



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM AÇOUQUES DE SUPERMERCADOS EM PONTA DE PEDRAS-PA

MARCELA DE NAZARÉ DAS NEVES SABÁ¹, ANNA CAROLINA DA SILVA BATALHA², YASMIN RODRIGUES ALVES³, AMANDA FERNANDES PEREIRA⁴, FABÍOLA RIBEIRO PAIVA⁵

¹Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Amazônia/Belém; ²Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Amazônia/Belém; ³Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Amazônia/Belém; ⁴Médica Veterinária/Coordenadora de Vigilância Sanitária/7º Centro Regional de Saúde-SESPA, amanda.fernandes01@hotmail.com; ⁵Médica Veterinária/Coordenadora de Zoonoses/7º Centro Regional de Saúde-SESPA.

Área: Produtos de Origem Animal

O supermercado é o local onde o consumidor encontra a maior variedade de produtos indispensáveis no seu dia a dia, ele deve obedecer às normas sanitárias vigentes a fim de garantir a segurança e a qualidade dos alimentos ali comercializados. Dentre todos os setores de um supermercado, o açougue é um dos mais críticos devido a facilidade que os microrganismos têm em contaminar e se multiplicar nos alimentos e em tudo aquilo que está em contato dele. O objetivo do presente trabalho foi de avaliar as condições higiênico-sanitárias de dois supermercados localizados no município de Ponta de Pedras, na Ilha do Marajó – Pará, em outubro de 2022. A avaliação foi realizada *in loco*, a fim de observar se os estabelecimentos cumpriam às boas práticas de acordo com as normas da RDC 216/2004 e 275/2002, e foram avaliados: edificação e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimentos e documentos. Foi realizado a inspeção em dois supermercados que foram identificados como S1 e S2. De acordo com a classificação do estabelecimento, o S1 foi introduzido no grupo 2, com uma taxa de 51% a 75% de atendimentos dos itens mediante ao panorama sanitário, enquanto o S2 foi classificado no grupo 3, com uma taxa de 0 a 50% de aprovação de atendimentos fundamentais, e nenhum supermercado foi inserido no grupo 1, que possui uma taxa de 76% a 100% de atendimento dos itens. As principais não conformidades identificadas nos dois estabelecimentos foram itens básicos de higiene como a falta de lavagem adequada das mãos, ausência de EPIs, uso de adornos, higiene pessoal, falta de limpeza nos equipamentos de conservação dos alimentos além das falhas na conservação, como o fator temperatura. Desta forma, conclui-se que os supermercados avaliados não estão de acordo com a legislação vigente, tal fato se dá por falta de cuidado dos proprietários bem como pela falta de fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal, causando riscos de DTAs aos consumidores.

Palavras-chave: estabelecimentos, boas práticas, consumidores.