

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE AÇAITERIAS LOCALIZADAS EM PETROLINA NO SERTÃO DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Jaqueline Damos da Silva¹; Renata Freire Alves Gondim²; Anne Rafaelle Freire Gondim³; Claudileide de Sá Silva⁴

¹Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, jaqueline.damos@upe.br; ²Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, renata.freire@upe.br; ³Graduanda em Direito (FACESF), FACESF, annerafaelle2100@gmail.com; ⁴Doutora em Ciência e tecnologia de alimentos (UFPA), UPE, claudileide.silva@upe.br

Introdução: Os devidos cuidados com a condição higiênico-sanitária durante a manipulação dos alimentos são fundamentais para controlar a contaminação, evitando a formação de bactérias e problemas de intoxicação e doenças relacionadas ao consumo dos alimentos. Com isso, é necessário que esses locais estejam alinhados às solicitações impostas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Vigilância Sanitária, seguindo todos os métodos padronizados para a produção de alimentos de qualidade e que garantam a qualidade de seus consumidores. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de 3 açaiterias localizadas na região do sertão do Vale do São Francisco. **Metodologia:** Para realizar o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias, foi condicionado ao preenchimento de um checklist baseado na RDC N° 216/2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resultados:** O preenchimento do checklist corroborou para a identificação de diversos fatores não conformes, os quais se destacaram entre os mais recorrentes nos estabelecimentos examinados: aspectos relativos à edificação e instalações; abastecimento de água; higienização; manipuladores e armazenamento e transporte de alimentos. A irregularidade considerada mais agravante é a ausência de um responsável técnico qualificado ao gerenciamento do estabelecimento, por meio de estratégias que visem a redução de inadequações ao decorrer do fluxo de produção. **Conclusão:** Com isso, é fundamental a intervenção eficiente através de profissionais especializados e qualificados na área de segurança e qualidade dos alimentos, como os responsáveis técnicos para que possa garantir a saúde dos consumidores, além de minimizar os desperdícios e prejuízos financeiros consequentes a um fluxo desordenado.

Palavras-chave: Staphylococcus aureus. Controle Microbiológico. Açaiterias.