

A ração é um importante veículo de transmissão de agentes patogênicos para os animais. Entre estes, as enterobactérias são de grande importância por serem indicadores da qualidade higiênico-sanitária. Uma elevada população destas em um ponto da linha da produção pode significar que existem falhas na sanificação. O objetivo deste estudo foi avaliar a frequência de isolamento de enterobactérias em quatro fábricas de rações para suínos, visando definir possíveis pontos de contaminação e avaliar as condições higiênico-sanitárias. Os pontos de amostragem foram definidos de acordo com o fluxograma de cada fábrica (50 a 60 pontos), incluindo ingredientes de interesse, desde os locais de recebimento e armazenagem até o caminhão utilizado para transporte, totalizando 1.008 amostras. A metodologia utilizada para pesquisa foi a descrita na Instrução Normativa 62 do MAPA. Definiu-se como nível crítico de contaminação por enterobactérias contagens superiores a 100 ufc/g. Em todas as fábricas visitadas, cerca de 10% das amostras na área de armazenagem apresentaram contagens acima do estabelecido, observando-se um gradual declínio desse índice ao longo do processo de produção. Na expedição, apenas uma fábrica não apresentou amostras com contagens de enterobactérias acima de 100 ufc/g. A fábrica A apresentou maior percentual de amostras acima do nível considerado crítico (4,31%), indicando que nessa área há problemas de sanificação, ocasionando a recontaminação da ração produzida. Em todas as fábricas foi possível observar falta de janelas de inspeção nos equipamentos, o que dificulta o acesso para limpeza; bem como a presença de locais propícios ao acúmulo de resíduos. Os resultados obtidos indicam que o setor de armazenagem das fábricas é o ponto mais crítico em termos de contaminação, enquanto a área de expedição representa um risco para a recontaminação do produto final.