

## **Boas práticas de fabricação como estratégia para impedir a contaminação de peixes frescos eviscerados por *Salmonella***

Leandro Kanamaru Franco de Lima\*<sup>1</sup>, Patricia Costa Mochiaro Soares Chicrala<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Pesquisador; Embrapa Pesca e Aquicultura, 103 Sul, Av. JK, conj. 01, lt. 17, térreo, 77015-012 – Palmas – TO; \*[leandro.kanamaru@embrapa.br](mailto:leandro.kanamaru@embrapa.br).

O processamento industrial de pescados deve adotar boas práticas higiênico-sanitárias com o objetivo de prevenir o desenvolvimento de micro-organismos em quantidades suficientes para causar a perda de qualidade do produto pela redução da sua vida de prateleira e transmitir enfermidades para o consumidor. As salmonelas são micro-organismos amplamente distribuídos na natureza e possuem como principal reservatório o trato intestinal do homem e de aves. No caso de peixes, moluscos e crustáceos, a sua presença está relacionada, principalmente, com o manejo pós-despesca, o qual pode representar um risco sanitário e econômico para os entrepostos de processamento. A partir deste problema, objetivou-se nesse trabalho investigar possíveis causas para a contaminação de peixes eviscerados frescos por *Salmonella* spp. em uma agroindústria de pescado. A metodologia de estudo consistiu, inicialmente, em visitas periódicas na propriedade para o acompanhamento da produção e identificação de práticas incorretas do processamento das matérias-primas. Em seguida, foram enumerados pontos de coleta de amostras direcionadas para a pesquisa de *Salmonella* spp. realizada em laboratório credenciado (A1 – água da barragem; A2 – peixe da despesca; A3 – recipientes para despesca e transporte dos peixes; A4 – peixe inteiro estocado na câmara de espera; A5 – peixe inteiro e lavado com água clorada; A6 – peixe eviscerado e lavado com água clorada; A7 – ração visceral presente na mesa de processamento por rompimento das vísceras durante a evisceração; A8 – *swab* da mão do manipulador; A9 – caixa de transporte dos peixes eviscerados fresco e A10 – ração da piscicultura). Os resultados das análises revelaram a presença da bactéria nas amostras A3, A4, A5, A6, A7 e A9, indicando deficiências higiênico-sanitárias em algumas das etapas do beneficiamento. A partir desses dados, foi possível estabelecer cinco medidas corretivas no manejo objetivando a eliminação desse risco de contaminação: (1º) alteração do manejo pré-abate com a utilização de tanques de fácil higienização para o transporte dos peixes; (2º) utilização de monoblocos para acondicionar a matéria-prima antes do processamento agroindustrial; (3º) aumentar a eficiência da lavagem superficial para a eliminação da microbiota superficial dos peixes com o uso de água clorada, além de monitorar constantemente essa cloração; (4º) modificação da mesa de evisceração e capacitação de funcionários para evitar rompimento de vísceras, permitindo que estas entrem em contato direto com os produtos submetidos à lavagem final e (5º) regular o equipamento de limpeza das caixas de transporte dos peixes frescos eviscerados para evitar contaminações no produto destinado ao mercado consumidor. Como conclusão, o estudo permitiu a identificação de alguns pontos considerados críticos que resultaram na presença do micro-organismo patogênico em alguns lotes de peixes processados. As análises realizadas evidenciaram situações de contaminação cruzada e, dessa forma, serão fundamentais para a adoção de um programa de boas práticas de fabricação para garantir a segurança do pescado fresco destinado para a comercialização.

Palavras-chave: pescado, bactéria, indústria, micro-organismo, processamento