

MOSTRA DE EXTENSÃO XIII

UENF
UFF
IFF
V UFRRJ



18ª SEMANA
NACIONAL DE
CIÊNCIA E
TECNOLOGIA

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA



A nossa extensão permeando a sociedade
com ciência & conhecimento

TÍTULO

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNE IN NATURA NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES - RJ

Lista de autores

Alexandra Santos Rocha; Caroline Tomaz Martins; Helenkegth dos Santos Martins Alves Lisboa; Igor Bonato Gonçalves Almeida; Sabrina Teixeira da Silva Moraes; Fábio da Costa Henry.

Instituição

Universidade Estadual do Norte Fluminense - Darcy Ribeiro

Área de Extensão

Saúde

Resumo: A incidência de falhas nas etapas de produção de carne nos comércios varejistas revela, anualmente, frequência de registros nos órgãos de fiscalização responsáveis e casos de intoxicação alimentar entre a população. A casuística advém, em especial, sobre a ausência de boas práticas nesses estabelecimentos, principalmente na etapa de manipulação. Com intuito de integrar o conhecimento acadêmico com a sociedade, o projeto de extensão do Setor de Tecnologia de Produtos de Origem Animal do Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias na Universidade Estadual do Norte

MOSTRA DE EXTENSÃO XIII

UENF
UFF
IFF
V UFRRJ



18ª SEMANA
NACIONAL DE
CIÊNCIA E
TECNOLOGIA

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA



A nossa extensão permeando a sociedade com ciência & conhecimento

Fluminense Darcy Ribeiro (STPOA/LTA/CCTA/UENF) tem por objetivo avaliar as condições de comercialização das carnes in natura na cidade de Campos dos Goytacazes. Para o desenvolvimento do trabalho foi feito um levantamento dos estabelecimentos que comercializam carnes diretamente ao consumidor, avaliando condições higiênico-sanitárias com posterior avaliação microbiológica e físico-química dessas carnes por meio da aplicação de um checklist, com base na RDC ANVISA nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e Decreto Estadual nº 6538/1983 (RIO DE JANEIRO, 1983). Para a classificação do checklist, A (100 % -80%), B (79% - 50%), C (49% -20%) e D (19% - 0%). Dos 20 estabelecimentos avaliados, dez foram classificados como A, sete como B e 2 para C e somente 1 na posição D. O resultado dispõe que ainda que a classificação A seja a maioria, o quantitativo de estabelecimentos de B a D quando somados se equiparam a classificação A, sendo um dado preocupante aos consumidores quando observamos a compra feita por casualidade na cidade. Ainda que a maioria dos estabelecimentos avaliados estejam em boas condições higiênico-sanitárias, permanecem ainda estabelecimentos em condições abaixo do padrão exigido. Para isso, discorre acerca da necessidade de conhecimento de boas práticas por parte de toda a cadeia de produção, a fim de elucidar a importância da saúde pública.

Palavras-chave: Qualidade dos alimentos, Boas práticas, DTAs, Microbiologia

Instituição de Fomento: Setor de Tecnologia de Produtos de Origem Animal do Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias (STPOA/LTA/CCTA/UENF)