

**Área de publicação 7: Tecnologia e Produção.**

**IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA  
COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM UM MERCADO  
PÚBLICO DE JOÃO PESSOA - MANIPULAÇÃO DE CARNES,  
AVES, FRUTAS E HORTALIÇAS.**

**Amanda Silva do Carmo <sup>1</sup>, Esmeralda Paranhos dos Santos<sup>2</sup>**

O mercado público é considerado um dos locais mais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo. Esses locais se destacam principalmente pela comercialização de alimentos in natura, grande variedade de produtos e pela diversidade de preços. Entretanto, é motivo de preocupação e cautela frequentes, em virtude de suas deficiências higiênicas sanitárias. Deve-se considerar ainda que nestes locais, os alimentos ficam expostos sob condições insalubres, sujeitos a ações diretas dos microrganismos, provenientes da contaminação do ambiente, como também de insetos. Muitas pessoas preferem adquirir alimentos em mercados públicos acreditando que estes são frescos e de melhor qualidade. A implantação de boas práticas de manipulação de alimentos pode ser considerada o primeiro passo a ser dado para uma comercialização segura e com qualidade, sendo este um item de destaque ao estabelecimento, e a higienização, principal desencadeador desse processo. Este trabalho teve por objetivo identificar as práticas de manipulação de carnes, aves, frutas e hortaliças no Mercado Central da cidade de João Pessoa. Para isso dividiu-se as atividades em duas etapas, a primeira foi o contato direto com os manipuladores através da aplicação de uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos adaptada da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA/MS totalizando 60 questões. Os principais tópicos abordados foram: higienização dos manipuladores, higienização do local, conservação dos alimentos, equipamentos e utensílios, para identificar-se as áreas de atuação, bem como o perfil de cada manipulador e as condições higiênicas-sanitárias do estabelecimento além de registrar com fotografias das condições de higiene do local visando identificar os pontos críticos que deveriam ser trabalhados. A segunda etapa foi desenvolvida com o auxílio dos resultados obtidos pela lista de verificação e apontar as não conformidades observadas. Verificou-se que as condições de higiene no mercado são precárias, necessitando de medidas corretivas que garantam qualidade aos alimentos ofertados a população. Serão divulgadas cartilhas junto aos produtores orientando quanto as boas práticas.

**Palavras chave:** mercado público, boas práticas, manipulação

<sup>1</sup> Graduanda em Engenharia de Alimentos, UFPB – Campus I, Email: amandacarmoufpb@gmail.com

<sup>2</sup> Docente/pesquisadora do Departamento de Engenharia de alimentos no Centro de Tecnologia – Campus I, Email: esmeraldaparanhos@ig.com