

A Ciência na Redução  
das Desigualdades do Campo

# VIII Semana Agrônômica

## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM AÇOUGUES NA CIDADE DE BARRO ALTO-GO

TIAGO CAMARGO<sup>1</sup>; RÚBIA LUCHETTI<sup>2</sup>

O consumo de carne bovina é importante a fim de garantir a ingestão de alguns dos principais nutrientes exigidos diariamente na dieta humana. Entretanto, o comprometimento de uma ou mais etapas da cadeia produtiva da carne, pode representar alguns riscos à saúde humana. Considerando que as doenças de origem alimentar são um problema mundial e a avaliação das condições higiênico-sanitárias e de estabelecimentos de venda de carne é de fundamental importância para a saúde pública, este trabalho teve o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos cinco principais estabelecimentos comerciais localizados no centro da cidade de Barro Alto Goiás que são destinados à venda de carnes e seus derivados. Foram escolhidos de forma aleatória 5 de 10 estabelecimentos cuja a atividade é a manipulação de produtos cárneos na cidade de Barro Alto-Goiás, nesses locais foram realizadas entrevistas e levantamento de dados no período de julho a setembro de 2017. Para a entrevista foi utilizado o CHECK-LIST similar ao proposto pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foi possível concluir que na maioria dos estabelecimentos analisados apresentaram falhas na higiene e sanidade, como a realização de procedimentos incorretos desde a recepção até a comercialização de cortes de carne e derivados. Essas práticas incorretas contribuem para a diminuição da qualidade higiênico-sanitária do produto final, da limpeza do ambiente de trabalho, da higiene pessoal e dos instrumentos de corte e armazenamento.

**PALAVRAS-CHAVE: BOAS PRATICAS, SEGURANÇA ALIMENTAR, AÇOUGUE.**