
Higiene Operacional com Água Sob Pressão Na Descontaminação Superficial por *Salmonella sp.* de Esteiras Sanitárias Lisas e Modulares em Salas de Cortes de Frango

Cibeli Viana (I), Vanessa Mendonça Soares (II), Juliano Gonçalves Pereira (III), José Carlos Figueiredo Pantoja (II), José Paes de Almeida Nogueira Pinto (II), Luciano dos Santos Bersot (I)

(I) UFPR - Universidade Federal do Paraná (Rua Pioneiro 2153, CEP: 85950-000, Palotina - PR), (II) UNESP - Universidade Estadual Paulista (Distrito de Rubião Junior, s/n, CP: 572, CEP: 18618-970, Botucatu - SP), (III) UNIPAMPA - Universidade Federal do Pampa (BR 472/ KM 592, CEP: 97500-970 - Uruguaiana-RS)

Resumo

A indústria de frango tem evoluído grandemente nos últimos anos, evolução essa que está diretamente relacionada ao aumento da velocidade do abate e obtenção dos cortes comerciais. Durante a obtenção de cortes, carcaças e suas partes circulam em esteiras contínuas que, segundo a legislação em vigor do DIPOA/MAPA, devem ser submetidas à higiene operacional contínua com o auxílio de aspersão de água morna sob pressão. Conhecer o efeito da higiene operacional sobre a contaminação superficial de esteiras é uma lacuna importante a ser estudada. Assim, o objetivo da presente pesquisa foi avaliar o efeito do uso de higiene operacional por aspersão contínua de água sob pressão em esteiras condutoras de cortes de frango sobre a contaminação superficial por *Salmonella sp.* As coletas foram realizadas em quatro frigoríficos de grande porte, em dois tipos de esteiras, lisas com aspersão de água (LCA) e sem aspersão de água (LSA) e modulares, com uso de aspersão de água (MCA) e sem água (MSA). A tomada de amostras ocorreu ao longo do uso das esteiras em quatro momentos diferentes distribuídos em intervalos regulares ao longo do dia, num total de 10 repetições para pesquisa de *Salmonella sp.* (n = 640). Os

Referência:

Cibeli Viana, Vanessa Mendonça Soares, Juliano Gonçalves Pereira, José Carlos Figueiredo Pantoja, José Paes de Almeida Nogueira Pinto, Luciano dos Santos Bersot. Higiene Operacional com Água Sob Pressão Na Descontaminação Superficial por *Salmonella Sp.* de Esteiras Sanitárias Lisas e Modulares em Salas de Cortes de Frango. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-119

resultados foram analisados estatisticamente pelo teste Qui-quadrado e por modelo de regressão logística para estimar o Odds Ratio (OR) do isolamento de *Salmonella sp.* De acordo com os resultados obtidos pode-se observar que nas esteiras lisas, *Salmonella sp.* foi isolada em 31,9% em LCA e 35,0% em LSA não tendo sido encontrada diferença significativa ($P>0,05$, $OR=0,84$), mostrando que nesse tipo de esteira o uso da água não apresentou efeito. Porém o mesmo não foi observado na esteira do tipo modular, cujas frequências foram estatisticamente iguais, 31,9% em MCA e 43,7% em MSA ($P=0,860$), mas as razões de chance de isolamento de *Salmonella* foram maiores na esteira MSA quando comparado com a esteira MCA. Entre essas duas esteiras foi encontrada uma $OR=1,93$. Esta diferença pode estar associada com a estrutura da esteira, que apresenta reentrâncias e sulcos, facilitando a deposição de resíduos. Desta maneira pode-se concluir que o efeito do uso do protocolo de higienização com água sob pressão não foi significativo em esteiras lisas, porém nas esteiras modulares o uso de aspersão contínua de água foi eficiente, reduzindo a chance de isolamento de *Salmonella sp.*

Palavras-Chave: esteiras condutoras de frango, patógeno, superfície

Agência de Fomento: