



INSPEÇÃO *POST-MORTEM* EM BOVINOS: IMPORTÂNCIA SANITÁRIA E PADRONIZAÇÃO EM FRIGORÍFICOS

***POST-MORTEM* INSPECTION IN CATTLE: SANITARY IMPORTANCE AND STANDARDIZATION IN SLAUGHTERHOUSES**

Mirele Oliveira de Freitas¹
Diego Ferreira de Moraes Costa¹
Jamilly Morais Alves Cardozo¹
Fernanda Fernandes de Souza¹
Izabella Ferreira Queiroz^{2,3}

A inspeção *post-mortem* em bovinos constitui etapa fundamental no controle higiênico-sanitário da cadeia produtiva da carne, garantindo a segurança alimentar e a saúde pública. Realizada na linha de inspeção durante o abate, essa prática permite a identificação de lesões, doenças e alterações não detectadas na inspeção *ante-mortem*, assegurando que apenas produtos próprios sejam destinados ao consumo humano. Também contribui para a padronização dos processos industriais e para a conformidade com a legislação vigente, sendo essencial tanto para o mercado interno quanto para a exportação. O objetivo deste trabalho foi avaliar a importância da inspeção *post-mortem* em bovinos, considerando suas etapas, critérios técnicos e impacto na qualidade da carne e na segurança sanitária. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica realizada a partir de trabalhos científicos disponíveis nas bases de dados Google Acadêmico, PubMed, SciELO e Web of Science. A busca foi conduzida utilizando os descritores: “*post-mortem*”, “bovinos”, “inspeção”, “saúde pública”, “zoonoses” e “carcaça”. Foram incluídos estudos publicados no período de 2015 e 2025. Como critérios de inclusão, consideraram-se artigos científicos completos, disponíveis na íntegra e relacionados diretamente ao tema. Foram excluídos trabalhos duplicados, incompletos ou que não abordavam especificamente a inspeção *post-mortem* em bovinos. A inspeção *post-mortem* ocorre em diferentes pontos da linha de abate, envolvendo a avaliação da carcaça, vísceras e linfonodos, com foco nos sistemas respiratório, digestório, linfático, hepático e musculoesquelético. Entre os principais achados,

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros - UNIFIMES.

mireleoliveirafreitas@academico.unifimes.edu.br

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES

³ Discente do Programa de Pós-Graduação em Biociência e Saúde Única - Universidade Federal de Jataí



destacam-se lesões sugestivas de tuberculose, caracterizadas por nódulos granulomatosos, presença de cistos de *Cysticercus bovis* na musculatura, alterações hepáticas compatíveis com fasciolose e áreas de consolidação pulmonar indicativas de processos pneumônicos. Também são observados abscessos, contaminações e sinais de septicemia ou toxemia, que podem levar à condenação total ou parcial das carcaças. Adicionalmente, são avaliados parâmetros sensoriais, como coloração, odor e textura, fundamentais para a verificação da qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A identificação e a adequada segregação de materiais impróprios são essenciais para a manutenção da qualidade sanitária. A inspeção *post-mortem* é indispensável para garantir a inocuidade dos produtos de origem animal, estando diretamente relacionada à proteção da saúde pública e à credibilidade da indústria frigorífica. A adoção de técnicas padronizadas e o cumprimento rigoroso das normas sanitárias são determinantes para a eficiência do processo e para a qualidade final da carne bovina.

Palavras-chave: Abate bovino. Condenação de carcaças. Inocuidade alimentar. Alterações patológicas. Doenças zoonóticas.

Keywords: Cattle slaughter. Carcass condemnation. Food safety. Pathological changes. Zoonotic diseases.