



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



ESPECIFICAÇÕES SANITÁRIAS PARA PLANTAS INDUSTRIAIS DE ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE BOVINOS

Aline Viana Dos Santos¹

Cássio Cruvinel Resende¹

Ana Clara Costa Fantazzini Piacentini¹

Lara Cristina Freitas Resende¹

Jaqueline Bastos dos Santos¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

As instalações de abatedouros frigoríficos são baseadas em algumas especificações sanitárias para plantas industriais que são implantadas desde o recebimento dos animais até ao abate, passando pela preparação das carcaças e sua expedição. Essas especificações são baseadas segundo ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de Origem Animal (RIISPOA) e outras normas complementares. O objetivo deste trabalho é descrever as principais especificações sanitárias para abatedouros frigoríficos de bovinos. Para isso, utilizou-se a metodologia de pesquisa bibliográfica em artigos científicos, obtidos no banco de dados do Google Acadêmico e os descritores utilizados foram: condições sanitárias; construção; instalação; abatedouros frigoríficos; carne bovina. As especificações sanitárias para plantas industriais de abatedouros frigoríficos de bovinos incluem uma série de medidas para garantir a segurança alimentar e a saúde pública, bem como o bem-estar animal. A primeira refere-se ao controle de pragas e vetores, como ratos e insetos, que é fundamental para prevenir a contaminação dos produtos e ambientes do frigorífico. Para isso, é necessário implementar medidas preventivas e corretivas, como limpeza constante, vedação de buracos e trincas, uso de armadilhas, entre outras. A higienização das instalações é outro ponto importante, uma vez que devem ser higienizadas de forma constante e rigorosa, com a remoção de resíduos orgânicos e inorgânicos e desinfecção adequada de superfícies e equipamentos. Isso inclui a limpeza de áreas de manipulação, câmaras frias, esteiras, lâminas de corte, entre outros. Destaca-se também o controle microbiológico, fundamental para

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: avianadossantos1@academico.unifimes.edu.br

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



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



garantir a segurança alimentar e evitar a contaminação por patógenos como *Salmonella*, *Listeria* e *E. coli*. Para isso, é necessário implementar um programa de monitoramento microbiológico e seguir as boas práticas de fabricação. Na indústria de alimentos também faz-se necessário o controle de temperatura, pois a manutenção adequada desta é essencial para evitar o crescimento bacteriano e garantir a qualidade dos produtos. O frigorífico deve possuir equipamentos adequados de refrigeração e monitoramento constante das temperaturas. O controle de resíduos gerados pelo abate também deve ser considerado, pois estes devem ser manejados de forma adequada, com o uso de recipientes específicos e procedimentos de descarte seguro e controlado. Por fim, o bem-estar animal também deve estar entre as especificações, uma vez que o abate deve ser realizado de forma humanitária, com o mínimo de estresse e dor para os animais. O frigorífico deve seguir as normas e regulamentações de bem-estar animal, como a insensibilização prévia ao abate. Além dessas medidas, é importante destacar que as especificações sanitárias podem variar de acordo com a legislação local e os órgãos de fiscalização. Portanto, é fundamental que os frigoríficos sigam as normas e regulamentações específicas de cada região. Conclui-se, portanto, que as especificações sanitárias para plantas industriais de abatedouros frigoríficos de bovinos são extremamente importantes para garantir a segurança alimentar e a saúde pública. Essas especificações são estabelecidas por órgãos reguladores, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no Brasil, e têm como objetivo prevenir a contaminação dos alimentos e evitar a transmissão de doenças aos consumidores.

Palavras-chave: Carne bovina. Condições higiênico-sanitárias. Higiene. Limpeza e desinfecção. Planta frigorífica

