RESUMO

Orientações Higiênico-Sanitárias a Comerciantes de Alimentos em Feiras Livres de Arapiraca e cidades próximas

Cicera Maria Alencar do Nascimento [1], Jaedison da Silva Alcântara [2], Júlia Batista Dantas [3], Lauan Italo da Silva Mendes [4], Leticia Gama Ferreira [5], Lucielly de Araújo santos [6], Renan Rocha da Silva[7], Mabel Alencar do Nascimento Rocha[8].

[1]Professora voluntária da Uncisal;[2]Aluno do curso de biologia da Uneal;[3]aluna do curso de biologia da Uneal;[4]aluno do curso de biologia da Uneal;[5]aluna do curso de biologia da Uneal;[6]aluna do curso de biologia da Uneal; [7]professor do curso de biologia da Uneal;[8]professora do curso de biologia e orientadora do projeto de extensão da Uneal mabel.rocha@uneal.edu.br

E-mail do autor:lauan.mendes.20222@alunos.uneal.edu.br

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e influencia a qualidade de vida por ter relação com a manutenção, prevenção e/ou recuperação da saúde. É necessário que seja saudável, variada, sensorialmente agradável, em quantidade e qualidade correta e segura. As feiras livres desempenham um papel fundamental no abastecimento alimentar e na economia local, oferecendo à população alimentos frescos e acessíveis. Entretanto, as condições dos comerciantes, do local, armazenamento e comercialização desses produtos nem sempre segui as normas higiênico-sanitárias recomendadas, o que pode aumentar o risco de contaminação dos alimentos e de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Nesse contexto, o presente projeto de extensão teve como objetivo promover a conscientização sobre práticas de higiene, saneamento básico e educação ambiental, assuntos trabalhados durante as disciplinas de parasitologia humana e saúde coletiva do curso de biologia, contribuindo para a melhoria da saúde pública e o aumento de renda dos comerciantes locais. A metodologia ocorreu através de ações educativas realizadas pelos alunos do curso de licenciatura de ciências biológicas com abordagem direta com entrega de panfletos e palestras com os feirantes abordando temas como: higiene pessoal, limpeza das instalações físicas, dos equipamentos, das formas de armazenamento adequado, controle de temperatura, prevenção da contaminação cruzada e manejo correto de resíduos. Vale salientar que durante as visitadas foram entrevistados alguns feirantes e comerciantes próximos as feiras livres. Nos panfletos distribuídos haviam informações que favoreceriam a qualidade das mercadorias comercializadas, como melhora da aparência do local e dos próprios comerciantes. O resultado mostrou aos pesquisadores alguns problemas tais como: falta de refrigeração,

exposição de mercadoria ao sol, armazenamento errados das mercadorias, presença de vetores mecânicos e presença de animais (cães e gatos), as feiras não contavam com sistema de abastecimento regular e de qualidade de água tratada, situação que dificultava a higienização dos manipuladores e dos utensílios. Isso merece atenção, pois favorecem a contaminação cruzadas de vários produtos comercializados favorecendo as Doenças Transmitidas por Alimentos. Enfim, verificou-se que as barracas de feira se encontram em situações precárias, com muitas irregularidades, e que ainda boa parte dos feirantes não possuem conhecimentos de boas práticas de manipulação, expondo inúmeros problemas que podem comprometer a qualidade do produto, colocando em risco a saúde do consumidor. Conclui-se que o projeto contribui para a melhoria da qualidade sanitária dos alimentos comercializados, para a promoção da saúde pública e para o fortalecimento da integração entre a universidade e a comunidade, por meio da aplicação do conhecimento científico em benefício da sociedade.

Palavras chaves: Manipulação de alimentos. Segurança alimentar. Educação em Saúde. Condições sanitárias. Higiene dos alimentos.