

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

**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>Instituto Federal Baiano *Campus* Valença / beatriz.lu2019@gmail.com

<sup>2</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Valença / moueiratalita@gmail.com

<sup>3</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* Valença / viviiankowski2503@gmail.com

<sup>4</sup>Instituto Federal Baiano *Campus* 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, neste trabalho, o perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos e manipuladores que comercializam carnes e derivados na feira livre do município de Valença – Bahia. Foi realizado um estudo das condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne e derivados em feiras livres e em supermercados da cidade de Valença, por meio da análise *in loco* feita com 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 cinco açougues, sete supermercados, sete minimercados e dez boxes comerciais da feira livre, que foram identificados por números de 1 a 10, com a finalidade de manter o sigilo. Foi elaborado uma *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 chapas já estavam bastante riscadas e sujas de sangue, o que poderia ser fonte de desenvolvimento microbiano, assim como as mesas de madeira. Pode-se concluir que todos os estabelecimentos de comercialização de carne observados apresentaram irregularidades nos itens avaliados, comprometendo o produto comercializado, possibilitando a contaminação cruzada e a perda da qualidade da carne, diminuindo o tempo de prateleira e gerando riscos à saúde dos(as) consumidores(as).

**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 - BAHIA, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes N° 03/2019.