

ALIMENTOS SEGUROS EM FEIRA LIVRE: UM DIREITO DO CONSUMIDOR

Erika Rafaela da Silva Pereira¹; Larissa Pires Borges¹; Rodrigo Neves de Souza¹; Réia Sílvia Lemos²; Francisco das Chagas Alves do Nascimento³

¹Acadêmicos de Nutrição; ²Doutora em Morfologia; ³Doutor em Agronomia

erika0711@gmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Um direito fundamental da população é ter acesso a alimentos inócuos, de boa qualidade e que garantam a saúde do consumidor. A higiene adequada em todas as etapas da cadeia produtiva dos alimentos tem como objetivo a prevenção contra contaminante de qualquer natureza, e a manipulação higiênica dos alimentos visa basicamente assegurar a produção de alimentos saborosos e inócuos. Portanto, a qualidade e inocuidade dos alimentos é responsabilidade de todos os atores da cadeia produtiva, incluindo os consumidores. A feira livre da Pedreira caracteriza-se como um importante polo de abastecimento de produtos e alimentos para as famílias pedreirenses e do seu entorno. Conhecer como os alimentos estão sendo comercializados em feiras livres é de fundamental importância, pois adquirir e consumir alimentos seguros são determinantes para um bom estado de saúde. **Objetivo:** O principal objetivo da pesquisa foi analisar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de alimentos na feira livre da Pedreira no município de Belém/PA. De modo a ter o conhecimento da realidade local e proporcionar subsídios nas ações de saúde pública para as autoridades sanitárias locais. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa qualitativa, exploratória, baseada na realidade observada, realizado no mês de setembro de 2014. Para a coleta dos dados foram realizadas visitas técnicas na feira livre da Pereira e de maneira aleatória, escolhidos 30 pontos de vendas, onde foi aplicado um *check-list* com itens que avaliavam os tipos de alimentos comercializados, as condições higiênico-sanitárias do ponto de venda, condições comercialização dos alimentos e higiene do manipulador, utensílios e equipamentos. Os alimentos foram categorizados em: ‘preparados’, chegavam ao local de venda para serem comercializados; ‘semi-preparado’, parcialmente prontos, faltando ser submetido a alguma etapa de preparação no local da venda; e ‘fresco’, os que eram totalmente preparados no estabelecimento. Os itens avaliados foram categorizados pelo investigador em 4 (quatro) níveis qualitativos: Excelente (EXC), Bom (BOM), Regular (REG) e Péssimo (PÉS). Os dados coletados foram registrados em uma planilha eletrônica no Software Microsoft Excel[®] 2013 e, posteriormente, analisados e interpretados. **Resultados/Discussão:** Foram feitas observações das condições higiênico-sanitárias da comercialização dos alimentos em 5 (cinco) modalidades de venda: quiosques (46,7%, = 14), carrinhos (30% = 9), bicicletas (13,3% = 4), bancadas (6,7% = 2) e trailers (3,3% = 1) distribuídos na feira da Pedreira e seu entorno. O Código de Postura do Município de Belém (BELÉM, 2003) estabelece como locais de venda ambulantes, os carrinhos, bicicletas e bancadas, como expressa o no parágrafo 2 do Art. 55 “a venda ambulante de gêneros alimentícios só poderá ser feita em carrinhos fechados ou tabuleiros cobertos, a fim de resguardar as mercadorias da ação do tempo, da poeira e de outros elementos nocivos à saúde”. Quanto ao tipo de alimento comercializado 36,7% (11) eram ‘preparados’ (completos), 30% (9) ‘semi-preparados/completa’ no local, 13,3% (4) ‘frescos’ preparados no local e 20% (6) ‘semi-preparados/completa’ no local englobando os frescos/preparados na hora. Quanto à proteção dos alimentos preparados 26,8% (8) utilizavam estufa com aquecimento, 16,7% (5) deixavam o alimento exposto sem nenhum tipo de proteção e 13,3% (4) usavam estufa sem aquecimento. Foram classificados como Regular 46,7% (14) a

higiene do ponto de venda, 76,7% (23) da higiene das proximidades dos pontos de venda e 50% (15) da higiene e desinfecção das superfícies de trabalho. Os dados refletem o não cumprimento dos aspectos higiênico-sanitários expressos na legislação nacional e local. A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (2004) estabelece que “as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento” e no Código de Postura do Município de Belém em seu parágrafo 2 Art. 49 que estabelece “os locais, utensílios e vasilhames das padarias, hotéis, motéis, cafés, bares, restaurantes, lanchonetes, confeitarias, sorveterias, quiosques e demais estabelecimentos onde se fabriquem ou vendam gêneros alimentícios serão conservados sempre com o máximo asseio e higiene, de acordo com as exigências do regulamento sanitário”. Quanto ao descarte de resíduos, 53,3% (16) possuíam lixeiras que eram utilizadas pelos consumidores, 20% (6) tinham depósitos para descarte de resíduos no de pré-preparo dos alimentos e 6,7% (2) o descarte era realizado nas ruas e proximidades dos locais de venda. No que diz respeito ao manipulador, (3,3%) tinham unhas grandes e com esmalte; (10%) usavam botas/sapatos fechados; (13,3%) usavam avental limpo (13,3%), enquanto (26,7%) estavam com o avental sujo e (53,3%) estavam sem avental; (22,3%) serviam os alimentos calçando luvas; (63,3%) serviam os alimentos com mãos, sem luvas; (26,7%) não usavam gorro/touca e (36,7%) usam gorro/touca limpos; (46,7%) usavam sandálias/chinelos e (56,7%) usavam adornos(anéis, pulseiras, brincos, entre outros). Como se pode observar, a comercialização de alimentos na feira livre da Pedreira desrespeita as legislações sanitárias vigentes, compromete a qualidade dos alimentos e coloca em risco a saúde do consumidor. **Conclusão:** A partir da análise feita nos pontos de venda e/ou manipulação de alimentos, pode-se afirmar que parte da infraestrutura de comercialização de alimentos estava em desacordo com as Boas Práticas de Fabricação de alimentos. As operações de limpeza e sanitização, feitas de modo inadequados ou não executadas no ambiente de preparo e venda dos alimentos e a higiene pessoal era deficiente. O presente estudo constatou que a maior parte dos manipuladores de alimentos não usava qualquer tipo de proteção quando manuseavam os alimentos. Pelos resultados obtidos há necessidade de se estabelecer programas de melhoria de infraestrutura, instalações sanitárias e educação do manipulador, que irão contribuir sobremaneira para a segurança alimentar na feira da Pedreira.

Referências:

BELÉM, Prefeitura Municipal. Lei nº 7.055, de 30 de dezembro de 1977. **Código de Posturas**. Atualizada em 31 de julho de 2003.

BEZERRA, A. C. D. **O sanduíche baguncinha nas ruas de Cuiabá – MT: avaliação de intervenção educativa**. Disponível em: <www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6133/tde-21082007.../Aida.pdf>. Acesso em : 22 de setembro de 2014.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.