

Como realizar **BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS** em seu açougue em 24 passos

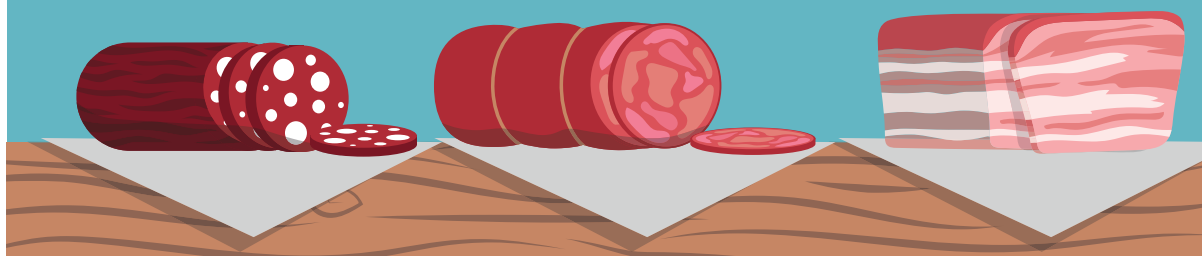
Todo estabelecimento que comercializa carnes, deve funcionar segundo as normas estabelecidas pela **ANVISA** (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e **MAPA** (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Aplicação de boas práticas de manipulação visa evitar contaminações física, química ou biológica garantindo a saúde dos consumidores.

Estabelecimentos que cumprem essas práticas, garantem maior vida de prateleira do seu produto.

Ação possibilita fidelização do cliente e consequentemente aumentando a renda do estabelecimento.

O que o proprietário investe na aplicação das boas práticas e revertido no aumento das vendas, gerando um lucro maior.



01. Carne e derivados comercializados, devem ter sido inspecionados por órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM, serviços de inspeção federal, estadual e municipal, respectivamente);

02. É proibido disposição de carnes de diferentes espécies animais na mesma prateleira ou compartimento, lembra o professor da Área de Ciências e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, Paulo Sérgio Dalmás;

03. Manipuladores devem gozar de boa saúde;

04. Ter cuidado com asseio corporal;

05. Evitar adornos, como brincos, colares e etc;

06. Usar vestimentas higienizadas e de cor clara;

07. Usar EPI's (equipamentos de proteção individual);

08. Não tossir, comer ou falar sobre os alimentos;

09. Não fumar;

10. Lavar as mãos sempre ao tocar em materiais com possíveis contaminações de qualquer natureza;

11. Equipamentos e utensílios devem ser lavados e sanificados diariamente;

12. Estabelecimento deve ter programa de controle integrado de pragas e vetores;

13. “Forros, pisos, paredes, portas e janelas construídos com material de fácil higienização”, explica Dalmás;

14. Insumos e materiais de higienização devem ser armazenados em local próprio;

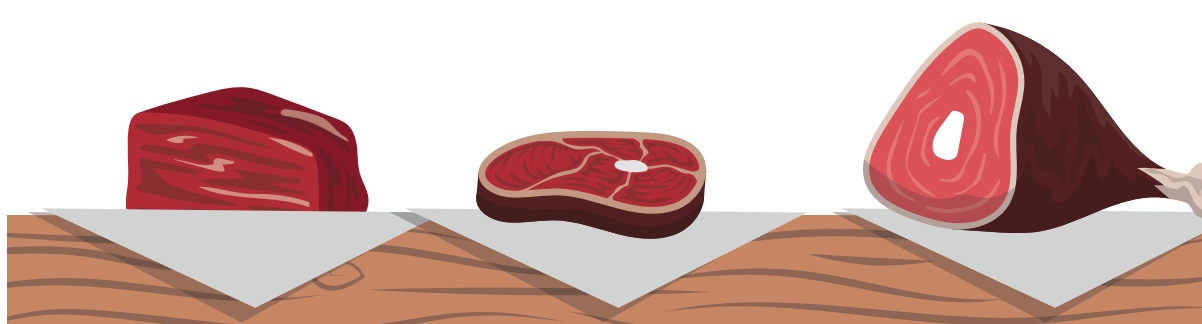
15. Instalações sanitárias devem possuir vaso sanitário, lavatório, sabão líquido, dispenser com papel toalha e sanificante para as mãos;

16. Estabelecimento deverá ter destino adequado para todos efluentes produzidos;

17. Câmaras e balcões frigoríficos de refrigeração e congelamento dimensionados adequadamente para o volume de carnes pretendidas armazenar, com temperatura adequada;

18. Utensílios de corte, bandejas, ganchos e tábuas, deverão ser de material liso, lavável e impermeável;

19. Equipamentos de fatiar, moer entre outros utilizados, deverão se construídos em aço inoxidável e mantidos higienizados.



“Maioria dos estabelecimentos falhas em todos os itens mencionados, em menor ou maior grau”.

Paulo Sérgio Dalmás, professor da Área de Ciências e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Sertão

5 MAIORES FALHAS:

01. Conduta pessoal de higienização, na limpeza e sanificação das instalações e equipamentos;

02. Não realização de controle efetivo de pragas e vetores;

03. Temperatura de armazenamento fora do estabelecido para diferentes tipos de carnes;

04. Termômetros descalibrados e carnes acondicionadas inadequadamente;

05. Utensílios e equipamentos construídos de material inadequado.



**QUEM FISCALIZA?
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MUNICIPAL**

Referências

<http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1600.pdf>

<http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1600.pdf>professora

<https://uspdigital.usp.br/siicusp/cdOnlineTrabalho/VisualizarResumo?numeroInscricaoTrabalho=2628&numeroEdicao=22>

Fique por dentro do mercado
www.tecnocarne.com.br/canaldeconteudo

Conheça a TecnoCarne
www.tecnocarne.com.br



TECNOCARNE
13ª Feira Internacional de Tecnologia para a Indústria da Proteína Animal



Equipe de conteúdo Informa Exhibitions Brasil

Gerência de conteúdo: Lillian Burgardt

Produção de conteúdo: Eder Gonçalves e Thiago Bento

Direção de arte: Eliane Dalbem