

## **AValiação DAS Condições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DO SETOR DE MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS DE UM SUPERMERCADO NA CIDADE DE SALGUEIRO – PE**

Clemilson Elpidio da Silva<sup>1\*</sup>, Luciana F. Marques<sup>2</sup>, Denize Gabriela Barbosa Lopes<sup>1</sup>, Gabriela Araújo de Oliveira Maia<sup>1</sup>.

1. Estudante do Curso Superior Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro;
2. Docente do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro / Orientadora.

### **Resumo:**

O presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênicas e sanitárias do setor de manipulação de produtos cárneos de um supermercado na cidade de Salgueiro – PE. Para a avaliação, foi aplicada uma lista de verificação, baseada na RDC 275/2002 da ANVISA. A pesquisa foi realizada com 167 itens da lista de verificação os quais incluíam-se todos os eixos. Após a verificação da lista os dados foram tabulados no programa computacional EXCEL 2010 e, a partir daí, foram gerados os resultados em porcentagem (%). Como resultado obteve-se, no total, dos 167 itens avaliados: 29,85% de SIM; 49,25% de NÃO e 20,89% de NÃO SE APLICA de atendimento a esses itens. Foi encontrado também, por eixo, que Manejo de Resíduos foi o que obteve 100% de atendimentos aos itens avaliados e o Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão foi o que obteve 100% de não atendimento aos itens avaliados. Pode-se concluir que o estabelecimento enquadra-se no grupo 3 (insuficiente) necessitando rever e readequar-se as normas exigidas pela legislação.

**Autorização legal:** Informe a autorização legal para execução da pesquisa: as referências do cumprimento das exigências legais, com expedição de autorizações junto a Comitês de Ética ou Órgãos Ambientais, número de autorizações ou protocolos expedidos pelo CEP/CONEP, CEUA, IBAMA, ICMBio, CGEN, IPHAN etc.).

**Palavras-chave:** Controle de qualidade, segurança alimentar e RDC 275.

**Apoio financeiro:** Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro.

**Trabalho selecionado para a JNIC pela instituição:** Não

### **Introdução:**

Além de nutritivos e bem aceitos, os alimentos comercializados devem ser seguros, em suas características físicas, químicas e microbiológicas, não oferecendo riscos à saúde do consumidor.

Um grande número de estabelecimentos que comercializam frios, particularmente presunto e queijos fatiados, não observem os mínimos preceitos de higiene, tanto em relação aos manipuladores quanto aos procedimentos de limpeza e sanitização do equipamento para fatiar.

A higienização na indústria de alimentos visa basicamente à preservação da patabilidade e da qualidade microbiológica dos alimentos. Auxilia, portanto, na obtenção de um produto que, além das qualidades nutricionais e sensoriais, tenha uma boa condição higiênica e sanitária, não oferecendo riscos à saúde do consumidor (ANDRADE, 1996).

Uma eficiente higienização é o resultado de um conjunto de fatores, onde se destacam as energias químicas, mecânicas e térmicas além do tempo de contato usado no procedimento. A otimização destes fatores implicará numa maior eficiência da higienização.

O consumidor brasileiro está cada vez mais exigente quanto à qualidade dos alimentos comercializados. Além de observar os aspectos físicos do produto, o consumidor, na maioria das vezes, busca também uma boa qualidade higiênica e sanitária do alimento, sabendo que umas das conseqüências mais graves da má higienização de alimentos, é a possível ocorrência de doenças de origem alimentar, sendo este um dos problemas que mais afligem os responsáveis pela qualidade de alimentos comercializados.

Cerca de 200 doenças podem ser transmitidas pelos alimentos comercializados. Elas são provocadas por bactérias, fungos, vírus, parasitas, agentes químicos e substâncias tóxicas de origem animal ou vegetal. As bactérias estão inclusas no grupo

de maior importância, sendo responsáveis pela ocorrência de cerca de 70% dos surtos e 90% dos casos (ANDRADE, 1996).

Dessa forma, este trabalho teve como objetivo realizar uma avaliação das condições higiênicas e sanitárias do setor de manipulação de produtos cárneos de um supermercado na cidade de Salgueiro – PE através da aplicação da lista de verificação contida na RDC 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

### Metodologia:

O trabalho foi realizado no setor de manipulação de produtos cárneos de um supermercado na cidade de Salgueiro – PE, que atende a maior parte da população que reside nas proximidades do mesmo. Esse setor comercializa produtos cárneos assim como queijos e presuntos fatiados.

Para realização da pesquisa foi realizada uma coleta de dados e uma visita ao local.

A coleta de dados deu-se através de observações, da aplicação de uma lista de verificação e perguntas aos funcionários do local. A lista de verificação contida na RDC 275/2002 – ANVISA consta de 167 itens que são divididos nos seguintes eixos: 1) Higienização das Instalações; 2) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas; 3) Abastecimento de Água; 4) Manejo dos Resíduos; 5) Higienização dos Equipamentos e Maquinários, e dos móveis e utensílios; 6) Vestuário, Hábitos Higiênicos, Estado de Saúde e Programa de Controle de Saúde dos Manipuladores; 7) Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão; 8) Controle de Qualidade.

Cada item era avaliado segundo três possibilidades: SIM, NÃO ou NÃO SE APLICA. Ao final da coleta e tabulação dos dados, o estabelecimento era classificado em três grupos:

- GRUPO 1 (Ótimo): 76 a 100% de atendimento aos itens;
- GRUPO 2 (Regular): 51 a 75% de atendimento aos itens;
- GRUPO 3 (Insuficiente): 0 a 50% de atendimentos aos itens.

### Resultados e Discussão

Após a aplicação da lista de verificação contida na RDC 275/2002, pode-se detectar os seguintes resultados apresentados através da Tabela 1.

Tabela 1 – Resultado da avaliação dos eixos contidos na RDC 275/2002 no setor de manipulação de produtos cárneos de um supermercado na cidade de Salgueiro – PE

EIXO	% DE ITENS	% DE SIM	% DE NÃO	% NÃO SE APLICA
1	100	55,6	44,4	—
2	100	33,3	33,3	33,3
3	100	30,76	38,46	30,76
4	100	100	—	—
5	100	55,55	44,44	—
6	100	30	60	10
7	100	—	100	—
8	100	—	50	50

Verificou-se no estabelecimento a falta de um profissional responsável pela higienização do local como também a falta de registro da mesma. Verificou-se ainda que os manipuladores não usavam uniformes adequados (touca, bata, luva, calçado fechado) para a atividade, faziam uso de adornos pessoais e não eram submetidos a realização de exames de saúde. O estabelecimento realizava o controle de vetores e pragas urbanas por conta própria, feito de forma eficiente, uma vez que não foi detectada a presença de insetos ou pragas no local.

Em relação ao abastecimento de água, a maior parte dos itens foi preenchida de forma satisfatória. Os reservatórios possuíam tampas, eram livres de rachaduras e era feita a manutenção/higienização semestralmente.

Já em relação ao controle de qualidade, o estabelecimento não apresentou resultados satisfatórios. No local não existiam manuais nem orientações de boas práticas, como também não existiam capacitações para funcionários do local.

Vale ressaltar ainda que era feita uma limpeza diária no estabelecimento e uma limpeza geral a cada três dias. A forma de limpeza não era adequada, já que eram usados detergentes que exalavam odores e inadequados para o utensílio ou maquinário. Existia também o uso de esponjas de aço para higienização de alguns utensílios.

### Conclusões:

Pode-se concluir que o local avaliado, apresenta condições higiênico-sanitárias insuficientes, necessitando assim, rever os hábitos de higiene dos manipuladores do estabelecimento em todos os requisitos necessários.

## Referências bibliográficas

ANDRADE, Nélio José de. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

PIRES, Ana Clarissa dos Santos, ARAÚJO, Emiliane Andrade. **Condições higiênicas de fatiadores de frios avaliadas por atp-bioluminescência e contagem microbiana: sugestão de Higienização**. Araraquara, 2005, v. 16, n. 2, 129 p.

GOTTARDI, Carina Philomena. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias do ambiente de manipulação de produtos fatiados de origem animal de redes de supermercados de Porto Alegre**. Porto Alegre, 2006, 80p. (Dissertação de Mestrado apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, para obtenção do grau de Mestre em Ciências Veterinária).

MACÊDO, Jacqueline dos Santos Rosa de, PORTELA, MiryaGrazielle Torres, SOUSA, Priscila Rocha de, CUNHA, Paulo Borges da. **Avaliação dos aspectos e condições ambientais no funcionamento de um frigorífico em Teresina – PI**. Belém, 2009, 10p.

SCHIMANOWSKI, Neide Taciana. **Adequação das boas práticas de fabricação em panificadoras do município de Ijuí-RS**. Campinas, 2011, v. 14, n. 1, 64 p.