



Boas Práticas relacionadas ao comércio de carnes em açougues da cidade de São Luís de Montes Belos, Goiás

Anna Carolina Rosa Bastos*, Lara Palhano Silva¹, Walleska Ferraz Saraiva¹

*Discente do curso de Medicina Veterinária PVIC/UEG – Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ¹ Discente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

*annacarolinarb@outlook.com

O aumento da demanda do mercado consumidor brasileiro de carnes acarreta consequentemente na maior exigência desse público quanto a qualidade do produto comercializado. A fim de entender e atender melhor o consumidor de carnes foi realizada na cidade de São Luís de Montes Belos - Goiás uma pesquisa sobre as práticas de comercialização de carnes no município. Foi elaborado, de acordo com os parâmetros de inspeção sanitária da qualidade da carne estabelecidos pela Resolução – RDC n°275, de 21 de outubro de 2002 um questionário a ser respondido em três estabelecimentos comerciais distintos do produto analisado. O questionário abordou através de perguntas fechadas se a manipulação das carnes é feita pela mesma pessoa que recebe o dinheiro durante a venda do produto, se os manipuladores estão sempre de barba feita e cabelo curto, caso não, se usam toucas, luvas e jalecos. Procurou abordar também, se as bancadas e utensílios para corte são higienizados com frequência. Assim como, se as carnes são refrigeradas logo que chegam aos estabelecimentos, sendo tragas em caminhões refrigerados ou não, questionando também se a sua refrigeração está sempre entre -1 e 2°C e por fim, se há carnes armazenadas em temperatura ambiente. Dessa forma, foi possível concluir através do questionário que os estabelecimentos A, B e C, distribuem adequadamente as tarefas entre os funcionários, no qual o manipulador de carnes não é quem também manipula o dinheiro durante a venda do produto. Todos afirmam que as carnes chegam em caminhões refrigerados, sendo imediatamente armazenadas em refrigeração, manipuladas em bancadas e com utensílios utilizados para corte frequentemente limpos e higienizados. Entretanto, no quesito armazenamento de carnes em temperatura ambiente só os dois primeiros comercializam o produto dessa forma. Já sobre a temperatura de refrigeração, somente os mesmos refrigeram as carnes sempre entre -1°C e 2°C, sendo que o questionado B não soube responder a temperatura exata das câmaras onde são armazenadas as carnes a serem vendidas. Por fim, os estabelecimentos A e B atendem as exigências postas pela vigilância sanitária, no qual os manipuladores estão sempre de cabelo curto, barba feita, usando toucas e jalecos. No entanto o comércio C não usa frequentemente toucas nem apresenta funcionários com cabelo devidamente curto. Desse modo, pode-se concluir que, mesmo com alguns equívocos, os estabelecimentos entrevistados seguem os padrões exigidos pela vigilância sanitária, que é responsável pelo árduo trabalho de controle de qualidade da carne, sendo esse incessável e indispensável para proporcionar ao consumidor um produto que atenda suas exigências mercadológicas.

Palavras-chave: armazenamento, venda, vigilância sanitária, qualidade da carne.