

### **C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 3. Microbiologia**

#### **Avaliação higiênico-sanitária dos estabelecimentos de comercialização de carne-de-sol no município de Cruz das Almas-Bahia**

Priscila Coutinho Miranda <sup>1</sup>

Norma Suely Evangelista Barreto <sup>2</sup>

Márcia Luciana Cazetta <sup>3</sup>

Danillo Cerqueira Barbosa <sup>4</sup>

1. Mestranda-Programa de Pós-Graduação em Microbiologia Agrícola- UFRB

2. Prof<sup>a</sup>,Dr<sup>a</sup>. Programa de Pós-Graduação em Microbiologia Agrícola-UFRB-Orientadora

3. Prof<sup>a</sup>,Dr<sup>a</sup>.Programa de Pós-Graduação em Microbiologia Agrícola UFRB-Co-orientador

4. Estudante de Licenci. em Física-Centro de Formação de Professores-UFRB.Estagiário

#### **INTRODUÇÃO:**

Anualmente são notificados, pelos órgãos de saúde pública, diversos registros de intoxicações alimentares e mortalidade de indivíduos, devido a falhas de procedimentos nos estabelecimentos do comércio varejista de alimentos. Esses alimentos, tanto os de origem animal quanto vegetal, podem ser contaminados por microrganismos patogênicos ou deterioradores, em qualquer uma das etapas da cadeia de produção. Neste sentido, a carne-de-sol por ser um produto cuja elaboração é norteadada por uma tecnologia rudimentar e variável de acordo com o estado ou localidade, pode sofrer contaminação em diversas etapas do processo, principalmente por não haver um controle rigoroso sobre a matéria prima utilizada, além da falta de fiscalização rigorosa dos órgãos oficiais competentes. A contaminação microbiana dos alimentos não pode ser evitada por completo, entretanto, pode ser reduzida com a aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Baseado nisso, este trabalho teve como objetivo realizar um diagnóstico higiênico-sanitário nas unidades de comercialização de carne-de-sol no município de Cruz das Almas, Bahia, a fim de avaliar as formas e procedimentos de comercialização da carne, bem como o cumprimento da legislação vigente.

#### **METODOLOGIA:**

No período de dezembro de 2009 a abril de 2010 foi realizado uma avaliação, por meio de um estudo descritivo observacional, além do contato direto com as unidades de observação (supermercados, minimercados, açougues e mercado municipal) e conversas informais com os comerciantes (açougues e mercado municipal) e com os gerentes e manipuladores (minimercados e supermercados). As observações do local e entrevistas foram realizadas duas vezes no período do estudo. O cálculo do tamanho da amostra foi de forma aleatória simples, de maneira que as amostras fossem coletadas no maior número de estabelecimentos possível. Para compor a amostra foram analisados um total de 12 estabelecimentos. O instrumento de coleta de dados para avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos foi uma lista de verificação (check list) contendo questões sobre edificações e instalações, manipuladores, equipamentos e utensílios, dentre outros dados relevantes, adaptado segundo Menucci (2009).

#### **RESULTADOS:**

A análise dos dados revelou inadequação em 100% das unidades de comercialização de carne-de-sol em todos os quesitos observados. Os supermercados apresentaram melhor estrutura física que os estabelecimentos de menor porte. A utilização de refrigeração não era utilizada em 50% dos estabelecimentos e em 100% deles a carne-de-sol não se encontrava embalada. O principal problema relacionado aos utensílios e equipamentos era a higienização. Em 91,6% dos estabelecimentos não havia água quente para a higienização adequada, indispensável na eliminação de gorduras. Manipulação simultânea de dinheiro e alimento foi verificada em 25% dos estabelecimentos. A utilização de toucas descartáveis só foi observada em 25% dos estabelecimentos, nos demais

os manipuladores usavam bonés. A utilização de toucas é muito importante para evitar fios de cabelo sobre os alimentos e, conseqüentemente, a veiculação de microrganismos. A utilização de aventais, sapatos fechados e limpos foram verificados em apenas 33,3% dos estabelecimentos, enquanto manipuladores portando alianças e relógios em 100% deles. Lavagem inadequada das mãos e conversas durante a manipulação e comercialização do alimento também foi verificado em 100% dos estabelecimentos.

### **CONCLUSÃO:**

Os estabelecimentos comerciais que comercializam carne-de-sol em Cruz das Almas não atendem o que preconiza a legislação brasileira, podendo servir de veículo para micro-organismos patogênicos. Assim, há necessidade de intervenção rigorosa das autoridades sanitárias competentes, bem como ações educativas que promovam maior conscientização da população local e a capacitação dos manipuladores envolvidos no processo de comercialização desse alimento.

Palavras-chave: Contaminação, Microrganismos patogênicos, Boas Práticas de Fabricação.