



Foto (7): Exterior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira - Barracas de comida e bebidas 25/08/2012



Foto (8): Exterior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira - Ponto de Moto táxi, 25/08/2012.

## **4. RESULTADOS**

### **4.1. Higienização do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira**

Objetivo desta pesquisa foi investigar a questão da higienização do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira. Segundo informação do administrador, cada proprietário é responsável pela limpeza do Box que utiliza já os boxes vazios e os corredores são de responsabilidade da administração, mas o que se observa e o que foi comentado pelos feirantes do local é a dificuldade para realizar essa limpeza. Como foi observada a estrutura física dos boxes não tem um ralo por onde deveria escoar a água e com isso alagando os corredores ocasionando muita sujeira, além do mais não tem saneamento básico e nem um depósito de lixo adequado, já que os dejetos são jogados no meio da rua e o lixo é colocado em um tambor que fica a frente do prédio.

O que se observou foram à má condição de higiene das carnes e demais produtos que são vendidas no Centro de Abastecimento, entre essas condições podemos citar o recebimento de dinheiro enquanto está se manejando a carne, o processo de corte realizado em cima de balcões ou em papelões sem a menor higiene.

O problema da higienização é uma das causas das pessoas estarem abandonando a feira do Centro de Abastecimento e indo comprar nos supermercados, pois estes além de oferecer uma maior variedade de produtos, também oferecem um ambiente mais higiênico.

De acordo com Marchiori (2004) a qualidade higiênico-sanitário se refere às condições sanitárias do produto, representação das qualidades da matéria-prima e dos processos produtivos empregados. Referindo-se a salubridade e à inocuidade do alimento, ou seja, a ausência de microorganismos. O controle de qualidade de um produto está relacionado à capacidade de serem controlados os fatores que contribuem para a contaminação e sobrevivência e multiplicação dos microorganismos.



Foto (9): Exterior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira - Depósito de lixo 25/08/2012



Foto (10): Interior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira - Boxes das carnes 25/08/2012



Foto (11): Interior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira - Boxes dos peixes 25/08/2012

## 5. CONCLUSÃO

Baseando-se em estudos anteriores à respeito do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira podemos enumerar algumas conclusões:

- Campanhas de conscientização junto aos envolvidos sobre a importância da higienização dos locais de venda de alimentos para que não cause danos à saúde dos consumidores.
- Organização de comissões para cobrar junto ao poder público a realização da devida reforma na estrutura física do Centro de Abastecimento, adequando - o as condições dos comerciantes e do público que frequenta o local.
- Fiscalização continua no controle de qualidade dos produtos que são comercializados.
- Que o presente trabalho sirva de inspiração para muitas outras pesquisas.

## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, M.D.; PENA, P.G.V.; **Feira Livre e risco de contaminação alimentar: Estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia**. 2011. Disponível em: <http://inseer.ibict.br/rbsp/index.php/rbsp/article/viewFile/7/7> acesso em 15/08/2012
- AYRES, C.; KOMINSKY, G.; MELLO, A.; SCHIMITT, J.U. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais de Porto Alegre frente à legislação vigente. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v 17, n 104/105, jan. 2003, p. 16-17.
- BRITO, MARCELO FERREIRA DE **Feira Livre: Uma nova Alternativa contra a Pobreza Para Promover o Desenvolvimento social na cidade Montes Claro-MG**, 2008.
- COSTA AFC, CLEPS GDG. **A inserção da feira-livre no espaço urbano de Uberaba – MG**. In: Anais do II Simpósio Regional de Geografia “Perspectivas para o cerrado no século XXI”. Uberlândia, Minas Gerais; 2003.
- CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato, mussarela emineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v. 31, n.3, p.296-601, 1997.
- FIGUEIREDO, V. F.; NETO, P. L. O. **Implantação do HCCP na indústria de alimentos. Gestão e Produção**. São Carlos, v. 8 n. 1, p. 100-110, 2001
- GARCIA-CRUZ, C. H.; HOFFMANN, F. L.; BUENO, S. M. **Monitoramento microbiológico de lanches vendidos por ambulantes na parte central de São José do Rio Preto, SP. Hig. Alim.**, v.11, n.75, p.48-51, 2000.
- GERMANO, P. M. L.; MIGUEL, M.; MIGUEL, O.; GERMANO, M.I.S. Prevenção e controle das intoxicações de origem alimentar. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo. V7, n 27, Ago. 1993.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001. 629p.
- GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1991.
- GODOY, A. S. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. In: Revista de Administração de Empresas. São Paulo: v.35, n.2, p. 57-63, abril 1995.
- GUIMARÃES, C. A.; **FEIRA LIVRE NA CELEBRAÇÃO DA CULTURA POPULAR 2010** Disponível em <http://www.usp.br/celacc/ojs/index.php/blacc/article/viewFile/140/174> acesso em 29/08/2012
- MARCHIORI, D. S.R., **Perfil higiênico-sanitário de feiras livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação de seus usuários**, 2004 Monografia(especialização) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo.

MOY, G.; HAZZARD, A.; KÄFERSTEIN, F. Improving the safety of street-vended food. **World Health Stat. Q.**, v.1-2, n.50, p.124-131, 1997.

MORAIS, IONE RODRIGUES DINIZ & ARAÚJO, MARCOS ANTÔNIO ALVES DE. **"Territorialidades e Sociabilidades na Feira Livre da Cidade de Caicó (RN)"** - Instituto de Geografia da UFRN, 2006.

SANTOS JÚNIOR, IVAN GERÔNIMO DOS. **Avaliações das condições higiênicas sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé do Rocha**, 2011. Trabalho de conclusão de Curso (Graduação em Licenciatura Plena em Ciências Agrárias) – Centro de Ciências Humanas e Agrárias.

SILVA AIF, HOLANDA VCC. **Um estudo dos circuitos da economia urbana na cidade de Cariré-CE**. Rev Homem, Espaço e Tempo. 2008 mar:52-71.

SILVA, JOSELI MARIA. **Cultura e Territorialidades Urbanas** !! Uma abordagem da pequena cidade. Vol. 5, Nº2 !! Inverno, 1987 Disponível em: <http://www.webartigos.com/artigos/o-desenvolvimento-economico-e-social-da-feira-livre-de-umbauba-1989-a-2009/33163/> acesso 31/08/2012.

SILVA JR., E. A. DA. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5ª ed. São Paulo: Varela. 2002;

[http://www.achetudoeregiao.com.br/pb/catole\\_da\\_rocha/localizacao.htm](http://www.achetudoeregiao.com.br/pb/catole_da_rocha/localizacao.htm)

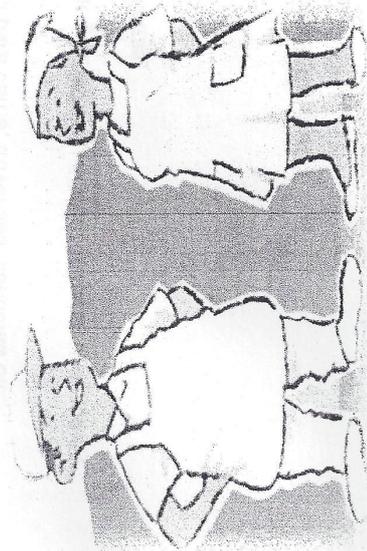
# **ANEXOS**

## CONVITE

Convidamos os senhores comerciantes e consumidores para assistirem uma palestra sobre **Boas Práticas de Higiene e Manipulação de carnes**, que será realizada no mercado público de Catolé do Rocha no dia 19 de maio de 2012, as 14:00 horas.

Contamos com a sua presença

## Uniforme



**uepb**  
Universidade  
ESTADUAL DA PARAÍBA

CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E AGRÁRIAS

DEPARTAMENTO DE AGRÁRIAS E EXATAS  
CAMPUS IV – CATOLÉ DO ROCHA – PB

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E ASSUNTOS COM  
UNITÁRIOS (PROEAC)

**COORDENADORA:** Prof<sup>a</sup>. Msc. Patrícia Maria  
de Araújo Gomes

Departamento de Agrárias e Exatas

**EXTENSIONISTA:** Manara Soares Diniz

## Os cuidados com as carnes

- Deve ser sem formação de cristais de gelo, (água dentro da embalagem é sinal de recongelamento);
- Consistência tem que ser firme e compacta, não amolecida, nem pegajosa;
- Odor característico e cor vermelho-brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;
- Gordura deve ser branca ou amarelada-pálida.



## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE CARNES

Catolé do Rocha – PB

2012