

COMPLEXO DE ABASTECIMENTO DO JURUNAS: COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Arthur Leon Fonseca Rezende¹; Natália Soares Costa Gonçalves¹; Francisco das Chagas Alves do Nascimento²; Réia Sílvia Lemos³

¹Acadêmicos de Nutrição; ²Doutor em Agronomia; ³Doutora em Ciências Morfológicas
arthurrez14@hotmail.com

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: A feira livre é local tradicional de comercialização de matéria-prima alimentar e alimentos a varejo, sendo um modo de comércio móvel com intensa circulação de pessoas e mercadorias em áreas urbanas por ser um ambiente de varejo de baixo custo, o qual concentra empregos e melhora a renda de grupos menos favorecidos economicamente, que passam a ter maior acesso a esses; bem como, comercializa refeições prontas para o consumo. Estudo realizado por Ricotto (2002), em feiras argentinas, identificou que estas desenvolvem papel extremamente importante na consolidação socioeconômica, em especial, da agricultura familiar. Chagas (2006) identificou, num estudo realizado em Belém/PA com vendedores de comidas típicas no bairro de São Brás, que os comerciantes/manipuladores não sabiam informar a diferença entre os conceitos de higiene e limpeza, ressaltando que a execução completa dos processos de higienização é um fator importante na comercialização de alimentos.

Objetivo: Este trabalho teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de alimentos no Complexo de Abastecimento do bairro do Jurunas (CAJ), de modo a contribuir para a melhoria das ações públicas de saúde na área da vigilância sanitária. **Métodos:** Estudo qualitativo, observacional, transversal, realizado no mês de setembro de 2014 no Complexo de Abastecimento do bairro do Jurunas (CAJ), na cidade de Belém/PA. De maneira aleatória, foram sorteados 50 pontos de venda; os dados foram obtidos por registro fotográfico e preenchimento de *check list* contendo aspectos da comercialização, armazenamento e manipulação de alimentos nos setores de carnes bovinas, suínas, aves, peixes, camarões, legumes, frutas e de alimentos pré-preparados e prontos para o consumo. Os dados coletados foram registrados, analisados e interpretados em planilha eletrônica Microsoft Excel[®] 2013. Após análise numa escala numérica, as condições higiênico-sanitárias dos pontos de comercialização e manipulação de alimentos foram classificadas como Excelente, Bom, Regular e Péssimo. **Resultados/Discussão:** O CAJ é uma feira livre de grande porte onde são comercializados gêneros alimentícios de vários tipos, de alimentos frescos provenientes de diversas regiões do Estado do Pará a alimentos preparados para consumo dos usuários locais. Aos aspectos de conservação dos pontos de venda (58%= 29), de higiene do ponto (62%= 31) e das superfícies de trabalho (84%= 42) foi atribuído o conceito Péssimo. Entre os tipos de alimentos comercializados há grande variação, sendo que os alimentos frescos representam 52% (26). Quanto ao tipo de estabelecimento de venda, 98% (49) são do tipo “estacionário”. Com relação à conservação dos alimentos preparados, os equipamentos mais utilizados são a montra e/ou balcão frigorífico (24%= 12); em 66% (33) dos casos, o alimento permanecia exposto até o ato da venda. No que diz respeito ao descarte de resíduos, 68% (34) dos pontos possuem lixeiras e 24% (12) descartam resíduos diretamente na rua e/ou proximidades do ponto. Às proximidades de todos os pontos de venda foi verificada a existência de esgoto/bueiro e o uso inadequado de utensílios e vasilhas, apresentando similaridades com estudo realizado em oito feiras livres de Cuiabá/MT por Coringa *et al.* (2006) e por Tinoco *et al.* (2008) na feira livre de Seropédica/RJ. O complexo de abastecimento do bairro do Jurunas (CAJ) está situado às proximidades de ruas e

avenidas de tráfego intenso e com presença de depósitos de lixo e esgoto à céu aberto nas margens destas, elevando os riscos de contaminação do ambiente de comércio de alimentos, tendo em vista que a maioria deles estava sem qualquer proteção. Do total de locais analisados, o comércio de alimentos pré-preparados e prontos para o consumo representaram 44% (22), legumes e frutas 24% (12), carnes bovinas e suínas 10% (5), peixes 10% (5), aves 6% (3) e camarão 6% (3). Apesar da variação de origem dos alimentos comercializados, não se observou separação eficaz para evitar a contaminação cruzada, o que está em desacordo com a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Conclusão:** Verificou-se que a feira é um ambiente com intensa poluição sonora, movimentado e marcado por limitados hábitos de higiene da maioria dos vendedores ambulantes, inclusive por não disporem de água potável para preparo dos alimentos e lavagem de utensílios/vasilhames, quando necessário. A falta de áreas adequadas para descarte do lixo e de sanitários públicos na área de venda favorecem a contaminação e deterioração das preparações comercializadas, o que deve tornar as feiras livres motivos de preocupação para as autoridades sanitárias. Os resultados deste estudo caracterizam a condição precária do Complexo de Abastecimento do bairro do Jurunas (CAJ) quanto à infraestrutura adequada e aos critérios higiênico-sanitários dos pontos de venda, o que ameaça a garantia da saúde dos indivíduos que interagem e dependem desses espaços urbanos; ao mesmo tempo, estimula a realização de levantamentos semelhantes em outras áreas, que expressem dados que mobilizem a efetividade da ação da Vigilância Sanitária do município de Belém e Estado do Pará.

Referências:

RICOTTO, A. J. **Uma rede de produção e comercialização alternativa para a agricultura familiar: O caso das feiras livres de Misiones, Argentina.** Porto Alegre: UFRGS, 2002. (Dissertação de Mestrado), Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Acessado em 27/09/2014. Disponível em <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/2717/000325248.pdf?sequence=1>>.

CHAGAS, A.A.C. **Perfil dos vendedores-manipuladores e aspectos higiênico – sanitários das comidas típicas comercializadas em vias públicas em um bairro na cidade de Belém-PA.** 2006. (Dissertação de Mestrado), Universidade Federal do Pará. Acessado em 28/09/2014. Disponível em <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=46436>.

CORINGA, E. A. *et al.* **Condições Higiênico-Sanitárias Dos Alimentos Comercializados Em Feiras Livres Do Município De Cuiabá, Mato Grosso.** In: XLVI Congresso Brasileiro de Química, 2006. Anais. Salvador/BA. Acessado em 30/09/2014. Disponível em <<http://www.abq.org.br/cbq/2006/trabalhos2006/10/355-525-10-T1.htm>>.

TINOCO, B. O. W. *et al.* **Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias dos Manipuladores de Alimentos das Barracas da Feira Livre de Seropédica, RJ.** In: XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, 2009. Anais. Fortaleza/CE. Acessado em 01/10/2014. Disponível em <http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_25.pdf>.

BRASIL. 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=AJPERES>>.