



PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE AÇOUGUES DO MUNICÍPIO DE CAMBÉ-PR

I-ANA PAULA RADIGONDA
2-REJANE DIAS DAS NEVES SOUZA

1-Nutricionista, Curso de pós-graduação em Gerência de Unidades de Alimentação e Nutrição, da Universidade Norte do Paraná, Londrina/PR

2-Docente dos cursos de graduação e pós-graduação em Nutrição da Universidade Norte do Paraná. Av. Paris, 675, Jd. Piza., CEP 86041-140, Londrina/PR. E-mail: rejane.souza@prof.unopar.br

O objetivo deste trabalho foi verificar se há controle de qualidade pelos manipuladores na conservação de carnes nos açougues na cidade de Cambé/PR. Foram realizadas visitas em 37 açougues acompanhado por um fiscal da Vigilância Sanitária. Aplicou-se um inquérito junto aos manipuladores com objetivo de verificar se a carne era inspecionada, armazenada à temperatura adequada (4° a 6°C e -18° a -15°); conhecer o grau de higiene dos locais e manipuladores; a uniformização dos manipuladores e também se esses são submetidos a exames laboratoriais admissionais e periódicos, diagnosticando, assim, quais estabelecimentos estão garantindo um produto de qualidade desde a matéria-prima até a distribuição para a população. Foi encontrado em 86,48% dos açougues, temperaturas insuficientes de conservação (9° e 10°C) e os balcões de distribuição em péssimas condições: trincado, sem proteção e com goteiras. Em 16,21% dos estabelecimentos, a carne não possuía nenhum tipo de registro de inspeção podendo ser de abatedouros clandestinos sem nenhum cuidado higiênico-sanitário. Os manipuladores (97,29%) não usavam máscara de proteção, touca ou boné, uniforme e as unhas demonstravam falta de higiene. A higienização dos equipamentos, dos utensílios e do local de manipulação, em 51,35% dos estabelecimentos, era feita somente com água e sabão sem o uso de soluções sanitizantes. Durante a permanência no estabelecimento, observou-se que 91,89% não lavavam as mãos para manipular os alimentos. 86,48% dos açougues estavam localizados em ambientes livres de focos de insalubridade.