



VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



FONTES DE CONTAMINAÇÃO EM UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Isadora Paniago de Rezende¹

Anna Júlia Simões Bento¹

Gianluca Mendes Rodrigues¹

Neiber Pereira da Cunha Júnior¹

Arthur Souza Rezende¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

Entende-se que unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos são os estabelecimentos relacionados à manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos oriundos da carne, assim acarretando até a industrialização de novos produtos. Assegurar a integridade dos alimentos, antes mesmo de chegar ao consumidor, é de extrema importância para que assim, não acarrete a propagação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), bem como de alguns microrganismos relacionadas ao processo de deterioração. O objetivo desse trabalho é apresentar algumas fontes de contaminações em unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, Trabalho esse, que fundamenta em consultas extraídas de sites como a Scientific Electronic Library Online (SciELO), Google Acadêmico e Pubvet. Priorizando artigos do período de 2013 a 2023. Uma das formas de contaminação, ocorre ainda no abate do animal, proveniente da pele, pelos ou penas, vias respiratórias e trato intestinal, isso se dá devido aos microrganismos encontrados que em contato com o ar podem vir acarretar a contaminação do produto. A ocorrência dessa contaminação se deve a ineficiência das medidas higiênicas realizadas nas diversas etapas do abate. Nesses ambientes de abate, processamento de carne e produtos cárneos, pode também ocorrer a contaminação devido ao contato também de utensílios, superfícies e das mãos dos manipuladores com o trato digestivo dos animais ou até mesmo com superfícies e carcaças já contaminadas, provocando a contaminação cruzada, dado que a carne é um meio de cultura propício para a propagação biológica. Com isso, várias normas técnicas são exigidas para essas unidades,

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Minas – UNIFIMES. E-mail: isadorapaniago@hotmail.com

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Minas – UNIFIMES.



PESQUISA
UNIFIMES

UNIFIMES
Centro Universitário de Mineiros

VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



como instalações que diz a respeito à normas de construção e diferentes salas específicas para a manipulação desses alimentos; equipamentos (desde maquinários até utensílios utilizados no processamento); o processamento em si (técnica, tratamento físico, químico ou biológico, cortes, adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos); as operações (etapas de trabalho); e, por fim, o produto cárneo. Pode-se concluir que quando implementado boas práticas de higiene e quando se aplica boas condutas de fabricação, implementar programas de controle de qualidade e treinar funcionários regularmente sobre essas práticas, é possível assegurar de que os consumidores recebam e utilizem de alimentos que estão garantidos, pronto para consumo e livres de qualquer inocuidade.

Palavras-chave: Carne e derivados. Contaminação cruzada. Higiene. Instalações. Proteína animal.

