
Sugestão de Pontos Críticos de Controle Para *Salmonella spp* Numa Indústria de Abate de Aves

Marília Costa (I,II), Celso Duarte Carvalho Filho (I), Elisa Teshima (II,I)

(I) UFBA - Faculdade de Farmácia (Rua Barão do Jeremoabo, nº 147, Ondina. Salvador-Bahia),

(II) UEFS - Universidade Estadual de Feira de Santana-Bahia (BR-116, Km 3, Campo Limpo, Feira de Santana-Bahia)

Resumo

O desenvolvimento da indústria avícola tem refletido no aumento da preocupação e comprometimento das empresas e dos órgãos de fiscalização de produtos de origem animal, causando melhorias tecnológicas e sanitárias no processo de obtenção de carne de aves e seus derivados. As principais fontes de contaminação alimentar vão desde a presença de micro-organismos do trato gastrointestinal dos animais utilizados como matéria-prima, até as más condições de processamento de alimentos. No processo de abate de aves, são necessárias medidas de controle rigorosas a fim de minimizar os efeitos da contaminação dos produtos por *Salmonella spp*, considerado um perigo microbiológico constante. As salmoneloses representam no mundo todo um problema de saúde pública, causando na maioria das vezes gastroenterites, mas pode levar à morte, principalmente em pessoas com imunidade comprometida, crianças e idosos. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi formular um plano de medidas de controle sanitário dos produtos avícolas numa empresa de abate de aves, baseado em resultados de pesquisa de *Salmonella spp*. e nas observações das suas atividades desenvolvidas, visando sugerir as etapas críticas de controle para implantação do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle-APPCC. Foi realizada a quantificação de *Salmonella spp*. através do método de Número Mais Provável (NMP) em seis etapas do processo, durante seis coletas, que foram: aves vivas (P1), pós escaldagem/depenagem (P2), pós evisceração (P3), e pós pré-resfriamento

Referência:

Marília Costa, Celso Duarte Carvalho Filho, Elisa Teshima. Sugestão de Pontos Críticos de Controle Para *Salmonella Spp* Numa Indústria de Abate de Aves. 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-131

(P4), água do chiller (P5) e carcaças de frango descongelado (P6). A determinação dos PCC foi realizada com o emprego da árvore decisória e suas respectivas medidas de controle. Os resultados expressos em Log NMP/100 cm² variaram desta forma: 0,69±0,16 em P1, 1,03±0,30 em P2, 0,89±0,22 em P3, 0,85±0,19 em P4, 0,62±0,00 em P5 e 1,90±0,26 em P6. Os níveis de *Salmonella* spp. encontrados estão em acordo com pesquisas anteriores, evidenciando uma maior ocorrência de *Salmonella* spp. após a etapa de escaldagem e depenagem, embora na etapa anterior, nas aves vivas, os níveis não tenham sido expressivos. Seguindo a cadeia de abate, a ocorrência de *Salmonella* spp. mostrou-se menor após a etapa da evisceração e no pré-resfriamento, voltando a demonstrar população expressiva no frango descongelado à temperatura ambiente. As amostras da água do chiller foram negativas para *Salmonella* spp. em todas as coletas. A determinação dos Pontos Críticos de Controle desta planta de abate culminou nas etapas de escaldagem/depenagem, de pré-resfriamento (pré-chiller e chiller) e no congelamento das carcaças.

Palavras-Chave: Número Mais Provável, pontos críticos de controle, *Salmonella* spp

Agência de Fomento: Faculdade de Farmácia-UFBa