



Universidade Federal  
de Campina Grande

## I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal



### Resumo de Trabalho Científico

#### **Avaliação comparativa das condições sanitárias de alguns supermercados dos Municípios de Sousa e Pombal – PB**

Livia M. S. SILVA,<sup>(1)</sup> Quézia O. GOMES<sup>(1)</sup>, GILDERVAN<sup>(1)</sup>, Dory L. A. DANTAS<sup>(1)</sup>,  
Josilene A. CAVALCANTE<sup>(1)</sup>

(1) Universidade Federal de Campina Grande, UFCG/UATA Campus de Pombal – Rua Jairo Vieira Feitosa, S/N. CEP: 58840-000. Pombal (PB) - Brasil. Email: livia\_mariasousa@hotmail.com

Os supermercados constituem o principal local de venda de alimentos para todas as classes sociais, constituindo, portanto, setor significativo da economia brasileira e elo sensível e relevante quando se analisa a segurança alimentar. A qualidade dos alimentos disponíveis nos supermercados é de extrema importância para a garantia do consumo de alimentos seguros e da saúde da população. O objetivo deste trabalho foi comparar as condições higiênico-sanitárias entre alguns supermercados das cidades de Sousa e Pombal - PB. Foram visitados dois supermercados da cidade de Sousa e três da cidade de Pombal, onde aplicou-se o Roteiro de Inspeção em Estabelecimentos que Comercializam Alimentos, formulário publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O roteiro aplicado constatou que 66,7% dos supermercados de Pombal apresentaram os seguintes problemas: (a) temperaturas inadequadas de produtos refrigerados, (b) gêneros alimentícios mal empilhados e misturados com produtos de limpeza, (c) presença de sujidades em balcões e equipamentos, (d) alimentos de diferentes tipos ou grupos armazenados no mesmo ambiente, (e) ausência de informações de preço, (f) excesso de mercadorias e desorganização nas prateleiras e (g) ausência de treinamento com os manipuladores. Já nos supermercados da cidade de Sousa foram constatadas apenas duas irregularidades, das quais se destacam: (a) temperaturas inadequadas de produtos refrigerados e (b) presença de sujidades em balcões e equipamentos. Conforme os resultados obtidos foram possíveis analisar que os supermercados de Sousa por ter a aplicação de treinamentos e capacitação dos profissionais, apresentou uma quantidade de problemas, inferior aos supermercados de Pombal, e através dessas capacitações que se obtêm produtos alimentícios mais seguros para o consumo.

**Palavras-chave:** segurança alimentar, supermercados, alimentos, manipuladores

