



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

Avaliação higiênico sanitária de açougues e análise microbiológica da carne bovina comercializada nos municípios da microrregião Castanhal, Estado do Pará

Manoel Soares Damasceno Neto

Resumo

Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comercializadores de carne bovina “in natura” da microrregião Castanhal – Pará, assim como determinar a carga microbiana da carne comercializada nos municípios dessa microrregião. Para tal, avaliação higiênico-sanitária de 68 estabelecimentos foi realizada nos municípios de Bujarú, Castanhal, Inhangapí, Santa Izabel do Pará e Santo Antônio do Tauá, através de preenchimento de “chek list”, confeccionado de acordo com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Análises de *Staphylococcus* coagulase positiva, coliformes a 35°C e a 45°C, além de pesquisa de *Salmonella* spp. foram realizadas em 63 amostras obtidas nos estabelecimentos visitados nos diferentes municípios. Os resultados obtidos demonstraram que, em média, 88,23% dos estabelecimentos analisados apresentaram condição higiênico-sanitária insatisfatória, 8,82% dos locais foram considerados regulares e somente 2,94% foram considerados satisfatórios. A presença de *Salmonella* spp. foi detectada em apenas uma amostra coletada no município de Santo Antônio do Tauá e uma amostra coletada em Inhangapi. Das amostras de carne analisadas, 92% e 73% apresentaram coliformes a 35°C e 45°C, superiores a 1100 NMP/g, respectivamente, e as contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva variaram entre $< 1,0 \times 10^1$ e $8,4 \times 10^2$ UFC/g. A legislação brasileira preconiza somente a pesquisa de *Salmonella* spp. para carnes resfriadas comercializadas no país, sendo consideradas impróprias para o consumo humano aquelas amostras que apresentem presença deste microrganismo, mesmo quando se evidenciam altos índices de microrganismos indicadores e falhas nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comerciais. Conclui-se que os estabelecimentos que comercializam carne bovina “in natura” na microrregião Castanhal apresentaram condição higiênico-sanitária insatisfatória, confirmada pelas altas contagens de microrganismos indicadores encontradas nas amostras estudadas.

Palavras-chave: Avaliação higiênico-sanitária, microrregião Castanhal, análise microbiológica.