II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DA CARNE SUÍNA EM FEIRA LIVRE NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE

Apresentação: Pôster

Thiago Henrique Cavalcanti de Mendonça¹; Roberta Maria Ferreira Paes²; Letícia Gabriele Silva de Santana³; Mércia Cardoso da Costa Guimarães⁴; Marta Xavier de Carvalho Correia⁵

Introdução

A criação de suínos é uma das atividades pecuárias que apresenta relevante importância socioeconômica, gerando renda, através de empregos diretos e indiretos, além de proporcionar ao criador e sua família o consumo de proteína de elevado valor biológico, contribuindo também para sua fixação no campo.

O Brasil é o quarto maior produtor e o quinto maior consumidor de carne suína, obteve em 2014 aumento do efetivo em 3,2% e chegou a 37,93 milhões de suínos quando comparado a 2013 (USDA, 2014). A heterogeneidade da forma da criação de suínos é ainda uma preocupação para a indústria suinícola, bastante tecnificada nas regiões Sul e Sudeste, porém rústica no Norte e Nordeste do País, cujos estabelecimentos agropecuários produzem, principalmente, para subsistência familiar.

Segundo Silva et al. (2015), a carne suína é uma proteína animal de excelente qualidade e com ótimas características nutricionais, no entanto, está cercada de mitos e informações equivocadas. Essas informações são influenciadas pela credence dos consumidores em relação à carne que, segundo alguns, apresenta excesso de gordura e colesterol, ocasionando danos à saúde. A segurança alimentar dos produtos cárneos relaciona-se à qualidade desses produtos, ligados a fatores da produção, que vai desde o abate até a distribuição final ao consumidor.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias dos locais de comercialização da carne suína na feira livre do município de Vitória de Santo Antão

¹ Agronomia, IFPE Campus Vitória de Santo Antão, thiago.cavalcanti2511@gmail.com

² Agrônoma, IFPE Campus Vitória de Santo Antão, robertapaes1@gmail.com

³ Técnico em agropecuária, IFPE Campus Vitória de Santo Antão, leticiagabrielessilva@gmail.com

⁴ Professora, IFPE Campus Vitória, mercia.guimaraes@vitoria.ifpe.edu.br

⁵ Professora, IFPE Campus Vitória, marta.xavier@vitoria.ifpe.edu.br

identificando os pontos de vendas, e os aspectos gerais do manipulador e do local.

Fundamentação Teórica

Estima-se que no Brasil a suinocultura seja responsável por cerca de 173 mil empregos diretos e 462 mil indiretos (MIELE e MACHADO, 2010). Embora a carne suína seja a proteína animal mais consumida mundialmente seu consumo no Brasil não é tão expressivo, fato em parte atribuído as informações equivocadas sobre este produto, por exemplo, o mito de que a carne suína é muito gorda, tem alto nível de colesterol e difícil digestão (BEZERRA et al., 2007). Essa inverdade ocasionou um grande temor no consumo da carne suína por muitos anos no Brasil e que agora vem diminuindo com a divulgação das pesquisas realizadas, porém grande parte da população ainda não está bem informada e nutre ainda muita desconfiança quanto sua qualidade (SILVA, 2015).

A distribuição de produtos cárneos seja em frigoríficos, açougues, supermercados ou feira livre, segundo Almeida et al. (2011), deve ser realizada em locais com estruturas higiênico-sanitárias adequadas para que não ocorra proliferação de microrganismos ou quaisquer outros efeitos danosos aos produtos. A presença de produtos cárneos comercializados em feira livre é comum em cidades de interior, entretanto, quase sempre estes ficam expostos a condições higiênico-sanitárias inadequadas, estando susceptíveis a contaminações, principalmente, por microrganismos patogênicos (ALMEIDA et al., 2012).

As características da carne a torna um meio ideal para ação microbiana, aliado as condições higiênico sanitárias inadequadas dos estabelecimentos ou dos manipuladores, pode reduzir a vida útil do produto. Na comercialização pode ocorrer a contaminação pela manipulação direta das carnes, sem o uso de luvas, pondo em risco a saúde do consumidor, que pode ser acometido por doenças transmitidas por alimentos (OLIVEIRA et. al., 2008; LUNDGREN et al., 2009).

Estudar a condição higiênica da carne suína comercializada no município, é o ponto de partida para um trabalho de informação e orientação com vistas na mudança de hábito dos comerciantes objetivando um aumento de consumo saudável da carne suína.

Metodologia

O trabalho apresenta natureza qualitativa do tipo estudo de campo, por procurar o aprofundamento de uma realidade específica, sendo realizada por meio da observação direta das atividades do grupo avaliado e de inspeções para coleta de informações (GIL, 2008).

O estudo foi realizado no município de Vitória de Santo Antão, localizado na zona da Mata Pernambucana. Onde foram avaliados os locais que comercializam carne suína, no centro comercial do município. As variáveis avaliadas foram: condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e

manipuladores, dos equipamentos, forma de apresentação, conservação e identificação. Para a obtenção de dados foi utilizado check-list adaptado de Almeida et al. (2011), aplicados nos 14 pontos de comercialização da carne suína. Os dados foram tabulados e analisados, expressos em percentuais, utilizando o programa Microsoft Excel.

Resultados e Discussão

Com relação às condições higiênico-sanitárias da feira livre, observou-se que todas as carnes eram comercializadas de forma exposta e pendurada em ganchos e esses não eram confeccionados em aço inoxidável, dessa forma, podendo contaminar a carne por contato com superfície corrosiva ou por estarem sem refrigeração, suscetíveis as contaminações por poeira e outros agentes externos. Foram encontrados resultados similares por Almeida et al. (2012) quando estudou as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos que comercializavam carne, observaram também que os estabelecimentos não dispunham de equipamentos de refrigeração. Segundo a portaria n.326 de 30 julho de 1997, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 1997), o produto tem que ser comercializado de forma que fique conservado em condições tais que evitem sua degradação e sejam protegidos contra a contaminação.

A Resolução n.216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004_(b)), o manipulador de alimentos deve apresentar-se limpo, utilizando toucas, batas, luvas e não possuir adornos (brincos, anéis, relógios, etc.). Em desacordo com a resolução, todos os manipuladores da feira livre não estavam limpos, encontrando em suas vestes sangue, a minoria usava jaleco (28,57%), mas estes não estavam em condições adequadas de uso. Verificou-se que nenhum deles usava luvas para manipular o produto e nem toucas e muitos apresentavam-se com adornos (64,28%). Em 92,85% das barracas visitadas o manipulador era quem recebia o dinheiro, essa é uma situação bem típica em cidades interioranas onde a carne é comercializada nesse padrão não seguindo nenhum manuseio adequado. Resultados similares foram encontrados por Almeida et al. (2011), ao estudarem as condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feira livre em Paranatama, na qual observaram que a maioria dos estabelecimentos não obedeciam a legislação.

Na portaria n. 326 de 30 julho de 1997 (BRASIL, 2004_(a)) é recomendado que os utensílios para manipular alimentos devam ser confeccionados de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, não sejam absorventes e sejam resistente a corrosão e capazes de resistir a repetidas atividades de limpeza e desinfecção. Observou-se o estado dos utensílios e nenhum se apresentava adequado para o beneficiamento da carne, resultados diferentes foram encontrados por Junior Santos (2011) quando avaliou as condições higiênico-sanitárias das carnes comercializadas em feira livre no município de Catolé, na Paraíba, observando adequado estado de conservação dos

utensílios.

Nas proximidades das barracas havia a presença de lixo (64,28%), animais (21,42%) e em todos os estabelecimentos tinha a presença de moscas, tendo contato direto com a carne. Dessa forma, a carne se encontrava em risco por estar exposta, em risco de contaminação por várias situações.

Conclusões

Com presente estudo pode-se constatar que as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de comercialização na feira livre no município de Vitória de Santo Antão não são satisfatórias para beneficiamento da carne suína, apresentando-se em desacordo com a legislação brasileira.

Após as análises das variáveis desse trabalho, constatou-se que há possibilidade de contaminação da carne suína nas barracas de feira livre no município devido à má estrutura das barracas, manipuladores, condições que os utensílios e a presença de lixo, animais e insetos no local.

São esses aspectos que fazem com que as feiras se tornem locais onde a comercialização de produtos cárneos seja inadequada, pois as condições são inapropriadas. Percebe-se pouca ou nenhuma preocupação com as condições sanitárias para a comercialização de carnes. No entanto, mesmo assim esses locais ainda são batentes visitados pela população. Logo, não se sabe se a população (comerciante e consumidores) é negligente com a situação ou esta desenformada.

É necessária uma ajuda governamental, que realize uma reestruturação da feira livre do município, como também um trabalho de orientação dos comerciantes e consumidores sobre o manuseio de produtos alimentícios que sejam destinados à comercialização.

Referências

ALMEIDA, F.L.C et al. Condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos comercializadores de carnes no mercado público do município de pau dos ferros-RN. In: **VII CONNEPI-Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação**. 2012.

ALMEIDA, R.B.et al. **Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paratama-PE**. AlimNutr.,Araraquara,v.22,n.4,p.585-592,out./dez.2011.

BEZERRA, J.M.M., CAVALCANTE NETO, A., SILVA, L.P. G., LUI, J.F., RODRIGUES, A.E., MARTINS, T.D.D. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, estado da Paraíba. **Ciência Animal Brasileira**, 8(03): 485-493. 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n. 326 de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção 1, p. 16560-16563.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004. p.1-10.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

JUNIOR SANTOS, I. G. **Avaliação das condições higiênicas sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé**. 2011. 20f. Trabalho de conclusão (Licenciatura Plena em Ciências Agrárias) – Departamento de Agrária e Exatas, Universidade Estadual da Paraíba, 2011.

LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A. da; MACIEL, J. F.; FERNANDES, T. M. **Perfil da qualidade higiênico-sanitária da carne bovina comercializada em feiras livres e mercados públicos de João Pessoa/PB** – Brasil. Alim. Nutri., v. 20, p. 113-119, .2009.

MIELE, M.; MACHADO, J. S. Panorama da carne suína brasileira. **Agroanalysis**, v. 30, n. 1, p. 34-42, 2010.

OLIVEIRA, R. B. A.; ROLIM, M. B. Q.; MOURA, A. P. B. L.; MOTA, R. A. Avaliação higiênico sanitária dos boxes que comercializam carnes em dois mercados públicos da cidade do Recife - PE/Brasil. **Revista Brasileira de Medicina Veterinária**, v. 2, p. 10-16, 2008(a).

SILVA, D. A.; REZENDE, P. L.; SOUSA, C. C. M. **Caracterização do consumo de carne suína na zona urbana do município de Grajaú – MA**. In: Semana Acadêmica das Agrárias, 4., 2015, São Luiz. **Anais...** São Luiz: UEM, 2015.

USDA. ForeignAgricultural Service. 2014. Disponível em: <<http://www.fas.usda.gov>>. Acesso em: 17 set. 2017.