



Controle de Salmonella ssp.em Fabrica de Ração

Beatriz Moreira Santos ^{1*}, Michelle Laiboisséré ², Clarisse Carolina dos Santos Silva ², Beatriz Barbosa Coutinho¹ Patrícia Gonçalves de Oliveira ¹, Gabriella Braga Carvalho¹, Pedro Henrique Abreu Silva ¹, Jhenyfer Reffatti Peliser³

¹Discente do Curso de Zootecnia e PVIC/UEG - Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ²Docente da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil, ³Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil

* beatrizmoreira_@live.com

Analisando a produção animal como um todo sabe-se da importância das diferentes áreas que irão determinar a produtividade animal, um dos itens importantes a ser considerado é a qualidade das matérias-primas para a fabricação de rações para que não venha ocorrer a contaminação da bactéria Salmonella frequentemente encontrada no trato intestinal de animais domésticos e selvagens, sendo muito comum em aves, com a forma de reduzir as variações na qualidade das rações pode-se optar pela separação dos ingredientes em grupos, de acordo com a qualidade dos grãos e dos produtos de origem animal. Objetivou-se a importância da adoção de medidas de controle da incidência de salmonela dentro da fábrica de ração, Quando se refere em prevenção de Salmolla precisa ter uma boa qualidade dentro da fábrica de ração é necessário a atenção e cuidado desde o projeto da fábrica, até sua construção, seleção e instalação dos seus equipamentos, o estabelecimento das fórmulas das rações, a seleção dos fornecedores de ingredientes e sua qualidade (análise laboratorial principalmente dos micronutrientes de alto custo), a pesagem correta, pré-mistura de concentrados e suplementos vitamínicos, a segurança da homogeneização, a armazenagem e checagem da ração pronta, ter uma boa manutenção dos equipamentos, limpeza dos equipamentos da fábrica e a limpeza geral da fábrica e principalmente a chegada da ração a granja, portanto para ter um bom controle de qualidade é preciso implantar um programa de biossegurança que significa o estabelecimento de um nível de segurança de seres vivos por intermédio da diminuição do risco de ocorrência de enfermidades agudas em uma determinada população. Por isso o controle de qualidade dos procedimentos que envolvem a produção da ração é de bastante importância para que não venha ocorrer Salmonella spp dentro da fábrica de ração comprometendo todo o processo de produção, podendo estar associada às falhas apresentadas pela empresa no plano de ação.

Palavras - Chave : Controle de qualidade, Biossegurança, Animal , Produção

XI SEZUS

SEMANA ACADÊMICA DO CURSO DE ZOOTECNIA

Curso de
Zootecnia

Câmpus
São Luís de
Montes Belos



Universidade
Estadual de Goiás

22 a 25 de agosto

2017

