

## IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NO MERCADO PÚBLICO DE RIO TINTO-PB

Tammyrys Maria de Oliveira Dantas<sup>1</sup>; Esmeralda Paranhos dos Santos<sup>2</sup>

A comercialização de alimentos é um desafio, sendo uma prática associada diretamente com a saúde do consumidor. Os mercados públicos em sua maioria também se enquadram nesse grande desafio devido às condições inadequadas que geralmente se encontram. Diante disto, o presente trabalho teve como objetivo contribuir no aspecto social e sanitário, visando à conscientização para a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos processos de manipulação dos alimentos comercializados no mercado público de Rio Tinto/PB. O trabalho teve início no mês de Julho, realizando inicialmente um mapeamento descritivo do mercado público para a posterior coleta e identificação das condições higiênicas. Foram realizadas observações, utilizando-se check-list e questionário baseados na legislação vigente. Foram observados dez pontos de comercialização previamente selecionados, de forma a possibilitar a verificação das condições de armazenamento, acondicionamento, instalações e as condições de higiene dos manipuladores. Após a obtenção dos dados coletados e identificados foram analisadas diversas situações sendo elas: relacionadas à estrutura física dos pontos de comercialização, com a falta de drenagem adequada, as falhas nas instalações elétricas, acúmulo de lixo nas áreas externas, presença de vetores e animais, tornando-se assim foco de insalubridade. Os pisos em alguns dos pontos de comercialização são de cimento liso, e outros de revestidos de cerâmica de cor clara; no caso das paredes não possuíam revestimentos adequados, e os tetos não possuíam acabamento liso, em cor clara, de fácil limpeza e desinfecção. As condições higiênico-sanitárias dos pontos de comercialização de produtos de origem animal eram precárias, onde as bancadas e utensílios que entravam em contato diretamente com as carnes não eram de material adequado ou não eram corretamente higienizados. As condições de transporte, recebimento, e armazenamento das carnes a temperatura ambiente também foram detectadas, tornando os produtos altamente vulneráveis à contaminação. Nos estabelecimentos de comercialização de origem vegetal verificou-se que os alimentos tanto as frutas como as hortaliças eram comercializados em prateleiras de madeira estando geralmente em excesso, acondicionadas em caixas plásticas no chão embaixo das prateleiras, o que é considerado um fator de risco de contaminação. A higiene pessoal esteve entre os principais pontos observados em desacordo com o ideal, especialmente durante a manipulação dos alimentos, visto que as maiorias dos pontos não possuía pias para lavagem das mãos, além disso, a maioria dos manipuladores não utilizavam uniformes adequados, falavam e manipulavam dinheiro ao mesmo tempo, não utilizavam cabelos presos e protegidos e muitos utilizavam adornos. Com base no que foi coletado, pode-se afirmar que os estabelecimentos avaliados neste mercado público não estão cumprindo a legislação que regulamenta o setor, sendo os alimentos ofertados em condições insalubres, sendo necessária, a implantação de programa de reestruturação do mercado público, de capacitação dos funcionários sobre Boas Práticas na manipulação de alimentos. Como ação o projeto irá oferecer aos comerciantes cartilhas de boas práticas direcionadas para especificamente para cada situação em particular.

Palavras-chave: boas práticas, carnes, frutas, hortaliças

1. aluna do curso de engenharia de alimentos, colaboradora, tammyrysdantas@hotmail.com; 2. orientadora, ct, esmeraldaparanhos@ig.com.br