

Em cinco destas (AB, JM, PX, JD e CB) existem peixarias. Foi realizado um *check list* de avaliação das condições de higiene das peixarias utilizando o modelo da RDC 275, adaptado à baixa complexidade das estruturas e considerando respostas possíveis como “possui” ou “não possui” o critério analisado. As perguntas foram divididas em grupos: i) condição das estruturas físicas, higiene de manipuladores e procedimentos; ii) condições de conservação e armazenamento das matérias primas e anterior acompanhamento de cursos de BPF. Os dados foram analisados (teste do “*chi* quadrado”) considerando, para cada feira e cada feirante, quais os pontos de maior criticidade. Em sucessiva análise foram comparados entre si, para o número de não conformidades, os feirantes que já tinham realizado cursos de BPF e os que não tinham. Foram analisadas 42 peixarias, 100% das que vendem regularmente peixe nas feiras livres. A condição das instalações varia conforme as feiras, contudo, nenhuma das bancas possui estruturas que impeçam o contato físico entre os fregueses e a mercadoria exposta. AB, PX, JM apresentam bancas de alvenaria azulejadas, com acesso à água potável e eletricidade; CB e JD apresentam bancas de madeira sem eletricidade, nem disponibilidade de água. Nestas duas feiras as instalações apresentam um número significativamente maior de não conformidades comparado com as demais. Os equipamentos e utensílios utilizados são geralmente inapropriados, de material inadequado, sujos ou enferrujados. JM e CB apresentam um índice de inadequação significativamente maior em comparação com as demais. Os manipuladores apresentam vestuário impróprio e as operações de processamento do pescado não são realizadas respeitando as BPF's. JM e CB apresentam índices significativos de não adequação. Os peixes são expostos à venda em quantidade excessiva, sem utilização de gelo e sofrem processos repetidos de congelamento e descongelamento, afetando a qualidade do produto. JM e CB são as feiras onde a qualidade da matéria prima é significativamente pior em comparação às demais. As condições de higiene presentes em bancas cujos donos tinham realizado cursos teóricos de boas práticas não foram significativamente diferentes daquelas onde os donos não tinham acompanhado tais cursos. A conclusão desta análise é que a maioria das peixarias das feiras livres de Petrolina não apresenta condições de higiene satisfatórias em nenhum dos parâmetros analisados, requerendo mudanças referentes às instalações, operações realizadas e à qualidade dos peixes vendidos. A realização de cursos teóricos de higiene pelos peixeiros não alterou significativamente a higiene das bancas, indicando a necessidade de realização de acompanhamento e treinamento mais eficiente dos peixeiros.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação, produtos da pesca, higiene.

1 SANITY consultoria e treinamento

2 Estudante, IF Sertão Pernambucano, Campus Petrolina, Curso Superior em Tecnologia em Alimentos

3 Diretor Presidente da Agência Municipal de Vigilância Sanitária de Petrolina (PE)

ambientais ou do hospedeiro. Avaliaram-se tilápias (*Oerochromis niloticus*) cultivadas em Pernambuco quanto à frequência de lesões macroscópicas naquelas com vibriose comprovada por bacteriologia. Realizaram-se exames clínicos, necropsias e análises laboratoriais para averiguação macroscópica das lesões e definição do provável agente etiológico, no Laboratório de Sanidade de Animais Aquáticos/UFRPE e no Centro de Desenvolvimento e Difusão de Tecnologia em Aquicultura/UNEB. Em 67 peixes examinados clinicamente observaram-se olhos normais 73.14%; olhos opacos 10.45%; exoftalmia 8.95%; hemorrágicos 2.98%; cegos 2.98% e ausentes 1.49%. Da pele dos 69 peixes examinados, 65.22% não mostraram alteração; 11.59% apresentaram grave perda de escamas; escoriações em 7.25%; 5.80% com leve perda de escamas; 4.35% com hemorragias; 4.35% com úlceras e 1.45% escurecida. As brânquias (73 amostras) apresentaram-se normais em 71.23%; unidas 12.33%; anêmicas em 9.59% e congestionadas em 6.85%. Nadadeiras normais em 52.0%, com erosão grave sem hemorragia em 17.81%; erosão com hemorragia em 17.81%; leve erosão em 10.96% e deformadas em apenas 1.37%. Os opérculos foram considerados como inalterados em 63.01%; congestionados em 19.18%; com escoriações em 9.59%; deformados em 4.11% e hiperêmicos em 4.11%. Quanto à necropsia, foi observado que 12.33% dos peixes apresentaram ausência de gordura corporal; 35.62% menos que 50% de gordura corporal; 12.33% mostraram 50% de gordura visceral; 30.14% mais do que 50% de gordura visceral e 9.59% quase 100% de gordura visceral no celoma. Em relação à coloração, o baço mostrou-se preto em 36.99%, normal em 36.99%, vermelho em 17.81%, pálido ou atrofiado em 2.74% e noduloso ou aumentado em apenas 1.37%. Intestinos levemente inflamados em 94.44% ou com inflamação severa em 5.56% dos peixes necropsiados. O rim sem alteração ocorreu em 94.52% dos peixes e intumescido em 2.74% ou friável em 2.74%. Fígado normal em 54.79%, friável em 27.40%, pálido em 9.59%, noduloso em 5.48% e descolorido em 2.74%. Das 73 amostras, 30 foram positivas, além disso, foram identificadas 13 espécies de vibrios: *V. natrigens*, *V. metschnikovii*, *V. halotocoli*, *V. fischeri*, *V. mimicus*, *V. diabolicus*, *V. furnissi*, *V. cholerae* O1, *V. scophthalmi*, *V. proteolyticus*, *V. argarivorans*, *V. ordalii* e *Vibrio* spp. Algumas lesões observadas são condizentes com a vibriose, apesar da maioria das espécies de vibrios isoladas não ser considerada patogênica para os peixes (ambientais), sendo indicativo de oportunismo.

Palavras-chave: Tilápia do Nilo, lesões macroscópicas, vibriose.

1 Médica Veterinária Dra. Campus Vitória de Santo Antão/IFPE

2 Doutoranda em Ciência Veterinária/UFRPE

3 Médica Veterinária Dra. Autônoma

4 Prof. Dr. Departamento de Pesca e Aquicultura/UFRPE

5 Prof. Dr. Departamento de Medicina Veterinária/UFRPE

SAÚDE PÚBLICA

AO-17

A EDUCAÇÃO SANITÁRIA PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE HUMANA E ANIMAL COMO MEDIDA PREVENTIVA CONTRA DOENÇAS INFECTO-PARASITÁRIAS

Juliana Rosa Carrizo Mauad, Mariana Burato, Camila Salmoria, Kathiellen Sousa Lomba, Rafaella Vezozzo, Ynae Schroder, Mariany Bonamigo Vieira

O objetivo deste projeto de extensão foi utilizar diferentes ferramentas educativas para difusão e promoção da saúde em diversos setores do município de Dourados, Mato Grosso do Sul, para a prevenção e profilaxia de infecções de origem parasitária. O programa de extensão foi iniciado em agosto de 2011, com

AO-16

LESÕES MACROSCÓPICAS ASSOCIADAS À VIBRIOSE EM TILÁPIAS DO NILO (*OEROCHROMIS NILOTICUS*)

Fernanda Silva de Meirelles¹; Virginia Fonseca Pedrosa²; Verônica Arns da Silva³, Paulo de Paula Mendes⁴; Fernando Leandro dos Santos⁵; Emiko Shinozaki Mendes⁵

Tilápias são cultivadas em 80% do território brasileiro, ocorrendo, na maioria das vezes, em locais onde é difícil estabelecer o diagnóstico laboratorial, o que torna o exame clínico importante na comprovação da doença e no controle das ictiopatologias. Os peixes podem ser hospedeiros assintomáticos, abrigando patógenos que podem proliferar em caso de alteração nas condições