

6CFTDTRPEX01**CONDIÇÕES DE HIGIENE DAS FEIRAS LIVRES DOS MUNICÍPIOS DE BANANEIRAS, SOLÂNEA E GUARABIRA**

Edilma Pinto Coutinho (3); Manoel José da Silva (2); Maria Sueli Francisco (2); João Maria Soares da Silva (2); Luan Pedro Melo Azeredo (2); Ana Tereza Oliveira (1)
Centro de Formação de Tecnólogos/Departamento de Tecnologia Rural/PROBEX

Resumo

A feira livre é um dos mais importantes mecanismos de abastecimento de alimentos das famílias bananeirense e solanense, portanto, conhecer e apoiar esta estrutura de comercialização é de fundamental importância para a garantia da saúde e qualidade de vida da população desses municípios. Esse trabalho apresenta um relato das atividades desenvolvidas pela equipe do projeto de extensão “Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira”. Tendo como princípio que para orientar e apoiar a comercialização sob controle higiênico é necessário o conhecimento profundo da realidade das feiras, a equipe do projeto realizou previamente um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos alimentícios nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea. O principal foco do diagnóstico foi os locais onde comercializam carnes vermelhas e de aves, pescados, hortifrutis e onde se preparam e comercializam lanches e refeições. O trabalho foi desenvolvido sob a ótica da Resolução GMC Nº 80/96 e da Portaria MS Nº 326/97, que regulamentam sobre as condições dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos. O diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários nas barracas das feiras, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados. As carrocinhas e lanchonetes que prepararam e comercializam alimentos prontos para o consumo também apresentam graves problemas relativos à higiene. Tais condições contrariam a legislação sanitária em vigor, comprometem a qualidade do alimento, colocam em risco a saúde do consumidor e evidenciam as demandas de informações por parte do feirante sobre manipulação dos alimentos. Pode-se concluir que as feiras avaliadas são um campo fértil para atuação de atividades de extensão.

Palavras-chave: Feira-livre; higiene; alimentos

Introdução

A grande variedade de produtos e a diversidade nos preços se destacam entre os fatores que viabilizam as feiras livres como relevante canal de comercialização. A concentração

¹⁾ Bolsista, ⁽²⁾ Voluntário/colaborador, ⁽³⁾ Orientador/Coordenador ⁽⁴⁾ Prof. colaborador, ⁽⁵⁾ Técnico colaborador.

de comerciantes em um único lugar resulta numa concorrência que apresenta impacto positivo na qualidade, na quantidade e nos preços dos produtos, atraindo grande número de consumidores.

Capistrano et al (2004) valorizam o caráter supletivo de abastecimento das feiras e relatam que as mesmas são freqüentadas, na sua maioria, pela parcela da população que já possui hábito de ir à feira, como donas-de-casa e idosos, que possuem tempo disponível ou que não possuem veículos próprios.

Santos (2005) acrescenta que a feira livre oferece a possibilidade do consumidor comparar preços entre diferentes comerciantes da mesma mercadoria ao mesmo tempo, e sem ter que se deslocar a uma distância que chega até mesmo a quilômetros, como acontece entre supermercados, por ficarem distantes uns dos outros. Tal fato dificulta a pesquisa de preços ou a torna inviável para o consumidor. Assim, a feira livre acaba competindo com o supermercado, porque oferece preços mais acessíveis, e isso agrada o consumidor.

Para Dolzani e Jesus (2004), a feira se configura também como um local de encontros e lazer, o que a torna um fato social com características peculiares. Nela as pessoas se encontram, trocam informações, fazem articulações políticas ou simplesmente se divertem.

A feira apresenta graves problemas como: falta de higiene, má estrutura das barracas, comercialização de produtos não permitidos, falta de segurança e desorganização. Tais problemas colocam em risco a sobrevivência da feira, uma vez que contrariam a legislação sanitária, de forma que compromete a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor.

Segundo Correia e Roncada (1997), a comercialização de alimentos de origem animal em feiras livres, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto. Alimentos crus, comercializados em feiras livres e mercados públicos podem ser veículos de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, desta forma, colocar em risco a saúde do consumidor.

Em relação qualidade das carnes, Leitão (2003) descreve que pode ser baseada em parâmetros de natureza higiênica ou sanitária. O autor ressalta que na ausência desses parâmetros, os alimentos podem ser contaminados por agentes biológicos, físicos e químicos. Para Fritzen *et al* (2006), um dos fatores importantes referentes à qualidade da carne no local de venda é a higiene dos manipuladores, equipamentos e utensílios.

Os problemas de saúde ocasionados pelo consumo de pescado devem-se, principalmente, às deficientes práticas de manuseio em todas as etapas da cadeia produtiva. Por serem altamente perecíveis, os pescados exigem cuidados especiais desde a captura até a comercialização (TOMITA *et al*, 2006; RODRIGUES *et al*, 2004).

Para Germano *et al*. (2001), no Brasil, as condições higiênico-sanitárias das hortaliças oferecidas ao consumo humano são precárias e constituem um fator de grande relevância na epidemiologia das enteroparasitoses. Esta situação se agrava no contexto de comercialização das feiras livres, cuja realidade relatada por Pinheiro e Sá (2007) não condiz com as

recomendações sanitárias para a manipulação de alimentos. Segundo os autores, faltam infra-estrutura e capacitação dos comerciantes quanto às Boas Práticas de Fabricação/manipulação de Alimentos.

A feira livre caracteriza-se como um dos mais importantes mecanismos de abastecimento de alimentos das famílias bananeirense e solanense, portanto, conhecer e apoiar esta estrutura de comercialização é de fundamental importância para a garantia da saúde e qualidade de vida da população desses municípios.

Tendo como princípio que para orientar e apoiar a comercialização sob controle higiênico é necessário o conhecimento profundo da realidade das feiras, foi realizado um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos alimentícios nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea.

O trabalho foi desenvolvido sob a ótica do Código de Postura do Município de Solânea (regulamentado pelo Decreto-lei Nº 01/92), da Resolução GMC Nº 80/96 e da Portaria MS Nº 326/97. Para tanto, foram avaliadas a organização da feira, a higiene dos manipuladores dos alimentos e do ambiente de comercialização e a qualidade dos alimentos ofertados.

Descrição

Esse trabalho apresenta um relato das atividades desenvolvidas pela equipe do projeto de extensão “Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira” e enfoca um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos alimentícios nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea. O estudo fundamentou-se na legislação municipal e federal referentes à comercialização e manipulação de alimentos.

A feira de Bananeiras caracteriza-se por ser de pequeno porte e ocorre unicamente na sexta-feira. No município não existe um local específico para a feira, sendo a mesma realizada numa importante via do centro da cidade. Técnicos da Secretaria de Infra-estrutura e Obras, órgão responsável pela gerência, afirmam que não existe cadastro dos feirantes, embora se estime que haja aproximadamente 200 comerciantes. Por fim, convém registrar que a maioria dos feirantes de Bananeiras também comercializa em Solânea.

A feira de Solânea caracteriza-se por ser de médio porte, ocorre na quarta-feira e no sábado. No município existe um local reservado exclusivamente para realização das feiras. Técnicos da Secretaria da Agricultura, órgão responsável pela gerência, afirmam que a feira tem aproximadamente 700 feirantes cadastrados e 200 clandestinos.

Embora os objetivos do projeto contemplasse o município de Guarabira, tais atividades não foram realizadas tendo em vista a grande demanda encontrada nos municípios de Bananeiras e Solânea.

Metodologia

O presente trabalho teve como base uma pesquisa exploratória e fundamentou-se em análise qualitativa e interpretativa, baseada na realidade observada. Foi realizado no período entre maio e novembro de 2007, nas feiras-livres das cidades de Bananeiras e Solânea, situadas na região do Brejo Paraibano.

Durante a pesquisa, foram realizadas visitas técnicas aos locais que comercializam carnes vermelhas e de aves, pescados, hortifrutis e nos locais onde se preparam e comercializam lanches e refeições.

As fontes de dados foram primárias e secundárias: os dados primários foram coletados durante as visitas técnicas às feiras livres, ocasião em que se observaram a organização dos setores, assim como, as condições higiênico-sanitárias do ambiente de comercialização e preparo dos alimentos (carnes vermelhas e de aves, hortifrutis, pescados e refeições), dos manipuladores, dos utensílios e equipamentos. Também foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com os gestores municipais responsáveis pelas feiras, com os feirantes e com os funcionários que realizam a fiscalização. As entrevistas visaram conhecer a organização das feiras e identificar as demandas para a sua melhoria.

Os dados secundários foram coletados da legislação municipal e federal referentes à comercialização e manipulação de alimentos. No âmbito municipal teve-se como base o Código de Postura do Município de Solânea, regulamentado pelo Decreto-lei Nº. 01/92 que define as normas de Higiene dos alimentos e dos seus estabelecimentos de comercialização, inclusive a feira livre. No âmbito federal teve-se como base a Resolução GMC Nº. 80/96 e da Portaria MS Nº. 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

Resultados

Organização e estrutura das feiras de Solânea e Bananeiras

Em relação à organização, as feiras de Solânea e Bananeiras apresentam as seguintes características:

- Teoricamente as feiras estão segmentadas em setores, onde se comercializam os pescados, as carnes, as aves, os hortifrutis e os cereais, no entanto, na prática isso não acontece, por exemplo, comercializam-se aves e cereais no mesmo lugar;
- Não existem coletores de lixo, de forma que todo o resíduo gerado durante a comercialização é colocado no chão. Tal fato promove mau cheiro e atrai insetos e roedores, esta situação se torna mais crítica no setor de comercialização de pescado, tendo em vista o acúmulo de grande quantidade de resíduos proveniente da descama

- e evisceração, de forma que o setor de pescado está entre os ambientes mais sujos e malcheirosos da feira;
- O banheiro público não tem boa higienização, causando desconforto aos feirantes e clientes e, principalmente, sendo veículo de contaminação e promoção de mau cheiro;
 - É comum a presença de animais como cães e gatos, principalmente nos setores de carnes e pescado, pois é hábito entre os feirantes alimentar esses animais;
 - No município de Solânea, as carnes de aves são provenientes de abates em boxes existentes na feira. Em todos os boxes visitados, as condições do abate, não respeitam os preceitos higiênico-sanitários: paredes e pisos sem revestimento e sujos, carência de equipamentos adequados para a operação, animais fadigados e manipuladores sem higiene pessoal;
 - No setor de pescado, muitos feirantes colocam o pescado sem refrigeração em sacos de náilon que ficam no chão, inclusive com proximidade de depósitos de lixo;
 - Em todos os setores da feira não existe abastecimento regular de água. Tal situação dificulta a higienização dos manipuladores, equipamentos e alimentos. A situação é mais crítica nos setores de carnes vermelhas e pescado, por serem alimentos muito perecíveis que demandam cuidados higiênicos mais criteriosos;
 - As barracas de madeira estão em péssimo estado de conservação e muito sujas. Nos setores de carnes e pescado, os riscos inerentes a contaminação microbiológica se intensificam, inclusive, é comum encontrar resíduos orgânicos, especialmente de sangue nas bancadas das barracas, local onde as carnes e os pescados ficam expostos para comercialização;
 - Algumas barracas estão localizadas próximas a esgotos abertos;
 - Nos setores de bares e lanchonetes, onde se preparam e comercializam lanches e refeições, falta abastecimento regular de água, os utensílios de preparo dos alimentos são velhos e sujos, o ambiente é sujo e os manipuladores desconhecem as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
 - É comum o trânsito de bicicletas e motos, colocando em risco a integridade física dos transeuntes e contaminando os alimentos com a poluição causada pela combustão dos motores dos veículos.

Equipamentos e utensílios:

Nas feiras livres, os principais equipamentos utilizados são barracas, balanças e freezer; os principais utensílios utilizados são facas, serras, baldes, bacias e caixas de isopor. Observou-se os seguintes problemas em relação a equipamentos e utensílios:

- As carnes e os pescados são expostos para comercialização diretamente na madeira da barraca ou em cima de esteira de palha, papelão ou lona plástica. A palha e o papelão são materiais impróprios para colocar alimentos, uma vez que não é lavável;

- As balanças e facas são velhas e sem higienização, inclusive a maioria das balanças apresenta ferrugem;
- Não existe nenhum refrigerador ou freezer para armazenagem das carnes e dos pescados, que são comercializadas a temperatura ambiente, sob um forte calor;
- Alguns comerciantes de pescado utilizam caixas de isopor para refrigeração dos produtos, mesmo assim, as caixas são sujas e o gelo não tem procedência segura;
- As barracas onde as frutas e hortaliças ficam expostas são de madeira ou ferro; muitas não apresentam a proteção de lona e encontram-se em péssimo estado de conservação;
- A organização das barracas não privilegia uma estética que vise atrair os consumidores: os vegetais ficam expostos em cima das barracas, diretamente na madeira que tem uma aparência velha e suja. As caixas de transporte também são utilizadas para exposição dos produtos e normalmente são colocadas à frente e ao lado das barracas; em baixo das barracas é comum a presença de bastante entulho;
- O lixo, especialmente os hortifrutigranjeiros deteriorados, ficam próximos as barracas, causando mal odor e atraindo insetos e parasitas;
- Nos bares e nas lanchonetes, local onde se preparam e comercializam lanches e refeições, inexistem coletores de lixos, as paredes e os pisos são sujos e sem revestimento de cerâmica, não existe fornecimento de água, sendo comum o uso de baldes para acondicionar a água usada para a higienização;
- As carrocinhas, local onde se comercializam lanches rápidos, não têm estufas para conservação dos lanches, não têm equipamentos de refrigeração de forma que as bebidas (refrigerantes, sucos e vitaminas) e os molhos (catchup, mostarda e maionese) são conservados e oferecidos à temperatura ambiente.

Manipuladores dos alimentos:

Os comerciantes desrespeitam as boas práticas de manipulação dos alimentos, neste contexto, os principais problemas identificados foram: vestuário impróprio para manipulação de alimentos (os comerciantes não usam toucas e luvas e alguns utilizam aventais, mas que estão sempre sujos, especialmente no setor de carne, onde se observou os feirantes com os aventais sujos de sangue); a higiene pessoal é negligenciada (mãos sujas, barbas e cabelo por fazer e unhas grandes e sujas); é comum a manipulação de dinheiro ou a prática do fumo ao mesmo tempo em que se trabalha com os alimentos e muitos comerciantes têm o hábito de cuspi no próprio chão e/ou próximo dos alimentos.

Diante do cenário, pôde-se observar que o desconhecimento da legislação sanitária em vigor e a falta de infra-estrutura são os principais motivos dos problemas higiênicos identificados na feira. Cabe destacar que a falta de abastecimento de água é dos pontos críticos da feira, pois não se pode ter procedimentos higiênicos na ausência de água.

Qualidade higiênica dos alimentos:

As condições inadequadas de higiene e a falta de refrigeração durante a comercialização têm impactos negativos na qualidade da carne, especialmente a microbiológica e sensorial; a aparência das carnes nem sempre é agradável, é comum observar a formação de salmoura, especialmente nas vísceras; as carnes, principalmente a bovina, têm cor escura e apresentam-se ressecadas, possivelmente pelo calor e falta de refrigeração. Os peixes, em sua maioria, não têm boa aparência: sem brilho no corpo, olhos opacos, falta de rigidez e mau cheiro. Como é tradição nas feiras, a qualidade das frutas e verduras depende do horário; ou seja, no final, as frutas e legumes não têm boa aparência.

Nos bares e lanchonetes, preferencialmente, as refeições são servidas como prato-feito. A buchada, o bode, o guisado e o frango assado são os pratos mais solicitados, especialmente quando acompanhados de macaxeira e/ou cuscuz. A maioria dessas refeições não tem boa aparência e é oferecida para um consumidor de baixo poder aquisitivo, neste caso, convém salientar que existe uma gastronomia típica de feira que é apreciada por profissionais liberais, intelectuais e turistas.

Nas carrocinhas, os sucos são acondicionados em garrafas *pet* e sem refrigeração. Os bolos, pães, cachorros quentes e tapiocas não têm boa aparência. Os salgados têm aspecto de velhos, inclusive, alguns comerciantes revelaram que ultrapassam o tempo máximo recomendado para exposição à temperatura ambiente, que é de seis horas.

O caldo de cana com pastel é uma das tradições da feira, amplamente comercializados. O óleo da fritura do pastel é reutilizado muitas vezes, ficando com a cor escura; a cana de açúcar não é higienizada antes da moagem.

Reivindicações dos feirantes:

Nas entrevistas realizadas com os comerciantes das feiras livres, foram reveladas diversas reivindicações, podendo-se destacar:

- Melhor aplicação dos impostos pagos por eles;
- Melhoria na infra-estrutura do mercado público, como: cerâmica no piso e paredes, melhores instalações elétricas (iluminação em alguns locais do mercado), pontos de água nos locais de comercialização, especialmente nos setores de carnes, pescados e lanchonete;
- Padronização na distribuição dos espaços físicos entre os pontos comerciais de cada setor da feira livre;
- Disponibilidade de segurança durante toda a feira livre e não apenas em alguns horários.

Conclusão

A comercialização dos produtos alimentícios na feira livre de Bananeiras e Solânea não respeita a legislação municipal e a federal, pois existem graves problemas higiênico-sanitários que comprometem a qualidade dos produtos e colocam em risco a saúde do consumidor. Os maiores problemas da feira são estruturais: não existem coletores de lixo; os sanitários não têm manutenção e limpeza, não existe fornecimento regular de água, as caneletas dos esgotos estão abertas e os animais como cães e gatos circulam livremente entre as barracas. Falta uma gestão que fiscalize a organização dos setores e a obediência às normas sanitárias. A feira é um campo fértil para atividades de extensão que visem a capacitação dos feirantes em relação à manipulação higiênica dos alimentos, no entanto, os problemas estruturais encontrados nas feiras de Bananeiras e Solânea são um desafio a mais para o extensionista.

Referências

ANVISA. **Portaria Nº 326 de 30 de julho de 1997**. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção I, p.16.560-3.

ANVISA. **Resolução GMC Nº 80/96**. Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: setembro de 2007.

CAPISTRANO, D. L. *et al.* Feiras livres do município de São Paulo sob o ponto de vista legislativo e sanitário. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 116/117, jan/fev. 2004.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**. São Paulo, v. 31, n.3, p.296-601, 1997.

DOLZANI, M. & JESUS, G. M. **O direito a cidade: cem anos de feira livre na cidade do Rio de Janeiro**. Disponível em: <<http://www.uerj.br>>. Acesso em: <05 de maio 2007>.

FRITZEN *et al.* Análise microbiológica de carne moída de açougues pertencentes a 9 regional de saúde do Paraná. **Higiene Alimentar**. V 20, n 144 set 2006.

GERMANO, P. M. L. *et al.* Qualidade dos vegetais. IN: GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I.

¹⁾ Bolsista, ⁽²⁾ Voluntário/colaborador, ⁽³⁾ Orientador/Coordenador ⁽⁴⁾ Prof. colaborador, ⁽⁵⁾ Técnico colaborador.

S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: Qualidade das Matérias-Primas; Doenças Transmitidas por Alimentos; Treinamento de Recursos Humanos. – 2ªed. Rev. e Ampliada. São Paulo: Livraria Varela, 2001, p.147-148.

LEITÃO, M.F.F. **Aspectos Microbiológicos das Carnes.** In: CONTRERAS, C. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados, Varela, São Paulo, 2003, p.1-5

PINHEIRO, R. e SÁ, J. S. **O processo de comercialização dos produtos da agricultura familiar nas feiras livres de São Luís.** Disponível em: <<http://www.cnpat.embrapa.br/sbsp/anais/>>. Acesso em: 10 de outubro de 2007.

RODRIGUES, M. S. M. *et al.* **Aproveitamento Integral do Pescado com Ênfase na Higiene, Manuseio, Cortes, Salga e Defumação.** Anais do 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária. Belo Horizonte – 12 a 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.ufmg.br/>>. Acesso: Agosto de 2007.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. **GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências** v. 14, n. 1, jan./jun. 2005. Disponível em <<http://www.geo.uel.br/revista>>.

TOMITA, R.Y.; FURLAN, E.F.; NEIVA, C.R.P. *et al.* **Qualidade físico-química do pescado marinho refrigerado em diferentes formas de apresentação.** II SIMCOPE – II Simpósio de Controle do Pescado, 6 a 8 de junho de 2006 – São Vicente/SP. Disponível em: <www.pesca.sp.gov.br/iisimcope/resumo_expandido>. Acesso: Agosto de 2007.

SOLÂNEA. **Decreto-lei nº 01, de 20 de março de 1992:** regulamenta o Código de Postura do Município de Solânea.

¹⁾ Bolsista, ⁽²⁾ Voluntário/colaborador, ⁽³⁾ Orientador/Coordenador ⁽⁴⁾ Prof. colaborador, ⁽⁵⁾ Técnico colaborador.