

COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS NA FEIRA LIVRE DO COMPLEXO DE ABASTECIMENTO DO BAIRRO DO JURUNAS (CAJ)

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 uma forma de mercado varejista ao ar livre que representa um dos mais importantes meios de comercialização de alimentos, onde há diversidade de produtos e preços, concentração de comerciantes e grande quantidade de consumidores em um único lugar (MONTEIRO *et al.*, 2014). Problemas relacionados com a higiene do ponto de venda, vendedores e alimentos comercializados podem contribuir para o aumento das doenças veiculadas por alimentos, com prejuízo para a saúde do consumidor. Os estabelecimentos de derivados cárneos, sejam eles comerciais ou de beneficiamento devem possuir condições higiênico-sanitárias que impeçam a multiplicação de microrganismos ou outros efeitos danosos aos produtos, tendo em vista que muitas vezes estes alimentos são expostos em ambientes inadequados para a sua conservação, resultando em maior possibilidade de contaminação por materiais estranhos de origem biológica ou não (ALMEIDA *et al.*, 2011). **Objetivo:** O presente trabalho teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de exposição e venda de alimentos cárneos de origem bovina, ovina e pescados, comercializados no Complexo de Abastecimento do bairro do Jurunas (CAJ), como contribuição para a melhoria das ações públicas no âmbito da vigilância sanitária. **Métodos/Discussão:** O presente estudo foi delineado como qualitativo, observacional e transversal, e foi realizado no mês de setembro de 2014 em 16 pontos de venda, sorteados aleatoriamente, como mostra aleatória de vendedores/ manipuladores de alimentos no Complexo de Abastecimento do Jurunas (CAJ), na cidade de Belém/PA, situado na confluência da avenida Bernardo Sayão com a avenida Fernando Guilhon. Os dados da pesquisa foram obtidos por meio de registro fotográfico dos pontos de venda e ambiente da feira e pelo preenchimento de *check list* contendo aspectos da comercialização, armazenamento e manipulação de setores de carnes bovinas, aves, peixes e camarões. Os dados coletados foram registrados, analisados e interpretados em planilha eletrônica Microsoft Excel[®] 2013. As condições higiênico-sanitárias dos pontos de comercialização e manipulação de alimentos foram analisadas em escala numérica e classificadas como Excelente, Bom, Regular e Péssimo. **Resultados/Discussão:** A amostra de pontos de vendas de produtos cárneos no CAJ expressa que carnes bovinas e pescados correspondem a 31,25% (5), respectivamente; de igual maneira, coincidiram os números da amostra para as vendas de aves e camarão, 18,75% (3). Quanto ao tipo de venda, todos os pontos são do tipo “estacionário”. Apesar de serem alimentos de variada origem, na comercialização não se observou separação entre eles, eficaz para evitar ou diminuir a contaminação cruzada, o que está em desacordo com a RDC nº 216/2004. O conceito Péssimo foi atribuído aos aspectos de conservação dos pontos de venda (75%= 12), de higiene do ponto (81,25%= 13) e das superfícies de trabalho (87,5%= 14). Os registros relativos à conservação dos alimentos, evidenciam que alimentos frescos ficam expostos à temperatura ambiente em 75% (9) dos pontos de venda; em 18,75% (3) parte dos alimentos era conservada sob refrigeração. Em todos os pontos de venda foi verificada a presença de esgoto/bueiro; bem como o uso inadequado de utensílios e vasilhames, dados esses assemelhados às condições de higiene, equipamentos e infraestrutura de feiras livres em Cuiabá/MT (CORINGA *et al.*, 2006) e

na feira livre de Seropédica/RJ (TINOCO *et al.*, 2008). O descarte de resíduos dos pontos de venda é feito diretamente na rua e/ou às proximidades do ponto em 68,75% (11) dos casos. O Complexo de Abastecimento do Jurunas (CAJ) está localizado em área de tráfego intenso e com depósitos de lixo e esgoto à céu aberto nas margens das ruas que o limitam, elevando os riscos de contaminação do ambiente de comércio de alimentos, pois a maioria deles não dispõe de qualquer proteção. Todos os comerciantes manipulavam os alimentos sem as mãos estarem calçadas por luvas, dado também observado por Monteiro *et al.* (2014) em estudo com comerciantes de carnes suínas de feiras livres de Belém/PA; 81,25% (13) dos manipuladores faziam uso de algum tipo de adorno. Foram feitos registros fotográficos da presença de animais circulando pela feira, podendo atuar como vetores de doenças, o que segundo Almeida *et al.* (2011) são consideradas condições inadequadas pois, na comercialização de alimentos deve ser proibida a entrada de animais em lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em quaisquer etapas da produção/industrialização. **Conclusão:** Tal como observado em outras feiras livres de Belém, o ambiente físico e os comerciantes do Complexo de Abastecimento do bairro do Jurunas (CAJ) não atendem às condições higiênico-sanitárias mínimas preconizadas pelos órgãos reguladores, apresentando risco à contaminação dos alimentos que manipulam e à saúde dos indivíduos que interagem e dependem desses espaços urbanos. Entende-se que os vendedores de carnes bovinas, suínas, de aves e pescados possuem despreparo para a execução de suas atividades nas feiras o que demanda capacitação mínima desses feirantes para manipulação de alimentos.

Referências:

MONTEIRO, A.N.G. *et al.* **Aplicação de check-list para avaliação das condições de comercialização de carne suína nas feiras livres de Belém-PA.** In: XXIV Congresso Brasileiro de Zootecnia, 2014. Anais. Vitória/ES. Disponível em http://www.abz.org.br/files.php?file=documentos/R0602_2_158486839.pdf. Acessado em 03/10/2014.

ALMEIDA, R.B. *et al.* **Condições higiênico sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paranatama, PE.** Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011. Disponível em <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/1717/1157>. Acessado em 04/10/2014.

BRASIL [Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária]. **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=AJPE RES>.

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. Disponível em <http://www.abq.org.br/cbq/2006/trabalhos2006/10/355-525-10-T1.htm>. Acessado em 30/09/2014.

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.
Disponível em http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_25.pdf. Acessado em 01/10/2014.