

SEGURANÇA ALIMENTAR NA FEIRA-LIVRE EM UMA CIDADE DO INTERIOR DE SÃO PAULO

CASTRO, Juliana Maria¹

SOUZA, Tatiane Strade²

Orientador(a): VANZIN, Suelen Delanio Bácaro³

As feiras livres surgiram, para que os produtores rurais pudessem comercializar os seus produtos sem precisar pagar por receitas, mas com o passar do tempo as feiras foram perdendo seus objetivos, e junto com os produtores rurais vieram os comerciantes de vestuário, artesanatos e alimentação, em muitos lugares as feiras passaram a ser pontos turísticos e até mesmo de lazer, gerando empregos e lucros para a cidade, isso fez com que em algumas cidades as autoridades dessem mais atenção para este tipo de comércio, construindo locais fixos para a realização das feiras. A feira que é o objeto de estudo deste artigo, esta localizada em Santa Fé do Sul-SP, em local fixo desde o ano de 1996. Este artigo tem como objetivo identificar e analisar os pontos críticos da feira livre de Santa Fé do Sul-SP, com intuito de realizar uma possível prevenção de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA"s), uma vez que os comerciantes da feira não fazem uso de instrumentos como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), portaria do Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo CVS-5 de 19/04/2013, portarias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estes servem para auxiliar na produção de um alimento seguro.

Palavras-chave: Feira-livre. Segurança alimentar. Legislação.

¹Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul - FUNEC, jujusantafe@hotmail.com

²Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul – FUNEC, tatiane_strade@hotmail.com

³ Docente das Faculdades Integradas de Santa Fé do Sul – FUNEC, suelenbacaro@yahoo.com.br