



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos pontos de vendas de carnes bovinas em Remígio-PB**

Darlan W. B. ROQUE<sup>1</sup>, Carlos A. A. DINIZ<sup>1</sup>, Jeffrey T. L. A. SANTOS<sup>1</sup>, Ariany D. B. ROQUE<sup>1</sup>, Maria F. S. QUEIROZ<sup>2</sup>

Darlan Willer Batista Roque<sup>1</sup>

Bacharelado em Agroindústria pelo Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias– UFPB –

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: [darlan\\_roque@hotmail.com](mailto:darlan_roque@hotmail.com)

As condições sanitárias na comercialização de carnes nem sempre estão inseridas dentro dos padrões adequados de higiene para garantir a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores. Se tratando de consumo *in natura*, os consumidores almejam encontrar nos estabelecimentos comerciais, carnes frescas; carnes com aspectos visuais atraentes, carnes de cor viva, higiene geral, tanto do ambiente quanto da equipe, cheiro do estabelecimento agradável e opções de corte. Logo, o presente estudo tem o caráter de avaliação das condições higiênico-sanitárias dos pontos de vendas da carne bovina no município de Remígio-PB, considerando-se a infra-estrutura do estabelecimento, equipamentos e utensílios, e ainda os manipuladores. Foram realizadas pesquisas com 14 comerciantes e/ou funcionários de carne bovina, onde cada comerciante e/ou funcionário foi avaliado através da análise visual e preenchimento da Ficha de Verificação baseado na Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Foram considerados para tabulação dos dados os resultados “sim”, para a totalização dos itens investigados (100%), levando em consideração que todos permitiram a entrevista. Os resultados obtidos para o item infra-estrutura representou teor de conformidade excelente para manejo dos resíduos e abastecimento de água e os demais pontos abordados na pesquisa para infra-estrutura não apresentaram conformidade superior a regular. Já para equipamentos e utensílios e manipuladores, os resultados não foram satisfatórios, pois todos os pontos abordados não passaram do grau de excelência maior que regular, exceto saúde dos manipuladores que representou grau de excelência excelente, com 92,80% de aprovação. Portanto, são preocupantes os resultados obtidos perante a segurança e qualidades dos alimentos referentes à imagem da organização que podem causar danos para os seus consumidores. Assim, recomenda-se a necessidade de investimentos por parte dos proprietários para a realização de reformas para a implementação das boas práticas e atendimento à legislação.

**Palavras-chave:** feiras livres, carne bovina, comerciantes.

