

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

**ANÁLISE DA QUALIDADE DO AR DE UMA FEIRA LIVRE DO INTERIOR DO  
SERTÃO PERNAMBUCANO**

*Paulo Roberto Ramos (paulo.rramos@upe.br)*

*Igor Caic Santos De Sousa (igorcaic12@gmail.com)*

*Maria Luciandra Viana Gomes (marialuciandra.gomes@upe.br)*

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

*Camila Vitória Marques Martins (camila.marquesmartins@upe.br)*

*Thaís Gabriella Rodrigues Macedo (thaís.grmacedo@upe.br)*

Um dos graves riscos para a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos é a contaminação aérea em feiras livres, tendo em vista que microrganismos suspensos no ar podem sedimentar sobre superfícies e produtos ali comercializados. O presente trabalho objetivou avaliar a carga microbiana do ar de uma feira livre, do interior do Sertão de Pernambuco. A avaliação ocorreu através da aplicação da técnica de sedimentação simples e classificação segundo a American Public Health Association, e coleta realizada no dia 31/08/2025, no âmbito da disciplina NUT0068P – Higiene e Microbiologia dos

Alimentos, do curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco. Após o período de incubação, foi realizada a contagem e caracterização morfológica das colônias fúngicas e bacterianas, em seguida complementada pela aplicação da fórmula padronizada para cálculo de Unidades Formadoras de Colônia por centímetro quadrado por semana (UFC/cm<sup>2</sup>/semana). Os resultados mostraram que, na a contagem foi superior a 30 UFC/cm<sup>2</sup>/semana, indicando carga microbiana inadequada. Dentre os microrganismos evidenciados, se desenvolveram elevadas contagens de colônias bacterianas (208 UFC/cm<sup>2</sup>/semana) e numerosas contagens de fungos filamentosos (40 UCF). Diante destes resultados podemos inferir que o ar da feira apresentou um elevando risco de contaminação cruzada para os alimentos expostos em virtude da elevada carga microbiana evidenciada. Tais achados reforçam a necessidade de medidas corretivas, como barreiras físicas, uso de coberturas adequadas e adoção de boas práticas de manipulação, em conformidade com a Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, visando à proteção da saúde pública.

Palavras-chave: contaminação aérea; feira livre; microbiologia de alimentos; ufc/cm<sup>2</sup>/semana; segurança alimentar.