



# XXIV SEMINÁRIO NORDESTINO DE PECUÁRIA

14 a 17 de setembro/2021



## FREQUÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO EM CARÇAÇAS DE SUÍNOS EM ABATEDOUROS SOB INSPEÇÃO FEDERAL EM 2017 NO BRASIL

<sup>1</sup>Ana Beatriz dos Santos Dutra; <sup>2</sup>Eric Alberto Costa Fraga, <sup>3</sup>Lina Raquel Santos Araújo, <sup>4</sup>Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos.

<sup>1</sup>Acadêmica do curso de Medicina Veterinária/Universidade Estadual do Ceará (anabea3.dutra@aluno.uece.br),

<sup>2</sup> Acadêmico do curso de Medicina Veterinária/Universidade do Ceará, <sup>3</sup> Professora da FAVET-UECE/Universidade Federal do Ceará, <sup>4</sup>Professor da FAVET-UECE/Universidade Federal do Ceará.

### INTRODUÇÃO

A durabilidade e qualidade da carne suína está relacionada a fatores inerentes à raça, manejo pré-abate e condições sanitárias de abate e processamento dos cortes. Entretanto, a produção de carne suína revela diversas perdas financeiras relacionadas ao manejo do animal e oriundas de erro humano, além de contribuir para o aumento de problemas sanitários aos consumidores.

### OBJETIVOS

O presente trabalho busca avaliar a frequência de contaminação em carcaças de suínos em abatedouros sob serviço de inspeção federal no ano de 2017 a fim de manter um banco de dados a ser utilizado como orientador de medidas preventivas e melhoradoras do processo de abate.

### METODOLOGIA

Para este estudo, foram utilizados os dados de abatedouros de suínos sob inspeção federal presentes no Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIGSIF).

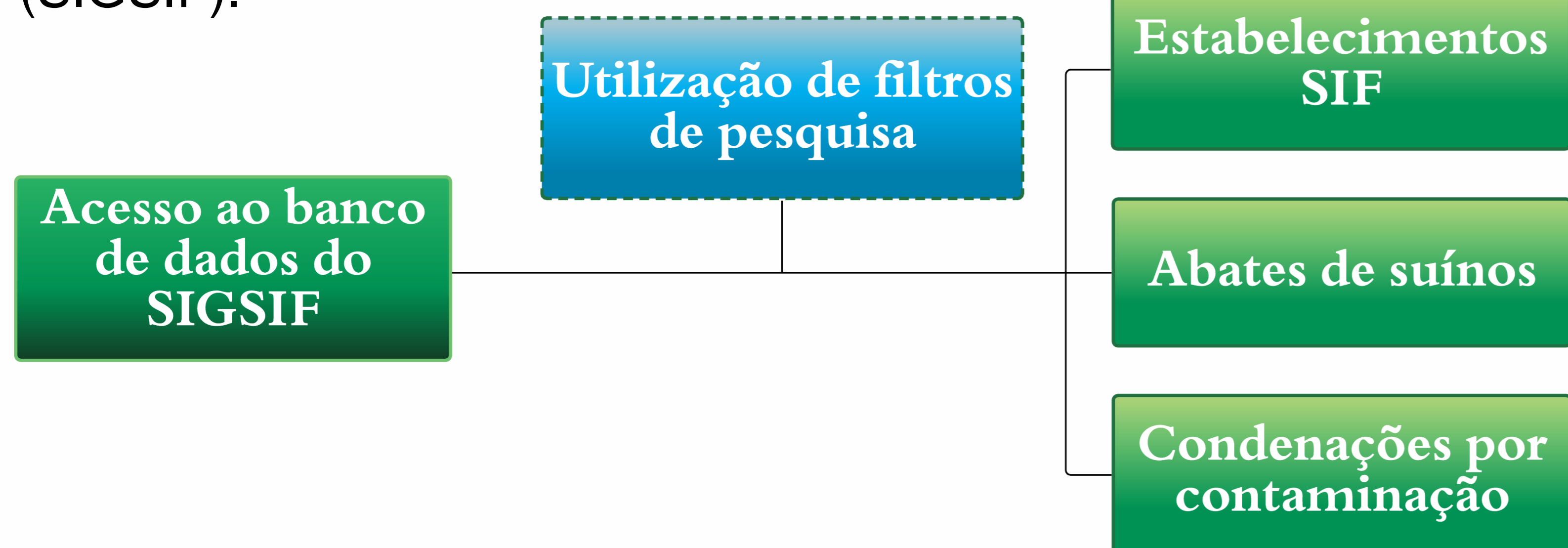


Figura 1: Metodologia empregada para a coleta dos dados e os filtros utilizados para estabelecimentos com SIF, abates suínos e condenações de carcaças.

### RESULTADOS

Em cerca de 2% das carcaças observou-se contaminações que diferem entre as regiões, sendo o menor valor observado na região com menor número de abates de suínos, regiões Norte e Nordeste.

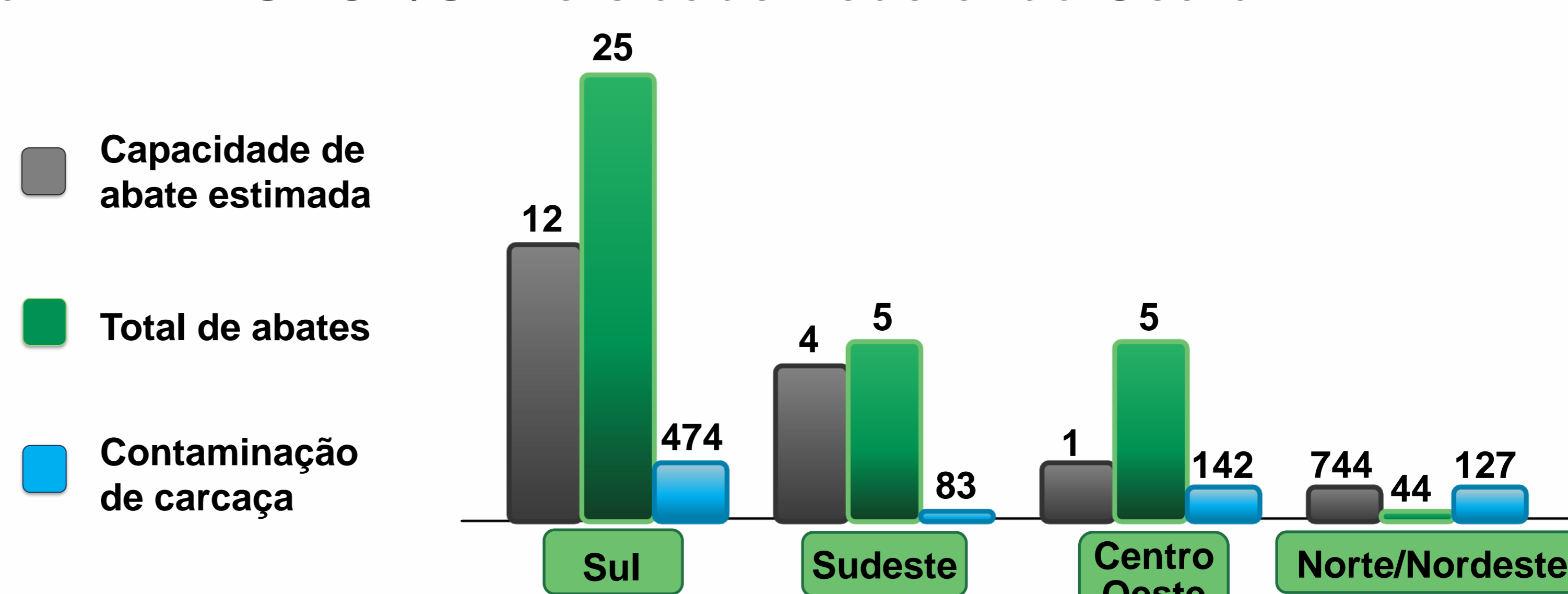


Figura 2: Capacidade de abate anual estimada, total de suínos abatidos ao ano e total de carcaças condenadas por contaminação em estabelecimento.

Dessas carcaças contaminadas, observou-se que 73,3% são liberadas para o consumo.

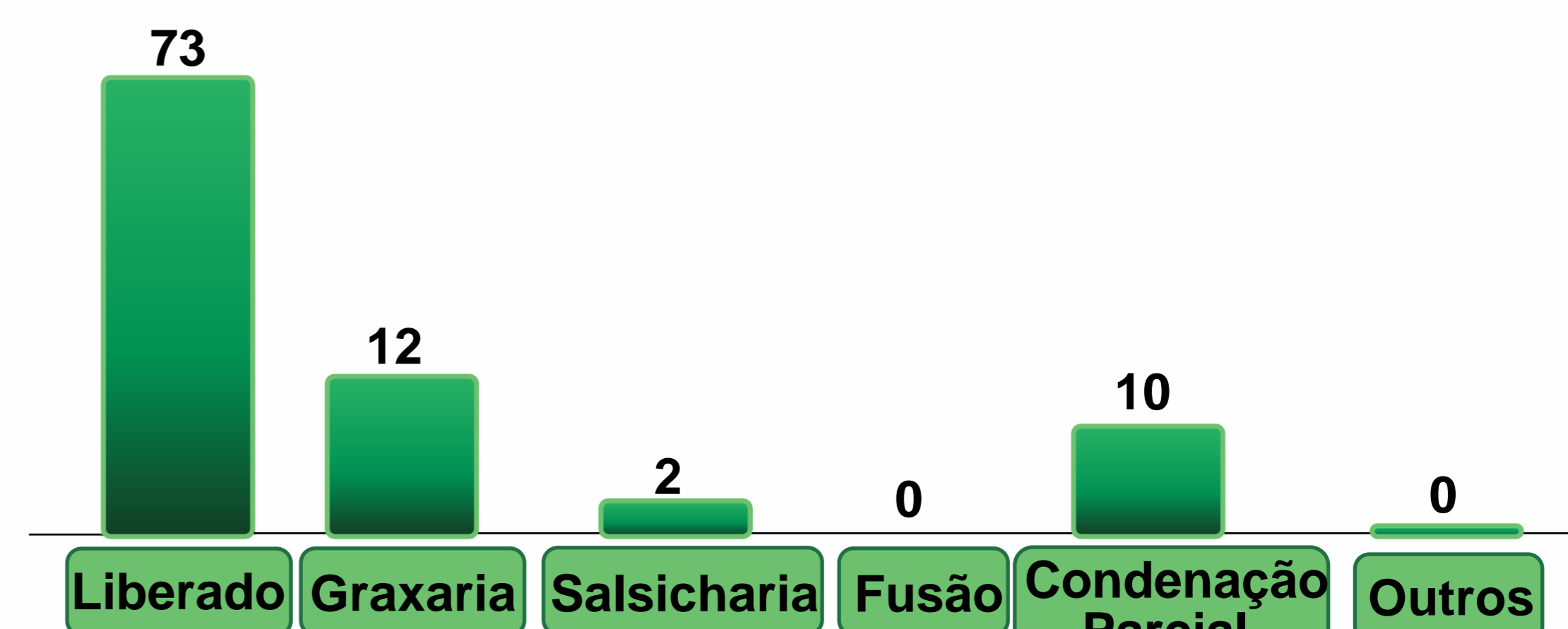


Figura 3: Destinos das contaminações de carcaças suínas em abatedouros.



Figura 4: Carcaças suínas contaminadas devido a perfuração do sistema digestivo.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora parte das carcaças seja liberada para consumo, é necessária uma maior atenção para as condenações de carcaça.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- RIZZOTTO, D. W. Contaminação de carcaças suínas por salmonela e enterobactérias ao longo da linha de abate. Dissertação. Araquari, 2019.
- SILVA-MATOS, R. R. et al. A face multidisciplinar das ciências agrárias. 3. ed. Ponta Grossa: Atena, 2019. p. 113-122.

### PROMOÇÃO E REALIZAÇÃO

