

CENTRO DE CAPACITAÇÃO EDUCACIONAL

ADRIANA SELMA PEREIRA DOS SANTOS VAREJÃO

**COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE
DE OLINDA - PE**

RECIFE

2016

ADRIANA SELMA PEREIRA DOS SANTOS VAREJÃO

**COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE
DE OLINDA - PE**

Monografia apresentada ao Centro de
Capacitação Educacional, como exigência
do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu
em Gestão em Alimentação Coletiva

ORIENTADORA: Dra. Carolina Estevam

RECIFE

2016

V292c Varejão, Adriana Selma Pereira dos Santos
Comercialização de alimentos em feira livre na cidade de Olinda-PE / Adriana Selma Pereira dos Santos Varejão. – Recife : Ed. do Autor, 2016.
25f. : il.

Orientadora: Profª. Drª. Carolina Estevam.
Monografia (Curso de Pós-graduação Lato Sensu em Gestão em Alimentação Coletiva) – Instituto Nacional de Ensino Superior e Pesquisa. Centro de Capacitação Educacional.
Resumo em português e inglês.
Inclui referências.
Inclui anexos.

1. ALIMENTOS – INDÚSTRIA E COMÉRCIO – OLINDA (PE) – MEDIDAS DE SEGURANÇA. 2. ALIMENTOS – CONSUMO – CUIDADO E HIGIENE. 3. FEIRAS LIVRES – OLINDA (PE). 4. ALIMENTOS – MANUSEIO – MEDIDAS DE SEGURANÇA. 5. FEIRANTES – OLINDA (PE) – USOS E COSTUMES. 6. SETOR INFORMAL (ECONOMIA) – OLINDA (PE). 7. ALIMENTOS DE RUA – OLINDA (PE) – CONTROLE DE QUALIDADE – PESQUISA. I. Estevam, Carolina.
II. Título.

CDU 664
CDD 664.005

ADRIANA SELMA PEREIRA DOS SANTOS VAREJÃO

**COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE
DE OLINDA – PE**

Monografia para obtenção do grau de especialização em Gestão em Alimentação Coletiva
Recife, 16 de outubro de 2016

EXAMINADOR:

Nome: _____

Titulação: _____

PARECER FINAL:

RESUMO

Este estudo objetivou avaliar as condições físicas e procedimentos de manipulação dos alimentos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, definindo os parâmetros de qualidade e segurança no comércio de alimentos. Trata-se de um estudo exploratório, de método comparativo. Foram realizadas visitas em 38 estabelecimentos, sendo 22 boxes, 12 barracas de madeira e 3 com vendas de alimentos sobre a calçada. O estudo foi comparativo e observacional. Os dados coletados foram tabulados no Excel Windows 10, numa análise qualitativa. Observou-se a venda de pescados armazenados em caixa de polietileno vazada sobre o piso e exposta ao sol; tapiocas preparadas na hora comercializados em barracas de madeirite, material poroso de difícil higienização com acúmulo de sujidades; alimentos artesanais e industrializados sem rotulagem, sem data de validade, comercializados sem barreira de proteção, expostos aos riscos ambientais e biológicos. Constatou-se a ocorrência de não conformidades, evidenciando a precariedade na estrutura física de alguns estabelecimentos. Todas as categorias estão expostas a focos de vetores, roedores e animais domésticos, não possui área externa pavimentada, favorecendo o acúmulo de poeira, odor fétido de esgoto e decomposição de restos das cascas de frutas e vegetais, além da falta de água tratada para consumo na feira. Assim, conclui-se que os estabelecimentos que comercializam alimentos na feira livre da Cidade em estudo não possuem condições básicas de estrutura e controle dos procedimentos operacionais. A falta de uma legislação específica para feiras, o baixo investimento, a falta de fiscalização por parte das autoridades sanitárias são fatores agravantes para a péssima qualidade do setor.

Palavras-Chaves: Boas práticas; alimentos; higiene; feiras livres

ABSTRACT

This study aimed to appraise the physical conditions and procedures for food handling in accordance with the norms of Vigilância Sanitária (VISA), defining the quality and safety standards in the food trade. This is an exploratory study of comparative method. Visits were accomplished in 38 establishments, 22 boxes, 12 wooden barracks and 3 sale's food on the sidewalk. The study was comparative and observational. The collected data were tabulated in Excel Windows 10, in a qualitative analysis. Was observed a fish sale stored in a polyethylene leaked box on the floor and exposed to the sun; freshly prepared tapiocas traded in madeirite tents, porous material with cleaning difficulties and dirt accumulation; artisan and processed foods without labeling, without expiration date, sold without protective barrier, exposed to environmental and biological risks. It was found the occurrence of non-conformities, evidencing the precarious physical structures of some establishments. All categories are exposed to outbreaks of vectors, rodents and domestic animals, they has no paved outdoor area, favoring the accumulation of dust, foul-smelling sewage and decomposing remains of fruit and vegetable peelings, besides the lack of treated water for consumption at the market. Therefore, it is concluded that the establishments that commercialize food in the open market of the studied city, lacks basic conditions of structures and control of operational procedures. The lack of a specific legislation to markets, the low investment, and the lack of fiscalization by the sanitary authorities are aggravating factors for the awful quality of the sector.

Keywords: Good practices; foods; hygiene; open market

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	06
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	
	2.1 Importância de boas práticas na comercialização de alimentos em feiras livres.....	08
3	MATERIAIS E MÉTODOS.....	11
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	13
5	CONCLUSÃO.....	18
6	REFERÊNCIAS.....	19
7	ANEXOS.....	22

1. INTRODUÇÃO

Feira livre é um [local público](#) no qual em [dias](#) e [épocas](#) fixas se expõem e vendem [mercadorias](#). A origem das feiras livres no Brasil confunde-se com a própria história, desde o período do Brasil Colônia elas se multiplicaram, assumindo importante papel, não apenas no abastecimento dos primeiros adensamentos humanos, mas como fundamental elemento que estrutura a própria organização social e econômica das populações. Mesmo hoje, em plena sociedade da informação e da economia globalizada, as feiras persistem como um traço sociocultural que identifica regiões e realidades muito distantes (AGAPIO, 2016).

A formação de excedentes de produção acredita-se ser a principal causa da origem das feiras livres. A existência das feiras foi uma solicitação natural de um ambiente que congregasse todos os produtos que estivessem disponíveis para comercialização e, neste contexto, seria importante que se trocassem seus excessos em busca de outros produtos que não houvesse condições de produzir, com isto, verifica-se a importância das feiras para os tempos modernos (CARVALHO, 2010).

Apesar dos "tempos modernos" e dos contratempos que elas causam em grandes cidades, as feiras livres não desapareceram. Em muitos lugares no interior do país elas são a principal e, às vezes, o único local de comércio da população. Muitas vezes elas funcionam, também, como centros culturais e de lazer (DINIZ, 2011).

O comércio informal é um espaço que tem influência na melhoria de vida das pessoas, em que famílias buscam, migrando da zona rural para a urbana, não só a obtenção de renda, mas, também, por ser um espaço de socialização e ao mesmo tempo fornecer informações no que diz respeito às condições de trabalho, organização, a procura por refeições rápidas de baixo custo. (CORINGA et al, 2006)

Muito se fala sobre segurança alimentar, mas poucas iniciativas são tomadas para melhorar esse comércio, sabendo que os vendedores e proprietários fornecem diariamente alimentos, seja na forma *in natura* ou processada. É de extrema importância buscar meios que garantam seu acesso à informação através da capacitação de fácil compreensão, que permita a visualização real dos problemas e obter resultados satisfatórios atribuídos às mudanças de comportamento. (BEZERRA, 2008)

Um agravante para a ocorrência de não conformidades no comércio informal de alimentos é que a falta de fiscalização de órgãos competentes e sua aplicabilidade comprometem a segurança alimentar de toda cadeia produtiva até o consumidor final, que fica vulnerável a possíveis contaminações por agentes patológicos. Silva *et al.* (2007) “abordam” que a maioria das frutas e hortaliças produzidas no Brasil é comercializada em feiras livres, nas quais, em sua maioria, não há controle sanitário por parte dos comerciantes, como também, dos órgãos públicos.

Na maioria das feiras livres as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se um importante veículo no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar (ALMEIDA FILHO *et al.*, 2003).

Sabe-se que aumenta a cada dia o número de pessoas que encontram alternativa para sobrevivência na venda de alimentos em quiosques, barracas e outros pontos públicos de venda. Entretanto poucos conhecem os procedimentos de higiene necessários para que os alimentos vendidos nas ruas sejam seguros, sem risco de contaminação provocada por perigos biológicos, químicos e físicos (SENAC, 2001).

Devido à identificação de não conformidades em estrutura física e em procedimentos de manipulação dos alimentos comuns em feiras livres, esse trabalho se fez necessário para avaliar se medidas de controle corretivas e preventivas estão sendo tomadas por órgãos competentes, com vistas à adoção de boas práticas de manipulação, comercialização e segurança dos alimentos.

Nesse contexto o presente estudo tem o objetivo de avaliar as condições físicas e procedimentos de manipulação dos alimentos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, definindo os parâmetros de qualidade e segurança ao longo do comércio de alimentos.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 IMPORTÂNCIA DE BOAS PRÁTICAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRAS LIVRES

De acordo com Brasil, (2004), Boas Práticas são procedimentos de higiene, que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Essa questão, que a princípio envolvia basicamente a disponibilidade e possibilidade de acesso da população ao alimento, está sendo discutida também em função dos riscos causados por esses mesmos alimentos (RODRIGUES et al., 2003).

Tem crescido o interesse do público em relação à segurança alimentar, devido ao aumento do número de doenças transmitidas por alimentos. A expressão “alimentos seguros” pode ser interpretada de várias maneiras. As diferentes definições, entretanto, são dadas essencialmente a partir do que constitui um risco ou perigo significativo (FORSYTHE, 2002; RICHARDS, 2002).

O comércio de alimentos em feiras, contribui para proliferação de microrganismos, decorrente do ambiente favorável, a falta de conhecimento em Boas Práticas de Manipulação e não há interesse de mudar por parte dos comerciantes, desde que não há fiscalização e/ou Normas Legais para o comércio informal. (BEZERRA, 2008)

Em trabalho publicado por Coutinho *et al.* (2007) verificou-se que os comerciantes de feiras livres desrespeitavam as boas práticas de manipulação dos alimentos e os principais problemas identificados foram: vestuário impróprio para manipulação de alimentos (não usavam toucas e luvas, uso de aventais sujos, especialmente no setor de carne), mãos sujas, barba e cabelo por fazer e unhas grandes e sujas, manipulação de dinheiro ou a prática do fumo ao mesmo tempo em que trabalhavam com os alimentos.

Medidas educativas, conhecimento das legislações e/ou resoluções se tornam essenciais junto aos empreendedores ambulantes informais, de modo que venham a minimizar os erros e os

riscos identificados na rotina desse trabalho. Em uma pesquisa realizada em 1996 pela Organización Panamericana de la Salud (OPS) em cinco cidades, dentre elas La Paz, Santafé de Bogotá, Quito, Lima e Guatemala, foi visto que em todas as cidades citadas em torno de 50% dos vendedores/manipuladores de alimentos em via pública têm educação secundária e 27% nível universitário. Uma realidade diferente do Brasil, o nível de escolaridade desses ambulantes é baixo, pois chegam a estudar até o primário. (ALMEIDA, 1996)

A falta de conhecimento de técnicas e práticas de higiene é indicada como principal causa de surtos de doenças de origem alimentar, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na operacionalização do sistema produtivo de refeições (CAVALLI; SALAY, 2007, *apud* TINOCO *et al.*, 2008).

A Organização Mundial da Saúde (OMS) relata que 70% dos casos de enfermidades transmitidas pelos alimentos têm origem no seu manuseio inadequado (VENTURI, 2004 *apud* TINOCO, 2008), sendo que a Secretaria de Vigilância Sanitária notificou a ocorrência associada ao surto de DTA no Brasil no ano de 2000 a 2015, 11.241 casos.

As autoridades da área de proteção dos alimentos classificam a contaminação de natureza biológica de origem microbiana como o perigo principal para a Saúde Pública (CÂMARA, 2002). Na classe de perigos biológicos, podem ser admitidos os microbiológicos e os microbiológicos. Dentre os perigos microbiológicos, citem-se, por exemplo, as moscas, mosquitos e outros insetos que, embora repugnantes, quando presentes no alimento nem sempre a sua ingestão representa risco à saúde do consumidor, salvo as poucas exceções de insetos que são venenosos. Entretanto, as patas, as asas e pêlos dos insetos podem acarretar outro tipo de perigo, que são os microrganismos (perigos microbiológicos) e, dentre estes, contam-se os que são patogênicos. Por isso, os insetos representam perigos sérios, ao pousarem sobre alimentos prontos para consumo.

Embora o comércio de ambulantes esteja sujeito à regulamentação em países desenvolvidos, representa uma lacuna normativa em diversos países tropicais. No Brasil, não há legislação federal para a atividade, ao mesmo tempo, com a implantação do Sistema Único de Saúde e a descentralização das suas ações, o controle sanitário desse segmento passou a ser responsabilidade dos municípios.

Dessa forma, enquanto alguns municípios avançaram na elaboração de normas próprias, muitos sequer alcançaram a organização dos seus serviços de Vigilância Sanitária (CARDOSO et al., 2003).

No Brasil, a Vigilância Sanitária responsável pela fiscalização tem sérios problemas estruturais e financeiros para realizar seu trabalho (DALLARI et al. 2000).

A pouca articulação intersetorial, bem como, intra e interinstitucional, insuficiência de recursos humanos, baixa qualificação técnica dos profissionais, sistema de informação insuficiente, o despreparo para utilização dos dados existentes, a interferência político-partidária e o desconhecimento das prioridades locais foram identificados como fatores que têm reduzido à efetividade das ações de controle sanitário (PIOVESAN et al., 2005).

A mobilidade e diversidade dos feirantes dificultam a fiscalização, a interdição e/ou autuação ocorre apenas em caso de denúncia, haja vista, que a denúncia por intoxicação alimentar pela comercialização inadequada de alimentos em feiras, são em números muito baixos. (BEZERRA, 2008)

O empobrecimento da população das grandes cidades e o desemprego foi determinante para o aumento da venda e consumo de alimentos vendidos e manipulados nas ruas. Pode-se perceber a necessidade de uma política mais rígida, pois o comércio informal tem que ser legalizado, exigindo dos comerciantes e manipuladores capacitação e uma vigilância sanitária que precisa ser mais atuante. (BEZERRA, 2008)

3. MATERIAS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo exploratório, de método comparativo e observacional (MARCONE; LAKATOS, 2008), da feira livre de Olinda – PE, cujas informações foram confrontadas com respaldo na literatura científica e com base na Resolução RDC nº 216, de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que irão complementar o respaldo legal.

Foi elaborado um layout objetivando estabelecer um mapa de risco que é um levantamento dos pontos críticos nos diferentes setores. Trata-se de identificar situações e locais perigosos e, a partir da planta baixa da amostra estudada, são levantados todos os tipos de risco. Estes tipos são agrupados em três grupos classificados pelas cores vermelha verde e amarela, e cada grupo corresponde a um tipo de estabelecimento, sendo calçada vermelha (alto risco), barraca verde (médio risco) e boxe amarelo (baixo risco). Para ampliar o diagnóstico foi realizado registro fotográfico em que o critério de seleção das imagens foi evidenciar a ocorrência de pontos críticos, aqui denominados de não conformidades.

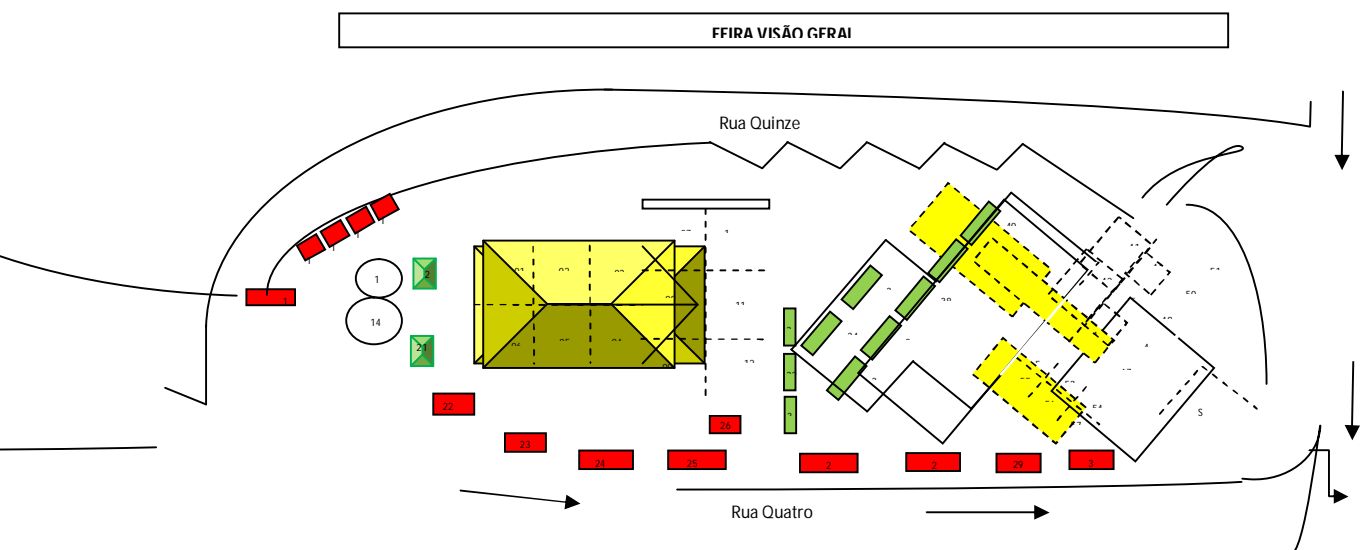


Figura 1: Planta baixa da visão geral da feira

Fonte: Varejão, 2016.

Durante a pesquisa, foram realizadas visitas autorizadas pelos feirantes conforme carta de anuência

CATEGORIA	RISCO	MÊS/ANO
CALÇADA	ALTO	03/2016
BARRACA	MÉDIO	03/2016
BOXE	BAIXO	03/2016

(ANEXO 1), sendo analisados 37 estabelecimentos subdividido em 22 boxes, 12 barracas de madeira e 3 com vendas de alimentos sobre a calçada, classificados por categorias com critérios no mapeamento de risco de contaminação, sendo eles: 1ª – vendas de alimentos sobre a calçada, ficando classificado em alto risco; 2ª – barracas em madeira com cobertura de lona, classificada em médio risco; e 3ª – boxes em alvenaria com ou sem revestimento interno de azulejo branco, classificado de baixo risco, produtoras e/ou distribuidoras de alimentos. Como critérios de exclusão foram utilizados: a ocorrência de estabelecimento fechado.

Com vista no perfil socioeconômico, cultural e educativo foi observado no período de 04 finais de semana no mês de março 2016, com duração no estabelecimento de duas horas por dia, um check list de verificação de parâmetros de qualidade relacionados à estrutura física e procedimentos de manipulação dos alimentos com as seguintes variáveis: estrutura física, higiene pessoal e procedimentos de manipulação dos alimentos. (ANEXO 2)

Os dados coletados foram tabulados no Word Excel Windows 10 com a finalidade de identificar estatisticamente os resultados obtidos, sendo analisadas as porcentagens de conformidades e de não conformidades e construído em gráfico com as variáveis estudadas de acordo com os locais de comercialização de alimentos, numa análise qualitativa.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foi constatada, através do estudo realizado na feira livre na cidade de Olinda-PE, a ocorrência de não conformidades, a partir das fotos na feira (anexo 3), evidenciando a precariedade na estrutura física de alguns estabelecimentos que contradizem as normas estabelecidas na Resolução RDC nº 216 de 2004, e as normas sanitárias. Sabe-se que é importante o planejamento de toda a feira para que não haja interferências com relação à comercialização de alimentos prontos, *in natura* ou industrializados, e essas condições possam afetar a segurança alimentar dos visitantes e a qualidade dos produtos comercializados (ALMEIDA, 2008).

Foram encontradas não conformidades nos pescados armazenados em caixa de polietileno vazada sobre o piso em temperatura ambiente e exposta ao sol, de aspecto sujo, corpo amolecido, pegajoso, olhos opacos e fundos, guelra esbranquiçada, escama não aderente e sem reflexo, com odor desagradável. Estes fatores acarretam perdas sensoriais, valor nutricional e sanitário com perigos biológicos decorrentes dos despreparos dos manipuladores, com possibilidade de ocorrer contaminação cruzada, abuso de tempo e temperatura, podendo comprometer a saúde do consumidor. (SOUZA et al. 2014)

Como medidas de controle preventivas e corretivas, os pescados devem estar expostos em bancadas limpas, com gelo, ou em balcões refrigerados em que o congelamento é uma prática importante, pois inativa o parasita (VIROLI, 2010).

As não conformidades foram evidenciadas nas barracas confeccionadas em madeirite, de material poroso de difícil higienização, com acúmulo de sujidades, podendo ser um veículo de patógenos. Nestes estabelecimentos é comercializado tapioca feito na hora, cujos gêneros alimentícios são: goma fresca, coco ralado, presunto triturado, queijo prato triturado, leite líquido integral e margarina. Esses alimentos são acondicionados em vasilhas plásticas e/ou em painéis de alumínio sem barreira física e sem refrigeração. Os utensílios, o fogareiro utilizado para a sua produção, sacolas plásticas com matéria-prima, papelão, dinheiro, descartáveis ocupam o mesmo espaço físico. Esses alimentos comercializados são manipulados, preparados e armazenados sem critérios de controle de tempo e higiene, a tapioca com recheio não recebe tratamento térmico suficiente que possa assegurar sua qualidade para consumo, podendo ocorrer contaminação cruzada entre alimento cru e pronto.

Como medida de controle nos aspectos preventivos e corretivos na comercialização de alimentos processados, se faz necessário o armazenamento em isopor com gelo, acondicionado em recipiente limpo e fechado, para prevenir e/ou minimizar contaminação por patógenos. (RODRIGUES, 2010).

Foram evidenciadas não conformidades nos boxes construídos em alvenaria com bases em madeira, revestimento parcial de azulejo branco, piso batido, teto em madeira, com fiação aparente. São comercializados alimentos artesanais, alimentos industrializados sem rotulagem, sem data de validade, sem barreira de proteção, ficando expostos aos riscos ambientais e biológicos.

Medidas de controle preventivas e corretivas inibem a comercialização de alimentos clandestinos sem registro sanitário e SIF, com embalagem íntegra, e isola o alimento de vetores. Além disso, manter a higiene do local, promover melhorias na estrutura física do boxe, confinar os alimentos que estão sem embalagens e manter os ovos sob refrigeração (SILVA, 2010)

Foi aplicado check list de observação, uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação quanto à estrutura física, higiene pessoal dos manipuladores e dos procedimentos de manipulação, considerando três itens importantes para todas as categorias, obtendo os seguintes resultados conforme gráfico 1: 100% de Não Conformidades para a estrutura física, onde todas as categorias estão expostas a focos de vetores, roedores e animais domésticos, não contam com área externa pavimentada, favorecendo o acúmulo de poeira no local de comercialização, odor fétido de esgotos, líquidos decorrentes da decomposição de restos de frutas, vegetais, e a falta de água tratada para consumo na feira. É fundamental que em todos os estabelecimentos haja água de qualidade, independente de sua categoria, uma vez que o não atendimento a este requisito pode acarretar riscos à saúde do comerciante e consumidor.

Os resultados coletados quanto aos procedimentos de manipulação em todos os requisitos obtiveram 100% de não conformidades, e foi visto que os alimentos são armazenados e comercializados em local com acesso de pragas, os alimentos não estão separados por grupos, portando embalagens não íntegras, sem rotulagem, e produtos com prazo de validade vencido.

No item higiene pessoal dos feirantes, cabe destacar que 100% de não conformidade, apresentando uso de vestimenta inadequada com muita sujidade, uso de sandália aberta, sem touca, jaleco, unhas sujas e grandes, barba e acessórios.

Nesse contexto, cabe ressaltar a realidade da feira em estudo, a precariedade das instalações, a falta de conhecimento sobre procedimentos de higiene e manipulação dos alimentos, pondo em risco a saúde da população local.

A cidade de Olinda não tem uma Lei específica as normas de higiene, vigilância sanitária, saneamento básico, controle e fiscalização de estabelecimentos a seguir especificados, visando à preservação da saúde dos trabalhadores e da população, a regulamentação que podemos nos respaldar é a Resolução RDC nº 216, de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, nos dando um respaldo para retratar as não conformidades e estabelecer critérios de regulamentação que possam assegurar aos visitantes todos os aspectos relacionados ao consumo de alimentos em feiras, ainda não houve avanço no município na elaboração de Normas próprias e/ou na organização dos serviços de Vigilância Sanitária para fiscalizar o comércio informal de alimentação.

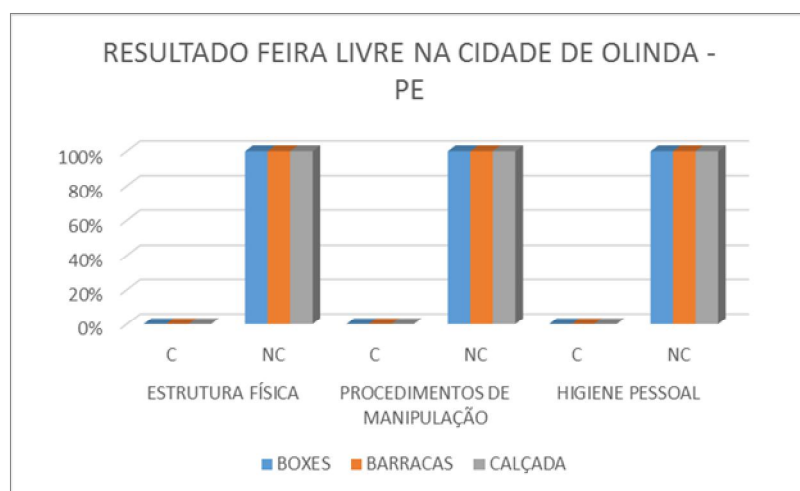


Gráfico 1: Avaliação da feira livre em estudo.
 Autora: Varejão, 2016

Coringa (2006), em trabalho realizado em feiras livres, constatou inúmeras irregularidades, entre as quais: más condições de higiene dos equipamentos, falta de higiene pessoal dos manipuladores, estrutura precária, a não padronização das barracas, comercialização de produtos não autorizados, temperatura de conservação inadequada dos alimentos que necessitam de

refrigeração, como carnes, pescados e queijos frescos, resíduos de lixo dentro das barracas, verduras e frutas comercializadas diretamente no chão.

Segundo Correia e Roncada (1997 *apud* COUTINHO *et al.*, 2007), a comercialização de alimentos de origem animal em feiras livres, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos, contribui para a deterioração dos alimentos.

Para Coutinho (2007), as condições inadequadas de higiene e a falta de refrigeração durante a comercialização têm impactos negativos na qualidade da carne, pois a sua aparência nem sempre é agradável e é comum observar a formação de salmoura, especialmente em vísceras; as carnes, principalmente a bovina, têm cor escura e apresentam-se ressecadas, possivelmente pelo calor e falta de refrigeração. Os peixes, em sua maioria, não têm boa aparência: sem brilho no corpo, olhos opacos, falta de rigidez e mau cheiro. O ambiente influi diretamente nas condições higiênico-sanitárias dos alimentos expostos, as superfícies onde ficam apoiados, assim como os utensílios empregados na manipulação e as mãos dos feirantes, também podem ser veículos de contaminantes (COUTINHO, 2007).

De acordo com Beiró e Silva (2009), alimentos comercializados em feiras livres do Distrito Federal, 52,1% dos feirantes não utilizavam touca, 69,6% faziam uso de adornos, 4,35% das barracas utilizavam isopor, concluindo que dos 37 itens avaliados, 70,3% estavam não conformes e 27% conformes.

Lucca (2000), em seu estudo constatou que os manipuladores constituem uma das mais importantes fontes de contaminação dos alimentos, destacando a manipulação inadequada como a que mais propicia a proliferação como também a sobrevivência dos microrganismos.

Em Uberaba-MG, Souza et al., (2014) avaliaram 30 pontos de comércio informal, obtendo como resultados 56,7% de não conformidade para higiene pessoal dos manipuladores, e ainda 53,3% dos manipuladores manipulavam dinheiro e alimentos simultaneamente. Silva Jr. (2006) especifica que o homem é um transmissor direto de microrganismos por meio de seu corpo ou de suas secreções, sendo que os principais pontos de transmissão são as fezes, nariz, mãos, boca, secreção vaginal, urina e ferimentos. Germano *et al.* (2000) alertam que grande parte das pessoas envolvidas na manipulação de alimentos desconhece as medidas básicas de higiene.

Um estudo realizado na cidade de Paraisópolis verificou-se que as condições higiênico-sanitárias da infraestrutura 61,5% foi classificada como ruim, 96,2% desfavorável para higiene pessoal, 87,5% dos manipuladores tinham procedimentos inadequados de manipulação.

Com este resultado, o comércio de ambulantes foi insatisfatório com alto risco de contaminação de alimentos disponíveis para venda. Diante dos achados, foi colocado em gráfico confrontando os resultados das pesquisas apresentadas neste trabalho.

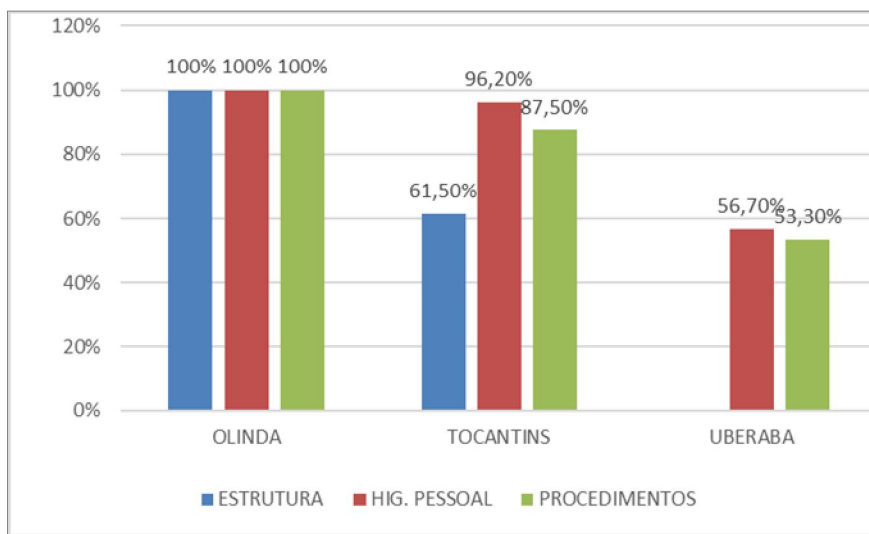


Gráfico 2: Avaliação das condições estruturais, higiene pessoal e procedimentos de manipulação no comércio informal.
Autora: Varejão, 2016

5. CONCLUSÃO

Mediante os dados levantados observa-se que os estabelecimentos que comercializam alimentos na Feira Livre na cidade de Olinda-PE, não possuem condições básicas de estrutura e controle dos procedimentos operacionais. A falta de uma legislação específica para feiras, o baixo investimento e a falta de fiscalização por parte das autoridades sanitárias são fatores atenuantes para a qualidade do setor.

É importante destacar que a cidade de Olinda está em crescente desenvolvimento econômico, assim, considera-se necessária uma mudança em toda estrutura física da feira Livre do município, com uma padronização por setores, além da capacitação de todos os manipuladores de alimentos no local e/ou proprietários, uma vez que se evidenciou nesta pesquisa o quanto estes são carentes de informações quanto às boas práticas de manipulação. Destaca-se a importância da vigilância sanitária no sentido de cumprir o seu papel de fiscalizadora e orientadora, atuando sobre todos os estabelecimentos que se encontrem fora dos padrões definidos por lei.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A Feira. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Feira>>. Acesso em 17 de jul de 2011.

AGAPIO, R. **Feira Livre**, Disponível em: <<http://www.robertoagapio.fot.br/texto01.htm>>. Acesso em: 15 jun. 2016.

ALMEIDA, Claudio R.; SCHUCH, Dulce M.T.; GELLI, Dilma S. *et al.* Contaminación microbiana de los alimentos vendidos em la vía pública. *In*: Washington, D.C; **Organización Panamericana de la Salud**. División de Prevencion y Control de Enfermedades; 1996. 176 1996.

ALMEIDA, Silvana. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados na feira livre do município Cameté Pará**. 2008. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/ensino-superior-artigos/avaliacao-das-condicoes-higienico-sanitarias-dos-alimentos-comercializados-na-feira-livre-do-municipio-cameta-para-576590.html>>. Acesso em: 15 julho. 2016.

ALMEIDA, Rosangela Bento; DINIZ, Wellison Jarles da Silva; SILVA, Penélope et al. Condições Higiênico-sanitárias da Comercialização de Carnes em Feiras Livres de Paratanama – PE. v. 22, n 4, p. 585 – 592, out / nov. 2011.

BEIRÓ, Camila Fernanda; SILVA, Maria Cláudia da. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009. Disponível em: <<http://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/index.php/cienciasaude/article/viewFile/883/853>>. Acesso em: 15 julho. 2016.

BRASIL. **Lei n. 8.080**, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 20 de set. 1990. p. 18055.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216 do Ministério da Saúde** – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004a. Diário Oficial da União, Brasília, DF., 2004.

BEZERRA, Ana Aída Dinucci. Alimentos de rua, no Brasil e Saúde Pública. São Paulo: Annablume; Cuiabá: Fapemat, Ed.UFMT, 2008.

CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; SANTOS, Nadja Silva dos; PARANAGUÁ, Filemon de Castro Nogueira. A comercialização de carnes na feira de Mutuípe, BA: uma questão de segurança alimentar. **Revista Higiene Alimentar**, v. 22, n. 160, p. 48-53, abril, 2008.

CORINGA, E.A.; CUNHA, F.V.; SIRQUEIRA, L.N.; SIRQUEIRA, L.N.; MASCARENHAS, N.C. Condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados em feiras livres do município de Cuiabá, Mato Grosso. **XLVI Congresso Brasileiro de Química. 2 a 29 setembro, 2006. Salvador – Ba.** Disponível em: <<http://www.abq.org.br/cbq/2006/trabalhos2006/10/355-525-10-T1.htm>>. Acesso em: 29 julho. 2016.

CARVALHO, Flavia Giolo de; REZENDE, Eliane Garcia; REZENDE, Marcelo Lacerda de. Hábitos de compras dos clientes da feira livre de Alfenas-MG. **Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras**, v. 12, n. 1, p. 131-141, 2010.

COUTINHO, Edilma P.; SILVA, Manoel José da; FRANCISCO, Maria Sueli *et al.* Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. **X Encontro de Extensão – UFPB-PRAC**, Centro de Formação de Tecnólogos/Departamento de Tecnologia Rural/PROBEX. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/x_enex/ANAIS/Area6/6CFTDTRPEX01.pdf>. Acesso em: 06 agosto 2016.

FIGUEIREDO, Ana Virginia; CASTRO, Ângela Karinne; PINTO, Rosane Maria *et al.* Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de alimentação. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf. Acesso em 17 de setembro de 2016.

GERMANO, M.I.S; GERMANO P.M.L; KAMEI, C.A.K *et al.* Manipuladores de alimentos: capacitar é preciso. Regularizar será preciso. **Revista Higiene Alimentar**, v.14, n.78/79, nov/dez, 2000.

GUARUFEIRA VIVA. **Origem das feiras livres no mundo.** Disponível em: <http://feiraviva.blogspot.com/p/historia-das-feiras-livres_25.html>. Acesso em 18 de agosto de 2016.

MALLON, Carolina; BORTOLOZZO, Eliana. Alimentos Comercializados por Ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. Disponível em: <http://www.revistas2.uepg.br/index.php/biologica/article/viewFile/402/405>. Acesso em 11 de setembro de 2016.

MARCONI, Marina de Andrade.; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico.** São Paulo: Atlas, 2008.

METODOLOGIA DA PESQUISA. **Métodos de abordagem e de procedimentos.** Disponível em: <<http://www2.videolivriaria.com.br/pdfs/14017.pdf>>. Acesso em: 26 julho. 2016.

RODRIGUES, Fernando Moraes; VIROLI, Sérgio, Luis Melo; PAVLK, Marta Cristina de menezes; SANDI, Alessandra Lima Santos. Avaliação das condições Higiênico-Sanitárias do comércio

ambulante de alimentos na cidade de Paraiso do Tocantins. **Revista Científica**, v.5, n.1, jan-jun, 2010.

SILVA, Antônio Fernando da; SILVA, Silvanda de Melo; SANTOS, Severino Guilherme Caetano Gonçalves dos; RODRIGUES, Antonio Augusto Marx. Aspectos da oferta de produtos pelos feirantes da feira livre do município de Areia – PB. **X Encontro de Extensão – UFPB-PRAC**. Centro de Ciências Agrárias/Departamento de Ciências Fundamentais e Sociais/PROBEX, Paraíba, 2010.

SILVA JR., E.A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2006.

SOUZA, Giovanna Carbonera de; SANTOS, Celso Tadeu Barbosa dos; ANDRADE, Anderson Assunção; ALVES, Luciene. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Departamento de Nutrição, Instituto de Ciências da Saúde, UFTM. Uberaba, 2014.**

ANEXO 1: Solicitação de Anuência

Ao responsável pelo box na feira de Olinda PE

Nós, Carolina Estevam, professora do curso de Pós-graduação em Gestão Coletiva, juntamente com Adriana Selma Pereira dos Santos varejão, nutricionista, estamos pretendendo realizar a pesquisa intitulada " **COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE DE OLINDA-PE**, para qual será necessária à obtenção da qualidade e controle higiênico - sanitária dos alimentos comercializados e boas práticas de manipulação.

O presente estudo terá como objetivo avaliar as condições físicas e procedimentos de manipulação dos alimentos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, definindo os parâmetros de qualidade e segurança ao longo do comércio de alimentos.

Espera-se que esta realização possa contribuir para medidas de controle corretivas e preventivas por parte de órgãos competentes, com vistas à adoção de boas práticas de manipulação, comercialização e segurança dos alimentos.

Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição bioética para execução de qualquer estudo envolvendo seres humanos, sob qualquer forma ou dimensão, em consonância com a resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Agradecemos antecipadamente seu apoio e compreensão, certos de sua colaboração para o desenvolvimento da pesquisa científica em nossa região.

Recife, 26 de setembro de 2016.

Prof.^a Dra. Carolina Estevam

Adriana Selma Pereira dos Santos Varejão

ANEXO 2: Checklist

CHECKLIST

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE			
LOCAL DA PESQUISA: Rio Doce – Olinda / PE			
BOX Nº/BARRACA			
DATA DA COLETA:			
ESTRUTURA FÍSICA			
	C	NC	*NA
1. A área externa está livre de proliferação de focos de vetores, roedores e animais domésticos			
2. Pátio pavimentado ou em condição favorável ao trânsito de forma a não causar foco de poeira			
3. Instalação elétrica			
4. A parede está revestida com azulejo claro até o teto			
5. O piso e rejunte é antiderrapantes e está em bom estado de conservação			
6. As lâmpadas estão embutidas em luminárias			
7. Possui extintor de incêndio			
8. A porta é rente ao piso sem a existência de fendas			
9. O teto se encontra em acabamento liso, impermeável, de cor clara em bom estado de conservação			
10. Balcão de apoio é de material não poroso			
11. Tem pia específica para lavagem das mãos			
12. Freezer, refrigerador estão em boas condições de uso			
13. Existe água encanada			
14. Possui instalações sanitárias para visitantes, consumidores e funcionários separados por sexo			
15. É disponibilizada água tratada para consumo na feira			
HIGIENE PESSOAL			
1. Faz uso de uniforme completo			
2. Faz uso de touca			
3. Ausência de barba, bigode			
4. Não utiliza acessórios como brinco, relógio, anel...			
5. Não manipula alimento se portador de lesão na pele			
6. Faz uso de esmalte			
7. As unhas estão devidamente cortadas e limpas			
8. Faz uso de pano para secagem de utensílios			
PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS			
1. O transporte dos alimentos é realizado em caixas e carros limpos adequadas			
2. O armazenamento é realizado em local livre do acesso de pragas e produtos de limpeza			
3. Os produtos expostos a venda são mantidos em locais seguros longe de pragas			
4. Os alimentos são separados por grupos, estão embalagens íntegras, dentro do prazo de validade			
5. Os alimentos industrializados perecíveis são mantidos sob a temperatura recomendada pelo fabricante			
6. Os procedimentos de higienização do ambiente, utensílios e equipamentos seguem as boas práticas			
7. Frutas, verduras e hortaliças são comercializadas em local apropriado coberto, longe de vetores			
8. Guardam-se alimentos longe dos produtos de limpeza			

* NA - Não se aplica - Considerando as condições da estrutura física do ponto de venda.

Fonte: Varejão, 2016.

ANEXO 3: Fotos

Foto 1 – Venda de alimentos sobre a calçada
Fonte: Foto Varejão, 2016.



Foto 2 – Venda de alimentos em barraca de madeira
Fonte: Foto Varejão, 2016.



Foto 3 – Venda de alimentos em boxe de alvenaria
Fonte: Foto Varejão, 2016

ANEXO
DECLARAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS

Eu, Adriana Selma Pereira dos Santos Varejão, portadora do documento de identidade RG 14566517-81 SSP/BA, CPF nº 922.980.364-20, aluna regularmente matriculada(o) no curso de Pós-Graduação **Gestão em Alimentação Coletiva**, do programa de *Lato Sensu* da Centro de Capacitação Educacional, sob o nº declaro a quem possa interessar e para todos os fins de direito, que:

1. Sou a legítima autora da monografia cujo título é: Comercialização de alimentos em feira livre na cidade de Olinda - PE, da qual esta declaração faz parte, em seus ANEXOS;
2. Respeitei a legislação vigente sobre direitos autorais, em especial, citado sempre as fontes as quais recorri para transcrever ou adaptar textos produzidos por terceiros, conforme as normas técnicas em vigor.

Declaro-me, ainda, ciente de que se for apurado a qualquer tempo qualquer falsidade quanto às declarações 1 e 2, acima, este meu trabalho monográfico poderá ser considerado NULO e, conseqüentemente, o certificado de conclusão de curso/diploma correspondente ao curso para o qual entreguei esta monografia será cancelado, podendo toda e qualquer informação a respeito desse fato vir a tornar-se de conhecimento público.

Por ser expressão da verdade, dato e assino a presente DECLARAÇÃO,

Em Recife, _____ de _____ de _____.

Assinatura do (a) aluno (a)