

## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DA FEIRA LIVRE DA CIDADE DE MIGUEL CALMON, BAHIA

**Walleska Nunes Cardoso**<sup>1</sup>, Erica Etelvina Viana de Jesus<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UNIJORGE – Centro Universitário Jorge Amado, Salvador, Bahia, Brasil

Autor correspondente: Walleska Nunes Cardoso [walleskancardoso@gmail.com](mailto:walleskancardoso@gmail.com)

Introdução: Miguel Calmon é um município localizado no Piemonte da Chapada Diamantina, no interior da Bahia, que possui a feira livre como grande ponto concentrador de pessoas. A mesma tem maior movimentação aos sábados pela manhã, havendo comercialização de frutas, hortaliças, produtos de origem animal e outros. Devido a isso, a ausência de padrões adequados de higiene naquele ambiente pode expor a população à riscos relacionados ao consumo de alimentos contaminados, o que reforça a necessidade de monitoramento constante tanto das condições estruturais, quanto das práticas adotadas pelos trabalhadores da localidade. Objetivo: Realizar uma avaliação das condições higiênico sanitárias de barracas de comercialização de alimentos localizadas na feira livre da cidade de Miguel Calmon - Bahia. Métodos: A avaliação foi realizada por meio de um checklist estruturado, elaborado para identificação precisa de todas as inconformidades quanto às boas práticas de manipulação de alimentos (BPMs) e adaptado para aplicação em feiras livres. A partir dele, foi realizada a coleta de dados sobre as condições higiênico sanitárias do espaço coletivo da feira municipal e de quatro barracas que comercializam frutas, verduras e hortaliças, bem como dos seus trabalhadores. Os dados foram obtidos em duas visitas realizadas no turno da manhã em dias de maior e menor movimento na feira livre da cidade. Resultados: Por meio das visitas foi possível constatar que nos arredores da feira livre não há presença de poças de água ou acúmulo de lixo, o que diminui a proliferação de animais sinantrópicos (que não foram observados no local). Os banheiros estão dentro das conformidades, visto que possuem sabonete líquido e papel para secagem das mãos. Sanitários e vasos de lixo com tampas também estão presentes, sendo a presença das tampas, fator importante para evitar a atração de vetores. As quatro barracas analisadas, assim como as demais da feira, possuíam um distanciamento entre elas. Todas usavam caixa plástica sem tampa para separar diferentes tipos de alimentos comercializados,

diminuindo risco de contaminações cruzadas, embora a ausência de tampas comprometa a proteção contra vetores e contaminantes físicos. Na avaliação dos trabalhadores foi possível observar que as roupas dos manipuladores de alimentos estavam limpas. Somado a isso, a maioria deles (3/4) possuía unhas curtas, prevenindo o acúmulo de sujidades. Entretanto foi observado que em todas as barracas avaliadas, o manipulador do alimento também atuava no pagamento, manipulando dinheiro e cartões, sem executar a higienização das mãos a cada troca de tarefas, o que pode favorecer a transferência de microorganismos patogênicos e comprometer a qualidade microbiológica dos produtos comercializados. Tais fatos evidenciam que os manipuladores avaliados não possuem total conhecimento sobre as BPMs, aumentando as chances de contaminações cruzadas, podendo afetar a saúde da população. Conclusão: Por meio desta análise foi possível constatar que, apesar de se tratar de uma pequena cidade localizada no interior da Bahia, a feira livre da cidade de Miguel Calmon possui estrutura e manutenção que reduzem riscos de contaminação dos alimentos comercializados. Entretanto, apresenta inconformidades relacionadas às BPMs, destacando-se a não higienização das mãos dos manipuladores a cada troca de tarefas, evidenciando a necessidade de implementar estratégias educativas voltadas a esses profissionais.

Palavras chave: Alimentos. Higiene. Segurança alimentar.