

## **AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA FEIRA LIVRE NA CIDADE DE BELÉM, PA**

Raissa Cecília Rosalino Guimarães<sup>1</sup>; Júnior Hiroyuki Ishihara<sup>2</sup>; Glaucyellen Ferreira Valente<sup>3</sup>; Karla Candice Aguiar Ferreira<sup>3</sup>; Jucilane do Socorro Feitosa da Silva<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mestranda em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia; <sup>2</sup>Mestre em Engenharia Civil; <sup>3</sup>Graduada em Nutrição

raissa\_guimaraes28@hotmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

**Introdução:** A feira é um importante espaço público no qual atividades de comércio são desenvolvidas, movimentando o setor informal. Por assumir um papel de abastecedor de alimentos para um público em expansão, que busca praticidade e conforto, este lugar necessita de infra-estrutura e condições adequadas para atender a demanda de sua clientela, no entanto, estudos indicam que este local se constitui como importante veiculador de contaminação de alimentos. **Objetivo:** Analisar as conformidades e não conformidades dos estabelecimentos que comercializam alimentos na feira livre do Conjunto Panorama XXI, quanto a RDC nº 216/04 e RDC nº 215/02, as quais englobam aspectos envolvendo instalação do local, utensílios e manipuladores. **Métodos:** Trata-se de uma pesquisa de delineamento transversal, realizada no mês de outubro de 2012, no Conjunto Panorama XXI, localizado na Avenida Augusto Montenegro, Bairro do Manguirão, Município de Belém - PA. Devido a ausência de uma legislação específica para feiras livres, optou-se pela realização do estudo analítico, utilizando um *check-list* adaptado das resoluções federais RDC nº. 216 - BPF, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Adicionalmente, também foi utilizada no estudo a Resolução Federal RDC nº. 218 – Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, de 29 de julho de 2005. Não foi necessária a submissão desta pesquisa ao comitê de ética da instituição de ensino superior, pois se tratou de um estudo observacional. **Resultados/Discussão:** A feira livre possui 20 barracas que comercializam alimentos, nos quais todas apresentaram irregularidades quantos aos itens avaliados: instalações, vestimentas, água, higiene dos alimentos e utensílios. Destacam-se o grande acúmulo de lixo na área local, a não utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI's) e a falta de abastecimento de água encanada, como as principais irregularidades destes estabelecimentos. Para qualquer tipo de estabelecimento que manipula alimentos, a sua localização deve ser em área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, animais, insetos e roedores e acesso direto e independente, não comum a outros usos. As resoluções RDC nº 216 e nº 218 determinam que o manipulador de alimentos deve ter asseio pessoal e a água utilizada na manipulação dos alimentos deve ser potável e suficiente para atender às necessidades da manipulação, não devendo ser reutilizada. **Conclusão:** A feira avaliada apresentou vários problemas de ordem estrutural e diversas irregularidades quanto às condições higiênico-sanitárias dos manipuladores. Portanto, é necessário que as autoridades sanitárias do governo federal editem normas específicas que regulamentem as medidas de segurança higiênico-sanitárias para estes estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios, pois só assim, será possível instituir a fiscalização regular e de forma adequada à realidade desses manipuladores de alimentos.