

## **ALIMENTO INSEGURO: CONDIÇÕES DAS FRUTAS E HORTALIÇAS EM PONTOS DE VENDA DA ZONA OESTE DO RJ**

FERNANDA TRAVASSOS DE CASTRO , KÁTIA CILENE TABAI , SILVANA PEDROSO DE OLIVEIRA (IN MEMORIAN) , EDMAR DAS MERCÊS PENHA , HÉLLEN DE ALMEIDA GÓES

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO; Embrapa Agroindústria de Alimentos

O controle dos pontos críticos e as práticas sanitárias adequadas previnem perigos nos alimentos, principalmente os que são consumidos *in-natura*, como algumas frutas e hortaliças (FH). O objetivo desse estudo foi avaliar o impacto das ações de intervenção realizadas em 16 pontos de venda (PV) de FH nos bairros de Campo Grande, Santa Cruz e Guaratiba, no Município do Rio de Janeiro. Os treinamentos, que envolveram a participação dos responsáveis/proprietários dos estabelecimentos, foram realizados na Embrapa Agroindústria de Alimentos e versaram sobre técnicas promotoras da segurança dos alimentos. A pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sendo realizada em três etapas: diagnóstico, intervenção e avaliação. A avaliação ocorreu no período de outubro a dezembro de 2009. Os resultados revelaram que as condições dos produtos expostos à venda foram melhoradas, pois no diagnóstico realizado em 2007 cerca de 75,0% dos PV tinham seus produtos fatiados e embalados sem informações como o nome do vegetal e procedência do produto, por exemplo. A avaliação mostrou que, após a intervenção, caiu para 62,5% o percentual dos estabelecimentos que expunha as FH identificadas de forma inadequada. No diagnóstico, verificou-se que 81,2% dos estabelecimentos, tinham expostos produtos com características sensoriais e aparência indesejável. Após as intervenções, não foram observadas melhoras neste aspecto, já que 87,5% dos PV ainda comercializavam produtos de má qualidade. Este fato pode ser atribuído ao aumento do número de estabelecimentos que passaram a comercializar, como estratégia de venda, produtos de baixa qualidade a preço reduzido, visando reduzir perdas. Antes das intervenções, 25,0% dos responsáveis separavam adequadamente as FH. Após a intervenção, verificou-se que 50,0% dos manipuladores realizavam essa atividade de forma adequada. No que diz respeito aos cuidados com a manipulação de FH, o porcionamento desses produtos para exposição era realizado inadequadamente, na maioria dos PV (93,7%). Este percentual caiu para 81,2% após a intervenção. Entretanto, tanto no diagnóstico inicial, quanto na avaliação pós-intervenção, ficou evidente a falta de preocupação dos funcionários em proteger os alimentos contra a ação de insetos e do contato direto com o consumidor, pois este índice permaneceu em 93,7% dos casos. Poucos PV melhoraram suas práticas, porém, é válido ressaltar o quanto é relevante a divulgação de informações sobre boas práticas, como estratégia de intervenção para melhoria das condições higiênico-sanitárias. Acredita-se que com oferta contínua de treinamentos e posterior aplicação dessas técnicas na rotina de comercialização dos produtos, haverá melhoria da qualidade dos produtos hortifrutícolas ofertados nessas comunidades.

Palavras-chave: alimento seguro; intervenção; hortifrutícolas