

ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS CÂRNEOS COMERCIALIZADOS EM MERCADOS/FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE FORTALEZA/CE: COMPREENSÃO SOBRE OS ASPECTOS DE QUALIDADE E DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

XXVIII Encontro de Extensão

Karolyne Lima Magalhaes, Leonardo Leandro de Vasconcelos, Ana Paula Colares de Andrade

Produtos cárneos são adquiridos em feiras livres e mercados pela ótica de serem mais frescos e de qualidade, entretanto, podem oferecer riscos à saúde pela permanência em condições inapropriadas. Assim, buscou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias de produtos cárneos vendidos em mercados públicos e feiras livres de Fortaleza/CE, classificar os ambientes em relação a legislação vigente e formular práticas de intervenção nos locais. A metodologia aplicada nos mercados foi checklist adaptado da Portaria municipal nº 31/2005, da SMS de Fortaleza, e para as feiras, adotou-se a RDC nº 218/2005. Das visitas aos mercados, apenas 15 boxes participaram da pesquisa; nas feiras, a contagem de bancas foi menor (12), com proporção similar aos mercados nos tipos de carnes avaliadas. Os itens analisados nos mercados diferenciaram-se das feiras só quanto à estrutura. A classificação dos locais seguiu modelo utilizado na legislação, dividindo-os em grupos de acordo com percentual de conformidades. Nos mercados e feiras, o tempo de atuação como permissionário, variou de 2 a 43 anos. O nível escolar predominou em nível fundamental e médio nos mercados e, mais dividido entre analfabetos a nível médio nas feiras. Esperava-se que os entrevistados com maior formação escolar obtivessem mais conformidades na área de manipulação, mas, quando avaliados em comercialização e manipuladores, esses locais alcançaram 5,53 e 13,47%, nessa ordem. Ao final, quando comparadas as médias de conformidades das feiras e mercados com as legislações aplicadas, ambos foram classificados no GRUPO 3, com 0 a 50% de conformidades, dessa forma não atendendo a todos os requisitos indicados pela legislação. Então, para contribuir na redução dessas irregularidades e como forma de capacitar os participantes, se propõe como sequência da pesquisa intervenções com palestras e cursos em parceria com a administração dos locais, além da criação de uma cartilha de boas práticas de manipulação para os permissionários.

Palavras-chave: Produtos de origem animal. Legislação de alimentos. Manipulação de alimentos. Mercados públicos.