

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DE JUAZEIRO DO NORTE- CE

Cristiane da Silva Santos¹; Melissa de Lima Matias²; Departamento de Tecnologia em Alimentos/ FATEC, (cristiane_santos.19@hotmail.com); (mellmatias@gmail.com)

Das típicas cidades do interior aos grandes centros urbanos as feiras livres tem se perpetuado, devido a grande oferta, variedade e ao baixo preço, porém as limitações da qualidade dos produtos hortifrutícolas ofertados, as deficiências nas práticas de manuseio aliados aos limitados hábitos de higiene da maioria dos manipuladores e a falta de infraestrutura adequada são problemas ainda verificados nas feiras livres de Juazeiro do Norte. O presente trabalho teve como objetivo identificar os principais erros e discutir possíveis melhorias na comercialização desses produtos, já que por serem ingeridos crus, os consumidores estão mais suscetíveis a doenças . A pesquisa teve caráter exploratório, com base em visitas nas principais feiras da cidade durante os meses de setembro e outubro de 2010. Nessas visitas foi verificado más condições de armazenamento e higiene na comercialização dos produtos hortifrutícolas, bem como, má estrutura sanitária do local. Medidas simples, como, investimentos em infraestrutura, incentivo a organização das feiras, treinamentos aos manipuladores, limpeza diária do local e fiscalização da feira, proporcionará maior satisfação e segurança aos consumidores e, uma melhor qualidade higiênico-sanitária das frutas e hortaliças e dos locais onde ocorrem as feiras livres.

Palavras chave: Feiras livres, higiênico-sanitárias, hortifrutícolas, comercialização.

¹- Aluna de Graduação da FATEC;

²- Professor Doutorando do Departamento de Tecnologia de Alimentos da FATEC-Cariri.