

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS NA FEIRA LIVRE DA CIDADE DE MACAÍBA/ RN

ASSESSMENT OF CONDITIONS HYGIENIC BATHROOMS IN FAIR FREE OF MACAÍBA / RN CITY

Winayara Silva do Nascimento¹

Lahyana Rafaella de Freitas Cunha Fernandes²

RESUMO

Nas feiras livres a comercialização de alimentos expostos ao ar livre em bancadas de madeira, sem refrigeração e proteção possui maiores probabilidades de sofrer alterações. A manipulação inadequada, utilização de adornos, a não higienização das mãos dos manipuladores pode não ser somente veículo direto de microrganismos infecciosos como também propiciar o desenvolvimento e a sobrevivência desses patógenos, favorecendo a ocorrência das doenças transmitidas por alimentos. Com base nisso, o objetivo desse trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias em que se encontra a feira livre da cidade de Macaíba/RN. A pesquisa foi realizada nos meses de Novembro de 2015 a Janeiro de 2016 na cidade de Macaíba. A amostra total foi de 60 feirantes, a eles foi aplicado um questionário (check-list), contendo perguntas sobre as condições de comercialização, condições de armazenamento, condições de higiene dos manipuladores e das instalações. Os resultados encontrados foram bastante insatisfatórios, sendo possível avaliar que as condições de comercialização, de armazenamento, de higiene pessoal dos manipuladores como também dos utensílios que utilizavam eram precários, comprometendo de forma negativa a qualidade dos alimentos, colocando em risco a saúde do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Feira livre. Condições higiênico-sanitárias. Segurança alimentar.

ABSTRACT

In free markets marketing food exposed outdoor wooden benches without cooling and protection features most likely to change. Improper handling, adornments of use, not to hand hygiene of food handlers can not only direct vehicle of infectious microorganisms as well as promote the development and survival of these pathogens, favoring the occurrence of foodborne illness. Based on this, the objective of this study was to evaluate the sanitary conditions in which it is the free market in the town of Macaíba / RN. The survey was conducted from November 2015 to

January 2016 in the city of Macaíba. The total sample was 60 stallholders, was to them a questionnaire (check-list), containing questions about the marketing conditions, storage conditions, hygiene of food handlers and facilities. The results were quite unsatisfactory, it is possible to assess the conditions of merchantability, storage, personal hygiene of food handlers as well as the tools they used were poor, affecting negatively the quality of food, endangering the health of consumers.

KEYWORDS: Free Fair. sanitary conditions. food security.

¹Graduanda do Curso de Nutrição, Centro Universitário do Rio Grande do Norte. E-mail: winayara73@live.com

²Docente do Curso de Nutrição, Centro Universitário do Rio Grande do Norte. E-mail: lahyanavirtual@yahoo.com.br

1 INTRODUÇÃO

A origem da feira livre remonta o século IX na Europa: os mercados eram organizados com o intuito de satisfazer as necessidades da população com produtos de primeira qualidade, no qual foi oficializada em 1914 após uma reivindicação do movimento grevista (SATO LENY, 2007).

“A feira livre no Brasil constitui modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos” (CAVALCANTI et al, 2014, p.168).

Presente em quase todas as cidades brasileiras, as feiras têm um grande vínculo com a região Nordeste do Brasil, já que é a partir destas, que ocorre o abastecimento das mercadorias destinadas a atender às necessidades dos indivíduos caracterizando a presença de um mercado periódico, típico de países subdesenvolvidos (GOMES et al, 2012). Costumam se destacar pela comercialização de alimentos in natura, grande variedade de produtos e seu fácil acesso, e sua diversidade de preços, promovendo um desenvolvimento econômico, social e cultural, a fim de atrair a população a buscar alimentos nutritivos e seguros.

A qualidade higiênico-sanitária é apresentada como fator de segurança alimentar que tem sido amplamente discutida, uma vez que DTA's são uns dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina (AKUTSU et al, 2005).

A ausência da higiene, organização e a infraestrutura precária levam a uma maior contaminação dos alimentos fazendo com que altere suas qualidades organolépticas, já que as mãos entram em contato diretamente com as iguarias. Não existindo essa higienização a contaminação por parte dos microrganismos se torna cada vez mais frequente, sendo estes capazes de se multiplicar amplamente, quando encontram, no alimento, substrato de sua preferência (GOMES et al, 2012).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA's) são doenças provocadas por agentes que penetram no organismo humano através da ingestão de alimentos contaminados, tendo como sintomas mais comuns vômitos e diarreias, podendo também causar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, inchaço nos olhos, dentre outros sintomas. Já nas crianças, nas grávidas, nos idosos e em pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte (ANVISA, 2005).

Um dos principais fatores relacionados aos casos de doenças de origem alimentar nas feiras são as más condições de armazenamento, irregularidade na conservação dos produtos principalmente de origem animal, falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos e o tempo de exposição dos alimentos aos raios solares, sem nenhum tipo de refrigeração que é fundamental (CAVALCANTI et al, 2014).

Dessa forma, considerando a relação de risco que estes consumidores estão sujeitos, este trabalho teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da feira livre na cidade de Macaíba/RN.

2 METODOLOGIA

Este estudo do tipo transversal foi realizado nos meses de novembro de 2015 a janeiro de 2016 na cidade de Macaíba/RN. Foram realizadas visitas semanais na feira da cidade, localizada próximo ao mercado municipal da mesma. O instrumento utilizado para a realização desta pesquisa foi um check-list (Apêndice – A) elaborado pelo próprio entrevistador, no qual foram analisados os seguintes aspectos: condições de comercialização, condições de armazenamento, condições de higiene dos manipuladores e das instalações. O critério de inclusão foi utilizado para aqueles feirantes que se dispuseram assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e responder todas as perguntas feitas pelo entrevistador, e o critério de exclusão foi dado aqueles

feirantes que não se dispuseram assinar o TCLE nem responder as perguntas feitas pelo entrevistador. As categorias dos alimentos avaliados foram: carnes, frutas, legumes e verduras. Os check-list foram aplicados no período matutino aos sábados.

No total foram entrevistados sessenta feirantes, sendo vinte deles vendedores de carnes, vinte vendedores de frutas e vinte vendedores de legumes e verduras. Foram traçados itens para avaliação do perfil higiênico-sanitário e condições dos produtos comercializados na feira livre, tais como: condições das instalações, dos utensílios, manipuladores e da matéria-prima vendida por eles. Depois de realizada a coleta os dados apresentados foram tabulados pelo programa Microsoft Excel.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os feirantes colocavam seus alimentos expostos em bancadas de madeira sem nenhum tipo de proteção para comercializar suas mercadorias, muitas das bancadas estavam quebradas, rachadas, úmidas e aparentemente sujas, onde os próprios feirantes afirmavam que só fazia sua higienização quinzenalmente. A exposição do alimento é um ponto bastante preocupante, pois os alimentos entram em contato direto com poeiras, insetos, raios solares, chuvas, fazendo com que o alimento perca suas qualidades organolépticas, bem como textura e sabor.

Para Gomes (2007) Segurança alimentar é o conjunto de normas de produção, transporte e armazenagem de alimentos de modo a visar às características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais dos alimentos, estando eles apropriados para ser utilizados, sem trazer danos ao consumidor. A higiene dos manipuladores de alimentos é um fator que deve ser controlado para não comprometer a segurança dos alimentos, de tal maneira a evitar contaminações e intoxicações alimentares. Assim a produção, armazenamento e comercialização de alimentos, com segurança, são atividades que exigem cuidados que envolvem o ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios, manipuladores de alimentos, instalações sanitárias, controle de pragas e vetores com os alimentos, entre outros (SOUZA, 2006).

Os principais problemas estruturais encontrados foi a ausência de coletores de lixo, o não fornecimento de água potável e de qualidade, as bancadas de madeira bastante próximas dos esgotos, com presença de insetos e animais na maioria das vezes

A figura 1 apresenta as diversas formas utilizadas pelos feirantes para armazenar suas mercadorias (caixotes de papelão; câmara fria e freezer).



Figura 1 – Forma de armazenamento das mercadorias. FONTE: Própria

Dos 60 feirantes entrevistados 15% (n=9) deles afirmaram armazenar suas mercadorias em caixotes de papelão, propiciando um ambiente favorável para proliferação de microrganismos, sendo inadequado para utilização pois não conserva o alimento de forma adequada, 62% (n=37) armazenam suas mercadorias na câmara fria do mercado público, local disponibilizado pelo prefeito da cidade e 23% (n=14) armazenam em freezer nas suas casas, sendo esses locais ideais para que principalmente os alimentos de origem animal permaneça conservado e não perca suas propriedades nutricionais.

A alimentação acessível para o consumo da sociedade não pode estar submetida a qualquer tipo de ameaça por contaminação, problemas de putrefação ou outros consequentes de prazos de validade vencidos. Obviamente, a propriedade dos alimentos também diz respeito à possibilidade de consumi-los de forma correta (BELIK, 2003).

Uma pesquisa realizada por Gomes et al. (2012), na feira livre do Município de Catolé do Rocha -PB, observaram que os poucos equipamentos que havia na feira eram fracos, velhos e sem nenhuma higiene, sendo vários enferrujados e sem nenhuma capacidade de manter uma boa conservação das carnes.

A figura 2 apresenta o tipo de água utilizada pelos feirantes para fazer a higienização das suas mercadorias (água potável e água de poços).

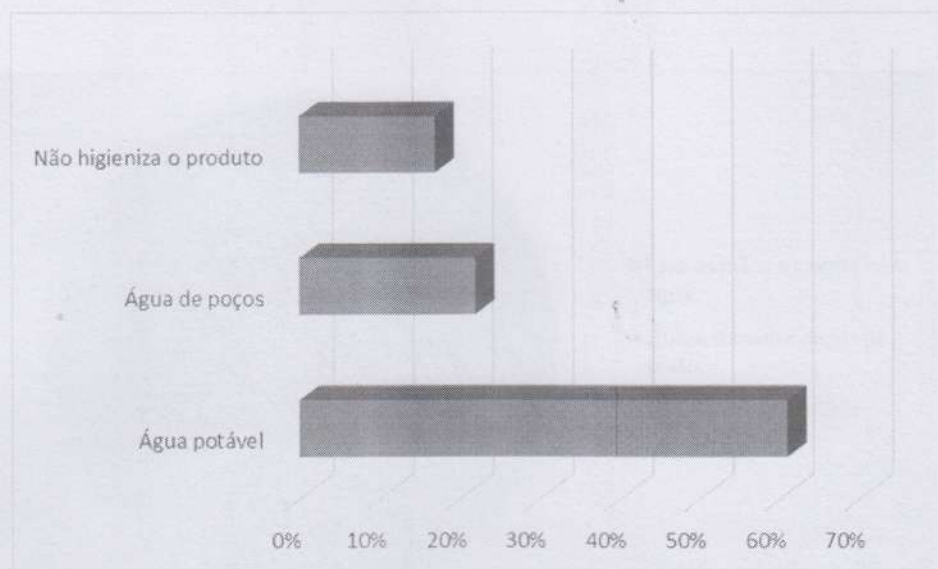


Figura 2 – Tipo de água utilizada para higienização dos produtos. FONTE: Própria

Foi possível observar que 61% (n=37) dos feirantes disseram utilizar água potável para higienizar suas mercadorias. Já 22% (n=13) afirmou utilizar água de poços para fazer a higienização dos seus produtos, e 17% (n=10) não souberam informar que água era utilizada para higienização dos seus produtos.

A água é utilizada pelo ser humano para satisfazer as suas necessidades metabólicas, no entanto, também pode ser considerada como um dos fatores de risco para contaminar alimentos, pois contendo nele agentes infecciosos podem contaminar diretamente o homem. As doenças veiculadas por alimentos representam um grave problema de saúde pública no mundo, pois estima-se que milhares de pessoas de todo o mundo já foram acometidas por doenças transmitidas por alimentos (NOLLA; CANTOS, 2005).

Segundo Mendes et al. (2004), a simples detecção de microrganismos, em etapas após a higienização e anteriores às operações de manipulação dos alimentos, reforça a importância de procedimentos adequados de sanitização durante todas as etapas do processamento, para prevenir a ocorrência de surtos de doenças de origem alimentar causadas pelo patógeno.

A figura 3 apresenta a higienização dos manipuladores em relação as mãos, se utilizam água, apenas panos de prato ou se não fazem a higiene das mãos de nenhuma das formas apresentadas.

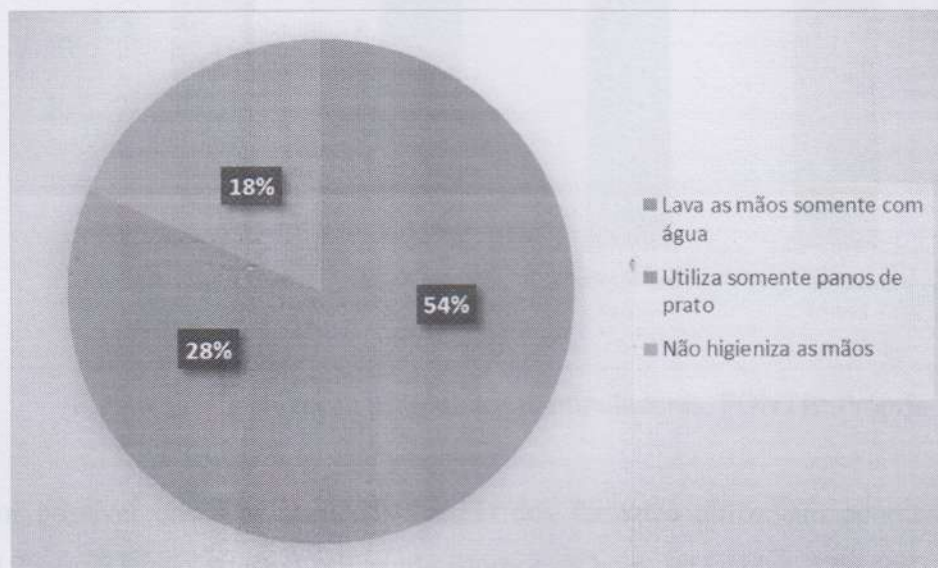


Figura 3 – Higienização dos manipuladores durante a feira. FONTE: Própria

De acordo com a figura 3, pode-se observar que 54% (n=32) dos feirantes lava as mãos apenas com água durante na feira, já 28% (n=17) utiliza somente panos de prato na secagem das mãos e 18% (n=11) dos feirantes não higieniza as mãos de maneira alguma durante a feira. A falta de condições para higiene das mãos, com ausência de pias e sabonetes antissépticos foi uma das principais reclamações citadas pelos feirantes.

A contaminação ocorre na maioria das vezes pelas mãos dos manipuladores e dos utensílios de cozinhas ou barracas, sendo assim, tábuas para cortes, facas, cortadores, moedores, recipientes e panos de limpeza constituem veículos comuns para a transmissão de agentes de toxinfecções alimentares (GERMANO 2008).

Na figura 4 observa-se a adequação dos feirantes durante a manipulação dos alimentos na feira, se os mesmos utilizam adornos ou não e se encontram-se limpos ou sujos no decorrer do dia a dia.

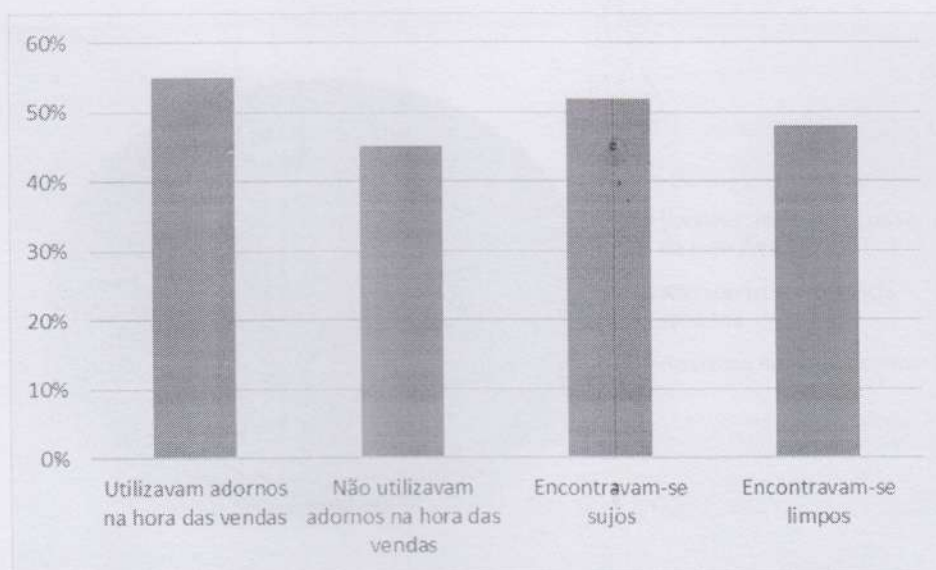


Figura 4- Higienização pessoal dos manipuladores. FONTE: Própria

Foi possível observar que 55% (n=33) dos feirantes utilizavam adornos na hora das vendas, 45% (n=27) não estavam utilizando adornos na hora das vendas, 52% (n=31) encontrava-se com vestimentas sujas e 48% (n=29) encontrava-se com vestimentas limpas. Sua grande maioria possuíam mãos e unhas sujas, utilizavam adornos como anéis, brincos, pulseiras, relógios e ainda usam cabelos sem proteção e barbas. As vestimentas usadas por eles estavam na sua maioria sempre sujas e rasgadas, e os feirantes que mais permaneciam limpos era os que vendiam hortifrúti. Após esses resultados foi possível concluir que os manipuladores não seguem as boas práticas de manipulação, sendo necessário fazer capacitações para que os mesmos não coloque em risco a saúde do consumidor.

O mesmo pode ser observado por Silva et al. (2012) no município de Luís Gomes, que afirmaram que cerca de 60% dos vendedores não se apresentavam aparentemente limpos, além disso, todas as barracas observadas tinham vendedores que manipulavam os alimentos e recebiam simultaneamente o pagamento das vendas, além do uso de adornos como relógios, bonés, pulseiras, anéis entre outros.

Na figura 5 houve uma abordagem aos feirantes sobre seus conhecimentos em relação a Vigilância Sanitária, se eles conheciam e se já tinham presenciado a vigilância na feira algum dia.

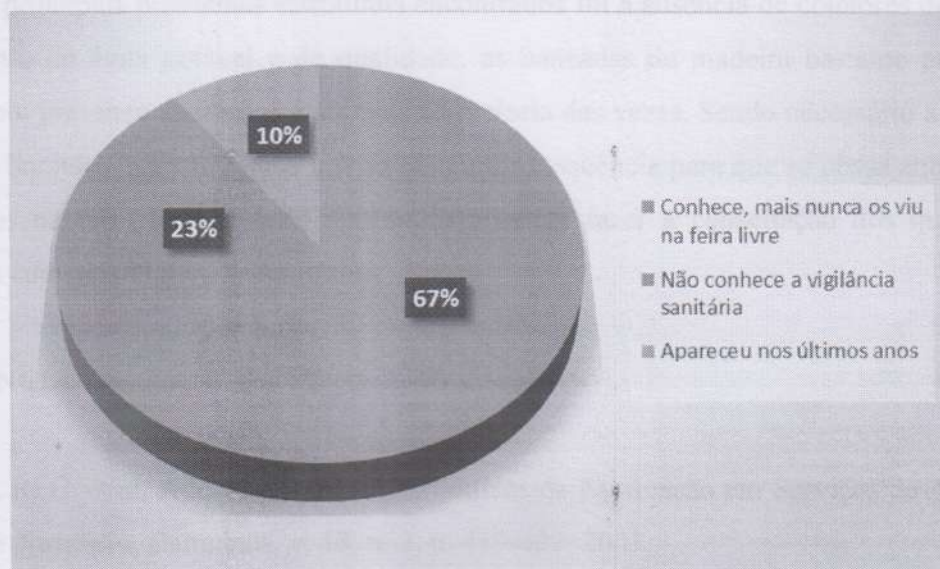


Figura 5 – Conhecimento dos feirantes sobre a Vigilância Sanitária. FONTE: Própria

Foi possível avaliar que 67% (n=40) dos feirantes afirmaram conhecer a vigilância sanitária, porém nunca viram a fiscalização na feira, 23% (n=14) dos feirantes entrevistados ao serem perguntados sobre a vigilância não faziam ideia do que seria isso, e apenas 10% (n=6) afirmaram que a vigilância apareceu nos últimos anos, só que eles não souberam afirmar ao certo a data da visita. As ações de Vigilância Sanitária (VISA) devem promover e proteger a saúde da população, com ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (FERRARO et al, 2009).

4 CONCLUSÃO

A comercialização dos produtos alimentícios na feira livre da cidade de Macaíba não respeita a legislação municipal e federal, apresentando diversas irregularidades quanto às condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, tais como: falta de condições para higiene das mãos, com ausência de pias e sabonetes antissépticos, falta de capacitação dos feirantes em Boas Práticas, uso de adornos, cabelos desprotegidos, vestimentas inadequadas, assim, colocando em risco a saúde do consumidor.

Os principais problemas estruturais encontrados foi a ausência de coletores de lixo, o não fornecimento de água potável e de qualidade, as bancadas de madeira bastante próximas dos esgotos, com presença de insetos e animais na maioria das vezes. Sendo necessário a presença da Vigilância Sanitária para fiscalizar a feira com mais frequência para que se possa amenizar riscos encontrados na feira livre e seria necessário também fazer a capacitação dos manipuladores quanto aos cuidados higiênico-sanitários.

REFERÊNCIA

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Gerência Geral de Alimentos. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília: Ministério da Saúde. 2005

ANVISA. Portaria Nº 326 de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção i, p.16.560-3

BELIK, Walter. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e sociedade**, v. 12, n. 1, p. 12-20, 2003.

CAVALCANTI, C. R. et al. Avaliação e diagnóstico das condições de comercialização de alimentos nas feiras livres no estado da Paraíba. **Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR**, Umuarama, v. 17, n. 3, p. 167-172, jul./set. 2014.

DA SILVA, Viviane Aparecida Ferreira et al. Avaliação da condição higiênico-sanitária na comercialização de frutas e hortaliças em feiras livres do município de Luís Gomes/RN-Brasil. In: **VII CONNEPI- Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação**. 2012.

FERRARO, Andréa Helena Argolo; COSTA, Ediná Alves; SILVA, Lúgia Maria Vieira da. Imagem-objetivo para a descentralização da vigilância sanitária em nível municipal. 2009.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3. ed. Barueri: Manole, 2008. v. 1. 986 p.

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007. p.365

GOMES, P.M de A. et al. Avaliações das Condições Higiênicas Sanitárias das Carnes Comercializadas na Feira Livre do Município de Catolé do Rocha -PB. Revista Verde (Mossoró – RN – Brasil) v.7, n.1, p. 225-232, jan./mar. 2012. Disponível em: <http://revista.gvaa.com.br>

MENDES, Renata Aparecida et al. Food service environmental contamination by *Bacillus cereus*. **Revista de Nutrição**, v. 17, n. 2, p. 255-261, 2004.

NOLLA, Alexandre Costa; CANTOS, Geny Aparecida. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Cad Saude Publica**, v. 21, p. 641-645, 2005.nov. 2006.

PATRÍCIA, M. de A. et al. AVALIAÇÕES DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DAS CARNES COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA-PB. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 7, n. 1, p. 225-232, 2012.

SATO, Leny et al. Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre. **Psicologia & Sociedade**, v. 19, n. 1, p. 95-102, 2007.

SOUZA, Luis Henrique Lenke et al. A **manipulação inadequada dos alimentos: Fator de contaminação**. **Revista Higiene Alimentar**, Rio de Janeiro, vol. 20, n. 146, p. 32 – 39, 2006.

APÊNDICE A**Questionário para os feirantes:**

1. Sexo F () M ()
2. Nome do feirante
3. Há quanto tempo trabalha na feira?
4. Qual o tipo de produto que o sr(a) comercializa?
5. O sr(a) produz ou compra o produto?
6. Após a compra ou colheita onde os produtos são armazenados?
7. Como é feita a limpeza do produto?
8. De onde é retirada a água usada para lavagem dos produtos?
9. Durante a feira quantas vezes o sr(a) faz a higienização das mãos?
10. A feira possui fiscalização da vigilância sanitária?

Observações do entrevistador:

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Exposição do alimento: sem proteção? | SIM () NÃO () |
| 2. O vendedor encontra-se limpo? | SIM () NÃO () |
| 3. Faz uso de toucas? | SIM () NÃO () |
| 4. Quem recebe e quem faz a venda? | |
| 5. Utilizam panos de prato na secagem das mãos? | SIM () NÃO () |
| 6. Os feirantes apresentam adornos? | SIM () NÃO () |
| 7. Há presença de animais no local? | SIM () NÃO () |
| 8. Há presença de lixo no local? | SIM () NÃO () |
| 9. Existe a presença de alimentos de origem animal sendo comercializados juntamente com frutas e verduras? | SIM () NÃO () |