AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES FÍSICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO MATADOURO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE ZÉ DOCA – MA

Jackson de Lima Matias[1], Giselle Cardoso da Silva Pereira[1], Taíssa Raquel Monteiro da Silva[1], Tiago Felipe Araújo Ferreira[1], Taísa Lisboa Montagner Gomes [2]; Thâmara de Paula Reis Sousa[2]

[1] Acadêmicos do Curso de Tecnologia em Alimentos do (IFMA/ Campus Zé Doca)
[2] Professoras do Curso de Tecnologia em Alimentos do (IFMA/ Campus Zé Doca,) Rua da Tecnologia n° 215, Bairro Amorim, Zé Doca - MA
e-mail: jacksondlima@hotmail.com

RESUMO: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são conjuntos de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. Na maioria dos surtos de doenças transmitidas por alimentos se desenvolvem por falhas no processo produtivo, tais como manipulação inadequada, má utilização da temperatura de preparo e conservação dos alimentos, higiene pessoal deficiente, limpeza inadequada dos equipamentos e utensílios. Contudo nota-se que a maior parte dos matadouros brasileiros não se encontra em adequadas condições de abate, ou seja, não atendem os requisitos mínimos para garantir um produto cárneo livre de contaminação física, química e biológica. A implantação do sistema de qualidade e a preservação da higiene são de fundamental importância quando se manipula alimentos. O presente trabalho objetivou avaliar BPFs no matadouro municipal de pequeno porte do município de Zé Doca-MA localizados, por meio da utilização de questionários tipo check-list que servem como base na vistoria fiscal sanitária para a verificação do cumprimento das mesmas. Os itens do questionário foram agrupados por assunto, em cinco blocos: edificação e instalações, equipamentos móveis e utensílios, manipuladores, fluxo de produção. A falta de treinamento com relação às boas praticas de manipulação, ou seja, a má execução das boas praticas d manipulação somadas a deficiente higienização pessoal dos manipuladores acaba por tona-los agentes de contaminação dos alimentos.

Palavras-chave: avaliação, contaminação, higiene, instalações, matadouro

1. INTRODUÇÃO

O Brasil é o maior produtor e fornecedor do agronegócio de alimentos para os mercados internacionais, ocupando lugar de referência quando o assunto é a produção e exportação de carne bovina (USDA, 2009).

Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotados de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuindo instalações de frio industrial (BRASIL, 1952).

A carne é um elemento importante na cadeia alimentar, uma vez que constitui uma relevante fonte proteica, por conter todos os aminoácidos essenciais associada a um baixo conteúdo calórico. É uma excelente fonte de ácidos graxos essenciais, de vitaminas do

ISBN 978-85-62830-10-5
VII CONNEPI©2012

complexo B, nomeadamente cobalina, e dos minerais ferro e zinco, sendo praticamente desprovida de hidratos de carbono (PALMA, 2010).

Em setembro de 1997, o MAPA aprovou a portaria de nº 368, regulamento que estabelecem as condições higiênico-sanitárias e de BPF para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, aplicando-se a estabelecimentos que realizam elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio nacional e internacional (BRASIL, 1997).

As BPF são procedimentos necessários, tendo como finalidade garantir a qualidade dos alimentos (BRASIL, 1997). São normas com a finalidade de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto, cuja efetividade deve ser analisada por inspeções (BRASIL, 1993).

A segurança alimentar define-se como o direito inalienável de todos os cidadãos terem acesso permanente aos alimentos necessários à vida, em quantidade e qualidade, que a torne digna e saudável. Assim, os alimentos devem ser preparados com técnicas adequadas, higiene apropriada, temperatura e tempo dentro das normas de controle da proliferação de microorganismos, para que se atinja a segurança no alimento, desde a matéria-prima até a chegada ao comensal em condições higiênico-sanitária satisfatórias, além de garantir sua qualidade nutricional (SILVA JR, 2001; GÓES; SANTOS; VELOSO, 2001).

A qualidade do produto e a vida de prateleira são diretamente afetadas pela qualidade da área de processamento. As construções, quando feitas de acordo com as normas e com os programas de inspeção, possibilitam a redução do tempo de produção e dos 12 programas de sanitização e manutenção. Além de segurança alimentar, regulamentações ambientais também devem ser consideradas (SARAVACOS E KOSTAROPOULOS, 2002). Em suma, o presente trabalho objetiva avaliar as condições físicas (das construções, instalações, equipamentos e utensílios) e higiênicas (pessoal, instalações e equipamentos) oferecidas pelo matadouro municipal do município de Zé Doca – MA.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi desenvolvido no município de Zé Doca, Maranhão em um matadouro municipal de animais bovinos. Onde a partir de visitas técnicas ao estabelecimento promoveu-se a aplicação de uma lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, a partir disto, foi identificado as características higiênico-sanitárias existentes no local e comparando com a legislação vigente.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias através de questionários tipo check-list, utilizando os seguintes critérios: edificação e instalações, equipamentos móveis e utensílios, manipuladores e fluxo de produção. Onde notou-se que a instalação não está edificada em um local livre de contaminação, os pisos e paredes continham tubulações à mostra, em estado de má conservação e de cor inadequada, falta de ventilação, falta de água potável e uma má higienização das instalações.

Os equipamentos móveis e utensílios encontram-se em péssimo estado de conservação e higienização, e com relação aos manipuladores observou-se que a higienização pessoal era deficiente, sem uso de uniformes e EPI’s, manipulação inadequada e ausência de treinamentos relacionados às boas praticas de manipulação. O não seguimento das boas práticas de fabricação aliado as não conformidades do local da manipulação e de todas as etapas no abatedouro promove um grande risco a saúde da população, pois essa não conformidades e a falta de higiene adequada são uma porta de entrada para microrganismos patogênicos que oferecem um risco a saúde de quem consome esse alimento.

O fluxo de produção no local encontra-se inadequado de modo que a matéria-prima in natura que é recebida, não tem um local determinado para o armazenamento, as caixas plásticas não são limpas periodicamente onde a matéria-prima não passa por seleção para retirada dos resíduos, o produto não passa por tratamento térmico sob temperatura ótima para conservação dos alimentos ate o momento da distribuição nos pontos de venda no município.

4. CONCLUSÃO

O presente trabalho concluiu que o estabelecimento visitado encontra-se em total inadequação as normas regulamentadoras ditadas pelo MAPA, pois os critérios avaliativos acusaram irregularidades nas instalações como estrutura física, equipamentos móveis e utensílios e fluxo de produção. A falta de treinamento com relação às boas práticas de manipulação, ou seja, a má execução das boas práticas de manipulação somadas a deficiente higienização pessoal dos manipuladores acaba por tona-los agentes de contaminação em potencial para os alimentos oferecendo um grande risco a saúde da população.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto n.° 30.691, de 29 de março de 1952. RIISPOA. Disponível em: http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=14974. Acesso em: 01 ago. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento técnico sobre as inspeções sanitárias, boas práticas de produção/prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, *Diário Oficial da União*, 2 dez. 1993.

BRASIL. Ministério da agricultura e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 (D.O.U.08/09/97). Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

GÓES, J. A. W.; SANTOS, J. M.; VELOSO, I. S. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, 2001.

PALMA. D. A. N. da. **Os pré-requisitos para a implementação de um HACCP num matadouro de ungulados domésticos**. 2010. 111f. Dissertação (Mestrado Integrado em MedicinaVeterinária) – Faculdade de Medicina Veterinária – Universidade Técnica de Lisboa. 2010.

SARAVACOS, G.D., KOSTAROPOULOS, A.E. **Handbook of food processing equipment.** New York: Kluwer Academic. 2002. 698p.

SILVA JR., E. A. S. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos.** 4. ed. São Paulo: Varela, 2001.

USDA. ***United States Department of Agriculture***. Disponível em: http://www.ers.usda.gov/Briefing/Brazil/. Acesso em: 01 de ago. 2012 .