

SAÚDE PÚBLICA**P-241****CONTAGEM PADRÃO EM PLACA DE MICRO-ORGANISMOS PSICRÓFILOS, MESÓFILOS, BOLORES E LEVEDURAS EM MARISCOS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO ESTADO DA BAHIA**

Herma Margareth Mello¹; Ariane Pereira de Sousa¹; Paulo Henrique Lima Fernandes¹; Alba Beatriz Corrêa Rocha¹; Maurício Costa Alves da Silva²; Nilma Pereira Costa³

¹Bolsista de Iniciação Científica, EMEVZ, UFBA. ²Professor do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, EMEVZ, UFBA. ³Bióloga, Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Carnes e Derivados (LABCARNE), EMEVZ, UFBA. Email: hermamargareth@hotmail.com

Mariscos são animais invertebrados habitantes de águas estuarinas e áreas de mangue. São utilizados na alimentação humana por possuírem alto valor nutritivo e na geração de renda para as populações das regiões costeiras. A ocorrência de doenças alimentares veiculadas pelos mariscos é proveniente de diversos fatores, tais como sua composição química e nutricional, seu *habitat* natural rico em matéria orgânica e sua extrema manipulação, quase sempre inadequada, no momento do beneficiamento e comercialização. Desta forma, o presente trabalho avaliou a qualidade microbiológica de mariscos produzidos e comercializados no Estado da Bahia. Foram examinadas 60 amostras de três diferentes mariscos catados, dos quais 20 amostras de chumbinho (*Anomalocardia brasiliensis*), 20 de sururu (*Mytella* spp.) e 20 de siri (Família Portunidae), coletadas em cinco diferentes pontos de comércio na cidade de Salvador: Feira de São Joaquim, Mercado do Peixe, Feira das Sete Portas, Ceasa do Rio Vermelho e Feira de Itapuã. Mesmo não havendo padrões para contagens de micro-organismos mesófilos, psicrófilos, bolores e leveduras na Resolução RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) foram quantificados valores de 10^5 e 10^6 UFC/g, o que para muitos autores torna o alimento inviável para consumo. Na pesquisa de mesófilos 56 amostras (93,3%) foram caracterizadas como inviáveis, para psicrófilos 45(75%) apresentando contagens superiores a 105 UFC/g. Já para bolores e leveduras 42 amostras (70%) foram impróprias para o consumo. Altas contagens de micro-organismos em placas podem estar diretamente relacionadas a falta das Boas Práticas de Fabricação no momento do beneficiamento e/ou armazenagem, assim como também a qualidade microbiológica da água em que os organismos se desenvolvem.

Palavras-chave: segurança alimentar, manipulação, Boas Práticas de Fabricação

SAÚDE PÚBLICA**P-242****DETECÇÃO PELA TÉCNICA MOLECULAR (PCR) DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM AMOSTRAS DE LEITE UHT INOCULADAS EXPERIMENTALMENTE**

Elaine Cristina Farias¹, Amanda Teixeira Sampaio Lopes², Bianca Mendes Maciel³ e Amauri Arias Wenceslau^{3,4}

¹Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC); ²Discente do Curso de Medicina Veterinária e Bolsista do Programa de Iniciação Científica da UESC; ³Professor(a) do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UESC; ⁴Professor do Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais da UESC. E-mail: lalayfarias@yahoo.com.br

O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria Gram-positiva e um dos agentes etiológicos mais agressivos nas infecções intramamárias em vacas leiteiras, com alta frequência de isolamento. Trata-se de um patógeno transmitido pelo contato de um animal infectado para um animal susceptível. O presente trabalho investigou quanto a Reação em Cadeia da Polimerase (PCR) é sensível para a detecção de *S. aureus* em leite bovino UHT experimentalmente contaminado. Concentrações decrescentes de 10^6 a 10^1 ufc/mL de *S. aureus* INCQS 00186 (FIOCRUZ – RJ) foram inoculadas em leite UHT, em duplicata. Em seguida, as amostras foram processadas para a extração de DNA com a técnica do Fenol-Clorofórmio-Álcool Isoamílico (25:24:1). O DNA foi quantificado em espectrofotômetro (NanoDrop 2000) e padronizado a concentração média de 280ng/μL. Fez-se a PCR por amostra com concentrações bacterianas diferentes, utilizando *primers* específicos para a espécie *S. aureus* (FORSMAN et al., 1997). A visualização das bandas foi obtida com técnica de eletroforese em gel de Agarose 1,0% corados com SYBR Green. Das seis concentrações bacterianas testadas, apenas na concentração de 10^1 ufc/mL de leite não foi detectada a presença de *S. aureus* pela PCR. A corrida eletroforética revelou bandas nas amostras contendo de 10^6 a 10^2 ufc/mL, em escala decrescente de intensidade. O processo da PCR apresentou sensibilidade para detecção do *S. aureus* a partir de 100 ufc, apresentando variação segundo a quantidade de colônias que contaminaram o leite. Leite estéril, como o tipo UHT, apresenta bons resultados na detecção de patógenos inoculados experimentalmente. Outros experimentos deverão ser realizados para a detecção da concentração de 10^1 de *S. aureus* em leite.

Palavras-chave: teste molecular, vaca, leite UHT, mastite, patógeno.

SAÚDE PÚBLICA**P-243****DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE COLIMÉTRICO E PESQUISA DE ESCHERICHIA COLI EM MARISCOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SALVADOR – BAHIA**

Antenor Ferreira Leal Neto¹; Herma Margareth Mello¹; Tácio Vinícius Gomes Valente Alves¹; Felipe Chaimsohn Gonçalves da Silva¹; Paulo Henrique Lima Fernandes¹; Maurício Costa Alves da Silva²

¹Bolsistas de Iniciação Científica do Curso de Medicina Veterinária, UFBA, Salvador, BA. ²Professor Adjunto da Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, UFBA, Salvador, BA.

O Estado da Bahia tem a maior faixa litorânea dentre os estados brasileiros, o que facilita o acesso da população aos alimentos de origem marinha. Além disso, aspectos gastronômicos e culturais da região potencializam o consumo de mariscos, fato que torna o estudo do impacto dos distúrbios de origem