

VISITA TÉCNICA A UM AÇOUGUE NA REGIÃO CENTRAL DE BELO HORIZONTE

Gabriele Caroline Batista Santana^{1*}, Giovanna Maria Luciano Parreiras do Carmo¹, Caio Moreira Pires¹, Maria Clara de Moraes Pessoa de Andrade¹, Micaela Paulino Demarco¹, Karina Samara¹ e Patrícia Vilhena Dias de Andrade².

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte - UniBH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: gabrielecaroline98@hotmail.com

²Docente do Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte - UniBH – Belo Horizonte/MG – Brasil

INTRODUÇÃO

A adoção de boas práticas de higiene em estabelecimentos que manipulam alimentos é fundamental para garantir a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal. Visando observar os procedimentos adotados no manuseio e armazenamento de carnes em comércio varejista, em novembro de 2024 foi realizada uma visita técnica em um açougue localizado na região central de Belo Horizonte. Durante a visita, acompanhamos desde o recebimento da carcaça até a sua preparação para a comercialização com o intuito de verificar se as regras estabelecidas pela ANVISA no Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes (MINAS GERAIS, 2020) e pelo RIISPOA (BRASIL, 2017) se estavam sendo obedecidas.

RELATO DE CASO

O açougue visitado possui instalações e equipamentos compatíveis para sua principal atividade, sendo caracterizado com um estabelecimento de categoria A, ou seja, é um estabelecimento que fraciona carcaças, desossa, manipula, transforma artesanalmente carnes e comercializa no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço (MINAS GERAIS, 2020). Entretanto, encontramos diversas inconformidades com o estabelecido pela ANVISA (MINAS GERAIS, 2020), a estrutura física do local de manipulação estava adequada, porém faltava a proteção contra insetos, as janelas não possuíam tela para mosquitos, e alguns equipamentos essenciais, como o termômetro no exterior da câmara fria, além disso o local possuía apenas um lavatório no qual era utilizado para higienização das mãos, lavar o pano de chão usados no local, e para o descongelamento dos frangos. A limpeza era irregular e nas áreas de manipulação a falta de equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados tais como as luvas, uniforme branco, avental, óculos de proteção, touca descartável e o protetor auditivo (PROMETAL EPIS 2025). O local de armazenamento estava desorganizado, com produtos fora da temperatura ideal e mal acondicionados. Existem registros básicos como a capacitação dos colaboradores, manual de boas práticas específicas, cadastro de fornecedores, ficha técnica dos produtos e as planilhas de controle de temperatura em carnes in natura, mas vale ressaltar que faltam controles de higienização e descarte. Os colaboradores não receberam nenhum tipo capacitação, apesar da legislação exigir capacitação em higiene pessoal, manipulação e doenças transmitidas por alimentos (BRASIL, 2004).

O local não possui uma área de desossa separada da área de fracionamento de carcaça, o que é necessário para garantir a higiene e evitar contaminação cruzada (BORGES 2023). Também é necessária uma área específica de descongelamento dos alimentos em temperatura controlada, entre 0°C e 5°C (MINAS GERAIS, 2020), para garantir que ela não passe pela faixa de temperatura de risco, onde as bactérias se multiplicam rapidamente. Observamos falhas na ventilação e, apesar de visualizarmos um ar-condicionado, ele se encontrava desligado. Os pisos eram feitos de soleiras de granito e o teto era lavável, porém com inconformidades com a ANVISA.

O estabelecimento não dispunha de alguns documentos obrigatórios, como manual de boas práticas específicas, o cadastro de fornecedores, a

ficha técnica dos produtos, planilhas de controle de temperatura em carnes in natura, fichas técnicas dos transportes utilizados nas instalações em contato com alimentos, não há comprovante de dirigibilidade de descarte de lixo orgânico, ausência de registros de higienização do reservatório de água e de POPs para controle de regras urbanas e a ausência de registros de rastreabilidade das carnes processadas artesanalmente, especialmente as de Categoria A, faltam também os registros da análise de água e controle de sedimentos e não há comprovante de dirigibilidade de descarte de lixo orgânico.



Figura 01: Manipulador com uniforme incorreto e a carcaça em contato com o chão.

Fonte: Arquivo pessoal

Na figura 01, pode-se observar que o manipulador portava um uniforme escuro, em inconformidade com a legislação que exige que ele seja de cor clara (MINAS GERAIS, 2020) e não fazia o uso de todos os EPIs indicados; Roupas brancas, luvas, avental, óculos de proteção, touca descartável e o protetor auditivo. Além disso é possível visualizar o contato da carne com o chão, pois o gancho para a desossa não estava na altura adequada.



Figura 02: Carcaças colocadas sobre a mesa de aço inox e o descarte em caixa plástica perfurada.

Fonte: Arquivo pessoal

Sabemos que para evitar a contaminação cruzada a higienização das facas e das superfícies precisam ser realizadas de forma rigorosa. Na figura 2 podemos observar a mesa no qual é utilizada para realizar os cortes de carnes bovinas e suínas, no dia da visita foi utilizada sem a higienização, colocando em risco a contaminação cruzada. O local não possui lixeiras para nenhum tipo de descarte. O técnico informou que os ossos, orelhas, nariz e pé são destinados para um comprador.

Ainda na área de manipulação, foram encontrados frangos sendo descongelados na pia (figura 03), representando enorme risco de contaminação tanto microbiológica quanto química. Ressalta-se que essa mesma pia era utilizada pelos funcionários para lavar as mãos e lavar o pano de chão, contrariando a legislação que exige que as pias para lavagem de mãos sejam separadas (RIISPOA, 2017).

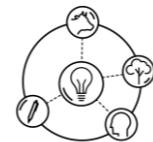


Figura 03: Carne em descongelamento em uma pia juntamente com um pano de chão e um alvejante no chão.

Fonte: Arquivo pessoal



Figura 04: Carnes e garrafas d'água.

Fonte: Arquivo pessoal

A vitrine do açougue estava desorganizada, com cortes cárneos diferentes, sem identificação ou recipientes adequados para a venda a granel (figura 04). Observamos que os funcionários também usavam o local para refrigerar garrafas d'água de uso próprio, o que aumenta muito o risco de contaminação.

Ao final da visita, foi realizada uma reunião com o proprietário para que relatássemos as não conformidades observadas, sugerindo a orientação dos funcionários do açougue na adoção e implementação de boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a visita ao açougue, constatou-se que o estabelecimento apresentava práticas de higiene inadequadas, com diversas irregularidades que comprometem a segurança alimentar estão em desacordo com o estabelecido pela ANVISA. A adoção dessas práticas será fundamental para elevar o padrão de qualidade do açougue, melhorar a segurança alimentar e fortalecer a confiança dos clientes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. *Perguntas e respostas: Decreto nº 9.013, de 2017 – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal*. Versão 5. Brasília: MAPA, 2022.
2. PROMETAL. EPIs. *EPIs para frigorífico: qual utilizar?*. Pelotas: Prometal EPIs, [2025].
3. BORGES, Franciele Júlia Coelho; CASTEJON, Leticia Vieira. *Contaminação cruzada de Salmonella spp. em açougues*. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação, v. 9, n. 11, p. 2930–2935, 13 dez. 2023.

5. COSTA, Juliana Nóbrega Pereira da et al. Condições higiênic-sanitárias e físico-estruturais da área de manipulação de carne in natura em minimercados de Recife (PE), Brasil. *Arquivos do Instituto Biológico*, São Paulo, v. 80, n. 3, p. 352–358, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/aib/a/gJpwknzXrN8D3BcL3M9bJMN>. Acesso em: 27 maio 2025.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004.
7. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Resolução SES/MG n.º 7123, de 27 de maio de 2020. Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes no âmbito do Estado de Minas Gerais. *Diário Oficial do Estado de Minas Gerais*, Belo Horizonte, 27 maio 2020.