

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA**P-356****IDENTIFICAÇÃO BACTERIOLÓGICA DA *SALMONELLA SPP.* E ANÁLISE MICOLÓGICA DE OVOS COMERCIALIZADOS EM MERCADINHOS NO CENTRO DE LAURO DE FREITAS, BAHIA**Taline Freitas dos Santos¹; Tatiane Santana Sales²; Dellane Martins Tigre³; Fulvia Soares Campos de Souza⁴; Andréia de Assis Santos⁵¹Acadêmico(a) de Medicina Veterinária da UNIME; ²Professora de Doenças das Aves do curso de Medicina Veterinária da UNIME; ³Professora de Infectologia IV do curso de Medicina Veterinária da UNIME; ⁴Mestranda da pós-graduação em Biotecnologia da UFBA; ⁵Técnica do Laboratório de Microbiologia da UNIME

A cadeia produtiva de frangos de corte depende da biossegurança e da qualidade dos produtos que são ofertados à população. O intenso processamento de produtos avícolas necessita de constantes averiguações a respeito da sua qualidade microbiológica. Alguns fatores fundamentais para a qualidade dos ovos consumidos baseiam-se na integridade da casca, no tipo de embalagem e no tempo e temperatura de armazenamento dos ovos. A ausência de controle desses fatores pode influenciar a contaminação dos ovos por bactérias que têm grande impacto na saúde pública, como as do gênero *Salmonella*, principalmente os sorovares, conhecidos como *Salmonellas* paratíficas. O mesmo vale para a contaminação da casca dos ovos por alguns tipos de fungos. O presente trabalho identificou a presença de *Salmonella spp.* e a ocorrência de contaminações fúngicas em ovos de galinhas vendidos no comércio varejista do município de Lauro de Freitas, Bahia. Foi adquirida uma placa com 12 ovos de cada um dos 11 pequenos estabelecimentos locais, totalizando 132 ovos analisados no período de junho a julho de 2013. Foi realizado um único *pool* do conteúdo interno das amostras por estabelecimento e analisado por meio das técnicas de isolamento e identificação bacteriana. As cascas foram colocadas em um saco plástico estéril e trituradas manualmente, sendo colocadas em meio de crescimento fúngico para posterior contagem das colônias e identificação das contaminações fúngicas. O resultado bacteriológico indicou a presença da *Samonella spp.* nas amostras de dois estabelecimentos e de contaminação fúngica nas cascas dos ovos oriundos de cinco estabelecimentos. Concluiu-se que a contaminação microbiológica dos ovos comercializados nos pequenos estabelecimentos da região pode estar associada à ausência de limpeza adequada da superfície da casca e à não integridade desta, à falta de um método seguro e eficaz de conservação e a falhas na manipulação, seja na produção ou na comercialização dos ovos.

Palavras-chave: análises microbiológicas, ovos comerciais, saúde pública.**DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA****P-357****INCIDÊNCIA DA LEISHMANIOSE CANINA NO ESTADO DE SERGIPE EM 2012**

Kamilla Ferreira Ribeiro; Roniery Carlos Gonçalves Galindo; Daniella de Andrade Fraga Viana; Rafaela Maria Santos Cervhalho; Emerson Israel Mendes; Antonio Matos Fraga Junior

A leishmaniose canina é uma doença infecciosa causada pelo protozoário do gênero *Leishmania*. Só é transmitida através da picada do inseto, não sendo transmitida entre pessoas e animais através do contato físico, e tem como vetor o flebótomo *Lutzomyia longipalpis*. Considerada de grande importância na saúde pública, a leishmaniose canina representa um complexo de doenças com relevante

espectro clínico e diversidade epidemiológica. A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que 350 milhões de pessoas estejam expostas ao risco, com registro aproximado de dois milhões de novos casos com diferentes formas clínicas por ano. O presente trabalho investigou a incidência de leishmaniose canina no estado de Sergipe, no período de janeiro a dezembro de 2012. Os dados foram colhidos no Laboratório Central Estadual (LACEN) e as informações disponíveis, na literatura científica. As amostras de sangue canino foram coletadas por punção de veias centrais e os exames foram encaminhados ao LACEN, localizado na cidade de Aracaju-SE, tendo como finalidade a realização de testes laboratoriais como ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) e IFI (Imunofluorescência Indireta). De acordo com os dados coletados, 18.158 amostras de sangue canino foram enviadas para realização de teste sorológico; destas, 1.638 foram positivas para a leishmaniose canina. A triagem de todo material recebido é feita com ELISA; os positivos passam por um novo teste com IFI para a confirmação da positividade. Apesar de a leishmaniose canina ser considerada endêmica no estado de Sergipe, a incidência encontrada neste estudo (9,02%) pode ser considerada baixa quando comparada à de outros estados. Medidas de controle e a conscientização da população podem ter contribuído para essa situação.

Palavras-chave: protozoário, flebótomo, reservatório.**DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA****P-358****LICENCIAMENTO SANITÁRIO DOS ESTABELECIMENTOS VAREJISTAS DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE ARACAJU NO ANO DE 2013**Juliano Pereira Santos¹; Paulo Tojal Dantas Matos²; Antônio Nilo Almeida³; Margareth Porto Pinheiro³; Flávio Moreno Andrade dos Santos²; Antônio Coutinho Silva Júnior²¹Médico-Veterinário Gerente de Alimentos e Serviços Veterinários da Vigilância Sanitária de Aracaju; ²Alunos de graduação do curso de Medicina Veterinária UFS / PIO X; ³Médico-Veterinário da Vigilância Sanitária de Aracaju.

Foi realizado um levantamento da situação cadastral dos estabelecimentos varejistas de alimentos em Aracaju no ano de 2013. Foi verificada a situação de 94 estabelecimentos classificados como minimercados, supermercados e hipermercados, cadastrados na Vigilância Sanitária municipal, com foco nas inspeções e licenciamento destes. Foram realizadas 112 inspeções sanitárias. Constatou-se que, do total cadastrado, 74 mercados foram inspecionados. Destes, 30 foram submetidos a uma segunda inspeção e 8, a uma terceira. Do total dos inspecionados, 22 apresentavam estrutura física e processo de trabalho adequados, estando aptos a receber a licença sanitária. Destes, 14 estavam aptos já na primeira inspeção e apenas 10 receberam a licença sanitária; portanto, 60 não estavam aptos na primeira inspeção. Os estabelecimentos submetidos à segunda e terceira inspeções não apresentaram condições sanitárias satisfatórias à primeira inspeção, sendo necessárias novas visitas das equipes da vigilância sanitária. Os 12 mercados que estavam aptos na inspeção não receberam a licença por não apresentarem a documentação necessária na sede da Vigilância no prazo determinado. O fato de apenas 60 estabelecimentos do total inspecionado não estarem aptos na primeira inspeção indica que não há um efetivo cumprimento das normas sanitárias vigentes. Os 20 mercados que ainda não foram submetidos à inspeção, os 30 que não passaram pela segunda inspeção e os 19 que não passaram pela terceira serão inspecionados até o final do ano de 2013, de acordo com a demanda de trabalho da Vigilância Sanitária do município de Aracaju.

Palavras-chave: minimercados, supermercados, hipermercados, inspeção, licença sanitária.