

Área Temática: Tecnologia e Produção

## MONITORAMENTO E APLICAÇÃO DO CONTROLE DE QUALIDADE DE CARNES COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE POMBAL/PB

Erick dos Anjos Bezerra<sup>1</sup>; Maria Jakelline Clementino de Andrade<sup>1</sup>; Aline Coura Tomaz<sup>1</sup>; Sthelio Braga da Fonseca<sup>2</sup>; Karina da Silva Chaves<sup>2</sup>; Bruno Ranieri Lins de Albuquerque Meireles<sup>3</sup>

A crescente exigência dos consumidores sobre a qualidade dos produtos e serviços por eles adquiridos vem promovendo um acentuado progresso quanto aos cuidados adotados pelo comércio alimentício. A carne bovina, por ser um alimento saboroso e rico em nutrientes com alto valor proteico, é o alimento de origem animal mais consumido no Brasil. No entanto, as carnes constituem uma fonte ideal para o desenvolvimento microbiano, devido à sua composição química, podendo ser responsável por surtos de origem alimentar. As péssimas condições estruturais dos estabelecimentos cárneos e os maus hábitos higiênicos dos manipuladores são as principais causas de transmissão e proliferação microbiana. Este trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de carnes *in natura* comercializadas em frigoríficos, supermercados e feiras livres na cidade de Pombal-PB e viabilizar a transferência do conhecimento técnico e multidisciplinar aos comerciantes, por meio de capacitações sobre segurança alimentar e qualidade da matéria-prima, promovendo uma melhoria na carne comercializada na cidade, bem como nas condições de saúde à população. Foram visitados 48 estabelecimentos, onde foi aplicado o *check-list* de acordo com a RDC nº 275 para averiguação das conformidades e não conformidades, questionário e cartilha educativa. Dentre as principais irregularidades destacam-se os setores de Edificações e Instalações, ausência de vestimentas e EPIs adequados dos manipuladores e falta de documentações básicas e necessárias para garantir a segurança e qualidade da matéria-prima, livre de contaminantes, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs). Desta forma, devido à carência de informações e práticas relacionadas ao tema dentro da atividade, fica clara a necessidade de um controle maior por parte da vigilância sanitária nestes estabelecimentos, bem como a adoção de cursos de capacitação para os manipuladores de carnes como medidas de redução dos riscos associados ao consumo de carnes e melhorias da qualidade para o mercado consumidor.

Palavras-chave: capacitação; higiene; segurança.

---

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, erickdosanjos@gmail.com; Discente do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, jakellyne\_andrade@hotmail.com; Discente do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, linecoura@hotmail.com; <sup>2</sup>Professor colaborador do projeto, curso de Engenharia de Alimentos, sthelio@yahoo.com.br; <sup>2</sup>Professora colaboradora do projeto, curso de Engenharia de Alimentos, karinadasilvachaves@yahoo.com; <sup>3</sup>Coordenador/Orientador do projeto, curso de Engenharia de Alimentos, bruno\_meireles7@hotmail.com