

40° CONBRAVET**Congresso Brasileiro de Medicina Veterinária**

(Continuação dos resumos apresentados na edição anterior)

18 a 21 de novembro de 2013

Bahia Othon Palace Hotel

Salvador (BA) – Brasil

SAÚDE PÚBLICA**P-239****CONDIÇÕES SANITÁRIAS DE COMERCIALIZAÇÃO DO LEITE BOVINO *IN NATURA* NA CIDADE DE BOM JESUS – PI**Jamil Prado dos Santos¹; Tailândia Pereira de Sá²; Amanda Henriques Oliveira³; Ianete Lima Batista²; Osires Lustosa Elói Vieira⁴

¹Professora do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Sergipe; ²Graduanda do Departamento de Medicina Veterinária do Campus Professora Cinobelina Elvas da UFPI; ³Graduanda do Departamento de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Sergipe; ⁴ MEDICO VETERINÁRIO autônomo. Email: jamilevet@yahoo.com.br

Foram verificadas as formas e as condições sanitárias de comercialização do leite bovino *in natura* no município de Bom Jesus. Foram visitados os locais de comercialização de leite bovino *in natura* da cidade de Bom Jesus para conhecer e descrever os pontos de venda e verificar como o leite é comercializado e acondicionado. O consumo de leite cru é uma tradição em Bom Jesus o que agrava o risco à saúde da população, já que não há qualquer tipo de fiscalização pelas autoridades competentes do leite comercializado. Apesar da proibição legal imposta à comercialização do leite cru no Brasil (Lei nº 1.283 de 18/12/1950 e Decreto nº 30.691 de 29/03/1952), a venda deste tipo de leite tem sido realizada abertamente, exatamente como ocorre nas cidades de São Paulo (BADINI, K. B. *et al.*, 1996) e em Minas Gerais, onde estima-se que 47% do leite consumido sejam oriundos da comercialização clandestina de leite cru (BRANDÃO, 1994). Dos estabelecimentos visitados 13% (3/23) comercializam o produto refrigerado. Os demais 87% (20/23) não refrigera o leite, e os vendedores afirmaram que como a venda ocorre das seis às nove horas da manhã, não é necessário a refrigeração. Esse é um fator de risco para o consumo de leite cru. Arcuri e colaboradores (2006) destacaram que as temperaturas baixas inibem ou reduzem a multiplicação da maioria das bactérias e diminuem a atividade de enzimas degradativas e Brito e Brito (1997) enfatizaram que, se o leite não é refrigerado (4°C) rapidamente após a ordenha, a população bacteriana poderá aumentar, atingindo números bastante elevados que podem levar à sua deterioração. No momento da venda os vendedores não fazem uso de máscara, gorro, luva ou avental. Nos dez locais em que há comercialização do leite acondicionado em latões o mesmo é vendido fazendo uso de canecas, sendo transportado em motos (07) ou em bicicleta (03). Não foram adotadas práticas de higiene na venda, pois a mesma pessoa entrega o produto, recolhe o dinheiro e em seguida, sem lavar as mãos, atende o próximo cliente com os mesmos utensílios (sujos de leite) que também está desprovido de proteção contra moscas, raios solares, fumaça de cigarro e outros agentes que possam contaminar e danificar a qualidade do produto e trazer riscos para a população. Conclui-se que a forma de acondicionamento e comercialização do leite bovino *in natura* proveniente da cidade de Bom Jesus apresenta risco à saúde pública.

Palavras-chave: Saúde Pública, Resíduos, Higiene**SAÚDE PÚBLICA****P-240****CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS EM LEITE DE VACAS COM MASTITE SUBCLÍNICA**Elaine Cristina Farias¹; Fernanda Tavares Bandeira de Mello¹; Pedro Alexandre Gomes Leite²; Amauri Arias Wenceslau^{2,3}

¹Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC); ²Professor do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais da UESC; ³Professor do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC. E-mail: lalinhaf@hotmail.com

A mastite subclínica é um dos maiores problemas nos rebanhos leiteiros pela alta prevalência, e caracteriza-se por alterações na composição do leite, sendo que o aumento da contagem de células somáticas (CCS) é uma das principais. A CCS é uma estimativa dos níveis de mastite em vacas leiteiras e, de acordo com a Instrução Normativa Nº62 de 29 de dezembro de 2011 ficou estipulado que para o leite cru refrigerado produzido nas propriedades rurais o máximo admitido é de 6,0x10⁶CCS/mL para as regiões Norte e Nordeste (até 30 de junho de 2015). O presente trabalho analisou casos de mastite subclínica detectadas pelo *California Mastitis Test* (CMT) avaliando a contagem de células somáticas (CCS) em propriedades dos municípios de Ibicaraí e Uruçuca no Sul da Bahia. Foram identificadas vacas positivas para a mastite subclínica pelo teste CMT com classificação entre uma e três cruces de acordo com a quantia de viscosidade do leite apresentada no exame. Foram analisadas 140 vacas em lactação, das quais 100 positivas no teste CMT. Um *pool* de 10 mL de leite dos tetos positivos (CMT) foi coletado para análise de CCS em equipamento específico Cell Counter DCC (DeLaval). Cada amostra foi homogeneizada antes da realização da contagem. Três grupos foram divididos: vacas até 500 CCS/μL, até 1.000 CCS/μL e acima de 1.000 CCS/μL. Os resultados revelaram uma relação crescente paralela entre os testes realizados, ou seja, quanto maior a quantidade de tetos com três cruces de viscosidade maior o número de células somáticas presente na amostra de leite. Das 100 vacas examinadas: 61 (61,0%) apresentaram até 500 CCS/μL, 15 (15,0%) com até 1.000 CCS/μL e 24 (24,0%) acima de 1.000 CCS/μL. A qualidade do leite é de fundamental importância para a saúde pública, portanto, o emprego de um método eficaz e confiável para diagnóstico da mastite subclínica é essencial.

Palavras-chave: CCS, qualidade do leite, CMT.