



AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE FEIRAS LIVRES EM CRUZ ALTA – RS E POSTERIOR ELABORAÇÃO DE CARTILHAS PARA BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

SONEMANN, Géssica¹; PORTINHO, José¹;
TELOEKEN, Rafael¹; COELHO, Katiele¹;
GRATSCH, Scheila¹; SCHWAAB, Suzana¹;
Noskoski, Ludmila²

Palavras- Chave: Feiras, Manipuladores.

Introdução

O mercado de alimentação vem crescendo cada vez mais em nosso país e as feiras livres são o alvo de comercialização, devido a grande variedade de produtos e possibilidade do consumidor de comparar preços de mercadorias sem ter que se deslocar a uma distância que chega até mesmo de quilômetros. Também é configurada como um local de encontros e lazer, o que a torna um fato social com características peculiares. (SANTOS, 2005).

Quanto aos graves problemas ocorridos nas feiras livres, podemos citar: falta de higiene, má estrutura, comercialização de produtos não permitidos, falta de segurança e desorganização. Tais problemas representam um risco a saúde do consumidor e contrariam a legislação sanitária, de forma que compromete a qualidade dos produtos. (SANTOS, 2005). Com isso há o aumento dos casos de Doenças transmitidas por Alimentos (DTAs) como, por exemplo, as toxinfecções alimentares de origem microbiana que surgem com sintomas como: dores abdominais, febre, náuseas, diarreia e vômitos (BAÚ; SIQUEIRA; MOOZ).

Quanto aos microorganismos causadores dessas patologias, pode-se destacar: *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.*, *Shigella sp.*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes* (Franco e Landgraf, 2002).

Nesse sentido vem-se aplicando as boas práticas de fabricação (BPF) com o intuito de melhorar a qualidade do produto e garantir a segurança, utilizando-se a ficha de inspeção ou checklist para a área de alimentos. A avaliação realizada permite coletar dados para promover ações corretivas que eliminem ou reduzam os riscos físicos, químicos e biológicos que comprometam os alimentos e a saúde do consumidor (BRASIL, 2004; GENTA; MAURICIO; MATIOLI, 2005).

O objetivo deste trabalho é realizar um diagnóstico inicial das BPF em uma feira livre que ocorre semanalmente no Município de Cruz Alta – RS por meio de *checklist* baseado na Legislação Brasileira Vigente, RDC-275/02.

Metodologia e/ou Material e Métodos

Foi realizado um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos alimentícios nas feiras livres do município de Cruz Alta, sendo estes estabelecimentos citados como Feira A e Feira B. O trabalho teve como base uma pesquisa exploratória e fundamentou-se em uma análise qualitativa e interpretativa. A avaliação foi através de um questionário em forma de *checklist*, conforme a lista de verificação das Boas

¹ Acadêmicos do curso de Farmácia da Universidade de Cruz Alta- UNICRUZ

² Professora do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta- UNICRUZ
ludmilanoskoski@hotmail.com



Práticas de Fabricação – RDC 275/02, onde foi abordado os seguintes temas: edificações e instalações; equipamentos, mesas e utensílios; manipuladores; produção e transporte.

Utilizaram-se registros fotográficos das práticas analisadas. Após obtenção dos resultados, folders explicativos referentes à BPF de alimentos, foram distribuídos para que os manipuladores conheçam medidas alternativas que os auxiliem a melhorar a qualidade dos alimentos comercializados.

Resultados e Discussões

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÃO

Na feira A não há edificação, pois a feira ocorre em meio a rua, aberta ao público e submetida a passagem dos carros, pessoas e animais que circulam livremente pelo local, a instalação da mesma ocorre em cima de uma armação improvisada, sem quaisquer condições que possibilitem a comercialização dos alimentos. Trata-se de uma condição é imprópria pelos focos de poeira aumentando a proliferação de microorganismos, fora dos requisitos estabelecidos pela Resolução n. 275/2002, que dispõe sobre normas higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos e manipuladores de alimentos. Segundo Akutsu (2009), as inapropriadas BPF nos serviços de alimentação, são resultados da falta de conscientização e capacitação de manipuladores, ausência de investimentos e de recursos para a implantação das mesmas.

Na feira B a edificação é apropriada para o desenvolvimento da atividade, pois ocorre numa área coberta; a instalação dos produtores está de forma adequada onde cada produtor tem seu espaço reservado, diminuindo probabilidade de contaminação por microorganismos.



Edificação e instalação da feira A



Edificação e instalação da feira B

2. EQUIPAMENTOS, MESAS E UTENSÍLIOS

Na feira A não há equipamentos apropriados para o acondicionamento dos produtos, pois os mesmos são armazenados em caixas de isopor mal conservadas e em caixas de engradados; não dispõe de equipamentos de refrigeração, sendo que estas caixas são colocadas abaixo das mesas, estando fora da recomendação da Portaria nº304/96. Garcia-Cruz et al, (2000), considera a temperatura adequada um fator primordial para a diminuição contaminações, uma vez que os alimentos se alteram com rapidez. Em relação a feira B observou-se que havia equipamento de refrigeração apropriado para a conservação de produtos cárneos, e também uma máquina de corte em inox sendo que os utensílios utilizados também eram de material não contaminante.





Equipamentos, mesas e utensílios da feira A Equipamentos, mesas e utensílios da feira B

3. MANIPULADORES

Neste requisito a feira A nem a feira B, obtiveram bom resultado na avaliação; pois em nenhuma das duas feiras os manipuladores utilizam uniforme para execução do serviço, embora na feira B a seção onde se vende produtos cárneos o manipulador dispõe de avental, mas não em muito boas condições. Na feira A, a manipuladora utiliza adornos, e possui esmalte nas unhas, já na feira B o manipulador possui unhas curtas, e não utiliza adornos.

Outro agravo observado na feira A, foi que a higienização era realizada em galões de água, nenhum contava com lavatórios, mesmo se tratando de recursos higiênicos básicos e exigidos pela portaria 275/02, onde todos os estabelecimentos devem conter vestiários, sanitários e banheiros adequados.

Determina-se pela resolução 275/02 do MS, que todos os manipuladores da área de alimentos, devem se manter adequadamente higienizados, o que não foi verificado, todos falam e manuseiam dinheiro ao mesmo tempo em que manipulam alimentos e como já citado, não se faz uso de água corrente nem sabão anti-séptico. Nenhum dos manipuladores fazia uso de uniformes nem proteção para os cabelos, conforme verificado por Audi, 2002, que ao analisar 371 manipuladores verificou que mais da metade não obedecem a legislação.



Manipulador na Feira A



Manipulador na Feira B

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTOS

A produção dos alimentos não pode ser analisada, pois a produção não é realizada nos mesmos locais das feiras; já o transporte dos produtos da Feira A é feita por um caminhão em condições precárias, e na Feira B o transporte é realizado em um veículo adaptado para o serviço, o qual aparenta estar em boas condições de limpeza.



Produção e transporte dos alimentos na feira A



Produção e transporte dos alimentos na feira B



Conclusão

A comercialização dos produtos alimentícios nas feiras livres do Município de Cruz Alta apresenta falhas nos setores avaliados, alterando a qualidade dos produtos e colocando a saúde dos consumidores em risco.

Referências

Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal de Rondônia – UNIR – Campus Ariquemes 2- Docentes do Curso de Engenharia de Alimentos Universidade Federal de Rondônia – UNIR – Campus Ariquemes

A IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA OS ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULAM ALIMENTOS. Regiane Pandolfo Marmentini¹ Ludimilla Ronqui; Verônica Ortiz Alvarenga²

ANVISA. Resolução GMC N° 80/96. Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: ago 2012.

AUDI, S. G. **Avaliação das condições higiênicosanitárias das feiras livres do município de São Paulo – SP.** 2002. 94f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública)- Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – 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 **Diário Oficial [da] da República Federativa do Brasil**, Brasília, 06 de novembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n.304, de 22 de abril de 1996. Estabelece critérios para introdução de modificações nas atividades de distribuição e comercialização de carne bovina, bubalina e suína, visando à saúde do consumidor. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 23 abr. 1996. Seção 01, p.6856. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>. Acesso em: 20 ago. 2012.

GARCIA-CRUZ, C. H.; HOFFMANN, F. L.; BUENO, S. M. Monitoramento microbiológico de lanches vendidos por ambulantes na parte central de São José do Rio Preto, SP. **Hig. Alim.**, v.11, n.75, p.48-51, 2000.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. **GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências** v. 14, n. 1, jan./jun. 2005. Disponível em <<http://www.geo.uel.br/revista>>.

VASCONCELOS, V. H. R. Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC N° 216/2004. Monografia. Centro de Excelência em Turismo-CET. Universidade de Brasília-UNB, 2008.42p