

SUBMISSÃO / RESUMO-EDITAIS (PROPEGI/PROEC/PROGRAD) -
TRABALHOS LOCAIS - GRADUAÇÃO

**ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS DE UMA FEIRA
URBANA PÚBLICA LOCALIZADA NO SERTÃO PERNAMBUCANO**

Rairy Maiara Diniz Da Silva (rairy.silva@upe.br)

Jessica Barbosa Freire (jessica.bfreire@upe.br)

Gisele Cunha De Carvalho (gisele.cunha@upe.br)

Geovana Araujo Guedes (geovana.guedes@upe.br)

Edmilson Filho Ribeiro De Macedo (edmilson.ribeiro@upe.br)

Claudileide Da Sá Silva (claudileide.silva@upe.br)

Introdução: A preservação das condições higiênicas do ambiente e dos alimentos comercializados em feiras livres é um importante desafio no campo da saúde pública. Esses espaços exercem um papel essencial no abastecimento e no acesso da população a produtos frescos, reunindo diariamente um grande fluxo de comerciantes e consumidores. Apesar de sua relevância social e econômica, as feiras ainda apresentam fragilidades no cumprimento das normas higiênico-sanitárias, o que compromete a segurança alimentar. Objetivo: Analisar as condições higiênico-sanitárias de uma feira

pública no sertão pernambucano. Metodologia: Para a análise, foi realizada uma visita técnica à feira, possibilitando, por meio de observação, o preenchimento de um checklist elaborado com base na RDC nº 216/2004 e CVS nº 5/2013, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O instrumento foi adaptado ao contexto da feira, contendo 44 perguntas objetivas com três opções de resposta (conforme, não conforme, não se aplica), subdivididas em tópicos relacionados à estrutura física, higiene do ambiente, manejo de resíduos, higienização de utensílios, condições dos manipuladores e práticas de manipulação e conservação de alimentos. Além disso, foram registradas fotos das inconformidades observadas no ambiente para subsidiar a análise dos resultados. Resultados: Foram identificadas 7 conformidades (16%) e 37 inconformidades (84%). A estrutura básica não atende às normas de segurança, resíduos e utensílios não recebem tratamento adequado, os manipuladores de alimentos apresentaram falhas significativas e a manipulação e conservação apresentaram pontos críticos. Conclusões: Os resultados obtidos evidenciaram um cenário preocupante de baixa conformidade às normas estabelecidas, indicando risco potencial à saúde dos consumidores. Assim, torna-se necessária a implementação de medidas corretivas e o fortalecimento da fiscalização sanitária, garantindo a segurança alimentar e a saúde da população.

Palavras-chave: feira livre; segurança alimentar; vigilância sanitária; saúde pública.