



CONTROLE DE RECEBIMENTO DE CARNES, AVES E PESCADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Suélen Cristina Alves Freitas¹
Frederico Witier Mazzonetto²
Josy Roquete Franco³
Lauriane Silveira de Oliveira⁴

RESUMO

O presente trabalho tem como foco avaliar as condições de recebimento de carnes, aves e pescados em Unidades de Alimentação, tendo em vista a importância desse controle para a garantia de um produto seguro, levando em consideração a influência de fatores desde o transporte : higienização dos veículos e higiene do entregador, e entrega : conduta de recebimento, integridade da embalagem, temperatura dos alimentos. Veremos que há uma necessidade de informar e orientar os responsáveis as ações corretas a serem aplicadas para que todas as normas sejam cumpridas .

Palavras-chave: Unidades de Alimentação, recebimento , carnes , aves , pescados , transporte, higienização .

ABSTRACT

This study aims to evaluate the meat of receiving conditions, birds and fish in Power Units, in view of the importance of this control to guarantee a safe product, taking into account the influence of factors from transportation: cleaning of vehicles and hygiene delivery, and delivery: conduct of receipt, packaging integrity, food temperature. We will see that there is a need to inform and guide those responsible the right actions to be applied so that all standards are met.

Keywords: Power Units, receipt, meat, poultry, fish, transportation, sanitation.

INTRODUÇÃO

¹ Aluna da Faculdade Atenas;

² Professor da Faculdade Atenas;

³ Professora da Faculdade Atenas;

⁴ Professora da Faculdade Atenas.



Entende-se por recebimento as etapas de entrega do material pelo fornecedor, avaliação qualitativa e quantitativa, seguindo critérios específicos previamente definidos para cada produto (SILVA JR 1995).

Nas etapas de recebimento de mercadorias devem ser observados e registrados os dados relativos à data de entrega, quantidade e padrão de qualidade das mercadorias, essas informações são indispensáveis na futura avaliação de desempenho do fornecedor. Depois do recebimento as mercadorias devem ser higienizadas e conservadas em aspectos favoráveis à sua condição (TEIXEIRA; et al, 2007).

O meio de transporte do produto de origem animal determina diretamente no resultado final do alimento, usando fatores que ajudam ou determinam na deterioração e contaminação dos alimentos (GERMANO;GERMANO,2011).

No transporte deve haver uma observação do meio de transporte utilizado para levar os alimentos perecíveis, de acordo com a portaria CVS 15 de 7/11/91 do Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo. que define como critérios de temperatura: quente - 65°C, resfriado - 6 a 10°C, refrigerado - 4 a 6°C e congelado - 18°C, além de recomendações em relação as condições sanitárias do veículo, juntamente com o alvará sanitário (SILVA JR, 1995).

Quanto maior o tempo e a quantidade de mudanças de temperatura, maiores são os danos causados aos alimentos . Outro aspecto considerável é a contaminação. A higiene é essencial durante todo o processo de congelamento , qualquer contaminação durante ele e o degelo traz graves consequências que tornam o alimento impróprio ao consumo (MEZOMO, 2002).

Alimentos crus, como são entregues em unidades de alimentação e nutrição podem conter muitos microrganismos patogênicos. Há uma grande incidência de casos de carnes bovina e de aves contaminados por *C.perfringens*. *S.aureus* e *Salmonella spp.*Já nos peixes , há presença do *Vibrio parahemolyticus* (GERMANO;GERMANO, 2011).

Depois de uma avaliação, se conclui que os locais de venda direta ao consumidor só têm ação a partir da recepção das mercadorias, os cuidados internos



não têm valor se não houver um critério rigoroso de seleção de fornecedores e, mesmo assim há necessidade de um rigoroso trabalho na recepção (RIEDEL,2006).

METODOLOGIA

Este trabalho será de pesquisa descritiva e explicativa com auxílio da metodologia teórica buscada em livros, na busca da adequação do sistema de recebimento baseado em uma revisão bibliográfica.

DESENVOLVIMENTO

Em dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), são detectados em países em desenvolvimento mais de um bilhão de casos, sendo aproximadamente 5 milhões de óbitos decorrentes de diarreia aguda em crianças menores de cinco anos anualmente. A contaminação bacteriana alimentar é responsável por grande parte desses casos . Pesquisas revelam que de 1 a 100 milhões de pessoas contraem infecções e intoxicações através de alimentos e água (GERMANO;GERMANO, 2011).

Há uma preocupação com a qualidade e sanidade dos alimentos que começa desde a elaboração da matéria-prima, a manipulação pela indústria, passando pelo transporte até chegar ao armazenamento e exposição para venda (RIEDEL, 2006).

Existem vários parâmetros extrínsecos que auxiliam no crescimento e multiplicação dos microrganismos, dando destaque a temperatura. O conhecimento sobre a temperatura é indispensável para poder avaliar os fatores de riscos que os alimentos podem oferecer . Microrganismos se desenvolvem em temperaturas que vão de 2 a 70°C, porém , foram constatadas em temperaturas como -35°C ou próximas a 100°C (GERMANO;GERMANO, 2011).

O processo de congelamento pausa o desenvolvimento da decomposição, de forma que as qualidades do alimento fiquem intactas. Em exemplo, um peixe, no quarto dia após a sua captura chega a perder até 50% do seu valor nutricional. Devido ao avanço tecnológico, os barcos-fábrica já deixam o



peixe retirado do mar limpo, amanhado, congelado e empacotado em tempo recorde, o que impede que o produto evolua uma deterioração ou perca a qualidade alimentar nutricional do produto (ABREU;SPINELLI;PINTO, 2007).

Durante o recebimento de mercadorias, alguns fatores devem ser analisados, como verificar a data de fabricação e validade do produto, avaliar o produto de acordo com as características sensoriais, observar se as embalagens estão limpas e em boas condições, se necessário realizar a troca de embalagens no ato do recebimento, a higiene do entregador, o uniforme, avental, sapato fechado e proteção para o cabelo e as mãos, observar o alvará de transporte do veículo e aferir a temperatura das mercadorias (SILVA JR, 1995).

Todos os veículos de transporte de alimentos têm que possuir Certificado de Vistoria de acordo com a legislação vigente , ações de higiene e desinfecção devem ser propriamente destinados a esses produtos e ao tipo de veículo utilizado (ABREU;SPINELLI;PINTO, 2007).

O transporte realizado em carro fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros), como de carne salgada e pescados salgado ou defumado deve ser feito em caminhão feito de material atóxico, resistente , facilitando a limpeza e desinfecção e segurança para garantir a qualidade dos produtos (SILVA JR, 1995).

Devem garantir a integridade e a qualidade final e não contaminar nem deteriorar o produto (ABREU;SPINELLI;PINTO, 2007).

No transporte de veículo fechado, isotérmico ou refrigerado, as temperaturas de conservação variam entre 65°C = quente , 4-6°C refrigerado , 6-10° resfriado e de -18 a -15 congelado (SILVA JR, 1995).

Para saber se o produto final é seguro de qualidade de transporte deve-se verificar alguns parâmetros decisivos como : a integridade do fechamento da embalagem, se o pacote do produto não está intrumecido ou coberto por uma camada de gelo , fatores que sinalizam que o pacote sofreu alterações de temperaturas inadequadas à sua conservação, presença de excesso de gelo solto no interior do pacote , isso significa que o produto passou por grandes variações de



temperatura em sua conservação/transporte, o que causa danos a qualidade do produto (ABREU;SPINELLI;PINTO, 2007).

A carne bovina deve conter consistência firme, não amolecida nem pegajosa, odor e cor características próprias: vermelho vivo e sem manchas esverdeadas. Já os salgados ou defumados podem ser entregues em temperatura ambiente desde que especificado na embalagem. A carne suína deve ser entregue preferencialmente congelada, com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa; odor e características próprias: rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, observando a existência de cisticercos. As aves devem estar com consistência firme, não amolecida nem pegajosa, odor e cor : amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Os peixes precisam estar com a consistência firme, não amolecida nem pegajosa, odor e cor característica: branca ou um pouco rósea, o peixe deve estar inteiro e a carne presa a espinha, ventre desinchado, escamas brilhantes e bem fixas, guelras úmidas e conservadas, olhos brilhantes e salientes. Pescados salgados, curados ou defumados podem ser entregues em temperatura ambiente, desde que esteja especificado na embalagem (SILVA JR, 1995).

É indispensável conhecer o fornecedor para saber a origem do pescado, se a pesca foi feita em alto-mar ou costeira, em rios, lagos ou reservatórios, pois a origem do produto determina diretamente os níveis de contaminação da água (GERMANO;GERMANO,2011).

As instalações dos fornecedores devem conter espaço necessário, piso, paredes e forros adequados, cores claras e ajuda na higienização e higienização das mãos em locais estratégicos e controle de água potável a cada seis meses (SILVA JR, 1995).

Termômetros devem ser aferidos periodicamente por equipamentos necessários e empresas específicas. No uso, devem evitar a contaminação cruzada com ações de higiene como lavagem e desinfecção das hastes antes e após o processo de aferição de temperatura (ABREU;SPINELLI;PINTO, 2007).

CONSIDERAÇÕES FINAIS



O objetivo do estudo foi avaliar as condições físicas e a conduta do recebimento em Unidades de Alimentação e Nutrição. Com base em pesquisas feitas em livros, conseguimos observar os principais problemas relacionados ao recebimento de gêneros, controle de temperaturas de recebimento, fatores que favorecem o desenvolvimento microbiano, riscos do recebimento em condições inadequadas, para então elaborar um plano de ação corretiva para orientar os responsáveis podendo concluir a importância da adequação do recebimento dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza, **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3. Ed. São Paulo: Editora Metha, 2007.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4.ed. Barueri-SP: Editora Manole, 2011.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação-Planejamento e Administração**. Barueri-SP: Editora Manole, 2002.

RIEDEL, Guenther. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3.ed. São Paulo-SP: Editora Atheneu, 2005.

SILVA JR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6.ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo-SP: Editora Atheneu, 2007.