



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Inspeção e avaliação das condições sanitárias em alguns supermercados do Município de Pombal - PB**

Quézia O. GOMES <sup>(1)</sup>, Fabiana L. de SÁ <sup>(1)</sup>, Jéssyca R. LIMA <sup>(1)</sup>, Lucineide N. CRUZ <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: quezinha-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 verificar as condições higiênico-sanitárias de alguns supermercados da cidade de Pombal - PB. Foram visitados três supermercados da cidade, onde se aplicou o Roteiro de Inspeção em Estabelecimentos que Comercializam Alimentos, formulário publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os principais problemas encontrados foram: (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. De modo geral, os resultados obtidos, através do formulário aplicado, indicam a necessidade da aplicação de treinamentos e capacitação dos profissionais envolvidos na atividade para obtenção de produtos alimentícios mais seguros para o consumo.

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

09 A 12 DE NOVEABRO DE 2011

