

## **PES186 - AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA FEIRA NO DISTRITO DE ICOARACI, BELÉM-PA**

**SAMIA AVIZ PINHO<sup>1</sup>; KAMILA DE ARAÚJO BENTES<sup>1</sup>; DANIELLE BARBOSA TAVARES<sup>1</sup>; FRANCISCO DAS CHAGAS ALVES DO NASCIMENTO<sup>2</sup>; RÉIA SILVIA LEMOS<sup>2</sup>**

samiaa.aviz@gmail.com

<sup>1</sup>Graduação, <sup>2</sup>Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

**Introdução:** Feiras livres podem ser consideradas como sendo um dos métodos de comércio mais antigos existentes no mundo, pois são conhecidas desde o tempo dos gregos e romanos, como acontecimentos econômicos e sociais que influenciavam seus modos de vida, e por isso foi necessário estabelecer regras para sua criação, uma vez que o funcionamento dependia da intervenção e garantia do Estado<sup>1</sup>. É notório que a atividade do comércio ambulante de alimentos é crescente por ser uma atividade ligada à precarização das condições econômicas e por ser um fator cultural impregnado na população brasileira<sup>2</sup>. Para Capistrano e cols. os mercados e feiras livres ocupam lugares de destaque no setor de alimentação e nesses locais é possível encontrar barracas alocadas lado a lado, facilitando a troca microbiológica perigosa em detrimento de condições higiênico-sanitárias adequadas<sup>1</sup>. O processo de aquisição do alimento por parte do comerciante é bastante complexo por que envolve setores que começam na produção do alimento no campo até ele chegar à mesa do consumidor; ou seja, todos os setores envolvidos podem influenciar direta ou indiretamente na qualidade dos alimentos oferecidos, daí que devem ser conscientizados e mesmo capacitados para boas práticas de manipulação como etapa fundamental para a produção de alimentos com qualidade, do ponto de vista nutricional e em relação à segurança alimentar<sup>3</sup>. A feira da Rua 8 de Maio, a terceira maior de Belém, apresenta 560 feirantes cadastrados e mais os que não têm permissão para que segundo dados da Secretaria Municipal de Economia esse número pode alcançar 1.500 trabalhadores no espaço da feira<sup>4</sup>. **Objetivos:** Avaliar as condições de segurança alimentar na comercialização de alimentos da Feira da Rua 8 de Maio, em Icoaraci, distrito do município de Belém/PA, de maneira a proporcionar subsídios para ações de saúde pública pelas autoridades sanitárias locais. **Métodos:** Pesquisa observacional, quali-quantitativa, transversal, realizada em dias de do mês de Outubro de 2015, em 40 unidades, boxes e barracas, que comercializavam hortaliças, frutas, carnes e refeições na extensão dos 800 metros da Feira da Rua 8 de Maio, no Distrito de Icoaraci. As observações foram feitas para o preenchimento de check list elaborado segundo as normas estabelecidas pela ANVISA<sup>3</sup>; além de se fazer o registro fotográfico de aspectos de conformidades e desconformidades na feira. Após esse levantamento, os manipuladores e seus pontos de venda foram classificados em uma escala de conceitos, segundo o atendimento de dado número de quesitos quanto à higiene do ponto de venda, higiene pessoal do manipulador/comerciante e higiene quanto ao manuseio dos alimentos. No check list os itens avaliados foram: condições das instalações, responsabilidade pela higiene do local, higienização das estruturas utilizadas na feira, treinamento dos feirantes para manipulação de alimentos e uso de equipamentos de proteção individual e adornos pelo feirante. Os dados obtidos foram registrados em planilha eletrônica Microsoft Excel® 2013 para análise estatística e geração de gráficos e tabelas. **Resultados e Discussão:** No presente estudo 57% dos pontos de vendas apresentaram condições de regular higiene e desinfecção da área de trabalho e apenas 15% dos feirantes utilizavam os produtos corretos (água, detergente e

hipoclorito de sódio) para a adequada higienização e desinfecção da superfície da área de trabalho. Foi observada a ausência de energia elétrica em alguns pontos de venda, principalmente os ambulantes e semi-estacionários, o que impede que estruturas geradoras de frio possam ser instaladas, como balcões frigoríficos, para conservar os alimentos. Devido a isso, 55% dos alimentos ficam expostos em temperatura ambiente e apenas 25% na refrigeração adequada para o consumo. Alimentos perecíveis como carnes, aves e pescados ficam expostos à venda em temperaturas inadequadas, não se mostrando seguros para o consumidor final. Apesar dessas limitações, os alimentos vendidos nas grandes feiras abertas em geral são consumidos por conta do baixo preço, da familiaridade, da conveniência e facilidade de acesso<sup>1</sup>; mesmo assim, não se pode esquecer que a segurança sanitária dos produtos comercializados é inerente às necessidades do consumidor, pois os principais fatores relacionados à ocorrência de doenças de origem alimentar coexistem com as más condições de higiene na manipulação dos alimentos, no armazenamento e conservação dos alimentos e na falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos<sup>2</sup>. A segunda avaliação da pesquisa com relação aos aspectos higiênicos do ponto de venda e do manipulador de alimentos revelou aspecto regular para mais da metade dos pontos de venda (55%), enquanto que nos estudos de Cavalcanti<sup>1</sup> o aspecto insatisfatório, pois inferior a 50% das conformidades nos itens avaliados à luz da RDC nº 216/2004<sup>3</sup>. **Conclusão:** Esta pesquisa revela que a feira livre da Rua 8 de Maio apresenta infraestrutura inadequada, falta de acesso à água potável e às instalações sanitárias, contribuindo com o aumentar dos riscos de servirem como veículos de doenças. Apesar das observações e do check list feitos na feira, os resultados podem ser considerados pouco satisfatórios, pois a maioria dos estabelecimentos apresentou conceito regular ou péssimo. Nas barracas de lanches e barracas hortifrúti, em sua maioria, foi observada falta de condições estruturais para manipulação adequada, exposição à poluição urbana e à contaminação por microorganismo e insetos, fazendo com que os alimentos comercializados se tornem inseguros para a saúde humana. O Serviço de Vigilância Sanitária da Prefeitura de Belém deveria ser mais atuante e promover campanhas de conscientização e treinamentos aos feirantes para garantir a inocuidade do alimento que está sendo comercializado.

#### **Referências Bibliográficas:**

CAVALCANTI CR, PAULINO FO, MAYER KDG, SILVA FF, GOMES VDS, SANTOS FGA. Avaliação e diagnóstico de comercialização de alimentos nas feiras livres do estado da Paraíba. Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR, [periódico de Internet] jul./set. 2014 [Acesso em 2015 Out 16]; 17 (3):167-172. Disponível em: <http://revistas.unipar.br/veterinaria/article/view/4939/2878>

PINHO MFH. Condições higiênico-sanitárias na venda ambulante de alimentos: introdução ao tema em Belém do Pará. [Monografia na internet - Especialização em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal]. Belém/PA: Universidade Castelo Branco; 2008. 70p. [Acesso 2015 Out 16]. Disponível em: <http://qualittas.com.br/uploads/documentos/Condicoes%20Higienico%20-%20Sanitarios%20-%20Miriam%20Fabiana%20Homobono%20de%20Pinho.PDF>

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução nº 216/2004. [Acesso em 2015 Out 01] Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e56c07004f740596a7e2f79a71dcc661/3+cartilhaboaspraticas\\_final\\_baixa\\_creditos+PDF+30+DE+ABRIL.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e56c07004f740596a7e2f79a71dcc661/3+cartilhaboaspraticas_final_baixa_creditos+PDF+30+DE+ABRIL.pdf?MOD=AJPERES)

SANTOS MVS, ALMEIDA AAS. Percepção dos problemas ambientais em uma feira tradicional de Icoaraci, Belém-PA. Rev. Sodebras, [periódico da Internet] ago.2013 [Acesso em 2015 Set 01]; 8 (92):3-10 . Disponível em: <http://sodebras.com.br/edicoes/N92.pdf>.