

AVALIAÇÃO DESCRITIVA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA FEIRA DE PEIXES NA CIDADE DE ITACOATIARA, AMAZONAS

Licínio da Cruz Gama – UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS
Kélia Larissa Lobo Prado – UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

E-mail para contato: licinio.gama@gmail.com
k.larissinha@gmail.com

Eixo Temático: (2.1.3 Engenharia Sanitária)

Categoria: pôster

RESUMO

O pescado é considerado uma das principais fontes de proteína na alimentação humana e também um dos alimentos mais suscetíveis à deterioração devido à sua composição química. Estes podem ser adquiridos em diversos tipos de comércios, inclusive em feiras. Esta, apesar de tradicional, é o tipo de varejo com maior fragilidade no que diz respeito à conservação e manipulação de alimentos. A qualidade higiênico sanitária é apresentada como um fator de segurança alimentar, uma vez que as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são as principais causas de mortes em países da América Latina e Caribe. Assim sendo, o objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico sanitárias da feira do peixe da Av. Aquilino Barros, Bairro Jauari na cidade de Itacoatiara/AM. Como metodologia foi realizada uma análise descritiva visual e fotográfica, com o intuito de verificar as conformidades e não conformidades presentes nas edificações e instalações, higiene dos manipuladores, características da água, destino dos resíduos, utensílios e equipamentos. Foi aplicado um *checklist* baseado na RDC 275 de 2002. Analisando o *checklist*, verificou-se que a feira livre não atende em nenhum dos aspectos os padrões preconizados pela legislação a ela aplicada. De acordo com a resolução RDC nº 216/2004, os locais onde há manipulação de alimentos devem possuir lavatórios e estar supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado. A falta de uma legislação específica sobre a estrutura física das feiras livres não assegura a presença de estruturas para higienização pessoal e dos alimentos durante a comercialização, o que pode aumentar a exposição e contaminação por microrganismos. Desta maneira há uma urgente necessidade de se criar um espaço adequado que atenda as normas sanitárias, além de um intenso trabalho de conscientização e capacitação dos feirantes quanto às boas práticas de higiene e sua importância na saúde pública. A orientação e conscientização dos feirantes em relação aos correto armazenamento e deposição do lixo são de extrema importância, haja vista que o descarte inadequado do mesmo pode gerar doenças graves e contaminação dos alimentos.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Feira. Peixes.

