



Avaliação da condição higiênico-sanitária na comercialização de frutas e hortaliças em feiras livres do município de Luís Gomes/ RN - Brasil

Amanda Graziely da Silva¹, Viviane Aparecida Ferreira da Silva¹, Maciel Lopes da Silva¹, Adalva Lopes Machado²

¹Aluno do Curso Técnico em Alimentos – Campus Pau dos Ferros/RN IFRN. e-mail: amanda_graziely1996@hotmail.com

²Professor do Curso Técnico em Alimentos – Campus Pau dos Ferros/RN IFRN. e-mail:adalvamachado@yahoo.com.br

Resumo: A feira livre é um local onde se faz mercado, é o ambiente onde se expõem e vedem mercadorias para comercialização de uma região. Esse local tem sido objeto de estudo devido às más condições higiênico-sanitárias das bancas (úmidas, sujas, rachadas), dos produtores (vestimenta e manipulação inadequada) e dos produtos comercializados (higienização incorreta). Tais condições fazem com que as feiras livres desenvolvam condições favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos. Perante o importante papel sócio econômico e a influência da qualidade sanitária na comercialização dos alimentos que as feiras livres apresentam para a economia da população da região do Alto Oeste Potiguar, esse trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de frutas e hortaliças comercializadas em feiras livres da cidade de Luís Gomes - RN. A investigação foi realizada no mês de junho de 2012, no município de Luís Gomes localizado no Alto Oeste Potiguar. Foram realizadas duas (2) visitas na feira livre da cidade e foram aplicados dois (2) questionários de inspeção (check-list) para verificação das condições sanitárias da feira livre para avaliar as barracas de frutas e hortaliças e os vendedores. Foi observada a falta de condições higiênicas sanitária para lavagem das mãos e dos próprios utensílios. Em presença da problemática percebida verificou-se que o ambiente e a forma de comercialização de frutas e hortaliças na feira livre de Luís Gomes encontram-se precária, pois se apresentam inúmeros problemas em relação às condições sanitárias do ambiente de vendas como acúmulo de lixo, vestimenta e manipulação dos produtos de origem vegetal de forma inadequada. Diante disso faz-se necessário que sejam adotadas medidas como a capacitação e oferecimento de cursos junto a comunidade como um todo, gerando medidas corretivas, para que se obtenham melhorias na qualidade dos alimentos vendidos bem como, nas condições de trabalhos dos próprios feirantes.

Palavras-chave: *check-list*, feirantes, frutas, hortaliças, higiene

1. INTRODUÇÃO

A palavra Feira do latim *feria* (dia de festa), designa o local onde se faz mercado, grande mercado livre realizado em épocas ou dias fixos. Lugar público onde se expõem e vedem mercadorias, onde há reunião de produtores e consumidores, em caráter periódico e temporário para a comercialização de produtos característicos de uma região (LUFT, 1984). Existem dois tipos de feira: a livre e a permanente. Entende-se por feira livre a atividade mercantil de caráter cíclico, realizada em local público previamente designado pela administração da cidade ou município, com instalações provisórias e removíveis, que pode ocorrer em vias, logradouros públicos ou ainda em área pública coberta, do tipo pavilhão (BRASIL, 1998).

Nos últimos anos vem sendo apontados em diversos estudos a problemática observada nas feiras em que muitas vezes a dificuldade ou deficiência está relacionada às más condições higiênico-sanitárias das bancas (mofadas, quebradas, úmidas, sujas, rachadas), dos produtores (desde a vestimenta inadequada à manipulação de alimentos) e dos produtos comercializados (higienização incorreta). Tais condições fazem com que as feiras livres sejam consideradas locais com características



específicas que possuem locais favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos (XAVIER et al, 2009).

Apesar dos pontos problemáticos quando se relata sobre a qualidade dos alimentos comercializados, vale ressaltar que as feiras também desempenham um papel socioeconômico fundamental para muitos municípios. O produtor rural, de agricultura familiar, pode dispor de espaço para comercializar a produção da sua propriedade, e com isso ajudar no sustento da família (MARCHIORI, 2004).

Os produtos como frutas e hortaliças são alimentos bastante comercializados em feiras livres requerendo alguns cuidados especiais para sua comercialização. Alguns frutos, bem como as hortaliças podem ser comercializados a temperatura ambiente, no entanto, frutos de elevada perecibilidade como uvas necessitam de refrigeração para ser comercializado, condições estas não verificadas na maioria desses estabelecimentos de vendas. Muitos dos produtos hortifrúti são comercializados em bancadas de madeira ou expostos em lonas sobre o chão, gerando risco de contaminação e condições inadequadas para consumo (FARIAS et al., 2011).

Todo o tipo de gênero alimentício destinado à comercialização deve satisfazer as exigências de qualidade do consumidor, possuindo adequada aparência, além de boas condições de higiene e sanidade. Quando o alimento não apresenta adequadas condições higiênico-sanitárias, pode causar doenças veiculadas por alimentos (DVAs) e conseqüentemente surtos de toxinfecções alimentares (AYRES, et al., 2003).

Em locais como feiras, os alimentos ficam expostos à poeira, insetos, sujidades e ao sol, indiretamente ou diretamente na superfície do produto. Problemas sanitários relacionados ao comércio de alimentos em feiras não decorrem de uma falha ou fato isolado, mas de um conjunto de ações inadequadas. Incluem-se neste contexto a falta de cuidado na escolha da matéria-prima, precárias condições de higiene no local de comercialização, dos equipamentos, utensílios e dos próprios feirantes (manipuladores), armazenamento inadequado da matéria-prima até o momento da comercialização (GERMANO et al., 1993).

Embora esse tipo de comércio esteja vivendo época de rápidas transformações, tanto tecnológicas como comerciais, a qualidade é um componente vital para a sustentação no mercado e um quesito para assegurar o emprego, bem como para a saúde do ser humano e primordial no que diz respeito à segurança alimentar. A oferta e a comercialização de alimentos por feirantes e ambulantes podem trazer conseqüências indesejáveis ao consumidor (MARCHIORI, 2004)

As principais situações de perigo que o consumidor se depara ao adquirir alimentos vendidos de forma ambulante são advindas dos perigos microbiológicos. Uma vez que o homem não consegue ver a olho nu os microrganismos, mas eles podem estar presentes no alimento (SENAI, 1999). Dessa forma, o controle de qualidade sanitária de um alimento está relacionado à capacidade de serem controlados os fatores, que contribuem para a contaminação, sobrevivência e multiplicação de microrganismos (MARCHIORI, 2004).

Perante o importante papel sócio econômico e a influência da qualidade sanitária na comercialização dos alimentos que as feiras livres apresentam para a economia da população da região do Alto Oeste Potiguar, o objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de frutas e hortaliças comercializadas em feiras livres da cidade de Luís Gomes - Rio Grande do Norte.



2. MATERIAL E MÉTODOS

A investigação foi realizada durante o mês de junho de 2012, no município de Luís Gomes localizado na mesorregião do Alto Oeste Potiguar, situado a 442 Km a oeste da capital do estado do Rio Grande do Norte, Natal.

Foram realizadas duas (2) visitas na feira livre da cidade, sendo observados o que se caracteriza como feira permanente e as barracas móveis. Foram utilizados dois (2) questionários de inspeção (check-list) adaptados conforme Almeida et al., (2011) sendo um destinado para verificação das condições sanitárias da feira livre com ênfase nas barracas comercializadoras de frutas e hortaliças da cidade de Luís Gomes e outro para avaliar o perfil dos comerciantes da mesma cidade.

Devido a dimensão limitada do município o número de barracas é baixo, com isso foram entrevistados 5 (10) comerciantes os quais eram questionados sobre a obtenção, qualidade das matérias primas e da água utilizada para lavagem dos produtos vendidos (Quadro 1).

Quadro 1- Questionário para obtenção do perfil dos comerciantes de frutas e hortaliças em feiras livres de Luis Gomes, RN.

1. Sexo F () M ()
2. É de Luís Gomes? S () N (), de onde é?
3. Há quanto tempo trabalha na feira?
4. Trabalha só ou com a família?
5. Qual o tipo de produto que o Sr. Comercializa?
6. O senhor produz ou compra o produto?
7. Qual é o dia de recebimento do produto?
8. Após a colheita onde são armazenados os produtos?
9. Como o Sr. Traz as Frutas e Hortaliças?.
10. O Sr. acha que mexendo nas Frutas e Hortaliças pode transmitir algum micróbio?
11. Como o Sr. faz a limpeza desse utensílios?
12. De onde é a água utilizada para regar/lavar os produtos?
13. Tem fiscalização da vigilância sanitária aqui?
14. O Sr. acha que este é o lugar adequado para a feira?

Para avaliar as condições higiênico-sanitárias foi aplicado o *check-list* (Quadro 2) no período matutino. O *check list* foi adaptado conforme a RDC n. 216 em 05 barracas que comercializavam frutas e hortaliças. O questionário abordou aspectos como: condições das barracas e dos equipamentos e utensílios (conservação, limpeza e funcionamento dos materiais), higiene pessoal (vestuário e hábitos higiênicos) e matéria prima (aparência e exposição).

Quadro 2 – *Check list* de observação para verificação da situação higiênico-sanitária das barracas de comercialização de frutas e hortaliças na feira livre de Luís Gomes, RN.

1. Há presença de animais? N () S (), quais?
2. Exposição de alimentos: sem proteção, na poeira? N () S ()
3. Como é comercializada?
4. O vendedor está limpo?
5. Usa toucas?
6. Quem recebe o dinheiro é quem vende?
7. Utilizam-se panos de prato na secagem das mãos?



8. Os funcionários estão com adornos?
9. Comem no local enquanto trabalham?
10. Fumam durante o atendimento?
11. Os utensílios utilizados parecem ser limpos?
12. Há presença de lixo?
13. Condições de bancos
14. Existe a presença de produtos de origem animal sendo comercializados juntamente com as frutas e hortaliças?

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado do questionário relacionado ao perfil dos feirantes de frutas e hortaliças da cidade de Luís Gomes demonstrou que cerca de 80% são do sexo masculino, sendo observado também que 60% dos vendedores não são de Luís Gomes, esse elevado percentual demonstra que os vendedores se deslocam de municípios vizinhos como Pau dos Ferros (RN) e Cajazeiras (PB) para movimentar a economia do município onde foi realizado a pesquisa, através da venda de produtos de origem vegetal. Foi observado que 80% dos entrevistados apresentam um período de atividades desenvolvidas na feira variando de 1 a 10 anos. Foi verificado ainda, durante a realização do questionário que 80% do total de comerciantes trabalham juntamente com a família na feira, indicando essa atividade como caráter familiar e de subsistência.

O produto comercializado na feira compõe um percentual de 80% de frutas e hortaliças, sendo verificado entre os entrevistados que 100% do produto negociado é adquirido de cidades como Juazeiro (BA), Iguatu (CE) e Pau dos Ferros (RN). O armazenamento das frutas e hortaliças é realizado em depósitos (40%) e nas residências (40%) dos próprios feirantes, vale ressaltar que os mesmos não fizeram menção do uso de temperaturas no armazenamento dos produtos. O transporte das frutas e hortaliças até o local de venda, ou seja, às feiras livres, é realizado através de caminhões (60%), no entanto, 20% dos entrevistados utilizam carrinhos de mão para transportar os alimentos.

Nos quesitos relacionados a higiene de utensílios e limpeza do local foram observados percentuais interessantes: 60% dos feirantes responderam que não existe risco de contaminação das frutas e hortaliças durante a manipulação por eles mesmos, esse percentual elevado demonstra que tais vendedores não possuem noções de contaminação microbiológica dos alimentos através da manipulação inadequada; outros 60% responderam que não existe água para lavar os utensílios como balanças, facas ou recipientes de pesagem, esse fato indica a precariedade das condições higiênicas das feiras livres de Luís Gomes. Segundo 80% feirantes, não existe presença de fiscalização nos pontos de venda desses produtos.

A feira apresenta limpeza considerada precária, sendo observada a falta de cuidado por parte dos vendedores e dos próprios consumidores. Foi observado durante a realização do check list (Quadro 2) que as frutas e hortaliças comercializadas estavam dispostas à venda sem proteção, abrigo do sol, estando estas em contato com poeira entre outras sujidades. Além disso em todas as barracas verificadas houve a presença de apenas superfícies e caixotes de madeira, o que leva a aumento no risco de contaminação dos alimentos devido a madeira ser considerado uma superfície porosa de difícil higienização.

De acordo com a Portaria n. 326 de 30 de julho de 1997 as condições são consideradas inadequadas, pois o comércio de alimentos devem se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações, além de ser proibida a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/ industrialização.

Cerca de 60% dos vendedores não se apresentavam aparentemente limpos, além disso, todas as barracas observadas ofereciam vendedores que manipulavam os alimentos e recebiam simultaneamente o pagamento das vendas, além do uso de adornos como relógios, bonés, pulseiras, anéis entre outros. Foi observado que 60% de feirantes realizam alguma refeição durante o trabalho, havendo ainda um percentual de 20% que indicam que os mesmos fumam durante o atendimento e



venda de suas mercadorias. Esse comportamento pode ter relação com o elevado percentual de vendedores que não se apresentaram aparentemente limpo, ou seja, com vestimenta adequada para manipulação segura dos alimentos. Segundo a Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004, os manipuladores de alimentos devem se apresentar limpos, utilizando toucas, batas e luvas. Não devem manipular dinheiro, utilizar adornos, nem comer durante o desempenho das atividades.

É importante ressaltar que foi observado em vários pontos da feira a presença de lixo indicando a falta de higiene e as condições precárias do local, situação semelhante foi observada por Coutinho et al., (2006); Coutinho et al., (2007) estudando as condições das feiras do brejo paraibano em que relataram a falta de higiene e as condições precárias dos estabelecimentos que comercializavam alimentos.

6. CONCLUSÕES

Perante a problemática percebida pode-se concluir que o ambiente e a forma de comercialização de frutas e hortaliças na feira livre de Luís Gomes encontram-se precária, pois se apresentam inúmeros problemas em relação às condições higiênico-sanitárias do ambiente de vendas como acúmulo de lixo, na vestimenta e manipulação dos produtos de origem vegetal. Diante disso faz-se necessário que sejam adotadas medidas corretivas para que se obtenham melhorias na qualidade dos alimentos vendidos bem como, nas condições de trabalhos dos próprios feirantes.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. B.; DINIZ, W. J. S.; SILVA, P. T. V.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W. P. S.; LEAL, J. B. G.; BRANDESPIM, D. F. **Avaliação higiênico-sanitárias das carnes comercializadas em feiras livres de Paranatama - PE**. Alimentos e Nutrição., Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011.

AYRES, C.; KOMINSKY, G.; MELLO, A.; SCHMITT, J.U. **Avaliação de condição higiênico sanitária de restaurantes comerciais de Porto Alegre frente à legislação vigente**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v17, n104/105, jan. 2003, p. 16-17.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004. p. 1-10.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 304 de 22 de Abril de 1996, que dispõe sobre o comércio de carne embalada que determina os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 abr. 1996. Seção 1, p.6856.

BRASIL. Distrito Federal. Lei nº 1828, de 13 de janeiro de 1998. Disciplina a Organização e o Funcionamento das Feiras livres e permanentes no Distrito Federal. **D.O.DF 13/01/98**.

COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M. J.; SILVA, J. M. S.; AZEREDO, L. P. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da manipulação e comercialização de carnes vermelhas e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea, PB. In: JORNADA NACIONAL DE AGROINDÚSTRIA, 2., 2007, Bananeiras. **Resumo...** Bananeiras – PB, 2007. p.60.



FARIAS, K.C; MARTINS, F.F.F; MARTINS, F.F; MOREIRA, I.C.M; JALES, K. A; ALENCAR, T. C. S.B. D; SILV, M.M.G. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-Ce.** <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/view/1238>>. Acesso em 12 jul. 2012.

GERMANO, P.M.L; MIGUEL,O.; GERMANO, M.I.S. **Prevenção e controle das toxinfecções de origem alimentar.** Revista Higiene Alimentar. São Paulo. v7, n27, ago. 1993.

LUFT, C. P. **Pequeno dicionário da língua portuguesa.** São Paulo: Scipione Autores e Editores. 1984.

MARCHIORI, D. S.R. Perfil higiênico-sanitário de feiras livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação de seus usuários. Monografia (especialização). Universidade de Brasília. 62 p. 2004.

COUTINHO, E. P.; NÓBREGA NEVES, H. C.; NÓBREGA NEVES, H. C.; SILVA, E. M. G. Feiras livres do brejo paraibano: crise e perspectivas. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 44., 2006, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza, SBESR, 2006. p. 60.

SENAI. **Trabalhando com segurança na produção de alimentos.** Rio de Janeiro, SENAI/DN. 32p (Série Qualidade e Segurança Alimentar) Projeto APPCC.Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.1999.

XAVIER, A.Z.P; VIEIRA, G.D.G; VALVERDE,L.O.M; PEREIRA, V.S. Condições higiênico sanitárias das feiras livres do município de Governador Valadares. Trabalho de Monografia. Universidade Vale do Rio Doce. 2009.