



**PRODUTOS CÁRNEOS: SEGURANÇA ALIMENTAR E CONSERVAÇÃO EM UMA
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO**

Cecília, C. F. Silva¹., Thaís, F. Simões², Anna, C. G. Vieira²., Rinaldini, C. P. Tancredi²

¹Mestranda do p[ro]grama de Ciência de Alimentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ,

²Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, e-mail: rtancredi@globo.com

Segurança dos alimentos e Qualidade são componentes indispensáveis e fundamentais aos produtos, assegurando alimentos inócuos e garantia de uma vida saudável. Os produtos cárneos são alimentos nobres do ponto de vista nutricional e econômico, e ao mesmo tempo se constituem em produtos altamente perecíveis. Atualmente, a conservação e o armazenamento de carnes constituem uma necessidade básica. O objetivo da conservação da carne é retardar ou evitar alterações que a inutilizam como alimento e reduzem sua qualidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar parâmetros regulatórios e as temperaturas de recebimento e armazenamento de diferentes tipos de produtos cárneos refrigerados e congelados numa Unidade de Alimentação, localizada na cidade do Rio de Janeiro (RJ). Foram avaliados 16 fornecedores diferentes, envolvendo 40 entregas (27 carnes resfriadas e 13 congeladas) e 40 avaliações no armazenamento das mesmas (30 resfriadas e 10 congeladas). O maior índice de desacordo foi encontrado no recebimento entre os produtos congelados, onde 100% das remessas estavam fora da temperatura recomendada pela legislação e normas técnicas. A falta de treinamento e conhecimento das exigências da legislação vigente acarreta em vários erros durante o recebimento e armazenamento dos produtos cárneos. As diversas inadequações observadas no presente estudo são úteis para se refletir sobre a necessidade de maior rigor técnico por parte das Unidades de Alimentação e Nutrição produtoras de alimentação para coletividades e dos órgãos responsáveis, assim como sejam feitos outros estudos para uma busca padrão por conformidade nas temperaturas.