

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE AÇOUGUES E SUPERMERCADOS DE VIÇOSA (MG)

Vanusa Cristina Freitas¹, Adriano França da Cunha², Priscila Barros Barbosa³, Fernanda Lima de Almeida Magalhães¹

Resumo: A contaminação da carne está relacionada com falhas nos processos de higienização e comercialização. Este trabalho avaliou as instalações e fornecimento da carne para o consumidor em 30 açougues e supermercados na cidade de Viçosa (MG). Um questionário foi elaborado para caracterizar as instalações, condições de estocagem e fornecimento das carnes para o consumidor. Observou-se que há deficiências quanto às instalações, estrutura física, falhas de higiene pessoal de manipuladores, limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios, o que pode proporcionar contaminação dos alimentos por micro-organismos e comprometer a saúde dos consumidores. Portanto, açougues e supermercados da cidade de Viçosa (MG) apresentam condições higiênico-sanitárias inadequadas.

Palavras-chave: Carne, contaminação, estabelecimento, inspeção, questionário

Introdução

De acordo com a Secretaria de vigilância em saúde no Brasil, entre 2007 e 2016 foram constatados, aproximadamente, 6.632 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), envolvendo 118.104 pessoas doentes e 109 óbitos. A carne, produto envolvido em surtos, pode passar por diversas fontes de contaminação ao longo de sua vida útil. Ao comprar carne sem Serviço de Inspeção

¹ Graduanda em Medicina Veterinária –FAVIÇOSA/UNIVIÇOSA. e-mail: vanusafreitasvet@yahoo.com.br, feeh.liima.fh@gmail.com

² Professor em Medicina Veterinária –FAVIÇOSA/UNIVIÇOSA. e-mail: adrianofcunha@hotmail.com.br

³ Doutoranda em Zootecnia – UFV. e-mail: priscilabarroszoo@gmail.com

Federal (SIF), o consumidor não é capaz de certificar que cuidados essenciais sejam tomados, como a higiene do estabelecimento e dos instrumentos usados na manipulação da carne (BRASIL, 2016).

O consumidor também deve observar se os estabelecimentos seguem o manual de boas práticas de fabricação. Conforme resolução RDC nº 216, boas práticas de fabricação são os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. É de importância que açougues e supermercados tenham um manual de boas práticas de fabricação e um Responsável Técnico (RT) capacitado, para que ocorra o monitoramento na qualidade nos produtos (BRASIL, 2004).

Fatores como temperatura de conservação das carnes nos transportes, desde sua aquisição até o preparo da carne pelo consumidor, características sensoriais, prazo de validade e temperatura de manutenção dos produtos também são descritos no manual de boas práticas (CONCEIÇÃO & GONÇALVES, 2009). Portanto, este trabalho avaliou as instalações e o fornecimento da carne para o consumidor por açougues e supermercados na cidade de Viçosa (MG).

Material e Métodos

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos e visando a proteção à saúde da população, um questionário foi elaborado baseado na Portaria nº593 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2000).

Trinta estabelecimentos varejistas entre açougues e supermercados foram selecionados em Viçosa (MG). O cadastramento dos estabelecimentos foi realizado para que, em seguida, entrevistas não anunciada aos proprietários ou funcionários fossem realizadas conforme a logística dos comércios em questão, a fim de caracterizar as instalações, as condições de estocagem e o fornecimento das carnes para o consumidor.

Perguntas sobre temperatura de armazenamento, forma e condições de transporte, tempo de estocagem, prazo de validade,

fornecedores, frequência e forma de limpeza das máquinas trituradoras, higienização de utensílios, assim como o tipo de capacitação e higienização dos funcionários foram abordadas. Para análise descritiva, as respostas foram quantificadas e apresentadas em tabelas de frequência absoluta e relativa. A pesquisa foi aprovada pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão (NUPEX) da Faculdade União do Ensino Superior de Viçosa (UNIVIÇOSA) sob número de protocolo 076/2017-I.

Resultados e Discussão

Cerca de 70,0% dos funcionários entrevistados, afirmaram não ter recebido nenhum tipo de capacitação profissional ao longo de sua vida, tendo apenas como fonte de aprendizagem, noções básicas, fornecidas pelo próprio cotidiano ou por algum familiar, que atuou ou atua na área. A capacitação adequada destes profissionais, no entanto, contribui para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, sobretudo com o aperfeiçoamento de técnicas e processamentos (RODRIGUES, 2003).

Segundo Maltauro (2004), cabe ao responsável técnico (RT) o gerenciamento de todas as etapas que envolvem a elaboração do alimento. É de sua responsabilidade a prestação de informações aos funcionários, de modo que a segurança do alimento não seja comprometida. Apenas 5 entrevistados disseram ter um RT responsável pelo treinamento e capacitação dos demais funcionários, fornecendo noções de boas práticas de fabricação, bem como a avaliação de competência dos profissionais envolvidos e seleção da carne.

A falta de cuidados com a higiene pessoal permite que micro-organismos como coliformes e estafilococos se alojem nos poros e nas fendas sobre a pele dos manipuladores, após o ato de excreção ou manipulação de objetos já contaminados sem a higienização correta das mãos, sendo que os microrganismos também podem ser encontrados em pequena quantidade no dinheiro e utensílios (EVANGELISTA, 1998). Na análise do estudo, foi possível constatar que 73,3% dos funcionários manipulavam dinheiro ou faziam outra

atividade que comprometesse a integridade da carne.

Foi constatado que 60% dos comércios possuíam reservatório de água acessível e dotado de tampa, 53,3% realizavam a lavagem e desinfecção das caixas no período máximo de seis em seis meses e 33,3% declararam não saber como é feita desinfecção das caixas d'água. A água utilizada tanto no processamento de alimentos como na higienização de superfícies, utensílios e equipamentos pode ser considerada veículo para disseminação de doenças (MENDONÇA & GRANADA, 1999).

A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) preconiza que o controle frequente da potabilidade da água é imprescindível para a manutenção da qualidade dos alimentos (BRASIL, 1997). Esse controle de qualidade deve ser realizado pela empresa responsável pelo saneamento e monitorada pela Secretaria de Saúde Estadual. Contudo, cabe ao responsável do estabelecimento realizar a limpeza e sanificação da caixa d'água e de suas tubulações.

Em 80% dos pesquisados, os equipamentos permitiam fácil acesso para higienização, 83,3% das máquinas encontravam em um bom estado de conservação e funcionamento, 70% mantinha integridade e impermeabilidade das superfícies que ficam em contato com o alimento. Talvez por isso, 86,7% dos locais de processamento de carnes pesquisados não apresentaram alteração na coloração e odor.

O armazenamento e o resfriamento inadequados da carne, assim como a falta de manutenção dos equipamentos como câmara fria, são fatores que contribuem para a ocorrência de DTA's. O período em que os alimentos podem ficar refrigerados depende da sua carga microbiana antes da estocagem, do grau de perecibilidade e o tipo de armazenagem (GERMANO e GERMANO, 2011). Vale ressaltar ainda que 53,3% dos proprietários possuíam planilha de controle sobre temperatura e recepção do produto. Em 60% dos estabelecimentos, os funcionários possuíam controle sobre a validade do alimento, entretanto, não sabiam informar ao certo como era realizado esse controle.

Em 90% dos estabelecimentos, as áreas externas dos

comércios estavam livres de focos de insalubridade ou objetos em desuso. Locais que fornecem serviço de alimentação para a população devem adotar medidas de prevenção e controle de pragas. O controle químico é necessário ser aplicado de forma racional, mantendo o período de carência adequado para cada tipo de estabelecimento (BRASIL, 2002). Nestes locais, os vetores podem veicular agentes patogênicos, capazes de ocasionar surtos de toxinfecções na população (GERMANO e GERMANO, 2011). Com relação à pesquisa 86,7% dos comércios mantinham medidas preventivas e corretivas de pragas, mantendo o índice de 93,3% dos estabelecimentos livres de pragas urbanas. Em 93,3% dos casos, cuidados com a higienização de caixas de gordura eram tomadas para prevenir os vetores, como baratas e ratos.

Falhas relacionadas com aspectos estruturais também foram encontradas como falta de área para recepção e depósito de matéria-prima (60%), circulação de pessoas não autorizadas no estabelecimento em locais de acesso somente por profissionais que trabalhem com a manipulação direta da carne (53,3%) e áreas de pré-preparo dos alimentos sem isolamento das demais áreas (40%).

Contudo 58,8% dos estabelecimentos, as carnes eram adquiridas de frigoríficos da região com SIF. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) é responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo. Em 35,3% dos estabelecimentos, os proprietários afirmaram possuir fazenda ou pequena produção de animais, servindo como fornecedores e comerciantes do próprio produto. No restante dos estabelecimentos (5,9%), o abastecimento de carnes era realizado de ambas as formas, ou seja, abate fiscalizado e clandestino.

Mesmo que seja obtida de animais sadios, a carne pode ser considerada como veículo de potencial contaminação, sendo contaminada por agentes biológicos, químicos e físicos em diversas etapas de processamento. A carne pode ser contaminada desde a sangria até o abate do animal. Todo o processamento do produto e falta de capacitação ou negligência podem colaborar com a baixa qualidade do alimento (PIGATTO e BARROS, 2003).

Todos os entrevistados afirmaram que a frequência de recebimento das carnes depende dos produtos vendidos naquela semana, sendo que uma vez por semana foi observado em 20%, duas vezes por semana em 50% e até três vezes por semana ou mais constituído em 30% dos estabelecimentos. O recebimento das peças de carne varia com o tipo e local no qual a carne é comprada, sendo 55,6% entregues em caminhões refrigerados, 27,8% em carros particulares, sem refrigeração ou qualquer tipo de controle com a temperatura ou sujidades e 16,7% são recebidas por caminhões refrigerados ou particulares. A adequada gestão de suprimentos permite que os níveis de estoque estejam coerentes para atender a demanda sem grandes rupturas e controle do giro de estoque adequado, proporcionando rentabilidade e qualidade dos produtos (CATUOGNO, 2013).

Conclusões

Açougues e supermercados da cidade de Viçosa (MG), apresentaram condições higiênico-sanitárias inadequadas. Há deficiências quanto às instalações, estrutura física, falhas de higiene pessoal de manipuladores, limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios, o que pode proporcionar contaminação dos alimentos por micro-organismos e comprometer a saúde dos consumidores.

Referências Bibliográficas

BRASIL, Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos (DTA)**. Portal da Saúde. 2016. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/secretarias/svs>. Acesso em: 19 maio 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 2004.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000. Republicada em 22 de dezembro de 2000. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 de agosto de 2000.

BRASIL, Ministério da Saúde. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Regulamento técnico sobre Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília. 1997.

CATUOGNO, N. Estoque sob controle. **Supervarejo**. São Paulo. n.154, 2013.

CONCEIÇÃO, F.V.E; GONÇALVES, E.C.B.A. Qualidade físico-química de mortadelas e carnes moídas e conhecimento dos consumidores na conservação destes produtos. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.29, n.2, p.283-290, 2009.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu, 2ª edição, São Paulo, p. 613-652, 1998.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ª Ed. São Paulo: Editora Varela, 2011.1034p.

MALTAURO, A.P. Levantamento de não-conformidades higiênico-sanitárias em uma rede de hotéis no Paraná. **Revista Higiene Alimentar**, v.18, n.118, p.24-30, 2004.

MENDONÇA, C.R; GRANADA, G.I. Coliformes em açougues de Pelotas-RS. **Revista Brasileira de Agrociências**, v.5, n.1, p.75-76, 1999.

PIGATTO, C.P; BARROS, A.R. Qualidade da carne moída bovina resfriada, comercializada em açougues da região de Curitiba. **Revista Higiene Alimentar**, v.17, n.108, p.53-57, 2003.

RODRIGUES, K.L; GOMES, J.P; CONCEIÇÃO, R.C.S; BROD, C.S; CARVALHAL, J.B; ALEIXO, J.A.G. Condições higiênico-sanitário no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v.23, n.3, p.447-452, 2003.