

A microflora de um produto de origem animal é caracterizada pela contaminação primária originada do próprio animal, pela contaminação inicial originada nas deficiências tecnológicas e de manipulação ou ainda por contaminações posteriores originadas nas deficientes condições higiênicas no transporte e nas interrupções da cadeia de conservação pelo frio. Foram analisadas bacteriologicamente 62 amostras de derivados de carne suína e bovina, crus e curados, coletados na linha de produção de frigoríficos e em supermercados da Grande Porto Alegre. Acompanharam-se partidas de produtos desde a fonte até a comercialização. A qualidade inicial pode ser considerada determinante na microflora do produto final. A não observância dos processos tecnológicos de fabricação e conservação porém, podem determinar a deterioração do produto, tornando-o impróprio para o consumo, com sérios agravos à saúde coletiva.