

**( X ) Graduação ( ) Pós-Graduação**

## **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS EM AÇOUGUE LOCALIZADO EM NAVIRAÍ-MS**

Fabiana Aparecida do Prado dos Santos  
UEMS  
Fabyh-santos@hotmail.com

Silvia Benedetti  
UEMS  
silviabene@uems.br

### **RESUMO**

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Esse projeto visa realizar um estudo descritivo observacional e exploratório, com finalidade de buscar um maior conhecimento sobre a observância às boas práticas de manipulação de alimentos em um açougue localizado no município de Naviraí-MS. A lista de verificação será aplicada e as respostas serão Sim, em caso de conformidade Não, para uma não conformidade, ou Não se aplica. Com base na aplicação dos checklists, resultou que as condições de armazenamento das carnes estão em conformidade com as boas práticas de fabricação, com a temperatura adequada e embalagens em bom estado. As práticas de higiene e saúde dos manipuladores de alimentos são satisfatórias, com a maioria seguindo os protocolos adequados de higiene pessoal e utilizando os EPIs corretamente. A principal inconformidade apresentada foi a falta de supervisão e capacitação dos manipuladores sobre higiene pessoal e contaminação de alimentos no trabalho.

**Palavras-chave:** Conservação; Carnes; Higiene.

## 1 INTRODUÇÃO

A Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 regulamentou as Boas Práticas para serviços de alimentação no Brasil, definindo normas e procedimentos para melhorar a adequação na obtenção de alimentos, como forma de aprimorar a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, e a lista de verificação é uma ferramenta que permite fazer uma preliminar das condições higiênicas de um estabelecimento de produção de alimentos. Neste contexto, este trabalho tem como objetivo geral avaliar um açougue localizado no município de Naviraí, para obter informações sobre a segurança na manipulação e conservação das carnes comercializadas, bem como elaborar material informativo com dicas de higiene e segurança alimentar aos manipuladores.

Para tal, realizou-se uma reunião com os representantes do estabelecimento, para apresentação do projeto e dos benefícios de sua execução para o comércio de alimentos local e também para os consumidores. Os colaboradores falaram sobre a rotina diária do estabelecimento e foram realizados apontamentos dos aspectos considerados mais importantes para serem elencados na execução do projeto.

Para a execução do projeto, as visitas ao estabelecimento foram realizadas com e sem aviso prévio para que os resultados da avaliação fossem fiéis à realidade vivida sem que parecesse uma fiscalização. Utilizou-se uma lista de verificação elaborada com base a RDC nº 216/2004, a qual se refere as Boas Práticas em Serviços de Alimentação para avaliação de alguns aspectos do estabelecimento, relacionados à manipulação dos alimentos.

Com base nessas informações, posteriormente será elaborado um folheto informativo sobre as Boas Práticas para serem fixados no estabelecimento como forma de enfatizar esses lembretes no âmbito da legislação. Além disso, será realizado um treinamento prático para que possam compreender as necessidades de se cumprir os requisitos das Boas Práticas de manipulação e conservação dos alimentos comercializados no açougue.

## 2 DISCUSSÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Com base na aplicação das listas de verificação, resultou que as condições de armazenamento das carnes estavam em conformidade com as boas práticas de manipulação, com a temperatura adequada e embalagens em bom estado. As práticas de higiene e saúde dos manipuladores de alimentos eram satisfatórias, com a maioria seguindo os protocolos

adequados de higiene pessoal e utilizando os EPIs corretamente. Não foram identificados sinais de infestação por vetores ou pragas nos locais inspecionados e a limpeza do reservatório de água estava em dia. A principal inconformidade apresentada foi a falta de supervisão e capacitação dos manipuladores sobre as boas práticas de manipulação de alimentos.

Baseado nos resultados desta avaliação, observou-se que as condições de manipulação, conservação e armazenamento de carnes estavam em conformidade com a legislação vigente. Os próximos passos incluem a continuidade das avaliações utilizando as listas de verificação, bem como a implementação de eventuais medidas corretivas identificadas durante o processo de inspeção. Além disso, são necessárias revisões periódicas para garantir a manutenção das condições adequadas de manipulação, conservação e armazenamento de carnes do estabelecimento.

### **3 CONCLUSÕES**

O projeto foi desenvolvido conforme o cronograma, todas as conversas com orientações e trocas de conhecimento foram bem proveitosas e todas as sugestões repassadas foram bem aceitas no estabelecimento. A interação entre a universidade e a comunidade é fundamental para o desenvolvimento social e econômico. A universidade pública, sustentada pela sociedade, tem o dever de retribuir esse investimento por meio da troca de experiências, transmissão de conhecimento e aplicação prática dos conteúdos aprendidos. Outro aspecto relevante é a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos na universidade. A ação de extensão boas práticas de manipulação é essencial porque garante a segurança e a qualidade dos alimentos e produtos, protegendo a saúde dos consumidores. Ao oferecer orientações diretas e simplificadas sobre higiene, manipulação e armazenamento adequados, essa iniciativa ajuda manipuladores a atenderem aos padrões exigidos, evitando contaminações e problemas de saúde pública.

### **AGRADECIMENTOS**

O presente trabalho foi realizado com apoio Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX), da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Resolução nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 10 maio 2023.