



UM OLHAR CIENTÍFICO SOBRE AS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE NO CENTRO DE ABASTECIMENTO GERALDO GOMES DE OLIVEIRA DO MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA - PB

SILVA, FRANCINEIDE PEREIRA;¹ SOUSA, ANA PAULA FIGUEIRÊDO DE;² GOMES, PATRICIA MARIA DE ARAÚJO;³ SOUSA, GLICY LÊLY FIGUEIRÊDO DE;⁴ COSTA, EDEM RIBEIRO DA;⁵ .

¹Professora e Pesquisadora - CCHA/Dep. de Agrárias e Exatas - UEPB/Campus Catolé do Rocha-PB. e-mail: rochafranci@hotmail.com; ²Aluna do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias - UEPB/Campus IV Catolé do Rocha-PB. e-mail: apfdesousa@gmail.com; ³Professora e Pesquisadora - CCHA/Dep. de Agrárias e Exatas - UEPB/Campus Catolé do Rocha-PB. e-mail: patriciagomes@ccha.uepb.edu.br; ⁴Aluna do Curso de Licenciatura em Ciências Agrárias - UEPB/Campus IV Catolé do Rocha-PB. e-mail: glicylely@gmail.com; ⁵Professora e Pesquisadora - CCHA/Dep. de Agrárias e Exatas - UEPB/Campus Catolé do Rocha-PB. e-mail: paraisorc34@hotmail.com.

RESUMO

A comercialização de gêneros alimentícios, especialmente as carnes, em feiras livres expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto, oferecendo riscos à saúde do consumidor. Daí a grande preocupação com a segurança alimentar e a manipulação dos alimentos manifestados pela vigilância sanitária e órgãos de defesa do consumidor. Tendo como princípio que para orientar e apoiar a comercialização sobre a questão de higiene é necessário o conhecimento da realidade das feiras foi realizado um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos cárneos na feira do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira do município de Catolé do Rocha – PB. Buscou-se esclarecer sobre os mecanismos de controle sobre a higiene em espaços públicos. Dessa forma foi realizado com os feirantes e consumidores o citado estudo. A metodologia utilizada neste trabalho foi à qualitativa, uma vez que a pesquisa foi iniciada com a palestra intitulada “*Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes*”, realizada para os comerciantes e o público que frequenta o referido espaço da feira. Este trabalho foi organizado em duas etapas: a primeira etapa consistiu em entrevistas, onde foi feito o diagnóstico do espaço da pesquisa, O resultado do diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários no Centro de



Abastecimento no setor dos boxes, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados. A segunda etapa refere-se à apresentação dos dados obtidos nas entrevistas e de posse desses dados foram apresentadas propostas para melhoria da feira.

Palavras-chaves: “Feira”, Manipulação, Qualidade.