

ESTUDO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE TRÊS FEIRAS-LIVRE DO MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PA: COM FOCO NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Edvane de Lourdes Pimentel Vieira¹; Julie Fernanda do Carmo Almeida¹; Ricardo Patrese Jorge Repolho²; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça³; Esaú Aguiar Carvalho⁴

¹Acadêmica de Engenharia de Pesca; ²Acadêmico de Agronomia; ³Doutora em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos; ⁴Doutor em Biotecnologia

edvane@gmail.com

Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)

Introdução: As feiras livres por serem locais onde os alimentos ficam expostos às contaminações do ambiente tornam-se um ponto estratégico no incentivo à adoção de boas práticas de manipulação e adequadas condições higiênico-sanitárias, a fim de evitar a propagação das doenças transmitidas por alimentos – DTA's aos consumidores desses produtos, principalmente os que são comercializados para serem ingeridos crus.

Objetivo: Avaliar as condições higiênico-sanitárias dos pontos de venda de hortaliças e frutas de três feiras livres do município de Santarém-PA com foco na segurança alimentar e nutricional. **Métodos:** Trata-se de um estudo observacional, exploratório, descritivo e transversal. Foi realizado o mapeamento das feiras livres do município de Santarém-PA. Os dados foram fornecidos através de observações *in loco* dos pontos de venda de hortaliças e frutas, sendo escolhida de forma aleatória as três feiras analisadas, as quais foram nomeadas de A, B e C. Aplicou-se uma Lista de Avaliação para Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Comercialização de Hortaliças dos Pontos de venda, com base nas Resoluções RDC n° (275-10-2002) e RDC n° (218-07-2005). O questionário continha um total de 10 itens, distribuídos em 26 subitens, sendo as categorias: (a) Área interna: presença de objetos estranhos ao ambiente ou em desuso. (b) Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores: presença de lixeiras com tampas e com acondicionamento não manual; presença de banheiros químicos; presença de banheiros separados por sexo. (c) Iluminação e instalação elétrica: iluminação natural ou artificial adequada ao ambiente, sem sombras, ofuscamentos e reflexos fortes. (d) Higienização das instalações: piso de material fácil e apropriado para a higienização; bancadas laváveis e isentas de imperfeições. (e) Controle integrado de vetores e pragas urbanas: ausência de vetores e pragas urbanas ou evidências de sua presença como fezes, ninhos e outros. (f) Manejo dos resíduos: recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte. (g) Equipamento e utensílios: dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada; os alimentos estão agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares, chuvas e outros; Os feirantes enrolam alimentos em jornais. (h) Vestuário: utilização de uniformes de trabalho limpos e em adequado estado de conservação; Asseio pessoal: asseio corporal, sem esmalte ou adornos; manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos. (i) Hábitos higiênicos: Manipuladores não praticam atos que possam contaminar os alimentos; A pessoa que manipula os alimentos é diferente da que tem contato com o dinheiro. (j) Estado de saúde: Ausência de feridas cutâneas. As opções de respostas foram: SIM, quando o item estava sendo contemplado; NÃO, quando o item não estava sendo contemplado e NÃO SE APLICA, em casos em que o quesito não se fazia presente. Para a classificação dos pontos de venda avaliados, utilizou-se o recomendado pela RDC n° 275/2002: grupo 1: (76 a 100%) de atendimento dos itens (Ótimo); grupo 2: (51 a 75%) de atendimento dos itens (Regular); grupo 3: (0 a 50%) de

atendimento dos itens (Ruim). Os itens em que a opção de resposta foi NÃO SE APLICA, foram excluídos da análise de adequação. Os dados foram tabulados e a análise descritiva realizada através do software Microsoft Office Excel versão 2007 e posteriormente comparados com a literatura. **Resultados/Discussão:** Com relação aos itens: (a) Área interna: dos pontos de venda observados, somente 8 deles (20,51%) estão livres de objetos em desuso, e 31 (79,49%) possuíam este tipo de objetos em seu interior. (b) Instalações sanitárias: as feiras visitadas em sua maioria não tinham lixeiras com tampas e seu acondicionamento era manual, tampouco possuíam banheiros químicos, este se resume a um único espaço dividido em feminino e masculino. (c) Iluminação e Instalações Elétricas: em 69,23% (27 pontos) estas instalações estavam em condições adequadas e em 30,77% (12 pontos) não estavam. (d) Higienização das instalações: todos os subitens obtiveram resposta negativa, dentre eles destaca-se o piso que se encontrava em condições de conservação inadequadas, o que inviabiliza a higienização correta do local tornando-o escorregadio e com aparência escurecida. (e) Controle integrado de pragas: 35,90% (14 pontos) neste item as feiras, obtiveram resposta positiva, ou seja, não possuíam pragas ao seu redor, e 64,10% (25 pontos) receberam resposta negativa. (f) Manejo de resíduos: 100% dos pontos não estavam em conformidade, de acordo com a lista de verificação aplicada. (g) Equipamentos e Utensílios: somente 12,82% (5 pontos) possuem os equipamentos dispostos de maneira a permitir a fácil acesso e higienização no local e, 87,18% (34 pontos) não se adequam a esta disposição, enquanto que em 100% dos pontos de venda, as superfícies que estão em contato direto com os alimentos não atendem às exigências da Legislação. Já para os utensílios utilizados pelos vendedores, verificou-se que somente 5,13% (2 pontos) utilizavam utensílios com características ideais, em 74,36% (29 pontos) utilizam materiais totalmente opostos aos anteriormente descritos e, em 20,51% (8 pontos) este subitem não se aplicava, sendo estes excluídos da análise. Em 22 pontos (56,41%) havia alimentos estragados em contato com os de boa qualidade, contra 17 pontos observados (43,59%); quanto ao tipo de embalagem, 92,30% (36 pontos) os alimentos eram embalados e transportados apenas em sacolas plásticas destinadas a este uso exclusivo, contra 7,70% (3 pontos) onde foi observado que os vendedores empacotavam os alimentos em jornais ou papéis. Dentre os pontos observados, verificou-se que em 21 deles (53,85%) os alimentos encontravam-se protegidos dos raios solares e/ou chuvas, e que em 18 pontos (46,15%) não ocorria o mesmo. (h) Vestuário: em 100% dos pontos observados verificou-se inadequação com a lista de verificação. Neste quesito a inadequação se dá em relação ao não uso de uniformes, ao uso de adornos, onde em todos os casos foram observados a utilização de brincos; relógios, anéis, etc., e também com os cabelos soltos, o que caracteriza um risco de contaminação física grande. (i) Hábitos higiênicos: foi observado que em 74,36% (29 pontos) os vendedores não: espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, contra 25,64% (10 pontos), contudo, em todos os pontos havia: vendedores manipulando dinheiro ou praticando outros atos que pudessem contaminar o alimento. (j) Estado de saúde: em 100% dos pontos de venda não foram observados qualquer sinal de doenças que pudessem causar contaminação às hortaliças manipuladas/comercializadas. **Conclusão:** Verificou-se que a maioria dos pontos de venda de hortaliças e frutas encontra-se em não conformidade quanto às BPs de manipulação de alimentos e às legislações consultadas, tornando-se necessária a orientação e a capacitação desses vendedores feirantes quanto aos riscos de contaminação durante a manipulação e o consumo dos hortifrutis em questão de forma a assegurar a mínima inocuidade dos alimentos comercializados. Assim, torna-se importante a adoção de políticas públicas nestas feiras

livres para que se possa obedecer a legislação vigente e garantir a sanidade dos produtos comercializados.

Palavras-chave: Feiras livres; Segurança alimentar e nutricional; Alimentos; Manipulação.

Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC n° 218, de 29 de julho de 2005.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. D.O.U; 01/08/2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U; 23/10/2002.