

CONDIÇÕES DE HIGIENE E PERFIL DO CONSUMIDOR DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE CURRAIS NOVOS

Rayssa de Lima CIRILO; Ramon Araújo dos SANTOS¹; Regina Célia Pereira MARQUES¹
e-mails: rayssa_cirillo@hotmail.com; ramonsantos_IFRNCN@hotmail.com;
regina.marques@ifrn.edu.br

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Currais Novos1, Rua Manoel Lopes, 773, Bairro Valfredo Galvão, Currais Novos, CEP 59380-000. Telefone (84) 3412 2018.

RESUMO

A feira livre é um dos mais importantes mecanismos de abastecimento de alimentos das famílias curraisnovenses, portanto, conhecer e apoiar esta estrutura de comercialização é de fundamental importância para a garantia da saúde e qualidade de vida da população desse município. Esse trabalho apresenta um relato das atividades desenvolvidas pela equipe do projeto de extensão “Condições de higiene das feiras livres dos municípios da região do seridó”. Tendo como princípio que para orientar e apoiar a comercialização sob controle higiênico é necessário o conhecimento profundo da realidade as feiras, a equipe do projeto realizou previamente um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos alimentícios na feira livre do município de Currais Novos. O principal foco do diagnóstico foi os locais onde comercializam carnes vermelhas e de aves, pescados, hortifrutos e onde se preparam e comercializam lanches e refeições. O trabalho foi desenvolvido sob a ótica da Resolução GMC Nº 80/96 e da Portaria MS Nº 326/97, que regulamentam sobre as condições dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos. O diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários nas barracas da feira, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados. As carrocinhas e lanchonetes que prepararam e comercializam alimentos prontos para o consumo também apresentam graves problemas relativos à higiene. Tais condições contrariam a legislação sanitária em vigor, comprometem a qualidade do alimento, coloca em risco a saúde do consumidor e evidenciam as demandas de informações por parte do feirante sobre manipulação dos alimentos. Pode-se concluir que a feira avaliada é um campo fértil para atuação de atividades de extensão.

Palavras-chave: Feira-livre, higiene, consumidor, alimentos.

1. INTRODUÇÃO

A grande variedade de produtos e a diversidade nos preços se destacam entre os fatores que viabilizam as feiras livres como relevante canal de comercialização. Nas últimas décadas, o acesso e a qualidade da alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países (World Declaration on Nutrition, 1992). Com a globalização, ficaram mais evidentes os problemas relativos à qualidade dos alimentos para consumo humano. A Organização Mundial da Saúde tem alertado para a necessidade de se coibir a contaminação de alimentos por agentes biológicos com potencial de causar danos à saúde. Há vários motivos que explicam a persistência ou até o aumento da contaminação dos alimentos exemplo de técnicas de manuseio e condições de oferta de alimentos inadequadas.

As feiras livres foram criadas para permitir que o produtor rural possa oferecer diretamente ao consumidor produtos de sua atividade, sem intermediários, e sem tornar-se comercialmente profissional. Por serem instaladas de forma itinerante em praças e vias públicas, feiras livres trazem comodidade aos consumidores, mas também problemas de difícil solução. Os resíduos decorrentes da atividade podem propiciar o desenvolvimento de insetos e roedores, trazendo risco a saúde pública pelo surgimento das doenças. Uma outra preocupação da saúde pública é com os adubos com excreto humano e de animais ou a água poluída com que esses vegetais são regados durante o cultivo, que podem propiciar a transmissão de parasitas intestinais (ovos e cistos). A maioria das frutas e hortaliças é comercializada em feiras livres, que nas cidades do interior do Nordeste, representam uma das principais atividades de comercialização de produtos alimentícios. Infelizmente nestes locais, não existi controle sanitário por parte dos comerciantes como também dos órgãos públicos, os produtos são expostos ao ambiente aberto e por serem altamente perecíveis esses produtos são fáceis de serem contaminados.

Estas contaminações podem ter sua origem no manuseio incorreto dos produtos, práticas deficientes de higiene dos comerciantes e inadequação do local de venda que geralmente não possuem a mínima condição higiênica, como também por parte de procedimentos inapropriados dos consumidores. No entanto, a qualidade do produto é fator determinante na preferência dos consumidores e uma garantia à saúde pública. Dessa forma o consumidor sempre seleciona os produtos mais apresentáveis e que tenha algum tipo de característica peculiar aos mesmos, que os façam mais apreciáveis.

Portanto, faz necessários o desenvolvimento de ações de desenvolvimento, enfocando sobretudo através da ação participativa dos atores envolvidos no processo de modo a criar soluções sustentáveis visando a melhoria da infraestrutura, da oferta do produto, da conscientização dos feirantes quanto a qualidade de manuseio e de higiene e de compartilhamento de recursos físicos e da infraestrutura disponível para o bem comum. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi caracterizar o perfil físico e higiênico sanitário da feira, do feirante e do consumidor da feira livre do município de Currais Novos.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada na cidade de Currais Novos/RN, segundo o IBGE (2007) a população da cidade é de 42.000 habitantes. A metodologia utilizada foi mediante a visitação “in loco” a feira do município, no

período compreendido entre janeiro a maio de 2010, para avaliar a comercialização de gêneros alimentícios, através da aplicação de questionários aos usuários da feira, seguindo a metodologia de Ribeiro (2007). De acordo com o levantamento, verificamos que a feira do município de Currais Novos consta de aproximadamente 150 barracas (entre produtos alimentícios e bazar).

Foram aplicados 50 questionários com a população e 20 com os feirantes, uma vez que se trata de uma amostra representativa, pois não há documentos, nem pesquisas, que aponte o número exato de feirantes do município.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação à organização, a feira de Currais Novos apresenta as seguintes características:

- ✓ Teoricamente as feiras estão segmentadas em setores, onde se comercializam os pescados, as carnes, as aves, os hortifrutis e os cereais, no entanto, na prática isso não acontece, por exemplo, comercializam-se aves e cereais no mesmo lugar;
- ✓ Não existem coletores de lixo suficiente, de forma que a maior parte do resíduo gerado durante a comercialização é colocado no chão. Tal fato promove mau cheiro e atraem insetos e roedores, esta situação se torna mais crítica no setor de comercialização de pescado, tendo em vista o acúmulo de grande quantidade de resíduos proveniente da descama e evisceração, de forma que o setor de pescado está entre os ambientes mais sujos e malcheirosos da feira;
- ✓ O banheiro público não tem boa higienização, causando desconforto aos feirantes e clientes e, principalmente, sendo veículo de contaminação e promoção de mau cheiro;
- ✓ É comum a presença de animais como cães e gatos, principalmente nos setores de carnes e pescado, pois é hábito entre os feirantes alimentar esses animais;
- ✓ As barracas de madeira estão em péssimo estado de conservação e muito sujas. Algumas barracas estão localizadas próximas a esgotos abertos;
- ✓ É comum o trânsito de bicicletas e motos, colocando em risco a integridade física dos transeuntes e contaminando os alimentos com a poluição causada pela combustão dos motores dos veículos.

Equipamentos e utensílios:

Nas feiras livres, os principais equipamentos utilizados são barracas, balanças e freezer; os principais utensílios utilizados são facas, serras, baldes, bacias e caixas de isopor. Foram observados os seguintes problemas em relação a equipamentos e utensílios:

- ✓ As balanças e facas são velhas e sem higienização, inclusive a maioria das balanças apresenta ferrugem;
- ✓ As barracas onde as frutas e hortaliças ficam expostas são de madeira; muitas não apresentam a proteção de lona e encontra-se em péssimo estado de conservação. A organização das barracas não privilegia uma estética que vise atrair os consumidores: os vegetais ficam expostos em cima das barracas, diretamente na madeira que tem uma aparência velha e suja. As caixas de

transporte também são utilizadas para exposição dos produtos e normalmente são colocadas à frente e ao lado das barracas; em baixo das barracas é comum a presença de bastante entulho;

- ✓ O lixo, especialmente os hortifrutigranjeiros deteriorados, ficam próximos as barracas, causando mau odor e atraindo insetos e parasitas.

Manipuladores dos alimentos:

Os comerciantes desrespeitam as boas práticas de manipulação dos alimentos, neste contexto, os principais problemas identificados foram:

- ✓ Vestuário impróprio para manipulação de alimentos (os comerciantes não usam toucas e luvas e alguns utilizam aventais, mas que estão sempre sujos, especialmente no setor de carne, onde se observou os feirantes com os aventais sujos de sangue); a higiene pessoal é negligenciada (mãos sujas, barbas e cabelo por fazer e unhas grandes e sujas); é comum a manipulação de dinheiro ou a prática do fumo ao mesmo tempo em que se trabalha com os alimentos e muitos comerciantes têm o hábito de cuspi no próprio chão e/ou próximo dos alimentos.
- ✓ Diante do cenário, pôde-se observar que o desconhecimento da legislação sanitária em vigor e a falta de infra-estrutura são os principais motivos dos problemas higiênicos identificados na feira. Cabe destacar que a falta de abastecimento de água é dos pontos críticos da feira, pois não se podem ter procedimentos higiênicos na ausência de água.

Qualidade higiênica dos alimentos:

- ✓ Como é tradição nas feiras, a qualidade das frutas e verduras depende do horário; ou seja, no final, as frutas e legumes não têm boa aparência.
- ✓ Nos bares e lanchonetes, preferencialmente, as refeições são servidas como prato-feito. A buchada, o bode, o guisado e o frango assado são os pratos mais solicitados, especialmente quando acompanhados de macaxeira e/ou cuscuz. A maioria dessas refeições não tem boa aparência e é oferecida para um consumidor de baixo poder aquisitivo, neste caso, convém salientar que existe uma gastronomia típica de feira que é apreciada por profissionais liberais, intelectuais e turistas.

Perfil do consumidor da Feira livre do município de Currais Novos

Foram aplicados 70 questionários, sendo 20 com feirantes e 50 com consumidores. A aplicação dos 70 questionários abrangeu tanto homens como mulheres. Dentre as perguntas contidas no questionário, as principais se tratavam da frequência com que os consumidores frequentam a Feira, do município de origem das pessoas, da opinião geral sobre a Feira. O público geral que frequenta, trabalha e depende da Feira são de origem do próprio município, tanto consumidores quanto feirantes.

Quando perguntado aos consumidores se eles costumavam experimentar os alimentos antes de comprar, em torno de 40% disseram que sim (Fig. 1), este dado é preocupante diante as condições higiênico-sanitário observado e comentado anteriormente.

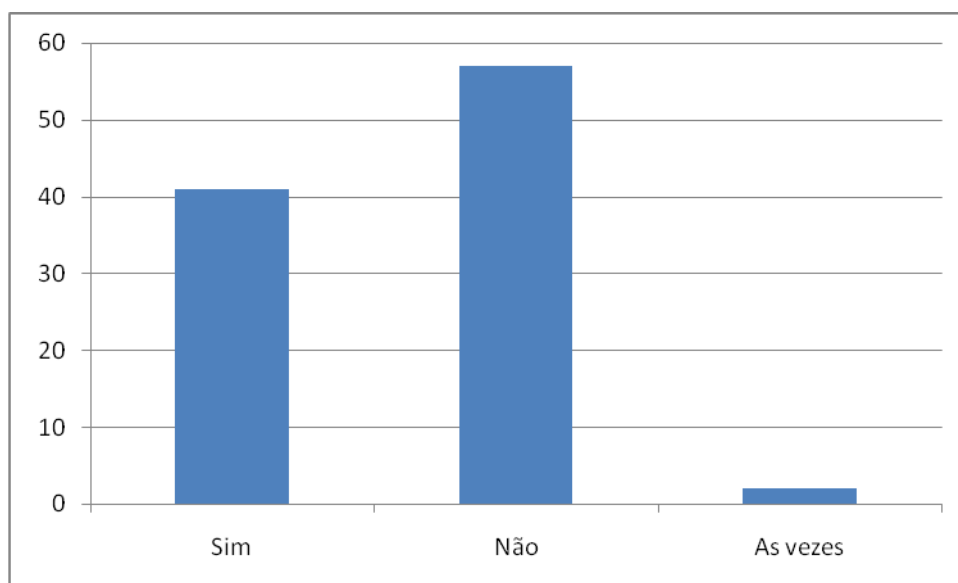


Figura 1. Frequência representativa de consumidores que experimentam os alimentos antes de comprar no município de Currais Novos/RN. Os dados são apresentados em porcentagem.

Foi perguntado também se os critérios de higiene e organização eram levados em consideração durante as compras e 90% disseram que sim (Fig. 2), contudo, essa resposta gera insegurança diante da situação observada na feira de Currais Novos.

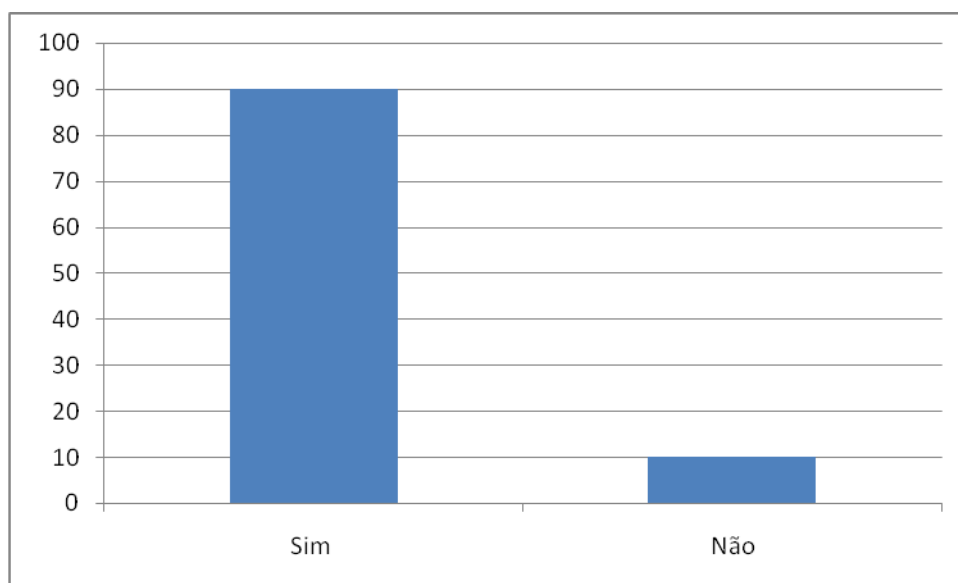


Figura 2. Frequência representativa de consumidores que consideram higiene e organização importante para a qualidade dos alimentos no município de Currais Novos/RN. Os dados são apresentados em porcentagem.

Quando perguntado o motivo de comprar em feiras livres, a melhor qualidade do produto foi a principal resposta dos consumidores. Eles acreditam que os produtos são mais frescos e isentos de industrialização, que na opinião da maioria é um grande mal a saúde humana (Fig. 3). Os alimentos mais comprados na feira de Currais Novos são: Frutas, legumes e verduras e queijos tradicionais do município (queijos: coalho e

manteiga) e gomas (matéria-prima para a tapioca), carnes. Todos esses alimentos são perecíveis e de fácil contaminação por microrganismos.

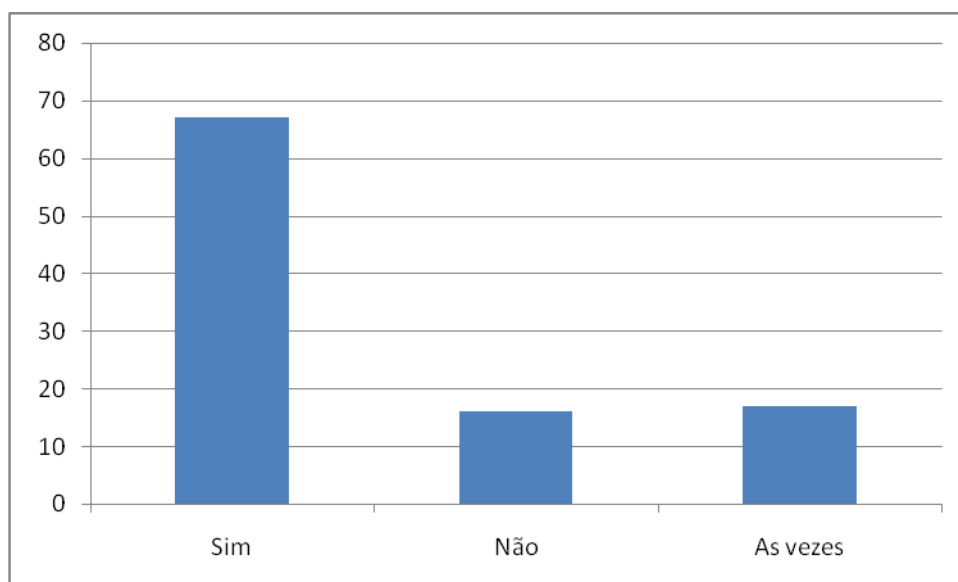


Figura 3. Frequência representativa de consumidores que acreditam que os produtos da feira são de melhor qualidade no município de Currais Novos/RN. Os dados são apresentados em porcentagem.

4. CONCLUSÃO

A comercialização dos produtos alimentícios na feira livre de Currais Novos não respeita a legislação municipal e a federal, pois existem graves problemas higiênico-sanitários que comprometem a qualidade dos produtos e colocam em risco a saúde do consumidor. Os maiores problemas da feira são estruturais: não existem coletores de lixo; os sanitários não têm manutenção e limpeza, não existe fornecimento regular de água, esgotos estão abertos e os animais como cães e gatos circulam livremente entre as barracas. Falta fiscalização a organização dos setores e a obediência às normas sanitárias.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Portaria Nº 326 de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção I, p.16.560-3.

ANVISA. Resolução GMC Nº 80/96. Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>.

CAPISTRANO, D. L. et al. Feiras livres do município de São Paulo sob o ponto de vista legislativo e sanitário. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 18, n. 116/117, jan/fev. 2004.

DOLZANI, M. & JESUS, G. M. O direito a cidade: cem anos de feira livre na cidade do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.uerj.br>>.

GERMANO, P. M. L. et al. Qualidade dos vegetais. IN: GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: Qualidade das Matérias-Primas; Doenças Transmitidas por Alimentos; Treinamento de Recursos Humanos. – 2ªed. Rev. e Ampliada. São Paulo: Livraria Varela, 2001, p.147-148.

PINHEIRO, R. e SÁ, J. S. O processo de comercialização dos produtos da agricultura familiar nas feiras livres de São Luís. Disponível em: <<http://www.cnpat.embrapa.br/sbsp/anais/>>.

WORLD DECLARATION ON NUTRITION. In: FAO/WHO International Conference on Nutrition; 1992; Rome, Italy. Available from <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/economic/esn/icn/icnconts.htm>.