



## CONTROLE DE QUALIDADE DE CARNES NOS AÇOUGUES DA CIDADE DE MARINGÁ-PR

<sup>1</sup>Vanessa Ribeiro Sanches, <sup>2</sup>Karina Volpe de Oliveira,  
<sup>3</sup>Jussara Maria Leite Oliveira Leonardo; <sup>4</sup>Eduardo Alcantara Ribeiro

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR, Maringá-Pr. Projeto de Iniciação Científica UniCesumar (PIC)

<sup>2</sup> Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR

<sup>3</sup> Docente Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR

<sup>4</sup> Docente Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR

### RESUMO

Devido as suas características químicas, de pH e grau de atividade de água (Aa) , a carne propicia um ambiente favorável ao crescimento de microrganismos que podem causar doenças, conhecidas como Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTAs). Desta forma é de grande importância a implementação de programas de controle de qualidade, para que todo o processamento desta carne ocorra da forma mais higiênica, assim prevenindo o surtos de DTAs. Tendo em vista o grande consumo de carne pela população, se faz necessário um controle rigoroso dentro das normas estabelecidas. O objetivo deste trabalho é avaliar as condições sanitárias dos estabelecimentos que produzem e comercializam carnes, em qual nível de conhecimento sobre as normas básicas se encontram os colaboradores dos estabelecimentos. Serão avaliadas as práticas realizadas em cada açougue, utilizando-se como base, a aplicação de um questionário aberto organizado em forma de check list de acordo com a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA e Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013 nos estabelecimentos de carne, abrangendo cuidados dos manipuladores, condições de higiene de modo geral, condições de organização, limpeza e cumprimentos de normas do estabelecimento. Os dados serão analisados de forma descritiva e quantitativa, e serão estabelecidas em forma de percentuais de ocorrência. Espera-se avaliar os estabelecimentos pré estipulados em sua totalidade e adequação dos procedimentos e ações realizada pelos responsáveis, assim, será possível obter dados sobre a aplicação correta ou não das boas práticas em cada empresa, ou seja, se as normas preconizadas pelas legislações estão sendo cumpridas, bem como avaliar os conhecimentos dos colaboradores (manipuladores) sobre a legislação.

Palavras-chaves: Higiene; Sanitário; Doenças Transmissíveis; Alimentos.