

resultante do descongelamento das carcaças congeladas. Das oito amostras analisadas, seis apresentaram valores dentro do limite tolerado pela legislação, sendo estas das empresas A (2,6%), B (4,2%), C (2,8%), D (5,6%), E (3,9%) e F (2,6%). Duas amostras apresentaram valores acima do permitido: das empresas G (10,6%) e H (6,7%). A partir dos resultados encontrados, podem-se adotar medidas corretivas, visando à prevenção de falhas futuras, garantindo-se, assim, a qualidade dos produtos sem prejuízos econômicos para o consumidor.

Palavras-chave: *Drip test*, descongelamento de carcaças, fraude em frangos.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-111

AVALIAÇÃO DOS CONHECIMENTOS DE DISCENTES DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE CAMAÇARI – BA SOBRE OS RISCOS DO CONSUMO DE CARNES CLANDESTINAS

Juvelary Carneiro Reis¹; Anete Lira da Cruz²

¹ Médica Veterinária, Pós-graduanda em Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, Sociedade de Medicina Veterinária da Bahia - SMVBA. ² Médica Veterinária, Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB. E-mail: jcbahia@ig.com.br.

A carne é o principal produto proveniente da bovinocultura de corte brasileira, o que caracteriza o país como um dos maiores produtores mundiais de proteína animal. Constituída por proteínas de alta qualidade, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais, a carne é um excelente meio de cultura para micro-organismos e pode oferecer sérios riscos à saúde pública, motivo pelo qual todos os procedimentos que envolvem a sua obtenção, desde o abate até a comercialização, devem ser rigorosamente acompanhados. Contudo, acredita-se que parte significativa da carne bovina que abastece o mercado nacional seja oriunda de abate clandestino, que representa um dos principais problemas do sistema de produção de carne do país. Diante disso, o presente trabalho avaliou o conhecimento de discentes do ensino médio da rede pública estadual no município de Camaçari-BA sobre os riscos do consumo de carnes clandestinas. A metodologia do estudo foi o levantamento de dados, configurando-se como uma pesquisa do tipo qualitativa, com entrevistas estruturadas por aplicação de questionário composto por 24 questões, com respostas de múltipla escolha, durante o segundo semestre de 2012, em 200 discentes do ensino médio da rede estadual de ensino. Os resultados obtidos demonstraram que 53% dos discentes não sabiam informar a origem da carne, embora 82,5% dos entrevistados fossem de opinião que o consumo de carnes clandestinas poderia ocasionar doenças, e 83,5% dos discentes entrevistados definiram de forma correta o abate clandestino. Tais resultados demonstram a importância do desenvolvimento e divulgação dos programas de educação em saúde para promover mudanças comportamentais da população em benefício da saúde pública.

Palavras-chave: Educação sanitária, segurança alimentar, carnes.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

P-112

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E FÍSICO-ESTRUTURAL DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE PESCADO NA CIDADE DO SALVADOR-BA

Acidália Carine Vieira Santos¹; Alessandra Danile de Lira^{1,2}; Juvelary Carneiro Reis¹; Nilma Pereira Costa³; Cibele Andrade Silva⁴; Ricardo Castelo Branco Albinati⁵; Maurício Costa Alves Silva⁵

¹ Especialização em Inspeção Industrial e Sanitária de P.O.A., SMVBA, Salvador, BA. ² Mestranda da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, UFBA, Salvador, BA. ³ Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Carnes e Derivados, UFBA, Salvador, BA. ⁴ Graduanda da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, UFBA, Salvador, BA. ⁵ Professor da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, UFBA, Salvador, BA. E-mail: acicavba@gmail.com.

O pescado é um produto de alto valor nutricional, fácil digestibilidade, altamente perecível e, por isso, um excelente meio de cultura para o crescimento de micro-organismos. Assim, a cadeia produtiva do pescado deve adotar boas práticas de manipulação, prevenindo a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Diante das características desse produto, a avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais dos estabelecimentos de venda direta ao consumidor são procedimentos essenciais para a segurança alimentar, bem como para orientar a adoção das boas práticas de manipulação pelos comerciantes. Neste trabalho foram visitados 29 boxes, em dois mercados populares, localizados na cidade do Salvador-BA, onde foi aplicado um *checklist* para verificação das boas práticas de produção e comercialização do pescado oferecido à população. Foram analisados os seguintes quesitos: armazenamento em câmara fria, presença de geladeira/freezer/balcão frigorífico na área de venda, manipulação, área de exposição de venda, água, resíduos, controle integrado de pragas, instalações/edificações, sanitários e vestiários para funcionários, higiene das instalações, documentação e manipuladores. Os resultados revelaram que a situação higiênico-sanitária e físico-estrutural desses estabelecimentos é preocupante, pois não existe a presença de um responsável técnico nos locais de venda e 100% dos estabelecimentos estão não conformes nos itens: área de exposição de venda, água, resíduos, higiene das instalações e documentação, além de identificarem que nenhum deles possui câmara fria. As não conformidades permanecem em outros quesitos avaliados, pois em 72,4% (21/29) dos boxes as condições de conservação da geladeira/freezer/balcão frigorífico estavam inadequadas; 96,5% (28/29) de falhas no item manipulação; 55,1% (16/29) de problemas no item instalações/edificações e 96,5% (28/29) no item manipuladores. Foi concluído que, na cidade de Salvador, o risco de ocorrência de surtos alimentares envolvendo o pescado como agente veiculador de patógenos é alto e que há a necessidade de qualificação dos manipuladores, contratação de médicos veterinários para atuarem como responsáveis técnicos, bem como a intervenção dos órgãos de saúde para assegurar a venda de produtos seguros e contribuir para a manutenção da saúde pública.

Palavras-chave: Peixarias, comercialização de pescado, inspeção de pescado.