

## AValiação DAS Condições Higienicossanitárias DOS Locais DE Alimentos Comercializados NAS Feiras Livres DA Cidade DE Bauru/SP E A Satisfação DOS Clientes

Natalia Fernanda Ferreira<sup>1</sup>; Leonardo Beguini<sup>1</sup>; Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro de Ciências da Saúde – Universidade do Sagrado Coração – nataliafernandaferreira@hotmail.com;  
Leonardo.beguini@yahoo.com.br; rpereira@usc.br

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica (PIVIC)

Agência de Fomento: Não há

Área do conhecimento: Saúde – Nutrição

As feiras livres por serem caracterizados como um mercado de varejo móvel e instalado em vias públicas municipais muitas vezes suas condições higienicossanitárias não são priorizados entre os feirantes, afetando a segurança e qualidade dos alimentos. Dessa forma, o objetivo desta pesquisa foi avaliar as condições higienicossanitárias de alimentos comercializados nas feiras livres de Bauru/SP e a satisfação dos clientes. Por meio de questionários e checklist foram entrevistados 93 manipuladores, 50 consumidores e avaliado as condições de 25 barracas. Após análise dos resultados, conclui-se que os manipuladores não seguem as técnicas e práticas de higiene pessoal. Com relação às condições ambientais nos locais de manipulação, os resultados foram mais favoráveis. Porém observou-se que muito desses resultados pode ser explicado pela aplicação de leis municipais. Sobre as condições de higiene dos utensílios e equipamentos e com relação às boas práticas de manipulação os resultados foram preocupantes. No questionário aplicado aos clientes, conclui-se que as feiras livres ainda são locais bastante frequentados, e o consumo de alimentos é motivado pelo hábito cultural. Os clientes apresentaram ter conhecimento sobre higiene e afirmaram ser um diferencial no momento da compra. Diante dos resultados, é importante priorizar as condições higienicossanitárias do manipulador e do local por meio de treinamento específico e fiscalização contínua, a fim de priorizar a qualidade dos alimentos e aumentar a satisfação dos clientes resultando no aumento das vendas.

**Palavras-chave:** Condições Higienicossanitárias. Feiras livres. Satisfação dos Clientes.