

Higiene e Segurança dos Alimentos

Carne, leite e derivados

Avaliação do efeito sanificante do dicloroisocianurato de sódio, ozônio e ultra-som sobre microrganismos aderidos às carcaças de frangos.

Sandra Maria Oliveira Morais Veiga; Luiz Carlos do Nascimento; Patrícia Negreiros de Carvalho; Marco Valério Tiso Veiga; Eliane Pinheiro de Carvalho e João Evangelista Fiorini.

Conclui-se que, apesar do tratamento com água ozonizada combinada ao ultra-som ter apresentado melhor desempenho na descontaminação das carcaças, os ensaios realizados durante a estocagem do produto mostraram que o emprego isolado da água ozonizada foi mais efetivo para prolongar a vida útil das amostras. Dicloroisocianurato de sódio, ozônio e ultra-som apresentam potencial de aplicação na indústria processadora de aves, necessitando, porém, de maiores estudos para a otimização dos resultados.

Estudo para implantação de sistema de controle de qualidade de carne bovina em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN).

Isabella Carneiro dos Santos e Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves.

Verifica-se uma grande importância na implementação de um controle de qualidade de carnes no ato do recebimento, com provas físico-químicas de fácil aplicação como as feitas. Se a UAN considerasse os padrões da legislação somente com a medida da temperatura, 22,22% das amostras deveriam ter sido rejeitadas. Um maior contato com o fornecedor e um melhor treinamento dos funcionários envolvidos, principalmente nas etapas de transporte, podem melhorar a qualidade do produto recebido. Provas microbiológicas devem ser feitas periodicamente nas carnes *in natura* para verificar a qualidade das mesmas e corroborar com os resultados da prova de gás sulfídrico.

Avaliação da rotulagem de carnes embaladas expostas à venda no Rio de Janeiro.

José Geraldo R. Tancredi; Tatianne Leme Oliveira Santos Godoi; Aloizio Lemos Lima; Ângela Maria S. B. Rodrigues e Rinaldini C.P. Tancredi.

Os resultados obtidos permitem concluir que as carnes embaladas em sua maioria apresentam rotulagem com as informações obrigatórias e conforme legislação sanitária vigente. As informações contidas no rótulo quando corretas, esclarecem o consumidor sobre os prazos de validade de acordo com a forma de conservação. Rótulos com citações que enaltecem qualidades não comprovadas ou em língua estrangeira podem induzir o consumidor a enganos, contrariando normas técnicas e sanitárias vigentes.

Avaliação do ozônio na descontaminação bacteriana de cortes varejistas de carnes de frango.

Garcia, C.A.; Rossi, D.A.; Neves, S.M.N.; Naves, J.H.F.F e Bonato, G.L.

O ozônio pode contribuir para a descontaminação de cortes varejistas de carnes de aves, associado à refrigeração e maiores estudos com respeito às dosagens e tempos de exposição devem ser realizados.

Higiene Alimentar

Nota: Todas as informações deste Número são transcrições de resumos de matérias extraídas da edição especial da revista Higiene Alimentar que contém os anais do III Congresso Latino-Americano e IX Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos; II Encontro Nacional de Centros de Controle de Zoonoses e I Encontro Nacional do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

www.higienealimentar.com.br

redacao@higienealimentar.com.br



Avaliação da qualidade da recravação em latas metálicas (folha de flandres) utilizadas no acondicionamento de salsichas.

Viana, E.J.; Bonomo, R.C.F.; Moura E.P e Fontan, R.C.I.

Com os resultados obtidos podemos concluir que as embalagens metálicas analisadas estão em condições passíveis de garantir a segurança das salsichas acondicionadas, por apresentarem dimensões suficientes para garantir que o vedante seja mantido sob compressão, com um aperto correto, resultando em embalagens hermeticamente fechadas.

Pesquisa de Sarcocystis sp. em carne bovina e derivados.

Rebeca N. Santa Fé; Ângela Patrícia Santana; Arlete Dell'Porto e Ives T.C. Yokota.

Das amostras analisadas, todas apresentaram-se positivas para presença do parasita Sarcocystis sp. Mesmo as amostras tendo sido coletadas no setor de frios e tendo passado pela inspeção. Apesar da distribuição da sarcocistose ser de forma cosmopolita e de haver inúmeros casos da doença no Brasil, ainda não existe um número suficiente de estudos que relacionem o curso da doença e o impacto econômico da mesma.

Javali: do criatório ao matadouro (aspectos higiênico-sanitários e tecnológicos).

Abreu R.L. de; Santos I.F. dos e Godoy, R.L.

Conclui-se pela necessidade de: (1) desenvolver pesquisas no sentido de adequar o manejo dos animais em termos de conversão alimentar; (2) elaborar manual técnico, não só quanto ao transporte e instalações mas também em relação às operações de abate e capacidade máxima de matança diária (CMMD) para: pocilgas, área para contenção e insensibilização, sala de matança e câmara de resfriamento; (3) capacitação do pessoal responsável pela fiscalização, que, via de regra, não possui conhecimento específico.

Efeito da radiação gama e do tipo de embalagem sobre a estabilidade de lombo suíno armazenado sobre refrigeração. Avaliação físico-química e microbiológica.

Machado, Michelle Moreira; Oliveira, Afonso de Liguori; Bueno, Pedro Henrique Salgado; Pinto, Fausto Carvalho e Correia, Ricardo Ferracini.

Os resultados obtidos indicam que a utilização de doses de 4,5Gy, promovem o controle da microbiota (mesofílica e coliformes) sendo uma alternativa para o aumento da vida de prateleira e segurança sanitária para lombo suíno armazenado sob refrigeração por até 56 dias.

Incidência de Campylobacter sp. nas fezes de suínos alimentados com dieta basal acrescida

de probiótico e antibiótico.

Aurélia D.O. Martins; Maraísa K.O. Virgens; Regina C.S. Mendonça; José Antonio M. Pereira e Gustavo Gattas.

Animais alimentados com probiótico tiveram menor excreção de Campylobacter sp., o que, provavelmente, resultará em menor contaminação da carcaça e obtenção de um produto de melhor qualidade.

Relação entre as alterações anatomopatológicas na bolsa de Fabrício e celulite em frangos de corte sob inspeção sanitária.

Fernanda M.X.Alves; Virgínia L.A.Pereira; Elmiro R. Nascimento; Antônio M.P.Guimarães; Camila S.Pereira e Rogério Tortelly.

A gravidade das lesões na bolsa de Fabrício influenciou a ocorrência de celulite nos frangos estudados.

Ocorrência de ocratoxina A em suínos abatidos no estado do Rio de Janeiro sob inspeção sanitária.

César Daniel Krüger; Leila Gatti Sobreiro; Rogério Tortelli e Carlos Alberto da Rocha Rosa.

Pela primeira vez em nosso país, a ocratoxina A foi detectada em soro sanguíneo suíno. A metodologia empregada para a detecção de OTA em soro mostrou-se eficiente e apresentou valores de recuperação de 82% para níveis de 0,73% ng ml⁻¹ com limites de detecção e quantificação estimados em 0,062 e 0,073 ng ml⁻¹, respectivamente. Algumas amostras negativas dentro dos limites de detecção e quantificação apresentaram pico no cromatograma, sugerindo que estes animais foram sensibilizados pela ocratoxina. O fato de a maioria das amostras ter resultados abaixo dos valores de detecção não significa que estes animais não tenham tido contato com a ocratoxina A. Para a população estudada, 4,59% dos animais apresentaram-se positivos para a ocratoxina A, confirmando a necessidade de maiores estudos de técnicas de identificação desta micotoxina e do acompanhamento tanto dos animais enviados aos matadouros quanto da qualidade das rações oferecidas aos mesmos, além dos produtos de origem animal. Os riscos relativos à saúde humana e às próprias perdas na produtividade dos animais são os fatores que proporcionam maior suporte para o investimento em pesquisas desta micotoxina.

Avaliação da rotulagem nutricional de queijos e presunto em supermercados na cidade do Rio de Janeiro.

Fernanda Villares Escaleira da Conceição e Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves.

De acordo com os resultados, pode-se perceber que a fiscalização, quanto ao cumprimento das leis para rotulagem nutricional e temperatura de armazenamento, não são muito presentes. Em 50% dos pontos de venda visitados havia pelo menos um item em desacordo com o preconizado para rotulagem. E em 75% dos pontos de venda, amostras sendo armazenadas



acima de 8°C. É imprescindível que as leis sejam cumpridas e fiscalizadas com mais rigor para que sejam garantidos produtos com qualidade e evitando-se que informações tão relevantes sejam omitidas ou ignoradas pelos estabelecimentos fatiadores.

Avaliação da qualidade de carnes dos tipos bovina e de frango em supermercados da cidade do Rio de Janeiro.

Isabella Carneiro dos Santos; Juliana Ribeiro Dias e Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves.

Através dos resultados pode-se comprovar que o controle higiênico-sanitário dos postos de venda é deficiente nos supermercados estudados, pois estes apresentaram más condições de armazenamento e produtos em desacordo com a legislação. O tempo e as condições de transporte deste tipo de gênero alimentício do local de venda ao local de consumo podem influenciar na deterioração do produto, levando risco de toxinfecção alimentar ao consumidor. É imprescindível um maior controle das condições higiênico-sanitárias nos supermercados com a presença de profissionais qualificados no controle de qualidade e maior informação ao consumidor para correta conservação dos produtos a fim de manter a qualidade final e a segurança alimentar.

Importância do Departamento de Inspeção final na qualidade da carne.

Waltz, Erik; Cortez, Neila Mello Santos Cortez, Marco Antonio Sloboda.

Pode-se concluir a importância da inspeção veterinária no controle das patologias, mostrando-se rigorosa na segurança alimentar, uma vez que várias doenças foram encontradas, inclusive zoonoses. A grande incidência de cisticercose e os casos de tuberculose indicam o papel fundamental da inspeção a fim de minimizar problemas de saúde pública decorrentes do consumo de carnes de baixa qualidade. A inspeção da carcaça desempenha um papel importante na vigilância epidemiológica dessa doença. Evidencia, também, a necessidade de adoção de medidas de controle efetivas. O SIF funciona não somente como um órgão de inspeção, mas também como um centro detentor de dados sobre patologias. Sua contribuição epidemiológica é fundamental, mas, por não avaliar devidamente os dados, essas informações podem se perder, enquanto poderiam ser utilizadas em mapeamentos epidemiológicos das enfermidades mais freqüentes. Desta forma, auxiliaria a elaboração de programas de controle e profilaxia de zoonoses mais freqüentes no país, juntamente a outros órgãos de saúde municipais, estaduais ou federais.

Um modelo do Sistema APPCC para matadouro-frigorífico de caprinos e ovinos.

Ivana Nogueira dos Santos; Adriana Maurício do Carmo; Flávia Andrade de Freitas; Maria Ivani Borges de Santana; José Augusto Gaspar de Gouvêa; João Vieira Neto e Maurício Costa Alves da Silva.

O trabalho mostrou a importância da implementação do Sistema APPCC em matadouro-frigorífico de caprinos e ovinos a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a segurança dos produtos alimentares elaborados neste tipo de estabelecimento. É importante salientar que o Sistema APPCC deve

ser planejado e implementado de acordo com a realidade de cada estabelecimento, não existindo um modelo único capaz de atender a todo e qualquer tipo de estabelecimento ou alimento elaborado. No entanto, modelos mais genéricos podem se revelar guias bastante úteis no desenvolvimento de planos APPCC para produtos e processos específicos.

Avaliação de uma proposta de instrumento de auditoria de BPF para matadouros-frigoríficos.

Daniele de C. Machat; Francesca Rossi; Adilton Coppieters e José Roberto Pinho de Andrade Lima.

A auditoria de BPF realizada com o IQMF possibilitou quantificar a conformidade do processo produtivo de três estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal com as normas de Boas Práticas. Possibilitou, ainda, identificar os pontos mais deficientes do processo e orientar medidas corretivas. Sugere-se este instrumento como elemento de gestão e fiscalização de matadouros-frigoríficos no Brasil.

Aplicação de boas práticas agropecuárias (BPA) na obtenção higiênica do leite de cabra.

Borges, C.H.F.; Dantas D. a.e Bonnas, D.s.

A aplicação das boas práticas agropecuárias demonstrou ser uma ferramenta eficiente na redução da carga microbiológica do leite, sendo fundamental para a produção de um alimento seguro.

Detecção de resíduos de antibióticos em amostras de leite de tanque comunitário.

Viviane de Souza; Luciano Menezes Ferreira e Antonio Nader Filho.

Acredita-se que a prática do resfriamento do leite na propriedade, quando acompanhada das normas de boas práticas de produção, incluindo controle sanitário do rebanho, principalmente a mastite, pode reduzir o uso de medicamentos para o tratamento desta enfermidade e, conseqüentemente, a possibilidade de veiculação de resíduos de antibióticos no leite, de modo a proporcionar a obtenção de um produto de melhor qualidade.

Influência do habitat de *Musca domestica* na contaminação cruzada de microrganismos patogênicos para queijo de minas frescal.

Cardozo, G.M.B.Q.; Barbieri, M.K.; Moreno, I; Alves, J.S.; Bueno, G.C. e Kuaye, A.Y.

Os resultados desse trabalho comprovam que a contaminação microbiológica da *Musca domestica* está relacionada ao seu habitat e que esses insetos têm papel preponderante na contaminação cruzada para outros meio-ambientes. Esses insetos são capazes de promover a contaminação microbiológica que tiveram contato podendo ser considerados um risco potencial de contaminação.



Pescado e derivados

Cestóides Pseudophyllidea parasitos de congrio-rosa, *Genypterus brasiliensis* Regan, 1903, comercializados no estado do Rio de Janeiro.

Marcelo Knoff; Sérgio C. São Clemente; Caroline D.G. Andrada; Francisco C.Lima; Rodrigo E.S.Padovani e Delir C. Gomes.

O registro da presença de plerocercóides de *Diphyllobothrium* sp. em vários sítios de infecção deste peixe, inclusive na musculatura, enfatiza a importância do Serviço de Inspeção Sanitária adotar normas e procedimentos específicos para detectar a presença e controle desses parasitos.

Caracterização físico-química e bacteriológica de peixes anchovados.

Cecília Ricardo Pombo; Eliane Teixeira Mársico; Robson Maia Franco; Carlos Frederico Marques Guimarães; Núbia C. da Silva Aguiar; Henrique Silva Pardi e Geraldo Abreu de Oliveira.

A produção de aminas biogênicas é um fenômeno complexo e depende de algumas variáveis. A concentração de histamina e a presença de outras aminas biogênicas nas amostras analisadas geram grande preocupação no que se refere à saúde coletiva, pois a histamina produz intoxicações que podem ser potencializadas com a presença de outras aminas biogênicas. Por estas questões, são necessários mais estudos dos parâmetros que influem na formação de aminas biogênicas em sardinhas anchovadas, além da presença do *Enterococcus* spp. no produto.

Identificação de anisaquídeos e das lesões causadas na cavidade celomática de *Pagrus pagrus* oriundos de Cabo Frio-Rio de Janeiro.

Leandro Cayres Nery; Tatiana Pereira Cardoso; Marcus de Freitas Ferreira; Francisco Carlos de Lima e Rogério Tortelly.

O caráter zoonótico de algumas espécies e a alta taxa de ocorrência observada no trabalho demonstra a importância de exame parasitológico mais acurado nos processos de rotina de destinação do produto na inspeção sanitária do pescado.

Interferência da adição do metabissulfito de sódio na vida útil do camarão (*Litopenaeus schmitti*).

Silvia Mello; Raquel Salgado; Neila Cortez; Francesca Dias; Mayara Pinto; Marcio Souza; Paulo Santos; Renato Carmo; Juliana Almeida; Maria Cristina Mattos; Carlos Guimarães; Mônica Freitas e Eliane Marisco.

De acordo com os resultados obtidos, pode-se concluir que: o metabissulfito de sódio não reduziu o OTMA em nenhum dos tratamentos aplicados; os tratamentos não ocasionaram variação no prazo de vida comercial quando o parâmetro foi o teor de BVT; somente na concentração de 5% de metabissulfito foi possível retardar o aparecimento de melanose até o 100o dia de estocagem, sendo, portanto, esta a concentração mais eficaz em prolongar a vida útil desta espécie de pescado.

Cestóides da espécie *Pterobothrium crassicole* em corvinas, *Micropogonias furnieri*, comercializadas no município de Niterói- Rio de Janeiro.

Carlos José Porto; Raquel Chavão; Marcus Ferreira; Cristiane Miranda da Silva; Francisco de Lima; Aníbal Rafael Gimenes e Sergio Carmona de S. Clemente.

Baseados nos estudos pode-se concluir que a espécie *Micropogonias furnieri* atua como o segundo hospedeiro intermediário para a espécie *Pterobothrium crassicole* e que a presença desse parasita nessa espécie de peixe pode levá-lo ao descarte em decorrência do aspecto repugnante que apresenta.

