

Área temática: Tecnologia e Produção

## **AVALIAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DO BEM ESTAR E ABATE ANIMAL NA QUALIDADE DA CARNE EM MATADOURO BOVINO DO MUNICÍPIO DE POMBAL- PB**

Emily Karolinne Albuquerque Matias<sup>1</sup>, Dandara Mayara Gomes de Medeiros<sup>2</sup>, Maria Jakeline Clementino de Andrade<sup>2</sup>, Sthelio Braga da Fonseca<sup>3</sup>, Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles<sup>4</sup>

As características da carne podem ser influenciadas por vários fatores tecnológicos e condições higiênico-sanitárias aplicadas no abate. Com o aumento da exportação e do consumo de proteína de origem animal, vem crescendo a preocupação com o bem estar animal e sua forma de abate. Devido à falta de estruturação, conhecimentos técnicos específicos e incentivos governamentais, as cidades pequenas optam por abates clandestinos, afetando diretamente na qualidade sensorial, nutricional e microbiológica da carne. Desta forma, objetivou-se avaliar os pontos críticos do bem estar animal na qualidade da carne do matadouro público do município de Pombal-PB. A metodologia baseou-se em primeira instância em visitas ao abatedouro para avaliação dos pontos críticos de controle (PCC), seguido da aplicação dos check-lists para identificar as não conformidades, as quais levaram a elaboração de medidas corretivas, apresentadas ao responsável do estabelecimento, com o intuito de promover melhorias para as condições locais identificadas. Com os resultados obtidos no check-list, constatou-se que a área externa apresentou 31,85% de conformidade aos itens pré-selecionados e 39,45% de não conformidades, destacando-se sanitários em número insuficiente, currais e anexos em condições precárias. Entretanto, na área interna o índice de conformidades (47,48%) se sobressaiu em relação as não conformidades (30,62%), observando neste último evisceração inadequada e ausência de inspeção das vísceras. As medidas corretivas foram bem recebidas, porém em virtude de questões financeiras, essas ficaram inertes até a aprovação de recursos para aplicação das mesmas. Constatou-se que há uma necessidade de fiscalização mais rígida pela Secretaria de Vigilância Sanitária e de instruções técnicas esclarecedoras da importância em abater os animais de forma humanizada e em condições higiênico-sanitárias corretas.

**Palavras chaves:** abate humanitário, carcaças bovinas, saúde pública

<sup>1</sup>Aluna do curso de Engenharia de Alimentos/ Bolsista– mily\_kmatias@hotmail.com

<sup>2</sup>Alunas do curso de Engenharia de Alimentos/ Voluntárias - dandaramgm@gmail.com, jakellyne\_andrade@hotmail.com

<sup>3</sup>Professor doutor do curso de Engenharia de Alimentos/ Colaborador- sthelio@yahoo.com.br

<sup>4</sup>Professor doutor do curso de Engenharia de Alimentos/ Coordenador- bruno\_meireles7@hotmail.com