

CONTAMINAÇÃO CRUZADA DENTRO DO FLUXOGRAMA DE ABATE DE BOVINOS

Ícaro Rufino Gonçalves^{1*}; Fernanda Segati de Jesus¹; Vitoria Braga Neves¹; Vitória Carolina Alves Barbosa¹; Clarisse Carolina dos Santos Silva²; Cláudia Peixoto Bueno³.

¹ Graduando(a) do Curso de Medicina Veterinária 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: icaroorrg@outlook.com

Tipo de estudo: Revisão de literatura

Com a mudança no paradigma comercial, os consumidores estão cada vez mais atentos à qualidade e a forma como seus alimentos são produzidos. A contaminação cruzada em locais de abate de bovinos ocorre, na maioria das vezes, principalmente devido a falta de preparo e higiene dos funcionários e condições irregulares no local. O trabalho, através da revisão bibliográfica, objetivou compreender como acontece a contaminação de produtos, materiais e pessoas dentro do fluxo de abate de bovinos, pretendendo analisar as principais causas responsáveis pelas contaminações cruzadas dentro de um frigorífico. De forma simplificada, o fluxo de abate mais comumente encontrado nos frigoríficos, segue as seguintes etapas: sala de insensibilização, sala de abate (sangria, esfolia e remoção da cabeça, separação e limpeza de órgãos e vísceras, corte da carcaça), cortes e desossa, área de cozimento e embalagens, caldeira, tratamento de água e esgoto. Dentro deste fluxo, foi considerado então, que a sala onde os animais são abatidos é a mais propensa a ocorrer contaminações cruzadas, principalmente por conter várias ferramentas e ser a etapa onde se tem o maior contato com a carcaça do animal.

Palavras-chave: Contaminação. Cruzada. Higiene. Abate. Frigorífico.