



**VI FÓRUM DE
INTEGRAÇÃO**
AMAJARI - RORAIMA - 2017

**EMPREENDEDORISMO E
DESENVOLVIMENTO
REGIONAL SUSTENTÁVEL**



Categoria: PBAEX

Área de conhecimento: Ciências Agrárias

DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNE NA VILA BRASIL NO MUNICÍPIO DE AMAJARI-RR

**Esther Moraes da Silva Assunção¹
Wilma Gonçalves de Faria²
Thaynar Araújo de Souza³**

A segurança alimentar é um desafio atual e visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor. Os produtos cárneos estão expostos à contaminação em todas as fases de seu processamento, devendo receber rigoroso controle higiênico-sanitário. A comercialização da carne requer normas e critérios para atender aos padrões de identidade e qualidade previstas em legislação, bem como a prevenção de doenças e acidentes relacionados ao trabalho. O objetivo desse trabalho diagnosticar a situação atual de funcionamento dos estabelecimentos que comercializam carne avaliando a segurança alimentar. A metodologia utilizada foi avaliação das Instalações físicas, equipamentos e utensílios, higiene de instalações, controle de pragas, manejo de resíduos, higiene dos manipuladores, manipulação, armazenamento e exposição da carne à venda, recebimento da matéria-prima, com estudo descritivo dos ambientes orientado por questionário de perguntas fechadas. Na Vila Brasil município de Amajari foram encontrados três estabelecimentos que comercializam carnes bovina, suína e de aves, em 33,3% dos estabelecimentos os manipuladores de carne usam luva de plástico, em nenhum dos estabelecimentos os funcionários fazem uso de uniformes, toucas, luvas de metal, botas de plástico ou avental ao manipular os produtos cárneos. Em 33,3% os funcionários não apresentavam mãos limpas com unhas cortadas e sem esmalte. Dos entrevistados 66,7% afirmaram fazer a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação da carne e sempre depois de utilizar os sanitários, em nenhum dos locais visitados foi observado presença de cartazes de orientação de como fazer a limpeza adequada das mãos assim como manual de boas práticas de fabricação, rotina documentada, existência de controle de pragas. Nenhum dos estabelecimentos faz uso de treinamentos relacionados a higiene pessoal e a manipulação dos alimentos. Em 33,3% dos estabelecimentos visitados existe a preocupação com a retirada frequente de resíduos e rejeitos evitando assim o acúmulo dos mesmos. Nos locais visitados não existem área específica para pré-preparo e controle da circulação e acesso de pessoal. Todos esses dados encontrados indicam que não existe segurança alimentar dos produtos cárneos, pois a higiene da área e dos funcionários não é adequada com alto risco de contaminação da carne desde a recepção, passando pelo descarte, armazenamento, cortes e venda para os consumidores.

Palavras-chave: Produtos cárneos, Segurança, Trabalho.

Apoio financeiro: PBAEX/IFRR.

¹Bolsista do PBAEX - IFRR/Campus Amajari, ²Professora do IFRR/Campus Amajari, ³Discente do IFRR/Campus Amajari.

Autor correspondente: esthermoraissassuncao58@gmail.com