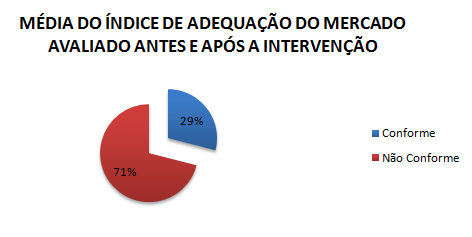
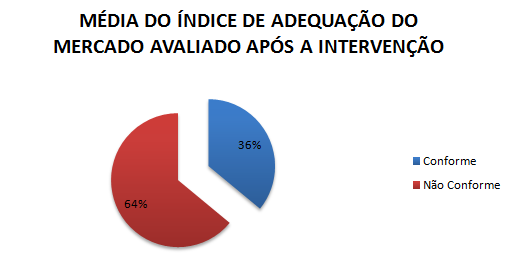
# Gráficos representados abaixo, para maiores esclarecimentos e auxílio na compreensão do trabalho.

# Adequação higienicossanitárias do Mercado Municipal situado em Guarapari-ES



Fonte: Dados coletados em 1 e 13 de junho/2012.

Figura 1- Gráfico da Média do Índice de Adequação do Mercado avaliado antes a intervenção.



Fonte: Dados coletados em 23 de junho/2012.

Figura 2- Gráfico da Média do Índice de Adequação do Mercado avaliado após a intervenção.

**Higiene Pessoal**

A percentagem de adequação antes à intervenção referente à Higiene Pessoal das 12 bancas avaliadas é verificada pela figura 3.

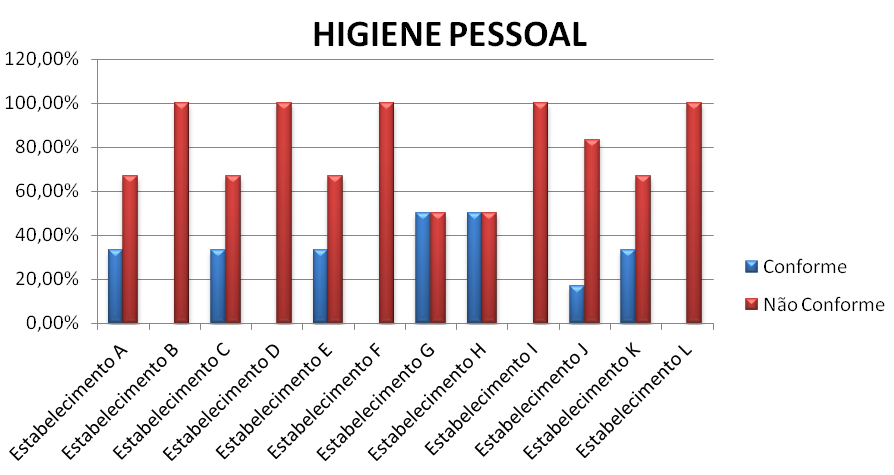


Figura 3-Gráfico de Percentagem de adequação referente à Higiene Pessoal das 12 bancas avaliadas antes a intervenção no Mercado avaliado.

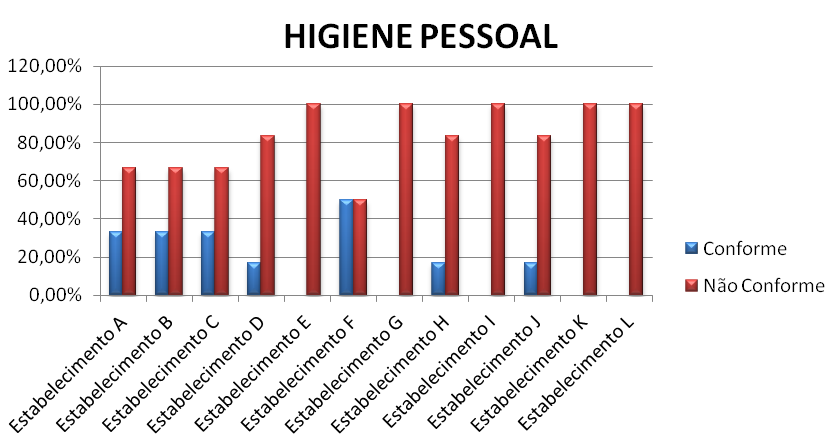


Figura 4- Gráfico de Percentagem de adequação referente à Higiene Pessoal das 12 bancas avaliadas após a intervenção no Mercado avaliado.

**Higiene do Ambiente e Área Física**

Os resultados que se referem à Higiene do Ambiente e Área Física das 12 bancas estão representadas na Figura 5.

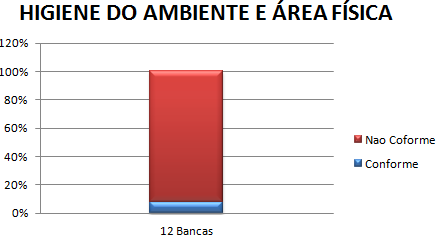


Figura 5-Gráfico de Percentagem de adequação referente à Higiene do Ambiente e Área Física antes a intervenção no Mercado avaliado.

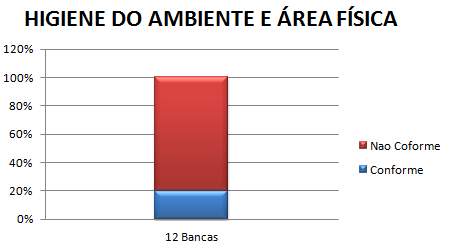


Figura 6-Gráfico de Percentagem de adequação referente à Higiene do Ambiente e Área Física após a intervenção no Mercado avaliado.

**Equipamentos, Móveis e Utensílios**

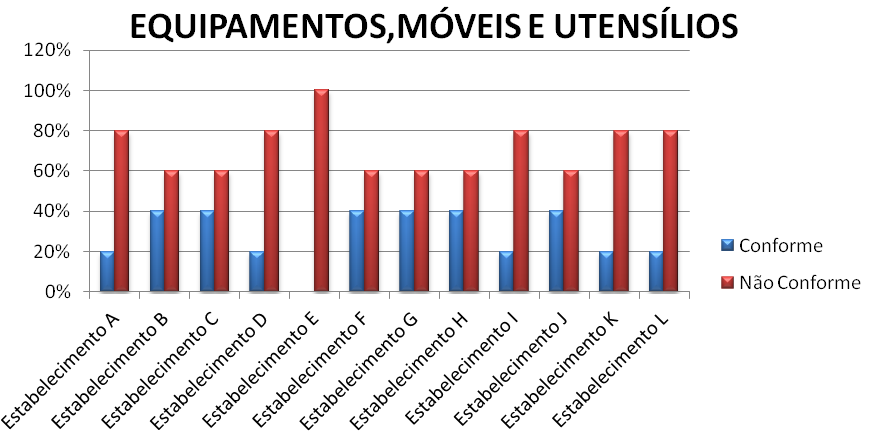


Figura 7- Gráfico de Percentagem de adequação referente aos Equipamentos, Móveis e Utensílios das 12 bancas avaliadas antes a intervenção no Mercado avaliado.

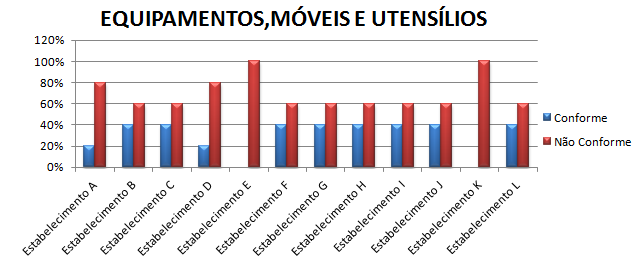


Figura 8- Gráfico de Percentagem de adequação referente aos Equipamentos, Móveis e Utensílios das 12 bancas avaliadas após a intervenção no Mercado avaliado.

**Aspectos Higiênicos do Pescado e seu Armazenamento antes e após a intervenção**

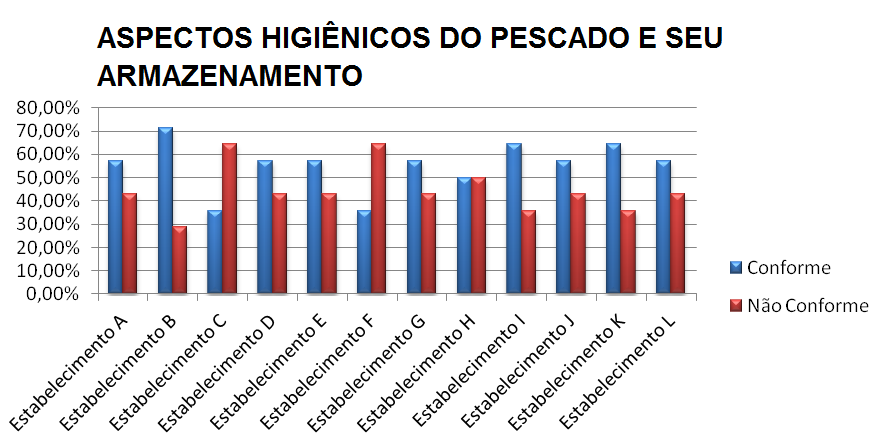


Figura 9- Gráfico de Percentagem de adequação referente aos Aspectos Higiênicos do Pescado e seu Armazenamento das 12 bancas avaliadas antes a intervenção no Mercado avaliado.

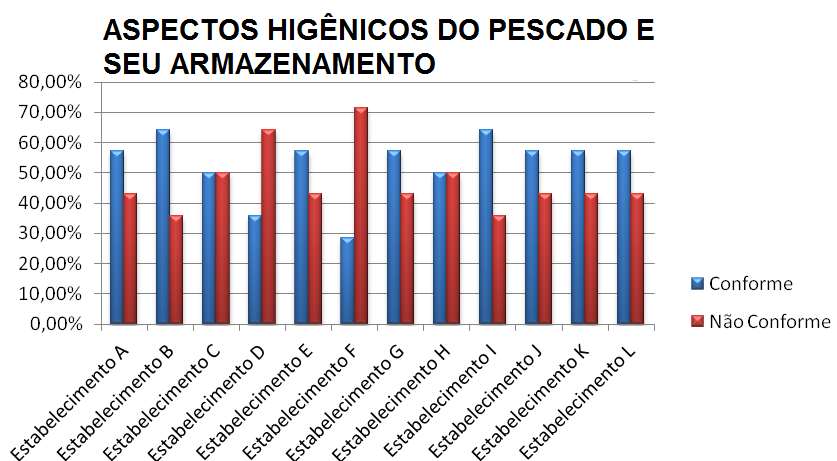
****

Figura 10- Gráfico de Percentagem de adequação referente aos Aspectos Higiênicos do Pescado e seu Armazenamento das 12 bancas avaliadas após a intervenção no Mercado avaliado.

**APÊNDICE A - Lista de Verificação**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO (CHECK LIST) COM BASE NA RDC Nº 275 DE 2002 E RDC N° 216 DE 2004, AMBAS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), APLICADA NO MERCADO MUNICIPAL LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE GUARAPARI-ES.**

**Acadêmico:** Isabela Faria Campos

**Data:** Os dias de aplicação da lista de verificação foi no dia: 01 e 13 de junho de 2012. A intervenção foi feita no dia: 23 de junho de 2012.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:** | | | |
| 1-ENDEREÇO (Rua/Avenida): Rua Barcelo de Matos | 2-NÚMERO:  Sem número | | 3-COMPLEMENTO:  Parque Areia Preta |
| 4- MUNICÍPIO:Guarapari | 5-UF: ES | | 6-CEP:29200000 |
| 7- ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA: Sim/ pela Prefeitura de Guarapari | | | |
| 8-INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL: | | | |
| 9-FONE:3261-7708/9818-4104 | | 10-FAX: | |
| 11-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: 40 bancas cedidas pela prefeitura/um total de 40 servidores | | | |
| 12-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO: Prefeitura de Guarapari | | | |
| 13-RESPONSÁVEL TÉCNICO: Secretaria de Agricultura/Nelma dos Santos Rocha (Responsável pela administração do local). | | | |

**Conduta Higiênica (Pescado x Outros Materiais)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **B) HIGIENE PESSOAL:** | | NÃO CONFORME | CONFORME |
| 1-Adequada higienização das mãos. | |  |  |
| 2-Ausência de Adornos. | |  |  |
| 3-Unhas curtas sem esmaltes e limpas. | |  |  |
| 4-Utilização de toucas. | |  |  |
| 5-Uniformes limpos e adequados. | |  |  |
| 6-Métodos de contaminação indireto ao pescado, como: tosse, espirro, conversa. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **C) HIGIENE DO AMBIENTE E ÁREA FÍSICA:** | | NÃO CONFORME | CONFORME |
| **ÁREA EXTERNA:** | | | |
| 1-Ausência de animais (cães, gatos). | |  |  |
| 2- Ausência de lixo armazenada de forma correta. | |  |  |
| 3-Ausência de água estagnada. | |  |  |
| 4-Escoamento adequado. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **ÁREA INTERNA:** | | | |
| 1-Presença de caixas de madeira ou isopor. | |  |  |
| 2-Ausência de objetos em desuso ou estranho ao ambiente. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **PISOS:** | | | |
| 1-Presença de grelhas. | |  |  |
| 2- Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 3-Ralos sifonados. | |  |  |
| 4-Material que permite fácil higienização. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **TETOS:** | | | |
| 1-Material que permite fácil higienização. | |  |  |
| 2-Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 3- Material de cor clara. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **PAREDES E DIVISÓRIAS:** | | | |
| 1-Material que permite fácil higienização. | |  |  |
| 2-Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 3- Presença de ângulos abaulados nas quinas das paredes com tetos e pisos. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **PORTAS:** | | | |
| 1-Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 2-Acabamento liso, em cor clara. | |  |  |
| 3-Ajustadas ao batente. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **LAVATÓRIOS:** | | | |
| 1-Presença de lavatório exclusivo para as mãos. | |  |  |
| 2- Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 3-Torneira de acionamento adequado. | |  |  |
| 4-Presença de sabonete líquido inodoro. | |  |  |
| 5-Presença de papel toalha não reciclado. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **ILUMINAÇÃO:** | | | |
| 1-Lâmpadas com proteção. | |  |  |
| 2-Iluminação adequada. | |  |  |
| 3-Adequado estado de conservação. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **ABASTECIMENTO DE ÁGUA:** | | | |
| 1-Água potável. | |  |  |
| 2-Reservatório de água com tampa. | |  |  |
| 3-Higienização adequada. | |  |  |
| 4- Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **ESGOTO SANITÁRIO:** | | | |
| 1-Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 2-Adequado estado de funcionamento. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **D) EQUIPAMENTOS,MÓVEIS E UTENSÍLIOS** | | NÃO CONFORME | CONFORME |
| 1-Adequado estado de conservação. | |  |  |
| 2-Material que permite fácil higienização. | |  |  |
| 3-Limpeza adequada. | |  |  |
| 4-superfícies lisas, limpas e intactas de contato com o alimento. | |  |  |
| 5-Utensílios armazenados em local adequado. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **E) ASPECTOS HIGIÊNICOS DO PESCADO E SEU ARMAZENAMENTO:** | | NÃO CONFORME | CONFORME |
| 1-Realização adequada do descongelamento. | |  |  |
| 2-Armazenamento dos peixes sob temperatura de congelamento ou refrigeração. | |  |  |
| 3-Análise sensorial dos peixes expostos, como: | | | |
| 3.1-Superfície do corpo limpa, sem qualquer pigmentação estranha. | |  |  |
| 3.2-Olhos claros, vivos, brilhantes, ocupando toda a cavidade orbitária. | |  |  |
| 3.3-Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes. | |  |  |
| 3.4-Guelras com odor natural. | |  |  |
| 3.5-Carne firme, consistência elástica não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos. | |  |  |
| 3.6-Odor próprio, característico da espécie. | |  |  |
| 4-Condições higiênicas do peixe ao ser transportado até o Mercado Público. | |  |  |
| 5-Manipulação de outros no pescado. | |  |  |
| 6-Utilização de gelo filtrado. | |  |  |
| 7-Temperatura do pescado exposto. | |  |  |
| 8-Temperatura do pescado ao ser transportado. | |  |  |
| 9-Tempo de exposição do pescado. | |  |  |
| Observação: | | | |
| **F) CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** | | | |
| ( ) Grupo 1- 76 a 100% de atendimento dos itens.Classificado como BOM (Alta Adequação).  ( )Grupo 2- 51 a 75% de atendimento dos itens. Classificado como REGULAR (Média Adequação).  ( ) Grupo 3- 0 a 50% de atendimento dos itens. Classificado como RUIM (Baixa Adequação). | | | |
| LOCAL: | DATA: | | |

**APÊNDICE B- Termo de autorização para a execução do estudo:**

**Identificação do Responsável pela execução da pesquisa:**

|  |
| --- |
| **CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DO PESCADO COMERCIALIZADO NO MERCADO MUNICIPAL DE GUARAPARI-ES, ANTES E APÓS A INTERVENÇÃO.** |
| Pesquisador Responsável:Adriana Hocayen de Paula |
| Nome da aluna: Isabela Faria Campos |
| Contato com o pesquisador responsável  Endereço: Centro de Ciências Agrárias,Departamento de Zootecnia, Curso de Nutrição, Alegre-ES.Telefone(s): (28) 3552-8672 |

**Informação ao participante ou responsável:**

1)Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa intitulada Condições higienicossanitárias do pescado comercializado no Mercado Municipal localizado no município de Guarapari-ES, antes e após a intervenção.

2) A pesquisa terá como objetivo geral: avaliar as condições higienicossanitárias de comercialização do peixe Peroá no Mercado Livre de Guarapari-ES, conforme a lei vigente, antes e após intervenção.

3) Antes de aceitar participar da pesquisa, leia atentamente as explicações que informam sobre o procedimento:

3.1) Será aplicada uma lista de verificação baseada na RDC n° 275 de 2002 e na RDC n° 216 de 2004, da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e será dado um breve treinamento aos funcionários sobre Boas Práticas de Manipulação de Pescado com base na Cartilha do Ministério da Pesca e Aqüicultura e da ANVISA,

3.2) A pesquisa a ser efetivada requer sua participação respondendo a possíveis informações que facilitem o preenchimento da lista de verificação (*check list*) aplicada.

Desde já, agradecemos e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos/questionamentos.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Isabela Faria Campos Profª Adriana H. de Paula**

Aluna do Curso de Nutrição Orientadora de TCC

Curso de Nutrição-UFES Curso de Nutrição-UFES

Declaro que fui devidamente informado (a) quanto à finalidade deste trabalho e autorizo a realização da pesquisa.

Assinatura de Autorização e Carimbo

**APÊNDICE C-** **Adaptação da cartilha sobre Boas Práticas na Manipulação do Pescado, do Ministério da Pesca e Aquicultura, e ANVISA. Entregue aos comerciantes do Mercado Municipal.**

