

CARACTERIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS, FÍSICO-ESTRUTURAIS E ASPECTOS SÓCIO-CULTURAIS DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BAHIA

Édila Verônica Silva Rocha¹, Larissa Tannus Rebouças¹, Welvys de Carvalho Araújo¹, Allyson Araújo Magalhães Ramos da Silva², Jamille Souza Almeida³, Leonardo Davi dos Reis Queiroz³, Alessandra Santana Silva³, Lucas José Costa Mascarenhas³, Alex Jesus de Oliveira⁴, Ana Lúcia Moreno Amor⁵, Isabella de Matos Mendes da Silva⁵

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

² Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PIBIC.

³ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. Bolsista PROPAAE.

⁴ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde. PIBIC Voluntário.

⁵ Professora do Centro de Ciências da Saúde - Coordenadora do Projeto.

Dentre as principais causas de doenças de origem alimentar estão às falhas de manipulação e da estrutura física. O manipulador desempenha uma função considerável na preservação da higiene por ser importante fonte de transmissão de patógenos. A estrutura física adequada também garante a produção segura do alimento. Neste contexto, identificar as condições de risco que possam propagar agentes infecciosos e parasitários nos alimentos torna-se indispensável para garantir a inocuidade dos alimentos, e com isso a Segurança Alimentar e Nutricional - garantia de condições de acesso aos alimentos básicos, seguros e de qualidade. Foram observados e registrados os hábitos higienicossanitários, físico-estruturais e aspectos sócio-culturais da feira livre, baseando-se na legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, mediante a aplicação de questionários a vendedores de hortaliças e consumidores locais. Participaram da investigação, de forma aleatória, 100 consumidores e 30 vendedores de hortaliças. Posteriormente os dados foram inseridos em um banco, utilizando o programa estatístico EPI Info 6, tabulados, analisados e interpretados. A análise dos questionários revelou que 63.3 % das barracas apresentam inadequações; 70 % apresentam lixo no chão da barraca; 66.7 % dos feirantes vendem alimentos em caixas de madeira; 93.3 % não possuem equipamentos para refrigerar os alimentos; 100% não usam uniforme adequado; 66.7 % não apresentam unhas limpas e 80 % manipulavam o dinheiro e a hortaliça simultaneamente. Diante disso, faz-se necessário uma intervenção a fim de trabalhar medidas profiláticas no combate a agentes infecciosos e parasitários, como forma de tornar a alimentação comercializada nestes espaços mais segura, resultando numa melhoria da qualidade de vida da população.

Palavras chave – Segurança Alimentar; Feira Livre; Hortaliças.