

**I Simpósio de Pesquisa e Extensão de Ceres e Vale de São Patrício
IV Semana Acadêmica de Agronomia e II Semana Acadêmica de Zootecnia do IFGoiano
05 a 07 de Novembro de 2013 - UEG Campus Ceres - GO**

Saúde

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS AÇOUQUES
NA CIDADE DE CERES-GO NO ANO DE 2013**

¹Eline Martins Pereira; ¹Rosângela Xavier de Oliveira; ¹Gilmar Aires da Silva.

¹Faculdade de Ceres, Ceres-GO.

Introdução: A carne bovina é um alimento de alto valor nutricional, importante para o funcionamento normal do organismo. Entretanto os procedimentos inadequados para a obtenção da carne podem prejudicar a saúde do consumidor através de infecções e intoxicações alimentares. Ainda existe um alto número de abate de animais em condições higiênico-sanitárias inadequadas. **Objetivo:** O presente estudo tem como objetivo avaliar a qualidade das carnes comercializadas nos açougues na cidade de Ceres - GO. **Métodos:** Foram escolhidos aleatoriamente 15 estabelecimentos que comercializam carne bovina, nestes locais foi entregue o termo de consentimento livre e esclarecido para os manipuladores e posteriormente foi aplicado um *check-list* com base na RDC 275/2002. **Resultados:** Dos 12 açougues, 50% dos manipuladores utilizavam touca e estavam barbeados, 83% deles tinham conhecimento das BPF, 92% apresentavam-se asseados, unhas curtas, sem adornos, 67% usavam uniformes limpos e bem conservados, desses locais 25% apresentavam superfícies em contato com alimentos, íntegras e de fácil higienização. **Conclusão:** Muitos quesitos do *check-list* aplicado aos manipuladores não atenderam a RDC 275/2002 de forma satisfatória. Portanto, este trabalho contribui para incentivar a realização de um programa de capacitação para esses profissionais, após evidenciar que possuem carência de informação sobre as Boas Práticas de Manipulação de alimentos.

Palavras chave: carne bovina; condições higiênico-sanitárias.