

Área Temática: Educação

## IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NO MERCADO PÚBLICO DE MANGABEIRA-JP

Rebeca Paz de Medeiros<sup>1</sup>; Esmeralda Paranhos dos Santos<sup>2</sup>

Grande parte da população é abastecida por alimentos fornecidos em mercados públicos, que em sua maioria deixam a desejar em suas condições higiênicosanitárias das instalações, equipamentos, utensílios e também a higiene dos manipuladores de alimentos atingindo diretamente a saúde do consumidor. Com isso, o trabalho objetivou contribuir para que os alimentos comercializados, assim como as edificações e os manipuladores de carnes, frutas e hortaliças no mercado público de Mangabeira/JP, estejam em condições adequadas. O trabalho teve início com o mapeamento do mercado, juntamente com a aplicação da lista de verificação de boas práticas de fabricação e questionário adaptado para a realidade dos feirantes visando verificar às condições de higiene dos manipuladores, o armazenamento e as instalações. Ao final desta etapa foram identificados diversos problemas, como falta de armazenamento adequado, má higiene dos manipuladores, uso de vestimentas inadequadas, insalubridade das edificações, falta de coleta frequente de lixo, presença de vetores e pragas, e falta de informação dos manipuladores sobre a adequada manipulação de alimentos. O mercado de mangabeira dispõe de uma área externa para a venda de frutas e hortaliças. Porém, as instalações encontravam-se de maneira inadequada, fazendo a comercialização em bancas de madeira, o armazenamento dentro de caixotes de madeira diretamente no chão na presença de animais, sendo todas essas fontes de contaminação. As instalações que comercializam carnes apresentam inúmeras não conformidades que vão desde inadequada higienização dos utensílios ao uso de um único pano para limpeza geral, passando pela não individualização dos pontos de água referentes à lavagem das mãos e à limpeza dos utensílios, sem contar com a falta de higiene pessoal dos manipuladores. Um ponto importante para o trabalho foi a detecção, da falta de conhecimento dos comerciantes sobre as boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos. Diante disto, foram elaboradas cartilhas que promovem a apresentação das boas práticas e o conhecimento das não conformidades dos seus estabelecimentos apresentando-lhes medidas corretivas, para que o alimento que passa por toda a cadeia produtiva garanta a qualidade e a segurança da saúde dos consumidores.

Palavras-chave: boas práticas, carnes, manipuladores.

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