

## **AVALIAÇÃO DO PERFIL HIGIÊNICO - SANITÁRIO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E MANIPULADORES DE CARNE BOVINA NA FEIRA LIVRE DE BANANEIRAS - PB**

**Janaína Maria Batista de Sousa** \_Aluna de Grad. Agroindústria – CFT/UFPB  
**Clovis Fernandes Spinelli Júnior** \_Aluno de Grad. Agroindústria – CFT/UFPB  
**Dr. Ricardo Targino Moreira** - \_Professor DTR/CFT/UFPB  
**MSc. Yuri Montenegro Ishihara** \_Professora DTR/CFT/UFPB

### **RESUMO**

É sabido que as enfermidades causadas por alimentos contaminados têm como principais transmissores manipuladores equipamentos e utensílios mal higienizados. Por esta razão o presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil higiênico sanitário dos estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne bovina na feira livre de Bananeiras - PB. Foram pesquisados 18 estabelecimentos e destes, 20 manipuladores foram atentamente observados durante realização de suas atividades. Os resultados revelaram que os estabelecimentos possuem estrutura física simples e inadequada para segurança dos produtos, além de serem deficientes em higienização. Quanto aos manipuladores, experientes na profissão (89% apresentaram mais de 5 anos de função) não praticam hábitos básicos de higiene como lavar as mãos, não fumar, não manipular dinheiro e utilizar utensílio de proteção durante a atividade. Apesar dos produtos cárneos terem apresentado aspectos sensoriais normais, o conjunto de fatores que comprometem seriamente a saúde dos consumidores alertam a comunidade para a importância e urgência de execução de melhorias no setor.

*Palavras – Chave: educação sanitária, alimento, segurança.*

### **1. INTRODUÇÃO**

Mesmo em pleno mundo globalizado e tecnologicamente moderno, a cada dia é visível a preocupação dos consumidores com os riscos alimentares que afligem sua saúde e qualidade de vida. Fatores como a crise de Encefalopatia Espongiforme Bovina e outros, têm contribuído na crescente procura por alimentos seguros à saúde (ERIK et al., 2006).

Segundo Silva Júnior (2001), a Organização Mundial de Saúde estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituam um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. No entanto, ressalta que as doenças de origem alimentar são provocadas por agentes microbiológicos cujo principal transmissor são os manipuladores. Além dos manipuladores, os equipamentos e utensílios mal higienizados também têm sido incriminados em surtos de doenças de origem alimentar, por isso os alimentos merecem especial atenção em todos os aspectos que garantam a segurança dos mesmos.

Os produtos de origem animal estão sujeitos à contaminação microbiana a partir de várias fontes, sendo que o próprio animal contribui com o organismo patógenos ou deteriorantes (Franco e Landgraf, 1996) 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 não são tomados cuidados especiais com o condicionamento da atmosfera em volta dela (Pardi *et al.*, 2001). Cardoso e Araújo (1999) ressaltam que em todas as etapas de qualquer processo produtivo na manipulação de alimento, a higiene é crucial.

Pierson e Corlett Jr. (1992) afirmam que a carne é o meio de cultura ideal para o desenvolvimento microbiano por apresentar alta atividade de água (Aa) e ser rica em substâncias nitrogenadas, minerais e fatores de crescimento. Além disso, seu pH é favorável (5,6) à maioria dos microrganismos, cujo desenvolvimento dependerá, sobretudo, das condições de abate, estresse do animal e higiene durante a manipulação. No entanto por ser extremamente perecível esse tipo de produto e seus derivados estão freqüentemente envolvidos em casos de toxinfecções de origem alimentar em quase todos os países (IGRAM e SMONSEN, 1985; XAVIER e JELE, 2004).

Muitos são os microrganismos que podem ser encontrados na carne bovina como a *Salmonella spp*, *Shigella spp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus spp*, *Achromobacter spp*, entre outros (NORTJE e NAUDE, 1981; PARDI ET AL., 2001).

Em feiras livres os riscos de contaminação dos produtos de origem animal se elevam, pois são expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção contra poeiras e insetos tornando-se um ambiente propício para incorporar externamente materiais estranhos de origem biológica ou não (CORREIA e RONCADA, 1997). Este tipo de comércio sempre ocupa uma posição de destaque em vendas de produtos de origem animal envolvendo muitas pessoas na manipulação e comercialização. Germano *et al.* (2000) alertam que a grande maioria dessas pessoas envolvidas desconhecem medidas básicas de higiene a serem empregadas em produtos alimentícios, bem como a possibilidade de serem portadores assintomáticos de microrganismos.

## 2. OBJETIVO

Avaliar o perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos e manipuladores que comercializam carne bovina na feira livre do município de Bananeiras - PB.

## 3. MATERIAL E MÉTODOS

Foram realizadas visitas à feira livre do município de Bananeiras - PB onde foi aplicado um check-list que abordou aspectos como: condições dos estabelecimentos, condições dos equipamentos e utensílios (condição de conservação, limpeza e funcionamento dos materiais); condição de higiene sanitária pessoal (vestuário e hábitos higiênicos) e condição da matéria prima (aparência, odor, e procedência). Além do preenchimento do check-list, também foram realizadas entrevistas diretas com manipuladores dos estabelecimentos comerciais sobre o tempo de experiência, apreço pela profissão, estímulos, educação e práticas de manipulação e higiene dos alimentos. No decorrer do trabalho foram observados os hábitos durante a realização das atividades. Todos os parâmetros utilizados serviram para diagnosticar o perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne bovina da feira livre de Bananeiras - PB.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram pesquisados 18 estabelecimentos e destes, 20 manipuladores foram atentamente observados durante realização de suas atividades.

Foram obtidos os seguintes resultados:

**Perfil dos estabelecimentos** – Dos dezoitos estabelecimentos comerciais avaliados, quatorze eram Box localizados na área interna do mercado público municipal da cidade de Bananeiras e dois eram bancas situadas na área externa. Destes, 100% apresentaram focos de insalubridade e presença de animais circulando; 87,5% possuíam paredes revestidas de azulejos; 87,5% possuíam cobertura de telha de amianto; 12,5% possuíam como proteção apenas uma lona plástica e 100% não possuíam portas, vestuários e banheiros. Quanto à higienização torna-se totalmente comprometida uma vez que nos recintos não existe nenhuma fonte de água para efetuação da limpeza do local.

**Perfil dos equipamentos, Utensílios e Móveis** - Existem poucos equipamentos nos estabelecimentos. Normalmente só possuem apenas uma balança. Quanto aos utensílios, os mais utilizados são facas, machadinha, serra de mão e tábuas de madeira. Destes, todos apresentam bom estado de conservação e são de superfícies lisa e de fácil limpeza exceto a tábua de madeira que comprovadamente é inadequada por ser de difícil limpeza e permitir o acúmulo de material orgânico e microrganismos.

**Perfil dos Manipuladores** - Foram entrevistados 20 manipuladores dentre estes 61% do sexo masculino, 39% do feminino. Deste total, 5,5% possuem idade inferior a 20 anos, 39% possui entre 20 e 30 anos e 55,5% são maiores de 30 anos. Com relação ao grau de escolaridade apresentaram o seguinte perfil: 22,2% são analfabetos; 38% são apenas Alfabetizados; 16,6% possuem o primeiro grau incompleto; 5,5% o primeiro grau completo e 5,5% o terceiro grau incompleto. Quando perguntados sobre o tempo de profissão, 89% afirmaram que possuem mais de 5 anos de experiência e apenas 11% possui entre 2 e 5 anos. Fato interessante observado foi que todos relataram satisfação no que fazem e informaram que aprenderam tudo que sabem através de ensinamentos de seus pais, porém, o que menos os estimulam na profissão é o descaso no ambiente de trabalho. Quanto às vestes dos manipuladores nenhum utiliza uniforme. Um percentual de 66,6% não utiliza qualquer tipo de utensílio de proteção durante suas atividades.

Notou-se que dos manipuladores 17% são fumantes, falam e manuseiam dinheiro ao manipular o alimento. É importante ressaltar que nenhum estabelecimento apresenta água disponível para higienização das mãos. Quando os manipuladores lavam as mãos, utilizam a torneira do banheiro público. Segundo Cardoso *et al.* (2006) o hábito de lavar as mãos é crucial tendo em vista que as mãos são carregadores de microrganismos para o alimento comercializado.

**Perfil do alimento-** Segundo informações dos feirantes, todas as carnes bovinas que estavam em comercialização eram provenientes de abatedouro clandestino. Informaram ainda que a carne de charque e mortadela são adquiridas em distribuidoras e já vêm com selo de origem e do órgão de inspeção. Todos os produtos aparentavam odor e cor característicos dos produtos.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os aspectos observados permitem considerar que o perfil dos estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne bovina da cidade de Bananeiras - PB deixam muito a desejar nos critérios de qualidade higiênico-sanitária. Fatores como a falta de investimento para melhorias no setor, a inexistência de água potável disponível para higienização, a deficiência quanto a manipulação, a falta de informações básicas de educação sanitária dos comerciantes e a incerteza da garantia de sanidade e origem dos produtos comercializados evidenciam tal afirmação. Todos esses aspectos em conjunto

comprometem seriamente a saúde dos consumidores e alertam a comunidade para a importância e urgência de execução de melhorias no setor.

## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARDOSO, L.; ARAÚJO, W.M. C perfil higiênico sanitário das panificadoras do distrito federal: **Revista Higiene alimentar** v15n 83,p32-42,2001.

CARDOSO, R. C. V.; PIMENTEL, S. S.; SANTANA, C. S.; MOREIRA, L. N.; CERQUEIRA, S. C. Comida de rua: Estrutura Regularização e Higiene em pontos de venda da cidade de Salvador – BA. **Rev. Higiene Alimentar** n.20, p. 37-43 2006.

CARDOSO, L.; ARAÚJO, W. M. C. Supere a Crise com Qualidade. **Revista Padaria Moderna**: São Paulo n 26 p.12-16, 1999.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato e mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.31, n.3,p.296-301,1997.

EIK, S.N. M.; SLOBODA, M.A. Importância do de Inspeção Final na Qualidade da Carne.**Rev.Higiene Alimentar** vol.21n.150,p.104-105 abril 2006.

GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Vigilância Sanitária de Alimentos como Fator de Promoção da Saúde. **O mundo da saúde**. São Paulo, v.24,n.1jan/fev., 2000.

IGRAM, M.; SMONSEN, B. **Carne y Productos Cárnicos: Ecología Microbiana de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1985.

LUCCA E TORRES, EAFS. Condições de Higiene de” cachorro –quente” comercializados em vias públicas. **Rev.saúde pública.**, n.36p.350-352, 2002.

NORTJE, G. L.; NALDE, R. T. Microbiology of beef carcass surface. **J. Food Prot.**, v. 44, n.5, p.355-358, 1981.

PARDI, M.C SANTOS, IF.; SOUZA,ER.; PARDI, H.S. **Ciência e Higiene e Tecnologia da Carne**. Goiana vol. 1. Univ. Federal de Goiás – UFG, Editora UFG, 2001.

PIERSON, M.; CORLETT Jr. D. A. **HACCP: principles and applications**. New York: Chapman & Hall, 1992.

SILVA Jr. E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, IV edição. 2001.

XAVIER. V.G.; JELE, M. R. S. P. Avaliação das condições higiênicas – sanitárias da carne bovina in natura comercializadas na cidade de Bélem – PA. **Revista Higiene Alimentar**, vol. 18 n.125 p. 64-73, 2004.