



**AVALIAÇÃO DO PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS ESTABELECIMENTOS  
COMERCIAIS E MANIPULADORES DE CARNE E DERIVADOS NA CIDADE DE  
VALENÇA/BA**

**Evily Beatriz Santos Carvalho<sup>1</sup>  
Talita Santos Moureira<sup>2</sup>  
Vitória Iankowski Santana<sup>3</sup>  
Luciana Carvalho Santos<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Instituição/campus Valença/[beatriz.lu2019@gmail.com](mailto:beatriz.lu2019@gmail.com)

<sup>2</sup>Instituição/ campus Valença [moureiratalita@gmail.com](mailto:moureiratalita@gmail.com)

<sup>3</sup>Instituição/ campus Valença [viviankowski2503@gmail.com](mailto:viviankowski2503@gmail.com)

<sup>4</sup>Instituição/ campus [Valença/Luciana.santos@ifbaiano.edu.br](mailto:Valença/Luciana.santos@ifbaiano.edu.br)

De acordo com Machado et al. (2013), no Brasil, a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) não é de notificação compulsória, o que compromete a real avaliação do problema. Objetivou-se avaliar o perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos e manipuladores que comercializam carnes e derivados na feira livre do Município de Valença – BA. Foi realizado um estudo das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne e derivados em feiras livres e supermercados da cidade de Valença-BA, através de análise “in loco” por meio de observações visuais da equipe de forma sigilosa. Os pontos de avaliação foram divididos em três por similaridade entre os fatores: 1. Estrutura; 2. Higiene; 3. Temperatura. Foram avaliados 5 açougues, 7 supermercados, 7 minimercados e 10 boxes comerciais na feira livre que foram identificados por números de 1 a 10 com a finalidade de manter o sigilo sobre os mesmos. Foi elaborado um check-list de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), segundo os autores Manzalli (2006), Mortimore e Wallace (2001) e Silva Jr. (1995). Em alguns estabelecimentos havia mesas de aço inoxidável, contudo, eram colocadas sobre elas, chapas de polietileno de alta densidade para realizar os cortes, as quais já estavam bastante riscadas e sujas de sangue, que poderiam servir, como uma ótima fonte para o desenvolvimento microbiano, assim como sobre mesas de madeira. Pode-se concluir que todos os estabelecimentos observados de comercialização de carne apresentam irregularidades nos itens avaliados, comprometendo o produto comercializado, possibilitando a contaminação cruzada e perda da qualidade da carne, diminuindo o tempo de prateleira e gerando riscos à saúde dos consumidores.

**Palavras-Chave:** contaminação, doenças, microrganismos.

\*Este trabalho é fruto do Projeto “AVALIAÇÃO DO PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E MANIPULADORES DE CARNE E DERIVADOS NA CIDADE DE VALENÇA/BA”, financiado CNPq e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº 03/2019, regida pelo Edital 03/2019.

