

DIAGNÓSTICO HIGIENICOSSANITÁRIOS DO COMÉRCIO INFORMAL DE LANCHES EM SANTO ANTÔNIO DE JESUS- BA

Marcos Pereira Santos¹; Vilmara Almeida dos Santos¹; João Paulo Vitória do Nascimento ²; Isabella de Matos Mendes da Silva³; Fernanda Freitas³

¹ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PROPAAE.

² Médico Veterinário Autônomo.

³ Professora do Centro de Ciências de Ciências da Saúde da UFRB.

A busca pela alimentação rápida e a limitada oferta de trabalho vem aumentando a procura pelo comércio informal de lanches. Devido ao processamento realizado de forma artesanal, a ausência de controles específicos, a infra-estrutura precária e o desconhecimento sobre manipulação segura de alimento, o risco de contaminação alimentar é elevado. O presente trabalho objetiva avaliar os aspectos higienicossanitários do comércio informal de alimentos em praças públicas de Santo Antônio de Jesus-Bahia. Para tanto, investigou-se 14 pontos de comercialização de alimentos quanto às boas práticas de fabricação (condições higiênicas dos manipuladores e das superfícies de manipulação, e armazenamento dos alimentos) através da aplicação de Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação elaborada conforme a RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em análise estatística dos dados realizada pelo programa SPSS versão 15, demonstrou que 100% dos manipuladores apresentavam falhas quanto às condições higiênicas. Destes, 92,9% não usavam uniforme adequado; 42,9% não possuíam unhas curtas e sem esmalte; 71% não utilizavam protetor de cabelos; 87,5% não lavavam as mãos antes de manipulação e manipulam dinheiro. Quanto à higienização de superfícies, 57,1% limpavam a superfície com pano de prato, 28,6% com flanela e 14,3% com esponja. Dos ambulantes analisados, 85,7% não possuíam fornecimento de água potável e 61,5% armazenavam alimentos perecíveis em temperatura ambiente. Tais condições evidenciam despreparo do manipulador no manuseio de alimentos, sendo esse, fator determinante para transmissão de doenças por alimentos. Portanto, é imprescindível uma intervenção através da capacitação dos manipuladores em boas práticas de fabricação, visando à produção do alimento seguro e melhoria das condições higienicossanitárias dos alimentos no comércio informal.

Palavras chave: Comércio Informal, Higiene, Manipulador.