



Avaliação higiênico-sanitária dos pontos de venda e manipuladores de carne bovina na feira livre de Zé Doca – MA

Juelves de Oliveira Ferreira¹, Gabriel Carvalho Gomes², Vanessa Carvalho Gomes³

¹Discente do curso Tecnólogo em Alimentos – IFMA e-mail: juelvestdb@hotmail.com

²Discente do curso Técnico em Biocombustíveis – IFMA. e-mail: gabrielcrlv2@gmail.com

³Técnica em Alimentos – IFMA. e-mail: gomes.nessaa@gmail.com

Resumo: A carne bovina dentro de suas limitações é um alimento com grandes cargas de proteína, ferro e diversos nutrientes essenciais para o bom funcionamento do corpo humano. É um alimento indicado para todas as idades e deve ser consumido sem exageros. Uma das características mais importantes é a sua capacidade de reter líquido (água), isso é um fator que pode desencadear a sua putrefação, por isso é recomendável armazená-las em locais refrigerados e longe do sol. As propriedades da carne fresca determinam sua utilidade para o comerciante, a atração para o consumidor e a adequação para processamento posterior. São importantes suas características de retenção de água, cor, textura, sabor e aroma (LEITÃO, 2003). Deve-se primeiramente avaliar as características organolépticas do produto para que depois possa ser efetuada a compra. Sabe-se que, aumenta a cada dia o número de pessoas que encontra alternativa para sobrevivência na venda de alimentos em quiosques, barracas e outros pontos públicos de venda. Entretanto, poucos conhecem os procedimentos de higiene necessários para que os alimentos vendidos nas ruas sejam seguros, sem risco de contaminação provocado por perigos biológicos, químicos e físicos. Verificando as condições higiênico-sanitárias dos 20 manipuladores sendo que 100% encontravam-se não conforme com as normas estabelecidas pela ANVISA (1997). Diante disto, há a necessidade de reestruturação da infraestrutura da feira livre local e capacitação e conscientização dos feirantes por meio da ação da vigilância sanitária.

Palavras-chave: EPI, carne bovina, feira livre

1. INTRODUÇÃO

As feiras livres são locais amplamente visitados e conhecidos dentro das cidades, tanto pela grande quantidade de alimentos disponíveis, quanto pela comodidade às famílias que não precisam mais ter que plantarem e/ou criarem animais para consumi-los. Há investimentos notáveis com o fluxo alto de consumidores, portanto deve-se estar consciente da importância de algumas medidas básicas higiênico-sanitárias dentro de açougues e frigoríficos. As condições do estabelecimento, o uso de grades de proteção nas janelas que impedem a entrada de roedores, o uso de todos os EPI's, a limpeza



dos utensílios, a refrigeração da carne são métodos simples que poderão estar trazendo segurança tanto para a saúde do consumidor quanto para o produto, pois este terá maior qualidade e durabilidade.

Para obter carne bovina de qualidade é necessário observar cuidados que vão desde o nascimento do animal até o preparo do produto final. As cautelas higiênicas imprescindíveis para obtenção de carnes aptas devem ser exercidas nos matadouros e abatedouros, com a adequação de todas suas dependências e instalações e principalmente com a assistência contínua do pessoal competente e responsável (EVANGELISTA, 2005).

O ambiente influi diretamente nas condições higiênico-sanitárias dos alimentos expostos. As superfícies onde ficam apoiados, assim como os utensílios empregados na manipulação e as mãos dos feirantes também podem ser veículos de contaminantes, trazendo finitas doenças aos seres humanos. Foram feitas algumas visitas em açougues e frigoríficos, o principal foco estava em observar as técnicas dos manipuladores perante a higienização dos utensílios e das suas mãos. Observar a qualidade da carne e as formas de armazenamento.

As condições físicas do local, a iluminação, o esgoto e o lixo, o uso apropriado de EPI's, o abastecimento de água, entre outros. Tais condições contrariam a legislação sanitária em vigor, comprometem a qualidade do alimento, colocam em risco a saúde do consumidor e evidenciam as demandas de informações por parte do feirante sobre manipulação dos alimentos. Pode-se concluir que as feiras avaliadas são um campo fértil para atuação de atividades de extensão (ANVISA, 1997).

2. MATERIAL E MÉTODOS

Escolha do método:

De acordo com os objetivos sugeridos para este trabalho foi adotado o método de estudo de casos. Esse estudo aborda uma investigação dos Procedimentos Higiênico-sanitários aplicados aos estabelecimentos que vendem a carne, e seus manipuladores. Consistiu na utilização de um ou mais métodos quantitativos de recolha de informação e não segue uma linha rígida de investigação.

Elaboração do questionário:

Quanto ao tipo de estudo de casos, foi utilizado o método descritivo e questionários. Primeiramente foi feito um levantamento dos pontos de venda, em seguida uma visita técnica explicando o objetivo do estudo e um cadastro para a aplicação dos checklist. O questionário foi elaborado de acordo com o modelo utilizado pela Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura da Cidade de São Paulo, nos pontos de comercialização de carne bovina.

Processamento de dados:



Através da análise dos resultados e a avaliação dos ambientes de comercialização, só as carnes bovinas foram vistoriadas. Foi feito um banco de dados e uma avaliação rigorosa dos resultados obtidos.

2. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A intoxicação alimentar não acontece por acaso, geralmente ocorre pela interferência humana. Os bons hábitos de higiene e cuidado com a saúde diminuem os riscos de contaminação dos alimentos. Uma vez que você compreenda a necessidade das práticas de higiene, então é provável que não trabalhe de outra maneira, a não ser dentro das práticas de higiene (CARDOSO, 2006).

Verificando as condições higiênico-sanitárias dos 20 manipuladores foi observado que, 100% encontravam-se não conforme, pois os mesmos utilizam-se de práticas inconformes. As principais problemáticas encontradas nos pontos de venda de carne bovina foram relacionadas à higiene pessoal dos manipuladores e às condições de higiene ambiental, destacando-se a comercialização de carnes em contato com madeira e animais, pouca iluminação no local, com destaque também para a presença de equipamentos para pesagem enferrujados e o hábito dos manipuladores manusearem dinheiro que é um foco plausível para a presença de microrganismos causadores de doenças.

Analisando as unhas dos manipuladores notam-se que estavam aparadas, sem esmaltes, porém em 95% dos casos não estavam limpas. Em relação à proteção dos cabelos, e ao uso devido dos EPI's 100% encontravam-se não-conformes. Quanto a atitudes e comportamentos adequados, como não tossir, falar e, ou fumar 92% foram não-conformes.

4. CONCLUSÕES

Inúmeras irregularidades foram detectadas na feira analisada: más condições de higiene dos equipamentos; falta de higiene pessoal dos manipuladores; estrutura precária do estabelecimento; temperatura de conservação inadequada dos alimentos que necessitam de refrigeração. Diante disto, há a necessidade de reestruturação da infraestrutura da feira livre local e capacitação e conscientização dos feirantes por meio da ação da vigilância sanitária.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Portaria Nº 326 de 30 de julho de 1997. **Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção i, p.16.560-3.



CARDOSO, M.A. **Nutrição Humana: Nutrição e Metabolismo**. II.Série. Rio de Janeiro: Ed Guanabara Koogan S.A., 2006. Capítulo 10, p. 155.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo; Atheneu; 1994. 652 p.

HOFFMAN, K. **Quality concepts for meat and meat products**. Fleischwirtsch., v.73, n.9, p.1014-1019, 1993.

LAWRIE, R. **Ciência de la carne**. Zaragoza: Acribia, 1984, 310p.

LEITÃO, M. F. F. **Aspectos Microbiológicos das Carnes**. In: CONTRERAS, C. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados, Varela, São Paulo, 2003, p.1-5.