

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NA FEIRA DA MARAMBAIA, BELÉM/PA

Samia Aviz Pinho¹; Andreia Pereira Silva¹; Francisco das Chagas Alves do Nascimento²; Réia Sílvia Lemos³

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

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Acontecimentos econômicos e sociais acontecem nas feiras livres que remontam aos primeiros agrupamentos humanos, sugerindo a necessidade dos seres humanos de comprar, vender e trocar produtos, que atraem pessoas de diversos lugares como ponto central de comercialização (LIMA & SAMPAIO, 2009; RODRIGUES, 2004). O consumo e a venda de alimentos em feiras e em vias públicas são culturais e a maneira com que o alimento é preparado e servido para o consumidor não é a mais adequada, por falta de conhecimento da parte do manipulador e do próprio consumidor, pois muitas pessoas que trabalham com alimentos não têm a devida capacitação para atuar na área (ALMEIDA *et al.*, 1996). **Objetivo:** Identificar o perfil higiênico-sanitário dos locais de comercialização de alimentos e do manipulador de alimentos em uma feira do bairro da Marambaia, na cidade de Belém/PA. **Métodos:** Pesquisa observacional, qualitativa, transversal, realizada no mês de setembro de 2014, em 42 boxes e barracas que comercializavam hortaliças, frutas, carnes e refeições na feira do bairro da Marambaia, por meio do preenchimento de *check list* com tópicos relacionados à higiene e ao manuseio dos alimentos, higiene do manipulador e de seu ponto de venda; acompanhado de registro fotográfico de locais que estivessem em desconformidade com as recomendações da ANVISA (BRASIL, 2004). Os dados do *check list* foram registrados em planilha eletrônica Microsoft Excel® 2007 para constituição de banco de dados, análise estatística descritiva e geração de gráficos e tabelas. **Resultados/Discussão:** A análise dos resultados revela que dos vendedores 60% são do sexo masculino e 40% do sexo feminino; enquanto Amor *et al.* (2012) verificaram o inverso nos seus estudos. Quanto ao localização/tipo de ponto de venda, 64% são do tipo estacionário, 29% são do tipo semi-estacionário e 7% eram ambulantes. Estes locais de venda, quanto aos aspectos gerais, são de aspecto bom em 43%; são de aspecto regular em 31%; têm péssimo aspecto 24% deles e apenas 2% são de aspecto excelente. A observação do ambiente de entorno registra que há bueiros/esgoto às proximidades de 91% dos locais de venda ou no próprio local de venda, como em 9% deles. Quanto ao aspecto de higiene do local de venda, 31% apresentam boas condições; 38% são de aspecto regular, 29% apresentam péssimas condições; enquanto apenas 2% tem excelente condições; as condições de higiene às proximidades do local são péssimas em 33%, são condições regulares em 67%. Quanto ao tempo de preparo do produto para venda, 74% responderam que vendiam alimentos “frescos ou preparados no local da venda”; mas quando se fez pergunta sobre o tempo de preparo verificou-se que 43% preparam na hora da venda; mas 29% admitem que os manipulam de 1-2 horas antes; 19% de 3-4 horas antes e 9% no dia anterior ou 12 a 14 horas antes. Em 72% dos pontos de venda os alimentos estão à temperatura ambiente; 19% sob refrigeração; 5% conservados em gelo com isopor. Quanto ao aspecto de higienização e desinfecção da superfície de trabalho, 33,5% apresentam péssimas condições e igual percentual apresentam condições boas; 26% apresentam condições regulares e 7% condições de excelência. Os materiais de limpeza mais utilizados são a água/detergente (74%), seguido do uso de água/hipoclorito de sódio (21%) e fazem uso de álcool (5%), resultados aproximados aos obtidos por Rodrigues (2004) em estudo feito em feiras

livres do Distrito Federal, quando diz que a contaminação dos alimentos é de grande possibilidade, dadas as precárias condições do ambiente, das instalações físicas, dos equipamentos/moveis/utensílios e pela falta de treinamento do manipulador. Quanto ao lixo produzido em cada ponto de venda, em 74% é descartado na rua, para a coleta diária pelo caminhões de lixo; 17% possuíam depósito de descarte para comensais e 9% possuíam depósito para descarte de aparas do pré-preparo. A contaminação dos alimentos de rua foi identificada pela Organização Panamericana de Saúde em oito grandes cidades latinoamericanas, tendo sido encontrados diversos tipos de microorganismos, inclusive aqueles causadores de doenças veiculadas pelos alimentos (ALMEIDA *et al.*, 1996). **Conclusão:** Pelo que foi observado nos postos de venda de alimentos na Feira da Marambaia, a maioria dos feirantes expressa em seu comportamento de venda não ter conhecimento sobre as regras de manuseio, armazenamento e conservação de seus produtos, o que aumenta a probabilidade de comercializarem produtos contaminados e até mesmo impróprios para o consumo humano. A possibilidade de contaminação dos alimentos é grande, dado os aspectos da conservação e higienização do local de trabalho; bem como, pela observação dos procedimentos de manuseio e comercialização dos alimentos, fazendo supor que a maioria dos manipuladores/vendedores não tem qualquer tipo de preparo/qualificação para os procedimentos higiênicos sanitários, a não ser as suas experiências familiares.

Referências:

ALMEIDA C.R. et al. (eds). **Contaminación microbiana de los alimentos vendidos en la vía pública en ciudades de América Latina y características socio-económicas de sus vendedores y consumidores**. Washington/DC: División de Prevención y Control de Enfermedades – Organización Panamericana de la Salud, 1996. ISBN 92 75 32202 3.

AMOR. A.L M et al Perfil de manipuladores e consumidores de hortaliças provenientes de feiras livres e supermercados. **Revista Baiana de Saúde Pública** v.36, n.3, p.792-815 jul./set. 2012 Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2012/v36n3/a3469.pdf>. Acesso em: 23 set. 2014.

BRASIL [Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária]. **RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. de 16 de setembro de 2004. Acesso em 25/09/2014. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPE RES>.

LIMA A.E.F.; SAMPAIO, J.L.F. Aspectos da formação espacial da feira de Abaiara – Ceará: relações e trocas. XIX Encontro Nacional de Geografia Agrária, São Paulo, 2009, pp. 1-19. Disponível em: http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/Lima_AEF.pdf. Acesso em: 05 out.2014.

RODRIGUES, D.M.S. Perfil higiênico-sanitário de feiras-livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação de seus usuários [Monografia de Especialização em Qualidade de Alimentos, Universidade de Brasília]. Brasília/DF: UNB, 2004. 64 pág. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/522/1/2004_DanielMarchioriSilva%20Rodrigues.pdf. Acesso em: 23 out.2014.