

Para garantir a qualidade das carnes comercializadas nos açougues, aqui estão algumas orientações gerais:

Recebimento



- Fornecedores (matadouros e frigoríficos) devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF.
- Os cortes devem vir embalados e não devem apresentar alteração anormal de cor, odor ou textura.
- A temperatura das carnes no recebimento deve ser menor que 7°C.

Armazenamento



- As carnes devem ser armazenadas sob refrigeração entre 0 e 4°C ou sob congelamento a temperaturas menores que -18°C, devem estar identificadas com nome do produto, datas manipulação e de validade.
- Os alimentos não devem ser armazenados em contato direto com piso, paredes ou teto.
- As embalagens devem ser armazenadas protegidas, em local limpo e próprio para esse fim.

Câmara frigorífica



- As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:
 - I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;
 - II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;
 - III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";
 - IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;
 - V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;
 - VI - isento de ralo ou grelha.

AÇOUGUES

Manipulação e embalagem



- A manipulação deve ser realizada preferencialmente em sala climatizada.
- Na ausência de sala climatizada, trabalhar com lotes pequenos de carnes, de forma que permaneçam pouco tempo sob temperatura ambiente.
- A desossa de carnes e a manipulação de carnes temperadas deve ser realizada em área protegida e separada da área de vendas.
- As bancadas de corte de carnes devem ser lisas, impermeáveis e laváveis, devem ser mantidas limpas e em condições satisfatórias de conservação.
- A produção de embutidos como linguiça não é permitida em açougues, exceto aqueles com registro no Serviço de Inspeção Municipal ou Federal.
- A moagem de carnes frescas deve ser feita na presença do consumidor.
- As carnes embaladas na ausência do consumidor, devem ser identificadas com etiquetas contendo o nome do estabelecimento, nome do produto, ingredientes utilizados, quantidade de produto, cuidados de conservação e datas de fabricação e validade.
- Não é permitida a manipulação de pescados no açougue, sendo permitida a venda de pescados industrializados e congelados procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Carnes temperadas



- Para manipulação de carnes temperadas é necessário certificado de treinamento em boas práticas.
- A manipulação dos temperos in natura não deve ser realizada na mesma área de manipulação das carnes, se isso não for possível, planeje as operações de modo que os utensílios e superfícies utilizados durante o preparo dos temperos sejam devidamente higienizados antes da manipulação da carne.
- Temperos desidratados devem ser armazenados em local fresco e arejado, à temperatura ambiente, protegidos e identificados.
- Temperos in natura (salsinha, cebolinha, etc.) devem passar pelo processo de desinfecção, devendo ser imersos em solução clorada por 15 a 30 minutos, seguidos de enxágue final com água potável. Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:
 - I - 10mL ou 1 colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;
 - II - 20mL ou 2 colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.