

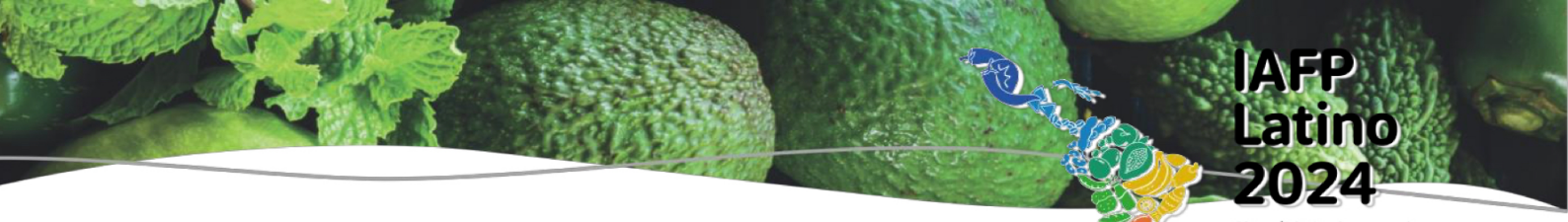
Condições higiênico-sanitárias de açougues do município de Icatu - MA

Izaias Polary Bezerra<sup>1,2</sup>, **Isabel Azevedo Carvalho**<sup>1</sup>

<sup>1</sup>. Universidade Estadual do Maranhão, Programa de Pós-Graduação Profissional em Defesa Sanitária Animal, São Luís, Brasil

<sup>2</sup>. Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca, Produção e Abastecimento, Icatu, Brasil

Para garantir a produção de alimentos em condições sanitárias adequadas ao consumo humano, é fundamental a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em todo o processo de produção. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores de alimentos e identificar conformidades e inconformidades estruturais, de higienização e práticas de manipulação de alimentos é essencial para traçar ações corretivas com o objetivo de reduzir riscos físicos, químicos e biológicos que comprometam a saúde do consumidor. Nos açougues, as carnes são altamente suscetíveis à contaminação, pois frequentemente são expostas em temperaturas inadequadas e sem proteção contra poeira, insetos e outros contaminantes físicos. Muitos desses estabelecimentos comercializam carnes de abatedouros clandestinos, uma prática comum em cidades do interior devido a hábitos culturais. Além disso, há um desconhecimento sobre a importância dos Serviços de Inspeção por parte dos consumidores e açougueiros, o que motivou a realização deste trabalho. Este estudo teve como objetivo realizar um diagnóstico educativo, utilizando observações diretas e entrevistas estruturadas, em açougues de Icatu, município maranhense com uma população de 27.113 habitantes. Foram selecionados 12 açougues cadastrados no Departamento de Vigilância Sanitária do município. Os aspectos avaliados incluíram instalações, higiene e conservação da carne, utensílios e manipuladores, área externa, instalações sanitárias e uso de EPIs, entre outros. Os estabelecimentos foram classificados como '\Bom\'', '\Regular\' ou '\Deficiente\' conforme o percentual de adequações. Observou-se que a maioria dos estabelecimentos apresentava irregularidades em relação à manipulação de alimentos e à estrutura física. Em 66,66% dos açougues, a carne era exposta à temperatura ambiente, apesar da presença de balcões refrigerados, devido a hábitos culturais. Além disso, 83,33% dos colaboradores não utilizavam EPIs, o que é preocupante, pois alimentos podem ser contaminados pelas condições precárias de higiene dos manipuladores e utensílios. Em relação ao controle de vetores e pragas, 100% dos açougues foram classificados como inadequados. Quanto às instalações sanitárias, 91,66% apresentavam inconformidades, e 100% dos açougues tinham problemas no esgotamento sanitário. As desconformidades identificadas em edificações, instalações equipamentos, móveis e utensílios representam possíveis fontes de contaminação cruzada, pois dificultam o processo de higienização dessas superfícies, contribuindo para a contaminação do alimento comercializado e transmissão de doenças aos consumidores. A exposição das carnes a temperaturas inadequadas foi constatada em 91,66% dos estabelecimentos. Em termos de higiene dos manipuladores, 75% dos açougues apresentavam inconformidades, incluindo uso de adornos, barbas, bigodes e cabelos desprotegidos. Os resultados permitiram classificar 33,33% dos açougues como 'deficientes' (com adequação inferior a 50%), 58,33% como 'regulares' e apenas 8,33% como 'bons'. Estes dados revelam que os açougues avaliados são

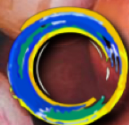


# IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano  
em Segurança dos Alimentos  
**Santos - SP - Brasil**  
**11 a 14 Nov, 2024**

propícios à contaminação das carnes, representando um risco à saúde dos consumidores. É necessária uma maior frequência de treinamentos para manipuladores e melhorias na estrutura dos ambientes para aprimorar a qualidade da carne comercializada em Icatu, Maranhão.

**Agradecimentos:** À Universidade Estadual do Maranhão (Uema), ao Programa de Pós-Graduação Profissional em Defesa Sanitária Animal (PPGPDSA), à Secretaria Municipal de Agricultura, Pesca, Produção e Abastecimento (SEMAPA) do município de Icatu e à Vigilância Sanitária do município de Icatu



**BRAFP**



International Association for  
**Food Protection**