



QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE UM AÇOUQUE NO RECÔNCAVO DA BAHIA

Alessandra Santana Silva¹; Ana Paula da Paixão da Silva²; Daniele de Almeida Nunes²; Erica Lima Neri²; Ligia Santiago da Paz da Silva².

¹Mestre em Microbiologia Agrícola (UFRB), FAMAM, alessandraufrb@hotmail.com;
²Graduandas em Nutrição (FAMAM), anapaulascontato@gmail.com;
dadsnunes@gmail.com; ericalima711@gmail.com; ligia-2106@hotmail.com.

As áreas de manipulação de alimentos são consideradas um dos principais locais de contaminação por microrganismos, agentes químicos ou físicos que podem comprometer a qualidade do alimento, podendo levar o indivíduo a graves problemas de saúde, as chamadas DVA (doenças veiculadas por alimentos). O manipulador tem um papel importante na prevenção das doenças que os alimentos podem transmitir. Por esse motivo deve estar ciente das práticas de higiene, esta que tem o papel de garantir a segurança alimentar. Criada pelo Ministério da Saúde em 2002, a Resolução de Diretoria Colegiada 275 visando proteger a saúde da população por meio do controle higiênico sanitário na área de alimentos dispõe de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) que avaliam o cumprimento ou não das boas práticas de manipulação, por intermédio da lista de verificação presente. O presente trabalho objetiva verificar a qualidade higiênico-sanitária de um açougue em um município localizado no recôncavo da Bahia. Para tanto, foi aplicada uma lista de verificação, enfatizando os seguintes pontos: recebimento/compra, armazenamento, manipulação, área de exposição, água, manejo dos resíduos, controle integrado de pragas, instalações/edificação, higiene das instalações e dos manipuladores. Dos resultados obtidos, com base nos grupos de classificação disponibilizados ao final da RDC 275, sendo eles Grupo 1 (para empresas que atendem de 76 a 100% dos itens apresentados), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%), o açougue observado atendeu apenas 47,19% dos itens apresentados na lista de verificação utilizada, assim sendo, ele é integrante do grupo 3 apresentando, portanto, um baixo percentual de adequação. Conclui-se que a empresa em questão não segue adequadamente as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos estabelecidas pela legislação em vigor. Com isso, torna-se maior o risco de contaminação das carnes e produtos cárneos comercializados nesse estabelecimento, sendo necessária a intervenção da vigilância sanitária a fim de melhorar a qualidade dos produtos comercializados no estabelecimento.

Palavras-chave: Check list. Higiene. Alimentos seguros. Nutrição.