

48,63% dos rebanhos atenderam à legislação federal. Pode-se observar que apesar da aplicação das boas práticas os resultados, foram idênticos para CCS, havendo melhora quanto à CBT. Os resultados dos estudos demonstram que as condições de limpeza e higiene de ordenha são em geral precárias, estando à merecer procedimentos mais adequados tanto à sanidade do rebanho quanto em relação as práticas de higiene.

Palavras-chave: CCS/CBT, boas pratica, ordenha

SAÚDE PÚBLICA

P-214

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA RASPA DESIDRATADA DA POLPA DE BURITI (*MAURITIA FLEXUOSA*) COMERCIALIZADA EM MUNICÍPIOS DO SUL DO PIAUÍ, BRASIL

Helia Lopes Macedo; Deygnon Cavalcanti Clementino; Lusimery Moreira Rodrigues Helga; Danilo de Sousa Lima; Germana Sousa Ribeiro; Apexena Reis Soares Marafon; Janaina de Fátima Saraiva Cardoso; Ney Rômulo de Oliveira Paula

¹Discente de Medicina Veterinária, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, ²Discente de Ciências Biológica, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí, ³Programa de pós Graduação em Ciência Animal, Universidade Federal do Piauí, ⁴Profa. Doutora, *Campus* Professora Cinobelina Elvas, Universidade Federal do Piauí. UFPI. E-mail: deynon@hotmail.com

Foi avaliada a contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos, presença de Coliformes Totais e Termotolerantes e fungos bolores e leveduras em amostras de raspas desidratadas da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*), *in natura* comercializadas nos municípios do Sul do Piauí. Foram coletadas 15 amostras da raspa da polpa de buriti desidratada comercializada em feiras livres nos municípios de Bom Jesus, Cristino Castro e Palmeira do Piauí. As amostras foram adicionadas em sacos plásticos estéreis e encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos. Após a pesagem, 25g do produto foi diluído em 225 ml de água peptonada a 0,1% sendo feita a primeira diluição de 10⁰: 1. A seguir, foram realizadas diluições decimais seriadas até 10⁻³. As amostras foram inoculadas em Agar Padrão para Contagem (PCA) e incubadas a 35°C por 24 horas, seguida da contagem de colônias. Foi empregada a técnica do Número Mais Provável (NMP) em caldo bile verde brilhante lactosado (CBVBL) e caldo *Escherichia coli*. Para a contagem de bolores e leveduras, as amostras foram inoculadas em duplicata em Ágar Dextrose Batata acidificado com ácido tartárico (pH 3,5). As placas foram incubadas a 25°C±1°C por sete dias, sendo selecionadas as que apresentam UFC em torno de dez a 100 colônias. Nas quinze amostras examinadas, não foi encontrada contaminação por bactérias mesófilas nem coliformes totais e termotolerantes estando, portanto, dentro dos parâmetros aceitos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na contagem de bolores não foi observado isolamento deste tipo de fungo, contudo todas as amostras apresentaram uma média de 1871,8 UFC/gde leveduras, onde o menor índice de contaminação foi verificado em uma amostra coletada na cidade de Bom Jesus com 4,4x10¹ UFC/g e o maior índice de contaminação foi em amostra coletada na cidade de Palmeira do Piauí com 17,6x10³UFC/g. Conclui-se que as condições microbiológicas das raspas desidratadas da polpa do fruto do buriti (*Mauritia flexuosa*) comercializadas no sul do Piauí apresentam baixo risco aos consumidores, apesar de estarem contaminadas por leveduras.

Palavras-chave: coliformes totais e fecais, fungos bolores e leveduras, raspas de buriti.

SAÚDE PÚBLICA

P-215

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS *CRASSOSTREA RHIZOPHORAE* COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE ILHÉUS, BAHIA

Amanda Teixeira Sampaio Lopes¹; Maria Tereza da Silva Neta²; Guisla Boehs^{3,4}; Bianca Mendes Maciel⁴

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária e Bolsista do Programa de Iniciação Científica da UESC; ²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC; ³Prof^a. Departamento de Ciência Biológicas; ⁴Prof^a Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC. E-mail: amanda_tsl@yahoo.com.br.

A ostra-do-mangue (*Crassostrea rhizophorae*) é um dos moluscos mais comercializados no litoral sul da Bahia, sendo consumido, principalmente, *in natura*. Devido a característica filtradora, os moluscos bivalves são bioindicadores de insalubridade da água e potenciais transmissores de doenças transmitidas por alimentos, constituindo-se, assim, em um grande problema de Saúde Pública. O presente trabalho efetuou a análise microbiológica de ostras comercializadas em Ilhéus, com contagem de Coliformes Totais, Coliformes Termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* coagulase-positiva, *Vibrio parahaemolyticus*, micro-organismos aeróbios mesófilos e psicrotróficos e detecção de *Salmonella* spp. A coleta foi realizada em janeiro de 2012, durante a manhã em uma praia do litoral Sul de Ilhéus. As ostras foram compradas de vendedores ambulantes que realizaram a abertura das mesmas com suas próprias facas, retirando a carne diretamente para um vidro estéril, sendo encaminhadas em caixas isotérmicas imediatamente ao Laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário da UESC. Em seguida, as ostras foram trituradas e homogeneizadas em um triturador de tecido. As análises microbiológicas para atestar a qualidade das ostras foram realizadas de acordo com a Instrução Normativa de N°62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, que trata dos Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal e Água (MAPA, 2003). Os resultados obtidos foram negativos para presença de *Vibrio parahaemolyticus* em 50g de amostra, Coliformes Termotolerantes e *Salmonella*spp em 25g de amostra. Porém *Staphylococcus* coagulase-positiva (10^{4,8}ufc/g), aeróbios mesófilos (10^{6,25}ufc/g), aeróbios psicrotróficos (10^{6,15}ufc/g), Coliformes Totais (10^{5,68} ufc/g) e Enterobactérias (10^{6,57}ufc/g), estavam acima do limite estabelecido pela legislação. As ostras foram consideradas fora do padrão para o consumo *in natura* e condenadas segundo a Resolução RDC n°12 (ANVISA, 2001).

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, moluscos bivalves, ostra-do-mangue.

SAÚDE PÚBLICA

P-216

ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES *IN NATURA* LOCALIZADOS NO MUNICÍPIO DE BOM JESUS-PI

Jhonny Henrique Silva Pereira¹; Morgana Santos Araújo¹; Apexena Reis Soares Marafon²; Ney Rômulo de Oliveira Paula³; Manoel Lopes da Silva Filho³; Janaina de Fátima Saraiva Cardoso³

¹Alunos de Graduação do Curso de Medicina Veterinária/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI; ²Aluna do Programa de Pós-graduação em Zootecnia/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI; ³Docentes do Curso de Graduação em Medicina Veterinária/CPCE/UFPI, Bom Jesus - PI. E-mail: henry_sousa@hotmail.com