

Cartilha de boas práticas em açougues



Material técnico simplificado para orientação de manipuladores de carnes.



Apresentação

Esta cartilha tem como objetivo orientar proprietários e manipuladores de açougues sobre as práticas adequadas para garantir a segurança alimentar, prevenir contaminações e manter a qualidade das carnes oferecidas ao consumidor.

As informações aqui contidas seguem a Resolução SES/MG nº 7.123/2020 e as RDCs nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA.

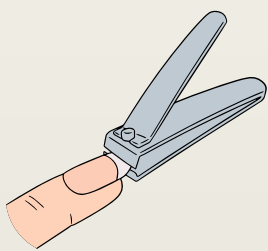
VISACIS/2025



HIGIENE PESSOAL



Lave sempre as mãos antes de iniciar o trabalho, após usar o banheiro, tossir, espirrar, manipular lixo e entre atividades diferentes.



Utilize sabonete líquido, papel toalha e mantenha as unhas curtas e limpas.



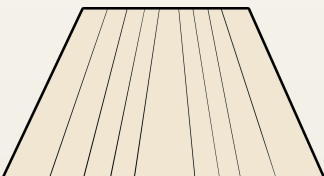
É proibido o uso de adornos (anéis, relógios, brincos, pulseiras) e o trabalho com ferimentos expostos.



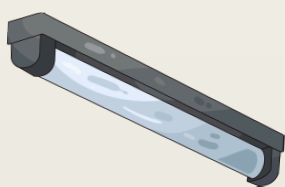
Utilize uniforme limpo, de cor clara, fechado e calçado antiderrapante. Mantenha cabelos presos e protegidos com touca.



ESTRUTURA FÍSICA DO AÇOUGUE



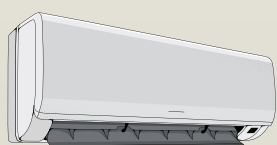
As áreas devem ter pisos, paredes e tetos lisos, laváveis, impermeáveis e de cor clara.



A iluminação deve ser adequada e com proteção contra quedas e explosões.



As portas devem ser de material não absorvente, fácil limpeza e permitir fechamento automático.



O ambiente de manipulação e desossa deve ser climatizado a 16°C.



ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DAS CARNES

- Mantenha as carnes refrigeradas a no **máximo 4°C** e os produtos artesanais até **7°C**.
- Produtos congelados devem seguir a temperatura indicada na rotulagem.
- **Nunca recongele** carnes descongeladas ou deixe produtos em contato direto com o gelo.
- Mantenha espécies de carnes **separadas** em recipientes adequados e identificados.





MANIPULAÇÃO SEGURA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- Utilize utensílios e superfícies exclusivas para cada tipo de carne.
- Higienize superfícies, facas e equipamentos sempre antes e após o uso.
- Moa carnes apenas na presença do cliente. É **PROIBIDO** armazenar carne moída pronta.
- Utilize tábuas e utensílios de material não absorvente (**nunca de madeira**).





LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

- Realize higienização diária das áreas, equipamentos e utensílios após o término das atividades.
- Mantenha um POP (Procedimento Operacional Padronizado) com horários e responsáveis pela limpeza.
- Verifique periodicamente a eficiência dos produtos e a integridade dos equipamentos.





CONTROLE DE ÁGUA, PRAGAS E RESÍDUOS

- Utilize apenas **água tratada**. A caixa d'água deve estar tampada e deve ser limpa a cada **6 meses**.
- Mantenha o ambiente livre de insetos e roedores. Utilize barreiras físicas nas portas e telas nas janelas.
- Lixeiras devem ter tampa e acionamento por pedal. Retire os resíduos **diariamente** e lave as mãos após o manuseio.
- Ossos e resíduos orgânicos devem ser armazenados sob refrigeração até a coleta.





DOCUMENTAÇÃO E CONTROLE

Documentos **obrigatórios**:

- Alvará Sanitário atualizado;
- Manual de Boas Práticas e POPs;
- Comprovantes de capacitação e atestados de saúde dos funcionários;
- Planilhas de controle de temperatura, limpeza e manutenção dos equipamentos;
- Comprovante de limpeza da caixa d'água e de formas de controle de pragas.





DICAS DE OURO

 Higiene pessoal é essencial: uniformes limpos, mãos lavadas e ausência de adornos.

 Manuseie carnes com cuidado, evitando contaminação cruzada e mantendo utensílios separados.

 Controle as temperaturas de câmaras frias e balcões para garantir a conservação ideal.

 Limpeza e desinfecção diária de bancadas, equipamentos, pisos e utensílios.

 Armazene corretamente as carnes, utilizando o sistema PEPS e identificando datas de validade.

 Evite exposição indevida das carnes e descarte produtos com odor, cor ou textura alterada.



DICAS DE OURO

- 📋 Registre e monitore as temperaturas, higienizações, recebimentos e fornecedores.
- 👨‍🍳 Treine continuamente a equipe sobre boas práticas e segurança alimentar.
- 📖 Mantenha o Manual de Boas Práticas e POPs disponíveis e atualizados.
- 💬 Promova a cultura da qualidade e da responsabilidade, valorizando o cuidado com o alimento.



Cumprir as boas práticas é um compromisso com a saúde, a ética e o consumidor.



REFERÊNCIAS

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. ANVISA.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. ANVISA.

MINAS GERAIS. Resolução SES/MG nº 7.123, de 27 de maio de 2020.