

FONTES DE CONTAMINAÇÃO EM ABATEDOURO FRIGORÍFICO

Ana Flávia Sousa Neves^{1*}; Otavio Augusto Martins Oliveira¹; Cláudia Peixoto Bueno².

¹ Discente do Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Estadual de Goiás - São Luís dos Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: anaflaviazootecnista@gmail.com

O Brasil está entre os países que mais exportam carne bovina no mundo, possui clima favorável para a produção e disponibilidade de alimentos. Considerando uma produção em grande escala deve-se procurar obter o produto de qualidade que o mercado tanto almeja, seja ele externo ou interno. A qualidade de carne é um problema não só para produtores e empresas frigoríficas, é uma grande questão de saúde pública principalmente, devido a inúmeras contaminações que acontecem com o animal durante o ciclo de vida no pasto até o produto finalizado, pronto para o mercado. Existem várias formas de contaminação, sendo a contaminação cruzada o tipo mais frequente que acontece em todas as etapas de abate, desossa e expedição da carne bovina. Principalmente no abate, onde a carne pode entrar em contato com sangue, pele e fezes do animal. A contaminação também pode ocorrer através de instrumentos e utensílios que não foram higienizados de forma adequada. Carne contaminada é um dos alimentos mais predispostos a transmitir doenças, devido ao desenvolvimento microbiano.

Palavras-chave: Alimento. Higiene. Microbiologia. Segurança.