

Caracterização das condições higiênico-sanitária das feiras livres da cidade de Macapá e Santana-AP

Alana Gomes Martins^{1*}, Ana Caroline Silva Ferreira²

¹Técnica em alimentos, Instituto Federal do Amapá, Macapá-AP. Brasil. Acadêmica de Nutrição, Instituto Macapaense do Melhor Ensino Superior. Macapá-AP Brasil. E-mail: gomes_alana@outlook.com *Autor para correspondência

²Técnica em alimentos, Instituto Federal do Amapá, Macapá-AP Brasil. E-mail: carolferreira@hotmail.com

RESUMO. Na maioria das feiras as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se importante vetor no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar. O objetivo deste trabalho foi realizar uma caracterização higiênico-sanitária nas feiras de Macapá e Santana, com o intuito de analisar as conformidades e não conformidades presentes na estrutura da feira e na manipulação dos alimentos. Foi aplicado o *checklist* na visita que foi realizada no mês de junho de 2016 na feira livre do Novo Buritizal e Feira do Novo Horizonte na cidade de Macapá, e no mês de maio de 2016 na feira de Santana. O trabalho caracteriza-se como um estudo exploratório, descritivo, qualitativo, focalizando para as condições de armazenamento e comercialização de alimentos, desde a chegada dos alimentos na feira à organização nos balcões. Analisando o *checklist*, a feira do Novo Buritizal (Macapá) apresentou um percentual de 27% de adequação, feira do Novo Horizonte e a feira de Santana apresentaram o percentual de adequação 17%. Diante das problemáticas analisadas, conclui-se que as feiras livres das cidades de Macapá e Santana, encontram-se em situação precária, esquecidas pelo poder público, e que os feirantes não possuem conhecimentos de boas práticas de manipulação, necessidade de capacitação dos entes envolvidos.

Palavras chave: Comercialização, feirantes, manipuladores

Characterization Sanitary Hygienic Conditions of Free Fairs Cities of Macapá and Santana – AP

ABSTRACT. In the most of fairs the hygienic conditions of marketing of food products are unsatisfactory, being an important vector in the process of contamination and spread of food-borne diseases. The purpose of this study was to characterize sanitary conditions in the fairs in Macapá and Santana, in order to examine the conformity and nonconformity existing in the structure of the place and in the handling food. It had been applied a checklist when the visit was made in June 2016 on the free fair of Novo Buritizal (and fair of Novo Horizonte, in the city of Macapá, and in May 2016 it was made in the fair of Santana. The work is characterized as an exploratory, descriptive and qualitative study, focusing on the storage conditions of the place and on conditions of the marketing of food, from the arrival of food at the fair until organization at the counters. Analyzing the checklist, the free fair of Novo Buritizal (in Macapá) had presented a percentage of 27% of adequacy, while the Novo Horizonte fair and Santana fair had showed the adequacy percentage of 17%. In Faced with the problem analyzed, it is clear that the free markets of the cities of Macapá and Santana, are in a precarious situation, forgotten by the public power, and that the merchants have no knowledge of good handling practices, so it is necessary to training the people involved.

Keywords: Commercialization, fair dealers, fish

Introdução

As feiras livres são uma tradicional modalidade periódica de comércio varejista, dispersas no espaço e no tempo, cada qual com a sua relevância e magnitude peculiar (GODOY; ANJOS, 2007).

Segundo Almeida Filho et al. (2003), na maioria das feiras as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se importante vetor no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar. Há uma preferência do consumidor por feiras-livres, devido à crença de que os alimentos ali comercializados são sempre frescos e de qualidade superior. Entretanto, vale ressaltar que nas feiras-livres, inclusive nas de produtos orgânicos, os alimentos estão expostos a várias situações que propiciam a sua contaminação, das quais podem ser citadas: a contaminação através do/a manipulador/a quando o/a mesmo/a não adota práticas adequadas de manipulação; exposição do alimento para venda, bem como o seu acondicionamento e armazenamento em condições inapropriadas (SILVA et al., 2010 apud SOUZA et al., 2012)

Nas feiras livres, misturam-se cheiros e odores diversos de muitas especiarias, e uma vitrine de carnes, como língua de boi, rabada, buchada, fígado, frango retalhado; ou ainda, o odor de peixes variados, que se misturam com cebolas e alhos de outra banca, onde à frente estão às peras, maçãs, laranjas, abacaxis, melancias, mamões, maracujás, bananas, encostadas com barracas de tomates e que teimam estar próximas com as barracas de pastéis que transmitem ao longe essas frituras, e estão sempre lotadas de fregueses, ficando ao lado do caldo de cana de açúcar, garapa extraída através da moenda da cana (COELHO, 2015).

Entretanto, diversos estudos centrados na esfera dos riscos biológicos demonstram as inadequadas condições de higiene nesses locais, aliadas às adversidades da estrutura física e ao precário conhecimento dos feirantes sobre as boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos. Esses fatores podem representar riscos à saúde pública pela veiculação de doenças transmitidas por alimentos e ambientes contaminados pela presença de lixo e saneamento precário, a exemplo das toxinfecções alimentares, necessitando de uma intervenção para melhoria da

atividade e proteção à saúde dos consumidores (ALMEIDA; PENA, 2011).

A falta de higiene na manipulação e a ausência de manutenção de temperaturas no armazenamento dos produtos cárneos contribuem para a contaminação por microrganismos patogênicos e geram doenças de origem alimentar (DOA's). Estatísticas da Organização Mundial de Saúde (OMS) comprovam que as DOA's são consideradas o maior problema de saúde pública em todo o mundo, sendo os manipuladores referenciados como um dos principais veículos de contaminação, tendo em vista que sua participação chega a atingir até 26% das fontes contaminantes (OMS, 2001 apud SOUSA et al., 2012)

De acordo com Nascimento e Silva (2007) citado por Souza et al. (2007), relatam que as toxinfecções alimentares são enfermidades produzidas pela ingestão de alimentos contaminados ou substâncias tóxicas e constituem um importante problema sanitário, difundido mundialmente. Fato este que leva os governantes formularem leis para o controle das condições higiênico-sanitárias em relação a todo processo produtivo dos alimentos que vai desde a matéria-prima até o produto final que é o prato do consumidor. De acordo com a resolução RDC nº 216/2004, os locais onde há manipulação de alimentos devem possuir lavatórios e estar supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado. A falta de uma legislação específica sobre a estrutura física das feiras livres não assegura a presença de estruturas para higienização pessoal e dos alimentos durante a comercialização, o que pode aumentar a exposição e contaminação por microrganismos (SOARES; CANTOS, 2005).

Portanto o presente trabalho objetivou-se realizar uma caracterização higiênico-sanitária nas feiras de Macapá e Santana, com o intuito de analisar as conformidades e não conformidades presentes na estrutura das feiras e na manipulação dos alimentos.

Material e Métodos

A visita foi realizada no dia 15 de maio de 2016 na feira de Santana, e no dia 02 de junho 2016, dia que todos agricultores do estado vendendo seus produtos na feira livre do Novo Buritizal e Feira do Novo Horizonte, na cidade de Macapá. O trabalho caracterizou-se como um

estudo exploratório, descritivo, qualitativo, focalizando para as condições de armazenamento e comercialização de alimentos, desde a chegada dos alimentos na feira à organização nos balcões.

As visitas não foram agendadas com a administração das feiras. Utilizou-se, na íntegra, dois modelos de *checklist* o modelo de observação para a verificação higiênico-sanitária das barracas de comercialização de carne e pescado nas feiras (Quadro 1), e o quadro de observação para a verificação higiênico-sanitária das barracas de comercialização de frutas e hortaliças, com opções

de não conforme, conforme e não se aplica (Quadro 2). O preenchimento do *checklist* foi realizado por meio da observação no próprio local.

Com a aplicação do *checklist* do quadro 2, itens verificados referentes a frutas e hortaliças, foi avaliado a produção e transporte do alimento, rotulagem e armazenamento do produto, instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores, ventilação e climatização, controle integrado de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, equipamentos, móveis e

Quadro 1. *Checklist* de observação para verificação da situação higiênico-sanitária das barracas de comercialização de carne e pescado nas feiras livres de Macapá e Santana

1. Presença de Animais S [] N [] quais?
2. Exposição dos alimentos (sem proteção, na poeira) S [] N []
3. Como é comercializada (exposta) a carne?
3.1. O produto fica exposto ao sol? S [] N []
3.2. O produto fica exposto a insetos? S [] N []
4. Contato direto com o balcão [] Pendurada em ganchos []
5. Quais as condições dos ganchos Boa [] Regular [] Ruim [] Péssima []
6. O vendedor está limpo? S [] N []
7. Usa toucas S [] N []
8. Quem recebe o dinheiro é quem vende? S [] N []
9. Utiliza-se panos de prato na secagem das mãos S [] N []
10. Os funcionários estão com adornos S [] N [] Quais?
11. Comem no local enquanto trabalham S [] N []
12. Fumam durante o atendimento S [] N []
13. Os utensílios utilizados (facas, bacias) parecem ser limpos S [] N []
14. Há presença de lixo S [] N []
15. Existem equipamentos de refrigeração para guardar a carne que não foi vendida? S [] N []
16. Existem isopores para o armazenamento do produto? S [] N []

Fonte: Adaptado pela Prof. Dra. Gilvanete Ferreira de acordo com RDC 275/02 e RDC 216 da ANVISA.

Quadro 2. Checklist de observação para verificação da situação higiênico-sanitária das barracas comercialização de frutas e hortaliças.

AVALIAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA (+)
1. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
1.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
1.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido			
1.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados			
1.1.3 Existência de planilhas de controle (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
1.1.4 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
1.1.5 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
1.1.6 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
1.1.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes			
2. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO			
2.1. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
2.2 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
2.3 Armazenamento em local limpo e conservado			
2.4 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
2.5. Produtos avariados, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada			
3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES.			
3.1 Independentes para cada sexo, e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
3.2 Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros, servidos de água corrente e conectados à rede de esgoto ou fossa séptica			
Iluminação e ventilação adequadas			

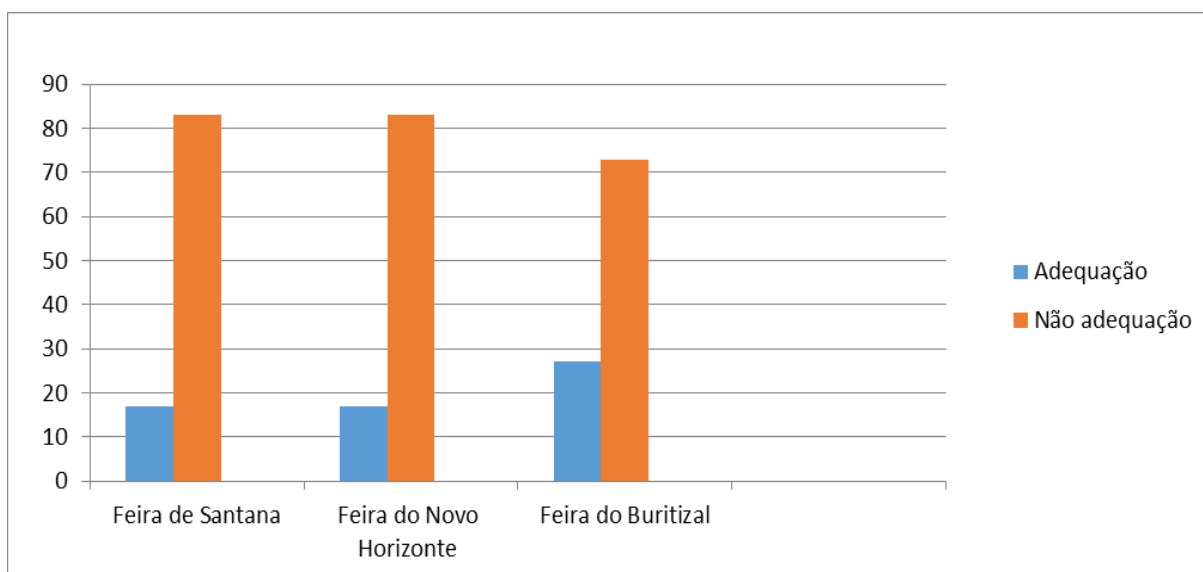
utensílios, vestuário, hábitos higiênicos, equipamentos de proteção individual e transporte.

Os resultados obtidos foram transformados em porcentagens, de acordo com os cálculos apresentados por Stangarlin (2014).

Resultados e Discussão

Analisando o *checklist*, a feira livre do Novo Buritizal (Macapá) apresentou um total de adequação (TAD) de 8 itens, 20 itens para total de inadequação (TIN) e 1 item que não se aplica (NA) a feira, totalizando 29 itens analisados. Obteve o percentual de 27% de adequação na classificação do serviço de alimentação quanto às boas práticas de manipulação (Gráfico 1). A feira do Novo Horizonte apresentou adequação de 5 itens, 18 itens de inadequação e 6 não se aplica, tendo o percentual de adequação 17%. A feira de Santana apresentou adequação de 5 itens, 21 inadequações e 3 não se aplica, obtendo o percentual de adequação de 17%.

Gráfico 1. Percentual de adequação e não adequação das feiras livres.



Dentro da classificação de Stangarlin et al. (2013), a adequação das feiras foi considerada ruim (20% a 49%), pois houveram diversos fatores observados que precisam de reajustes para se adequarem as Boas Práticas de Manipulação.

Beiró e Silva (2009) citado por Farias et al. (2010), avaliaram as condições higiênico-sanitária de alimentos comercializados em feiras livres do Distrito Federal e verificaram que 52,1%

dos feirantes não utilizavam nenhuma proteção em volta dos cabelos e 69,6% utilizavam algum tipo de adorno ao comercializar alimentos. Da maneira similar, os feirantes da feira do buritizal em Macapá, não utilizavam nenhum tipo de EPI ou cuidados para a manipulação dos alimentos em geral.

O banheiro (Figura 01) da feira do Novo Buritizal apresentou-se inadequado para utilização dos feirantes e /ou consumidores, pois o banheiro não possuía torneiras para a higiene dos feirantes, as lixeiras estavam transbordando, e os banheiros não estavam em condições higiênicas adequadas.

No trabalho realizado por Lima e Santos (2014) na feira do pescado das cidades de Macapá e Santana, demonstraram que as feiras livres estudadas pelos mesmos, mostraram uma generalizada falta de organização, refletindo em falta de higiene. Além disso, a falta de equipamentos públicos nas feiras livres de Macapá e Santana como: sanitários, água potável e energia elétrica, para feirantes e/ou consumidores,

proporcionam maior risco de contaminação cruzada. No quesito banheiros, encontraram-se condições similares as encontradas na feira do pescado do Novo Buritizal em Macapá, que é de suma importância para a higiene dos feirantes.

Na área externa da feira do Novo Buritizal há comercialização de carnes sem qualquer proteção contra microrganismos do ar e expostos em ancoras de ferro enferrujado. O feirante não apresentava boas práticas de manipulação, pois

permitia que fumantes fumassem próximo as carnes as quais comercializava. Da mesma maneira no trabalho realizado por Silva-Júnior et al. (2017), na feira do pescado da cidade de Macapá, foi demonstrado que muitos fumavam, conversavam entre si, salivam no chão, e manipulam dinheiro no ato da venda do produto. Nos resultados de Silva-Júnior et al. (2016) nas feiras livres de Macapá encontrou-se que dos comerciantes avaliados, 90% fumam durante comercialização e simultaneamente manipulam dinheiro, alimentos, caixas e utensílios

Figura 1. Banheiro masculino e feminino na feira do Buritizal.



A feira livre do Novo Horizonte em Macapá apresentou pontos negativos, foi possível detectar que os peixes eram posicionados em bancadas de madeira, também a presença de insetos como mosca, os manipuladores de pescado não usavam luvas e nem touca.

Assim, através dessa má condição, pode-se verificar uma grande quantidade de bancadas de madeira, propícias ao crescimento microbiano, resultado que se assemelhou aos encontrados por Souza e Atayde (2017) na feira do pescado de Santarém-PA, que apesar de aceitáveis, as tábuas plásticas utilizadas nas feiras apresentavam ranhuras e acúmulos de sujidades, além da constatação do uso de tábuas de madeira. As bancadas de madeira que além das frestas, agregam uma elevada atividade de água o que ajuda no crescimento de microrganismos e assim na contaminação do alimento (Silva-Júnior et al., 2017).

Em relação ao não uso de luvas e nem touca, no trabalho realizado por Silva-Júnior et al. (2017) na feira do pescado na cidade de Macapá, foi demonstrado que no aspecto manipuladores, a feira apresentou 100% de não conformidade, estes estavam sem uniforme próprio para este tipo de serviço e utilização de adorno (pulseiras, relógios, anéis, brincos, entre outros) era comum. Já Souza e Atayde (2017) nas feiras livres de Santarém-PA, constataram que o motivo do não uso de EPI's, segundo relatos dos feirantes de Santarém, as temperaturas da cidade e da feira desfavorecem o uso da vestimenta adequada ao trabalho (máscara, gorro, jaleco com mangas longas sobreposto com avental plástico, entre outros elementos). Lima e Santos (2014) constataram que em todas as feiras das cidades de Macapá e Santana pesquisadas, a não utilização de vestimentas e instrumentos adequados (touca, luvas, aventais e materiais inoxidáveis), que poderiam contribuir para melhorar a qualidade do produto.

Em relação à situação vista na maioria das feiras, é recorrente encontrar bancadas de madeira, assim como o uso inadequado de vestimenta, que precisam estar limpas, serem de cor clara e trocadas diariamente, já os jalecos não são aconselhados serem utilizados em qualquer lugar, para a manipulação de alimentos. Geralmente as feiras livres contém alta probabilidade de contaminação, onde muitas vezes o feirante não tem conhecimento, condições, e estrutura adequada.

Na feira do Porto de Santana, os pescados são comercializados no chão sob lonas plásticas sem refrigeração e proteção, condições totalmente inadequadas para comercialização de alimentos.

Considerando os mesmos resultados no trabalho realizado por Silva Júnior et al. (2017) na feira do pescado do Buritizal na cidade de Macapá, foi demonstrado que o peixe comercializado na feira estava exposto à temperatura ambiente, sem refrigeração e sem proteção, estando sujeito ao contato com vetores, sujidades, manuseio dos consumidores, e outras possíveis fontes de contaminação. Segundo Silva Júnior et al. (2016) O pescado exige cuidados especiais na sua manipulação, principalmente a nível comercial. Cuidados significativos que influenciam na qualidade do produto utilizando as boas práticas, destinando atenção a conservação de pescado, mistura peixes frescos com os que já estão começando a estragar, refrigeração, higiene do ambiente, superfícies e equipamentos, distribuição correta do gelo, e transporte do pescado.

Considerações Finais

Diante dos problemas analisados, conclui-se que as feiras livres da cidade de Macapá e Santana, encontram-se em situações precárias, encontrando muitas irregularidades, e esquecida pelo poder público, e que os feirantes não possuem conhecimentos de boas práticas de manipulação, expondo inúmeros problemas que podem comprometer a qualidade do produto, colocando em risco a saúde do consumidor, e do próprio feirante, devendo ser tomadas medidas corretivas.

É muito interessante haver uma fiscalização com frequência de profissionais da vigilância sanitária, e que haja punição aos que não cumprirem, havendo treinamento para os manipuladores, como a prática de estudos individuais e coletivos de controle, e que os mesmos entendem a importância das boas práticas de manipulação, para a saúde da população.

Além das medidas corretivas que devem ser tomadas, deve-se observar as estruturas das feiras, e fazer uma manutenção, para assim contribuir com os feirantes na sua

Alana Gomes Martins, Ana Caroline Silva Ferreira

comercialização, e obter um melhor padrão de qualidade.

Referências bibliográficas

ALMEIDA FILHO, E. S.; SIGARINI, C. L. O.; BORGES, N. F.; OZAKI, A. S.; DELMONDES, É. C.; SOUZA, L. C. Pesquisa de *Salmonella* spp. Em carcaças de frango (*Gallus gallus*) comercializadas em feira livre ou supermercado no município de Cuiabá. **Revista de Higiene Alimentar**. Cuiabá-MT, Brasil, v.17, n.110, p.74-79,2003.

ALMEIDA, M.D; PENA, P.G.L feira livre e risco de contaminação alimentar: estudos de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**. Santo Amaro, v.35, n.1, p.110-127,2011.

BEIRÓ, C.F.F; SILVA, M.C. análise das condições de higiene da comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. IN: FARIAS, K.C. et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-Ce**. 2010.

BRASIL. Resolução RDC nº216, 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial Da União, DF, 16 set. 2004.

COELHO, R. **Feiras livres de Macapá: Uma tradição desprezada pelo município**. Macapá/AP. 9 junh. 2015 Disponível em: <<http://tribunaamapaense.blogspot.com.br/2015/06/feiras-livres-de-macapa-uma-tradicao.html>>. Acesso em: 07 jun. 2016.

GODOY, W.I; ANJOS, F.S. A importância das feiras livres ecológicas: um espaço de troca e saberes da economia local. **Revista Brasileira de Agroecologia**. v.2, n.1, p.364-368,2007.

LIMA, J.F; SANTOS, T.F. Aspectos econômicos e higiênico-sanitários da comercialização de camarões de água doce em feiras livres de Macapá e Santana, Estado do Amapá. **Biota Amazônia**. Macapá, v. 4, n. 1, p. 1-8, 2014.

ROCHA, F.M.P; SANTANA, A.P. **Verificação e caracterização da distribuição e comercialização do pescado no Distrito Federal**. 2007. Curso de especialização e,

Tecnologia de Alimentos, Universidade de Brasília, 2007.

SILVA JUNIOR, A. C. S.; BARBOSA, F. H. F.; MONTEIRO, J. F. Aspectos higiênico-sanitários na comercialização no Mercado de Pescado Igarapé das Mulheres, Macapá-AP. **Biota Amazônia (Biote Amazonie, Biota Amazonia, Amazonian Biota)**, [S.l.], v. 6, n. 4, p. 15-19, 2016.

SILVA JUNIOR, A. C. S.; FERREIRA, L. R.; FRAZÃO, A. S. Avaliação da condição higiênico-sanitária na comercialização de pescado da feira do produtor rural do bunitizal, Macapá-amapá. **LifeStyle Journal**. v. 4, n. 1, p. 71-81, 2017.

SOARES, B.; CANTOS, G.A. Qualidade parasitológica e condições higiênico-sanitárias de hortaliças comercializadas na cidade de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. V.8. n.4, p.377-384, 2005.

SOUSA, C.O; FILHO, G.P.C; MELO, K.K.F; FERNANDES, M.B; ROCHA, S.F; MACHADO, A.L. Perfil da qualidade higiênico- sanitária de carnes comercializadas em feiras livres do município de Pau dos Ferros/RN – Brasil In: **VII CONNEP** (Congresso Norte e Nordeste De Pesquisa e Inovação).2012. Anais...Pau dos Ferros/RN .2012.

SOUZA, C.H; SATHLER, JORGE, M.N; HORST, R.F.M.L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em uma unidade de alimentação e nutrição hoteleira, na cidade de Timóteo-MG. **Revista Digital De Nutrição**. Ipatinga, v.3, n.4, p.312-329, 2009.

SOUZA, T.M; ATAYDE, H.M; Educação higiênico-sanitária dos feirantes do Mercado 2000 e Feira do Pescado em Santarém-PA. **Revista Brasileira de Extensão Universitária**. v. 8, n. 3, p. 127-134, 2017.

STANGARLIN, P. K. **Instrumentos para diagnóstico das boas práticas de manipulação em serviços da alimentação**.1.Ed. Editora Rubio. Rio de Janeiro, 2014.

Artigo **recebido** em 04 de Abril de 2018.

Avaliado em 06 de Abril de 2018.

Aceito em 13 de Abril de 2018.

Publicado em 20 de junho de 2018.