



Guia fácil de boas práticas para açougues:

**mantendo a qualidade
e segurança dos
alimentos**

Rafaely de Almeida Brito
Valonia Cristina Garcia Rodrigues
Amanda Mara Teles
Carla Janaina Rebouças Marques do Rosário
Danilo Cutrim Bezerra
Nancyleni Pinto Chaves Bezerra
Viviane Correa Silva Coimbra

**GUIA FÁCIL DE BOAS PRÁTICAS PARA
AÇOUGUES: mantendo a qualidade e segurança
dos alimentos**



São Luís, 2024

© copyright 2024 by UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
Qualquer parte desta publicação pode ser reproduzida, desde que citada a fonte.
Todos os direitos desta edição reservados à EDITORA UEMA.

GUIA FÁCIL DE BOAS PRÁTICAS PARA AÇOUQUES: MANTENDO A QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

EDITOR RESPONSÁVEL

Jeanne Ferreira Sousa da Silva

CONSELHO EDITORIAL

Alan Kardec Gomes Pachêco Filho • Ana Lucia Abreu Silva
Ana Lúcia Cunha Duarte • Cynthia Carvalho Martins
Eduardo Aurélio Barros Aguiar • Emanuel Cesar Pires de Assis
Fabiola Hesketh de Oliveira • Helciane de Fátima Abreu Araújo
Helidacy Maria Muniz Corrêa • Jackson Ronie Sá da Silva
José Roberto Pereira de Sousa • José Sampaio de Mattos Jr
Luiz Carlos Araújo dos Santos • Marcos Aurélio Saquet
Maria Medianeira de Souza • Maria Claudene Barros
Rosa Elizabeth Acevedo Marin • Wilma Peres Costa

Diagramação/Capa: Paul Philippe

Imagens geradas por IA. Plataforma DALL·E 3.

B862g Brito, Rafaely de Almeida

Guia fácil de boas práticas para açougues: mantendo a qualidade e segurança dos alimentos / Rafaely de Almeida Brito, Valonia Cristina Garcia Rodrigues, Amanda Mara Teles, Carla Janaina Rebouças Marques do Rosário, Danilo Cutrim Bezerra, Nancyleni Pinto Chaves Bezerra, Viviane Correa Silva Coimbra. – São Luis, MA: EDUEMA, 2024.

21 p.: il. Color.

Inclui bibliografia

ISBN: 978-85-8227-542-9

1.Boas práticas de manipulação de alimentos. 2.Higiene em açougues. 3.Segurança de alimentos. 4.Qualidade da carne. 5.Vigilância sanitária I.Valonia Cristina Garcia Rodrigues. II.Amanda Mara Teles. III.Carla Janaina Rebouças Marques do Rosário. IV. Danilo Cutrim Bezerra. V.Nancyleni Pinto Chaves Bezerra. VI.Viviane Correa Silva Coimbra. VII.Titulo.

CDU:637.5.033(036)

Elaborado por Cássia Diniz - CRB 13/910

EDITORA UEMA

Cidade Universitária Paulo VI - CP 09 Tirirical - CEP - 65055-970 São Luís - MA

www.editorauema.uema.br – editora@uema.br

APRESENTAÇÃO

É com grande satisfação que apresentamos o “Guia Fácil de Boas Práticas para Açougues: Mantendo a Qualidade e Segurança dos Alimentos”, elaborado como produto técnico derivado da Dissertação de Mestrado de Rafaely de Almeida Brito, intitulada “Boas Práticas de Manipulação e Comercialização de Carne Bovina: Diagnóstico Educativo e Estratégias para a Regularização de Açougues no Maranhão”. Este trabalho é parte da conclusão do curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação Profissional em Defesa Sanitária Animal (PPGPDSA) da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

Este guia foi desenvolvido com o objetivo de servir como uma ferramenta prática e acessível para manipuladores de alimentos que atuam em açougues, promovendo a capacitação e a adequação às normas vigentes. Com uma abordagem clara e objetiva, o material reúne orientações essenciais para a melhoria das práticas de manipulação e comercialização de carne bovina, visando garantir a segurança alimentar, a qualidade do produto e o cumprimento das exigências sanitárias.

O conteúdo inclui desde orientações sobre higiene pessoal e do ambiente, até dicas sobre o armazenamento correto da carne, descarte de resíduos e atendimento ao cliente. Além disso, apresenta benefícios diretos da adoção de boas práticas, como a segurança alimentar, aumento da confiança dos consumidores e fortalecimento da imagem positiva do estabelecimento no mercado.

Este guia reflete o compromisso com a saúde pública e o desenvolvimento do setor, sendo um importante aliado na qualificação de profissionais e na regularização dos açougues no estado do Maranhão.

Boa leitura e sucesso na aplicação das boas práticas!

1. Introdução

Objetivo da Cartilha:

Trabalhar em um açougue significa lidar com alimentos que vão diretamente para a mesa das pessoas. Se a carne não for manuseada corretamente, ela pode ser contaminada e causar doenças graves, como intoxicação alimentar. A cartilha vai mostrar como fazer as coisas do jeito certo para garantir que a carne que você vende seja sempre segura e de qualidade. Esperamos que com essa cartilha você tire suas dúvidas e consiga manter o açougue limpo e organizado, para que possa fornecer uma carne com qualidade e segura para o consumo.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 10/09/24.

Público-Alvo:

Essa cartilha é para você que trabalha no açougue. O objetivo é dar dicas práticas, fáceis de seguir e que ajudam a manter o açougue limpo, organizado e seguro. Não importa se você tem pouca experiência ou trabalha no ramo há muito tempo, sempre tem algo novo para aprender. O importante é que você trabalhe de forma correta e também tenha credibilidade no mercado por vender carne de qualidade.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 10/09/24.

2. Higiene Pessoal (saúde e higiene do manipulador)

Lavagem das Mãos:

Lavar as mãos é uma das coisas mais importantes que você pode fazer para evitar a contaminação da carne. Sempre lave as mãos antes de começar a trabalhar, depois de usar o banheiro, ao tocar em dinheiro ou objetos sujos, e sempre que mudar de tarefa. Use água corrente e sabão, esfregando bem as mãos por pelo menos 20 segundos.

Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:

1. Utilize a água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 20 segundos;
3. Enxágue bem com água corrente retirando todo o sabonete;
4. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico.



Fonte: Mayara Vale, 2020.

Uso de EPI (Equipamentos de Proteção Individual):

Para evitar que sujeiras, cabelos e até mesmo bactérias entrem em contato com a carne, use sempre os equipamentos de proteção, como avental, luvas, máscara e touca. Esses itens ajudam a manter a carne limpa e segura para o consumo. É importante lembrar que você não pode sair do ambiente do açougue para outro local usando o uniforme.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 12/09/24.

Cuidados com a Saúde:

Se você estiver doente, é melhor não trabalhar no açougue. Doenças como gripe ou infecções podem passar para a carne, colocando a saúde dos clientes em risco. Faça exames periodicamente para provar que está preparado para trabalhar no açougue, esses exames devem ser feitos pelo menos anualmente. Sempre avise o responsável se não estiver se sentindo bem.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 21/07/24.

3. Higiene do Ambiente (instalação, equipamentos e utensílios)

Paredes, Pisos e Teto:

As superfícies do açougue, como paredes, tetos e pisos, devem ser de materiais lisos e de fácil limpeza, preferencialmente na cor branca, conservados sem rachaduras, goteiras ou vazamentos. Isso facilita a identificação de sujeiras e a limpeza regular.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 18/08/24.

Equipamentos:

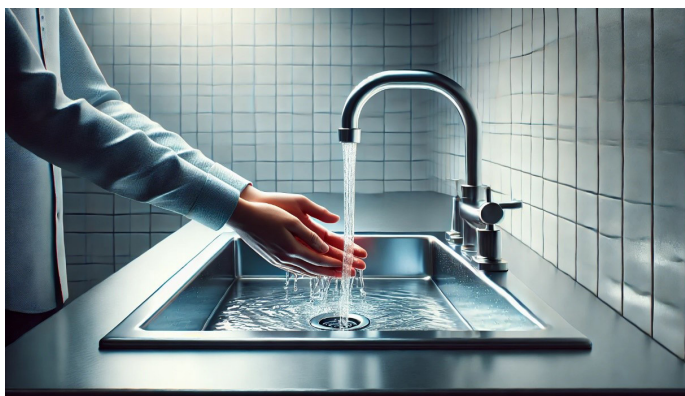
Os equipamentos, como facas, serras e balcões, devem ser feitos de materiais que não enferrujam e que sejam fáceis de limpar. Faça a manutenção regularmente para evitar problemas durante o uso. Os refrigeradores devem estar bem conservados. As hastes de suporte das carnes só podem ser de inox ou material que não enferruje.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 12/09/24.

Água:

A água usada no açougue deve ser de boa qualidade, sem cheiro, cor ou sabor. Ela é fundamental para a limpeza dos alimentos e do ambiente. Saber de onde vem a sua água é importante para maior controle e garantia de qualidade da carne.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 21/07/24.

Limpeza das Superfícies:

Após cada uso, limpe as superfícies, balcões, mesas e equipamentos com produtos apropriados, que não deixem resíduos tóxicos. Isso evita a contaminação cruzada e mantém o ambiente seguro. Você pode usar produtos como alcalino clorado de uso profissional para os pisos e paredes; peróxido de hidrogênio para desinfetar facas e tábuas de carne e detergente neutro para tirar as gorduras das superfícies. Se atentem nas descrições dos produtos para fazer o uso.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 12/09/24.

Organização do Espaço:

Mantenha tudo no seu lugar. Facas, utensílios e produtos devem ter lugares específicos para evitar acidentes e garantir que tudo esteja sempre à mão quando necessário.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 18/08/24.

Controle de Pragas:

Insetos e roedores não são bem-vindos no açougue. Seguem algumas ações que devem ser adotadas para o controle de pragas e vetores dentro do açougue:

- desinsetização geral no estabelecimento, no mínimo uma vez ao ano (por profissionais habilitados);
- uso telas milimétricas nas janelas para evitar o acesso dos insetos;
- os ralos devem ser sifonados (impedindo refluxo) e tampados (impedindo entrada de insetos);



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL-E 3 em 03/10/24.

4. Manipulação dos Alimentos

Recebimento de Mercadorias:

O recebimento e armazenamento de carnes é um processo crítico para garantir a qualidade e segurança dos alimentos produzidos. É importante verificar se estão frescas e de boa qualidade, por isso o açougue deve receber as carnes de fornecedores confiáveis e com documentação adequada. Após o recebimento as carnes devem ser armazenadas em câmara fria, freezers ou balcão refrigerado, em temperatura adequada e separadas por tipo e data de validade.

IMPORTANTE: Abasteça o açougue com carne proveniente de abatedouro registrado no serviço de inspeção oficial (exija o certificado de inspeção do produto), assim você poderá garantir a segurança do produto recebido.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 03/10/24.

Armazenamento Correto:

Carne crua e outros produtos devem ser armazenados separadamente. Use refrigeradores e freezers na temperatura correta para evitar o crescimento de bactérias (até 7°C para carnes refrigeradas / igual ou inferior a -12°C para carnes congeladas). Nunca desligue o refrigerador ou freezer, mesmo que por pouco tempo, pois você pode ocasionar a contaminação do alimento.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL-E 3 em 12/09/24.

Corte e Preparação:

Ao cortar a carne, use técnicas que evitem o desperdício e a contaminação. Mantenha as ferramentas afiadas e limpas. Corte em uma superfície limpa e adequada.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL-E 3 em 18/08/24.

5. Descarte de Resíduos

Coleta e Separação:

Separe o lixo em orgânico e reciclável. Orgânicos como restos de carne devem ser descartados corretamente para evitar mau cheiro e atração de pragas.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 12/09/24.

Descarte de Produtos Vencidos:

Nunca venda carne vencida. Se um produto passou da validade, descarte-o de forma segura, seguindo as regras da vigilância sanitária.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 03/10/24.

6. Atendimento ao Cliente

Cuidados no Atendimento:

Mantenha o balcão de atendimento sempre limpo e organizado. Use luvas ao manusear a carne na frente do cliente e evite tocar em dinheiro ou outros objetos sem lavar as mãos depois, não utilize adornos, como brincos, pulseiras, anéis ou relógios.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 21/07/24.

Informações ao Cliente:

Saiba responder às perguntas dos clientes sobre a procedência e a qualidade da carne. Seja honesto e forneça todas as informações necessárias.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 21/07/24.

7. Conclusão

Resumo das Boas Práticas:

Lembrar que seguir essas práticas é fundamental para garantir a segurança alimentar. É responsabilidade de todos manter o açougue limpo, organizado e seguro.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 03/10/24.

Importância da Vigilância:

A vigilância sanitária existe para garantir que todos os alimentos vendidos sejam seguros. Seguir as regras não é só uma obrigação, mas uma forma de cuidar da saúde de todos. Não veja a vigilância sanitária como uma vilã, mas sim como um órgão aliado ao bom funcionamento de seu estabelecimento, ela estará sempre pronta para tirar as suas dúvidas e ouvir o que você tem a dizer a ela.



Fonte: Gerada por IA. Plataforma DALL·E 3 em 12/09/24.

Benefícios de seguir as Normas

- **Segurança Alimentar** (Redução do risco de contaminação da carne e de doenças transmitidas por alimentos);
- **Qualidade da Carne** (Garantia de um produto de qualidade e seguro para o consumo);
- **Confiança do Cliente** (Aumento da confiança dos clientes na qualidade da carne do açougue).
- **Competitividade** (Diferenciação da concorrência e aumento da competitividade do negócio).
- **Imagem Positiva** (Fortalecimento da imagem positiva do açougue junto aos consumidores e autoridades sanitárias).

8. Contato para Dúvidas

Informações de Contato:

Se tiver dúvidas, entre em contato com a Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal. Eles estão lá para ajudar a esclarecer qualquer questão sobre as boas práticas. Para entrar em contato com a Vigilância Sanitária do Estado do Maranhão basta ligar para o número (98) 3194-6253 e procure a Vigilância Municipal do município onde o seu açougue está instalado para maiores informações.

CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO

Nº	DIARIAMENTE	SIM	NÃO
01	Limpeza de superfícies e equipamentos		
02	Lavagem das mãos		
03	Uso de EPIs		
04	Organização do ambiente		
05	Verificação do armazenamento correto da carne		
06	Descarte de lixo de forma adequada		
Nº	SEMANALMENTE	SIM	NÃO
01	Verificação do estoque e validade dos produtos		
Nº	MENSALMENTE	SIM	NÃO
01	Manutenção dos equipamentos		
02	Controle de pragas		

Esse checklist ajudará a manter seu açougue em conformidade com as boas práticas de segurança alimentar.

DICAS BÁSICAS PARA VOCÊ SABER SE A CARNE ESTÁ ESTRAGADA

- Observe a cor da carne, a cor deve ser vermelha;
- Observe a textura da carne, se a textura estiver viscosa ela está estragada;
- Identifique se a carne não está com cheiro forte, a carne estragada tem um cheiro mais forte do que o normal.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 06 de novembro de 2002**. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 novembro de 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República União, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

