



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE ESPETINHOS DE CARNES

Sousa, A.M.A¹., Pereira, E.S¹., Pinheiro, Thatyany C¹., Pinheiro, Thayane C¹., Coelho, N.R¹., Brito, I.N¹., Machado M.S¹., Lima, J.B.A²

¹Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA - Campus Zé Doca – MA,

²Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca – MA, e-mail: deane_mary@hotmail.com

Os alimentos para serem comercializados devem estar aptos para o consumo, isento de microrganismos e contaminações químicas ou biológicas. Para isso é necessário que estejam dentro dos padrões de higienização e conservação. No Município de Zé Doca – MA a comercialização de alimentos preparados cresceu no período de 2009 a 2011, principalmente os populares espetinhos. Um fator que ainda preocupa é se a manipulação está de acordo com o exigido pela legislação, uma vez que a carne é um alimento perecível e requer um grande cuidado na manipulação, conservação e comercialização. O trabalho teve como objetivo avaliar as Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos comercializadores de espetinhos de carnes. A avaliação foi realizada através da aplicação de check list contendo 08 itens e 31 subitens de acordo com a RDC 216 de 15 de setembro de 2004/ANVISA e de forma observacional. Foram avaliados três estabelecimentos na pesquisa (A,B,C). No estabelecimento A dos subitens analisados 58,6% foram insatisfatórios, 29% satisfatórios, 12,9% não se aplica. No segundo ponto B 61,29% foram insatisfatórios, 16,12% satisfatórios, 22,58% não se aplica. Já no estabelecimento C 58,06% apresentaram-se insatisfatórios, 9,67% satisfatórios e 32,25% não se aplica. Com os dados obtidos a partir da aplicação do check list constatou-se que todos os estabelecimentos analisados estão em desacordo com o exigido pela legislação vigente. Fato preocupante, uma vez que, esse tipo de alimento é bastante consumido e as condições observadas oferecem riscos de contaminação deste e conseqüentemente à saúde de seus consumidores.

Agradecimento: IFMA/CAMPUS ZÉ DOCA