



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO COMÉRCIO DE CACHORRO-QUENTE PENSADO NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR

¹Juliano Filogenio; ²Jussara Maria Leite Oliveira Leonardo

RESUMO: A presente pesquisa tem por principal objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio de cachorro- quente prensado na cidade de Maringá-PR, avaliando o perfil dos vendedores deste tipo de alimento e suas condições de higiene pessoal, observando o local de trabalho e as condições de todos os materiais, equipamentos e matérias primas, utilizados no preparo dos lanches, além da avaliação do perfil dos consumidores desta iguaria. O crescimento e a consolidação deste segmento nesta localidade, os riscos a que os consumidores estão sujeitos e a falta de informação dos mesmos sobre o tema, se caracterizam como ponto de partida deste estudo. Espera-se, com as informações coletadas, levantar dados importantes para futuros programas e pesquisas no setor e para posterior conscientização dos sujeitos envolvidos nesse processo quanto à necessidade de haver melhorias na qualidade dos produtos comercializados, eliminando riscos de doenças veiculadas por alimentos (DVA) neste ramo de atividade. O trabalho englobará dois grandes momentos, um de caráter bibliográfico, em que se fará revisão de literatura sobre o tema para fundamentar e respaldar a investigação e outro de cunho prático, em que se disponibilizará de recursos como entrevista, observação e questionário fechado para levantamento de dados. Serão realizadas visitas observacionais a um total de 35 pontos de venda de cachorro- quente, classificados em três níveis: ambulantes de pequeno porte: 15 amostras; ambulantes de médio porte: 15 amostras; fixos: 05 amostras. O questionário terá seis pontos fundamentais a serem investigados: perfil dos vendedores; perfil dos consumidores; higiene pessoal dos vendedores; utensílios, equipamentos e carrinhos; manipulação dos alimentos; condições ambientais.

Palavras-chave: Condições higiênico-sanitárias; cachorro- quente; vendedores ambulantes.

¹Discente do Curso de Gastronomia do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá - PR. Bolsista do Programa de Iniciação Científica do PROBIC – CESUMAR). jfilogenio@yahoo.com.br

²Docente do Curso de Gastronomia e Medicina Veterinária do Centro de Ensino Superior de Maringá – CESUMAR, Maringá – PR. jussaraleonardo@cesumar.br