

A PRÁTICA NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM DUAS FEIRAS LIVRES DE BELÉM, PA.

Iane Raquel Barata Guimarães ✉

Francisco das Chagas Alves do Nascimento

Instituto de Ciências em Saúde – Universidade Federal do Pará. Belém, PA.

Rêia Sílvia Lemos da Costa e Silva Gomes

Instituto de Ciências Biológicas – Universidade Federal do Pará. Belém, PA.

✉ ianel@hotmai.com

RESUMO

Estudo realizado nas feiras livres do Guamá e do Ver-o-Peso, na cidade de Belém-Pará, com o objetivo de verificar boas práticas de manipulação de alimentos e a estrutura dos pontos de venda. A pesquisa de campo foi realizada em instrumento estruturado com base em resoluções sanitárias brasileiras e princípios éticos; os dados são apresentados em estatística descritiva. Da amostra, 63% eram mulheres; 71% realizaram exame médico em 2014; 52% fizeram capacitação para manipulação de alimentos; 62% não usavam equipamento de proteção individual; 38% usavam adornos. A avaliação qualitativa evidencia boas condições de adequabilidade às normas. Os serviços de vigilância sanitária devem realizar maior monitoramento da qualificação dos manipuladores de alimentos e observância da legislação sanitária nas feiras livres da cidade, como medida preventiva à saúde do consumidor.

Palavras-chave: *Abastecimento de alimentos. Vigilância sanitária. Segurança dos alimentos.*

ABSTRACT

Survey conducted at the Guamá and Ver-o-Peso free fairs in the city of Belém-Pará, with the objective of verifying good food handling practices and the structure of points of sale. Field research was performed with a structured instrument based on Brazilian sanitary resolutions and ethical principles; the data are presented in descriptive statistics. Of the sample, 63% were women; 71% underwent medical examination in 2014; 52% did training in food handling; 62% did not use personal protective equipment; 38% wore ornaments. The qualitative evaluation shows good conditions of adequacy to the norms. Health surveillance services should carry out greater monitoring of the

qualification of food handlers and compliance with sanitary legislation in the city's free fairs, as a preventive measure for consumer health.

Keywords: *Food supply. Sanitary surveillance. Foodsafety.*

INTRODUÇÃO

As feiras livres são uma prática de congregação humana desde a história da colonização brasileira até os dias atuais, responsáveis pelo abastecimento alimentar das cidades, com importância significativa na economia por gerarem empregos que absorvem mão de obra desqualificada, em várias fases da cadeia de serviços que estão relacionadas com as feiras: da produção ao frete, transporte, aluguel de barracas e comércio ambulante (JESUS, 1992).

Segundo Medeiros (2010), a feira livre representa um espaço que comporta múltiplas relações sociais que vão desde o estranhamento com o outro até aos laços mais afetivos de solidariedade com o próximo. Refere-se à síntese das relações econômicas, sociais e culturais que são estruturadas diariamente nos espaços da cidade.

O consumidor é atraído até às feiras livres porque concentram comerciantes em um só lugar, que concorrem na diversidade, nos preços, na quantidade e qualidade dos produtos (COUTINHO et al., 2006). Ele pesquisa e compara preços de um mesmo produto em diversas bancas, regateia até o rebaixamento de preços, numa competição entre feiras e supermercados em função dos produtos com menores preços; muitas vezes porque os supermercados são distantes uns dos outros, o que não permite a pesquisa de preços entre eles (SANTOS, 2005).

As feiras livres apresentam características favoráveis para

contaminação de micro-organismos e sua proliferação: água suja; equipamentos rachados, quebrados, com sujidades; produtos comercializados sem a higienização adequada; manipuladores com adornos e sem o uso de uniformes e, inclusive, equipamentos de proteção individual, os quais podem ser veículos de contaminação dos alimentos (XAVIER et al., 2009).

O art. 1º do Decreto nº 26.579/1994 conceitua feira livre como o local destinado pela administração Pública Municipal, com equipamentos padronizados, removíveis ou não, para atividades comerciais no varejo e abastecimento de gêneros alimentícios, especialmente, os hortigranjeiros (BELÉM, 1994). Medeiros (2010) afirma que as feiras livres de Belém apareceram com o desenvolvimento do município, das margens do rio e para o tecido urbano à medida que a cidade crescia, como locais de pequenas atividades comerciais, atendendo às primeiras necessidades da população menos favorecida da cidade, inclusive de negros, mestiços e mulatos. Segundo a Secretaria Municipal de Economia de Belém há na cidade de Belém 7.500 feirantes distribuídos em 32 feiras livres e 17 mercados (BELÉM, 2016).

A feira do Complexo de Abastecimento do Ver-o-Peso, às margens da baía do Guajará, um ponto turístico da cidade, oferece pratos típicos que atendem à demanda de consumidores turistas, com pontos de venda de refeições diárias aos trabalhadores, no local e às proximidades, como preparações típicas da culinária paraense (peixe, camarão ou charque frito acompanhados do açaí; maniçoba, tacacá, caruru), sucos de frutas regionais, bolos com cupuaçu e castanha-do-pará, dentre outros (NUNES et al., 2014). A feira do Complexo de Abastecimento do Guamá abastece o maior e mais populoso bairro de Belém (PORTAL ORM, 2011), que

recebeu esse nome porque margeia o caudaloso rio Guamá.

As feiras avaliadas no presente trabalho são importantes para a economia local por ser uma delas muito frequentada como espaço turístico e a outra estar no bairro mais populoso da cidade, o que implica na preocupação quanto às condições higienicossanitárias, que podem afetar a segurança dos alimentos ali comercializados, motivo para o desenvolvimento desta pesquisa cujo objetivo foi verificar as boas práticas de manipulação de alimentos e a estrutura dos pontos de venda das feiras dos Complexos do Guamá e Ver-o-Peso, na cidade de Belém-Pará.

MATERIAL E MÉTODOS

Estudo observacional, descritivo, transversal, quantitativo e de análise qualitativa, realizado no período de setembro de 2014 a março de 2015, em 60 estabelecimentos (30 unidades na feira do Complexo do Ver-o-Peso e 30 unidades no Complexo de Abastecimento do Guamá). A coleta dos dados foi realizada por instrumento tipo *checklist*, estruturado para verificação do atendimento de alguns dos aspectos normativos constantes nos itens 4.2; 4.5; 4.8; 4.10 a 4.12 da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 (BRASIL, 2004) e da orientação de verificação de conformidades, adaptada do Anexo II, item D da RDC nº 275 (BRASIL, 2002).

O instrumento foi elaborado contendo questões fechadas sobre o perfil sociodemográfico dos manipuladores (10 variáveis/17 questões); a parte principal contém um *checklist* com questões fechadas relacionadas à verificação de itens recomendados na RDC nº 216/2004, avaliando a estrutura do ponto de venda (13 variáveis/17 questões), boas práticas de manipulação de alimentos, condições higienicossanitárias dos pontos de venda e meio ambiente, realização

de cursos de capacitação e exames de saúde no ano de 2014-2015 (13 variáveis/17 questões). Na análise qualitativa atribuiu-se uma classificação adaptada daquela orientada para grupos pela RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002), para se ter um panorama higienicossanitário das feiras. Foram estreitadas as faixas de agrupamento percentual e conceituadas como: Excelente (adequação de 90 a 100%); Boa (adequação de 70 a 89%); Regular (adequação de 50 a 69%) e, Pésima (abaixo de 50%). As informações obtidas foram registradas em planilha eletrônica para análise estatística quantitativa descritiva, geração de gráficos e tabelas. O estudo atende a todos os princípios éticos e foi autorizado e registrado sob CAAE nº 38705314-4-0000-0018.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Perfil do Manipulador

Na amostra constituída de 60 manipuladores das feiras livres do Complexo de Abastecimento do Guamá (FG) e do Ver-o-Peso (VP), 63% eram mulheres (FG= 57%; VP= 70%); 47% cursaram o Ensino Médio Completo (FG= 43%; VP= 50%); 27% o Ensino Fundamental Incompleto (FG= 33%; VP= 20%) e 23% encontravam-se em outros níveis de escolaridade. Não recebem quaisquer benefícios do Governo, 85% (FG= 83%; VP= 87%); 48% não fizeram curso de capacitação para manipulador (FG= 63%; VP= 33%) e 28% não fizeram exames médicos no ano de 2014 (FG= 33%; VP= 23%).

Jorge et al. (2013), no estudo com manipuladores de Ipatinga/MG, identificaram 97% de mulheres, 53% de manipuladores com ensino médio completo ou incompleto. Rezende et al. (2015), em estudo de manipuladores de duas feiras de Belém, verificaram percentuais próximos (50%) para a representação dos sexos; 37% tinham cursado o

Tabela 1 - Uso de EPIs e adornos por manipuladores de alimentos nas feiras dos Complexos de Abastecimento do Guamá e do Ver-o-Peso, em Belém/PA, 2014-2015.

Feiras livres Itens avaliados	GUAMÁ		VER-O-PESO	
	N	%	N	%
Gorro/Touca e Avental	2	7	4	13
Apenas Gorro/Touca	1	3	14	47
Apenas Avental	1	3	–	–
Luva	–	–	1	3
Nenhum EPI	26	87	11	37
Usa adorno	6	20	15	50
Não usa adorno	24	80	13	43
Sem resposta	–	–	2	7

Legenda: N = Número; % = Percentual.

ensino fundamental completo ou incompleto. Os dados desses estudos estão aproximados aos encontrados nas feiras do Guamá e Ver-o-Peso, para sexo e nível de ensino; contudo, pesquisa na feira da Marambaia, em Belém, revelou que 60% dos manipuladores eram homens (PINHO et al., 2014).

Na presente pesquisa, 71% dos manipuladores entrevistados se submeteram a exames médicos no ano anterior e no curso da pesquisa (2014-2015): 67% deles na Feira do Guamá e 77% daqueles na Feira do Ver-o-Peso. Quanto à realização de cursos de capacitação para a atividade de manipuladores, 52% afirmaram ter participado do curso de capacitação ministrado pela Secretaria de Vigilância Sanitária do município de Belém: apenas 37% dos manipuladores na Feira do Guamá e 67% dos manipuladores da Feira do Ver-o-Peso. Badaró (2007) verificou em serviços de alimentação de do município de Ipatinga/MG que, apenas, 47% dos trabalhadores haviam realizado curso de capacitação para manipulação dos alimentos, valores esses semelhantes ao que foi observado no conjunto de manipuladores nas duas feiras pesquisadas.

Uso de EPI e Adornos pelos Manipuladores

São considerados equipamentos de proteção individual (EPI) essenciais para manipuladores a touca, o avental e a luva, pois auxiliam a evitar a contaminação de utensílios e alimentos. Na Tabela 1 pode ser observado o nível de cumprimento ou descumprimento dos itens avaliados no instrumento, eleitos entre os critérios da RDC nº 216/2004, visando à segurança dos alimentos.

Pesquisas sobre manipulação de alimentos em feiras de Belém revelaram o uso de adornos por 57% dos manipuladores da Feira da Pedreira (PEREIRA et al., 2014); Rezende et al. (2015) constataram que algum tipo de adorno era utilizado nas feiras do Complexo de Abastecimento do Jurunas (66%) e na Feira da Bandeira Branca (19%); na feira do Entroncamento, 57% deles usavam adornos (OLIVEIRA et al., 2014). A Tabela 1 revela inadequações significativas, particularmente quanto ao não uso de qualquer EPIs, 62% no total de manipuladores: 37% (VP) e 87% (FG); embora o não uso de adornos seja preponderante na Feira do Guamá (80%), 50% dos manipuladores deles fazem uso na feira do Ver-o-Peso.

Essas não conformidades põem em risco a segurança dos alimentos manipulados nesses locais e a saúde dos consumidores locais.

Práticas na manipulação e produção de alimentos em feiras livres

Segundo a classificação de Huamán (1996), para venda de comidas de rua, a estrutura de 97% dos equipamentos nas duas feiras paraenses é do tipo estacionário: 100% (VP) e 93% (FG). À luz da RDC nº 216/2004, dentre as variáveis pesquisadas, têm-se que: 85% dos manipuladores vendem exclusivamente alimentos (FG= 100% e VP= 70%); 35% vendem alimentos preparados completos, em casa (FG= 63% e VP= 7%), com 4 a 10 horas de antecedência; 47% prepararam no local (FG= 37% e VP= 57%); a conservação dos alimentos é à temperatura ambiente no Guamá (90%) e sob refrigeração no Ver-o-Peso (80%); os alimentos preparados, quando não em utensílios de preparo, é por exposição direta (FG= 67%) ou sob filme plástico (VP= 43%). Na secagem dos utensílios o guardanapo de pano é a escolha dominante (FG= 50% e VP= 53%);

Tabela 2 - Avaliação qualitativa de conformidades das condições higienicossanitárias das feiras dos Complexos de Abastecimento do Guamá e do Ver-o-Peso, em Belém/PA, 2015.

Feiras Livres Itens analisados	GUAMÁ				VER-O-PESO			
	Exc	Boa	Reg	Péss	Exc	Boa	Reg	Péss
Ponto de venda	3	54	40	3	3	67	27	3
Desinfecção da superfície de trabalho	3	50	44	3	3	67	27	3
Proximidades do ponto de venda	–	64	33	3	–	70	30	–
% Médio	2	56	39	3	2	68	28	2

Legenda: Exc (excelente), Reg (regular), Péss (péssima).

depois são guardados expostos no balcão (FG= 70%) ou guardados em armário ou depósitos plásticos (VP= 77%). Os resíduos sólidos são descartados e/ou coletados em containers na rua (FG= 87%) ou em depósitos separados para pré-preparo e comensais (VP= 77%). A práticas usuais, não conformes, são devidas ao nível de escolaridade, como referido por Jorge et al. (2013) ou pelo fato não terem realizado capacitação para manipulação de alimentos (50%), como Matos et al. (2015) observaram na revisão sistemática de artigos que fizeram.

Condições higienicossanitárias

Os dados percentuais registrados na Tabela 2 expressam critério avaliativo adaptado da proposta de análise de conformidades proposta na RDC nº 275/2002. Se analisados à luz desta RDC, as condições em conformidade na Feira do Guamá e na Feira do Ver-o-Peso seriam de atendimento no Grupo 2 (51 a 75% de adequação); resultados semelhantes foram verificados por Oliveira et al. (2014), em um estudo realizado na Feira do Entroncamento, onde 63% dos estabelecimentos estavam em boas condições higienicossanitárias; 50% dos pontos de venda estavam às proximidades de bueiros, o que pode contribuir para o aumento da contaminação dos alimentos ali preparados, por vetores alados e até mesmo roedores.

Em processo de avaliação qualitativa conceitual, à luz da RDC nº

216/2004, na Feira da Marambaia, Pinho et al. (2014) observaram que, no aspecto geral dos pontos de venda, 31% apresentaram boas condições e 38% condições regulares; quanto às condições das proximidades do ponto de venda, 33% apresentavam condições péssimas e 67% condições regulares; em relação à superfície de trabalho, 33,5% apresentaram boas condições igual percentual em péssimas condições.

Na presente pesquisa foi observada a circulação de animais nos corredores da feira do Complexo de Abastecimento do Guamá; igual constatação foi registrada em feiras de municípios do brejo Paraibano (COUTINHO et al., 2006).

A Feira do Complexo de Abastecimento do Ver-o-Peso encontra-se em melhores condições higienicossanitárias que a Feira do Complexo de Abastecimento do Guamá, mas ambas necessitam da intervenção de órgãos competentes, como a Secretaria de Economia – SECON, para que atuem com mais critérios na autorização e fiscalização dos pontos de venda de alimentos em feiras e ruas; na promoção de cursos de capacitação para manipuladores e na expedição das carteiras de manipulador de alimentos; na conscientização da importância dos exames de saúde periódicos, do uso de equipamentos de proteção individual e do não uso de adornos; na aplicação de advertências e outras

punições àqueles que não se adequem às conformidades até os prazos determinados pelos órgãos fiscalizadores.

CONCLUSÃO

Durante a verificação das boas práticas de manipulação de alimentos nas feiras livres do Guamá e do Ver-o-Peso, identificou-se o perfil dos manipuladores de alimentos observando o uso de adornos e equipamentos de proteção individual, hábitos de higiene, a não realização de exames periódicos e de cursos de capacitação para manipuladores, além da avaliação da estrutura dos pontos de vendas. Apesar das feiras serem bem frequentadas, pelo que representam para a cidade e por suas localizações, estão em desconformidades quanto a diversos aspectos da legislação sanitária relativos à segurança dos alimentos ali comercializados.

Os profissionais e estudantes da área da saúde devem reconhecer a importância que as feiras representam para a população e suas condições sanitárias para que possam intervir, orientando acerca da necessidade da correta higienização dos alimentos, promovendo saúde e prevenindo doenças.

Os trabalhos dos grupos de pesquisa e extensão das instituições de ensino superior são importantes auxiliares para os órgãos públicos que têm a responsabilidade de implementar as políticas públicas de

segurança alimentar e nutricional, pois podem promover cursos de curta e média duração, não apenas palestras esporádicas. Essa parceria deve ser concretizada, pois, afinal, é relevante a contribuição dos alunos e pesquisadores com seus conhecimentos para a divulgação de informações científicas de cunho higienicossanitário e, neste caso, conscientização da comunidade para as boas práticas de manipulação higiênica de alimentos.

REFERÊNCIAS

- BELÉM. Secretaria Municipal de Economia. **Feirantes de Belém comemoram a valorização do profissional**. 25/08/2016. Disponível: <http://www.belem.pa.gov.br/secon/site/?s=Feiras+de+Bel%C3%A9m&submit=pesquisar>. Acesso em 04/01/2017.
- BELÉM. **Decreto Municipal nº 26.579**, de 14 de abril de 1994. Dispõe sobre o funcionamento de feiras livres no Município de Belém, e dá outras providências.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada. **RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados [...] e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BADARÓ, ACL. **Boas Práticas para serviços de alimentação: um estudo em restaurantes comerciais no município de Ipatinga, Minas Gerais**. (Dissertação - Mestrado em Nutrição - Universidade Federal de Viçosa). Viçosa/MG: UFV, 2007.
- COUTINHO, EPetal. **Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeira, Solânea e Guarabira**. In: X Encontro de Extensão da UFPB – PRAC, 2006.
- HUAMÁN, JP. Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos. In: Albert, J.L. (ed.). Street Foods - L'alimentation de Rue - Alimentos de Venta Callejera. **FNA/ANA**. 1996; n. 17/18:62-69. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-w3699t/W3699t07.pdf>. Acesso em: 04/01/2017.
- JESUS, GM. O lugar da feira-livre na cidade capitalista. **Rev Bras Geografia**, Rio de Janeiro, 1992, 54(1):95-121.
- JORGE, MNetal. Fatores relacionados aos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação em estabelecimentos comerciais. **Nutrir Gerais**, Ipatinga, fev/jul 2013; 7(12):1015-1029.
- MATOS, JC et al. Condições higiênicossanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. **Rev Eletrônica Gestão & Saúde**, 2015; 6(3):2884-93.
- MEDEIROS, JFS. **As Feiras Livres de Belém (PA): dimensão geográfica e existência cotidiana**. (Dissertação- Mestrado em Geografia). Belém/PA: UFPA, 2010.
- NUNES. LMMet al. Análise qualitativa da (In) Segurança alimentar no Ver-o-Peso. **Anais do III Congresso de Educação em Saúde da Amazônia (COESA)**. Belém/PA, 12 a 14/11/2014.
- OLIVEIRA, BLFetal. Comercialização de alimentos na Feira do Entroncamento: perfil higiênico-sanitário. In: **Anais do III Congresso de Educação em Saúde da Amazônia (COESA)**. Belém/PA, 12 a 14/11/2014.
- PEREIRA, ERSet al. Alimentos seguros em feira livre: um direito do consumidor. In: **Anais do III Congresso de Educação em Saúde da Amazônia (COESA)**. Belém/PA, 12 a 14/11/2014.
- PINHO, AS et al. Perfil higiênico-sanitário na comercialização de alimentos na Feira da Marambaia, Belém/PA. In: **Anais do III Congresso de Educação em Saúde da Amazônia (COESA)**. Belém/PA, 12 a 14/11/2014.
- PORTAL ORM. **Guamá é o bairro mais populoso de Belém, aponta dados do IBGE**. Belém/PA: G1 Pará - O Liberal, 2011. Disponível em: <http://noticias.orm.com.br/noticia.asp?id=540888&#.WGQn-4dlRLMwl>. Acesso em 04/05/2016.
- REZENDE, ALFet al. Manipuladores de alimentos em duas feiras de Belém/PA: Uso de EPI e adornos. In: **Anais XVI Encontro Regional de Estudantes de Nutrição**. São Luis/MA, 2015.
- REZENDE, ALFetal. Perfil de manipuladores de comidas de rua em feiras livres de Belém/PA. In: **Anais do 5º Simpósio de Segurança Alimentar Alimentação e Saúde**. Bento Gonçalves/RS, 26 a 29/05/2015.
- SANTOS, AR. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. Geografia: **Rev Depto Geociências**, jan/jun 2005; 14(1):145-160.
- XAVIER, AZPetal. **Condições higiênicossanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares**. (Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição). Governador Valadares/MG: UNIVALE, 2009.

