

MANUSEIO SEGURO COMO GARANTIA DA HIGIENE ALIMENTAR E QUALIDADE DE PRODUTOS

¹SOARES, Luciana Gomes

³SILVA, Antonio Fernando da Silva

¹LIMA, Renato Pereira

³RODRIGUÊS², Antonio Augusto Marques

²SILVA, Silvanda de Melo

CCA /DCFS/ PROBEX

RESUMO

As primeiras referências às feiras aparecem em meio ao comércio e às festividades religiosas, originadas na Europa, tiveram início quando camponeses não conseguiam vender nos mercados a produção excedente, então trocavam por outros produtos nas ruas a um preço mais baixo. A feira-livre é uma relevante atividade que promove o desenvolvimento econômico, social e cultural, comercializando alimentos com preços reduzidos, valorizando a produção artesanal, promovendo a integração social e preservando hábitos culturais. Com isso, devido as feiras estarem localizadas em ambientes públicos, o risco de contaminação nos alimentos aumenta gradativamente, acarretando perdas e diminuindo o valor nutricional nos produtos ofertados. O presente trabalho tem por objetivo desenvolver ações integradas sobre higiene alimentar na feira-livre do município de Areia-PB. Foram utilizadas folders, caderno de figuras alto explicativas sobre o assunto abordado, kits de higiene e o uso da oralidade. Aplicou-se cursos (treinamentos), sobre boas práticas de higiene alimentar, sendo em seguida, entregue kits de higiene para os feirantes participantes. A aceitação dos feirantes foi bastante satisfatória, e isso mostra que há um interesse em se cuidar dos alimentos expostos no ambiente de comercialização, e assim proporcionar mais segurança alimentar para os consumidores. Entretanto, as ações continuam em andamento, sendo assim, não há conclusões finalizadas do projeto como um todo.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança alimentar, Feira-livre, Treinamentos

INTRODUÇÃO

No Brasil, as feiras-livres são uma das mais antigas formas de varejo onde estas apresentam um papel importante na venda de produtos, principalmente de frutas, verduras, legumes (ÂNGULO, 2003). Esse mecanismo possibilita a inclusão dos produtores rurais, em um âmbito socioeconômico, permitindo que o mesmo possa estabelecer uma relação direta de comercialização com o consumidor, sem a necessidade de intermediários, dando assim a oportunidade deste agregar valor a seu produto (SILVA, et al., 2006).

¹ Alunos de graduação em Agronomia, Bolsistas PROBEX, CCA/UFPB, Areia - PB. E-mail: luci.gomes.soares@gmail.com;

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

³ Estudante de Mestrado, colaborador, PPGA/CCA/UFPB.

comercialmente profissional (SANTOS, 2010). Todavia, devido os produtos ofertados estarem expostos em ambientes públicos, o risco de contaminação nos alimentos é constante comprometendo a qualidade de frutas e hortaliças. O valor nutricional e a segurança do alimento do ponto de vista microscópico e da presença de contaminantes químicos, físicos e biológicos, ganham cada vez mais importância por estarem relacionados à saúde do consumidor (CENCI, 2006).

Portanto, este trabalho tem por objetivo desenvolver ações integradas sobre práticas de melhorias na higiene alimentar em frutas e hortaliças ofertados na feira-livre o município de Areia-PB.

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado na feira-livre do Município de Areia-PB, em parceria com o Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-Colheita do Centro de Ciências Agrárias – UFPB, sendo as visitas ocorridas duas vezes por semana (as sextas-feiras e sábados). Utilizou-se dos seguintes materiais:

- Folders contendo informações necessárias sobre as boas prática de higiene. Sendo utilizado para a própria divulgação dos cursos;

- Kits de higiene, constituídos de: álcool em gel, água sanitária, detergente, panos de limpeza, luvas, toucas, bloco de notas, caneta, dois sacos de lixo (azul e preto), e um balde de 5 litros.

- Apresentação do tema em um caderno de figuras bem ilustrativas.

Além disso, foram feitas as seguintes atividades:

- Realizou-se reuniões semanalmente com a equipe colaboradora (bolsistas, voluntários, técnicos e professores), para discutir sobre as ações que seriam realizadas na semana;

- Reunião com a participação dos feirantes e representantes da prefeitura Municipal, onde foi exposto e discutido toda a demanda do projeto com o tema “Melhorando nossa Feira-Livre”;

- Visitas aos feirantes nos eventos da semana do Agricultor (24 e 25 de Julho) e na semana de Agronomia (8 a 11 de Outubro), para a divulgação do projeto entre os feirantes e entrega de folders;

- Foi ofertado treinamentos/curso para os feirantes, com o tema: “Higiene Alimentar, dividido em módulos, sendo apresentado uma vez por semana (sexta-feira), no período de 05:00hs as 07:00hs da manhã, para um total de 80 feirantes inscritos;

- Foi distribuído um kit de higiene para cada feirante participante do curso.

O local escolhido para realização dos curso foi o próprio ambiente de comercialização dos produtos, na feira-livre. Os cursos foram aplicados de forma dinâmica utilizando Clip-Chart, feirante modelo (uma voluntaria do projeto utilizando as vestimentas adequadas) e entrega de kits de higiene contendo álcool em gel, água sanitária, luva, tocas, sacolas para a coleta de lixo um balde, pano perfex, lápis, cadernetas e alguns folhetos abordando dicas relacionados a conservação dos produtos, para que estes disponibilizassem para seus clientes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos foram satisfatórios, onde obteve-se uma grande aceitação por parte dos feirantes em relação as visitas proporcionada pela equipe colaboradora. A

divulgação e a boa comunicação foram essenciais para gerar interesse e a participação do feirantes em todas as ações desenvolvidas na feira-livre do município de Areia-PB (Fig.1).

Com relação aos cursos oferecidos aos feirantes, observa-se que a falta de conhecimento sobre práticas de higiene alimentar ainda é constante (Fig.2). Entretanto, os feirantes mostraram-se participativos com o decorrer das ações frequentadas semanalmente. Coutinho (2006), em um trabalho realizado em feiras-livre localizadas no Brejo Paraibano constatou durante as visitas, um despreparo dos feirantes no ato da manipulação de alimentos no ambiente de comércio.



Figura 1. Ações realizadas na feira-livre. (a) Dia do Agricultor. (b) Semana da Agronomia e Feira Itinerante realizada às 4^{as}. Feiras no CCA (c) divulgação dos cursos e reuniões.



Figura 2. Cursos itinerantes aplicados aos feirantes nos dias da feira-livre de Areia-PB

As ações sobre boas práticas de higiene alimentar, foram de essencial importância para o público interessado, pois proporcionou-lhes mais conhecimento e dicas fundamentais para cada vez mais agradar o consumidor e deixá-los satisfeitos e seguros quanto aos alimentos disposto à compra. Com a entrega dos kits de higiene (fig. 3. a. b), e toda as informações passadas aos feirantes sobre a forma de utilizá-los, nota-se o interesse individualmente em entender e aprender o quanto é importante evitar a contaminação dos alimentos e amenizar as perdas de seus produtos, tendo em vista que o feirante encontra-se constantemente em contato com os mesmos. Segundo Cenci (2006), apesar da diversidade e disponibilidade de produtos no mercado interno, sua comercialização está limitada, principalmente por serem altamente perecíveis e, geralmente, são manuseados sob condições ambientais que aceleram a perda de

qualidade tornando-se inviável a comercialização. Além das perdas quantitativas registradas na pós-colheita, as perdas qualitativas dos produtos poderão comprometer seu aproveitamento e rentabilidade, bem como a segurança alimentar do consumidor.



Figura 3. (a) Kits de higiene e segurança prontos para entrega na feira-livre e aplicação de treinamentos. (b) foto do Kit de Higiene.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As ações têm apresentado resultados muito positivos quanto à participação das feirantes, nas atividades do projeto, sobretudo em definir as prioridades para as próximas vigências. A partir das ações que vêm sendo desenvolvidas ao longo dos anos neste projeto, os feirantes vêm se tornando cada vez mais capacitados para elaborar seus próprios questionamentos e compreender a importância e a sua própria responsabilidade social em fornecer produtos com qualidade e segurança alimentar a partir das boas práticas de manipulação dos alimentos no seu ambiente e espaço de comercialização o que, primeiramente, tem se tornado uma base de melhoria de autoestima.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, M. D. PENA, P. G. L. Feira Livre e Risco de Contaminação Alimentar: Estudo de Abordagem Etnográfica em Santo Amaro, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**. v. 35, n.1, p.110-127 jan./mar. 2011.
- CENCI, S. A. Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar. In: Fenelon do Nascimento Neto. (Org.). *Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar*. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, p. 67-80, 2006.
- COUTINHO, E.P.; NEVES, H.C.N.; NEVES, H. C. N.; SILVA, M. G. Feiras livres do brejo Paraibano: crise e perspectivas. XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, Fortaleza, 23 a 27 de Julho de 2006.
- SANTOS, R.A.; CIRILO, R. L.; MARQUES, R. C. P. Condições de higiene e perfil do consumidor da feira-livre do município de Currais Novos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Currais Novos-RN, 2010.
- SILVA, R. A. R da.; et al. (2006). **DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES PARA A MELHORIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA**. Disponível em: <<http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8C CADCFSPPEX01.pdf>>. Acesso em agosto de 2013.