

# P

## PERFIL HIGIÊNICO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE CARNE DO SUDESTE DO ESTADO DO PIAUÍ, BRASIL

*Raylson Pereira de Oliveira*<sup>1</sup>

*Deygnon Cavalcanti Clementino*<sup>2</sup>

*Wendell Fellipe de Souza Alves*<sup>3</sup>

*Stella Indira Rocha Lobato*<sup>4</sup>

*Deliany Cavalcanti Clementino*<sup>5</sup>

**INTRODUÇÃO:** Os produtos de origem animal estão sujeitos à contaminação microbiana a partir de várias fontes, sendo que o próprio animal contribui com os organismos patogênicos ou deteriorantes. Por ser um alimento muito perecível, a carne 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. 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 cuidados especiais não são tomados com o condicionamento da atmosfera em volta dela. Em todas as etapas de qualquer processo produtivo na manipulação de alimento, a higiene é crucial.

**OBJETIVOS:** Diante da problemática do comércio de carne, este trabalho teve como objetivo a avaliação das condições higiênicas e da comercialização de carnes nos estabelecimentos de Paulistana.

**METODOLOGIA:** A pesquisa foi desenvolvida no mês de março de 2014, no município de Paulistana, localizado ao sudeste do estado do Piauí. Foi realizada uma visita técnica em dez estabelecimentos que comercializam carne no município, durante a qual foi aplicado um roteiro de inspeção destinado à obtenção de informações pertinentes às condições higiênicas de comercialização do produto nos referidos estabelecimentos. Os pontos de avaliação foram: as condições de entrega das carnes nos açougues, a estrutura física dos estabelecimentos, as condições de armazenamento das carnes e a higiene dos manipuladores e dos utensílios.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A partir das visitas realizadas aos estabelecimentos, pôde-se verificar que todos os estabelecimentos visitados, de alguma forma, estão em desacordo com o que a legislação determina – o que compromete demasiadamente a saúde do consumidor. Os animais são abatidos geralmente no mesmo dia da comercialização. Cerca de 70% dos comerciantes relatam que armazenam a carne sob refrigeração após o abate, porém outros 30% permanecem com as carnes penduradas em ganchos ou em carros na temperatura ambiente. Vale ressaltar que 100% dos comerciantes indicaram que a carne abatida é transportada por carros e caminhonetes até o local de venda. Segundo os entrevistados, 80% dos comerciantes, não há a presença de fiscalização no local do abate.

**CONCLUSÃO:** Todos os estabelecimentos visitados ferem de algum modo os princípios da segurança alimentar, especialmente no que diz respeito ao abate dos animais. Sendo assim, de acordo com os resultados obtidos, pôde-se verificar que há a necessidade de uma rigorosa fiscalização, por parte da vigilância sanitária, nos abatedouros e nos estabelecimentos que comercializam carnes, como forma de minimizar os riscos à saúde do consumidor.

---

1 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 2 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 3 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 4 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 5 - FACULDADE SANTO AGOSTINHO - FSA .