

**REGISTRO DAS PERCEPÇÕES DE FEIRANTES E CONSUMIDORES
SOBRE HIGIENE E INSEGURANÇA ALIMENTAR - MUNICÍPIO DE SANTO
ANTÔNIO DE JESUS – BAHIA.**

¹Alex Jesus de Oliveira; ²Ana Lúcia Moreno Amor; ³Isabella de Matos Mendes da Silva, ; ⁴Lucas José Costa Mascarenhas; ⁴Alessandra Santana Silva; ⁴Leonardo Davi dos Reis Queiroz; ⁵Welvys de Carvalho Araújo, ; ⁵Larissa Tannus Rebouças; ⁵Édila Verônica Silva Rocha; ⁶Allyson Araújo Magalhães Ramos da Silva

¹ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. PIBIC Voluntário

² Professora do Centro de Ciências da Saúde. Orientador PIBIC

³ Professora do Centro de Ciências da Saúde. Co-Orientadora PIBIC

⁴ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PROPAAE

⁵ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Voluntário

⁶ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PIBIC

E-mail para contato: ana_amor@ufrb.edu.br

A comercialização de alimentos em feiras representa uma realidade significativa em várias cidades do país, sobretudo as de pequeno porte. A escolha desses locais para aquisição de alimentos justifica-se por diversos fatores como: preço dos alimentos, tradição e cultura alimentar. Para garantir a inocuidade dos alimentos, é de suma importância identificar manipuladores portadores de agentes que possam ser propagados para os alimentos, contribuindo para evitar a contaminação dos mesmos, bem como pesquisar adequadamente se estes alimentos já desempenham papel de veículo de enteroparasitos. Os esforços da primeira parte do projeto incluíram observação e registro dos hábitos higiênico-sanitários, assim como compreensão das percepções sobre higiene de feirantes e consumidores do município de Santo Antônio de Jesus – Bahia e das condições físico-estruturais da feira-livre. Visa em curto prazo, tornar a alimentação comercializada neste espaço mais segura. Trabalhou-se com 100 consumidores de hortaliças e 30 feirantes que comercializam este produto. Quanto ao conceito formado dos participantes referente à “higienização alimentar” grande parte dos pesquisados não sabe definir e/ou não tem conceito formado. Os participantes consideraram importante a realização de exames de saúde periódicos para quem trabalha com alimentos. A maioria dos feirantes pesquisados respondeu positivamente ao argumento de que o alimento vendido na feira pode causar mal à saúde. Sobre considerar-se responsável pela saúde dos fregueses, 50 % dos feirantes responderam afirmativamente. Após análise aprofundada dos resultados, será disponibilizada uma nova dinâmica (tecnologia social) para trabalhar medidas profiláticas no combate a enteroparasitos, coliformes e controle e combate à insegurança alimentar.

Palavras chave – Segurança Alimentar, Feira-livre, Extensão