

## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-ESTRUTURAL E HIGIENICOSSANITÁRIA DA FEIRA LIVRE DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS (BAHIA) QUANTO A UTILIZAÇÃO DA ÁGUA POR MANIPULADORES DE HORTALIÇAS**

**Alessandra Santana Silva<sup>1</sup>, Jamille Souza Almeida<sup>1</sup>, Larissa Tannus Rebouças<sup>2</sup>, Allyson Araújo Magalhães Ramos da Silva<sup>3</sup>, Alex Jesus de Oliveira<sup>2</sup>, Leonardo Davi dos Reis Queiroz<sup>1</sup>, Lucas José Costa Mascarenhas<sup>1</sup>, Welvys de Carvalho Araújo<sup>2</sup>, Édila Verônica Silva Rocha<sup>2</sup>, Isabella de Matos Mendes da Silva<sup>4</sup>, Ana Lúcia Moreno Amor<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PROPAAE.

<sup>2</sup>Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Voluntário.

<sup>3</sup>Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PIBIC.

<sup>4</sup>Professora do Centro de Ciências da Saúde.

O controle sanitário da água utilizada para molhar as hortaliças é de grande importância, uma vez que pode servir de veículo de contaminação para esses alimentos. O presente trabalho objetiva caracterizar as condições físico-estruturais e higienicossanitárias sobre formas de utilização da água por manipuladores de hortaliças da feira livre de Santo Antônio de Jesus (BA). Investigou-se 30 pontos de comercialização de hortaliças quanto à utilização de instalações sanitárias, forma de acondicionamento da água, procedência da água utilizada, frequência de higienização das mãos e da barraca, por meio da aplicação de questionários. A análise estatística dos dados realizada pelo programa EPI info 6, demonstrou que 86.7 % dos feirantes não utilizam instalações sanitárias; 36.7 % apresentam inadequação na forma de acondicionamento temporário da água; 66.7 % usam água encanada e 6.7 % água de rio para molhar as hortaliças; 70 % usam a mesma água para lavar as mãos; 23.3 % dos recipientes utilizados para acondicionamento da água eram reciclados; 83.3 % fazem uso de banheiro coletivo; 46.7 % utilizam água e sabão para limpar os utensílios e 13.3 % para limpeza da barraca. Constatou-se a precariedade das condições físico-estruturais e higienicossanitárias da feira-livre local, principalmente no que se refere à utilização da água, que constitui um importante veículo de agentes infecciosos e parasitários. Faz-se necessária uma intervenção por meio de formação dos feirantes que vendem hortaliças em higiene e manipulação de alimentos, bem como mudanças físico-estruturais, visando à comercialização segura das hortaliças.

**Palavras chave** – Água; Higiene; Feira.