

CUIDADOS NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE CARNES SUÍNA E BOVINA



Ao receber qualquer matéria prima de origem animal utilizada em suas preparações, as empresas já estão habituadas a seguirem alguns procedimentos e a realizarem a identificação de algumas informações, como: o tipo de corte, peso, rastreabilidade, temperatura, valores e etc.

Porém, em relação as carnes, tanto suínas como bovinas, é importante a se atentar não somente a esses fatores já aplicados na rotina de recebimentos como também é preciso um cronograma no momento da estocagem. Por isso, se tem as regras F.I.F.O. (*First In, First Out*) ou basicamente primeiro que entra, primeiro que sai.

Sendo assim, há um maior controle da durabilidade e validade desses produtos tão perecíveis. Evitando o desperdício ou até mesmo DTA'S que são as doenças transmitidas por alimentos.

ACONDICIONAMENTO

De acordo com a RDC 216/2004 da ANVISA, carnes bovinas, suínas, de aves e embutidos quando resfriadas devem ser mantidas entre 0 a 2°C podendo chegar no máximo a 4°C, para uma maior segurança. Porém a forma como um alimento é acondicionado irá variar de acordo com o método utilizado:

1. RESFRIADAS:



Ao receber é necessário a medição da temperatura (a parte maior) e observar se as condições da

embalagem, higiene e manuseio se encontram adequadas. Logo após as carnes devem ser mantidas em sua embalagem até sua manipulação e transferidas para monoblocos ou paletes limpos (separadas de acordo com o grau alimentício para evitar contaminações cruzadas). Estando com a temperatura correta (de acordo com a RDC e ao fornecedor), odor característico da carne, consistência firme e elástica, e sem viscosidade. Lembrando que carnes podem variar sua coloração, bovinas do vermelho vivo ao vermelho escuro e suínas do rosa claro ao branco (observar se há algum escurecimento ou machas esverdeadas).

2. CONGELADAS:

Observar se não há nenhum indício de descongelamento



(acúmulo de água ou sangue). Realizar um teste de deterioração (verificar o odor após colocar a carne

em um pouco de água com a temperatura elevada), e armazená-la em câmaras congeladas ou freezers até o uso.

REFERÊNCIA

Carne suína e bovina: avaliação e cuidados no recebimento - Food Safety Brazil, **Food Safety Brazil**, disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/carne-suina-e-bovina/>>, acesso em: 27 Sep. 2021.