

IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM UM MERCADO PUBLICO DE MATURÉIA –PB. MANIPULAÇÃO DE CARNES E HORTALIÇAS.

Carolina Zanini Oliveira¹; Vinícius Barbosa Silva¹; Esmeralda Paranhos dos Santos²

O comércio de alimentos in natura em mercados públicos é comum, principalmente nas cidades do interior, desse modo a preocupação com as condições higiênico- sanitárias destes locais é recorrente e objeto de estudo em muitas pesquisas. Isto se deve, principalmente, ao nível de conhecimento dos manipuladores e os proprietários dos estabelecimentos, que muitas vezes negligenciam a importância das Boas Práticas. Sabendo-se que carnes e hortaliças são alimentos muito perecíveis quando consumidos em seu estado natural e podem ser contaminados facilmente pela manipulação, é de suma importância o cumprimento das exigências legais na produção e comercialização de tais alimentos, para que assim sejam oferecidos produtos seguros e de qualidade. O presente trabalho teve por objetivo avaliar as condições das instalações do Mercado Público de Maturéia, os alimentos ali comercializados e suas condições higiênico-sanitárias. Dessa forma as atividades foram divididas em duas etapas que eram compostas da aplicação de um check list adaptado da RDC nº 275 de 21 de Outubro de 2002 da ANVISA/MS, tornando a abordagem do tema mais próxima da realidade dos mercados públicos e posterior análise dos resultados obtidos apontando as não conformidades observadas individualmente aos comerciantes. O check list adaptado abordava questões como: higienização do ambiente, utensílios, equipamentos, manipuladores e a periodização em que são realizadas, bem como a conservação e o material dos utensílios utilizados, a conservação, origem e o transporte dos alimentos comercializados. Juntamente a esse material foram obtidos também registros fotográficos dos locais e suas condições de higiene tanto para facilitar a posterior análise dos resultados. Pôde-se observar que os estabelecimentos se mostravam inadequados às normas de comercialização de alimentos dos órgãos vigentes, dessa forma é possível concluir que os estabelecimentos devem ser avaliados de forma que sejam efetuadas medidas corretivas para garantir a inocuidade dos alimentos comercializados.

Palavras-chave: boas práticas, mercado público, manipuladores.

1. Alunos do curso de Engenharia de Alimentos, colaboradores, 2. Orientadora, CT, esmeraldaparanhos@ig.com.br