I Simpósio Regional da Amazônia Ocidental em Saúde Coletiva, Única e Pública

SIM AMO SAÚDE

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E MICROBIOLÓGICAS EM PONTOS DE VENDA DE “ALIMENTOS DE RUA”

I Simpósio Regional da Amazônia Ocidental em Saúde Coletiva, 1ª edição, de 26/04/2023 a 28/04/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-028-1

ALMEIDA; Letícia Iecker de [1]

RESUMO

INTRODUÇÃO: A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE em 2019 revelou que a população brasileira está optando por comer fora e comprar alimentos prontos, levantando preocupações sobre a segurança alimentar. O aumento dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil, com uma média de 686 por ano de 2007 a 2018, resultando em mais de 240 mil doentes, indica a fragilidade do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos e a falta de inspeção microbiológica, permitindo que o comércio de alimentos opere de maneira perigosa e contribua para a contaminação alimentar. **OBJETIVO:** Essa pesquisa tem como objetivo avaliar a inspeção microbiológica por meio de dados quantitativos. **METODOLOGIA:** Utilizou-se de um tipo de revisão bibliográfica interativa por meio de pesquisa realizada nas ferramentas online de busca de artigo científico como Scielo e Pubmed, dando ênfase as pesquisas que abrangiam dados quantitativos e qualitativos quanto a qualidade sanitária de estabelecimentos pesquisados. Como método de exclusão, foram eliminados da pesquisa artigos incompletos ou arcaicos. **RESULTADOS:** Foram analisados 7 estudos sobre o mercado ambulante e o preparo do local e manipuladores, investigando a segurança alimentar dos alimentos provindos do mesmo. De maneira geral, estes estudos mostraram falhas referentes à manipulação, preparo e conformidade dos alimentos, revelando que as normas de Boas Práticas de Fabricação não vêm sendo seguidas conforme o esperado, colocando em risco a saúde do consumidor. Resultados de ambas as pesquisas apontam manipuladores desprovidos de conhecimento prévio quanto as BPF’S (Boas práticas de fabricação), evidenciando falhas na manipulação. Essa falta de conhecimento pode colocar em risco a saúde da população, levando a casos de intoxicação devido às condições higiênico-sanitárias inadequadas. Além disso, a presença de microrganismos patogênicos e multirresistentes no alimento pode levar a casos graves de intoxicação e

[1] FIMCA , leticiaiecker2@gmail.com

até mesmo ao óbito. **CONCLUSÃO:** Nota-se a necessidade de submeter o comércio ambulante às medidas mais efetivas para garantir a qualidade e a segurança alimentar. De forma que as normas sanitárias sejam seguidas de maneira adequada nos pontos de venda de alimentos de rua. Principalmente, com a realização de cursos para a capacitação de manipuladores com o propósito de diminuir os surtos alimentares e proliferação de doenças transmitidas por alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Alimenta, Biosseguranç, DTA's

[1] FIMCA , leticiaiecker2@gmail.com