

## **AÇÕES EDUCATIVAS ITINERANTES DE FEIRANTES EM AREIA-PB QUANTO AO MANUSEIO DE CARNES E HIGIENE DO AMBIENTE**

Francisca Mônica Couras Dias<sup>1</sup>, Silvanda de Melo Silva<sup>2</sup>, Laís Querino Barboza Freire<sup>3</sup>, Kaliane Costa<sup>3</sup>, Alanne Lucena de Brito<sup>4</sup>, Renato Pereira Lima<sup>5</sup>

A forma de comercialização de produtos alimentícios influencia significativamente na saúde da população, especialmente no que se refere ao manuseio e da higiene nos ambientes das feiras livres, onde não há padronização nem quanto à infraestrutura do meio nem quanto à qualidade dos produtos oferecidos, o que, por outro lado, garante uma grande diversidade de problemas. O comércio de carnes nesses ambientes de feiras livres apresenta pontos críticos de alto risco de contaminação tanto quanto ao feirante como quanto ao produto, bem como quanto ao meio. Nesse sentido, o presente trabalho visa relatar as ações educativas itinerantes junto aos feirantes que fazem parte do Projeto PROEXT 2014 **“MULHERES FEIRANTES DE AREIA: CAPACITAÇÃO COMO FERRAMENTA PARA A AUTONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR”**, onde foram aplicados cursos referentes a manipulação adequada da carne e melhoria da higienização dos utensílios e do ambiente de trabalho, direcionado à mulheres, mas que devido a característica deste ramo de comércio ser predominantemente masculino em Areia, a maioria dos cursantes foi do homens. Os cursos foram aplicados aos sábados para os feirantes no seu local ofício, durante a realização da feira livre. O curso ministrado teve como tema geral ‘Os Microrganismos’, o qual abordou as formas de contaminação, bem como os riscos que esses microrganismos podem causar ao produto e aos consumidores, sendo evidenciadas as formas mais seguras de manipular as carnes, a necessidade da higienização dos utensílios, do local de trabalho e da utilização de EPIs pelo manipulador. A exposição itinerante capacitou os feirantes técnicas para evitar a contaminação dos alimentos, como o simples ato do uso das luvas e touca, da própria higiene do manipulador, a exemplo do corte das unhas, lavar bem as mãos, não utilizar bijuterias, além de melhorar a forma de manusear seu material de trabalho, como facas e ganchos metálicos, que podem acumular sujeira ao longo do dia. Como parte das ações educativas, foram também distribuídos kits de higiene para os feirantes, que eram compostos por material de higiene individual e para o ambiente de trabalho, contendo álcool em gel, água sanitária, detergente, pano, balde, luvas e tocas descartáveis. Para estes cursos foram cadastrados 17 feirantes que a cada semana eram visitados para aplicação de novos módulos do curso e para reposição dos materiais que compõe os kits. Cada feirante também foi identificado com um crachá, possibilitando, assim, uma melhor comunicação com os clientes e com a equipe de treinamento. A partir das ações desenvolvidas neste projeto, tem sido possível observar uma clara melhoria nas condições de higiene do ambiente, na limpeza das barracas, como também na melhoria na higiene pessoal dos feirantes, sobretudo através do uso do álcool em gel, da toca e de luvas durante a comercialização e da melhor organização das bancadas que tem proporcionado um aspecto mais profissional e mais seguro na atividade de comercialização de carnes na feira livre.

**Palavras-Chave:** contaminação de carnes, feirantes, feira livre, microrganismos

<sup>1</sup>Graduanda em Medicina veterinária, bolsista PROEXT, CCA/UFPB, monica\_couras@hotmail.com;

<sup>2</sup>Professor orientador DCFS/CCA-UFPB, silvasil@cca.ufpb.br;

<sup>3</sup>Graduandas em Medicina veterinária, CCA/UFPB, colaboradores, laisqbfreire@gmail.com, kalianecosta15@gmail.com;

<sup>4</sup>Graduanda em Ciências Biológicas, CCA/UFPB, colaboradores, alannylucena@gmail.com;

<sup>5</sup>Graduando em Agronomia, PPGCTA/CT/UFPB, colaborador, renatolima.p@gmail.com