



# XIII Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

## ESTABELECIMENTOS DE CARNE TEMPERADA EM MINAS GERAIS

Rayssa Mirelly Dos Santos <sup>1\*</sup>, Caroline Cordeiro Amaral<sup>1</sup>, Juliane Rocha Nascimento<sup>1</sup>, Samuel Fialho de Souza Boscato<sup>1</sup> e Patrícia Alves Dutra<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente no Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: rayssamsantos02@gmail.com

<sup>2</sup>Docente do curso de medicina veterinária- Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil

### INTRODUÇÃO

O mercado de carne temperada vem passando por transformações significativas, impulsionado pela busca dos consumidores por praticidade e qualidade. Em meio a esse cenário, destaca-se a necessidade de controle sanitário dessa classe de alimentos, já que a carne pode ser fonte e veículo de diversos microrganismos patogênicos ao homem.

Objetivou-se com esse relato de pesquisa investigar os desafios e perspectivas enfrentados por estabelecimentos que trabalham com carne temperada em Minas Gerais.

### METODOLOGIA

O estudo foi realizado por meio de questionários aplicados em estabelecimentos que comercializam carne temperada em diferentes municípios de Minas Gerais. Os estabelecimentos analisados foram de regiões distintas, sendo na Zona da Mata Mineira, na região Centro-Oeste e na região central de Minas Gerais, foi abordado aspectos como controle sanitário, segurança alimentar e práticas de produção.

### RESUMO DO TEMA

A carne temperada é definida como produto obtido de carnes, miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber, condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado <sup>2</sup>.

Em Minas Gerais, supermercados, açougues e produtores artesanais manipulam esses produtos, sendo orientados pelos responsáveis técnicos dos estabelecimentos.

Os estabelecimentos analisados estão sujeitos às diretrizes da Resolução SES-MG nº 6693, de 29 de março de 2019<sup>1</sup>. Essas diretrizes englobam desde atividades econômicas de alto risco, que exigem inspeção sanitária e análise documental prévia, até a definição de produtos artesanais, produzidos em escala reduzida com atenção direta e específica dos responsáveis por sua manipulação<sup>1</sup>.

Os estabelecimentos avaliados variam em suas práticas, mas todos enfrentam desafios semelhantes, como a falta de capacitação específica e a necessidade de apoio regulatório mais abrangente.

O estabelecimento A, uma casa de carnes na Zona da Mata, oferece uma ampla variedade de carnes temperadas, seguindo processos detalhados de preparo e embalagem. No ambiente de produção destinado exclusivamente a produção da carne temperada<sup>5</sup>, as paredes são revestidas com azulejos brancos com altura de 2 metros<sup>4</sup>, piso branco com ralos centralizados para facilitar a higienização do local e a temperatura média de 14 °C para manipulação segura do produto. Apesar de não ter capacitação profissional formal, os funcionários seguem rigorosamente as instruções de vestimenta adequada (touca, máscara, roupas brancas, avental e bota de borracha)<sup>4</sup> e seguindo procedimentos seguros de preparo. O processo de tempero da carne é realizado de acordo com o que realça o sabor do tipo de corte, o alho e sal é utilizado em todos os cortes e não são utilizados conservantes. Após o tempero, a carne fica em um tambor de material não absorvente e resistente de 200 litros<sup>4</sup>, armazenado para maturação por 12 horas a 4°C em câmara fria. Os produtos são embalados a vácuo e a rotulagem ressalta a identificação da origem do produto, lista de ingredientes, prazo de validade (90 dias) instruções de conservação, preparo e uso da carne temperada<sup>8</sup>. Os produtos do estabelecimento A são comercializados no próprio local de produção, em açougues, supermercados e é distribuído por toda a região em um raio de 300 Km. A visita técnica é realizada a cada 15 dias pelo médico veterinário e tem como objetivo garantir a segurança sanitária do ambiente. O proprietário, por sua vez, busca aprimorar a distribuição dos produtos, investindo em transporte com resfriadores para atender adequadamente às normas de distribuição em outras regiões.

O estabelecimento B, uma casa de frango na região oeste, é especializado em cortes de aves temperados. Tem um ambiente de produção destinado exclusivamente para temperar os cortes<sup>5</sup>; as paredes são azulejadas e seguem o tamanho adequado de acordo com a legislação<sup>5</sup>. Além disso, os utensílios de preparo e a mesa são de inox<sup>4</sup>. As carnes são temperadas com alho, sal, orégano e condimentos (a cada 1 kg de frango é adicionado 25g de tempero), não é praticado a utilização de aditivos para a conservação, dessa forma, devem ser mantidas refrigeradas a 7°C por até 48 horas no balcão de refrigeração. Apesar de não terem capacitação profissional formal, os funcionários seguem as medidas de segurança adequadas como o estabelecimento A<sup>4</sup>. A comercialização ocorre exclusivamente no estabelecimento, com orientação anual do responsável técnico.

O estabelecimento C, um açougue na região central, oferece cortes de carne por encomenda, utilizando temperos como amaciadores de carne, sal grosso e molho de especiarias caseiro. Não existe um ambiente exclusivo de preparo da carne temperada, sendo preparados no balcão de corte das carnes e mantidos em balcões frigoríficos sem conservantes a 7 °C por até 7 dias<sup>4</sup>. Os funcionários não têm capacitação formal, e não foi observada a utilização de vestimenta adequada, dispensando o uso de máscaras, toucas e aventais. Foi mencionado que faz bastante tempo (mais de um ano) desde a última vez que a Vigilância Sanitária realizou uma inspeção no estabelecimento, e também faz mais de um ano desde a última visita do responsável técnico. Apesar do preconceito do consumidor em relação à carne temperada, o proprietário pretende continuar oferecendo esse serviço por encomenda.

Diante da diversidade de práticas e dos desafios enfrentados pelos estabelecimentos analisados, torna-se evidente que a garantia da qualidade e segurança dos produtos cárneos temperados requer uma fiscalização mais frequente e rigorosa por parte dos órgãos competentes. Essa medida é essencial não apenas para proteger a saúde dos consumidores, mas também para promover a confiança no mercado, assegurando que os produtos atendam aos mais altos padrões de higiene e segurança alimentar<sup>6,7</sup>.

A presença do Responsável Técnico (RT) é imprescindível como elo entre órgãos governamentais, os estabelecimentos que comercializam carne temperada e consumidores, garantindo o cumprimento das normas legais. Através da responsabilidade técnica, há garantia de controle em todas as etapas do processo, desde a aquisição até a distribuição do produto, para evitar contaminação. Cada estabelecimento deve ter um profissional contratado, com carga horária semanal ajustada conforme o Plano de Trabalho<sup>10</sup>, até a implementação dos programas de autocontrole <sup>11</sup>. Portanto, sua presença é essencial não apenas para atender às normas técnicas, mas também para garantir a confiança dos consumidores na qualidade e segurança dos produtos de origem animal <sup>9</sup>.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

É indispensável investir na capacitação dos funcionários e fortalecer a colaboração entre estabelecimentos e autoridades reguladoras para garantir a segurança e qualidade dos produtos cárneos temperados, sendo o RT quem desempenha um papel fundamental nesse processo.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. MINAS GERAIS. **Resolução SES/MG N° 6693** (2019). Adota a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário, estabelece sua classificação de risco para fins de licenciamento sanitário no âmbito do estado de Minas Gerais e dá outras providências.. Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, 2019.
2. BRASIL. **Instrução normativa nº 17** (2018). Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade que devem atender o produto cárneo temperado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária, 2018.

## XIII Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente



- 3.SES, Jornalismo. **O Estado regulamenta boas práticas para venda em açougues.** Agência Minas, 12 de abril de 2019. Disponível em: <https://www.agenciaminas.mg.gov.br/noticia/estado-regulamenta-boas-praticas-para-venda-em-acougues> Acesso em: 13 de março de 2024.
- 4.MINAS GERAIS. **Resolução SES/MG nº 7.123** (2020). Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, 2020.
- 5.MINAS GERAIS. **Portaria IMA Nº 1997** (2020). Estabelece Linhas de Produção passíveis de serem autorizadas na tramitação de processos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal e alterações de registro de estabelecimento de produtos de origem animal. Instituto Mineiro de Agropecuária, 2020.
- 6.DUARTE, Renato Martins. **Impactos da resolução SES/MG Nº 7123 de 27 de maio de 2020 nas ações de fiscalização exercidas pela Vigilância Sanitária nos açougues da regional nordeste de Belo Horizonte**, no período de 2017 a 2020. Folhas: 88. Área de Concentração: Epidemiologia - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2022.
- 7.MINAS GERAIS. **Lei nº 13.317** (1999). Código de Saúde do Estado de Minas Gerais. Assembleia Legislativa de Minas Gerais, 1999.
- 8.BRASIL. **RDC Nº 727** (2022). Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2022.
- 9.BRASIL. **Decreto Nº 10.468** (2020). Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF, 2020.
- 10.BARBOSA, Juliana. **Quem pode ser responsável técnico na área de alimentos?.** Food Safety Brazil, 27 de abril de 2020. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/afinal-quem-pode-ser-responsavel-tecnico-na-area-de-alimentos/>. Acesso em: 19 de abril de 2024.
11. SILVA, N. et al. **Manual de orientação de atividades de responsabilidade técnica.** CRMV-MG.