

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM TECNOLOGIAS AMBIENTAIS

Manual de Boas Práticas de Manipulação para Comercialização de Sururu em Feiras Livres

Vívian da Silva Santos Lucena
Daniel de Magalhães Araujo



**INSTITUTO
FEDERAL**
Alagoas



TECNOLOGIAS
Ambientais

EXPEDIENTE TÉCNICO

INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL
CAMPUS MARECHAL DEODORO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIAS AMBIENTAIS - PPGTEC

Autores:

Vivian da Silva Santos Lucena

Daniel de Magalhães Araujo

Projeto gráfico e diagramação:

Alan Fagner Ferreira



INSTITUTO FEDERAL
Alagoas
Campus Marechal Deodoro



**Dados Internacionais de Catalogação na
Publicação**
Instituto Federal de Alagoas
Campus Marechal Deodoro
Biblioteca Dorival Apratto

L935m

Lucena, Vivian da Silva Santos.

Manual de boas práticas de manipulação para comercialização de sururu em feiras livres / Vivian da Silva Santos Lucena, Daniel de Magalhães Araujo. – 2022.

13 f. : il., color.

1.37 megabytes (PDF)

Inclui figuras.

Cartilha - Produto educacional originado da dissertação: Boas práticas de manipulação, condições higiênico-sanitárias e composição mineral de sururu (*Mytella falcata*) comercializado em feiras livres de Alagoas (Mestrado Profissional em Tecnologias Ambientais) – Instituto Federal de Alagoas, Campus Marechal Deodoro, Marechal Deodoro, 2022.

1. Sururu (*Mytella falcata*) – Condições higiênico-sanitárias. 2. Feirantes. 3. Mercados públicos. 4. Moluscos bivalves. 5. Pescados. I. Título. II. Araujo, Daniel de Magalhães.

CDD: 664

Maria Jôse Nascimento Leite Machado
Bibliotecária – CRB 4/2125

SUMÁRIO

Apresentação	4
Capítulo 1 O sururu e sua importância para Alagoas	5
Capítulo 2 Feiras livres e a atuação dos feirantes na oferta de alimentos seguros.....	6
Capítulo 3 Como devem ser as condições físicas e higiênicas das instalações, equipamentos e utensílios para manipulação e venda do sururu nas feiras livres?.....	7
Capítulo 4 Como proceder com os resíduos gerados durante a manipulação e venda do sururu nas feiras livres?	9
Capítulo 5 Recomendações de vestuário e utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) durante a manipulação e venda do sururu nas feiras livres	9
Capítulo 6 Formas ideais de manipulação e exposição do sururu nas feiras livres	10
Capítulo 7 Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)	11

APRESENTAÇÃO



Esta cartilha é resultado da dissertação de Mestrado da discente Vívian da Silva Santos Lucena, desenvolvida junto ao Programa de Pós-Graduação em Tecnologias Ambientais (PPGTEC) do Instituto Federal de Alagoas, com o tema: "Boas práticas de manipulação, condições higiênico-sanitárias e composição mineral de sururu (*Mytella falcata*) comercializado em feiras livres de Alagoas", que apresenta um diagnóstico das condições higiênico-sanitárias sob as quais o sururu é comercializado nas feiras livres dos municípios de Maceió, Marechal Deodoro, Pilar, Satuba e Rio Largo, que compõem o Complexo Estuarino-Lagunar Mundaú-Manguaba (CELMM).

A cartilha foi fragmentada em sete capítulos, idealizados para auxiliar os feirantes que comercializam sururu nas feiras livres de Alagoas. A adoção das boas práticas aqui expostas favorecerá a oferta de um alimento mais seguro aos consumidores. Todas as recomendações foram baseadas nos requisitos mínimos de higiene, manipulação e armazenamento exigidos na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que norteia os serviços de alimentação no Brasil.

A cartilha deverá ficar à disposição dos feirantes em seus locais de atividade, para ser consultada sempre que necessário.

Desejamos a todos uma boa leitura!

Os autores.



CAPÍTULO 1

O sururu e sua importância para Alagoas

O sururu é um marisco muito popular em Alagoas, sendo facilmente encontrado no estado. Ele não gosta de água muito doce ou muito salgada, vive em locais de águas salobras, como as das lagoas Mundaú e Manguaba. É um pescado muito importante, pois serve como fonte de alimento e renda para inúmeras famílias de pescadores e comerciantes, movimentando a economia local.



Fonte: <http://www.revistadue.com/sururu-desaparece-da-lagoa-mundau-deixando-familias-sem-sustento/>



O sururu, reconhecido como Patrimônio Imaterial de Alagoas, também já serviu de inspiração para artistas locais se expressarem na literatura e na música, mas é na culinária que esse marisco mais se destaca.

Normalmente preparado com verduras e leite de coco, o sururu oferece vários nutrientes e um sabor que facilmente agrada pessoas de todos os lugares.



Fonte: <https://receitasnotadez.com.br/pelxes-e-frutos-do-mar/sururu-de-capote-delicioso-e-classico/>

E para quem quiser incluir esse alimento em suas refeições, nada melhor do que dar uma passadinha nas feiras livres de municípios às margens das lagoas de onde o sururu é coletado.

CAPÍTULO 2

Feiras livres e a atuação dos feirantes na oferta de alimentos seguros

As feiras livres são espaços onde produtores e comerciantes dos mais diversos produtos podem vender as suas mercadorias a toda população. As feiras de Maceió (Tabuleiro), Marechal Deodoro, Pilar, Satuba e Rio Largo são as mais frequentadas por quem deseja preparar uma refeição tipicamente alagoana utilizando o sururu, já que esses municípios são banhados pelas lagoas Mundaú e Manguaba, de onde o marisco é extraído.



Considerando a exposição dos pontos de venda ao sol e a outros fatores que podem prejudicar a conservação de pescados como o sururu, alguns cuidados são essenciais para garantir a qualidade dos alimentos e a saúde dos consumidores. E foi pensando em ajudar você nessa questão, caro feirante, que esta cartilha foi elaborada. A seguir, serão apresentadas orientações quanto aos locais e equipamentos utilizados para a comercialização do sururu nas feiras livres, bem como às práticas que reduzem os riscos de contaminação do alimento.

CAPÍTULO 3

Como devem ser as condições físicas e higiênicas das instalações, equipamentos e utensílios para manipulação e venda do sururu nas feiras livres?

- As áreas interna e externa da banca/box devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente como, por exemplo, eletrodomésticos e móveis quebrados, entulho e ferramentas de construção. Além disso, deve-se impedir a permanência de animais em qualquer uma dessas áreas.



- O acesso à banca/box deve ser controlado e independente, não sendo comum a outros usos como, por exemplo, habitação.

Os lavatórios devem estar em boas condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual.



Os coletores dos resíduos (lixeiras) devem possuir tampa e devem ser acionados sem contato manual.

Embora os aspectos estruturais e o fornecimento de determinados itens sejam de responsabilidade do Poder Público, é fundamental que vocês, feirantes, observem se as recomendações estão sendo atendidas. Caso não estejam, vocês devem se organizar para solicitar as melhorias para as prefeituras.



CAPÍTULO 4

Como proceder com os resíduos gerados durante a manipulação e venda do sururu nas feiras livres?

- O ambiente deve dispor de recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte devidamente identificados e íntegros, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- Os resíduos devem ser coletados com frequência e estocados em local fechado e isolado das áreas de manipulação e armazenamento do sururu.



CAPÍTULO 5

Recomendações de vestuário e utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) durante a manipulação e venda do sururu nas feiras livres



<https://barreiras.ba.gov.br/projeto-feira-segura>
-incentiva-hortifrutif-embalados-e-consumidores
-elogiam-iniciativa-dos-feirantes-do-cab/

- A vestimenta de trabalho deve ser compatível com a atividade de comercialização de sururu, conservada e limpa. Trocada, no mínimo, diariamente.
- A vestimenta de trabalho deve ser usada exclusivamente nas dependências internas. As roupas e objetos pessoais devem ficar guardados, em local específico e reservado para este fim.
- Quanto ao asseio pessoal, recomenda-se: mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte ou base, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.), cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo indicado o uso de barba.

CAPÍTULO 6

Formas ideais de manipulação e exposição do sururu nas feiras livres

- Os equipamentos necessários à manipulação ou exposição do sururu devem estar sob temperaturas controladas, devidamente dimensionados, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.
- Os feirantes devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação do sururu por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

SEQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:



TOP SECRET



Caro feirante, você sabe quais são as ações que podem colocar em risco a qualidade do sururu que você vende?

Vou lhe falar abaixo:

- Fumar perto dos sururus;
- Falar desnecessariamente sobre o produto, espirrar, tossir, cuspir ou comer enquanto trabalha com o sururu;
- Manipular dinheiro enquanto manuseia os sururus.

Se você faz alguma destas coisas, deve evitar, pelo bem do seu negócio e saúde do consumidor!



CAPÍTULO 7

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)



Meu amigo feirante, você sabe o que pode acontecer quando não toma os devidos cuidados com o sururu? Este alimento pode ser contaminado e provocar nos consumidores várias Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

Caso você não saiba, as DTA ocorrem quando alimentos contaminados por microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas são consumidos.

No quadro abaixo, vou apresentar a você as principais DTA e o que elas causam.

AGENTE	DOENÇA(S)	SINTOMAS
<i>Escherichia coli</i> (bactéria)	Infecções urinárias, colite hemorrágica	Febre, dor e cólica abdominal, diarreia, sangue e/ou muco nas fezes, perda de peso
<i>Salmonella spp.</i> (bactéria)	Salmonelose	Dor abdominal, vômitos, diarreias
<i>Staphylococcus aureus</i> (bactéria)	Infecções cutâneas, pneumonia, endocardite, osteomielite	Foliculite, abscessos, febre alta, falta de ar, tosse com expectoração que pode conter sangue, insuficiência cardíaca, calafrios, dores nos ossos
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> (bactéria)	Gastroenterite	Diarreia intensa, vômitos, cólicas abdominais, náuseas, mal-estar, febre, perda de apetite
<i>Diphyllobothrium sp.</i> (parasita)	Difilobotriase	Dor e desconforto abdominal, flatulência, náusea, vômito, diarreia, emagrecimento
Vírus VHA	Hepatite A	Pele e olhos amarelados, fezes mais claras ou amareladas, urina escura, febre baixa constante, dor na região superior direita do abdômen, perda de apetite, cansaço, barriga inchada

Em adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas. Já no caso de crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo levar à morte.

Mas não se assuste! Se você prestou atenção direitinho nas dicas que foram dadas neste material, tenho certeza de que essas doenças passarão longe de quem comprar sururu a você.



ATENÇÃO!

Somado a todos os cuidados indicados, é muito importante a sua participação em cursos de capacitação em **higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos**, promovidos gratuitamente pelas prefeituras, por meio das Vigilâncias Sanitárias municipais, e associações do comércio. **Não fique de fora!**

