

ANÁLISE QUALITATIVA DA (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR NO VER-O-PESO

Lívia Maria Machado Nunes¹; Iane Raquel de Souza Barata¹; Viviane Silva Rodrigues¹; Réia Sílvia Lemos²; Francisco das Chagas Alves do Nascimento³

¹Acadêmicas de Nutrição; ²Doutora em Ciências Morfológicas; ³Doutor em Agronomia
livimaria99@gmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O Complexo do Ver-o-Peso, em Belém do Pará, pelo seu vantajoso espaço físico e diversidade de produtos ofertados é considerado a maior feira ao ar livre da América Latina. Nele é comercializado desde ervas medicinais do interior paraense a gêneros alimentícios, como frutas, verduras, legumes, carnes bovinas, suínas, peixes, frutos do mar, alimentos preparados, industrializados e produtos artesanais, refletindo características próprias da cultura paraense e representando grande importância para economia da Capital e sobrevivência de muitos comerciantes (SILVA, 2010). Alimentos típicos da culinária paraense ou as bases deles são facilmente encontrados à venda no mercado do Ver-o-Peso, entre eles o peixe/camarão/charque frito acompanhados do açaí; maniçoba, tucupi, tacacá, cupuaçu, castanha-do-Pará, manga. Há estabelecimentos que vendem almoço, diariamente, com intuito de atender os trabalhadores do complexo e os das proximidades. A segurança alimentar se refere à inocuidade dos alimentos e representa um eixo importante para garantir as condições básicas do Direito à uma Alimentação Adequada e Segura. A inocuidade dos alimentos depende de um processo harmônico e sincronizado de procedimentos que envolvem a produção, colheita, transporte, armazenamento, infraestrutura adequada para produção e comercialização, bem como a conscientização dos manipuladores quanto as práticas e atitudes corretas para a qualidade comercial e segurança sanitária dos alimentos que são produzidos e consumidos, sem colocar em risco a saúde do consumidor. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos pontos de vendas de alimentos no Complexo do Ver-o-Peso, em Belém do Pará. **Métodos:** Pesquisa qualitativa, observacional e descritiva, a fim de conhecer as condições higiênico-sanitárias da venda de alimentos na feira do Ver-o-Peso, no mês de setembro de 2014. Os dados foram obtidos a partir da aplicação de *check list* que abordava condições higiênico-sanitárias de comercialização de alimentos; procedimentos de higiene da manipulação dos alimentos no estabelecimento e higiene pessoal, selecionados, após análise dos dados classificados por meio de conceitos como Excelente, Bom, Regular e Péssimo. Foram avaliados 30 pontos de venda distribuídos nas seguintes categorias: vendedores de frutas, de lanches e grandes refeições (almoço). Os alimentos comercializados foram categorizados em: ‘prontos para consumo’, chegavam ao local de venda para serem comercializados; ‘semi-preparado’, parcialmente prontos, passando por alguma etapa de preparação no local da venda; e ‘fresco’, os que eram totalmente preparados no estabelecimento da venda ou poucas horas antes. O tipo de venda, foi classificado como: ‘estacionário/permanente’, ‘semi-estacionário’ (carro motorizado/mão, bicicleta, moto de lanche), ‘ambulante’ (andando com isopor, bandeja, lata). O modo de proteção dos alimentos preparados foi identificado como protegido com: filme plástico, guardanapo de pano, tela de plástico, montra/balcão refrigerado ou exposto, sem nenhuma forma de proteção. As informações obtidas foram registradas e analisadas em planilha de dados Microsoft Excel[®] 2010. **Resultados/Discussão:** O aspecto de conservação dos pontos de venda e de higiene foram considerados BOM, em 63% (19) e 66% (20), respectivamente. A higiene às proximidades de 21 (70%) pontos de venda foi considerada BOA. Foram identificados todos os tipos de alimentos sendo

comercializados, desde os completos até os preparados na hora, estes representando 63% (19). O tipo de venda em 100% dos casos foi verificada ser estacionária/permanente e todos localizados próximos a ralos de esgoto. O modo de proteção dos alimentos mais utilizado em 43% (12) foi o filme plástico e apenas 10% (3) não protegiam os alimentos de nenhuma forma. Todos os pontos de venda tinham lixeiras no local e ao redor, torneiras com água corrente dentro dos pontos de venda; nenhum caso de animais às proximidades dos pontos de venda. Estes dados diferem do estudo feito na feira ao ar livre de Paratama/PE (ALMEIDA; DINIZ; SILVA *et. al.*, 2011), onde todos os pontos de vendas estavam sem lixeiras, não havia água corrente e foi registrada a presença de animais ao redor. A feira aqui estudada se encontra à margem de uma avenida com presença de fumaça de escapamento de carros e poeira, facilitando a contaminação dos alimentos não cobertos. Como o local para o preparo de alimentos não é protegido, não impede o acesso de vetores e pragas, indo de encontro o que estabelece a RDC nº218/2005, que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. **Conclusão:** A maioria dos itens analisados expressa boas condições higiênico-sanitárias para venda de alimentos, o que é um desafio para a venda em feiras livres, mas muito ainda precisa ser feito para a garantia da saúde dos consumidores que dependem desses alimentos. É imprescindível que os pontos de vendas estejam em conformidade com o que estabelece a RDC nº 218/2005, reduzindo o risco de contaminação dos alimentos e diminuindo o risco de doenças veiculadas por alimentos. É importante o apoio dos órgãos competentes do município de Belém, entre eles a Vigilância Sanitária (VISA) e Secretaria de Economia, que não visem apenas a fiscalização e aplicação de advertências/multas, mas inicialmente ação educativa, visando a melhoria da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos ali comercializados e a educação do manipulador. Este trabalho apresenta subsídios para elaboração de um diagnóstico educativo a respeito da manipulação higiênica dos alimentos e contribui para a promoção da saúde do consumidor.

Referências:

ALMEIDA, R. B.; DINIZ, W. J. S.; SILVA, P. T. V.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W. P. S; LEAL, J. B. G; BRANDESPIN, D. F. **Condições Higiênico-sanitárias da Comercialização de Carnes em Feiras Livres de Paratama, PE.** *Alim. Nutr.*, Araraquara v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/1717/1157> Acesso em: 25 setembro 2014.

BRASIL. RDC nº 218 de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. **D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo**, de 01 de agosto de 2005. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/7b871900474597419fabdf3fbc4c6735/RDC218.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 25 setembro 2014.

MEDEIROS, J. F. S. **As Feiras Livres de Belém (PA): Dimensão Geográfica e Existência Cotidiana.** Belém, 2010. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Belém, 2010. 2010 118 f.: il.; 30 cm. Disponível em: <http://www3.ufpa.br/ppgeo/arquivos/dissertacoes/2010/Jorge%20Fran%20C3%A7a.pdf>. Acesso em: 25 setembro 2014.

SILVA, M L; PAMPLONA, H O. **A Feira do Ver-o-Peso: Organização Espacial e Circuito Inferior da Economia.** In: XVI Encontro Nacional dos Geógrafos, 2010. Anais. Porto Alegre. Disponível em: www.agb.org.br/evento/download.php?idTrabalho=2263. Acesso em: 23 setembro 2014.