



AValiação DO PERFIL HigIÊNICO-SANITÁRIO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E MANIPULADORES DE CARNES E DERIVADOS EM FEIRAS LIVRES DE INHUMAS-GO E REGIÃO

CONRADO, Luanna Alves¹, MACHADO, Simone Silva², VIEIRA, Darlene Ana de Paula³.

Abstract. The products of animal origin are subject to microbial contamination from various sources, and the animal itself contributes to the pathogen or spoilage organism. The meat being a highly perishable food requires the use of conservation methods efficient and effective, especially after the killing of the animal. It is known that diseases caused by contaminated food are the main transmitters handlers, poorly sanitized equipment and utensils. Regarding the problem of the meat trade in the free markets, this project aims to propose the evaluation of sanitary conditions and marketing of meat and meat products in free markets to Inhumas - GO and neighboring counties, in order to analyze and identify potential hazards to public health and consumer establish control methods to prevent the dangers of food contamination.

Keywords: Health Education. Food. Food Safety.

Resumo. Os produtos de origem animal estão sujeitos a contaminação microbiana a partir de várias fontes, sendo que o próprio animal contribui com o organismo patógenos ou deteriorantes. A carne por ser um alimento muito perecível, necessita da utilização de métodos de conservação eficientes e eficazes, especialmente após o abate do animal. É sabido que as enfermidades causadas por alimentos contaminados têm como principais transmissores os manipuladores, equipamentos e utensílios mal higienizados. Diante da problemática do comércio de carne nas feiras livres, este projeto tem por objetivo propor a avaliação das condições higiênico-sanitárias e da comercialização de carnes e produtos derivados em feiras livres de Inhumas - GO e municípios vizinhos, a fim de analisar e identificar os possíveis riscos a saúde pública dos consumidores e estabelecer métodos de controle para prevenir os perigos da contaminação de alimentos.

Palavras chave: Educação Sanitária. Alimento. Segurança Alimentar.

¹ Estudante, Departamento de Áreas Acadêmicas, Inhumas – GO, luannaconrado82@hotmail.com

² Doutor, Cargo, Departamento de Áreas Acadêmicas, Inhumas – GO, simonesilvamachado@gmail.com

³ Mestre, Cargo, Departamento Áreas Acadêmicas, Inhumas – GO, darlene.vieira@bol.com.br

1. Introdução

Mesmo em pleno mundo globalizado e tecnologicamente moderno, a cada dia é visível a preocupação dos consumidores com os riscos alimentares que afligem sua saúde e qualidade de vida. Fatores como a crise de Encefalopatia Espongiforme Bovina e outros, têm contribuído na crescente procura por alimentos seguros á saúde (ERIK et al., 2006). Segundo Silva Júnior (2001) a Organização Mundial de Saúde estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituam um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. No entanto, ressalta que as doenças de origem alimentar são provocadas por agentes microbiológicos cujo principal transmissor são os manipuladores. Além dos manipuladores, os equipamentos e utensílios mal higienizados também têm sido incriminados em surtos de doenças de origem alimentar, por isso os alimentos merecem especial atenção em todos os aspectos que garantam a segurança dos mesmos.

Os produtos de origem animal estão sujeitos à contaminação microbiana a partir de várias fontes, sendo que o próprio animal contribui com o organismo patógenos ou deteriorantes (FRANCO e LANDGRAF, 1996). A carne, particularmente, é exposta a contaminações em todas as fases do seu processamento tecnológico principalmente nas operações em que é mais manipulada e sempre que não são tomados cuidados especiais com o condicionamento da atmosfera em volta dela (PARDI et al., 2001). Cardoso e Araújo (1999), ressaltam que em todas as etapas de qualquer processo produtivo na manipulação de alimento, a higiene é crucial. Pierson e Corlett Jr. (1992), afirmam que a carne é o meio de cultura ideal para o desenvolvimento microbiano por apresentar alta atividade de água (Aa) e ser rica em substâncias nitrogenadas, minerais e fatores de crescimento.

2. Fundamentação Teórica

A feira livre é considerada um dos locais mais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo, sendo uma forma de comércio móvel, com circulação dentro das áreas urbanas. Entretanto, é motivo de preocupação e cautelas freqüentes, em virtude de suas deficiências higiênico-sanitárias (MOY et al., 1997; GARCIA SANTA CRUZ et al., 2000). Deve-se considerar ainda que nas feiras livres, os alimentos de origem animal e seus produtos derivados, ficam expostos sob condições insalubres, sujeitos à ações diretas dos

microrganismos patogênicos ou não, provenientes da contaminação do ambiente e poluição ambiental, como também de insetos, quando não estão adequadamente acondicionados ou embalados (GERMANO & GERMANO, 2001).

Em feiras livres os riscos de contaminação dos produtos de origem animal se elevam, pois são expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção contra poeiras e insetos tornando-se um ambiente propício para incorporar externamente materiais estranhos de origem biológica ou não (CORREIA e RONCADA, 1997). Este tipo de comércio sempre ocupa uma posição de destaque em vendas de produtos de origem animal envolvendo muitas pessoas na manipulação e comercialização. Germano et al. (2000), alertam que a grande maioria dessas pessoas envolvidas desconhecem medidas básicas de higiene a serem empregadas em produtos alimentícios, bem como a possibilidade de serem portadores assintomáticos de microrganismos.

Deste modo, justifica-se a realização deste trabalho com o objetivo de obter informações seguras sobre as condições higiênicas dos locais de comercialização e dos manipuladores de carnes e derivados no município de Inhumas e região e estabelecer mecanismos de controle para prevenir os perigos da contaminação alimentar.

3. Objetivos

Avaliar o perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos e manipuladores que comercializam carnes e derivados em feiras livres do município de Inhumas e região. Compreender as legislações e portarias que regulamentam a manipulação e o comércio de carnes *in natura*; avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comercializadores de carnes *in natura* nas feiras livres de Inhumas, Caturai, Araçu e Brazabrantes; definir pontos críticos e pontos de controle nos estabelecimentos; definir procedimentos de controle da contaminação das carnes em feiras livres

4. Metodologia

Revisão bibliográfica dos contaminantes das carnes *in natura*, das doenças relacionadas ao seu consumo e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de manipulação e comercialização; levantamento das feiras livres das cidades de Inhumas, Caturai, Araçu e Brazabrantes que manipulam e comercializam carnes *in natura*; seleção dos

estabelecimentos que participarão da pesquisa; elaboração do CHECK-LIST higiênico-sanitário; aplicação do CHECK-LIST nos estabelecimentos; verificação de características sensoriais (odor, cor e presença de limosidade superficial) e temperatura das carnes no local de comercialização; tabulação e análise dos dados; estabelecimento de medidas de controle preventivo das contaminações, com base nos resultados obtidos; elaboração e distribuição de cartilha educativa em higiene para manipuladores de carnes em feiras livres; conclusão da pesquisa.

5. Referências Bibliográficas

- [1] FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1994. cap. 7.
- [2] GARCIA-CRUZ, C. H.; HOFFMANN, F. L.; BUENO, S. M. Monitoramento microbiológico de lanches vendidos por ambulantes na parte central de São José do Rio Preto, SP. Hig. Alim., v.11, n.75, p.48-51, 2000.
- [3] GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001. 629p.
- [4] GILL, C. O.; McGINNIS, J. C.; BADONI, M. Assessment of the hygienic characteristics of a beef carcass dressing process. J. Food Protect., Ames, v.59, n.2, p.136-140, 1996.
- [5] HEUVELINK, A. E. et al. Zero tolerance for faecal contamination of carcasses as a tool in the control of O157 VTEC infections. Int. J. Food Microbiol., Amsterdam, v.66, n.1-2, p.13-20, 2001.
- [6] MENDES, A. C. R. et al. Condições de comercialização de cortes cárneos em supermercados da cidade de Salvador, BA. Aspectos higiênico-sanitários e de conservação. Hig. Alim., v.15, n.83, p.58-62, 2001.
- [7] MONDINI, L; MONTEIRO, C. A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira: 1962-1988. Revista de Saúde Pública, v. 28, n. 6, p. 433-439, 1994.
- [8] MOY, G.; HAZZARD, A.; KÄFERSTEIN, F. Improving the safety of street-vended food. World Health Stat. Q., v.1-2, n.50, p.124-131, 1997.
- [9] ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD/ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis. Informe sobre el sistema de información regional para la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. (SIRVEETA 1999 - 2000). Buenos Aires, 2001. 22p.