



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados por ambulantes no município de Coronel Fabriciano-MG

Diego A. S. MOREIRA, Anderson F. VILELA, Ana C. A. MORAIS, Kívia A. G. SILVA, Suelene H. G. Santos

Diego Augusto da Silva Moreira

Professor do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000, Bananeiras-PB

diegoaugusto@globomail.com.

O comportamento alimentar da sociedade sofreu grandes mudanças nos últimos anos devido às transformações econômicas, sociais e culturais. O pouco tempo e as grandes jornadas de trabalho faz com que as pessoas realizem suas refeições cada vez mais fora do lar, à jornada de trabalho, o pouco tempo para realizar as refeições, os recursos financeiros e locais próximos aos locais de trabalho são fatores que influenciaram na formação de novas práticas alimentares da sociedade moderna. Os estabelecimentos de alimentação como ambulantes e trailers são uma opção para a população em geral uma vez que produzem lanches rápidos e baratos. Devido ao aumento do consumo de lanches rápidos, propagou-se na sociedade a presença de comerciantes, principalmente informais, que preparam e comercializam alimentos como cachorros-quentes, sanduíches, espaguete, churrasquinhos, etc. Neste contexto torna-se necessário conhecer as condições de higiene no preparo desses lanches oferecidos à população já que interferem na saúde pública já que nos últimos anos o número de doenças transmitidas por alimentos aumentou consideravelmente em todo o mundo, sendo sua maior causa o consumo de alimentos microbiologicamente contaminados. Neste trabalho, foram avaliados dez diferentes trailers de lanches da cidade de Coronel Fabriciano-MG usando como instrumento de análise um questionário simplificado que abordasse os principais itens da legislação sanitária vigente, baseado na Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Esse questionário, na forma de lista de verificação, pontuou e classificou os estabelecimentos em bons, regulares e ruins de acordo com a porcentagem dos itens atendidos. Quatro dos estabelecimentos avaliados foram classificados como bons já que respeitavam mais de 75% dos itens avaliados; e apenas um foi classificado como ruim já que não obedecia nem à metade dos itens inspecionados. Mas a maioria, cinco estabelecimentos, ficou na posição regular já que estavam entre 50 e 75% de atendimento aos quesitos de Boas Práticas de Fabricação investigados. Os itens que obtiveram maior percentual de não atendimento foram: 1º) Organização e prevenção da contaminação cruzada, 2º) Conservação e funcionamento das instalações e, em 3º) Conservação e proteção dos alimentos. Cuidados básicos como lavagem correta das mãos, ausência de adornos, uso de luvas e tocas apropriadas e ausência de ferimentos dos manipuladores não eram respeitados e ainda os mesmo manipuladores de alimentos exerciam atividades paralelas como receber dinheiro e limpeza de equipamentos sujos mostrando a falta de treinamento e fiscalização pelos responsáveis.

Palavras-chaves: condições higiênico-sanitárias, Boas Práticas de Fabricação, trailers, segurança alimentar

