



ORIENTAÇÕES SOBRE HIGIENE, MANUSEIO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMERCIANTES DE CACHORRO QUENTE E RESTAURANTES DA CIDADE DE DRACENA E CIDADES CIRCUNVIZINHAS

Thamilis Jesus de Menezes¹

Amanda Ramos dos Santos

Everlon Cid Rigobelo¹

Isabela de Lima Saes¹

Luiza Poiatti¹

Rafaela de Lima Saes¹

Introdução: Nas últimas décadas, a alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países. Adequar a produção de alimentos à demanda crescente da população mundial tem sido um grande desafio, pois os problemas envolvendo a qualidade deste para o consumo humano ficaram mais evidentes. Muitas ocorrências de intoxicações por alimentos já foram noticiadas. É extremamente importante que campanhas de informação alimentar sejam realizadas para que os comerciantes preocupem-se com o consumidor.

Objetivos: Capacitar e reciclar os comerciantes dos estabelecimentos que vendem cachorro quente no município de Dracena quanto à importância das normas de higiene na preparação dos lanches, na tentativa de conscientizá-los sobre os riscos à saúde da população que a carga microbiana e a manipulação inadequada trazem ao produto comercializado. **Métodos:** Em uma primeira etapa os alunos visitaram todos os comerciantes de cachorro quente e restaurantes da cidade de Dracena e aplicaram um questionário para se conhecer as formas de preparação, manuseio e conservação, empregados pelos comerciantes na preparação dos lanches. Em uma segunda etapa os comerciantes receberam um convite para participarem da palestra sobre Higiene Alimentar que acontecerá no próximo dia 19/08, no anfiteatro do Campus e preencheram uma ficha de inscrição para poderem se cadastrar e receber os informativos técnicos sobre o assunto. Os certificados de participação serão emitidos e entregues aos que comparecerem ao evento. Serão abordados durante a palestra, boas práticas de higiene em estabelecimentos comerciais, intoxicação alimentar e os principais protozoários causadores desta, a importância da vigilância sanitária e como levar à população um alimento seguro, adequado ao consumo. **Resultados:** O presente trabalho espera obter resultados positivos quanto à transmissão de informações técnicas sobre Segurança Alimentar, esclarecimento de dúvidas sobre as normas de higiene e preparação desse tipo de alimento e noções sobre o impacto e os índices de intoxicação alimentar associados ao consumo desse produto no Brasil e no mundo. A possibilidade de diminuir a distância existente entre a universidade e comunidade, os alunos sendo reconhecidos como agentes multiplicadores de conhecimentos por meio de ações simples, porém efetivas, demonstra a importância de seu papel como profissional e cidadão. O horizonte da extensão universitária trazendo benefícios à comunidade unespiana e dracense.

¹ Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena.