

# **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM FEIRAS DE LIVRE COMERCIALIZAÇÃO EM FORTALEZA E REGIÃO METROPOLITANA**

## **IX Encontro de Programas de Educação Tutorial**

Willame Quaresma de Abreu, Beatriz Costa Teixeira, Maria Leonilia Nascimento Costa,  
Risette Pinheiro Fernandes, Reynaldo Amorim Marinho

A existência de feiras livres para comercialização de alimentos é algo eminente na vivência da população. Diferente de redes de mercado, atacadados ou varejo, esse tipo de comércio é de responsabilidade, além da Prefeitura, dos proprietários das barracas que o compõem, sendo então, os incumbidos de zelar pela organização do ambiente e preservação de produtos. Partindo desse pressuposto, este trabalho tem como objetivo elencar as problemáticas enfrentadas em feiras de livre comercialização em Fortaleza e em municípios da região metropolitana, por meio de observação direta (macroscópica), com a aplicação de um checklist baseado na RDC nº. 216. Foram avaliadas duas feiras nas cidades de Fortaleza (feira 1: 40 boxes; feira 2: 7 boxes), em Caucaia (feiras 1: 2 boxes; feira 2 : 2 boxes), enquanto no município de Cascavel foi apenas uma feira (feira 1: 3 boxes). As feiras em questão não obtiveram os melhores resultados, deixando de atender requisitos nos tópicos de organização do setor, higiene do local de observação e higiene do manipulador, dessa forma, não atendendo aos preceitos da legislação. A partir dos dados coletados foi construído um gráfico pontuando os riscos à qualidade do pescado para o consumidor final sendo: leve (verde), moderado (amarelo) ou grave (vermelho). Os resultados obtidos no trabalho expuseram que na região metropolitana a maioria dos boxes enfrentam dificuldades no que diz respeito a local de armazenamento, refrigeração e higiene de manipuladores, encontrando-se entre os graus de risco moderado. Já na capital, as feiras de livre comercialização apresentaram risco leve, pontuando poucas falhas no que se exige a RDC nº. 216 de acordo com as avaliações obtidas.

**Palavras-chave:** higiene do pescado. feiras livres. manipulador.