

## PONTOS CRÍTICOS DA COLONIZAÇÃO MICROBIANA NA LINHA DE ABATE DE AVES

**Por:** Maria Gabriela Pita Faria

Numa linha de abate, a contaminação microbiológica está associada à aderência às penas e pele das aves, no momento em que são suspensas nos ganchos da cadeia de abate. Quando as aves saem, das caixas, já um grande número de bactérias entéricas se adere à pele e às penas.

É evidente que este número de germes é tanto mais elevado, quanto maior for o grau de conspurcação fecal da plumagem. Se as aves não fizerem o jejum adequado e permanecem dentro das caixas muito tempo, a conspurcação aumenta elevando o perigo da contaminação.

Por isso torna-se imprescindível um jejum das aves antes do abate de pelo menos 8 horas.

Ao serem suspensas nos ganchos produzem elevadas quantidades de poeiras que potencializam contaminações cruzadas nas subseqüentes operações de abate, como a insensibilização provocando mais fezes e a sangria coágulos, de modo que, quando as aves são submetidas ao escaldão constitui um passo importante para a contaminação de toda a superfície das carcaças, particularmente nos escaldões horizontais.

A temperatura da água do escaldão é um parâmetro importante para determinar a natureza das microfloras contaminantes das carcaças.

São muito raras as bactérias entéricas que sobrevivem a uma temperatura de 58° a 60°. Entretanto a esta temperatura corre-se o risco da cozedura da carcaça, pelo que a temperatura ideal para o nosso tipo de carcaça gira entre os 52° e 55° C que apesar de não destruir totalmente os germes, a esta temperatura a epiderme mantém-se intacta constituindo uma barreira relativamente eficaz à penetração mais profunda dos microorganismos.

A depena é também um ponto crítico para as contaminações microbianas das carnes de aves. Efectivamente os dedos de borracha das depenadoras são um veículo que transfere e uniformiza as microfloras.

O corte de cabeças e das patas, da evisceração com eventual rotura dos compartimentos digestivos, constitui uma fonte adicional de contaminações.

Numa linha de abate os pontos críticos acima referidos, são a principal preocupação e que merecem especial atenção da Inspeção Sanitária, no controlo da eficácia das operações de limpeza, lavagem e desinfecção específica dos locais, materiais e equipamentos, assim como na vigilância dos pontos vulneráveis às contaminações.

Na hora do abate além da inspeção das carcaças, o Médico Veterinário e toda a equipa de Inspeção, desdobram-se em atenção principalmente à chegada das aves tendo em conta o tempo de jejum e conseqüente estado das penas e pele no sentido de evitar as contaminações que sem dúvida são a percussão do subseqüente estado sanitário das aves.

São as boas práticas destas regras, que constituem a prevenção de contaminações por salmonela e por outros microorganismos patogénicos, garantindo assim a boa qualidade da carcaça.

