



AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NA FEIRA-LIVRE DE JANUÁRIA-MG

Autor(es): DAYANE MACEDO NUNES, LUIZ CARLOS FERREIRA

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi avaliar as conformidades e não conformidades na feira-livre da cidade de Januária-MG, em relação as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de acordo com as normas presentes na Resolução RDC n.º 216 de 2004 e RDC n.º 275 de 2002 da ANVISA. **Metodologia:** O instrumento utilizado para analisar as adequações higiênico-sanitárias da feira-livre foi uma lista de verificação contendo perguntas direcionados aos feirantes do local. **Resultados:** Os resultados obtidos evidenciaram que as instalações, os equipamentos e utensílios utilizados e os manipuladores envolvidos na comercialização representaram importantes focos de contaminação, uma vez que grande parte não se encontra em adequação á legislação vigente. A feira-livre, com 35% de atendimento dos itens avaliados, se enquadra na classificação do Grupo 3 da ANVISA, denominada ainda, como um grupo de alto risco de acordo com os critérios da Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais (SES/MG). **Conclusão:** Concluiu-se que a feira livre de Januária-MG, apresenta-se com inúmeras irregularidades, necessitando de uma fiscalização por parte dos órgãos públicos, além da capacitação dos feirantes quanto á implantação das BPF, tornando satisfatórias as condições de comercialização para o oferecimento de alimentos seguros aos consumidores.