

## CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS NO MERCADO DO PRODUTOR EM JUAZEIRO-BA

\***Gabriela M. de Oliveira**<sup>1</sup>, **Gabriela F. Brito**<sup>2</sup>, **Priscila O. Fernandes**<sup>3</sup>

1. Discente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano; \* [gabriela--martins@hotmail.com](mailto:gabriela--martins@hotmail.com)

2. Discente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano

3. Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Petrolina/PE.

Palavras Chave: Mercado público, segurança alimentar, condições higiênico-sanitárias.

### Introdução

Um dos fatores de maior desafio para a ciência e tecnologia em alimentos é a segurança alimentar visando à oferta de alimentos inócuos e livre de perigos que possam comprometer a integridade física e a saúde do consumidor. Dessa forma, a qualidade do alimento deve ser pensada durante todas as etapas desde a produção, abate ou colheita, transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor (Valente; Passos, 2004).

Muitas pessoas preferem adquirir produtos alimentares em feiras livres ou mercados públicos acreditando que os produtos comercializados nesse local são frescos e de melhor qualidade. No entanto em muitos mercados públicos os gêneros alimentícios estão submetidos a condições insalubres. Todo o ambiente de manipulação de alimentos deve estar o mais higienizado possível, uma vez que expõe o alimento a ações diretas de micro-organismos patogênicos ou provenientes do próprio ambiente devido à poluição que se encontra, além do mau acondicionamento ou embalagens inapropriadas (Germano; Germano, 2001).

Os estabelecimentos industrializados e comercializadores de frutas e hortaliças devem apresentar estruturas higiênico-sanitárias adequadas, a fim de impedir condições favoráveis para a multiplicação de microrganismos ou quaisquer outros efeitos danosos aos produtos (Almeida *et al.*, 2011; Pereira, 2009). Nesse contexto, a presente pesquisa teve como objetivos verificar as condições higiênicas sanitárias de gêneros alimentícios comercializados e observar as instalações, dependências do mercado do Produtor em Juazeiro-BA.

### Resultados e Discussão

A pesquisa foi realizada no mercado do Produtor de localizado na Rodovia Lomanto Junior, km 05 do bairro Tancredo Neves, em Juazeiro – BA num local onde a presença de pessoas é constante.

#### Ambiente Geral do Mercado

A visualização da estrutura física do prédio, a falta de drenagem apropriada, as falhas nas instalações elétricas e a condição degradante coloca esse local em classificação de ambiente insalubre para os alimentos. Além disso, a sujeira, o esgoto a céu aberto e a presença de insetos e animais domésticos como cães e gatos colaboraram ainda mais com a ideia de insalubridade, o mau cheiro é marca característica do local e o risco de contaminação cruzada é frequente, conforme mostram as figuras 01 e 02.

#### Na comercialização de frutas e hortaliças

Frutas e hortaliças são alimentos de alta perecibilidade. Alguns frutos e hortaliças se adequam bem a temperatura ambiente, portanto pode ser comercializada a temperatura ambiente enquanto outro requer refrigeração adequada para manter suas características físicas e sensoriais, condições que não foram percebidas

para a conservação desses alimentos conforme mostram as figuras 03 e 04.

#### Na manipulação de alimentos e higienização de utensílios

A higiene pessoal esteve entre os principais pontos observados em desacordo com o ideal, especialmente durante a manipulação dos alimentos, visto que nem os boxes possuíam 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 (brincos, anéis, pulseiras dentre outros). A higiene dos manipuladores de alimentos é um fator de destaque do controle para não comprometer a segurança dos alimentos e evitarem contaminações e toxinfecções (Souza, 2006).



Figura 1. Comercialização de Frutas.



Figura 2. escoamento de esgoto na área de armazenamento



Figura 3. Animais na área De Armazenamento.



Figura 4. Condições dos banheiros

### Conclusões

Os boxes comercializadores de frutas e hortaliças apresentam condições insalubres o que acabar por ser desperdiçadas, apresentando-se em desacordo com a legislação brasileira, sendo necessária, a implantação de um programa de reestruturação do mercado público, de capacitação dos funcionários sobre Boas Práticas na manipulação de alimentos e fiscalização mais efetiva por parte dos órgãos competentes.

ALMEIDA, R. B.; et al. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paranamatã, PE. *Alim. e Nutrição*, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011.

BRASIL. Portaria n. 326 de 04 de setembro de 1997. Dispõe o COSTA, L. da C. F.; VASCONCELOS, F. de A. G. de; CORSO, A. C. T.; Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. *Cad. de Saúde Pública*, v. 2, n.6, p.1133-1142, jun., 2012.