

PERFIL HIGIÊNICO- SANITÁRIO DE UM AÇOUGUE NA LOCALIZADO NA CIDADE DE ACARI-RN

Mailson Gonçalves Gregorio¹, Vitória Régia do Nascimento Lima ¹, Moisés Sesion de Medeiros Neto¹, Alfredina dos Santos Araújo².

¹*Estudantes do Curso de Engenharia de Alimentos- Universidade Federal de Campina Grande-CCTA/POMBAL. E-mail:ma_ilson@live.com; vitoriatenps@hotmail.com; moisesion@live .com*

²*Docente/pesquisador da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Campina Grande– CCTA/Pombal. E-mail:Alfredina.araujo@ccta.ufcu.edu.br*

Resumo: A venda de carnes é sempre um setor em crescimento desde seu surgimento, sendo os açougues considerados um dos estabelecimentos mais antigos no comércio de carnes e de seus coadjuvantes, com isso é considerado como precursor dos grandes e modernos frigoríficos. Muitos desses estabelecimentos possuem estruturas antigas que podem comprometer a qualidade dos produtos que são comercializados, principalmente após o envolvimento da mídia noticiando os casos de surtos alimentares. Neste sentido, esta pesquisa teve o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias de um açougue localizado na cidade de Acari- RN, tendo como base as recomendações estabelecidas pela a resolução RDC N°275/2002 da ANVISA. Foi aplicado um questionário no estabelecimento para fazer o lavamento dos dados, sendo analisado no *check-list*, controle de pragas, edificação e instalações, instalações sanitárias, higienização das instalações e iluminação e instalações elétricas. No estudo foi identificado que o estabelecimento possui várias inadequações principalmente no quesito de edificação e instalações não atendem os termos estabelecido pela a legislação, sendo assim, o açougue necessita passar por uma reforma para começar atender os itens estabelecidos pela a resolução normativa.

Palavras-chave: Instalações; higienização; manutenção; *check-list*; conformidades.

Introdução

Com o surgimento da indústria frigorífica, no Brasil, em meados de 1910, predominava em todo território nacional as charqueadas primitivas, e os matadouros municipais, que realizavam o fornecimento local de forma altamente deficiente, com exclusão de alguns estabelecimentos que, no preceito instalações eram bem atualizadas levemente aos seus similares franceses e alemães. Matadouros municipais diferenciados como os de Manaus, Belém do Pará, Recife, Maceió e Aracajú foram instalados com base em projetos e equipamentos importados da Europa (FELÍCIO, 2013).

O mercado das carnes está ficando a cada dia mais competitivo, essa competição pode ser explicada pela procura de alimentos variados, com isso a consequência é a valorização de alimentos que possuam maior vida de prateleira, ou pela busca de melhores condições higiênica sanitária. Assim sendo, a população está mais ciente dos perigos a que pode ser submetida (sejam eles físicos, químicos ou biológicos) e, portanto, está mais exigente com aquilo que se consome. Todavia, é

notório que os frigoríficos/açougues, não apenas do município, mas do Brasil, ainda estão, quase que em sua totalidade, fora dos padrões estabelecidos pela legislação (SAMULAK et al., 2011).

Esta discordância por parte dos estabelecimentos é uma condição arriscada, já que os péssimos hábitos de higiene dos colaboradores (ou até mesmo a ausência deles, especialmente pelo contato da carne com manipuladores contaminados, sejam eles sintomáticos ou não), as condições estruturais desses estabelecimentos e forma de armazenamento e/ ou acondicionamento das carnes podem promover o surgimento de casos isolados de DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos) podendo também Surtos de Origem Alimentar, que aparecem, inclusive, ocasionar a morte de indivíduos consumidora (ANDRADE *et al.*, 2003). Além do que, constitui-se uma imagem negativa para os estabelecimentos comercializadores de carnes, podendo ainda, implicar em penalidades.

Nos açougues/estabelecimentos comercializadores de carnes também pode ocorrer contaminação ocasionada pelo o contato direto nas carnes pelos os manipuladores, a falta de luvas pelos manipuladores, os quais, mesmo assintomáticos podem transmitir microrganismos patogênicos, colocando em risco a saúde do consumidor, que pode ser afetado por DTA's - Doenças Transmitidas por Alimentos (OLIVEIRA *et al.*, 2008; LUNDGREN *et al.*, 2009). As doenças microbiológicas de origem alimentar podem ser divididas em intoxicações e em infecções. As intoxicações alimentares são causadas pela ingestão de alimentos contendo toxinas microbianas pré-formadas. Já as infecções alimentares são causadas pela ingestão de alimentos contendo células viáveis de microrganismos patogênicos (FRANCO & LANDGRAF, 2003).

Todo ano, vários registros são expendidos pelos órgãos oficiais de saúde pública relativa aos casos de intoxicações alimentares e mortalidade de consumidores, devido a deficiência de processos em estabelecimentos do comércio varejista de alimentos (MENNUCCI, 2010). Os alimentos, de origem animal e vegetal, podem ser contaminados por microrganismos patogênicos ou deterioradores, em qualquer uma das etapas de produção, manipulação, transporte, armazenamento e distribuição (SILVA, 1999).

A qualidade higiênico-sanitária de produtos de origem animal necessita de medidas que precisam ser obedecidas em todos os setores da produção, tendo início no pré-abate chegando até a mesa do consumidor. A distribuição e a comercialização nos pontos de vendas destes produtos merecem especial atenção, já que são nestas etapas que se garantem a manutenção da qualidade imposta nas

etapas anteriores e onde estão ocorrendo falhas graves no processo produtivo (SANTOS; GONÇALVES, 2010). Prado et al (2011) destacam que o açougue é elo da longa cadeia de produção da carne com o consumidor, sendo necessárias práticas que merecem atenção para a segurança da saúde da população, devido ao risco de contaminação microbiana.

A segurança dos alimentos é um dos temas mais discutidos no momento, tendo em vista que ameaças à inocuidade dos produtos sempre é noticiário pela mídia. A exigência internacional para exportações de vários produtos, fez com que o tema segurança dos alimentos fosse tratado com mais frequência e de forma rigorosa, já que envolve os aspectos econômicos (SATO; SILVA, 2007). Em 2014 foram registrados 886 surtos de DTA e 15.700 pessoas ficaram doentes devido à ingestão de alimentos contaminados. Destes, 40,2% aconteceram na região Sudeste, 34,8% na região Sul, 14,8% no Nordeste, 6% na região Centro-Oeste e 4,3% na região Norte, sendo que 51% desses surtos foram por alimentos não identificados (BRASIL, 2016).

A resolução RDC 216/2004 estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tendo como objetivo assegurar condições higiênicas sanitárias adequadas do alimento preparado. Dentro do âmbito de aplicação dessa legislação estão os segmentos de alimentação que desenvolvam atividades de manipulação, preparação, fracionamento, distribuição, transporte, armazenamento, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo. A legislação ainda prevê os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), documentos que descrevem instruções contínuas de operações específicas inerentes à rotina na manipulação de alimentos, dentro de um serviço de alimentação (BRASIL, 2004).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são normas que devem ser continuadas para produção de alimentos seguros e alimentos de qualidade, com objetivo de evitar a contaminação cruzada, e a higienização dos utensílios, equipamentos e superfície antes, durante e após o preparo. (CARVALHO et al, 2012).

A conscientização dos manipuladores sobre as boas práticas em serviços de alimentação é necessária, visto que a falta de condições higiênico-sanitárias, além de interferir na qualidade do alimento e do estabelecimento comercial, é um grande problema de saúde pública (UCHIDA & ALVES, 2010).

O presente trabalho teve como objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias das instalações de um açougue de médio porte localizado em Acari-RN na região do Seridó no semiárido potiguar, tendo como base a RDC n° 275 de 21 de outubro 2002.

Metodologia

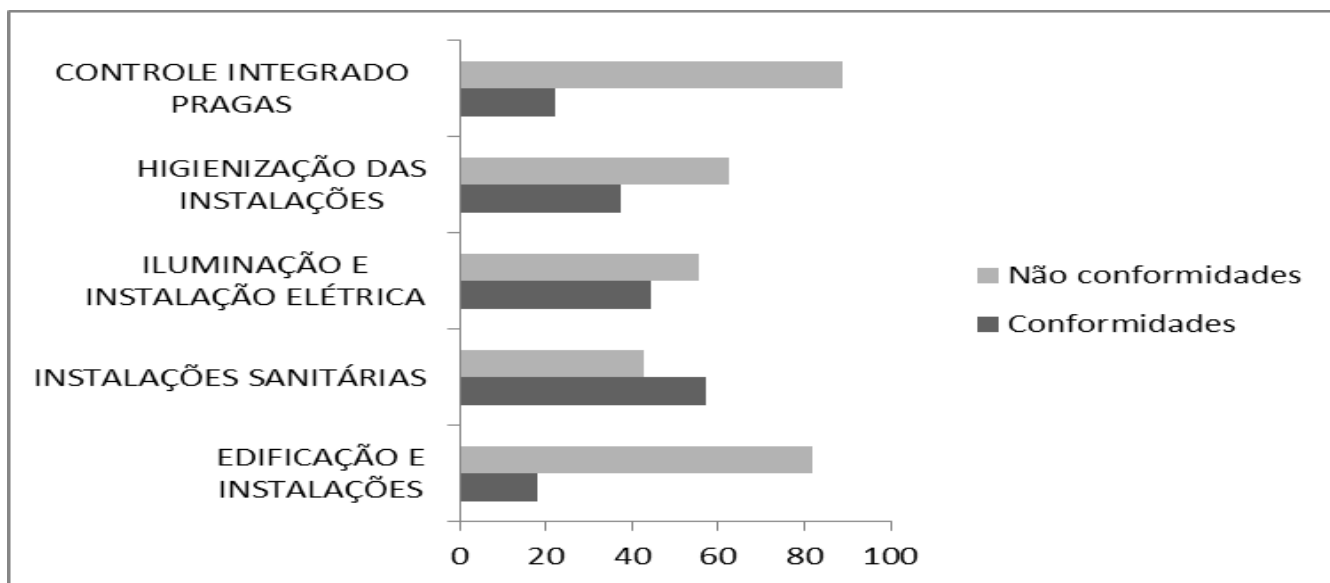
O estudo foi realizado em um açougue de médio porte, no período de 10 a 13 de janeiro de 2018, o estabelecimento está situado na cidade de Acari localizado no Sériido central do Rio Grande Do Norte. O açougue foi avaliado tento como alicerce a lista de averiguações alegação pela RDC n° 275 de 2002, que analisa os itens de instalações, edificações, equipamentos, utensílios, manipuladores, produção e transporte do alimento.

Para verificar prováveis falhas consequentes das práticas erradas dos manipuladores, ampliando o risco a saúde do consumidor, ou seja, com a ferramenta “check-list” é essencial para obter um programação concreto de avaliação dentro da rotina de trabalho, com base na RDC n°. 275 (ANVISA, 2002), a fim de efetuar um relatório e relatando as conformidades e não conformidades observadas com prazo específico para realização das mudanças propostas.

Resultados e discussão

Com a aplicação do *check list* no estabelecimento de serviço de alimentação percebeu-se um elevado índice de não conformidades, ou seja, tendo uma grande necessidade de direcionar ajustes e mudanças do estabelecimento para uma execução ideal do mesmo. A figura 1 apresenta o resultado referente a aplicação do *check-list*, mostrando as conformidades e não conformidades.

FIGURA 1- Condições dos itens de analisado em conformidade e não conformidades.



Fontes: Autores

Após o resultado do *check list* no qual foram verificados 45 itens sendo distribuídos em cinco grupos. O Primeiro grupo analisado foi o de controle integrado de pragas e vetores onde apresentou 88,88% de não conformidades e apenas 22,22% de conformidades. Com isso as principais não conformidades encontradas no estudo foi a ausência na adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas e como também a falta de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.

Para higienização das instalações apontou 37,5% de conformidades e 62,5% de não conformidades, sendo assim, existem falhas consideráveis no procedimento de higienização desse estabelecimento, onde os principais erros analisados foram a inexistência de uma diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante, como também a falta de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado e a frequência da higienização das instalações adequada.

No quesito de iluminação e instalações elétricas apresentou 55,55 % de não conformidades os primordiais erros encontrados no estabelecimento foram à ausência de uma iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos, bem como a falta luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação também foi percebido neste estudo.

As instalações sanitárias são de fundamental importância nos estabelecimentos que comercializam alimentos, porém se o seu planejamento não for realizado de maneira correta pode servir como zona de contaminação dos alimentos. As instalações sanitárias do estabelecimento estudo apresentou cerca de 57% conformidades e 42% de não conformidades, sendo assim, existem problemas de grande relevância neste estabelecimento, onde os principais erros foram a falta de duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria, ausência de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.

As edificações e instalações de maneira geral apresentou uma baixa taxa de conformidade com apenas 18,2 % e 81,8 % de não conformidades, ou seja, o estabelecimento possui grandes falhas de edificação e instalações, as principais não conformidades foi à ausência de vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas, área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros o piso das instalações também apresentou falhas como pois o material não permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).

Conclusões

Pode-se certificar que o açougue localizado na cidade de Acari-RN, não conseguiu atender a classificação ideal estabelecida pela RDC nº 275 de 2002, apontando de 40% dos itens analisados, sendo assim, o estabelecimento é classificado no grupo em que o percentual de itens conformes varia de 0 a 50%.

As falhas encontradas no presente estudo pode afetar a qualidade dos produtos comercializados, bem como a saúde dos consumidores, pois os alimentos também servem como vínculos de doenças para a população.

Referências

FELÍCIO, P. E. **O Surgimento Dos Matadouros-Frigoríficos No Brasil Do Início Do Século XX**, disponível em:< <http://www.beefpoint.com.br>> acessado em 15 de maio de 2017.

MENUCCI, T. A. et al. **Avaliação da contaminação por matérias estranhas em carne de sol comercializadas em “casas do norte”**. Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v. 69, n. 1, p. 47-54, 2010.

SILVA J. A. **As novas perspectivas para o controle sanitário de alimentos.** Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 16, n. 94, p. 19-25, 1999.

SAMULAK, R. L.; BITTENCOURT, J. V. M.; FRANCISO, A. C. de; ROMANO, C. A.; ZANETTI, G. F. **Padronização higiênica-sanitária em frigorífico de suínos, Ponta Grossa (PR).** Revista Gestão Industrial, v. 7, n° 1, p. 175-189, 2011.

SANTOS, I.C.; GONÇALVES, E.C.B.A. **Qualidade de carnes in natura na recepção de uma rede de supermercados e de implantação de ações educativas para os manipuladores dos produtos.** Revista Higiene Alimentar, v. 24, n. 183, p. 38- 44, 2010.

PRADO, F.F.; SILVA, I. J.; MAGELA, S.; VALENTE, D.; OLIVEIRA, C. A. A. **Açougues do Município de Ribeirão Preto/SP: situação higiênico-sanitária por regiões administrativas.** Revista Higiene Alimentar, v. 25, n. 2, p. 53-57, 2011.

UCHIDA, N. S.; ALVES, G. **Condições higiênico-sanitárias nas seções de panificação e açougue de supermercados das cidades de Umuarama e Paranavaí/PR.** Revista Higiene Alimentar, v. 24, n. 184/185, p. 48-52, 2010.

SATO, G.S.; SILVA, V. DA. **Segurança sanitária alimentar: Uma reflexão sobre um Problema global.** Informações Econômicas, v.37, n.11, 2007.

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de vigilância em saúde. Departamento de vigilância das doenças transmissíveis. Coordenação geral de doenças transmissíveis. Unidade de vigilância das doenças transmissão hídrica e alimentar. Publicado no **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, Brasília, DF, junho de 2016.

BRASIL. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.

CARVALHO, L.R. et al. **Bactérias Resistentes A Antimicrobianos Em Amostras De Água De Coco Comercializada Em Itabuna, Bahia.** Revista Baiana de Saúde Pública, Bahia vol. 36, n. 3, p. 751-763, jul/set. 2012.

BRASIL. **Resolução - RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Aprovar o regulamento técnico

ANDRADE, N. J. de; SILVA, R. M. M. da; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. **Ciê. Agrotec.**, v. 27, p. 590-596, 2003.

LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A. da; MACIEL, J. F.; FERNANDES, T. M. **Perfil da qualidade higiênico-sanitária da carne bovina comercializada em feiras livres e mercados públicos de João Pessoa/PB** – Brasil. Alim. Nutri., v. 20, p. 113-119, .2009.

OLIVEIRA, S. de; SILVA, J. A. da; MACIEL, J. F.; AQUINO, J. de S. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de carne bovina comercializada em supermercados de João Pessoa**. Alim. Nutri, v. 19, n. 1, p. 61-66, 2008.

FRANCO, B. D. G. de M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003.