



VERIFICAÇÃO DO EMPREGO DAS BOAS PRÁTICAS EM UM FRIGORÍFICO-MATADOURO DE BOVINOS DA REGIÃO SUL DO RIO GRANDE DO SUL

AMANDA SAMPAIO DOS SANTOS¹; JULIA DA SILVA BORGES²; INGRID DE SOUZA CUIMBRA; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁴

¹*Universidade Federal de Pelotas – amandasampaio03@outlook.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – borgesjulia09@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – ingridcuimbra10@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Órgãos responsáveis por fiscalizar os frigoríficos-matadouros de bovinos têm uma grande importância dentro da cadeia de produção de alimentos, especialmente os perecíveis. Entretanto, com a rotina corrida nos frigoríficos-matadouros, é comum encontrar estabelecimentos que não cumprem corretamente as regras de segurança de alimentos, principalmente aqueles locais menores onde geralmente não existe órgão fiscalizador que atua diariamente (PERES, 2015).

Para organizar, os setores dentro dos frigoríficos, é preciso controlar de forma constante como está sendo empregado as boas práticas de manipulação no local. Cada área que se trata de alimentos, principalmente os perecíveis, como os de origem animal, é necessário ter um monitoramento padrão para manter a higiene do local. Pois o uso indevido das práticas de manipulação pode ocasionar o aumento de doenças transmitidas por alimentos (DTA) devido ao manuseio inadequado. Quanto maior a segurança nos cuidados de manipulação nos alimentos, maior será o declínio de perigos que podem ser transmitidos pelos alimentos consumidos, por isso, empresas que têm um fluxo grande no comércio devem procurar manter o uso de normas e condutas padrão para a obtenção do produto final (BRASIL, 2022; BRASIL, 2022; PERES, 2015).

Neste sentido, os checklist são listas que ajudam na organização diária ou mensal de uma empresa, para auxiliar o dia de abate, manter a segurança e qualidade nos produtos, além de obter uma padronização no serviço e qualidade do produto a ser vendido. Para reduzir os riscos e minimizar as perdas dentro de frigoríficos-matadouros de bovinos a implementação correta de checklist é muito importante, pois induz um roteiro a ser seguido. Se aplicado de forma correta ajuda na diminuição de perdas de processo, garante a segurança dos alimentos e do próprio manipulador (PEREIRA, 2023).

O objetivo do trabalho foi verificar o emprego das boas práticas por manipuladores de alimentos em um frigorífico-matadouro de bovinos da região sul do Rio Grande do Sul.

2. METODOLOGIA

A partir da execução do Projeto de Pesquisa elaborado na disciplina de Metodologia Científica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi realizado a verificação *in loco*, em um frigorífico-matadouro de bovinos, de itens de boas práticas de manipulação de alimentos previstos para monitoramento de conformidade de acordo com Anexo II da RDC 275 (BRASIL, 2002).



Levou-se em consideração os aspectos para esta publicação os aspectos agrupados: Edificação e instalação; Equipamentos, móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte do alimento; Manejo de resíduos. Em seguida foi retirado os pontos não aplicáveis do estabelecimento para a análise das conformidades.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A relação de conformidade dos itens verificados pode ser vista no gráfico mostrado na Figura 1.

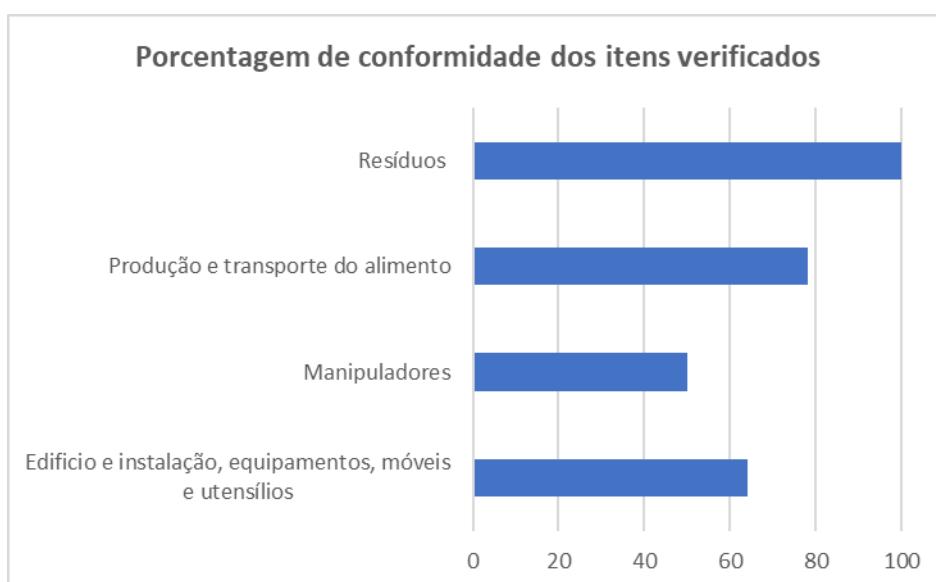


Figura 1 – Itens avaliados no frigorífico-matadouro em relação as boas práticas

O manejo de resíduos foi o único entre os itens apresentados que obteve 100% de conformidade, em seguida foi transporte e produção de alimentos com 78%. Edifício, instalações, equipamentos, móveis e utensílios tiveram apenas 68% de conformidade e o mais preocupante foi em relação aos manipuladores, que apresentaram 50% de conformidade dos itens avaliados.

Neste sentido Gandra, (2011) atribui que o animal é carreador natural de microrganismos patogênicos e deteriorantes e, que o grau de atenção no abate e manipulação é importante para minimizar riscos ao consumidor, pois o manipulador é considerado o principal foco de contaminação cruzada nos abatedouros. Ainda é fundamental citar que a falta de práticas higiênico-sanitárias no processamento de produtos de origem animal, associado a condições ambientais precárias, torna-se um fator agravante tanto para a segurança do consumidor quanto para a segurança do próprio manipulador, que também pode adoecer.

A PORTARIA SES Nº 799/2023 (BRASIL, 2023) estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, (BRASIL, 2004), e aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que também é citada de maneira complementar na RDC 275 (BRASIL, 2002) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Assim, é necessário citar que além da RDC 275 estas demais



legislações são de extrema relevância para área de alimentos, pois se complementam e para a verificação de itens relacionados às Boas Práticas de manipulação de alimentos ao longo da cadeia produtiva e devem serem todas levadas em consideração na integralidade desde a obtenção até o consumo final, tendo como foco a saúde do manipulador e do consumidor final.

E, ainda, considerando a NR 36 - Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados (BRASIL, 2022), pois o ambiente foco de estudo foi um frigorífico-matadouro, destaca-se que não havia placas sinalizadoras e manuais de higienização. Faltam placas de segurança e alguns EPI'S, como os fones contra ruídos e luvas que protegem do frio para aqueles que fazem contato direto com câmeras frias.

Neste contexto, ao final da análise dos resultados observados verifica-se que é de extrema relevância monitorar o uso de boas práticas de manipulação de alimentos, não apenas em estabelecimentos industrializadores de grande e médio porte, mas também em empresas menores onde não existe um órgão fiscalizador com atuação diária.

4. CONCLUSÕES

Foi possível aplicar o checklist da RDC 275 de 2022 e verificar o grau de conformidade do estabelecimento produtor de alimentos de origem animal. Apesar de não haver uma fiscalização diária por parte dos órgãos competentes, destaca-se que o frigorífico-matadouro obteve bons resultados de conformidade de acordo com esta normativa. Entretanto, é imprescindível o treinamento constante dos manipuladores em relação às boas práticas. E ainda, é importante citar que com o andamento do Projeto de Metodologia, cartilhas informativas serão elaboradas pelo grupo do projeto para serem utilizadas como formas de treinamento de instrução na manipulação dos alimentos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA E DO TRABALHO. Portaria MTP n.º 4.219, de 20 de dezembro de 2022. NR 36 - Segurança e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e derivados. Acesso em: 09 de setembro de 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/acesso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-36-atualizada-2022.pdf>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Acesso em: 28 de julho de 2023. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.htm!

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Acesso em: 23 de julho de 2023. Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/@@download/file.

GANDRA, T. K. V. Identificação de pontos de contaminação por *Salmonella* spp. E por indicadores de qualidade higiênico-sanitária no abate e Processamento de bovinos. 2011. 114f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) Faculdade de Agronomia “Eliseu Maciel” da Universidade Federal de Pelotas.

PEREIRA, ELISA, Aula: Controle higiênico sanitário. Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, Pelotas-RS, 2023.

PERES, LETÍCIA. Boas práticas de fabricação em matadouro-frigorífico de bovinos. 2015. 34f. Monografia (Especialização em Produção Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem Animal) Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Acesso em: 21 de julho de 2023. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/127674>