

COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NA FEIRA DO ENTRONCAMENTO: PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Brenda Lanay Freires de Oliveira¹; Denise de Souza Barreto¹; Marivalda do Nascimento Silva¹, Francisco das Chagas Alves do Nascimento², Réia Sílvia Lemos³

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

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O consumo de alimentos vendidos nas ruas é um hábito cultural disseminado e de suma importância social e econômica, representando importante fonte de renda para a sociedade e uma válvula de escape para aquisição de alimentos de maneira rápida e a baixo custo (ARAÚJO & ARAÚJO, 2007). Foi estimado que cerca de 2,5 bilhões de pessoas no mundo consomem, diariamente, comida de rua (FAO, 2001). No Brasil, segundo a Pesquisa de Orçamento Familiar, 24,05 % do orçamento é destinado para a alimentação fora de casa (IBGE, 2004). Fatores socioeconômicos têm levado à crescente comercialização inadequada de alimentos nas ruas, representando um problema de saúde pública, uma vez que são preparados e vendidos em condições precárias de higiene, colocando em risco a saúde do consumidor, pois a contaminação microbiana dos produtos é incontestável (ESTRADA-GARCIA *et al.*, 2002). A ausência de água potável, de refrigeração correta dos alimentos, falta de áreas adequadas para descarte do lixo e restos alimentares são alguns dos problemas encontrados nestes locais/pontos de vendas. **Objetivo:** Identificar os aspectos higiênico-sanitários dos pontos de vendas e dos manipuladores de alimentos nas feiras e ruas do bairro Entroncamento, na cidade de Belém do Pará, para traçar um perfil das atuais condições da venda de alimentos nestes locais. **Métodos:** No mês de Setembro de 2014 foi aplicado um *check list* e feitos registros fotográficos sobre condições higiênicos-sanitárias em 30 pontos de venda de alimentos. Os pontos foram selecionados de maneira aleatória, nas ruas limitantes e feira do Bairro Entroncamento, na cidade de Belém do Pará. A pesquisa observacional, qualitativa e transversal buscou identificar os pontos críticos e irregulares desses locais de manipulação, preparo e venda de alimentos, frescos/preparados na hora e/ou semi-preparados e/ou preparados com antecedência. Os dados coletados foram organizados em planilha eletrônica Microsoft Excel® 2010, para uma análise estatística descritiva, com geração de gráficos e tabelas. **Resultados/Discussão:** Dos pontos de venda observados 70% estavam localizados em feiras e 30% nas ruas do bairro Entroncamento, sendo 60% dos manipuladores do sexo masculino. Quanto ao aspecto de conservação desses locais, 57% eram regulares, 27% bons e 17% péssimos; 87% eram de venda exclusiva de alimentos e 13% de venda de produtos variados (alimentos, acessórios, calçados, produtos químicos e outros); 50% dos estabelecimentos encontravam-se às proximidades de esgoto/bueiro ou estes se encontravam no próprio local, o que contribui para a proliferação de agentes microbianos, aliada ao acúmulo de lixo do entorno, que viabiliza a aparição de pragas nocivas à segurança dos alimentos, sendo mais um fator de possível contaminação alimentar. Quanto aos aspectos higiênico-sanitários dos pontos de venda e/ou manipulação, 63% encontravam-se regulares, 20% bons e 17% péssimos, constatando-se portanto que a maioria dos locais apresentam aspectos nos níveis limítrofes de aceitação, por uma somatória de fatores, geralmente econômicos. No uso de EPI ou roupas apropriadas para o fim, 90% dos manipuladores serviam alimentos preparados ou frescos, com mãos sem luvas; sendo que esses alimentos não sofreriam mais nenhum tratamento térmico, o que os tornava mais suscetíveis ao crescimento microbiano e tornando-se possíveis alimentos infectantes, segundo Estrada Garcia *et al.* (2002);

somente 3% dos manipuladores faziam uso de calçado apropriado (bota ou sapato fechado); 57% deles faziam o uso de adornos variados (brincos e anéis), possibilitando não somente a contaminação biológica da preparação, mas o perigo físico dos objetos caírem no alimento durante o preparo; 43% dos manipuladores não faziam o uso correto de utensílios e vasilhas, que pela sujidade ou higiene inadequada adicionavam risco ao alimento, com a possibilidade de propagarem doenças veiculadas por alimentos (DVA) aos consumidores. Na venda dos alimentos frescos, observou-se que 47% eram conservados sob refrigeração, 43% em isopor com gelo e 27% em temperatura ambiente; constatou-se que alimentos frescos como peixes, carnes e miúdos, frangos abatidos e depenados ficam expostos por horas, pendurados em ganchos ou sobre balcão de venda, sem a devida conservação da refrigeração, como é indicado pelas normas e regulamentos legais, como nas publicações da ANVISA (BRASIL, 2014), que regulam e orientam a maneira correta e segura no manejo alimentar pelos vendedores e manipuladores de pequeno porte de feiras e ruas, regulam a indústria alimentícia e o manejo e as vendas em restaurantes, beneficiando e protegendo a saúde do consumidor. **Conclusão/Considerações finais:** Se a venda de alimentos nas ruas e feiras, pela acessibilidade e praticidade, apresenta uma contribuição significativa à economia informal, é importante o desenvolvimento de políticas públicas que assegurem a inocuidade desses alimentos, como a efetiva capacitação continuado para os manipuladores e a fiscalização dos aspectos higiênicos dos pontos de venda, garantindo à população, independente de todo e qualquer aspecto social ou econômico, a segurança de adquirir um alimento que não traga malefícios à saúde. As condições de saneamento básico do local, o aparente pouco grau de instrução dos manipuladores, a ausência aparente de qualificação para a manipulação adequada dos alimentos e as condições da área de preparo e venda, representam risco à saúde do consumidor, como atividade potencial para as chamadas Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), com sintomatologias semelhantes entre si, tais como, vômitos, diarreia, náuseas, dores abdominais, febre, distúrbios gastrointestinais, algumas até possíveis de levar à morte.

Palavras-chaves: feira do entroncamento; manipulação de alimentos; segurança alimentar.

Referências:

BRASIL [Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA]. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bp.htm>. Acessado em 01/10/2014; FAO [Food and Agriculture Organization of the United Nations]. **Street foods made safer**. News & Highlights 2001. Disponível em: <http://www.fao.org/news/2001/010803-e.htm>;

IBGE [Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística]. **Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2002-2003**. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/19052004pof_2002html.shtm. Acessado em 01/10/2014;

ESTRADA-GARCIA T, CERNA JF, THOMPSON MR, LOPEZ-SAUCEDO C. **Faecal contamination and enterotoxigenic Escherichia coli in street-vended chili sauces in Mexico and its public health relevance**. Epidemiol Infect 2002, 129:223-226;

ARAÚJO W.M.C.; ARAÚJO H.M.C. **Comida de rua e preservação da cultura alimentar**. Publicado: 04/11/2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/147-comida-de-rua-e-preservacao-da-cultura-alimentar>. Acessado em: 06/10/2014.