WORLD FOREST ID



Coleta no frigorífico guia para bovinos (Fase 1)

PORTUGUÊS - OUTUBRO DE 2026

Protocolos básicos de coleta

1. Etiquete os 20 sacos antes da coleta.
2. Confirme os cinco bovinos selecionados e o vínculo com a fazenda com a equipe do frigorífico.
3. Combine o local de coleta de carne e pele antes do abate.
4. Use luvas descartáveis limpas e instrumentos de coleta limpos.
5. Troque as luvas e limpe os instrumentos entre os animais.
6. Cauda: corte a ponta da cauda com todo o tufo de pelos preso a ela.
7. Carne: colete pelo menos 10 × 10 × 3 cm no local combinado.
8. Pele: colete pelo menos 10 × 10 cm no local de coleta combinado.
9. Coloque cada amostra no saco etiquetado correspondente.
10. Mantenha as amostras refrigeradas em caixa térmica com placas de gelo reutilizáveis.
11. Na base, retire o excesso de ar ou sele a vácuo. Congele a −18°C.
12. Siga as regras de segurança do local e use o EPI exigido.

Procedimentos de segurança

1. Siga as regras locais de segurança, higiene e biosseguridade.
2. Entre nas áreas de processamento somente com autorização.
3. Use todo o EPI exigido pelo frigorífico.
4. Afaste-se de carcaças em movimento, máquinas e equipamentos de corte.
5. Deixe o abate e o manejo das carcaças com a equipe treinada.
6. Use luvas descartáveis limpas ao manusear amostras.
7. Troque as luvas e limpe os instrumentos entre os animais.
8. Leve um kit de primeiros socorros.



O que levar



20 × sacos já etiquetados
(15 de amostra + 5 externos)



EPI obrigatório



Luvas descartáveis limpas



Sanitizante e papel-toalha



Caixa térmica e placas de gelo reutilizáveis



Instrumentos de coleta limpos



Kit de primeiros socorros

Etiquete os sacos

Etiquete três sacos de amostra e um saco externo por animal.
Confira os três IDs das amostras com a etiqueta externa.



Animal 1





Animal 2



Animal 3



Animal 4



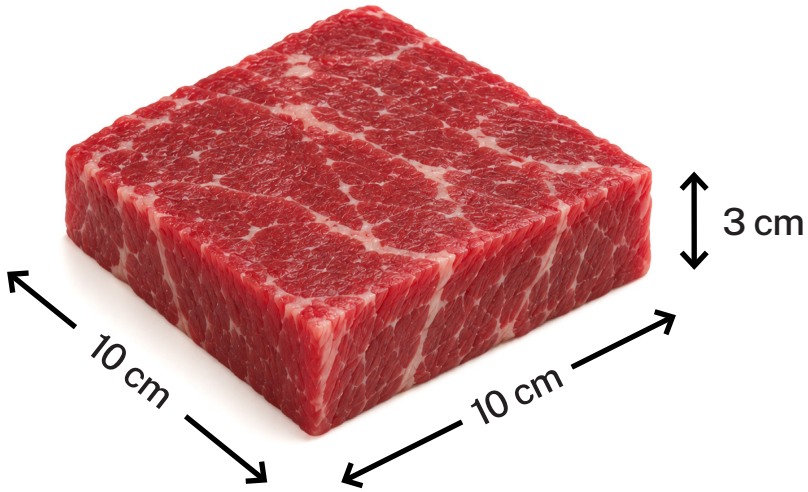
Animal 5

O que coletar

PELOS DA CAUDA

Ponta da cauda com todo o tufo de pelos, em uma só peça por animal.



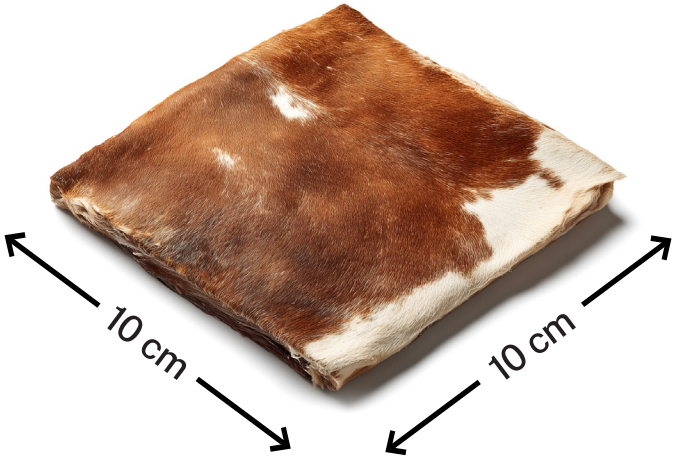


CARNE

Pelo menos 10 × 10 × 3 cm por animal.

PELE

Pelo menos 10 × 10 cm por animal.



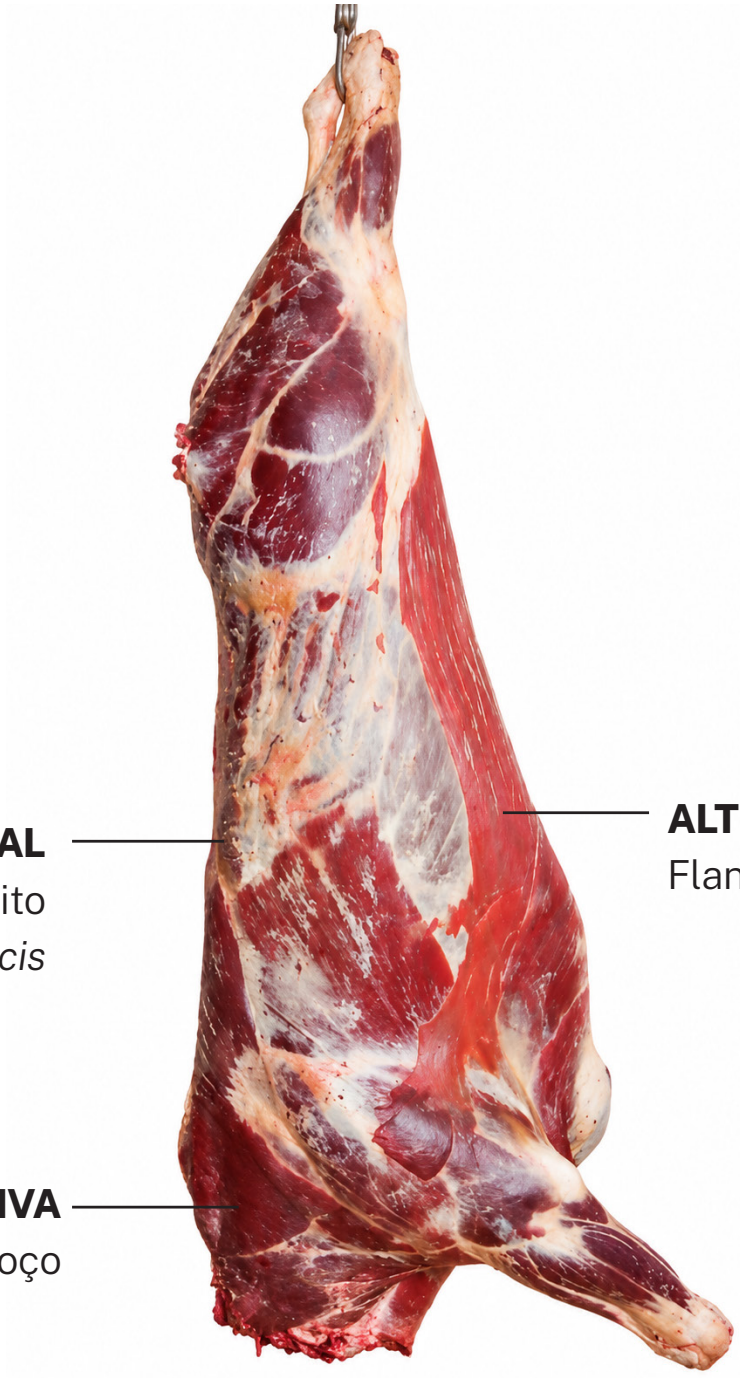
Mantenha juntas as amostras de cada animal

Mantenha os sacos de cauda, carne e pele de cada animal juntos no respectivo saco externo etiquetado. Confira se os três IDs das amostras coincidem com os da etiqueta externa.



Local de coleta de carne e pele

Combine o local de coleta com a equipe do frigorífico antes do abate. Se possível, retire carne e pele do mesmo local.



PREFERENCIAL
7ª costela, lado direito
Longissimus thoracis

ALTERNATIVA
Flanco / fraldinha

ALTERNATIVA
Pescoço

Coleta de cauda

1. Corte a ponta da cauda com todo o tufo de pelos preso a ela.



2. Coloque diretamente no saco etiquetado correspondente.



3. Coloque o saco da amostra no saco externo correspondente ao animal.



4. Coloque imediatamente na caixa térmica.



5. Na base, retire o excesso de ar ou sele a vácuo. Congele a −18°C.



CONGELE A −18°C

Coleta de pele

1. Corte pelo menos 10 × 10 cm de pele no local combinado.



2. Coloque diretamente no saco etiquetado correspondente.



3. Coloque o saco da amostra no saco externo correspondente ao animal.



4. Coloque imediatamente na caixa térmica.



5. Na base, retire o excesso de ar ou sele a vácuo. Congele a −18°C.



CONGELE A −18°C

Coleta de carne

1. Corte pelo menos 10 × 10 × 3 cm de carne no local combinado.



2. Coloque diretamente no saco etiquetado correspondente.



3. Coloque o saco da amostra no saco externo correspondente ao animal.



4. Coloque imediatamente na caixa térmica.



5. Na base, retire o excesso de ar ou sele a vácuo. Congele a −18°C.



CONGELE A −18°C

Checklist do frigorífico

ANTES DA COLETA

☐ Cinco bovinos confirmados

☐ Vínculo com a fazenda confirmado

☐ 20 sacos etiquetados (15 de amostra + 5 externos)

☐ Local de coleta combinado

☐ Caixa térmica pronta

COLETAR

☐ 5 amostras de cauda

☐ 5 amostras de carne

☐ 5 amostras de pele

ANTES DE SAIR

☐ Três IDs das amostras conferidos com a etiqueta externa

☐ Todas as amostras etiquetadas corretamente

☐ Todas as amostras refrigeradas

NA BASE

☐ Excesso de ar retirado / selagem a vácuo feita

☐ Amostras congeladas a −18°C



worldforestid.org info@worldforestid.org

Copyright 2026 World Forest ID. Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, distribuída ou transmitida, por qualquer forma ou meio, incluindo fotocópia, gravação ou outros métodos eletrônicos ou mecânicos, sem autorização prévia por escrito da editora.