



ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DE CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL DE CARÇAÇAS DE FRANGO EM ABATEDOURO COM EVISCERAÇÃO MANUAL

Nascimento¹, J. M. F.; Sturion², G. L.; Tandel³, M. C. F. F

^{1,2} Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz - Universidade de São Paulo – Piracicaba, São Paulo. E-mail: jumontesino@usp.br.

³ Departamento de Estatística, Matemática Aplicada e Computação – Universidade Estadual Paulista - Rio Claro, São Paulo.

A pesquisa objetivou avaliar a eficácia de uma estratégia educacional aplicada junto aos funcionários do setor de evisceração de um abatedouro de frango com vistas à diminuição de contaminação gastrointestinal de carcaças. Foi realizada avaliação, antes (AT) e após (PT) o programa de treinamento, do número de carcaças com contaminação gastrointestinal destinadas à ação corretiva de retirada das partes visualmente contaminadas e do número de carcaças que saem dessa ação corretiva e ainda apresentam contaminação. No período AT, antes da ação corretiva, o valor máximo para ocorrência de carcaças com contaminação gastrointestinal foi de 1,7%. Após a ação corretiva, a quantidade de carcaças com contaminação fecal apresentou valor mínimo de 0,11% e máximo de 1,33%, enquanto que para gástrica e biliar, mínimos de 0,22% e 0,33% e máximos de 1,56% e 1,67%, respectivamente. No período AT, observou-se ocorrência de contaminação maior ou igual a 1% em 38% dos dias estudados para contaminação fecal, 45% biliar e em 41% para contaminação gástrica. Os resultados obtidos no período PT revelaram que, em termos de mediana, não houve diferença significativa quando comparado ao período AT. No entanto, no período PT, para todos os tipos de contaminação após a ação corretiva, a variabilidade do percentual de contaminação diminuiu significativamente quando comparado à fase AT, ou seja, os picos de contaminação foram reduzidos em 34% para contaminação fecal, 19% para biliar e 6% para gástrica. Embora existam fatores influentes do pré-abate, os funcionários do setor de evisceração podem ser os principais responsáveis pela geração de contaminação devido ao corte ou ruptura do trato gastrointestinal e não retirada da contaminação visível. Assim, diante da dificuldade em conter a maioria dos fatores que ocasionam a contaminação no abatedouro, o investimento no treinamento desses funcionários pode ser a ação com a melhor relação custo-benefício a fim de diminuir a contaminação gastrointestinal em carcaças e os prejuízos decorrentes da alta ocorrência, proporcionar um alimento seguro ao consumidor e sobrevivência da empresa no mercado global.