**8CCAEDCSAPX02-O**

**ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES NA FEIRA-LIVRE DE RIO TINTO-PB: UMA QUESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR**

Jéssica Cristina da Silva(1); Jessica Patricia da Silva(2);Jailson Ribeiro de Oliveira(3)

Centro de Ciências Aplicadas e Educação/DCSA/PROBEX

**RESUMO**

No decorrer dos anos a preocupação com a segurança alimentar vem crescendo, fazendo com que os produtos vendidos por ambulantes representasse um grande risco para a saúde da população, devido a condição higiênico-sanitária precária. Este estudo teve como objetivo identificar os fatores higiênicos e os riscos de contaminação de alimentos vendidos por ambulantes na feira-livre da cidade de Rio Tinto - PB. O método utilizado foi através da observação direta, numa pesquisa de campo de tratamento qualitativo em seis tipos de locais de vendas, tais como: barracas e/ou estabelecimentos, conformes o manual das Boas Práticas de Fabricação (BPF), do Procedimento Operacional Padronizado (POP) e da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Palavras-Chave: Segurança Alimentar. Riscos dos Alimentos. Fatores Higiênicos.

**INTRODUÇÃO:**

No decorrer dos anos a preocupação com a segurança alimentar vem crescendo, fazendo com que a comercialização de produtos vendidos por ambulantes representasse um grande risco para a saúde da população.

 Segundo Pinto (2009, p. 130), a segurança alimentar depende do controle dos perigos físicos, químicos e biológicos. Os perigos físicos podem ser representados por unhas, fios de cabelo quando em contato com o alimento. Osperigos químicos dá-se por produtos químicos e metais tóxicos. Os perigos biológicos dá-sepor bactérias e fungos. A contaminação também pode ser cruzada, que tem como característica substâncias prejudiciais à saúde humana para alimentos já higienizados.

 A venda de alimentos vendidos por ambulantes na feira-livre da cidade de Rio Tinto–PB,deveria receber, das autoridades locais, uma melhor atenção, pois o local apresenta um enorme risco para a saúde da população, já que os produtos comercializados são de fácil contaminação, devido às condições inadequadas das barracas e/ou estabelecimentos visitados, pela falta do conhecimento sobre os sistemas, são eles: Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que garantem a saúde da população, a higiene e a segurança dos produtos alimentícios desde a produção até o consumo.

 Diante deste contexto faz-se necessário estudar o seguinte problema: Quais os fatores higiênicos e os riscos de contaminação de alimentos vendidos por ambulantes na feira-livre da cidade de Rio Tinto – PB, para protegera saúde da população. Portanto o presente artigo teve como objetivo identificar os fatores higiênicos e os riscos de contaminação de alimentos vendidos por ambulantes na feira-livre da cidade de Rio Tinto – PB.

**REFERENCIAL TEÓRICO**

Segundo Pinto (2009, p. 130), a segurança alimentar é um conjunto de normas de produção, transporte e armazenamentos de alimentos e depende do controle das determinadas características dos perigos físicos, químicos, biológicos e sensoriais. Os perigos físicos podem ser representados por unhas, fios de cabelo quando em contato com o alimento. Os perigos químicos dá-se por produtos químicos e metais tóxicos. Os perigos biológicos dá-se por bactérias e fungos. A contaminação também pode ser cruzada, que tem como característica substâncias prejudiciais à saúde humana para alimentos já higienizados.

Segundo Robbins (2000, p. 10), o sucesso de longo prazo só pode ser alcançado mediante a satisfação do cliente e o aprimoramento contínuo, ou seja, qualidade significa a excelência de um produto ou serviço. Percebe-se que qualidade está diretamente ligado ao aperfeiçoamento contínuo, alcançando as necessidades e atendendo as expectativas do cliente/consumidor.

Segundo Pinto (2009, p. 150), existem vários tipos de instrumentos que podem ser utilizados para garantir a qualidade dos alimentos. Dentre eles estão: A adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF), dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e da aplicação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Resolução RDC 216 de 15/09/2004, estabeleceu o manual das Boas Práticas de Fabricação, que tem como objetivo proteger a saúde da população contra doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados, voltados para qualquer tipo de serviços de alimentação, dando ênfase para as barracas e/ou estabelecimentos visitados na feira-livre da cidade de Rio Tinto – PB, que irão auxiliar os ambulantes e aos manipuladores, a prepararem, armazenarem e a venderem os produtos alimentícios de forma adequada, higiênica e segura.

A partir da Resolução RDC 275 de 21/10/2002, que dispõe dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), tendo como objetivo estabelecer instruções para a produção, armazenamento e transporte dos alimentos. Irei elencar alguns constituintes do POP, são eles:

* Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios;
* Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
* Higienização e saúde dos Manipuladores;
* Abastecimento de água;
* Manejo de Resíduos.

 O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) apresenta as vantagens de ser preventivo, mediante ao enfoque dinâmico na cadeia de produção; de garantir a segurança e a qualidade dos produtos; de incrementar a produtividade e a competitividade e de atender às exigências. Trata-se de um sistema preventivo, que busca garantir a inocuidade do alimento e inclui aspectos que vão desde a produção até o consumo.

Segundo Robbins (2000, p. 129), empreendedorismo é um processo pelo qual os indivíduos procuram oportunidades, satisfazendo necessidades e desejos por meio da inovação, sem levar em conta os recursos que controlam no momento.

Ainda segundo Robbins (2000, p. 10), empreendedorismo é o processo de criar algo diferente e com valor, dedicando tempo e esforços necessários, assumindo os riscos financeiros as conseqüentes recompensas da satisfação econômica e pessoal.

Observa-se que empreendedorismo é um processo de criar, abrir e gerir um negócio, acarretando uma melhoria contínua para a satisfação dos clientes, tendo como principais características: positividade, organização, criatividade, inovação e foco.

Devido ao grande déficit de empregos não encontrados na cidade de Rio Tinto – PB, muitos proprietários das barracas e/ou estabelecimentos visitados na feira-livre da cidade de Rio Tinto – PB, transformaram-se em pequenos empreendedores informais, aplicando todo seu recurso financeiro em um negócio sem planejamento e sem técnicas de acompanhamento, podendo não gerar lucro e nenhum *feedback*positivo.

**PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

O presente estudo extensionista deriva-se do Projeto PROBEX intitulado “Melhoria da qualidade dos serviços de alimentação dos empreendimentos de pequeno porte nos municípios de Rio Tinto e Mamanguape.

Optou-se por realizar uma pesquisar descritiva-exploratória, fazendo uso do método de coleta observação direta. O referido procedimento aconteceu no dia 27/08/2011, numa pesquisa de campo com estudo multicaso, lançando mão de tratamento qualitativo, para uma amostragem de seis tipos de locais de vendas, tais como: barracas (A e B) e nos estabelecimentos (C, D, E e F), na feira-livre da cidade de Rio Tinto – PB.

Os aspectos observados foram:

* Fatores higiênicos;
* BoasPráticas de Fabricação;
* Procedimentos Operacionais Padronizados;
* Riscos de contaminação;
* Perigos físicos, químicos e biológicos e a Segurança
* Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

**RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Dentre os vários produtos comercializados, os que mais se destacaram foram: cachorro-quente, salgados, sucos, refrigerantes e caldo - de - cana.

Foi observado que nas barracas (A e B) e nos estabelecimentos (C, D, E e F), foram detectados várias irregularidades nos quesitos:

* **Infra- estrutura:** As barracas (A e B),e nos estabelecimentos (C, D, E e F), foram encontradas rachaduras e inadequações nas instalações, apresentavam: acúmulo de lixo, falta de higienização e presença de animais nos arredores dos mesmos.
* Os equipamentos utilizados por essesmanipuladores não estavam num bom estado de conservação.
* Nas barracas (A e B), tais como: as bacias (onde eram depositados todos os utensílios) eram colocadas no chão sujo. Faziam o uso de descartáveis e o local do lixo, ficava ao lado dos produtos alimentícios.
* Nos estabelecimentos (C, D, E e F), os utensílios, como: os talheres não estavam acondicionados em embalagens plásticas fechadas, possuíam lavatórios de mãos, mas não possuíam banheiros no local. O lixo ficava dentro dos estabelecimentos, de baixo do lavatório de mãos.
* Os manipuladores tanto nas barracas quanto nos estabelecimentos visitados, faziam uso de adornos, não utilizavam nem luvas e tampouco tocas, manipulavam alimentos e dinheiro ao mesmo tempo sem nem ao menos lavar as mãos.
* Essas falhas acontecem desde o recebimento da matéria-prima até o consumo do alimento, seja por um recebimento errado, um armazenamento sem organização gerando a ultrapassagem das datas de validade certa, seja por um transporte em temperatura elevada ou baixa de mais, seja por uma forma de preparar o alimento sem tomar os devidos cuidados, ou seja, por uma falta de higienização precária, acarretando um maior risco de contaminação, ocasionando para o empreendedor e seus funcionários das barracas e/ou estabelecimentos um *feedback* totalmente negativo, pois o risco de contaminação do alimento é altíssimo, o que prejudica a saúde da população e também acontecendo as perdas de clientes, o que não gerará lucro, chegando até a fechar.

**CONCLUSÃO**

Contudo o presente artigo comprova que a maioria das barracas e/ou estabelecimentos visitados na feira-livre da cidade de Rio Tinto – PB não fazem o uso de nenhum sistema, sejam eles:

* Boas Práticas de Fabricação;
* Procedimentos Operacionais Padronizados;e
* Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Nessa perspectiva busca-se assegurar a saúde da população, a higiene e a segurança alimentar, que vão desde a preparação até o consumo dos clientes, acarretando um aperfeiçoamento contínuo para a qualidade dos produtos alimentícios.

Sugere-se que as autoridades da cidade de Rio tinto - PB, interfiram imediatamente nas vendas desses alimentos que estão de forma inadequada ou promovam para os tais ambulantes da feira-livre, palestras, treinamentos e cursos com pessoas capacitadas e monitoramento contínuo das condições higiênicas e dos manipuladores do local, minimizando as falhas e os riscos identificados para a proteção da saúde da população que ali encontra-se e alimenta-se. É de sumaimportância também que esses ambulantes adotem esses sistemas para a melhoria da qualidade e satisfação de seus clientes, ocorrendo assim a fidelização dos mesmos.

**REFERÊNCIAS**

ABREU, EdeliSimionni, SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Avaliação da produtividade. In: **Gestão de Unidades de Alimentação:** Um modo de fazer. 3.ed. São Paulo: Metha, 2009.

ANVISA. **Diretrizes para produção e comercialização de alimentos**. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)>. Acesso em: 09/09/2011 as 21h03min.

FREUND,Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas:** Uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005 - 208pág.

PINTO, Ana Maria de Souza. Garantia da qualidade higiênico-sanitária. In: **Gestão de Unidades de Alimentação:** Um modo de fazer. 3.ed. São Paulo: Metha, 2009.

ROBBINS, Stephen Paul. **Administração:** Mudanças e perspectivas. São Paulo: Saraiva, 2000.