

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE DOCES NA FENADOCE DO ANO DE 2025

ROBERTA DUMKE ARAÚJO¹; ALICE PEREIRA LOURENSON², MÁRCIA AROCHA GULARTE³; JOZI FAGUNDES DE MELLO²

¹*Universidade Federal de Pelotas – robertadumke@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – alicelourenzon@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – marciagularte@hotmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – jozi.mello@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

A cidade de Pelotas é reconhecida nacionalmente como um importante polo produtor de doces, esta tradição se consolidou ao longo da história e continua exercendo papel relevante na economia da cidade (SILVA; COELHO, 2019).

Considerando a importância dos doces para a cidade e a fim de preservar o legado histórico, fortalecendo o setor doceiro, foi criada em 2008 a Associação de Produtores de Doces de Pelotas (ADP), na qual articulou a conquista do selo de Indicação de Procedência (IP) junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), certificação que assegura a tradição, a cultura e a exclusividade do doce pelotense (INPI, 2011).

Manter adequadas condutas de higiene é fundamental durante a produção e a comercialização dos doces. Para assegurar qualidade e prevenir Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), é indispensável a adoção das Boas Práticas (BP), regras de conduta que abrangem aspectos determinantes para a qualidade sanitária dos alimentos. Destacam-se: a higienização de utensílios, ambientes e alimentos; o controle de vetores e pragas urbanas; a conduta dos manipuladores de alimentos; correta manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos (BRASIL, 2004).

Assim, objetivou-se apresentar os resultados do monitoramento das condições higiênico-sanitárias na Fenadoce do ano de 2025.

2. METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado por meio de observação visual aos estandes da área de comercialização de doces, chamada Cidade do Doces na Fenadoce 2025. A atividade foi desenvolvida do primeiro ao último turno de funcionamento da feira. Nestes 19 dias foram realizados 35 turnos de observação com a atuação de 20 alunos, matriculados nos Cursos de Graduação em Nutrição, Graduação em Química de Alimentos ou Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, com o acompanhamento das coordenadoras deste Projeto de Extensão.

A cada turno, dois estudantes realizavam vistorias nas bancas da Cidade do Doce observando a organização e aparência visual da exposição dos doces, e monitorando as condições de higiene e segurança de alimentos e de manipulação dos doces de acordo com as BP (ANVISA, 2004). Os registros das inconformidades ocorreram em formato digital pelo *Google Forms®*. Os dados coletados foram organizados e analisados em planilhas eletrônicas (*Excel®*) permitindo a sistematização das informações e cálculo do total e do percentual das inconformidades.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Foram monitorados 20 produtores que comercializavam doces com selo IP, sendo registradas 921 inconformidades que, conforme suas naturezas, foram agrupadas nos quesitos apresentação dos doces (Tabela 1), qualidade sanitária (Tabela 2) e conduta dos manipuladores (Tabela 3).

Tabela 1: Resultado das inconformidades quanto à apresentação dos doces na Feira Nacional do Doce. Pelotas/RS, 2025

Apresentação dos doces	Nº de ocorrências	Percentual
Bandejas vazias	13	2,9
Doces amontoados, empilhados, virados ou encostados no vidro	372	82,8
Doces com imperfeições	15	3,4
Doces encravados com placa de identificação	30	6,7
Doces dispostos sem bandeja, direto na prateleira do refrigerador	14	3,1
Doces sem embalagem	5	1,1
Total	449	100

A apresentação dos doces em uma vitrine limpa, organizada e bem planejada é um elemento chave na decisão de compra do consumidor. Essas estratégias não apenas impulsionam as vendas, mas auxiliam na consolidação de marca (ALMEIDA, 2018).

Nas ocorrências de inadequação sanitária na comercialização dos doces (Tabela 2), predominaram a falta de higiene das bandejas e das vitrines de exposição dos doces (51,3%).

Tabela 2: Resultado das inconformidades quanto à qualidade sanitária na Feira Nacional do Doce. Pelotas/RS, 2025

Qualidade sanitária	Nº de ocorrências	Percentual
Doce com praga urbana (doce com mosca)	1	0,3
Doces com confeito proibido (prata)	15	4,5
Doces deteriorados (espertinho de morango com exsudatos e morangos mofados)	17	5,0
Doces sem refrigeração (espertinho de morango exposto sobre o balcão)	4	1,2
Vitrines embaçadas e doces úmidos	127	37,7
Bandejas ou vidro da vitrine sujos	173	51,3
Total	337	100

A presença de pragas urbanas em doces e estes visivelmente deteriorados denota um grande descuido das práticas de higiene e controles de validade. A falta de refrigeração dos doces com frutas e a base de ovos pode favorecer a multiplicação microbiana, comprometendo a qualidade do produto e a saúde dos consumidores (FORSYTHE, 2013).

A ANVISA, por meio da RDC nº 285/2019, proibiu o uso de aditivos alimentares contendo alumínio, incluindo corantes superficiais aplicados em confeitos, devido à capacidade do metal de se acumular no organismo e provocar danos aos sistemas nervoso e reprodutor. Mesmo com essa alegação, ainda foram encontrados confeitos prateados nos doces da feira.

As vitrines sujas e embaçadas com doces úmidos mostram falhas na higiene e na conservação dos alimentos. A Revista Higiene Alimentar (2011) enfatiza que vitrines e expositores devem ser mantidos limpos, livres de condensação e fungos visíveis, para evitar a formação de umidade e a condensação de partículas que podem favorecer a proliferação microbiana.

Tabela 3: Resultado das inconformidades na consulta dos manipuladores de alimentos da Feira Nacional do Doce. Pelotas, 2025

Conduta dos manipuladores	Nº de ocorrências	Percentual
Atendente sem uso ou com uso incorreto da touca	58	43,0
Atendente com adornos e maquiagem (anéis, brincos, relógios, maquiagem e/ou cílios postiços)	46	34,1
Atendente manipulando doces e dinheiro	13	9,6
Atendente comendo ou bebendo na área de venda	5	3,7
Manipulação de doces sem luvas	4	3,0
Atendente com barba	4	3,0
Atendente roendo as unhas	3	2,2
Atendente com as unhas longas e pintadas	2	1,5
Total	135	100

A principal ocorrência registrada foi a ausência de touca ou a presença de cabelos para fora, representando um risco de contaminação física dos alimentos, podem atuar como veículos de microrganismos (ANVISA, 2004; Brasil, 2019).

A manipulação de doces após o contato das mãos com o dinheiro, representa um fator de risco para a contaminação dos alimentos. De acordo com Sudré et al. (2012), o dinheiro pode atuar como veículo de microrganismos patogênicos. Reforçando a necessidade de medidas preventivas, como a separação das funções de manipulação de dinheiro e alimentos.

De acordo com a cartilha “Cuidados com os alimentos”, elaborada pelo Ministério da Saúde em 2004, é recomendado que os manipuladores não utilizem brincos, relógios, anéis ou outros acessórios durante o preparo dos alimentos, porque esses itens podem acumular microrganismos e dificultar a higienização adequada das mãos. Porém a presença de adornos como brincos entre os manipuladores de alimentos foi observada em 34,1% dos casos durante a feira.

4. CONSIDERAÇÕES

As ações desenvolvidas permitiram refletir sobre a importância do controle de qualidade na comercialização dos doces tradicionais de Pelotas, destacando a relevância da preservação cultural e da segurança dos alimentos. A entrega semanal dos relatórios às doceiras possibilitou ajustes imediatos e aumentou a conscientização sobre as BP, fortalecendo a colaboração entre doceiras e estagiários e contribuindo para a manutenção dos padrões de qualidade dos

produtos. Para os estudantes, a participação proporcionou aprendizado sobre BP, condições de higiene e cultura tradicional da cidade, permitindo a aplicação prática de conhecimentos teóricos em situações reais. Além disso, o trabalho evidenciou a importância da parceria entre comunidade e universidade, reforçando a valorização do patrimônio cultural local.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **Anvisa proíbe aditivos alimentares contendo alumínio** (RDC nº 285, de 21 de maio de 2019).

Acessado em 25 ago. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2019/anvisa-proibe-aditivos-alimentares-contendo-aluminio>

ALMEIDA, Lucas Rodrigo Santos de. Neuromarketing: a nova ciência do consumo. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 58, n. 4, p. 443-444, jul.-ago. 2018. Acesso em 25 ago. 2025. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/fTBRmg9x3TVD9cVhLh4rKtH/?lang=pt>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília, DF: Anvisa, 2004. Acessado em 25 ago. 2025. Disponível em: <https://www.anvisa.gov.br/alimentos/bps.htm>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Cuidados com os alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Acessado em: 27 ago. 2025. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf

FORSYTHE, Stephen. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. E-book. p.40. ISBN 9788536327068. Acesso em 25 ago. 2025. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536327068/>

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Indicação de Procedência Pelotas**. Pelotas: INPI, 30 ago. 2011. Acessado em 25 ago. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/Pelotas.pdf>

REVISTA HIGIENE ALIMENTAR. **Cuidados com vitrines e conservação de alimentos**: revista Higiene Alimentar, edições 202–203. São Paulo: Higiene Alimentar, 2011

SILVA, Marina Maciel; COELHO, Letícia Azambuja. Os doces de Pelotas: a confeitoraria dos imigrantes na região Sul do Brasil. **Revista Ingesta**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 119-135, 2019. DOI: 10.11606/issn.2596-3147.v1i2p119-135.

SUDRÉ, A. P. et al. Estudo da contaminação de moedas e cédulas de dinheiro circulantes na cidade de Niterói- RJ. **Revista de patologia tropical**, v. 41, n. 4, p. 465-470, 2012.