



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS DE CASTANHAL  
INSTITUTO DE MEDICINA VETERINÁRIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE ANIMAL NA AMAZÔNIA

---

**Avaliação da condição higiênico sanitária de estabelecimentos que realizam abate clandestino de frango na microrregião Castanhal - Estado do Pará e análise microbiológica da carne produzida e da água de escaldagem proveniente destes locais**

Alessandra Fabianny Cunha de Oliveira

**Resumo**

O abate de aves para consumo requer condições sanitárias adequadas e conhecimentos tecnológicos, caracterizando-se como uma atividade estritamente industrial. No estado do Pará, o frango *in natura* abatido informalmente tem aceitação por uma parcela significativa da população. Porém, informações a respeito da qualidade desta carne se existem não estão disponíveis e inexistem dados a respeito da qualidade microbiológica e sobre a realidade do abate clandestino. O objetivo deste trabalho foi avaliar a condição higiênico-sanitária de estabelecimentos que realizam abate clandestino de aves na microrregião Castanhal - estado do Pará e determinar o NMP de coliformes a 35°C e 45°C, realizar a pesquisa de *Salmonella* spp. e a contagem de microrganismo mesófilos aeróbios da carne produzida e na água de escaldagem utilizada nestes estabelecimentos. Para tal, foram visitados 49,2% dos estabelecimentos de abate clandestino de frango registrados junto as Secretarias de Vigilância Sanitária dos cinco municípios que compõe a microrregião Castanhal. Foram coletadas 31 amostras de frango nos estabelecimentos dos municípios que compõe a microrregião Castanhal e 22 amostras de água de escaldagem, somente provenientes de estabelecimentos localizados nos municípios de Castanhal e Santa Izabel do Pará. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com a Instrução Normativa nº 62 de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Das amostras de frango analisadas observou-se a contagem NMP acima de 103NMP/g em todas as amostras analisadas para coliformes a 35°C e em 90,3% das amostras para coliformes a 45°C, ausência de *Salmonella* spp. em todas as amostras e contagens de aeróbios mesófilos variando de  $<1.0 \times 10^1$  a  $2,5 \times 10^8$  UFC/g. Os resultados obtidos para água de escaldagem foram para NMP de coliformes a 35°C entre  $<3,0$  e  $>1100$  NMP/mL, de coliformes a 45°C entre  $<3,0$  e 240 NMP/mL, a contagem de aeróbios mesófilos entre  $<1.0 \times 10^1$  e  $3,0 \times 10^7$  UFU/mL e ausência de *Salmonella* spp. em todas as amostras. Os resultados demonstram que os estabelecimentos visitados não apresentam condição higiênico-sanitária satisfatória e que a carne fornecida e a água de escaldagem utilizada por estes estabelecimentos apresentaram níveis de crescimento de microrganismos indicadores acima dos limites aceitáveis. Concluiu-se que os estabelecimentos de



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS DE CASTANHAL  
INSTITUTO DE MEDICINA VETERINÁRIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE ANIMAL NA AMAZÔNIA**

---

abate clandestino de frango visitados não apresentaram condição sanitária adequada para funcionamento e que as amostras de frango analisadas foram consideradas inadequadas para o consumo.

**Palavras-chave:** Abate clandestino, aves, água de escaldagem, avaliação microbiológica, avaliação higiênico-sanitária.