

IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE DE MICROORGANISMOS INDICADORES PARA DETECÇÃO DE FALHAS SANITÁRIAS

Ícaro Rufino Gonçalves^{1*}; Laís Fernandes Segati de Jesus¹; Rodrigo Caetano Campos¹; Clarisse Carolina dos Santos Silva²; Claudia Peixoto Bueno³.

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Discente do Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Estadual de Goiás - São Luís dos Montes Belos - Goiás, Brasil; ³ Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: icaroorg@outlook.com

Para atender um mercado cada vez mais exigente, a indústria de alimentos vem se adequando, buscando cada vez mais elevar a qualidade de seu produto, levando em conta, principalmente, o cuidado com a higiene no processo de produção. O trabalho objetivou, através de revisão bibliográfica, elucidar o processo de utilização dos microrganismos indicadores, no controle sanitário de frigoríficos e como a técnica ajuda a detectar um problema na escala produtiva. Vem sendo utilizado uma estratégia de analisar a presença de microrganismos indicadores, responsáveis por apontar possíveis falhas sanitárias na cadeia de produção. Essa prática permite analisar se existe contaminação de origem fecal e também se há ou não presença de patógenos e deteriorantes. Eles são classificados como: coliformes (totais e fecais); aeróbios mesófilos; psicrotróficos. Para coleta da amostra para análise desses microrganismos, deve ser feito um acompanhamento dos processos do frigorífico, para poder se ter uma ideia de onde ocorreu a contaminação. Por exemplo: após a realização da sangria; Após a esfola; Após a evisceração; Antes de ir pra câmara frigorífica. Podemos considerar então, que a observação desses microrganismos indicadores é uma ferramenta muito importante para se determinar a qualidade higiênica da carne, e saber, se está de acordo com as normas brasileiras e de exportação.

Palavras-chave: Bactérias. Controle. Higiene. Produção. Sanidade.