

SATISFAÇÃO DE USUARIOS COM RELAÇÃO ÀS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO DO MERCADO PÚBLICO ISAEAL ALMEIDA EM FLORIANO-PI

Marisa Elanne Damasceno de França¹

Kelly Regina Alves de Oliveira²

Laura Cibelle Damasceno Duarte³

Elda de Sousa Pimentel⁴

Raisa de Sá Veloso⁵

Jocilene Mesquita Saraiva⁶

Kamilla Magalhães Torres Lima⁷

Luana Clementino Rodrigues⁸

RESUMO: As doenças transmitidas por água e alimentos são ainda, um grave problema de saúde pública no mundo contemporâneo, mesmo com a evolução tecnológica das últimas décadas quanto às técnicas de conservação e higiene dos alimentos, aonde os alimentos são reconhecidos como o principal vetor das enfermidades entéricas agudas. As condições higiênico-sanitárias de alimentos são de grande importância em qualquer ambiente, visto que diversos são os perigos tanto biológicos, como físicos e químicos que podem originar doenças transmissíveis por alimentos. Diversas enfermidades podem ser evitadas quando a manipulação de alimentos está dentro das normas técnicas de higiene nas etapas de pré-preparo e preparo. De acordo com os princípios de higiene ambiental, pessoal e operacional deve-se garantir a ausência de contaminações de qualquer origem. Este estudo objetivou avaliar a satisfação de consumidores quanto às condições higiênico-sanitárias da alimentação comercializada no mercado público central Isael Almeida de Floriano-Piauí. Foram avaliadas 50 pessoas de ambos os sexos com faixa etária entre 20 e 60 anos que utilizam alimentação do referido estabelecimento, através de aplicação de um questionário semiestruturado composto por 10 itens onde se direcionavam aos pontos mais relevantes da pesquisa. Mais de 30% dos pesquisados respondeu estar insatisfeito com relação à limpeza e arrumação do local onde é servido o alimento. No que diz respeito às instalações sanitárias, 38% referiu estar insatisfeito. Quanto ao conforto oferecido, 32% relatou estar satisfeito e outros 32% também relatou estar insatisfeito. A muita insatisfação no que tange a estética do ambiente foi citada por 40% dos pesquisados. Mais de 25% dos pesquisados mostrou-se muito satisfeito com a variedade e apresentação do cardápio. Com relação a temperatura, sabor e aroma dos alimentos 42% referiu estar satisfeito. Quanto à apresentação pessoal dos funcionários, 30% citou estar satisfeito. Mais de 35% dos estudados relatou estar satisfeito no que diz respeito à simpatia, atenção e educação dos funcionários. Com relação à competência profissional dos funcionários, 32% referiu estar satisfeito. No que diz respeito a rapidez no atendimento, mais de 30% dos pesquisados relatou estar muito satisfeito. Pode-se concluir que mesmo quando ainda há necessidade de intervenção educativa com relação a segurança alimentar, ainda assim há satisfação da maioria dos usuários dos serviços oferecidos.

2652

Palavras-chave: Segurança Alimentar. Práticas de Manipulação. Condições Higiênico-Sanitárias.

¹Pós-graduada pela Universidade Federal do Piauí e pelo Instituto Federal do Maranhão.

²Graduação Bacharelado em enfermagem pela Faculdade CEUMA.

³Graduanda em Biomedicina pela FACIMP.

⁴Pós-graduada pelo Instituto Federal do Maranhão.

⁵Graduação Bacharelado em enfermagem pela Faculdade de Ensino Superior de Floriano- FAESF.

⁶Graduação em Bacharelado em enfermagem pela Faculdade de Ensino Superior de Floriano - FAESF.

⁷Graduação Bacharelado em enfermagem pela Faculdade de Ensino Superior de Floriano FAFESF.

⁸Graduação em enfermagem pela Faculdade de Ensino Superior de Floriano - FAESF

ABSTRACT: Diseases transmitted by water and food are still a serious public health problem in the contemporary world, even with the technological evolution of recent decades regarding food conservation and hygiene techniques, where food is recognized as the main vector of acute enteric illnesses. The hygienic-sanitary conditions of food are of great importance in any environment, as there are many biological, physical and chemical hazards that can cause diseases transmitted by food. Several illnesses can be avoided when food handling is within technical hygiene standards in the pre-preparation and preparation stages. In accordance with the principles of environmental, personal and operational hygiene, the absence of contamination of any origin must be guaranteed. This study aimed to evaluate consumer satisfaction regarding the hygienic-sanitary conditions of food sold in the central public market Isael Almeida de Floriano-Piauí. 50 people of both sexes aged between 20 and 60 years who use food from the aforementioned establishment were evaluated, through the application of a semi-structured questionnaire composed of 10 items which addressed the most relevant points of the research. More than 30% of those surveyed responded that they were dissatisfied with the cleanliness and tidiness of the place where food is served. With regard to sanitary facilities, 38% reported being dissatisfied. Regarding the comfort offered, 32% reported being satisfied and another 32% also reported being dissatisfied. A lot of dissatisfaction regarding the aesthetics of the environment was cited by 40% of those surveyed. More than 25% of those surveyed were very satisfied with the variety and presentation of the menu. Regarding the temperature, flavor and aroma of the food, 42% reported being satisfied. Regarding the personal presentation of employees, 30% said they were satisfied. More than 35% of those studied reported being satisfied with the friendliness, attention and education of employees. Regarding the professional competence of employees, 32% reported being satisfied. Regarding speed of service, more than 30% of those surveyed reported being very satisfied. It can be concluded that even when there is still a need for educational intervention regarding food safety, the majority of users of the services offered are still satisfied.

Keywords: Food Safety. Handling Practices. Hygiene and Sanitary Conditions.

RESUMEN: Las enfermedades transmitidas por el agua y los alimentos siguen siendo un grave problema de salud pública en el mundo contemporáneo, incluso con la evolución tecnológica de las últimas décadas en cuanto a las técnicas de conservación e higiene de los alimentos, donde los alimentos son reconocidos como el principal vector de enfermedades entéricas agudas. Las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos son de gran importancia en cualquier entorno, ya que existen muchos peligros biológicos, físicos y químicos que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos. Se pueden evitar varias enfermedades cuando la manipulación de los alimentos se realiza dentro de las normas técnicas de higiene en las etapas de preparación y preparación. De acuerdo con los principios de higiene ambiental, personal y operativa, se debe garantizar la ausencia de contaminación de cualquier origen. Este estudio tuvo como objetivo evaluar la satisfacción del consumidor con respecto a las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos vendidos en el mercado público central Isael Almeida de Floriano-Piauí. Se evaluaron 50 personas de ambos sexos con edades entre 20 y 60 años que utilizan alimentos del establecimiento antes mencionado, mediante la aplicación de un cuestionario semiestructurado compuesto por 10 ítems el cual abordó los puntos más relevantes de la investigación. Más del 30% de los encuestados respondieron que estaban insatisfechos con la limpieza y el orden del lugar donde se sirve la comida. En cuanto a las instalaciones sanitarias, el 38% manifestó estar insatisfecho. En cuanto a la comodidad ofrecida, el 32% manifestó estar satisfecho y otro 32% también manifestó estar insatisfecho. El 40% de los encuestados mencionó una gran insatisfacción con respecto a la estética del medio ambiente. Más del 25% de los encuestados quedaron muy satisfechos con la variedad y presentación del menú. En cuanto a la temperatura, sabor y aroma de los alimentos, el 42% manifestó estar satisfecho. En cuanto a la presentación personal de los empleados, el 30% dijo estar

satisfecho. Más del 35% de los estudiados afirmaron estar satisfechos con la amabilidad, atención y educación de los empleados. En cuanto a la competencia profesional de los empleados, el 32% afirmó estar satisfecho. En cuanto a la rapidez del servicio, más del 30% de los encuestados afirmó estar muy satisfecho. Se puede concluir que aún cuando aún existe la necesidad de intervención educativa en materia de seguridad alimentaria, la mayoría de los usuarios de los servicios ofrecidos aún se encuentran satisfechos.

Palabras clave: Seguridad Alimentaria. Prácticas de Manipulación. Condiciones Higiénico-Sanitarias.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde. A vigilância nutricional e a orientação alimentar estão inclusas no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS), conforme estabelecido na Lei Orgânica da Saúde nº 8.080 de 1990 (JAIME *et al.*, 2018).

A luz das rápidas e fortes transformações sociais econômicas que têm caracterizado as economias de muitos países, vêm se observando o aumento da busca pela preferência dos consumidores na maioria dos mercados (ABDALLA, *et al.*, 2012). Além das transformações no cardápio ocorridas nas últimas décadas, houve mudanças profundas na forma de se alimentar, com destaque para os segmentos das populações urbanas que se alimentam fora do domicílio em *fast foods* e em *self-services* (OLIVEIRA *et al.*, 2007).

2654

A dificuldade de realizar refeições em casa, devido aos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho, faz com que um grande número de pessoas se alimente na rua (CARDOSO, 2005). O aumento da produção e consumo de alimentos processados é uma das principais causas da atual pandemia de obesidade e de doenças e agravos não transmissíveis (MARTINS, *et al.*, 2013).

Uma alimentação saudável, nutricionalmente balanceada, deve ser baseada em alimentos in natura ou minimamente processados (AIN/MP) como raízes e tubérculos, leguminosas, oleaginosas, farinhas, frutas, legumes e verduras, leite, ovos, carnes e pescados (MOREIRA *et al.*, 2023).

Garcia (2003) afirma que a forte tendência do crescimento da alimentação fora de casa é favorecida pela diversidade e aumento da oferta de alimentos industrializados de sabor agradável e de custo relativamente baixo o que fica acessível para toda população. Entretanto, este crescimento tem gerado preocupações devido a inadequações nos padrões higiênico-sanitários, necessitando um efetivo controle para reduzir riscos potenciais à saúde do consumidor. Para garantir um controle efetivo, os programas de segurança

alimentar devem abranger todo o fluxo de produção, transporte, armazenamento, manipulação e consumo de alimentos (CAVALLI, 2001).

Na década de 80 com a soberania do cliente, com um maior acesso às informações o consumidor passou a exigir novidades, deseja ser tratado como alguém único e ter suas necessidades atendidas e as empresas passaram a ouvir os clientes, o que dá a ele alternativas de escolhas muito maiores (RODRIGUES, 2006).

Quando se fala em satisfação do cliente em relação à alimentação, abrange uma série de fatores além da comida oferecida que deve ser de excelência na qualidade acompanhada de um bom atendimento, além de um ambiente agradável.

No entanto, muitas vezes, os consumidores não estão preocupados com os aspectos higiênico-sanitários dos alimentos, dos estabelecimentos e dos manipuladores, o que pode vir a conduzir à ocorrência das DTA's.

Os surtos de doenças de origem alimentar geralmente se desenvolvem por falhas como: refrigeração inadequada, preparo do alimento com amplo intervalo (maior que doze horas) antes do consumo, manipuladores infectados/contaminados, processamento térmico insuficiente (cocção ou reaquecimento), conservação a quente imprópria, alimentos contaminados, higienização incorreta, utilização de sobras e uso de produtos clandestinos.

2655

O objetivo geral deste trabalho foi avaliar a satisfação de consumidores quanto às condições higiênico-sanitárias da alimentação comercializada no mercado público central de Floriano-Piauí.

2. Materiais e métodos

Para a realização desta pesquisa foi utilizado como percurso metodológico, a pesquisa de abordagem quantitativa.

2.1 O Cenário da Pesquisa

O estudo proposto foi realizado no mercado público central Vereador Isael Almeida na cidade de Floriano-PI, entre os meses de junho a agosto de 2022.

O mercado Público Municipal Vereador Isael de Almeida conta com diversos boxes com vendas de refeições, bebidas, carnes, produtos hortifrutigranjeiros entre outros. Atualmente o referido mercado encontra-se funcionando em más condições de higiene.

2.2 Participantes da pesquisa

A presente pesquisa indica como participantes 50 pessoas de ambos os sexos, com faixa etária entre 20 a 60 anos que necessitam se alimentar no mercado central Vereador Isael de Almeida na cidade de Floriano. Os participantes foram selecionados de forma aleatória, visto que, ao chegar ao local da pesquisa aplicou-se o questionário a diversos usuários que por ali circulavam.

2.3 Procedimentos para coleta de dados

A coleta das informações necessárias ao desenvolvimento dessa pesquisa se deu por meio de aplicação de 50 questionários com 10 perguntas objetivas com a finalidade de avaliar a satisfação do usuário com relação às condições de higiene do referido estabelecimento. Para Melo e Bianchi (2015), a elaboração das perguntas é etapa crucial para a obtenção de um bom questionário, isto é, de um questionário que cumpra seu papel na coleta de dados de maneira a revelar, da melhor forma possível, a realidade dos fatos ocorridos dentro do alvo do estudo proposto.

A pesquisa é do tipo, exploratória que proporciona mais familiaridade com o problema.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O presente estudo visou avaliar a satisfação de usuários com relação às condições Higiênico-sanitárias da alimentação do mercado público Isael Almeida em Floriano-Piauí. Os resultados obtidos foram apresentados através de tabelas descritivas, foram avaliadas 50 pessoas de ambos os sexos com faixa etária entre 20 a 60 anos.

De acordo com a tabela 01, ao serem questionados sobre o grau de satisfação de limpeza e arrumação do local onde é servido o alimento, obteve-se os seguintes resultados: dos 50 pesquisados 32% estão insatisfeitos. Assim há uma necessidade de as autoridades competentes organizarem palestras para as pessoas que trabalham com manipulação de alimentos dentro do mercado central.

Tabela 01: Limpeza e arrumação do local onde é servido o alimento

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	06	12
Satisfeito	12	24
Insatisfeito	16	32
Muito Insatisfeito	08	16
Indiferente	08	16
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde (RODRIGUES et al., 2003). Considerando que a produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem quase na sua totalidade, os riscos de contaminação a que esses alimentos estão sujeitos (REZENDE, 2004).

Assim, a necessidade de uma ação urgente com a responsabilidade de manipulação dos alimentos dentro dos mercados centrais se faz necessário, para que a população não corra riscos de ingerir alimentos contaminados e venham a ter doenças graves.

Em relação a adequação das instalações sanitárias quanto a existência de pias, sanitários, papel toalha e sabonete líquido, observa-se que a maioria dos usuários (38%) estava insatisfeito com as instalações.

Tabela 02: Instalações sanitárias (pias, sanitários, papel toalha, sabonete líquido)

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	03	06
Satisfeito	10	20
Insatisfeito	19	38
Muito Insatisfeito	16	32
Indiferente	02	04
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

Segundo Góes et al. (2004), a limpeza e desinfecção são operações fundamentais, embora muitas vezes feitas de forma inadequada, propicia o desenvolvimento de microrganismos e apresenta um grande potencial de contaminação.

A qualidade sanitária dos produtos oferecidos pelos serviços de alimentação configura uma questão fundamental, uma vez que, nesses serviços, as refeições são produzidas em larga escala e tornam-se mais difícil realizar o controle de todas as preparações produzidas, favorecendo o surgimento de doenças transmitidas por alimentos (CARDOSO et al., 2005; ZANDONADI et al., 2007).

Nesse sentido, é importante que haja qualidade e um maior controle em relação as instalações sanitárias evitando-se o risco de contaminação dos alimentos.

Sobre o conforto oferecido (mesa, cadeira, balcão de atendimento) pôde se observar que 32% dos pesquisados mostraram-se satisfeitos e outros 32% também insatisfeitos.

Tabela 03: Conforto oferecido (mesa, cadeira, balcão de atendimento)

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	01	02
Satisfeito	16	32
Insatisfeito	16	32
Muito Insatisfeito	12	24
Indiferente	05	10
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

Para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) manter um controle higiênico sanitário eficiente é necessário seguir leis estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Um dos instrumentos para a qualidade é a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas (MBP) que é fundamental para a produção de alimentos com qualidade, tanto do ponto de vista nutricional quanto em relação à segurança alimentar (ANVISA, 2004). Faz - se necessário trabalhos que visem a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos, como palestras, oficinas entre outros.

Sobre a estética do ambiente, som, cheiro e estrutura física, observou-se que 40% dos pesquisados se mostrou insatisfeitos com a estética.

Tabela 04: Estética do ambiente (som, cheiro e estrutura física).

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	02	04
Satisfeito	07	14
Insatisfeito	15	30
Muito Insatisfeito	20	40
Indiferente	06	12
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

Conforme Murmann et al. (2007), estabelecimentos limpos, sem indícios de insetos e roedores, que apresentam apenas objetos pertinentes à atividade e com funcionários uniformizados adequadamente demonstram cuidados e aspectos higiênico-sanitários voltados à promoção da saúde do consumidor.

Portanto, é importante que a estética do ambiente em que se vai consumir alimentos esteja em condições adequadas e este ganhe simpatia do usuário que consome estes alimentos.

Em relação a variedades do cardápio, apresentação dos alimentos 26% dos pesquisados mostrou-se muito satisfeito.

Tabela 05: Variedade do cardápio, apresentação dos alimentos.

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	13	26
Satisfeito	12	24
Insatisfeito	07	14
Muito Insatisfeito	12	24
Indiferente	06	12
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

O hábito de “comer fora” surgiu de um intenso processo de transformação decorrente do desenvolvimento industrial, que ocorreu na segunda metade do século XX. Hábito este que pode ser analisado de duas perspectivas: a primeira, como atividade social, e a segunda remete ao papel que a mulher passa a desempenhar no mercado de trabalho, contribuindo para um processo de transição nutricional (AKUTSU et al., 2005).

Então, nota-se a partir das respostas que os consumidores estão satisfeitos quanto à variedade do cardápio e que aqueles que ofertam produtos variados devem buscar melhoria quanto ao manuseio destes produtos.

Em relação à temperatura, sabor e aroma dos alimentos, 42% dos pesquisados mostraram-se satisfeitos.

Tabela 06: Temperatura, sabor e aroma dos alimentos.

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	11	22
Satisfeito	21	42
Insatisfeito	04	08
Muito Insatisfeito	08	16
Indiferente	06	12
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

As Boas Práticas têm por base o controle das condições operacionais destinadas a garantir a elaboração de produtos seguros. Vale salientar que a adoção das Boas Práticas é requisito fundamental nos serviços de alimentação e a sua correta implantação assegura as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, minimizando, assim, os riscos de contaminação (RÊGO et al., 2001).

Assim, o manuseio dos alimentos devem ter um rigoroso controle para que sejam elaborados produtos seguros e livres de contaminação e que estes também estejam em temperatura ideal para consumo.

Sobre a apresentação dos funcionários quanto ao uso de uniforme, sapatos, toucas e luvas, 30% dos pesquisados mostraram-se insatisfeitos.

Tabela 07: Apresentação dos funcionários quanto ao uso de uniforme, sapatos, toucas e luvas.

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	04	08
Satisfeito	15	30
Insatisfeito	10	20
Muito Insatisfeito	13	26
Indiferente	08	16
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

Andrade, Silva e Brabes (2003) evidenciam a relação existente entre manipuladores de alimentos e doenças bacterianas de origem alimentar. Podem ser manipuladores doentes, ou portadores assintomáticos, ou que apresentem hábitos de higiene pessoal inadequados, ou ainda que usem métodos anti-higiênicos na preparação de alimentos.

É importante que os funcionários estejam uniformizados de forma adequada para que estes manipulem os alimentos de forma adequada, evitando assim a contaminação dos mesmos, evitando assim doenças bacterianas.

De acordo com Veiga (2004), não há uma lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação dos alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso dos sanitários. Ao asseio pessoal com boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), manipuladores barbeados e cabelos curtos. A utilização de uniforme de trabalho de cor clara é adequada à atividade, mas não é exclusivo para a área de produção. São limpos e em adequado estado de conservação.

Sobre a simpatia, atenção e educação dos funcionários, 36% se mostraram satisfeitos em relação a simpatia, atenção e educação dos funcionários.

Tabela 08: Simpatia, atenção e educação dos funcionários.

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	13	26
Satisfeito	18	36
Insatisfeito	07	14
Muito Insatisfeito	04	08
Indiferente	08	16
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

Akutsu et al. (2005) relatam que a padronização do processo de produção de refeição beneficia o trabalho do nutricionista, pois estabelece instruções que possibilitam as operações rotineiras, facilitando assim o treinamento de funcionários, eliminando a

interferência por dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, esta padronização facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho.

A simpatia é importante, pois faz com que o consumidor retorne ao estabelecimento e consuma produtos dos mesmos, visto que quanto mais simpático e atencioso for o funcionário maior clientela terá o estabelecimento que oferece determinado alimento.

Em relação à competência profissional dos funcionários 32% dos pesquisados se mostrou-se satisfeito.

Tabela 09: Competência profissional dos funcionários

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	12	24
Satisfeito	16	32
Insatisfeito	05	10
Muito Insatisfeito	07	14
Indiferente	10	20
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

O funcionário responsável pelas atividades de manipulação deve ter capacitação comprovada através de cursos preparatórios com conhecimentos básicos nos temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (BRASIL, 2004).

O comprometimento e competência profissional são importantes, para que o consumidor se sinta seguro em consumir alimentos de determinados estabelecimentos e estes se sintam seguros sem riscos de consumirem alimentos contaminados.

Em se tratando da rapidez no atendimento ao cliente, observou-se que 34% dos pesquisados se mostraram satisfeitos.

Tabela 10: Rapidez no atendimento ao cliente

Satisfação	Nº	%
Muito satisfeito	17	34
Satisfeito	15	30
Insatisfeito	03	06
Muito Insatisfeito	05	10
Indiferente	10	20
Total	50	100

Fonte: Dados da pesquisa

A rapidez no atendimento ao cliente é algo imprescindível, pois cria laços de confiança entre usuários e estabelecimentos, pois de um modo geral a rapidez no

atendimento sensibiliza o cliente em seu futuro comportamento. Um consumidor insatisfeito com seu tempo de espera talvez possa não desistir naquele momento, entretanto, pode não voltar mais àquele estabelecimento devido à imagem negativa percebida.

Poulain (2006) reforça ainda que a alimentação fora de casa desempenha um papel decisivo nas modificações da alimentação na esfera doméstica, no domínio econômico.

O atendimento e a rapidez do atendimento são importantes, visto que, a maioria da população opta por se alimentarem fora de casa, devido a praticidade e isto exige daqueles que ofertam seus produtos rapidez no atendimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com algumas respostas sobre a preocupação dos consumidores com as condições higiênico – sanitárias da alimentação oferecida no mercado público municipal vereador Isael Almeida, muitos estão insatisfeitos mesmo não tendo muita consciência da importância da segurança alimentar. Verificou-se que há a necessidade de intervenção educativa em segurança de alimentos para os manipuladores, é necessário fornecer maiores informações a fim de assegurar um melhor controle higiênico-sanitário dos alimentos no ambiente pesquisado.

2662

As Boas práticas de manipulação de alimentos devem ser inseridas, monitoradas e avaliadas periodicamente pelo estabelecimento e pelos órgãos de vigilância sanitária evitando assim DTA's. A segurança do alimento depende da ação de todos os envolvidos na cadeia produtiva de alimentos desde o produtor da matéria-prima até o consumidor final.

Com base nas inconformidades encontradas nos restaurantes e lanchonetes analisadas, buscando assim a melhoria das práticas realizadas no local. Essa pesquisa nos permitiu concluir que há necessidade de constantes vistorias da vigilância sanitária municipal, responsável por promover a saúde na população e prevenir a disseminação de doenças.

As irregularidades quanto à ausência de métodos seguros de higienização e preparo dos alimentos reafirma a necessidade da contratação por estes estabelecimentos comerciais, de um profissional nutricionista, que além de criar, possa colocar em prática, através de capacitação aos vendedores, as formas adequadas de manuseio alimentar. Garantindo

através disso aumento na qualidade e segurança no consumo de alimentos, conseqüentemente melhorando a satisfação dos consumidores.

No âmbito geral, percebeu-se que todos os boxes visitados, estão buscando se ajustar aos padrões exigidos, para garantir a segurança alimentar dos seus consumidores.

REFERÊNCIAS

ABDALLA, M. M; ALTAF, J. G; TROCCOLI, I. R; TRINTA, J. L. Antecedentes da intenção de recomendação: uma proposição com lanchonetes do tipo fast food. **Rev. Bras. Gest. Neg.**, São Paulo, v. 14, n. 43, p.234-250, abr./jun./2021.

ANDRADE, N, J.; SILVA, R. M. M.; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cagro/v27n3/a15v27n3.pdf>>.

AKUTSU, R.C; BOTELHO, R.A; CAMARGO, E.B; SÁVIO, K. E.O; ARAÚJO, W.C. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Revista de Nutrição, v. 18, n. 3, Campinas Mai/Jun. 2005. ALVES, F. S., A Organização da Produção de Unidades de Alimentação.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Plantando saúde: Resolução estabelece normas de higiene para alimentos e bebidas á base de vegetais**. Revista Saúde Publica. vol. 39, nº 5, 2004.

2663

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamentos Técnicos sobre de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: **um estudo sob a perspectiva do alimento seguro**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n5/a10v18n5.pdf>

CAVALLI, S. B. **Segurança alimentar: A abordagem dos alimentos transgênicos**. Revista de Nutrição, Campinas-SP, v. 14 (suplemento), p. 41-46, 2001.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de nutrição. Campinas, 2003 out/dez.; 16(4): 483-92.

GÓES, J. A. W.; FURTUNATO, D. M. N.; VELOSO, I. S.; SANTOS, J. M. **Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20-22, 2004.

JAIME, O.C; DEMUE, D. C. C; CAMPELLO, T. SILVA, D. O; SANTOS, L. M. P. Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema único de saúde. **Rev Ciência & Saúde**, 23(6):1829-1836, 2018.

MARTINS, A. P. B; LEVY, R. B; CLARO, R. M; MOOBARAC, J. C; MONTEIRO, C. A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Rev. Saúde Pública**, 2013; 47(4); 656-65.

MELO, W. V; BIANCHI, C. S. Discutindo estratégias para a construção de questionários como ferramenta de pesquisa. **Rev. Brasileira de Ensino de C & T.**, vol 8, núm. 3, mai-ago. 2015.

MOREIRA, C. C; SILVA, T. S; BRITO, F. S. B; OLIVEIRA, A. S. D. Alimentação saudável em encartes de supermercados: refeições segundo a classificação dos alimentos adotada no guia alimentar para a população brasileira. **Rev Ciência & Saúde coletiva**, 28 (2):631-642, 2023.

MÜRMAN, L., SANTOS, M. C., LONGARAY, S. M., BOTH, J. M. C. & CARDOSO, M. 2008. **Quantification and molecular characterization of Salmonella isolated** from food samples involved in salmonellosis outbreaks in Rio Grande do Sul, Brazil. *Brazilian Journal of Microbiology*, 39: 529-534.

OLIVEIRA, A.C.G.; SPOTO, M.H.F. CANNIATTI-BRAZACA, S.G.; SOUZA, C.W.O.; SOUZA, C.P. **Alimentos e Nutrição**. 2007, 18 (4):397-403.

POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Trad. De RPC . Proença, CS Rial, J Conte. Florianópolis: UFSC; 2004.

RÊGO, J. C. et al. **Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição**. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, 2001.

2664

REZENDE, C. **Estafilococcus em Alimentos: significado para a Saúde Pública**, *Revista Higiene Alimentar*, v.18, n.122, p.32-37, julho 2004.

RODRIGUES, K. L.; GOMES, J. P.; CONCEIÇÃO, R. C. S. da; BROD, C. S.; CARVALHAL, J. B.; ALEIXO, J. A. G. Condições higiênico-sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas-RS. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 23(3), p.447-452, set-dez 2003.

RODRIGUES, R. D. Unidade de Alimentação de Nutrição. *Revista CRN - 3*, São Paulo, nº 83, jul/Ago/Set. 2006, p.15.

VEIGA, C. F.; DORO, D. L. OLIVEIRA, K. M. P.; BOMBO, D. L. **Estudos das condições sanitárias nos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos** no município de Maringá, PR. *Higiene Alimentar*, jan./jun., vol. 20, nº 138, p. 28-36, 2004.

ZANDONADI, R. P. et al. **Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto serviço**. *Revista de Nutrição*. Campinas-SP, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.