

Universidade Federal de Pelotas
Faculdade de Veterinária
Deptº. de Veterinária Preventiva

Aspectos relacionados a • produção higiênica de carnes

Fernando Bandeira
Outubro de 2019

Plano de atividades

Objetivos:

Conceituar e apresentar...

- Aspectos históricos e a importância do ambiente e do saneamento em doenças animais importantes em Saúde Única.

Conhecer...

- A forma de transmissão de enfermidades importantes e o papel do Médico Veterinário nesse contexto.

Compreender e indicar ...

- Formas de prevenção e controle envolvendo o ambiente, nas enfermidades em que a carne atua como elemento de transmissão.

Plano de atividades

Forma de apresentação do conteúdo:

Apresentação dialogada sobre o tema com a participação de todos, expondo seus conhecimentos e experiências.

Bibliografia sugerida

- GUENTHER, R. Controle sanitário dos Alimentos. Atheneu, Rio de Janeiro, 3ª Edição. 2005
- CRMV-RS/SC/PR. Manual de Zoonoses – Programa de Zoonoses – Região Sul- 1a ed. 2010. 166 p.
- CRMV-RS/SC/PR. Manual de Zoonoses – Programa de Zoonoses – Região Sul- 2a ed. 2011. 134 p.
- Outras bibliografias sugeridas no plano de ensino

Introdução



Aspectos históricos...

Introdução



Aspectos históricos...

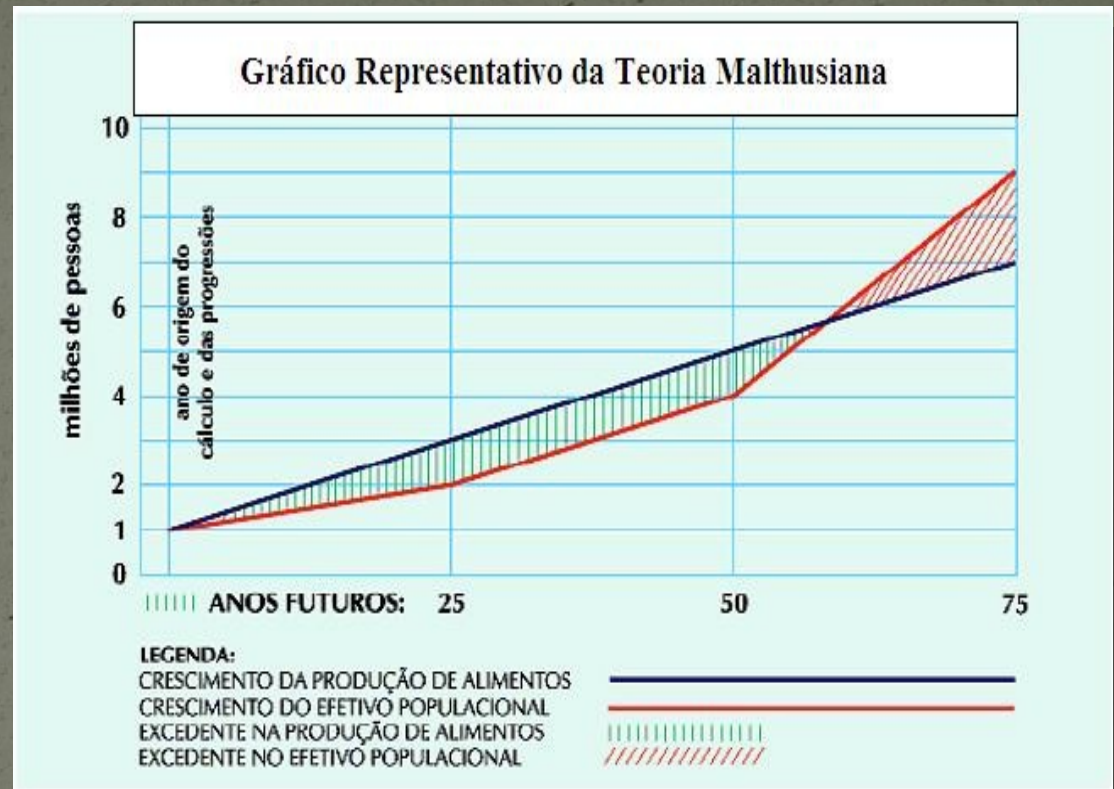
Introdução



Introdução



Thomas
Malthus



“Teoria Malthusiana”

Introdução

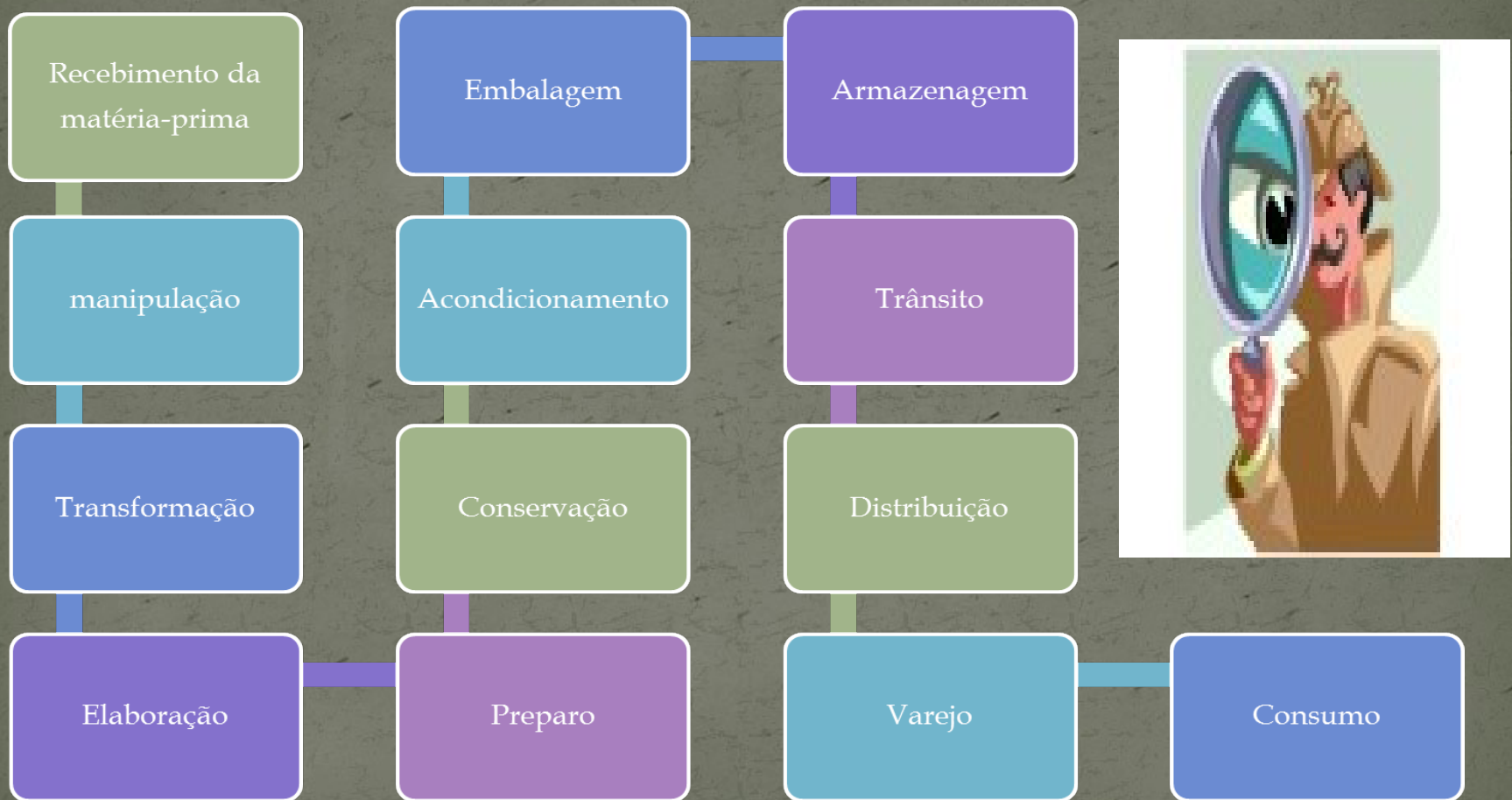


Aspectos históricos...

Introdução



Introdução



Introdução

AGRO



PROVA DE GANHO DE PESO

PGP 2010



>> Notícias



Sistemas p/ Frigoríficos
Soluções para frigoríficos,
distribuidores e armazéns.
www.ais.com.br

Números da Indústria
Acompanhe o setor industrial com as
publicações e pesquisas da CNI.
www.cni.org.br

Gestão Agropecuária
Controle a sua empresa rural! Decisão
certa. Lucro certo.
www.idealagri.com.br

Anúncios Google

EUA vão exigir mais testes para detectar resíduos em carne

26 de julho de 2010

No rastro das negociações para retomada das exportações de carne processada brasileira aos Estados Unidos, as autoridades sanitárias americanas informaram ao governo que passarão a exigir testes laboratoriais para outras substâncias de medicamentos veterinários usados no rebanho bovino.

As vendas nacionais do produto foram suspensas no fim de maio, por iniciativa do Brasil, justamente em razão da descoberta de resíduos da substância ivermectina no produto final embarcado pela JBS S.A. Desde então, o Brasil negocia com os EUA alterações na metodologia utilizada para a detecção de resíduos de medicamentos e garantias para a correção de problemas descobertos em frigoríficos, fazendas e indústrias veterinárias.

A nova exigência dos EUA passará a valer após a retomada das vendas de carne processada brasileira ao parceiro comercial, o que deve ocorrer somente na segunda semana de agosto, conforme fontes do Ministério da Agricultura. Uma missão veterinária dos EUA virá ao país para avaliar a eficácia e os resultados do plano de ação adotado pelo Brasil em todos os frigoríficos habilitados a exportar carne aos americanos.

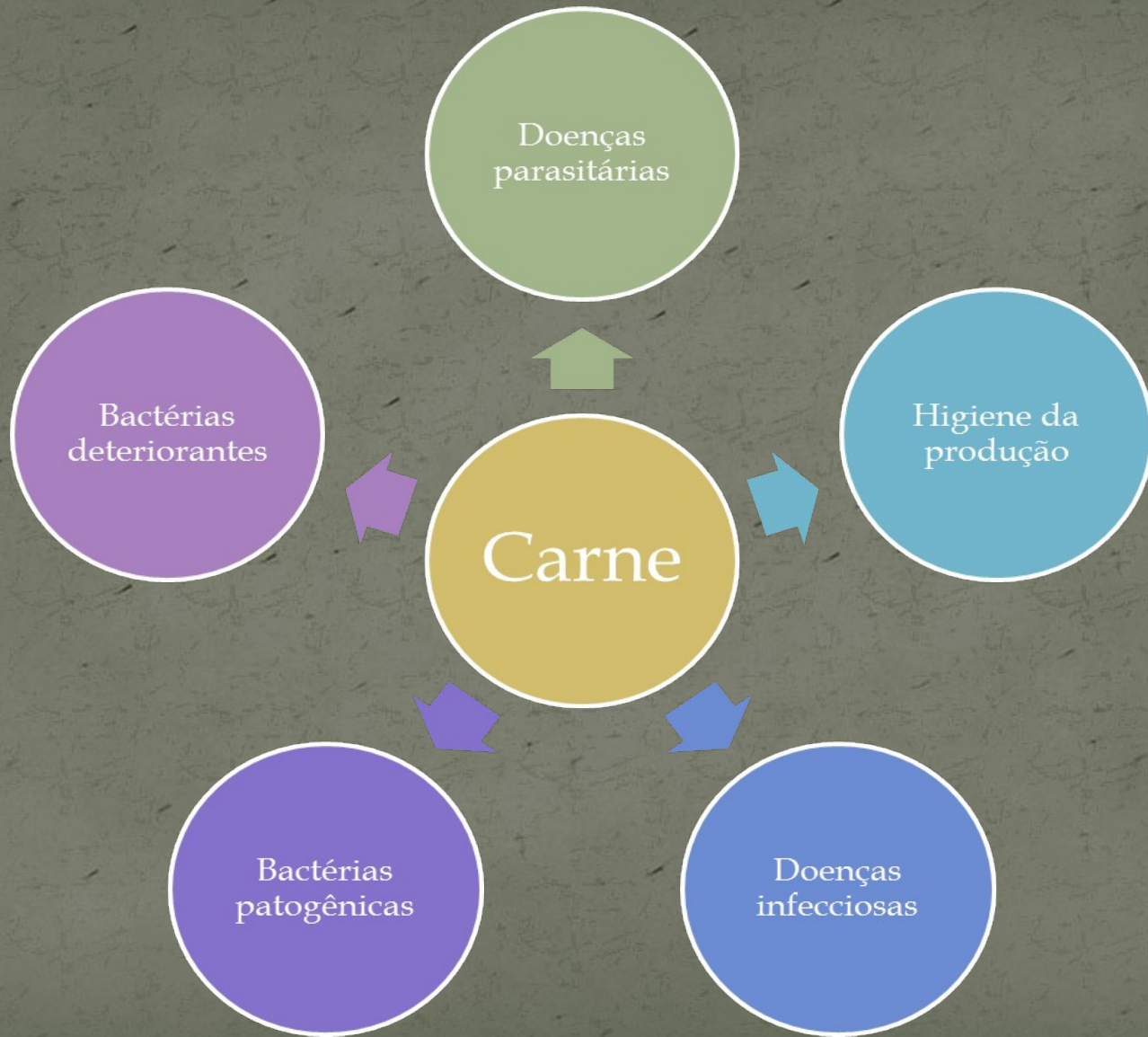
O Ministério da Agricultura espera concluir, até o fim desta semana, cerca de 500 testes laboratoriais em andamento. Para isso, um batalhão de especialistas foi mobilizado em vários laboratórios para garantir o cumprimento do prazo. O limite estatístico para a detecção de inconformidades foi fixado em 1% das amostras totais. E o governo se esforça para garantir esse teto, mas há dificuldades de manter os resultados positivos dentro desse estreito limite.

...a eventual abertura

Introdução



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



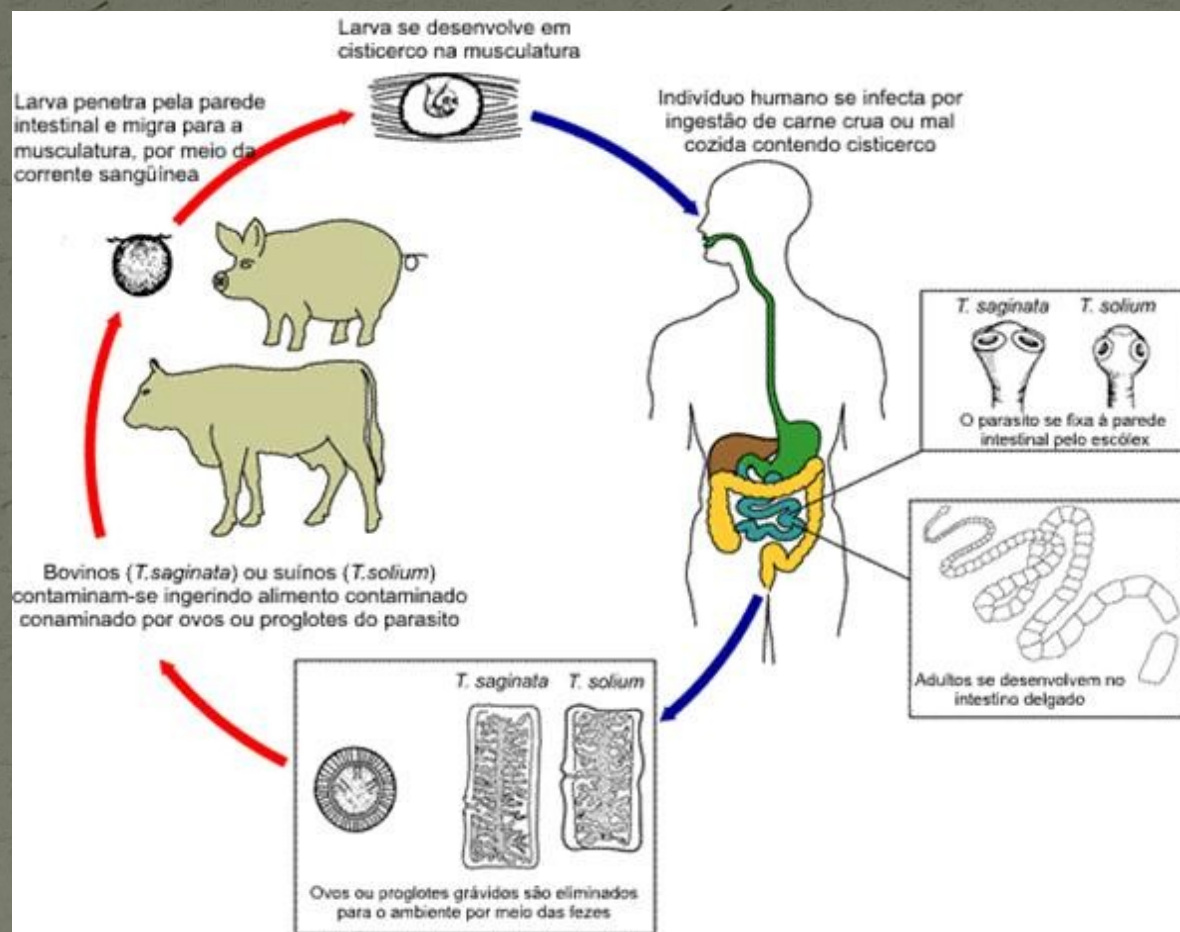
Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Teniose



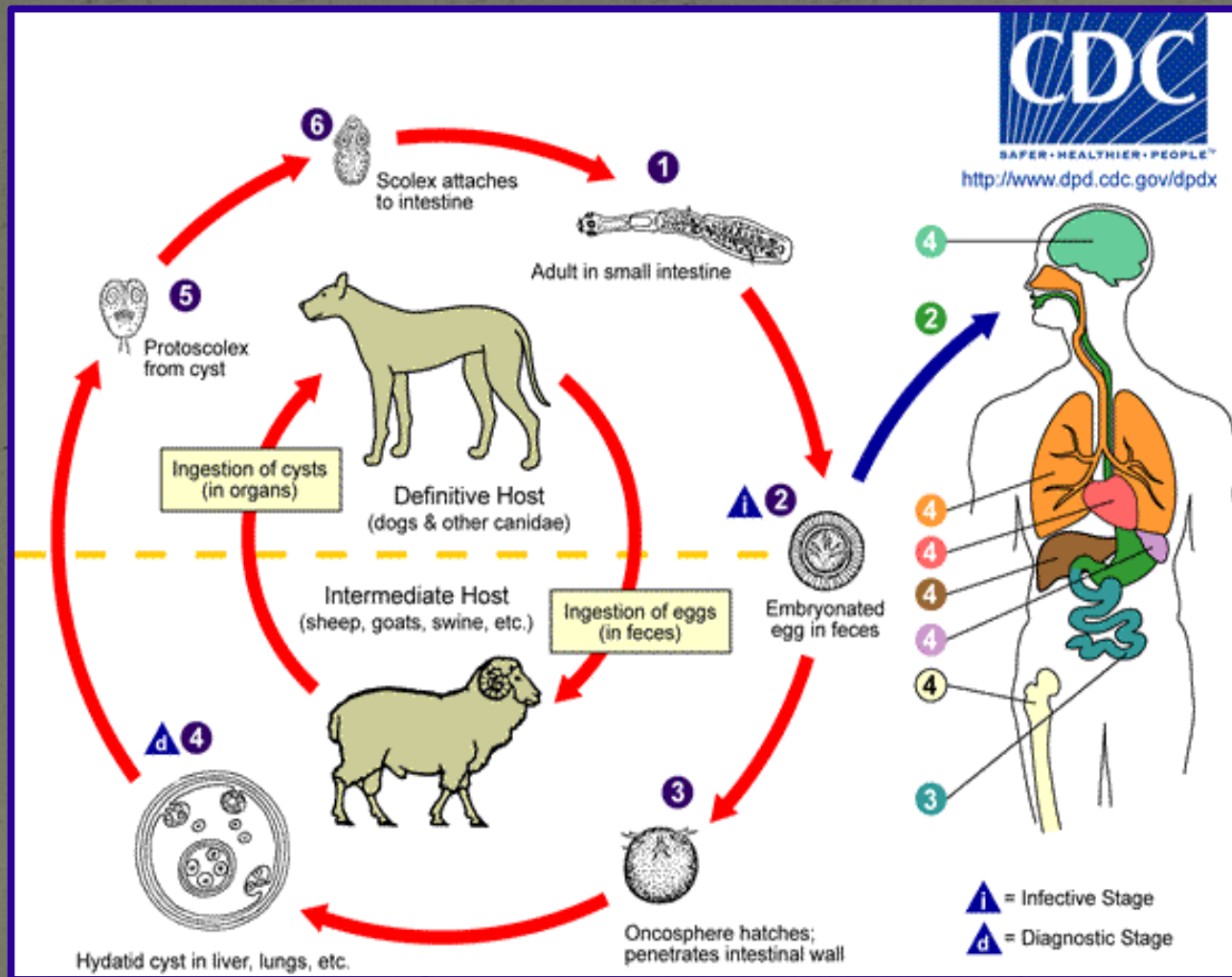
Neurocisticercose

Cisticercose

Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



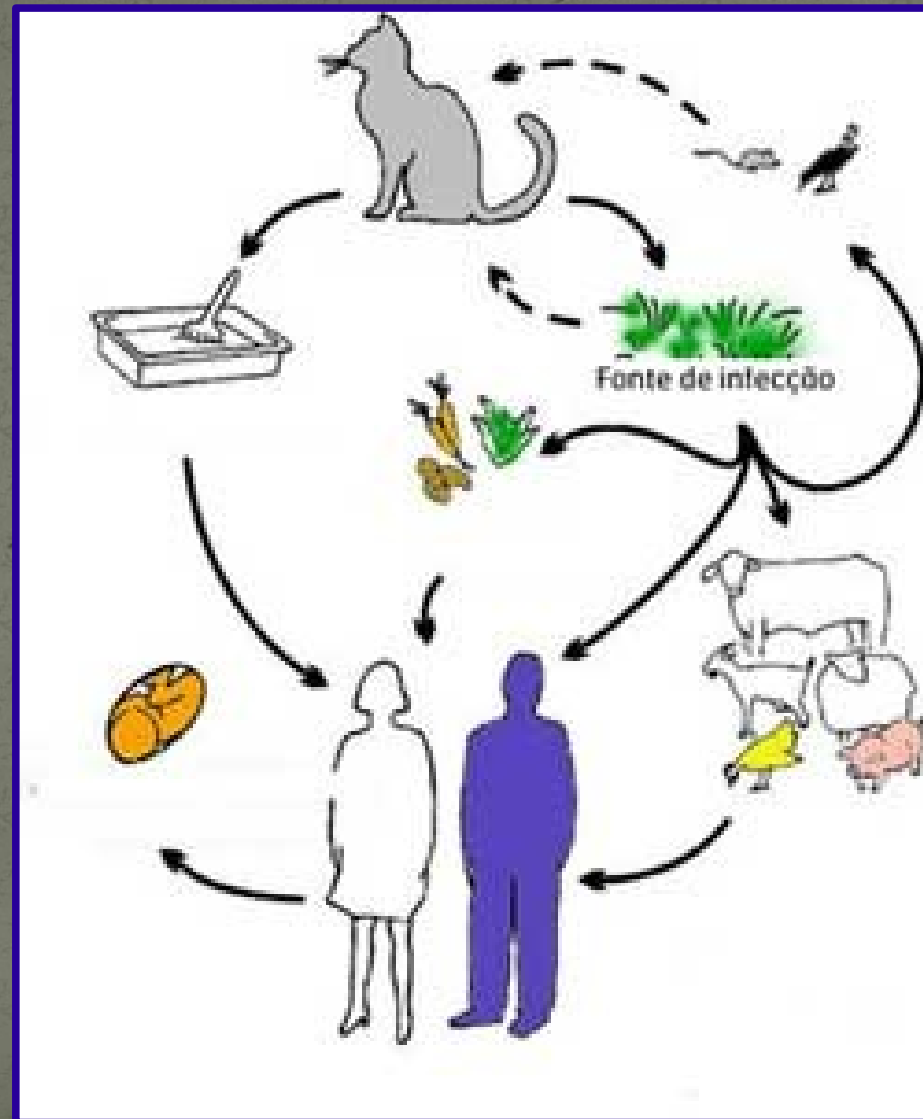
Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



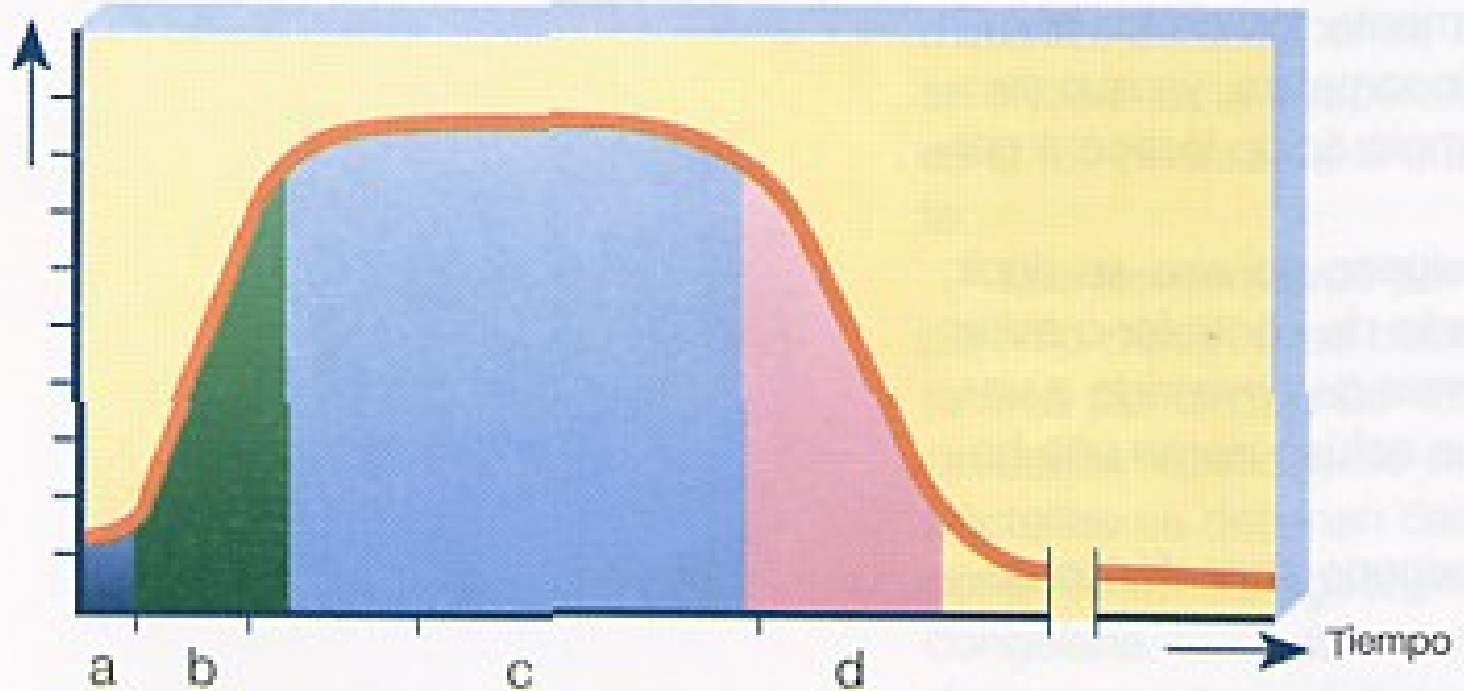
Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Umidade
relativa do
ar

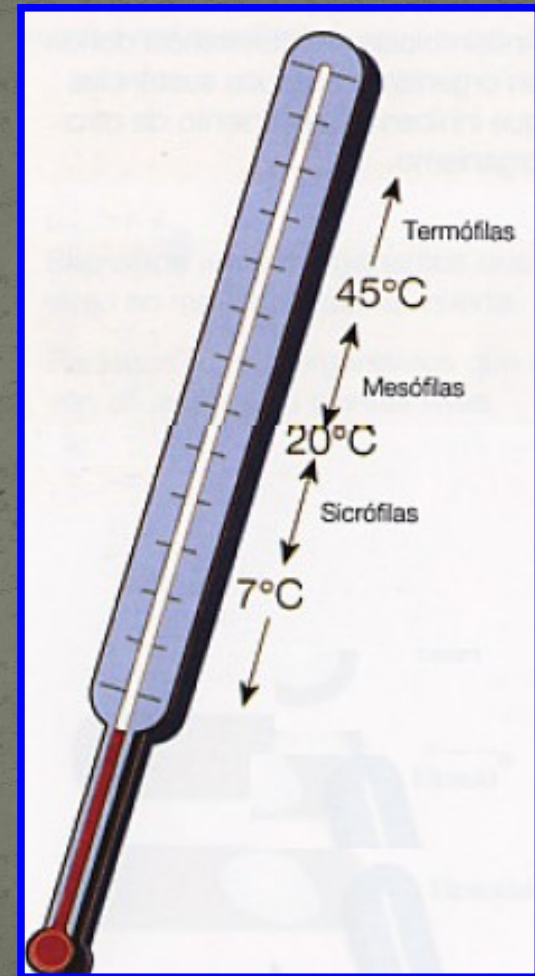
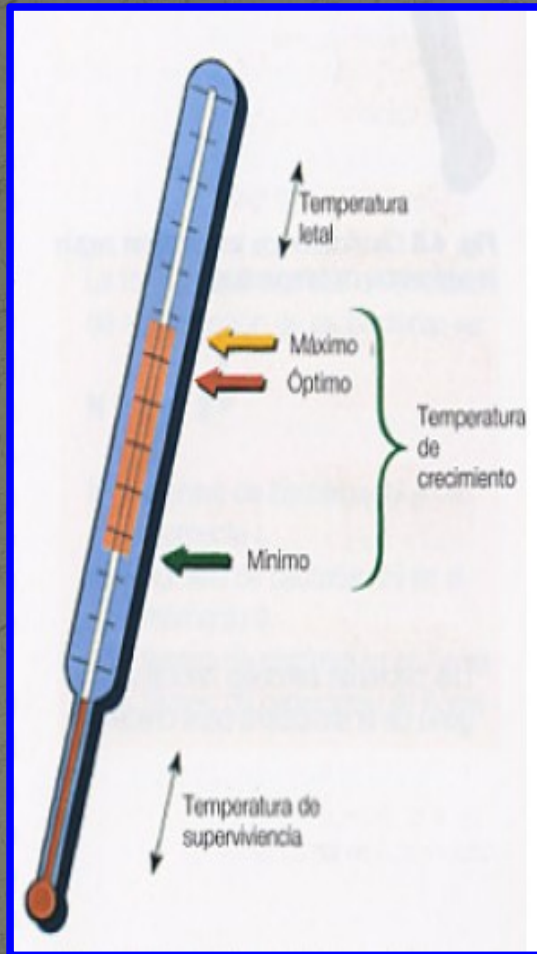
Temperatura

Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Número de bactérias (log.)



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



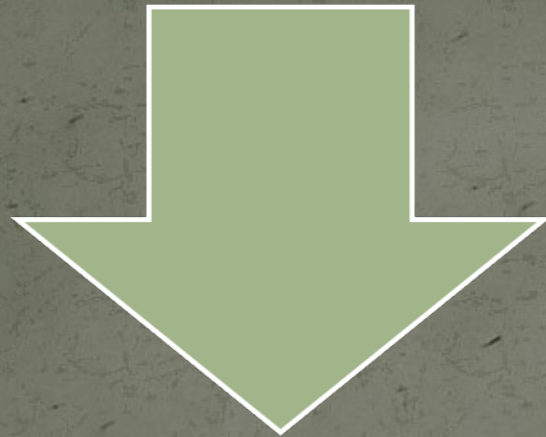
Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



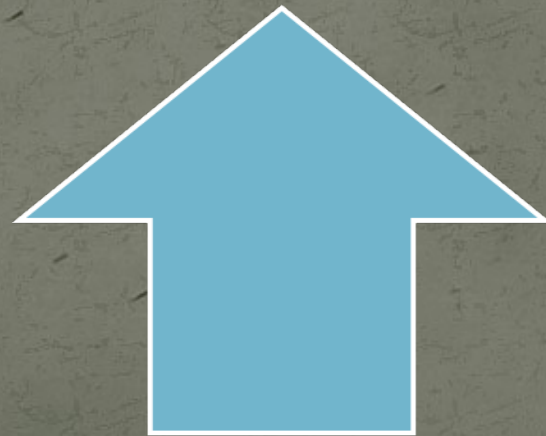
Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos



Bactérias
“comuns”

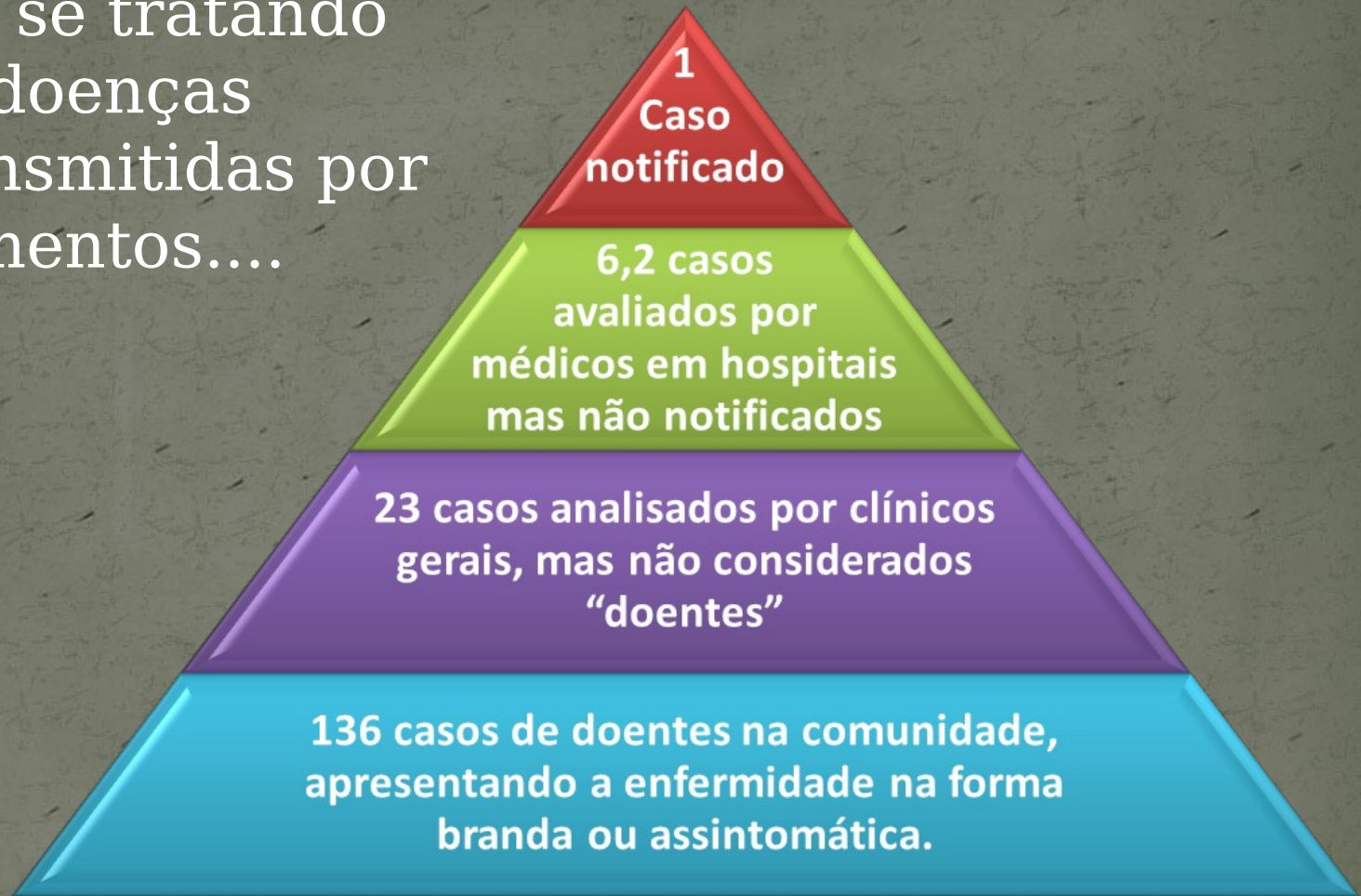


Bactérias
“emergentes”



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

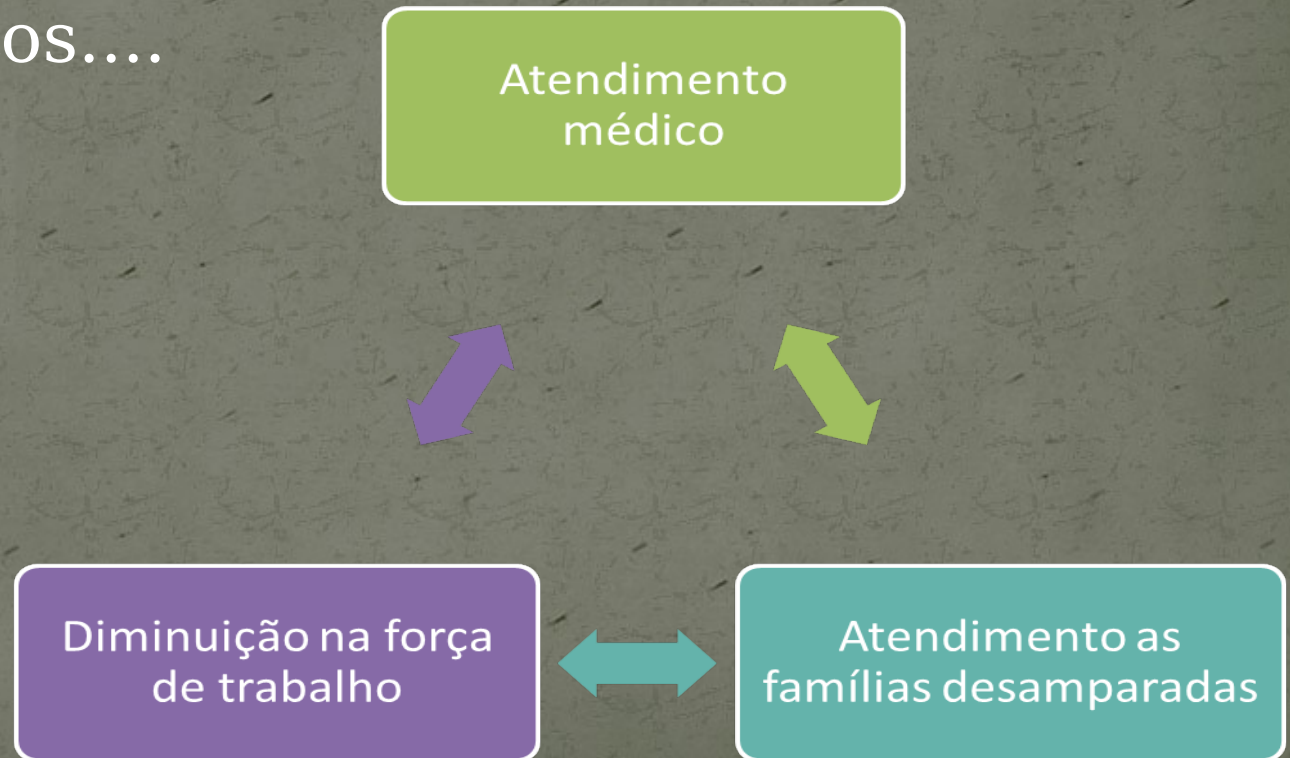
- Em se tratando de doenças transmitidas por alimentos....



Adaptado de Forsythe, 2002

Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

- Em se tratando de doenças transmitidas por alimentos....



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Aspectos construtivos



Palestra do prof. Elci - 2007

Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Aspectos construtivos



Palestra do prof. Elci - 2007

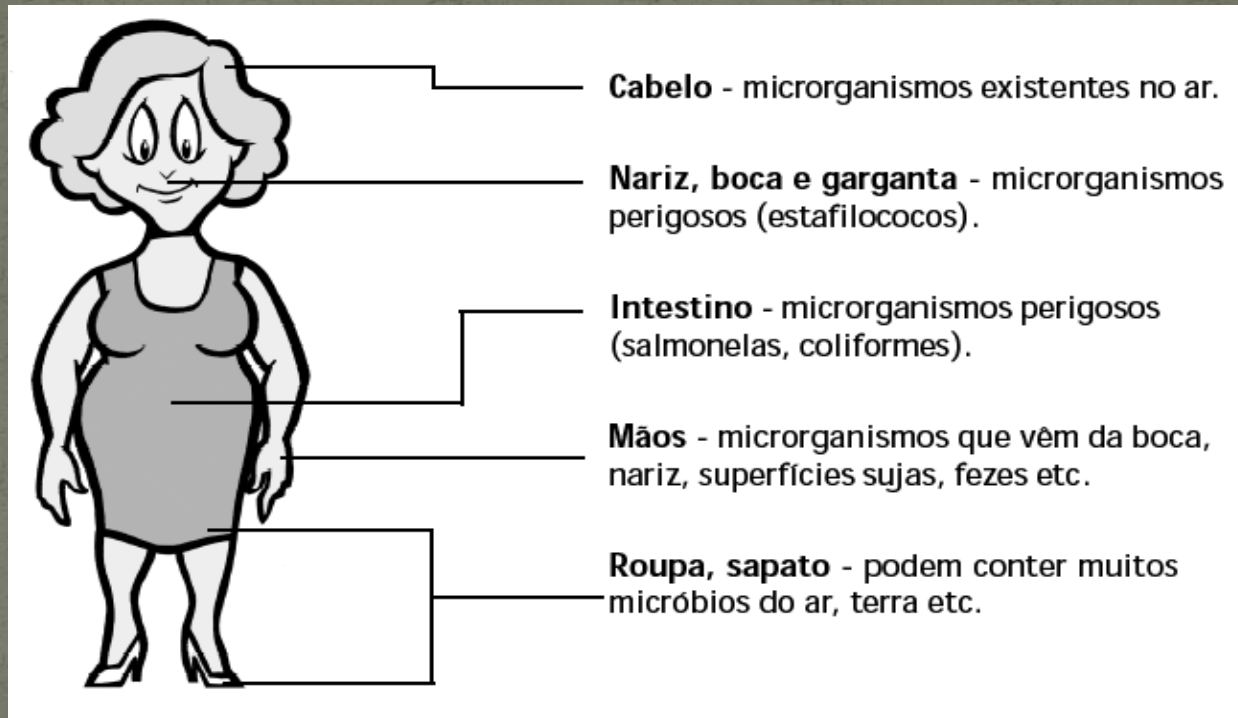
Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Aspectos construtivos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Manipulador de alimentos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Manipulador de alimentos



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Controle de roedores



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Controle de pragas



Aspectos higiênicos na elaboração de produtos cárneos

Processo de higienização



Aspectos relacionados a produção higiênica de carnes

Fernando Bandeira

*Obrigado pessoal, e uma
ótima sexta-feira!*