



**PRODUÇÃO DE PASTÉIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DA CIDADE
DE SÃO PAULO/BRASIL: *Programa de Vitorias – Panorama 2011***

Oliveira, T.H.N.¹; Balian, S.C.¹; Telles, E. O.¹; Baltazar, C.¹; Mantesso, I.S.²;
Azevedo, C.S.C.²; Graziano, J.R.²; Nicolosi, G.A.F.²

¹Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal – Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo, São Paulo,
²Supervisão Geral de Abastecimento – Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras – Prefeitura do Município de São Paulo, São Paulo, e-mail: thais.helena.oliveira@usp.br

As feiras livres são equipamentos municipais de abastecimento alimentar onde o consumo de alimentos manipulados é uma tradição que torna nítida a necessidade de vigilância higiênico sanitária dos produtos comercializados, desde a sua origem até o consumidor. Dentre os alimentos mais consumidos nas feiras está o pastel, iguaria típica da culinária popular brasileira. Desde março de 2011, por iniciativa do setor de Fiscalização de Feiras Livres da Supervisão Geral de Abastecimento da Prefeitura Municipal de São Paulo, foi colocado em prática o programa de vitorias em estações de produção de pastéis que abastecem as feiras livres de São Paulo. A iniciativa visa orientar tecnicamente esses produtores, verificar a origem das matérias primas, condições de manipulação e indicar as melhorias necessárias nas estações adequando-as de forma a atender às normas previstas na Portaria nº 1210/06 atualmente revogada pela Portaria nº 2619/11, da Secretaria Municipal de Saúde. A partir das visitas efetuadas entre março e dezembro de 2011, pelos agentes da Prefeitura, com o consentimento dos feirantes, resultaram num total de 81 estações de produção que atendiam 136 matrículas de feiras, o que corresponde a 1,7 ($\pm 0,9$) matrícula/estação. Os dados analisados foram coletados com a utilização de um roteiro de verificação, embasado na legislação vigente. Em nove meses de atuação foi possível acompanhar a adequação, em termos de boas práticas, de 25 das 81 estações. O tempo médio entre a primeira visita e a conclusão das atividades foi de 65,6 dias. As não conformidades mais frequentes verificadas na primeira visita foram: ausência de telas de proteção contra pragas, luminárias sem proteção contra quedas e explosões, manipulação de produtos perecíveis em temperatura inadequada por mais de 30 minutos e ausência de higienização periódica dos reservatórios hídricos. Concluiu-se que: 1) há falta de conhecimento técnico sobre as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos para assegurar qualidade higiênico sanitária aos pastéis; 2) o programa de vitorias e orientação técnica nas estações produtivas de pastéis expressou desempenho positivo, considerando que em 30,86% dos estabelecimentos houve progresso na adequação da produção de pastéis às normas higiênico sanitárias, em um período de aproximadamente dois meses.

Agradecimento: Setor de Fiscalização de Feiras Livres – Supervisão Geral de Abastecimento/ABAST – Secretaria Municipal de Coordenação das Subprefeituras – Prefeitura do Município de São Paulo/Brasil.