



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

**EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL**



Categoria: PBAEX

Área de conhecimento: Ciências Agrárias

## **LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS NA FABRICAÇÃO DAS CARNES DE SOL, CARNE SECA E CARNE SERENADA NA VILA BRASIL MUNICÍPIO DE AMAJARI- RR**

**Thaynar Araújo de Souza<sup>1</sup>  
Wilma Gonçalves de Faria<sup>2</sup>  
Esther Moraes da Silva Assunção<sup>3</sup>**

As práticas higiênicas são muito importantes para evitar a contaminação dos produtos cárneos salgados. Para garantir a segurança alimentar de um produto é necessário a adoção de diversos fatores como matéria prima de boa qualidade, carne inspecionada, equipamentos higienizados, evitar contaminação cruzada, manipuladores treinados, com uniforme adequado e adoção de hábitos higiênicos durante todo o processo de produção. O objetivo desse trabalho foi descrever o processamento desses produtos cárneos e verificar as condições sanitárias utilizadas na confecção desses produtos. A metodologia utilizada foi um estudo descritivo dos ambientes orientado por questionário de perguntas fechadas, avaliação das Instalações físicas, equipamentos, utensílios, higiene de instalações e dos manipuladores, manipulação, armazenamento, exposição da carne à venda e segurança sanitária da matéria prima utilizada. Na área pesquisada foram encontrados três estabelecimentos que comercializam carnes bovina, suína e de aves, em 33,3% dos açougues os funcionários não apresentavam mãos limpas com unhas cortadas e sem esmalte, em nenhum dos açougues os funcionários usam uniformes, toucas, luvas de metal, botas de plástico ou avental ao manipular os produtos cárneos. Dos entrevistados 66,7% afirmaram fazer a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação da carne e sempre depois de utilizar os sanitários. Os estabelecimentos não fazem treinamentos relacionados a higiene pessoal e a manipulação dos alimentos. Nos locais visitados, as carcaças são desossadas em frente dos estabelecimentos expostas ao vento, a poeira e ao sol, além da presença de cães, de gatos e urubus (que se alimentam de pedaços de gordura e tecido fibroso de carcaça que são descartados) sendo um risco sério a saúde dos funcionários e dos consumidores finais, devido ao fato desses produtos poderem transmitir vários microrganismos que podem provocar desde simples diarreias a serias intoxicações alimentares. As carcaças utilizadas são provenientes de abates clandestino a pasto, sem condições higiênicas e de animais sem controle sanitários adequados. As carnes são salgadas e colocadas ao tempo sem proteção contra moscas que posam nesses produtos livremente. Os 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 e venda para os consumidores.

Palavras-chave: Alimentar, Produtos Cárneos, Segurança.

Apoio financeiro: PBAEX/IFRR.

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

Autor correspondente: thaynar.araujo.souza@gmail.com