



MOSTRA  
DE EXTENSÃO  
**XIII**  
UENF  
UFF  
IFF  
V UFRRJ

*"A nossa extensão permeando a sociedade  
com consciência & conhecimento"*



18ª SEMANA  
NACIONAL DE  
**CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA**

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,  
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA

## **AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNE IN NATURA NO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES – RJ**



**Tecnologia  
de  
Alimentos**

Fonte: <http://www.rgnutri.com.br/2018/12/10/entenda-mais-sobre-os-orgaos-fiscalizadores-de-alimentos>

**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.**



MOSTRA  
DE EXTENSÃO  
**XIII**  
UENF  
UFF  
IFF  
V UFRRJ

"A nossa extensão permeando a sociedade  
com consciência & conhecimento "



18ª SEMANA  
NACIONAL DE  
CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,  
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA

## Introdução



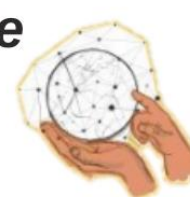
Fonte: <https://www.proteste.org.br/alimentacao/carne/noticia/carnes-seu-guia-para-comprar-certo>

A incidência de falhas nas etapas de produção de carne nos comércios varejistas revelam, 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.



MOSTRA  
DE EXTENSÃO  
**XIII** UENF  
UFF  
IFF  
V UFRRJ

*"A nossa extensão permeando a sociedade  
com consciência & conhecimento"*



18ª SEMANA  
NACIONAL DE  
**CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA**

A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,  
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA

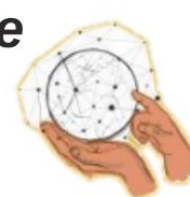
## Objetivo

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 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.



Local  
de  
Atuação

Fonte: [https://codata.pb.gov.br/procon/noticias/pesquisa-do-procon-pb-aponta-variacao-de-ate-75-07-no-preco-da-carne-bovina-em-joao-pessoa/1\\_1.jpg/view](https://codata.pb.gov.br/procon/noticias/pesquisa-do-procon-pb-aponta-variacao-de-ate-75-07-no-preco-da-carne-bovina-em-joao-pessoa/1_1.jpg/view)



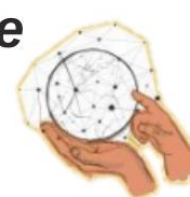
## *Metodologia*

Para o desenvolvimento do trabalho será 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%).



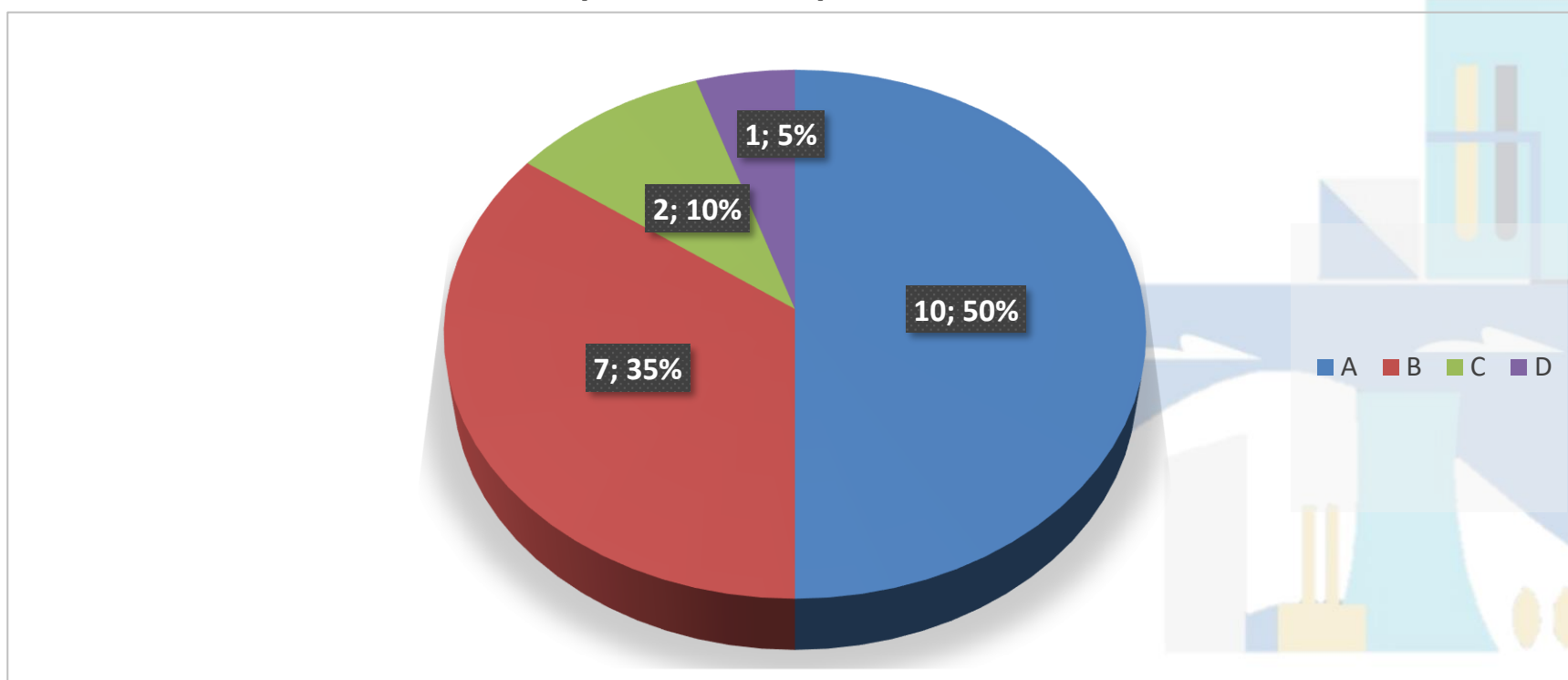
Fonte: <https://certificacaoiso.com.br/o-que-e-e-para-que-serve-um-checklist>





## Resultados

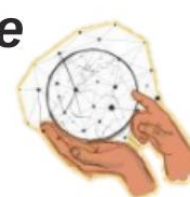
- Dos 20 estabelecimentos avaliados, dez foram classificados como A, sete como B e 2 para C e somente 1 na posição D.
- O resultado dispõe que ainda que a classificação A seja a maioria, o quantitativo de estabelecimentos de B a D quando somados se equiparam a classificação A, sendo um dados preocupante aos consumidores quando observamos a compra feita por casualidade na cidade.





**MOSTRA  
DE EXTENSÃO  
XIII**  
UENF  
UFF  
IFF  
V UFRRJ

**"A nossa extensão permeando a sociedade  
com consciência & conhecimento"**



**18ª SEMANA  
NACIONAL DE  
CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA**

**A TRASVERSALIDADE DA CIÊNCIA,  
TECNOLOGIA E INOVAÇÕES PARA O PLANETA**

## **Conclusão**

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, proprietários, funcionários e equipamentos utilizados, a fim de elucidar a importância da saúde pública e sua relação com a minimização com as DTA – doenças transmitidas por alimentos.



Fonte: <https://blog.ifope.com.br/o-que-e-dta/>



**UENF**

Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro



**Universidade  
Federal  
Fluminense**



**INSTITUTO FEDERAL  
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
Fluminense**



**UFRRJ**

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL  
DO RIO DE JANEIRO