

FACULDADE PERNAMBUCANA DE SAÚDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

LAURA BEATRIZ CAVALCANTI DA SILVA
LIVIA TEXEIRA PRIMO

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM AÇOUGUES NA
REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

RECIFE

2022

**AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM AÇOUGUES NA
REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE**

Evaluation of good practice in butcher shops in Recife Metropolitan Region

Laura Beatriz Cavalcanti da Silva
Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)
Estudante de Nutrição
Recife/PE – Brasil
E-mail: laubeatrizcds@gmail.com

Livia Texeira Primo
Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)
Estudante de Nutrição
Recife/PE – Brasil
E-mail: primo.livia@gmail.com

Fabiana Lima de Melo
Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS)
Tutora de Nutrição
Recife/PE – Brasil
E-mail: fabianalimma@yahoo.com.br

RESUMO

O Brasil é um dos principais consumidores de carne bovina, alimento que possui característica perecível e assim é preciso que as Boas Práticas sejam adotadas para haver segurança alimentar da população. Assim, o objetivo desse trabalho foi avaliar as adoções das boas práticas de manipulação dos estabelecimentos que comercializam carnes bovinas na Região Metropolitana do Recife, segundo as exigências legislativas vigentes. Para tanto, foi realizado um checklist baseado nas Resoluções RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o Decreto Estadual nº 20786/1998. Os resultados foram descritos no programa Excel for Windows e apresentados de forma descritiva, utilizando-se de percentual de nível de não Conformidade de cada item no formato de tabelas. Os resultados revelam que todos açougues observados foram detectados índices de não conformidade nas categorias analisadas. O uso de adorno pelos manipuladores foi o item de maior nível de inconformidade, configurando 80% dos estabelecimentos. Assim, conclui-se que as condições higiênicas- sanitárias não são satisfatórias, e necessita de uma maior fiscalização do poder público para cumprimento das normas.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; Higienização; Segurança alimentar.

ABSTRACT

Brazil is one of the main consumers of beef, a food that is perishable and therefore it is necessary that Good Practices are adopted to ensure food security for the population. Thus, the objective of this study was to evaluate the adoption of good handling practices by establishments that sell beef in Recife Metropolitan Region, according to current legislative requirements. To this end, a checklist was carried out based on Resolutions RDC 216/2004 and RDC 275/2002 of the National Health Surveillance Agency, State Decree nº 20786/1998. The results were described in the Excel for Windows program and presented descriptively, using the percentage of non-compliance level for each item in table format. The results reveal that all butcher shops observed non-compliance rates were detected in the analyzed categories. The use of adornment by handlers was the item with the highest level of non-compliance, comprising 80% of the establishments. Thus, it is concluded that the hygienic-sanitary conditions are not satisfactory, and it needs a greater inspection of the public power to comply with the norms.

Keywords: Food handling; Sanitation; Food safety.

INTRODUÇÃO

A carne se institui como alimento fundamental para os seres humanos por conter proteínas de valor biológico, além de vitaminas e minerais que contribuem para que os tecidos se desenvolvam e cresçam, mantendo as funções fisiológicas (GERMANO, 2003). O Brasil é um dos principais consumidores de carne do mundo, os dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) mostram que o consumo foi de 26,5 quilos de carne bovina por habitante em 2021.

Gomes et al. (2017), asseveram que a carne bovina possui variabilidade complexa no que diz respeito a sua qualidade. Essa variação pode ser resumida por meio de quatro dimensões: a visual, relacionada a apresentação da carne; a gustativa, que diz respeito ao sabor; a nutritiva, levando em consideração o valor da nutrição e as demandas nutricionais e a higiênico-sanitária, que se relaciona a qualidade microbiológica do processo produtivo.

Por sua característica perecível, é de suma prudência que esta tenha uma correta manipulação e acondicionamento para que esteja adequado para consumo. A qualidade higiênico-sanitária de produtos cárneos depende de medidas que devem ser obedecidas em todos os pontos, desde o pré-abate até a mesa do consumidor, por exemplo higienização correta dos equipamentos, armazenamento em temperatura adequada, entre outros. (BARROS et al., 2014)

As Boas Práticas de Fabricação fazem parte do processo de segurança alimentar, se fundamentando em normas estabelecidas para atingir determinados padrões de qualidade dos alimentos a serem comercializados. A legislação que regulamenta esse tema foi instituída por meio da Portaria nº1428/1993 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1993). Nesse documento oficial estão dispostas as diretrizes gerais para que sejam implementadas Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços alimentares.

A avaliação das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de comercialização de alimentos pode ser realizada através da adoção das orientações propostas pela Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216/2004, com a finalidade de identificar conformidades e inconformidades estruturais, de higienização e práticas gerais de manipulação dos alimentos. Assim, é possível traçar ações corretivas, a fim de reduzir os riscos físicos, químicos e biológicos que podem comprometer a saúde do consumidor.

Em caso de inconformidades higiênico-sanitárias, pode-se ocorrer contaminações cruzadas, biológicas, físicas ou químicas. De acordo com a legislação sobre boas práticas em serviços de alimentação Anvisa (BRASIL, 2004), são contaminantes “Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade”. Em caso de inadequado armazenamento e

manipulação, a carne torna-se mais passível à contaminação microbiológica, podendo assim causar doenças transmitidas por alimentos, como por exemplo, Salmonella sp, Listeria, Staphylococcus aureus, Escherichia etc. (GERMANO, 2003).

De acordo com a RDC nº 216/2004 a contaminação química e física, pode ser observada em caso de contato do alimento com produtos de limpeza, quando há uma inadequada higienização do ambiente e algum objeto utilizado na manipulação entra em contato com o alimento. É possível observar que na prática incorreta de manipulação ou armazenamento, ocorre a manipulação cruzada, quando os microrganismos são deslocados de um alimento para outro, através de bancadas, utensílios e equipamentos (SILVA JUNIOR, 2007).

Estes cuidados se justificam pelo fato de os açougues serem a última etapa em que se pode mitigar riscos de contaminação associados da carne, antes que estes cheguem ao consumidor (BARRIL et al.,2019; KIM et al.,2019; LONDERO et al.,2019). Assim, o objetivo geral desse trabalho é avaliar as boas práticas de manipulação de carnes bovinas na Região Metropolitana do Recife.

METODOLOGIA

A pesquisa, de caráter transversal e descritiva, foi realizada nos meses de agosto e setembro de 2022, nos municípios de Recife, Jaboatão dos Guararapes e Moreno no estado de Pernambuco. As condições higiênico-sanitárias dos açougues foram averiguadas de acordo com as exigências das legislações vigentes. As informações foram coletadas em 10 açougues, escolhidos de forma aleatória, localizados nos bairros de Piedade, Boa viagem, Prazeres, Bela vista e Jaboatão Centro.

Para avaliação das Boas Práticas, aplicou-se um check list (apêndice 01) elaborado a partir das exigências descritas na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, no Decreto Estadual nº 20786, de 10 de agosto de 1998. Foram observados vinte itens subdivididos nas seguintes categorias: Análise da estrutura e do ambiente; Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Armazenamento em câmara fria; Presença de vetores e pragas urbanas; Análise de higiene da manipulação da carne e postura dos manipuladores.

As visitas eram realizadas no período da manhã, entre 7 as 12 horas, sendo três visitas em cada açougue. Após a coleta, os dados foram organizados no programa Excel for Windows (2019) e seus resultados apresentados em frequências absolutas e relativas na forma de tabelas, conforme o índice de não conformidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para discussão dos resultados, foram levados em consideração os percentuais totais de não conformidade por categoria, analisados nos 10 estabelecimentos, localizados nos bairros de Piedade, Boa viagem, Prazeres, Bela vista e Jaboatão Centro, descritos no quadro I.

Quadro I - Análise Estrutural e Ambiental dos açougues.

	Nº	Itens Observados	Índice de Não Conformidade
Análise da estrutura e do ambiente	1	Piso, parede, teto e balcões com revestimento liso, impermeável, lavável, íntegros e conservados	50%
	2	Iluminação da área de preparação protegidas contra explosão e quedas acidentais	70%
	3	Ventilação livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores	40%
	4	Telas para impedir acesso de vetores e pragas	60%
	5	Presença de pia dentro da área de manipulação de alimentos, sabão líquido neutro, toalhas de papel ou outro sistema higiênico seguro para secagem	40%
	6	Lixeiras com pedal	60%

Na secção sobre a análise estrutural e ambiental, os maiores índices de não conformidade foram o item de iluminação da área de preparação protegidas contra explosão e quedas acidentais, prevalecendo o total de 70% de inconformidade, seguido por telas para impedir acesso de vetores e pragas e lixeiras com pedal, ambos com 60% de índice de inadequação. A iluminação da área de preparação correta é de extrema importância e de acordo com a RDC nº 216/2004 deve

proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais. As luminárias por não possuírem proteção contra explosão, aumentam o risco de contaminação física dos alimentos e risco de ferimentos aos funcionários.

Em relação a telas para impedir acesso de vetores e pragas, a desconformidade é de 60%, condições essas semelhantes aos achados de Assis et al. (2011) na cidade de São Paulo, onde foi constatada a inexistência em 85,71% de telas nas janelas para impedir o acesso de vetores e pragas. Nível de inconformidade inferior foi encontrado por Oliveira et al. (2020) onde em 35,7% dos estabelecimentos foi verificado que os ralos estavam sem sistema de fechamento ou sem algum tipo de proteção de tela contra pragas e roedores.

Assim, é necessário, de acordo com a RDC nº 216/04 e o Decreto nº20.786/98 que sejam adotadas medidas de proteção contra pragas e vetores, tais como: telas de proteção removíveis nas portas e janelas, ralos com sistema “abre e fecha” e vedação de borracha na parte inferior das portas. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico, tais como dedetização e desratização, deve ser providenciado e executado por empresa especializada mediante certificação. Em relação as lixeiras com pedais é preciso para evitar o contato direto do lixo com as mãos e auxiliar os funcionários e clientes no descarte de resíduos (BRASIL, 2004).

Quadro II - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

	Nº	Itens observados	Índice de Não Conformidade
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	1	Equipamentos, móveis e utensílios em número suficiente e com modelos adequados ao ramo de atividade, dotados de superfícies de contato com o alimento liso, íntegro, lavável, impermeável, resistente a corrosão, de fácil desinfecção e de material não contaminante	30%

Na secção da higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios o índice de inconformidade apresentou 30%. Nos locais foi observado que a maioria dos manipuladores não higienizavam os equipamentos e utensílios, podendo observar o acúmulo de pele, ossos e sangue de carne no chão e nas bancadas, comprometendo a higiene dos espaços e a qualidade dos alimentos. A não higienização ou a higienização incorreta podem contaminar os equipamentos e utensílios que conseqüentemente irão contaminar os alimentos, havendo assim uma contaminação cruzada que levará a um surto de doenças transmitidas por alimentos, que são causadas pelo consumo de alimentos infectados. (BRASIL, 2004)

Em estudo realizado por Costa et al. (2013), em que foram avaliadas as áreas de manipulação de carne nos minimercados na cidade de Recife, em Pernambuco, foi obtido um percentual de não conformidade de 16,67% quanto às edificações e instalações, e 33,34% na higienização dos móveis, equipamentos e utensílios, resultado próximo ao obtido neste trabalho.

A Contaminação cruzada é a transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros (GERMANO, 2003).

Conforme o Decreto 20786/98 que dispõe sobre o Regulamento do Código Sanitário do Estado de Pernambuco, são considerados impróprios para o consumo, os alimentos que, contiverem parasitas que indiquem a deterioração, defeito de manipulação, de acondicionamento ou de conservação. Portanto a Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios é de extrema importância para evitar a contaminação dos alimentos.

Quadro III - Armazenamento em câmara fria

	Nº	Itens observados	Índice de Não Conformidade
Armazenamento em câmara fria	1	A porta da câmara fria está totalmente vedada, possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas e A câmara encontra-se em adequado estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.	30%
	2	As carnes estão adequadamente armazenadas. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; ou sob congelamento -18° C. E A temperatura é verificada com frequência em planilha própria com termômetro pelo lado externo.	50%

Na secção sobre armazenamento em câmara fria, os maiores índices de não conformidade foi o de as carnes estão adequadamente armazenadas. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; ou sob congelamento -18°C e a temperatura é verificada com frequência em planilha própria com termômetro pelo lado externo, com % de inconformidade. Nos locais foram observados falta de planilhas com termômetro pelo lado externo para observar se as temperaturas estavam adequadas. Segundo Picchi (2015), a importância da verificação das temperaturas se dá, pois, a temperatura inadequada propicia proliferação dos microrganismos e as condições de baixa temperatura que inibe a proliferação dos microrganismos.

Quadro IV- Análise de higiene, da manipulação da carne e postura dos manipuladores.

	Nº	Itens observados	Índice de Não Conformidade
Análise de higiene, da manipulação da carne e postura dos manipuladores	1	Higienização das mãos	70%
	2	Cabelos presos e protegidos por rede, touca ou outro acessório apropriado.	30%
	3	Cabelos curtos e barbas feitas diariamente.	40%
	4	Uso de Adornos	80%
	5	Utilização de avental	70%
	6	A manipulação de alimentos ocorre em área limpa, sem cruzamento de atividade	50%
	7	Os utensílios utilizados estão limpos, sem pontos escuros e/ou amassamentos.	60%
	8	Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados.	30%
	9	Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho	20%

Na área de análise de higiene, da manipulação da carne e postura dos manipuladores, os que obtiveram os maiores índices de inconformidade foram o item de uso de adornos com 80% seguido da utilização de avental com 70%.

O manipulador de alimentos é toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos (BRASIL, 2004).

Analisando a secção em geral, a lavagem de mãos faz-se necessária para evitar a contaminação de alimentos (PONATH et al., 2016). De acordo com a RDC nº 216/2004, os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos

manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Além disso os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. Resultados semelhantes foram encontrados por Santos (2016) ao analisarem açougues no município de Guarulhos, onde 60% dos locais inspecionados, os manipuladores não estavam obedecendo às recomendações previstas pela legislação. Percentual crítico também foi reportado por Santos et al. (2018), realizado em supermercados em Curitiba, no Paraná, índices maiores de irregularidades foram encontrados em manipuladores com adornos pessoais (78,9%) e barba ou bigode (36,8%). Silva Junior (2007) reforça que nos locais onde se manipulam alimentos, deve ser proibido todo ato que possa gerar a contaminação dos alimentos, como comer, fumar, mascar chicletes, balas e ou práticas anti-higiênicas.

A inconformidade desses itens favorece a contaminação biológica por conta do acúmulo de resíduos (MEDEIROS et al., 2015). Diante disso, torna-se grande a necessidade de capacitar os manipuladores de alimentos para que corretos hábitos de higiene sejam aplicados ao dia a dia no local de trabalho visando minimizar os riscos de contaminação.

CONCLUSÃO

Segundo os resultados analisados, todos os estabelecimentos visitados apresentaram uma média geral de não conformidade alta relacionados às normas vigentes em Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos.

É importante que haja um trabalho de capacitação dos manipuladores com maior rigor da adoção de suas práticas, melhoria nas estruturas ambientais e fiscalização eficaz de órgãos competentes para um melhor controle de qualidade dos alimentos, afim de evitar as doenças transmitidas por alimentos, o que configura em perigo à saúde da população daqueles que fizerem o consumo.

AGRADECIMENTOS

As autoras da pesquisa, Laura Beatriz Cavalcanti Da Silva e Livia Texeira Primo agradecem a orientadora Fabiana Lima de Melo, pelo tempo disponibilizado e pela contribuição na realização da pesquisa e também a família, amigos e tutores da Faculdade Pernambucana de Saúde, por todo apoio e suporte.

REFERÊNCIAS:

ASSIS, F.S; VIEIRA, C.C.U, IULIANO, B.A; ROCHA, E.G; SILVA, F.C; CÂMARA, F.M; GUTIERREZ, A.S.D. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (CEAGESP). **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v.18, n.2, p.33-52, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 1428 de 26 de novembro de 1993. "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" - COD-100 a 001.0001, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" - COD- 100 a 002.0001, e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"- COD- 100 a 003.0001 e COD- 100 a 004.0001. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 dez. 1993.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de vigilância Sanitária. RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, p.1-10.16 set 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o 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, 2002.

BARRIL, P. A.; SOTO, S. A.; JAUREGUIBERRY, M. V. et al. Microbiological risk characterization in butcher shops from the province of Neuquen, Patagonia Argentina. **LWT- Food Science Technology**, v.107, p.35-40,2019.

CONAB. **Companhia Nacional de Abastecimento**. Disponível em: <
<https://ifz.org.br/2022/05/11/consumo-de-carne-bovina-em-2021-foi-o-menor-em-25-anos/>>.

Acesso em: 03 de Agosto de 2022.

Costa J. N. P.; Santos V.V.M.; Silva G. R.; Moura F. M. L.; Gurgel C. A. B.; Moura A. P. B. L. Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais da área de manipulação de carne in natura em minimercados de Recife (PE), Brasil. **Arquivos do Instituto Biológico**. v.80, n.3, p.353-358, 2013.

- GERMANO, M. I. S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos**: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- GOMES, R. C.; FEIJÓ, G. L. D.; CHIARI, L. Referencial de qualidade da carne bovina fora da porteira. **EMBRAPA**, gado de corte, nota técnica, Campo Grande-MS, 2017.
- KIM, H.E.; LEE, J.J.; LEE, M.J. et al. Analysis of microbiome in raw chicken meat from butcher shops and packaged products in South Korea to detect the potential risk of foodborne illness. **Food Research International**, v.122, p.517-527, 2019.
- LONDERO, A.; COSTA, M.; GALLI, L. et al. Characterization and subtyping of *Listeria monocytogenes* strains from butcher shops. **LWT - Food Science and Technology**, v.113, p.1-6, 2019.
- MEDEIROS, M. G. G. et al. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 22, p. 383-392, 2015.
- OLIVEIRA, K. A.; LOMBARDI, E. C.; NORONHA, R. A. Avaliação das condições higienico-sanitárias de açougues em Uberlândia, Minas Gerais. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & tecnologia**, v. 8, n. 4, 2020.
- PERNAMBUCO. SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE. Decreto n. 20786, de 10 de agosto de 1998. **Aprova o Regulamento do Código Sanitário do Estado de Pernambuco**. Recife, PE, 10 ago. 1998.
- PICCHI, Vasco. **História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina**. Jundiaí, Paco Editorial, 452p.
- PONATH, F. S. et al. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Revista Pan-Amazônica de Saúde, Ananindeua**, v. 7, n. 1, p. 63-69, 2016.
- Santos DM, Lopes MO, Constantino C, Morikawa VM, Hidebrando LCL, Queiroz JF. Diagnóstico situacional da adesão às boas práticas higiênicas em supermercados de um município da região metropolitana de Curitiba, PR, Brasil. **Archives of Veterinary Science**. v. 23, n. 3, p. 23-24, 2018.

SANTOS, G C. et al. Avaliação Higiênico-sanitária de açougues de rede atacadista do município de Guarulhos. **Revista de Higiene Alimentar**. v. 30, n. 254-255, 2016.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

APÊNDICE

(ANEXO 1)

Checklist segundo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Decreto Estadual nº 20786, de 10 de agosto de 1998 e

Análise da estrutura e do ambiente		
Análise	Conforme	Não conforme
Piso, parede, teto e balcões com revestimento liso, impermeável, lavável, íntegros e conservados.		
Iluminação da área de preparação protegidas contra explosão e quedas acidentais.		
Ventilação livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores.		
Telas para impedir acesso de vetores e pragas.		
Presença de pia dentro da área de manipulação de alimentos, sabão líquido neutro, toalhas de papel ou outro sistema higiênico seguro para secagem.		
Lixeiras com pedal.		
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios		
Análise	Conforme	Não conforme
Equipamentos, móveis e utensílios em número suficiente e com modelos adequados ao ramo de atividade, dotados de superfícies de contato com o alimento liso, íntegro, lavável, impermeável, resistente a corrosão, de fácil desinfecção e de material não contaminante.		
ARMAZENAMENTO EM CÂMARA FRIA		
Análise	Conforme	Não conforme
A porta da câmara fria está totalmente vedada, possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.		

A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas e A câmara encontra-se em adequado estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.		
As carnes estão adequadamente armazenados. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; ou sob congelamento -18° C. E A temperatura é verificada com frequência em planilha própria com termômetro pelo lado externo.		
Análise de higiene da manipulação da carne e postura dos manipuladores		
Análise	Conforme	Não conforme
Higienização das mãos		
Cabelos presos e protegidos por rede, touca ou outro acessório apropriado.		
Cabelos curtos e barbas feitas diariamente.		
Uso de Adornos.		
Utilização de avental		
A manipulação de alimentos ocorre em área limpa, sem cruzamento de atividade.		
Os utensílios utilizados estão limpos, sem pontos escuros e/ou amassamentos.		
Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados.		
Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha de uso exclusivo no trabalho.		