

AVALIAÇÃO TÉCNICA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE CARNES COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES DE UM MUNICÍPIO ALAGOANO

Jacqueline Vieira da Silva (1); Yasnaia Ferreira da Silva (1); Nassib Bezerra Bueno (2); Ingrid Sofia Vieira Melo (1)

(1) Instituto Federal de Alagoas – IFAL ingridsofia_melo@hotmail.com

(2) Universidade Federal de Alagoas - UFAL

RESUMO: Ainda hoje, a feira livre é um dos mais importantes mecanismos de comercialização de alimentos, constituída pela grande diversidade de produtos e preço. A feira livre apresenta graves problemas que são motivos de preocupação em virtude de suas deficiências higiênico-sanitárias. Tem-se como principais problemas a falta de higiene e a má estrutura das barracas. A carne seja ela bovina suína ou avícola, entre outras, é um dos produtos de origem animal mais consumido como fonte protéica por todas as famílias. Mesmo que obtida de animais sadios, a qualidade da carne depende não só da microbiota natural e de contaminantes patogênicos e deterioradores, como também da higiene no processo produtivo e beneficiador, pois a matéria prima sofre deterioração protéica logo que termina o processo de rigor mortis. Os estabelecimentos de derivados cárneos sejam eles comerciais ou de beneficiamento devem possuir condições higiênico-sanitárias para impedir os fatores favoráveis à multiplicação de microrganismo ou outros efeitos danosos. O presente trabalho teve como objetivo Avaliar as condições higiênico-sanitárias de carnes comercializadas em feiras livres do município de União dos Palmares – Alagoas. Para tanto Foi check list que visava obter informações sobre as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores e estabelecimentos, com base nas RDC 275 e RDC 216. Verificou-se que cerca de 45% dos manipuladores não usavam aventais apropriados para executar a atividade em questão, sendo observado também que cerca de 90% dos feirantes realizam alguma refeição durante o trabalho. Cerca de 75% dos vendedores não se apresentavam aparentemente limpos, além disso, em todas as barracas os vendedores que manipulavam os alimentos recebiam simultaneamente o pagamento das vendas, além do uso de adornos como relógios, bonés, pulseiras, anéis entre outros. Portanto, pode-se concluir que o ambiente e a forma de comercialização de carnes na feira livre de União dos Palmares/AL encontram-se precária. Diante disso faz-se necessário que sejam adotadas medidas corretivas para que se obtenham melhorias na qualidade dos alimentos vendidos bem como, nas condições de trabalhos dos próprios feirantes.

Palavra-chave: Produtos cárneos; Higiene alimentar; Comercialização.

INTRODUÇÃO

Os Brasileiros são conhecidos pelo seu hábito de consumir carne em sua dieta diária. A carne bovina é o tipo de proteína de origem animal mais consumido no Brasil, seu consumo é consequência da capacidade e habilidade produtiva de nosso país, que dispõe de enormes áreas para uma pecuária baseada em alimentação de pasto, a baixo custo (IBGE, 2008).

(83) 3322.3222

contato@conapesc.com.br

www.conapesc.com.br

A carne vermelha, assim como todos os alimentos de origem animal, é fonte de proteína essencial para o desenvolvimento normal do homem, principalmente nos primeiros anos de vida. Por se constituir em uma proteína altamente nobre, sua manipulação deve ter controle higiênico e sanitário rigoroso (GERMANO & GERMANO,2003).

As condições higiênicas e sanitárias de carnes comercializadas são precárias em diversas cidades do Brasil, principalmente aquelas que são dispostas em barracas. Nas feiras livres os riscos de contaminação se elevam, pois os alimentos são expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção contra poeiras e insetos, tornando-se um ambiente propício para incorporação de contaminantes de origem microbiológica, física e química, caracterizando risco a saúde pública (CONTRERAS et al, 2003).

Apesar de todos os recursos tecnológicos existentes atualmente, os surtos de doenças alimentares vêm ganhando importância no campo da saúde pública. São diversas doenças que são transmitidas em decorrência da manipulação inadequada das carne, como podemos destacar a tuberculoses, a brucelose, a cisticercose e as doenças transmitidas por bactérias patogênicas (PELCZAR, 1981).

Por isso, o objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de carnes comercializadas em feiras livres do município de união dos palmares.

METODOLOGIA

Inicialmente, foi aplicado um check list que visava obter informações sobre as condições higiênico sanitárias dos manipuladores e estabelecimentos, com base nas RDC 275 (BRASIL, 2002) e RDC 216 (BRASIL, 2004). Na sequência, foi verificado se havia conformidade dos seguintes aspectos: equipamentos e utensílios, manipuladores de alimentos, controle de matérias-primas, manipulação e exposição dos produtos à venda. Os manipuladores foram, então, convidados a participar de encontros que objetivavam discutir e esclarecer o que a legislação preconiza quanto às condições higiênico sanitárias das carnes comercializadas no país e de qual forma é possível proteger a saúde dos consumidores, por meio dos alimentos. Os encontros foram dirigidos pelos bolsistas do projeto, com auxílio de aparelhos de multimídia, panfletos informativos e outros recursos. Esta ação ainda está em curso.

Foram realizadas visitas a feira livre da cidade, nos em que a mesma ocorria. As categorias estudadas foram as apresentadas no quadro 1.

Quadro 1- Parte das perguntas que constavam no Check list aplicado para verificar a situação dos manipuladores e estabelecimentos que comercializam carnes na feira livre de União dos Palmares, AL. Categoria A (manipulador) e categoria B (estabelecimento).

Categoria A
Os manipuladores usam aventais adequados e específicos para a atividade em execução? Conforme () não conforme ()
Comem no local enquanto trabalham? Conforme () não conforme ()
Os funcionários usam adornos? Conforme () não conforme ()
Os utensílios utilizados (facas, bacias) parecem ser limpos? Conforme () não conforme ()
Os manipuladores executam a higienização correta das mãos nos momentos e de forma adequada?(Antes da utilização e a cada troca de tarefas). Conforme () não conforme ()
Os manipuladores apresentam higiene corporal adequada, cabelos e bigodes protegidos e totalmente cobertos, unhas curtas, limpas e sem esmalte? Conforme () não conforme ()
Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos incorretos durante a manipulação (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipulador dinheiro, etc.)? Conforme () não conforme ()
Categoria B
Há presença de animais nas bancas ou proximidades? Conforme () não conforme ()
As condições dos ganchos são apropriadas? Conforme () não conforme ()
Os arredores da feira estão livres de sucatas, fossas, lixo, terra, poeira, animais (inclusive insetos e roedores), inundações e outros contaminantes? Conforme () não conforme ()
Utilizam-se panos de prato na secagem das mãos? Conforme () não conforme ()
Existem isopores para o armazenamento do produto? Conforme () não conforme ()
O lixo é recolhido com frequência adequada? Conforme () não conforme ()
Há contato direto com o balcão? Conforme () não conforme ()

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Verificou-se que, quanto a situação dos manipuladores durante a comercialização de carnes na feira livre de União dos Palmares/AL, cerca de 45% não usavam aventais apropriados para executar a atividade em questão, sendo observado também que cerca de 90% dos feirantes realizam alguma refeição durante o trabalho. Aproximadamente 75% dos vendedores não se apresentavam, aparentemente, limpos, além disso, todas as barracas observadas ofereciam vendedores que manipulavam os alimentos e recebiam simultaneamente o pagamento das vendas. O uso de adornos como relógios, bonés, pulseiras, anéis entre outros era comum. Segundo a Resolução RDC n. 216,

de 15 de setembro de 2004, os manipuladores de alimentos devem se apresentar limpos, utilizando toucas, batas e luvas. Não devem manipular dinheiro, utilizar adornos, nem comer durante o desempenho das atividades, atitudes que foram presenciadas no ato das visitas.

Nos requisitos relacionados à higiene e limpeza do local foram observados percentuais importantes: 75% dos ganchos estavam enferrujados e inapropriados para utilização; nos arredores da feira existam lixos, animais e sucatas. Cerca de 80% dos feirantes utilizavam panos de pratos na secagem das mãos. Além disto, não eram utilizados isopores apropriados para refrigeração de carnes para diminuir o risco de contaminação. A feira apresenta limpeza considerada precária, sendo observada a falta de cuidado por parte dos vendedores e dos próprios consumidores. É importante ressaltar que foi observada em vários pontos da feira a presença de lixo indicando, a falta de higiene e as condições precárias do local

De acordo com a Portaria n. 326 de 30 de julho de 1997 as condições são consideradas inadequadas, pois o comércio de alimentos deve se situar em zonas isenta de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações, além de ser proibida a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/ industrialização.

CONCLUSÃO

Perante a problemática percebida, pode-se concluir que o ambiente e a forma de comercialização de carnes na feira livre de União dos Palmares/AL encontram-se precários. Diante disso, faz-se necessário que sejam adotadas medidas corretivas para que sejam obtidas melhorias na qualidade dos alimentos vendidos bem como, nas condições de trabalhos dos próprios feirantes.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a Pró-reitora de Pesquisa e Inovação - PRPI do Instituto Federal de Alagoas - IFAL pelo apoio e bolsas concedidas para a realização do projeto de pesquisa.

REFERÊNCIAS

CONTRERAS, J.C.; ET AL. **Higiene e sanitização na indústria da carne e derivados**. São Paulo, Editora Varela, 2003.

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRÁFIA E ESTATÍSTICA. **Produção Agropecuária**. Brasil, 2008. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/default.shtm>. Acesso em 15/11/2008.

INSTITUTO BIOLÓGICO. **Segurança Alimentar: agentes contaminantes da carne**. São Paulo, 2008. Disponível em: http://www.biologico.sp.gov.br/contaminantes_carne.php. Acesso em 15/11/2008.

PECZAR, Júnior Michael; Et al. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. vol. 2. 20 Ed., São Paulo: Makron Books, 1996.

Pelczar, M.; Reid, R.; Chan, E.C. 1981. Microbiologia. MacGraw-Hill do Brasil, vol.2. São Paulo. 495p.