

ASPECTOS HIGIÊNICO E SOCIOECONÔMICO DOS FEIRANTES DE UMA FEIRA LOCALIZADA EM UM MUNICÍPIO DO PARÁ

Elizane Leão Batista¹; Andréia Pereira Silva¹; Blenda Manuelli Simões¹; Silvana da Silva Moura¹; Réia Silvia Lemos²

¹Graduação, ²Doutorado
Universidade Federal do Pará (UFPA)
elizane.baptista@gmail.com

Introdução: A busca por alimentos frescos, cultivados sem o uso ou com uso menos intenso de agrotóxicos e preços mais acessíveis são os atrativos que levam muitos consumidores a preferirem as feiras livres ao invés de supermercados. As feiras geralmente são em locais abertos, onde os produtores normalmente pequenos agricultores, comercializam especialmente frutas e hortaliças. Outro fator que faz com que as feiras sejam mais populares é a crescente conscientização dos efeitos benéficos de uma dieta rica em frutas e hortaliças na saúde humana.¹ No entanto, é necessário que esses alimentos estejam de acordo do ponto de vista com a segurança alimentar e nutricional. Sobre o perfil do feirante até algum tempo atrás, ele era aquele homem, oriundo do campo e quase sempre pequeno produtor que vinha para a cidade vender o que produzia na propriedade familiar. Hoje, esse quadro vem mudando cuja escolaridade vai muito além apenas, em saber assinar o nome os feirantes são trabalhadores com segundo, terceiro grau e alguns cursando o nível superior que estão nesse tipo de mercado, por diversos motivos e aliado à oferta de emprego formal.² 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.³ devendo os vendedores e donos dos estabelecimentos se adequarem às normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos encontrados nas legislações como a portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997.⁴

Objetivos: Verificar o perfil dos feirantes de uma feira localizada no município de Cametá- Pará. De modo a ter o conhecimento sobre os aspectos higiênicos, sociais e econômicos, visando conhecer melhor esses manipuladores de alimentos.

Métodos: Trata-se de um estudo qualitativo e observacional, realizado no mês de julho de 2015, em uma feira da cidade de Cametá-PA. Foram realizadas duas visitas técnicas e de forma aleatória, 40 feirantes foram entrevistados e todos os feirantes assinaram o Termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Foi aplicado um questionário abordando perguntas sobre a idade, grau de instrução, renda e foi observada também a higiene do manipulador, sobre a água utilizada na preparação dos alimentos, área de preparo dos alimentos, usos de adornos e vestimentas limpas, além de verificar a higiene das mãos e unhas. Após a coleta, os dados foram registrados e expressos por meio de números absolutos e seus percentuais usando o Microsoft Office Excel® 2013

Resultados e Discussão: A partir da pesquisa feita pode-se observar que 35% dos feirantes eram mulheres enquanto 65% eram homens o que mostra que a mulheres não só estão adentrando o mercado de trabalho formal como também o informal estando presentes nas feiras, apesar do número maior encontrado seja do sexo masculino. A idade dos entrevistados foi, 25% entre 17 a 29 anos, 32% tinham idade entre 30 a 40 anos, 15 % com 41 a 50 anos e 28 % eram maiores de 51 anos. Quanto à renda dos feirantes varia muito de vendedor para vendedor sendo que 5% ganham menos que R\$500.00, já 70% ganham entre R\$500.00 a R\$2000.00 e 22,5% entre R\$2000.00 a R\$ 5000.00 enquanto menos de 3% ganham acima de R\$ 5000.00. Sobre o grau de escolaridade dos

entrevistados 35% tem o fundamental incompleto, 12% o fundamental completo, 30% o médio completo, 15% o médio incompleto, 8% cursavam o ensino superior e nenhum feirante era analfabeto. Já uma pesquisa feita em 2009 mostrou o contrário, onde 63% dos feirantes eram analfabetos e 37% cursavam o Ensino Fundamental possuíam o Ensino Médio e Ensino Superior.² Sobre a questão higiênica dos manipuladores observou-se que 74% serviam os alimentos sem luvas, 10% possuíam gorros/toucas limpas, 10 % utilizavam algum tipo de adorno e nenhum manipulador tinha as mãos e unhas limpas dados encontrados muito próximos a uma pesquisa feita em um mercado de peixes sobre os aspectos higiênicos sanitários observou-se que a grande maioria dos manipuladores não apresentava vestimenta adequada, e não utilizavam luvas para manipulação do pescado. Apenas em 7 (12,5%) estabelecimentos, os trabalhadores utilizavam uniforme, gorro, luvas, máscaras e avental.⁵ Isso mostra que grande parte dos feirantes não tem muito conhecimento sobre as regras de manuseio dos alimentos ou se tem não colocava em prática. Outra questão que foi analisada durante a pesquisa foi sobre a água utilizada para preparar os alimentos, observou-se que 93 % dos manipuladores utilizavam água da torneira, sendo o mais correto usar água mineral, porque assim haveria um controle maior sobre a proliferação de microrganismos e parasitas durante o preparo das refeições. Já sobre a área utilizada para o preparo dos alimentos 33% usavam tabua de madeira, enquanto 30% tábuas de polipropileno outros 30% não utilizavam nenhum tipo de tabua e 7 % usavam outro tipo de material, observou-se também durante a visita que as tábuas eram únicas para todos os tipos de alimentos tanto vegetal quanto animal, podendo ocorrer contaminações cruzadas e maior proliferação de microorganismos pelo uso incorreto das tábuas de material em madeira pela difícil remoção de sujidades ou podendo haver contaminação por agente físico, pois no momento do corte lascas desse material pode ir junto ao alimento. **Conclusão:** A partir dos dados coletados conclui-se que o perfil dos feirantes, sofreu mudanças nos últimos anos. O trabalho mostrou que sobre as questões higiênicas dos feirantes os dados obtidos não foram satisfatórios mais da metade dos feirantes não usavam luvas para manipular os alimentos e utilizavam água e bancadas inadequadas. Do ponto de vista social muitos deixaram de ser analfabetos e que um número bem expressivo possui o Ensino Médio enquanto outros estão cursando o nível Superior, porém ainda é grande o número de feirantes com ensino fundamental incompleto. Na questão econômica observa-se que uma pequena parcela ainda tem renda inferior ao salário mínimo, mostrando ainda a vulnerabilidade econômica que estes feirantes se encontram, porém uma parte expressiva tem renda acima do salário mínimo, evidenciando uma mudança econômica o que poderia garantir investimentos nos locais de trabalho como produtos de higiene, e equipamentos de proteção individual, garantindo assim melhorar os aspectos higiênicos sanitários dos feirantes e dos locais de trabalho. Dessa forma faz-se necessário um melhor controle pelos órgãos fiscalizadores, podendo este proporcionar curso de capacitação e palestras sobre higiene dos alimentos para tais feirantes nesse município.

Referências:

1. Rocha HC, Costa C, Castoldi FL, Cecchetti D, Calvete EO, Lodi BS. Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores da Feira do Produtor de Passo Fundo, RS. *Ciência Rural*, Santa Maria, Online. 2010 nov 30; 5(2): 5-2
2. Souza ES, Silva P. Perfil Socioeducacional e Identidade do Feirante de Itabaiana-Se. *Psicologia em Foco*. 2009 jan/jun; 13(2) 78-67

3. Coutinho EP; Silva MJ; Francisco MS; Silva JMS; Azeredo LPM; Oliveira AT. Condições De Higiene Das Feiras Livres Dos Municípios De Bananeiras, Solânea E Guarabira. UFPB-PRAC
4. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. 1997; 8(1)
5. Alves GL, Teófilo TS. Aspectos Higiênico-Sanitários De Estabelecimentos De Comercialização De Pescado No “Mercado Do Peixe” Em São Luís-Ma. Revista Científica De Medicina Veterinária. 2016 jan; 8(4):8-4