

DIAGNÓSTICO HIGIENICOSSANITÁRIO DE EQUIPAMENTO E UTENSÍLIO EM SALA DE ABATE DE UM FRIGORÍFICO DE SUÍNOS EM MINAS GERAIS

**Elicéia Meireles Gomes¹, Ana Helena Alves Franco², Thuanny Silva Rodrigues²,
Elaine Alves dos Santos³, Fernanda Raghianti³**

¹Mestranda - Instituto Federal de Ciência, Tecnologia e Inovação do Triângulo Mineiro
(IFTM), Uberlândia, Brasil (*eliceia.gomes@estudante.iftm.edu.br*)

²Mestranda - Instituto Federal de Ciência, Tecnologia e Inovação do Triângulo Mineiro
(IFTM), Uberlândia, Brasil

³Professora Doutora - Instituto Federal de Ciência, Tecnologia e Inovação do Triângulo
Mineiro (IFTM), Uberlândia, Brasil

A preocupação com a qualidade dos alimentos que consumimos é cada vez mais evidente. Na indústria a verificação dos processos produtivos, principalmente as condições de higienização dos equipamentos está entre os principais controles realizados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a contaminação por bactérias aeróbias mesófilas e *Enterobacteriaceae* na serra de carcaças e faca utilizada na evisceração em um frigorífico de abate de suínos, sob inspeção municipal em Minas Gerais. As amostras foram coletadas em uma faca utilizada na evisceração de carcaças e outra na serra de carcaças, em três tempos distintos (antes do início das operações, após meia hora de atividades e após uma hora de atividades), totalizando seis amostras. Foram feitas análises para aeróbios mesófilos e *Enterobacteriaceae*, de acordo com a metodologia oficial, descrita por Silva et al. (2021). As análises foram realizadas no Laboratório de Pesquisa em Microbiologia dos Alimentos do Instituto Federal do Triângulo Mineiro, campus Uberlândia. Não há padrões microbiológicos descritos nas legislações brasileiras para swabs de superfície, contudo há literatura científica que indica como referência a ausência para *Enterobacteriaceae* e no máximo de 50 UFC/cm³ para bactérias aeróbias mesófilas, como indicadores satisfatórios de higiene. Os resultados obtidos apontaram presença de *Enterobacteriaceae* em 100% das amostras obtidas da serra de carcaças e 33,3% das amostras da faca de evisceração. Para mesófilos todas as amostras estavam dentro do limite sugerido. A partir dos resultados conclui-se que há necessidade de melhoria nas condições de higiene visto que pode ocasionar contaminação no produto final.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; contaminação; frigorífico; higiene.