

MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO EM MATADOUROS FRIGORÍFICOS

Ana Carolina de Souza Guedes^{1*}; Ralston Borges da Silva¹; Laís Fernanda Segati de Jesus¹; Vitória Braga Neves¹; Clarisse Carolina dos Santos Silva²; Cláudia Peixoto Bueno³.

¹ Graduanda(o) do Curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás – São Luís de Montes Belos – Goiás, Brasil; ² Mestranda da Universidade Estadual de Goiás – São Luís de Montes Belos – Goiás, Brasil; ³ Docente da Universidade Estadual de Goiás – São Luís de Montes Belos – Goiás, Brasil.

* Autor para Correspondência – e-mail: carolinasguedes@outlook.com

Tipo de estudo: Revisão da literatura

Com o aumento da demanda por produtos de qualidade e livre de contaminantes, fez-se necessária a reestruturação de toda cadeia produtiva de carne. A contaminação da carne pode ocorrer em todas as etapas de produção, portanto a higienização das instalações, equipamentos e utensílios é fundamental para eliminar os microrganismos contaminantes. Objetivou-se neste trabalho fazer um levantamento bibliográfico da higienização em matadouros frigoríficos. Para realizar esta pesquisa, fez-se um levantamento bibliográfico do ano de 2009 a 2018. Foram selecionados artigos avaliando a eficiência da higienização por meio de microrganismos indicadores de higiene em matadouros frigoríficos. Foi observado contaminação por *Escherichia coli* e *Salmonella ssp*, iniciada nos armários de utensílios, na recepção da matéria prima e na etapa de desossa, estando presente também nas luvas de malha de aço, sendo que uma das principais fontes de contaminação das carcaças é a material fecal. Em um frigorífico na Turquia, foram avaliadas 250 amostras de carcaça de bovinos, das quais 10% apresentaram contaminação por *Salmonella ssp* e 2,35% por *Escherichia coli*. Além das operações realizadas no abate, o ambiente também pode influenciar na contaminação das carcaças, sendo recomendado alterações nos processos de sanitização, com o intuito de reduzir a quantidade de microrganismos patogênicos. Manter a qualidade dos produtos de origem animal, tem sido um grande desafio para a cadeia produtiva, pois alimentos contaminados podem transmitir doenças, além de gerar prejuízos econômicos. A verificação do programa de higienização visa demonstrar a eficiência na eliminação dos microrganismos contaminantes, pois a contaminação dos alimentos pode ser um fator muito nocivo à saúde humana, podendo transmitir doenças e até mesmo levar à morte.

Palavras-chave: Higienização. Matadouros. Frigoríficos. Microrganismos Patogênicos. Contaminação.