

DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES PARA A MELHORIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA

Raffael Alves Rocha da Silva⁽¹⁾; Renato Dantas da Silva Sobrinho⁽²⁾; Rerisson José Cipriano dos Santos⁽²⁾; Silvanda de Melo Silva⁽³⁾; Marcelo Santos da Silva⁽²⁾
Centro de Ciências Agrárias/Departamento de Ciências Fundamentais e Sociais/
PROBEX

Resumo

A qualidade da alimentação e da oferta de alimentos tem sido motivo de preocupação em todos os países, com a necessidade de se coibir a contaminação de alimentos por agentes físicos, químicos e biológicos com potencial de causar danos à saúde. O empobrecimento gradual da população dos países em desenvolvimento fez proliferar o consumo de alimentos preparados e vendidos nas ruas, porém, as limitações da qualidade dos produtos ofertados, as deficiências nas práticas de manuseio aliados aos limitados hábitos de higiene da maioria dos vendedores ambulantes. A ausência de água potável e de refrigeração dos alimentos, a falta de áreas adequadas para descarte do lixo e de sanitários públicos inapropriados e adjacentes aos locais de venda, favorecem a contaminação dos alimentos comercializados nas feiras livres. Entretanto o município de Areia-PB, de forma pioneira na região, através do Programa de Melhoria da Feira Livre, vem adotando um conjunto de ações, auxiliando no desenvolvimento de normas e regulamentações que são direcionadas para aspectos que cobrem desde ao ajuste na infraestrutura e no aspecto físico até a qualidade de aquisição e ao correto manuseio e oferta de frutas e hortaliças comercializadas. Esse projeto já mostrou avanços expressivos na conscientização qualidade do produto na compra, na qualidade do produto final e de venda do produto, de forma a garantir a segurança e a integridade do consumidor.

Palavras-chave: Segurança alimentar; qualidade de vida; educação; organização social; qualidade de manuseio; direito do consumidor.

Introdução

Nas últimas décadas, o acesso e a qualidade da alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países (World Declaration on Nutrition, 1992). Com a globalização, ficaram mais evidentes os problemas relativos à qualidade dos alimentos para consumo humano. A Organização Mundial da Saúde tem alertado para a necessidade de se coibir a contaminação de alimentos por agentes biológicos com potencial de causar danos à saúde. Há vários motivos que explicam a persistência ou até o aumento da contaminação dos alimentos, a exemplo de técnicas de manuseio e condições de oferta de alimentos inadequadas.

Além disso, a poluição ambiental em diversas partes do planeta tem contaminado alimentos e rebanhos. Na China, por exemplo, a água de rios poluídos por esgotos é utilizada na irrigação de áreas de cultivo, contaminando também os alimentos (Sanders TAB, 1999).

O empobrecimento gradual da população dos países em desenvolvimento fez proliferar o consumo de alimentos preparados e vendidos nas ruas. O hábito cultural já era muito popular no mundo todo - barraquinhas de sardinha na brasa em Portugal, de chás na Índia, de crepes na França, de acarajé, cachorro quente, biju, churrasquinho, pastel, frutas e hortaliças no Brasil. Este mercado da economia informal representa fonte de emprego e renda tem movimentação para um setor da população, cuja movimentação financeira anual é superior a 40 milhões de reais (Germano et al., 2000). Porém, os limitados hábitos de higiene da maioria dos vendedores ambulantes, a ausência de água potável e de refrigeração dos alimentos, a falta de áreas adequadas para descarte do lixo e de sanitários públicos nos locais de venda, favorecem a contaminação e deterioração dos alimentos comercializados nas feiras ou feirinhas. É reconhecido que a pouca higiene no comércio popular de alimentos contribuiu para as várias epidemias de cólera na América Latina nos últimos 15 anos (Germano et al., 2000).

⁽¹⁾ Aluno(a) Bolsista; ⁽²⁾ Aluno(a) Voluntário(a); ⁽³⁾ Prof(a) Orientador(a)/Coordenador(a); ⁽⁴⁾ Prof(a) Colaborador(a); ⁽⁵⁾ Servidor Técnico/Colaborador

Considerando apenas os agentes biológicos patogênicos para o homem - bactérias, vírus, protozoários, parasitas e toxinas naturais, vê-se que um grande número é transmitido pela água e alimentos, provocando o quadro de gastroenterocolite aguda (GECA). Há grande diversidade destes agentes – só a bactéria *Salmonella* sp tem mais de 2.400 sorotipos patogênicos para o homem (Centers for Disease Control, 1999). A ação destes agentes patogênicos depende da precariedade das condições de higiene do meio e da suscetibilidade do hospedeiro humano. Isto tem tido implicações graves para a saúde humana. Estima-se que, anualmente, ocorra 1,5 bilhão de episódios de GECA em todo o mundo, dos quais 70% são causados pela ingestão de alimentos contaminados (Satcher, 2000). Ressalta-se que muitas hortas brasileiras não só são irrigadas com água contaminada por pesticidas e matéria fecal, mas até adubadas com dejetos humanos. Por isso, o consumo de verduras cruas é um importante meio de transmissão de doenças infecciosas e parasitárias na população (Takayanagui et al., 2000).

As feiras livres foram criadas para permitir que o produtor rural possa oferecer diretamente ao consumidor produtos de sua atividade, sem intermediários, e sem tornar-se comercialmente profissional. Por serem instaladas de forma itinerante em praças e vias públicas, feiras livres trazem comodidade aos consumidores, mas também problemas de difícil solução. Os resíduos decorrentes da atividade podem propiciar o desenvolvimento de insetos e roedores, trazendo risco à saúde pública pelo surgimento das doenças. Uma outra preocupação da saúde pública é com os adubos com excreto humano e de animais ou a água poluída com que esses vegetais são regados durante o cultivo, que podem propiciar a transmissão de parasitas intestinais (ovos e cistos). A maioria das frutas e hortaliças é comercializada em feiras livres, que nas cidades do interior do Nordeste, representam uma das principais atividades de comercialização de produtos alimentícios. Infelizmente nestes locais, não existindo o controle sanitário por parte dos comerciantes como também dos órgãos públicos, os produtos são expostos ao ambiente aberto e por serem altamente perecíveis esses produtos são fáceis de serem contaminados. Estas contaminações podem ter sua origem no manuseio incorreto dos produtos, práticas deficientes de higiene dos comerciantes e inadequação do local de venda que geralmente não possuem a mínima condição higiênica, como também por parte de procedimentos inapropriados dos consumidores. No entanto, a qualidade do produto é fator determinante na preferência dos consumidores e uma garantia à saúde pública. Dessa forma o consumidor sempre seleciona os produtos mais apresentáveis e que tenha algum tipo de característica peculiar aos mesmos, que os façam mais apreciáveis.

Portanto, faz-se necessários o desenvolvimento de ações de desenvolvimento, enfocando sobretudo através da ação participativa dos atores envolvidos no processo de modo a criar soluções sustentáveis visando a melhoria da infraestrutura, da oferta do produto, da conscientização dos feirantes quanto a qualidade de manuseio e de higiene e de compartilhamento de recursos físicos e da infraestrutura disponível para o bem comum.

Dessa forma, o objetivo desse trabalho tem sido desenvolver ações que, em conjunto, venham esclarecer determinadas situações aos comerciantes de frutas e hortaliças ambulantes, de forma a oferecer o melhor ao consumidor e vender todo o produto que chega a feira.

Descrição Metodológica

As ações desenvolvidas nesse projeto acerca da coleta e comercialização de frutas e hortaliças da feira livre no município de Areia foram obtidas através de visitas semanais, aplicação de questionários, realização de reuniões, articulações de atores e parceiros e realização de treinamentos durante o período de Julho a Dezembro de 2006, além da realização de um amplo diagnóstico envolvendo feirantes e clientes. Foi feito o cadastramento de todos os feirantes e 487 entrevistas com os clientes.

Resultados

As ações do projeto resultaram na organização do grupo de feirantes de Areia de forma que foi montada uma associação para articulação junto à Prefeitura, os órgãos de fomento e o Sebrae visando a tomada de ações. Foram feitas reuniões entre os comerciantes e foi criada a Associação dos Feirantes e Comerciantes do Mercado Público de Areia (AFCMPA) em 07/11/2006, sendo estabelecido seu estatuto social. Que tem como parceiros a Prefeitura

Municipal de Areia, Sebrae, Banco do Brasil e o Pronaf (órgão que irá financiar os recursos necessários para adaptação das estruturas das barracas para os feirantes).

Através de reuniões foi recomendado aos associados o Treinamento em Boas Práticas Manipulação (BPM). Que consiste: “Conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, incluindo a qualidade do produto na compra, qualidade do produto final, atitudes junto ao cliente e de venda do produto, de forma a garantir a segurança e a integridade do consumidor”.

Realização de treinamento sobre Boas Práticas de Manipulação de Frutas e Hortaliças para os feirantes pelos bolsistas e voluntários e a realização de diagnóstico representativo de feirantes e clientes da feira de Areia foram determinantes no levantamento de necessidades e identificação dos principais problemas sobre o ponto de vista dos clientes e dos feirantes, como também da administração da cidade. Entre as principais melhorias que já se consegue visualizar na feira livre pode-se destacar: uma melhor aparência do vendedor, um bom atendimento aos clientes, oferecer melhores tipos de embalagens na apresentação do produto, expor os produtos de forma atrativa e oferecer uma maior qualidade e variedades de produtos.

Como principais resultados obtidos destacam-se a formação da Associação dos Feirantes e Comerciantes do Mercado Público de Areia, o envolvimento de parceiros da sociedade civil e de instituições de fomento (Banco do Brasil, Pronaf, BNB) e do envolvimento do (Sebrae).

No desenvolvimento do projeto, as dificuldades encontradas foram advindas da escassez de recursos para realização de treinamentos, limitação de estrutura de transporte para realização de treinamentos mais específicos para realização de treinamentos no Campus do CCA e dificuldade inicial de conscientizar os feirantes quanto à necessidade de organização de estabelecer um interlocutor para solução de problemas no coletivo.

Em resumo, o sucesso do projeto tem sido garantido devido a ação participativa dos feirantes e se inserem na forma de associação como parte interlocutora do grupo. A equipe do projeto e os feirantes estão entusiasmados com os resultados alcançados pelas ações do projeto e novos parceiros, a exemplo do BNB, têm sido incorporados ao projeto e todos juntos têm se empenhado bastante para prosseguir com as ações que visem melhorar a qualidade geral da feira livre de Areia.



Figura 1. Reuniões preliminares visando organizar a feira livre de Areia, contando com o Prefeito e Secretários (2005).



Figura 2. Reuniões preliminares visando organizar a feira livre de Areia, contando com os feirantes (2005).



Figura 3. Formação da Associação dos Feirantes e Comerciantes do Município de Areia – AFCMPA (Nov. 2006).



Figura 4. Discussão da AFCMPA e prefeitura sobre a criação do Regimento da Feira- Livre de de Areia (Fev. 2007).

Conclusões

- A organização do grupo em torno da idéia de melhoria do conjunto foi fundamental para o desenvolvimento das ações, sobretudo para a formação da Associação dos Feirantes.
- A melhoria da qualidade de produto e de exposição já pode ser observada entre os feirantes e por parte dos clientes.
- A formação da associação proporcionou a agregação de vários parceiros aos projeto, a exemplo do SEBRAE e BNB.
- Atualmente os feirantes têm, em conjunto, adquirido a idéia de que qualidade de higiene e de produto são requisitos básicos que beneficiam a qualidade do seus trabalhos bem como .

Referências Bibliográficas

World Declaration on Nutrition. In: FAO/WHO International Conference on Nutrition; 1992; Rome, Italy. Available from <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/economic/esn/icn/icnconts.htm>

Sanders TAB. Food production and food safety. *BMJ* 1999;318:1689-93.

Germano MIS, Germano PML, Castro AOP, Andrighetto C, Babadopoulos P, Koshio S, et al. Comida de rua: prós e contras. *Hig Aliment* 2000;14:27-33.

Centers for Disease Control. Outbreak of Salmonella serotype Muenchen infections associated with unpasteurized orange juice: United States and Canada. *JAMA* 1999;282:726-8.

Satcher D. Food safety: a growing global health problem. *JAMA* 2000;283:1817.

Takayanagui OM, ebrônio LHP, Bergamini AM, Okimo MHT, Castro Silva AAMZ, Santiago R, et al. Fiscalização de hortas produtoras de verduras do Município de Ribeirão Preto, SP. *Rev Soc Bras Med Trop* 2000;33:169-74.

