



MERCADOS PÚBLICOS E FEIRAS LIVRES - UM OLHAR CRÍTICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS.

Machado, Mervane S¹; Sousa, AMA¹; Pinheiro, Thatyany C¹; Pereira, ES¹; Pinheiro,
Thayane C¹; Coelho, NR¹; Machado, Mervanice S²; Chaves, DC³

1Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA - Campus Zé Doca – MA,

2Curso de Licenciatura em Química, IFMA – Campus Zé Doca – MA,

3Professora de Química, IFMA – Campus Zé Doca – MA, e-mail: vane-machado@hotmail.com

Os cuidados com manipulação, higiene dos alimentos, e postura dos feirantes é fundamental para o aumento das vendas e para saúde do consumidor. Esses cuidados devem ser tomados independentemente da origem do produto se este é vegetal ou animal. Pois se estes não forem cumpridos podem servir de veículo propagador de doenças as quais as mais comuns são: diarreias, vômitos, náuseas, dores abdominais e mal estar. As doenças transmitidas por alimentos ainda são a causa de muitos casos internações no Brasil, e, se agrava ainda mais quando se trata das cidades pequenas. Esse agravante se dá devido a falta de conscientização dos feirantes concernente as condições mínimas de higiene necessária para a comercialização do produto alimentício. Este trabalho busca avaliar as condições higiênico-sanitárias dos mercados e feiras livre da cidade de Zé Doca – MA através de check list, de forma observacional, baseado na RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e coleta de materiais fotográficos. Com as observações fez-se a construção das tabelas e dos gráficos. Os resultados percentuais obtidos para o MP nos mostra que 69% dos itens observados não estão em conformidade com a legislação, 22% estão em conformidade e 9% não se aplicam. Com relação ao MC 66% dos itens analisados não estão em conformidade com a legislação, 25% esta em conformidade e 9% não se aplicam. De acordo com o percentual obtido para cada mercado estudado pode se concluir se os mesmos não estão dentro dos padrões exigidos pela norma de segurança. Uma das feiras livres existentes no município funciona em uma praça ao ar livre sem estrutura adequada. Com os dados obtidos constatou-se que a maioria dos feirantes e manipuladores dos alimentos nos mercados municipais da cidade de Zé Doca, não cumpre com as normas de higiene e boas práticas, não possuem uma estrutura física adequada para a manipulação e comercialização dos alimentos.

Agradecimento: IFMA/CAMPUS ZÉ DOCA