

FACULDADE VALE DO AÇO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGRONEGÓCIO

JÉSSICA CARVALHO CONCEIÇÃO

CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DAS
FEIRAS LIVRES: Um panorama das principais técnicas utilizadas

AÇAILÂNDIA

2020

JÉSSICA CARVALHO CONCEIÇÃO

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DAS
FEIRAS LIVRES: Um panorama das principais técnicas utilizadas**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio da Faculdade Vale do Aço – FAVALE, como pré-requisito parcial para obtenção do grau em Tecnólogo em Agronegócios.

Orientadora: Profa. Dra. Thatyane Pereira de Sousa

Coorientador: Prof. MSc. Jefferson Ribeiro Bandeira

AÇAILÂNDIA

2020

**Ficha catalográfica - Biblioteca José Amaro Logrado
Faculdade Vale do Aço**

C744c

Conceição, Jéssica Carvalho.

Condições higiênico sanitárias das feiras livres : um panorama das principais técnicas utilizadas. / Jéssica Carvalho Conceição. - 2020.

23 f.

Orientadora: Prof^ª. Dra. Thatyane Pereira de Sousa.

Coorientador: Prof. Me. Jefferson Ribeiro Bandeira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Curso de Tecnologia em Agronegócios, Faculdade Vale do Aço, Açailândia, 2020.

1. Conservação de alimentos. 2. Mercados ao ar livre. 3. Segurança alimentar. I. Sousa, Thatyane Pereira de (orientadora). II. Bandeira, Jefferson Ribeiro (coorientador). III. Título.

CDU 664.8/9:339.175-026.912

Elaborada pela bibliotecária Anilde Silva Carvalho – CRB-13/691

FOLHA DE APROVAÇÃO

CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DAS FEIRAS LIVRES: Um panorama das principais técnicas utilizadas

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Agronegócio da Faculdade Vale do Aço – FAVALE, como pré-requisito parcial para obtenção do grau em Tecnólogo em Agronegócios.

Orientadora: Profa. Dra. Thatyane Pereira de Sousa

Coorientador: Prof. MSc. Jefferson Ribeiro Bandeira

Aprovada ____/____/2020

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dra. Thatyana Pereira (Orientadora)

Prof. MSc. Jefferson Bandeira (Coorientador)

Prof. Dr. Bruno Lucio Meneses Nascimento

*Aos meus pais, Luzineide e Aldemir por estarem
presente nessa etapa da minha vida, me ajudando,
apoando e por serem meu alicerce.*

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me dado forças para conseguir chegar até aqui, por todo o seu amor por mim e por ter colocado o Agronegócio em minha vida.

Por toda a minha família, em especial a minha irmã, Érica e minha sobrinha, Clarice por serem inspirações e por estarem sempre comigo me guiando.

Ao meu namorado, Wellington pelo amor que nos une, compreensão e companheirismo.

Ao meu querido professor, Jefferson Bandeira, exemplo de competência profissional, sua ajuda foi de suma importância em meu desenvolvimento.

A minha querida orientadora, Thatyane Pereira, por todo esse período que me acolheu como orientado, pelo ensinamento, carinho e paciência comigo.

A todos os meus amigos e companheiros de sala o meu muito obrigado pela nossa união nessa última etapa.

A todos os meus professores por terem me guiado nessa caminhada acadêmica.

Agradeço finalmente a todas as pessoas que direta ou indiretamente colaboraram nessa trajetória.

*“Tudo o que é teu, está no coração de Deus,
não deixe de sonhar, basta enfim acreditar”*

Juninho Cassimiro.

RESUMO

Em tempos marcados por ofertas tentadoras de supermercados e “*fast food*” em qualquer lugar e esquina, as feiras-livres se destacam pela comercialização de alimentos “*in natura*”, grande variedade de produtos e pela diversidade de preços. A segurança alimentar dos alimentos vendidos nas feiras é muito questionada, pois esse tipo de produto pode oferecer risco à saúde da população devido às condições higiênico-sanitárias inadequadas em que são preparados, manipulados e conservados. Desta forma, este artigo teve como objetivo apresentar uma revisão bibliográfica sobre a qualidade higiênico sanitária e principais medidas normativas para adequação das feiras livres. É possível observar que na maioria das feiras livres, as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se um importante fator no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar. Faz-se necessário, também, oferecer melhores condições de infra- estrutura, nos locais onde são realizadas as feiras-livres, sobretudo nas condições sanitárias com adoção de medidas como a capacitação e oferecimento de cursos junto à 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: Feiras-livres, sanidade, fiscalização, alimentos

ABSTRACT

In times marked by tempting offers from supermarkets and “fast food” anywhere and around the corner, such as street markets highlighted by the marketing of “in natura” foods, a wide variety of products and the diversity of prices. The food safety of food sold at fairs is highly questioned, as this type of product can pose a risk to the health of the population due to inadequate hygienic-sanitary conditions in which they are prepared, handled and preserved. Thus, this article aimed to present a bibliographic review on sanitary hygienic quality and main normative measures for the adequacy of open markets. It is possible to observe that in most open markets, the hygienic conditions for marketing food products are unsatisfactory, constituting an important factor in the process of contamination and proliferation of food-borne diseases. It is also necessary to offer better conditions of infrastructure, in the places where street fairs are held, especially in sanitary conditions with the adoption of measures such as training and offering courses with the community as a whole, generating corrective measures. , in order to obtain improvements in the quality of the food sold as well as in the working conditions of the market.

Key-words: Fairs, sanitation, inspection, food

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	METODOLOGIA	12
3	CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DAS FEIRAS LIVRES	12
3.1	Comercialização de alimentos em feiras livres	12
3.2	Técnicas para manuseio de alimentos	13
3.3	Condições higiênico sanitárias de feiras livres	17
3.4	Qualidade e risco nas feiras-livres	18
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	20
5	REFERÊNCIAS	21

1 INTRODUÇÃO

A feira livre é um local público no qual em dias e épocas fixas se expõem e vendem mercadorias. A origem das feiras livres no Brasil confunde-se com a própria história, desde o período do Brasil Colônia elas se multiplicaram, assumindo importante papel, não apenas no abastecimento dos primeiros adensamentos humanos, mas como fundamental elemento que estrutura a própria organização social e econômica das populações. Mesmo hoje, em plena sociedade da informação e da economia globalizada, as feiras persistem como um traço sociocultural que identifica regiões e realidades muito distantes (AGAPPIO, 2016).

Com o passar do tempo às feiras livres acabaram tendo seu espaço reduzido pelo crescimento de outros meios de comercialização, como os supermercados, mas mesmo diante disso, as feiras continuam a existir e desenvolver-se até os dias de hoje em todo o mundo.

A formação de excedentes de produção acredita-se ser a principal causa da origem das feiras livres. A existência das feiras foi uma solicitação natural de um ambiente que congregasse todos os produtos que estivessem disponíveis para comercialização e, neste contexto, seria importante que se trocassem seus excessos em busca de outros produtos que não houvesse condições de produzir, com isto, verifica-se a importância das feiras para os tempos modernos (CARVALHO, 2010).

Apesar dos "tempos modernos" e dos contratemplos que elas causam em grandes cidades, as feiras livres não desapareceram. Em muitos lugares no interior do país elas são a principal e, às vezes, o único local de comércio da população. Muitas vezes elas funcionam, também, como centros culturais e de lazer (APAGIO, 2016).

As feiras geralmente são periodicidade semanal, onde uma grande variedade de produtos alimentícios e não alimentícios é comercializada (MASCARENHAS & DOLZANI, 2008). Sua representatividade cultural, em diversas regiões, resulta da grande variedade de produtos a preços populares. Contudo, nesta forma de comercialização, as condições higiênicas sanitárias são incompatíveis com a oferta de alimentos seguros para o consumidor. Segundo Coutinho et al. (2007), as feiras apresentam diversos problemas, incluindo a falta de higiene, má estrutura das barracas, falta de segurança, desorganização geral, bem como a comercialização de produtos não permitidos, considerados clandestinos.

As feiras também proporcionam através do pequeno produtor um aumento de sua renda e a participação de programas como agricultura familiar que vem estimular comercialização de produtos obtidos mediante práticas de manejo e cultivo de plantas e acrescentar conhecimento

ao feirante de modo a assegurar diversificação da produção, conservação e a utilização sustentável dos recursos naturais e materiais.

Nos serviços de alimentação, a qualidade do alimento está associada a aspectos intrínsecos do alimento, à segurança relacionada à possibilidade de perigos que podem ser veiculados no momento da compra e consumo.

Entretanto a maioria das pessoas que trabalham nas feiras livres facilmente contaminam os alimentos, tanto pelas condições inadequadas como a falta de conhecimento por parte dos manipuladores, estes se tornando uma fonte de risco a saúde da população (XAVIER et al., 2009).

Analisar as condições sanitárias das feiras é fundamental para que a sociedade seja conscientizada de que os alimentos comercializados podem ou não estar de acordo com as normas higiênico- sanitárias. A feira livre é uma importante atividade para produtores, pois propicia a venda direta de seus produtos sem a intervenção de intermediários. Fornecendo diversos gêneros alimentícios frescos para população, renda para agricultura familiar que tem esta como a principal forma de comercializar dos produtos (RIBEIRO et al., 2005).

Nesse contexto, entende-se que o público consumidor e os feirantes na maioria produtores devem está cada vez mais esclarecido quanto as suas responsabilidades na preservação da saúde da coletividade. Dessa forma este trabalho tem como objetivo apresentar uma revisão de literatura sobre a qualidade higiênico sanitária e principais medidas normativas para adequação das feiras livres.

2 METODOLOGIA

O presente trabalho tratou-se de uma revisão de literatura constituída por referências científicas com temática sobre condições higiênico-sanitárias de feiras livres. A pesquisa baseou-se em livros, monografias e artigos científicos e demais publicações especializadas que abordem o tema.

A pesquisa bibliográfica foi feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem, porém pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica, procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta

Já no que diz respeito à metodologia de abordagem a pesquisa se limita como qualitativa, pois se trata, quanto aos objetivos de pesquisa descritiva realizada em um amplo material teórico, não sendo adotada pesquisa de campo, ou entrevista de qualquer natureza neste trabalho.

3 CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DAS FEIRAS LIVRES

3.1 Comercialização de alimentos em feiras livres

A feira livre é vista como um canal que possibilita o relacionamento entre produtor e o consumidor final, tendo como vantagem a possibilidade de identificar quais são as necessidades, os desejos dos clientes e a possibilidade de ajudá-los (AZEVEDO E FAULIN, 2005). Para Ribeiro et al. (2003) embora reconhecendo a importância da agricultura familiar e a existência de consumidores para a prática da feira livre, as mesmas não recebem apoio e muito menos atenção dos programas relacionados ao governo ou programas de desenvolvimento rural, na qual poderiam contar com auxílio para poder transportar suas mercadorias. Em alguns municípios as feiras livres são mais que programas de abastecimento alimentar para a população. A feira livre é vista como um acesso a bens de primeira necessidade, empregabilidade para as pessoas do campo e distribuição dos bens econômicos.

O Mapeamento do Ministério de Desenvolvimento Social em todo o Brasil, aponta que existem 5.119 feiras livres em 1.176 municípios, a maioria delas (83%) com periodicidade

semanal, além de 1.331 feiras agroecológicas ou com produção orgânica em 624 municípios. De acordo com a Sociedade Nacional da Agricultura a quantidade de feiras livres e agroecológicas é o dado que mais chama a atenção no MapaSAN, divulgado pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan). O levantamento retrata a situação atual de estrutura e gestão do Sistema Nacional de Segurança Alimentar (Sisan) em 1.628 municípios, além de 23 Estados e do Distrito Federal (MDS, 2015).

Ao longo das últimas décadas o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) passou a incorporar requisitos fundamentais que fomentam o princípio lógico da atual política de governo. Nos documentos de referência que tratam da política nacional de SAN além do abastecimento em quantidades apropriadas e o acesso universal dos alimentos, o aspecto nutricional foi incorporado e conseqüentemente, as questões relativas à qualidade, à composição e ao aproveitamento biológico. Dessa forma, as ações da SAN devem garantir a qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, o seu aproveitamento e orientar sobre as práticas alimentares e estilo de vida saudável (CONSEA, 2004).

Os órgãos internacionais de saúde liderados pela Organização Mundial da Saúde têm se mostrado, ao longo das últimas décadas, uma maior preocupação com a qualidade dos alimentos e suas possíveis repercussões para a saúde dos consumidores, como também com o comércio mundial de produtos alimentícios, sejam in natura ou industrializados. A partir desse pressuposto, em 1963 foi criado pela Food and Agriculture Organization (FAO) e pela OMS o Codex Alimentarius Commission (CAC), a comissão internacional de máxima importância para a segurança alimentar, que veio possibilitar a coordenação de esforços no âmbito mundial para garantir a inocuidade dos alimentos e, conseqüentemente, a proteção à saúde dos consumidores (ANVISA, 2016).

3.2 Técnicas para manuseio de alimentos

A higiene alimentar não diz respeito apenas a limpeza dos alimentos, mas também aos cuidados durante as etapas de manuseio, preparação e armazenamento. São pequenos hábitos que servem para evitar contaminação, reduzir os riscos de doenças e garantir a qualidade dos produtos. As boas práticas de higiene devem ser adotadas na sua rotina para garantir características higiênico-sanitárias em conformidade com a PORTARIA SVS/MS Nº 26/1997. Considerando o capítulo XII que aborda explicitamente às Feiras diz:

Art. 331 - todos os alimentos à venda nos estabelecimentos devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido coloca-los diretamente no solo.

Art. 332 – nestes estabelecimentos é permitida à venda de varejo de produtos hortifrutigranjeiros e subsidiariamente de outros alimentos observadas as seguintes exigências;

I – devem ser mantidos em refrigeração nas temperaturas exigidas, respectivamente, o alimento obrigado a esse tipo de conservação.

II – a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos da laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas.

III – ao veículos, barracas e balões para a comercializações de carnes ou pescados devem dispor de depósito suficiente para o abastecimento de água corrente.

IV – é proibido o depósito e a comercialização de aves ou animais vivos

V – bancas devem ser impermeabilidade com material adequado para conter produtos alimentícios como hortifrutigranjeiros.

VI – fica proibido o fabrico de alimentos.

Para isso, são levados em consideração a limpeza do local após o término da feira, a retirada do lixo deve ser rápida. É preciso desobstruir logo o trânsito no logradouro e, acima de tudo, evitar a fermentação da matéria orgânica que, no nosso país, é acelerada devido ao clima. Para diminuir os problemas, deve ser estabelecido um horário rígido para término da feira livre. Além disso, os feirantes terão de manter, ao lado dos pontos de venda, recipientes para lixo.

A higiene dos alimentos é dada como uma ciência que tem como função a produção de alimentos seguros para os consumidores, garantindo a qualidade microbiológica das refeições. Portanto, é fundamental que haja um controle dos procedimentos e técnicas para verificar alimentos armazenados, produzidos e distribuídos (HOBBS e ROBERTS, 1998).

Assim surgiram as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos. Tais procedimentos abordam a estrutura física da organização, a disposição de equipamentos e utensílios, higiene e comportamento dos manipuladores de alimentos, higienização e sanitização de superfícies e fluxos dos processos desenvolvidos (SOUZA, 2006).

De acordo com Santos et al. (2013), há uma preferência do consumidor por feiras livres, devido à crença de que os alimentos ali comercializados são sempre frescos e de qualidade superior. Silva et al. (2010) ressaltam que nas feiras livres os alimentos ficam expostos a várias

situações que podem propiciar a sua contaminação, seja através do manipulador, quando o mesmo não adota práticas adequadas de manipulação, seja pela exposição inadequada do alimento para venda, bem como o seu acondicionamento e armazenamento em condições inapropriadas.

Ao fazer o controle e inspeção sanitária de alimentos é importante ter como base a, que trata do Regulamento Técnico para Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993 sobre Inspeção Sanitária de Alimentos.

A mesma tem como objetivo estabelecer orientações necessárias que permite executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas de Fabricação, para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de e serviços na área de alimentos voltados para proteger a saúde da população (GOMES, 2007).

A Portaria MS nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993 Aprova, na forma dos textos anexos, o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ’s para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.

Os cuidados de higiene são importantes porque diminuem o risco de contaminação e proliferação de doenças. Segundo o Ministério da Saúde, doenças transmitidas por alimentos (DTA) são aquelas causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA no mundo, sendo que a maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas (GERMANO, 2008).

É considerado surto de DTA quando duas ou mais pessoas apresentam doença ou sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem, normalmente em um mesmo local. Para doenças de alta gravidade, como botulismo e cólera, apenas um caso já é considerado surto. As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são uma importante causa de morbidade e mortalidade em todo o mundo. Em muitos países, durante as últimas duas décadas, têm emergido como um crescente problema econômico e de saúde pública (GERMANO, 2008).

Numerosos surtos de DTA atraem atenção da mídia e aumentam o interesse dos consumidores. Há previsões de que o problema aumente no século 21, especialmente com as várias mudanças globais, incluindo crescimento da população, pobreza, exportação de

alimentos e rações animais, que influenciam a segurança alimentar internacional. Além disso, adotá-los é uma forma de garantir aos seus clientes segurança e qualidade dos alimentos que eles consomem (GERMANO, 2008).



Foto 1 – É proibido colocar o alimento diretamente ao solo, caso de contaminação.



Foto 2 – Risco de contaminação, alimento exposto proximo ao esgoto.

FONTE: próprio autor.

3.3 Condições higiênico sanitárias de feiras livres

Tem crescido o interesse do público em relação à segurança alimentar, devido ao aumento do número de doenças transmitidas por alimentos. A expressão “alimentos seguros” pode ser interpretada de várias maneiras. As diferentes definições, entretanto, são dadas essencialmente a partir do que constitui um risco ou perigo significativo (FORSYTHE, 2002; RICHARDS, 2002).

O comércio de alimentos em feiras, contribui para proliferação de microrganismos, decorrente do ambiente favorável, a falta de conhecimento em Boas Práticas de Manipulação e não há interesse de mudar por parte dos comerciantes, desde que não há fiscalização e/ou Normas Legais para o comércio informal. (BEZERRA, 2008) De acordo com Coutinho et al. (2007) os comerciantes de feiras livres desrespeitam as boas práticas de manipulação dos alimentos e os principais problemas identificados foram: Vestuário impróprio para manipulação de alimentos (não usavam toucas e luvas, uso de aventais sujos, especialmente no setor de carne), mãos sujas, barba e cabelo por fazer e unhas grandes e sujas, manipulação de dinheiro ou a prática do fumo ao mesmo tempo em que trabalhavam com os alimentos.

Medidas educativas, conhecimento das legislações e/ou resoluções se tornam essenciais junto aos empreendedores ambulantes informais, de modo que venham a minimizar os erros e os riscos identificados na rotina desse trabalho. A Organização Mundial da Saúde (OMS) relata que 70% dos casos de enfermidades transmitidas pelos alimentos têm origem no seu manuseio inadequado (VENTURI, 2004 apud TINOCO, 2008), sendo que a Secretaria de Vigilância Sanitária notificou a ocorrência associada ao surto de DTA no Brasil no ano de 2000 a 2015, 11.241 casos.

As autoridades da área de proteção dos alimentos classificam a contaminação de natureza biológica de origem microbiana como o perigo principal para a Saúde Pública (CÂMARA, 2002). Na classe de perigos biológicos, podem ser admitidos os microbiológicos e os microbiológicos.

Dentre os perigos microbiológicos, citem-se, por exemplo, as moscas, mosquitos e outros insetos que, embora repugnantes, quando presentes no alimento nem sempre a sua ingestão representa risco à saúde do consumidor, salvo as poucas exceções de insetos que são venenosos. Entretanto, as patas, as asas e pelos dos insetos podem acarretar outro tipo de perigo, que são os microrganismos (perigos microbiológicos) e, dentre estes, contam-se os que são patogênicos (CÂMARA, 2020).

Por isso, os insetos representam perigos sérios, ao pousarem sobre alimentos prontos para consumo. Embora o comércio de ambulantes esteja sujeito à regulamentação em países desenvolvidos, representa uma lacuna normativa em diversos países tropicais.

2.4 Qualidade e risco nas feiras-livres

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).

Segundo Almeida e Pena (2011), 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.

A garantia da qualidade dos alimentos representa hoje um anseio dos consumidores do mundo inteiro, relacionando adequada à saúde. Existem fatores desejáveis que determinam os parâmetros de qualidade necessários para a manutenção das feiras, mas não se pode admitir a comercialização de produtos que se constituem em riscos à população. O valor agregado da qualidade aos alimentos decorre de alguns fatores inerentes ao alimento: alimentos livres de agrotóxicos, adequada consistência, que estejam em ambientes saudáveis livres de sujidades (AYRES et al., 2003).

Os microorganismos estão presentes em todos os lugares e chegam aos alimentos pela falta de higiene, principalmente. Também chegam aos alimentos pela falta de higiene nos equipamentos e utensílios e por falta de cuidados na produção, comercialização, manuseio, transporte e conservação (SENAI, 1999).

Em locais como as 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 atitudes inadequadas. Incluem-se neste contexto a falta de cuidados na escolha de

matéria-prima, precárias condições de higiene no local de comercialização (GERMANO et al., 1993).



Foto 3 – Alimento próximo ao esgoto, perigo de contaminação através de insetos.



Foto 4 – Alimento próximo ao esgoto, perigo de contaminação através de insetos.

FONTE: próprio autor.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em feiras livres, como locais públicos e periodicidade semanal, constata-se que as possibilidades de contaminações são comuns a todos os alimentos, pela precariedade do ambiente, das instalações físicas, dos equipamentos, dos utensílios e móveis, bem como falta de treinamento para adequar o recebimento da matéria-prima, o que se reduz sensivelmente o conceito dos estabelecimentos visitados, por serem insatisfatórios em sua estrutura física e condições higiênico- sanitário.

Para tornar satisfatórios as condições de comercialização nestas feiras, é imprescindível que se faça a capacitação dos feirantes (manipuladores) com relação à segurança alimentar para que se desempenhem seu papel no oferecimento de alimento, produtos e serviços com qualidade. Deve-se aumentar e desenvolver o conhecimento por parte dos mesmos, aprimorando e fortalecendo as práticas higiênico-sanitárias. A administração local, a associação dos feirantes/produtores e a própria vigilância poderiam oferecer de certa forma um treinamento, desenvolvendo as técnicas necessárias para a capacitação.

4 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, D.M; PENA, L.G.P. **Revista Baiana de Saúde Pública** v.35, n.1, p.112 jan/mar. 2011. Disponível em: <<http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2011/v35n1/a2101.pdf>. > Acesso em 10 Abri. 2020

APAGIO, R. **Feira Livre**, Disponível em: <<http://www.robetoagapio.fot.br/texto01.htm>>. Acesso em: 15 jun. 2020

AZEVEDO, P. F.; FAULIN, E. J. **Comercialização na agricultura familiar**. In: SOUZA FILHO, H. M.; BATALHA, M. O. Gestão integrada da agricultura familiar. São Carlos: Edufscar, 2005.

AYRES, C; KOMINSKY, G.; MELLO, A; SCHMITT, J,U. Avaliação da condição higiênico-sanitária da restaurantes comerciais de Porto Alegre frente à legislação Vigente. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v17, n104/105, jan.2003, p. 16-17. < Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/522/1/2004_DanielMarrchioriSilva%20Rodrigues.pdf > Acesso em: 10 Jun. 2020.

CARVALHO, Flavia Giolo de; REZENDE, Eliane Garcia; REZENDE, Marcelo Lacerda de. Hábitos de compras dos clientes da feira livre de Alfenas-MG. **Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras**,v.12,n.1,p.131-141,2010.Disponível em: < <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=87815121010>.> Acesso em: 18 Maio. 2020

Cartilha de Limpeza Urbana. Procópio & Annicchino [s.d] Disponível em: < http://www.resol.com.br/cartilha/limpeza_feiras.php > Acesso em: 23 Mar.2020

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**. Brasília; 2004. cap. 4, p. 130 – 296<<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoes higienicosanitarias das feiras livres do municipio de governador valadares.pdf>

COUTINHO, E. P; OLIVEIRA, A. T; FRANCISCO, M. S; SILVA. M. J.; SILVA, J. M. S. 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. In: II Jornada Nacional da Agroindústria, 2007. Bananeiras. Anais... Bananeiras – PB, 2007. p. 60. Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/viewFile/1238/765>>. Acesso em: 15 Mar. 2020.

COUTINHO, Edilma P.; SILVA, Manoel José da; FRANCISCO, Maria Sueli et al. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. X Encontro de Extensão – UFPB-PRAC, Centro de Formação de Tecnólogos/Departamento de Tecnologia Rural/PROBEX. Disponível em:

<http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/x_enex/ANAIS/Area6/6CFTDTRPEX01.pdf>.

Acesso em: 06 agosto 2016.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002, p.424

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3. ed. Barueri: Manole, 2008. v. 1. 986 p. Disponível em:<<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoes higienicosanitarias das feiras livres do municipio de governador valadares.pdf>> Acesso em: 03 Abr. 2020

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007. 365 p. Disponível em:<<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoes higienicosanitarias das feiras livres do municipio de governador valadares.pdf>> Acesso em: 03 Abr. 2020

HOBBS, Betty C; ROBERTS, Diane. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. Traduzido por Marcelo Arruda Nascimento. São Paulo: Varela, 1998, 376p.

MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. 14. **Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea**. Ateliê Geográfico, v. 2, n. 4, p. 72-87, 2008. Disponível em: < <https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/4710>>. Acesso em: 18 Mar.2020

MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Pesquisa do NEAD revela participação da agricultura familiar no PIB do Brasil, 2012**. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/pesquisa-do-nead-revela-participa-da-agricultura-familiar-no-pib-dobrasil>>. Acesso em: 07 Mar. 2020

Ministério da Saúde Disponível em: < <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>> Acesso em: 15 Jun. 2020

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome 2015 Disponível em:<<https://www.sna.agr.br/mapeamento-do-mds-identifica-em-torno-de-64-mil-feiras-livres-e-agroecologicas-em-todo-pais>> Acesso em: 06 Jun. 2020

SANTOS, D.B.; 16ago. 2016MACHADO, M.S.; SAMPAIO, A.H.R.; VIEIRA, L.M. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias da feira livre da colônia dos pescadores no município de Uruçuí-PI.** Enciclopédia Biosfera, v.9, n.16, p.2433-2443, 2013.

Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS). **Análise Epidemiológica dos Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil. Coordenação de Vigilância das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar,** 2010. Disponível em: <https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf> Acesso em : 22 Maio. 2020

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.Disponível,em:>https://bdm.unb.br/bitstream/10483/522/1/2004_DanielMarchioriSilva%20Rodrigues.pdf Acesso em: 08 Maio.

SILVA, R.A.R.; SILVA SOBRINHO, R.D.; SANTOS, R.J.C.; SILVA, S.M.; SILVA, M.S. **Desenvolvimento de ações para a melhoria da feira livre do município de Areia.** In: ENCONTRO DE EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CARIRI, 9,2010, João Pessoa.Anais...UFPB,2010Disponívelem<<http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8CCADCFSPPEX01.pdf>> Acesso em: 20 Fev. 2020

SOUZA, Cristina P. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista de Atenção Primária à Saúde,** Juiz de Fora, MG, v. 9, n.1, p. 83-88, 2006. Disponível em:<<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoes higienicosanitarias das feiras livres do municipio de governador valadares.pdf>> Acesso em: 07 Jun.2020

SOUZA-ESQUERDO, V. F. de; BERGAMASCO, S. M. P. P. Análise sobre o acesso aos programas de políticas públicas da agricultura familiar nos municípios do circuito das frutas (SP). **Revista de Economia e Sociologia Rural,** v. 52, suplemento 1, 2014. Disponível em:<https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032014000600011&script=sci_abstract&lng=pt> Acesso em: > 30 Maio. 2020.

RICHARDS, N. S. P. S. Segurança Alimentar: como prevenir contaminações na indústria. **Revista Food Ingredients,** nº 18,p.16-30, mai/jun 2002.

RIBEIRO, E. M.; ÂNGULO, J.L.G; NORONHA, A. B; CASTRO, B.S; GALIZONI, F.M.;CALIXTO,J.S., SILVESTRE, L.H. **A feira e o trabalho rural no Alto Jequitinhonha:**

um estudo de caso em Turmalina, Minas Gerais. UNIMONTES CIENTÍFICA. Montes Claros, v.5, n.1, jan./jun. 2003. Disponível em: < <http://www.ruc.unimontes.br/index.php/unicientifica/article/view/53>. Acesso em: > 28 Jun. 2020.

XAVIER, A.Z.P.; VIEIRA, G.D.G.; RODRIGUES, L.O.M.; VALVERDE, L.O.; PEREIRA, V.S. **Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares. Governador Valadares.** 2009, 95p. Disponível em: < <http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoeshigienicosanitariasdasfeiraslivresdomunicipiodegovernadorvaladares.pdf> Acesso em: > 08 Jun. 2020

