

# CAPACITAÇÃO DE MULHERES FEIRANTES EM QUALIDADE E SANIDADE DE CARNES E DERIVADOS

SILVA, Edijanio Galdino<sup>1</sup>  
VICENTE, José Augusto<sup>1</sup>  
BARROS, Mércia Rodrigues<sup>3</sup>  
SATAKE, Fabiana<sup>3</sup>  
SILVA, Silvanda de Melo<sup>2</sup>

CCA /DCFS/ PROEXT

## RESUMO

A feira livre é uma importante atividade para produtores, pois propicia a venda direta de seus produtos sem a intervenção de intermediários. Objetivou-se com este trabalho avaliar a qualidade higiênico-sanitária de produtos de origem animal no Município de Areia, PB. O trabalho foi desenvolvido na feira livre do Município de Areia-PB, no período de março a setembro de 2013, com 46 vendedores ambulantes de produtos derivados de origem animal, na feira livre, esta realizada semanalmente, na sexta-feira e no sábado. Realizou-se entrevistas a 46 feirantes, por meio de questionários. Dos 46 entrevistados, 76,09% eram homens e 23,91% mulheres, estes variando o tempo que trabalham na feira, indicando que atividade é mais realizada por homens. Quanto as condições do local da feira livre, 50,00% responderam que o local é adequado para comercializar alimentos, mesmo sabendo que as condições sejam muito decadentes. Mesmo que 91,30% utilizem bancadas de cimento estas não são adequadas, pois não atendem as normas mínimas exigidas pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal “RISPOA”. Conclui-se que a situação da feira livre do município de Areia-PB, encontra-se em situações precárias, necessitando de estruturas que fique dentro dos padrões da legislação. E que o poder público possa contribuir com transportes, principalmente para as carnes, já que as mesmas são muito fáceis de serem contaminadas. É necessário que haja incentivo para capacitação de pessoas, sobretudo das mulheres atuando nesta atividades, para direcionar melhorias na qualidade dos alimentos ofertados na feira livre, bem como a satisfação em realizar a atividade pelo comerciante.

**PALAVRAS-CHAVE:** Higiene; Saúde do Trabalhador; Qualidade Alimentar.

## INTRODUÇÃO

No Brasil, as feiras livres são uma das mais antigas formas de varejo, sendo um espaço que tem influência na melhoria de vida das pessoas, não só pela obtenção de uma renda familiar, mas pela apreensão das ideias e representações associadas à feira como espaço de socialização, carregada de narrativas e símbolos sociais. Ao mesmo tempo, esse ambiente fornece informações no que diz respeito às condições de trabalho, organização e consumo, origem e destino dos produtos potenciais de comercialização, nível de satisfação e quais os outros segmentos sociais envolvidos no processo - feirantes, clientes e organizações locais (ÂNGULO, 2003).

<sup>1</sup> Alunos de graduação em Veterinária, Bolsistas PROEXT, CCA/UFPB, Areia - PB. E-mail: edijanio@veterinario.med.br

<sup>2</sup> Ph.D., Prof<sup>ª</sup> Assoc. IV, Lab. Biologia e Tecnologia Pós-Colheita, DCFS/CCA/UFPB.

A feira livre é uma importante atividade para produtores, pois propicia a venda direta de seus produtos sem a intervenção de intermediários. Fornecendo diversos gêneros alimentícios frescos para população, renda para agricultura familiar que tem esta como a principal forma de comercializar dos produtos (RIBEIRO et al, 2005). Entretanto a maioria das pessoas que trabalham nas feiras livres facilmente contaminam os alimentos, tanto pelas condições inadequadas como a falta de conhecimento por parte dos manipuladores, estes se tornando uma fonte de risco a saúde da população (XAVIER et al, 2009).

A contaminação dos alimentos pode acontecer, durante todas as etapas da cadeia alimentar, por agentes biológicos e perigos químicos ou físicos, nocivos ou não a saúde humana. Os agentes biológicos, bactérias patogênicas, vírus, parasitas e fungos toxigênicos são os mais frequentes causadores de infecções e/ou intoxicações alimentares, sendo as bactérias e os seus produtos metabólicos tóxicos os principais causadores de surtos de DTA no Brasil (SVS, 2009).

De acordo com Andrade (2003), os manipuladores são considerados um dos principais veículos de contaminação, tendo sua participação chegando em 26% das fontes de contaminação. As carnes são muito rica nutritivamente, e apresentam naturalmente as condições ideais para o desenvolvimento de microrganismos. Sendo está um meio de cultura ideal para o desenvolvimento de microrganismo por apresentar elevada atividade de água, abundância de substâncias nitrogenadas, minerais e fatores de crescimento, além do pH favorável ao desenvolvimento da maioria dos microrganismos (BECKER, 2011).

Segundo a World Health Organization (2007) as doenças veiculadas nos alimentos são responsáveis por altos níveis de morbidade e mortalidade na população em geral, particularmente para os grupos de risco, crianças e jovens, idosos e imunocomprometidos.

Considerando assim necessidade da capacitação e treinamento de feirantes acerca da importância dos conhecimentos sobre manipulação de alimentos, visto que principalmente derivados de origem animal são facilmente contaminados dentro de todas as etapas de produção. Desta forma, Objetivou-se com este trabalho avaliar a qualidade higiênico-sanitária de produtos de origem animal no Município de Areia, PB.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O trabalho foi desenvolvido na feira livre do Município de Areia-PB, no período de março a setembro de 2013, com 46 vendedores ambulantes de produtos derivados de origem animal, na feira livre, que era realizada semanalmente, na sexta-feira e no sábado.

Realizou-se entrevistas a 46 feirantes, por meio de questionários, para avaliar o conhecimento do local de procedência de suas mercadorias e se os mesmos conheciam o local de origem dos produtos, o que achavam sobre o local destinado a suas vendas, limpeza e se tinham capacitação na área que atuam. Sendo realizada as seguintes perguntas:

1. A quanto tempo trabalha na feira livre?
2. Qual a carne comercializada? Aves ( ) suínos ( ) bovinos ( ) peixes ( ) outras ( )?
3. Onde são abatido os animais? ( ) abatedouro público ( ) local próprio
4. Tem conhecimento do local de abate dos animais? ( ) sim ( ) não
5. Tem fiscalização no abatedouro? ( ) sim ( ) não
6. Após o abate onde a carne é armazenada? Frizer ( ) Outros ( ) não sabe ( )

7. Como a carne é transportada até a feira?
8. Você acha este local adequado para comercialização de carnes? ( ) sim ( ) não
9. Qual o tipo de banca onde se colocam as carnes? Pau ( ) ferro ( ) cimento ( )
10. As carnes são embaladas? ( ) sim ( ) não ( ) parte
11. Tem fiscalização da vigilância sanitária no local? ( ) sim ( ) não
12. Você acha que a limpeza do local contribui para a aceitação do seu produto pelos consumidores? ( ) sim ( ) não
13. Você acha que pode contribuir para tornar seu local de trabalho mais limpo? ( ) sim ( ) não
14. Já fez algum curso de manipulação de alimentos? ( ) sim ( ) não
15. Você tem interesse em fazer minicursos voltado para sua atividade? ( ) sim ( ) não

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 46 entrevistados, 76,09% eram homens e 23,91% mulheres, estes variando o tempo que trabalham na feira, Tabela 1. Estes resultados indicam que esta atividade é mais realizada predominantemente por homens.

**Tabela 1** – Tempo em que os feirantes fazem a feira livre de Areia, PB.

<b>1 - 9 anos</b>	<b>10 - 19 anos</b>	<b>20 – 29 anos</b>	<b>30 ou mais</b>
36,96%	19,57%	19,57%	23,91%

Dos produtos comercializados na feira, a carne bovina foi a mais ofertada 43,48%, seguida de aves 15,22%, peixes 15,22%, carne suína 4,35% e outros produtos de origem animal 21,74 %. Estes resultados confirmam que historicamente a carne bovina sempre foi a mais consumida em nossa região. Deste total de feirantes comercializando carnes, apenas 47,83% dos feirantes abatiam seus animais em abatedouros públicos, com certificação da vigilância sanitária. Os demais produtos de origem animal 32,61% eram provenientes de locais próprios e os outros 19,57% eram adquiridos de outras formas. Deve ser destacados que 10,87% dos comerciantes de carnes não conheciam a origem dos produtos, e 76,09% adquiriam as mercadorias de locais fiscalizados. É também importante destacar que 71,74% já trazia as mercadorias e armazenavam a temperatura ambiente no local da feira, dentro de sacos, sobretudo a destes a maioria que já trabalhava com carnes a longo tempo. Quanto ao transporte este eram realizado através de motos e carros sem refrigeração, segundo a maioria dos entrevistados.

Quanto às condições do local da feira livre para comercialização de carnes, 50,00% responderam que o local é adequado para comercializar alimentos, mesmo sabendo que as condições sejam muito deficientes. Neste sentido, 91,30% utilizam bancadas de cimento para exposição do produto as quais não são adequadas, pois não atendem as normas mínimas exigidas pela RISPOA, (BRASIL, 1997). Deve ser destacado que 82,61% dos produtos não são embalados e ou estão expostos ao ambientes, os quais ficam vulneráveis a contaminação.

Após serem perguntados se a limpeza e higiene do local contribui com a aceitação dos produtos, 86,96% responderam que sim, entretanto os mesmos relatam que nas instalações e a falta de água e local adequado para coloca lixo não contribui para que a limpeza seja efetuada. Além disso, 95,65% dos feirante relatarem que têm interesse e podem contribuir para deixar sempre o ambiente da feira mais limpo.

A fim de conhecer o interesse para ações de capacitação pelas mulheres feirantes e se estas foram capacitadas ou se tinham realizado cursos de capacitação em manipulação de alimentos, 91,30% nunca fizeram cursos de capacitação, nenhum feirante, do sexo feminino ou masculino tinham realizado qualquer capacitação. Assim, em primeira instância para atender à demanda de treinamento de mulheres, 78,26% tiveram interesse em participar de minicursos voltados para suas atividades. Dessa forma, este aspecto facilitou sobremaneira as atividades do projeto, já que os mesmo tem interesse. Atualmente 58,70% estão participando de minicursos de manipulação de alimentos, estes oferecidos pelo projeto.

## **AÇÕES DE TREINAMENTO**

Visando garantir a participação, a utilização do local de trabalho como laboratório e exemplificação na realização das atividades de rotina da própria mulher feirante, foi adotada a metodologia de “Flip-Chart” para a melhor compreensão do conteúdo e assegurar o melhor aproveitamento dos participantes, após o planejamento teve início a parte prática do projeto, realizando-se as inscrições dos feirantes e posteriormente a aplicação nos dias das visitas semanais à feira-livre, que tiveram início no dia 6 de junho de 2013. Neste sentido, para o bolsista e voluntários relacionado à temática de qualidade de alimentos cárneos e derivados foi planejados a aplicação de três Cursos para as mulheres feirantes de produtos cárneos intitulados de: I) Boas práticas de manipulação de carnes; II) Higiene pessoal e sua importância no contexto comercialização de carnes; III) Noções de riscos microbiológicos de carnes e derivados Os cursos estão sendo aplicados de forma dinâmica utilizando Clip-Chart, e a técnica de utilização do feirante modelo (montagem de uma barraca padrão e uma estudante voluntária do projeto utilizando as vestimentas adequadas e equipamentos de proteção realizando as atividades durante à feira-livre) e entrega de kits de higiene contendo álcool em gel, água sanitária, luva, toucas, sacolas para a coleta de lixo, um balde, pano perfex, lápis, cadernetas e cartilhas abordando aspectos ilustrativos relacionados a exposição, conservação dos produtos cárneos e garantia da qualidade para os clientes (Figura 1).



**Figura 1.** Aplicação de Módulo de Curso à mulheres feirantes de produtos cárneos e derivados e representação da estratégia metodológica de “Flip-Chart” utilizada na aplicação dos cursos.

## **CONCLUSÃO**

Conclui-se que a situação da feira livre do município de Areia-PB, encontra-se em situações precárias, necessitando de estruturas que fique dentro dos padrões da legislação. É necessário que o poder público possa contribuir com transportes, principalmente para produtos cárneos, já que os mesmos apresentam facilidade de serem contaminados.

As ações de treinamento direcionadas às mulheres tiveram ampla aceitação e tem apresentado resultados surpreendentes em termos de questionamentos, interesse e envolvimento das mulheres na realização das atividades. No entanto, é necessário que haja incentivo para capacitação também dos homens visando a melhoria na qualidade dos alimentos cárneos ofertados na feira livre.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, N.J.; BRADES, K.C. da S. **Procedimentos de higiene e biofilmes microbianos na indústria de alimentos**. In: MENDONÇA, R.C.; BRADES, K.C. da S.; OLIVEIRA, K.A.M.; VIEIRA, E.N.R. (Orgs.). Microbiologia de alimentos: qualidade e segurança na produção e consumo. Viçosa: Tribuna. V. 1, p. 145 – 160. 2003.
- ÂNGULO, J. L. G. Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 5, n. 2, p. 96-109, 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Aprovado pelo decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelo decreto nº 2244 de 04/06/97. Diário Oficial da União, Brasília, 1997.
- BECKER, A.K.; KIEL, G. Análise microbiológica de carne bovina in natura comercializada em supermercados de Cascavel – PR. **Revista Thême scietia**. V.1, p.149-155, 2011
- RIBEIRO, E. M. et al. Programa de apoio às feiras e à agricultura familiar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas**, v. 2, n. 2, jun. 2005.
- Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS). **Análise Epidemiológica dos Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil**. Coordenação de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. [Acesso em 18. ago 2009]. Disponível em: [http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/surtos\\_dta\\_15.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/surtos_dta_15.pdf).
- World Health Organization - WHO. Food safety and foodborne illness. 2007. Disponível em: [http://www.cve.saude.sp.gov.br/agencia/bepa77\\_alimentos.htm](http://www.cve.saude.sp.gov.br/agencia/bepa77_alimentos.htm). Acessado em: 24/10/2013.
- XAVIER, A.Z.P.; VIEIRA, G.D.G.; RODRIGUES, L.O.M.; VALVERDE, L.O.; PEREIRA, V.S. **Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares**. Governador Valadares. 2009, 95p.