

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NA EMPASA DE JOÃO PESSOA/PB

VIDAL, Ana Renally Cardoso¹, GOMES, Liana Santos do Nascimento², TEODOSIO, Albert Einstein Mathias de Medeiros², NASCIMENTO, Malanna Kauanne Gomes², SILVA, Fernanda Vanessa G. da³.

¹Discente bolsista, ²Discentes colaboradores, ³ Professor orientador.
Email: fernandavanessa@ctdr.ufpb.br

Universidade Federal da Paraíba/Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional/Departamento de Tecnologia de Alimentos/PROBEX 2012.

RESUMO

A qualidade higiênico-sanitária tem sido abordada de forma contínua na atualidade, tendo em vista os surtos de doenças veiculadas por alimentos relatados em todo o mundo. Esta qualidade é influenciada diretamente pela forma de manipulação dos alimentos, etapa onde ocorre boa parte da contaminação. Com esse foco, este trabalho foi desenvolvido com vistas a levantar subsídios, através da avaliação das condições higiênico-sanitária em locais de comercialização de alimentos na EMPASA de João Pessoa/PB, de maneira que possam ser sugeridas medidas corretivas que efetivamente proporcionem uma melhoria da condição sanitária desses estabelecimentos. Foram realizados levantamentos através da aplicação de questionários aos manipuladores, objetivando analisar a situação das condições higiênico-sanitárias da comercialização destes alimentos. Com os resultados obtidos a partir do levantamento realizado foi possível identificar falhas nas condições higiênico-sanitárias e a necessidade de implantação de um programa de capacitação em manipulação e acondicionamento de matéria-prima que serão realizadas com a continuidade do projeto.

PALAVRAS-CHAVE: estabelecimentos, comercialização, higiene.

INTRODUÇÃO

A qualidade higiênico-sanitária tem sido abordada de forma contínua na atualidade, tendo em vista os surtos de doenças veiculadas por alimentos relatados em todo o mundo. Esta qualidade é influenciada diretamente pela forma de manipulação dos alimentos, etapa onde ocorre boa parte da contaminação. A venda de alimentos no varejo envolve diversas formas de distribuição de produtos que vão desde 'vendas de esquina', grandes supermercados ou até pequenos comércios informais. Cada uma tem seus próprios problemas de manipulação particular, embora o fator principal seja assegurar que os produtos comercializados sejam de boa qualidade e com a segurança alimentar exigida.

É importante considerar que nas centrais de abastecimento, os alimentos ficam expostos sob condições insalubres, sujeitos às ações diretas dos microrganismos patogênicos ou não, provenientes da contaminação do ambiente e poluição ambiental, como também de insetos, quando não estão adequadamente acondicionados ou embalados (GERMANO e GERMANO, 2001).

A contaminação de alimentos é ainda maior nas centrais de abastecimento onde há comercialização de produtos de vários gêneros, estando quitandas, açougues, peixarias, bares e lanchonetes, próximos uns aos outros propiciando um ambiente favorável ao desenvolvimento de microrganismos e conseqüentemente à degradação dos alimentos (MOURA et al., 2006).

Assim, o objetivo deste trabalho foi levantar subsídios, através da avaliação das condições higiênico sanitárias nos estabelecimentos de comercialização de alimentos na EMPASA de João Pessoa/PB, a fim de analisar e identificar os possíveis riscos a saúde pública dos consumidores.

DESENVOLVIMENTO

Metodologia

Foram realizados levantamentos através da aplicação de questionários aos manipuladores, objetivando analisar a situação das condições higiênico-sanitárias da comercialização destes alimentos.

Foram desenvolvidos através da vistoria quinzenal das condições em que estes manipuladores comercializam seus alimentos. Nestes levantamentos, foram observados parâmetros relativos às noções básicas de higiene, bem como as condições sanitárias das suas instalações, manejo de resíduos e condições de armazenamento e exposição dos produtos. Foram elaboradas planilhas de avaliação das instalações e dos manipuladores, contendo as variáveis a serem estudadas.

Após o conhecimento das condições de comercialização dos produtos, foram aplicados questionários para verificação das conformidades de acordo com a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Resultados e Discussão

Em princípio, a visão geral da Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas (EMPASA), é promover tecnologias no processo de manipulação e comercialização

no gênero alimentício. Tendo como objetivo melhorar e fortalecer a produção e a comercialização agrícola, fornecendo alimentos de boa qualidade para o consumo.

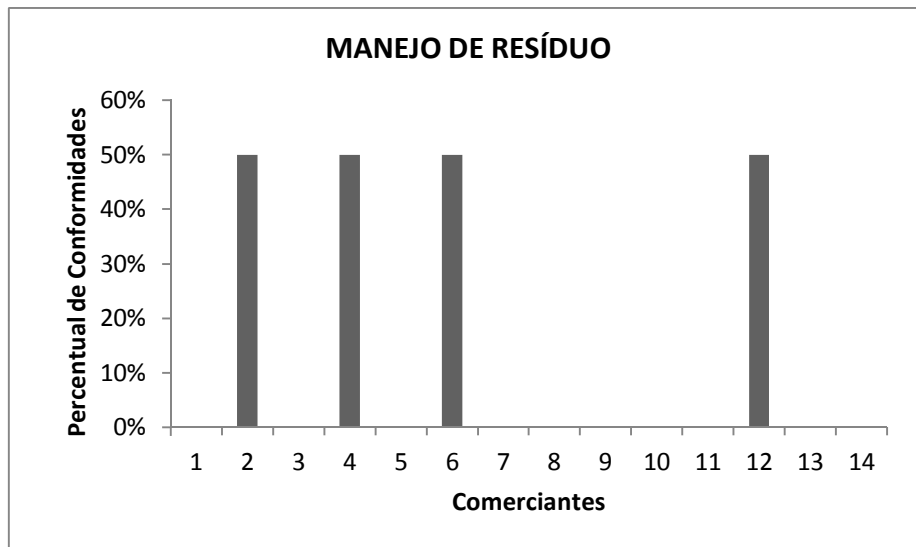


Figura 1. Percentual de conformidades para o manejo de resíduos, realizados com os permissionários do Galpão A e B.

Para o item desperdício de alimentos, que foi um dos fatores mais importantes observados no projeto, somente quatro estabelecimentos separam o material de desperdício da matéria-prima boa para consumo, ainda assim sem a separação ideal, já que encontramos produtos ainda em estado de conservação bom para consumo.

O próprio desperdício causa uma má higiene, pois as frutas, verduras, legumes, quanto considerados resíduos, ficam no chão e isso prejudica a higiene, deixando o local de acesso comum sujo.

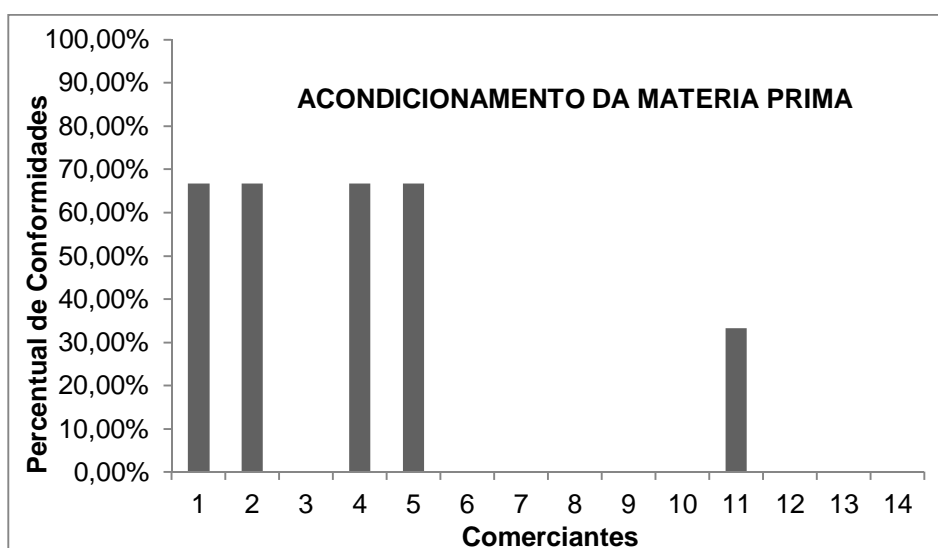


Figura 2. Percentual de conformidades para o item acondicionamento da matéria-prima, realizados com os permissionários do Galpão A e B.

Outro item avaliado, que acarreta contaminação e desperdício de matéria-prima é à forma de acondicionamento do produto, somente quatro estabelecimentos acondicionam a matéria-prima de forma regular. Todos os outros acondicionam de forma errada, em alguns boxes ainda são utilizados caixotes de madeira, além de ser um material que traz riscos de contaminação para os hortifrúteis, muitas vezes acaba machucando o produto, gerando um desperdício.

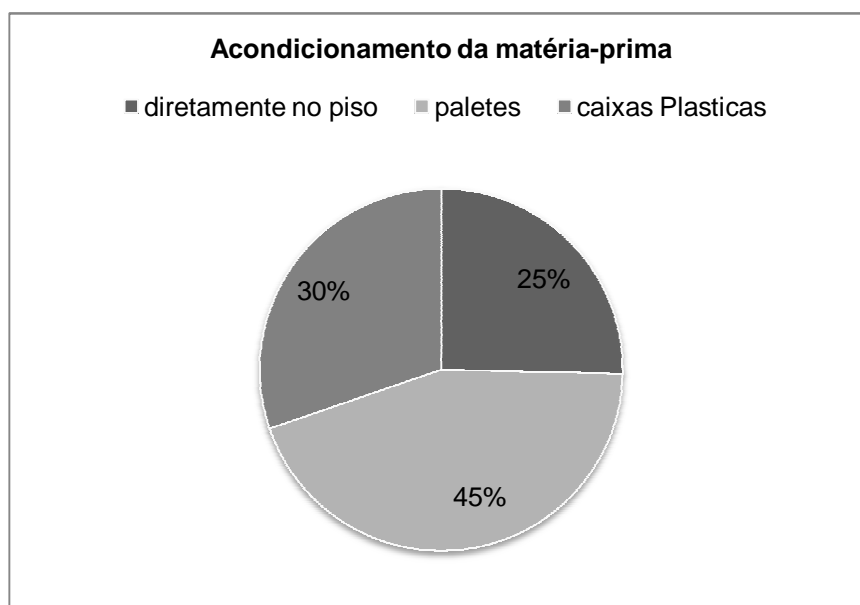


Figura 3. Forma de acondicionamento da matéria-prima nos estabelecimentos da Empasa.

Na figura 3, podemos observar que apenas 30% dos permissionários acondicionam a matéria-prima em caixas plásticas, o que seria a maneira correta, porém o excesso de frutas dentro das caixas faz com que durante o empilhamento das mesmas as frutas sejam amassadas e consequentemente perdidas durante o processo. Observa-se também que 25% dos permissionários comercializam a matéria-prima diretamente no chão, o que é extremamente inadequado no processo de comercialização de alimentos. E 45% dos estabelecimentos ainda comercializam os produtos em cima de paletes de madeira, o que também é inadequado no processo de comercialização, já que a madeira pode danificar o tecido de vegetais com casca mais fina provocando danos à estrutura do produto, possibilidade de contaminação e consequente perda pós-colheita.

Fotos das condições e instalações da EMPASA:



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com os resultados obtidos a partir do levantamento realizado foi possível identificar falhas nas condições higiênico-sanitárias e a necessidade de implantação de um programa de capacitação em manipulação e acondicionamento de matéria-prima que serão realizadas com a continuidade do projeto.

REFERÊNCIAS

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001. 629p.

MOURA, A.P.B.L. et al. Caracterização e perfil de sensibilidade de *Staphylococcus spp.* isolados de amostras de carne caprina comercializadas em mercados e supermercados em Recife, PE. **Arquivo do Instituto Biológico**, v.73, n.1, p.7-15, 2006.