

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNES VERMELHAS E AVES NAS FEIRAS-LIVRES DOS MUNICÍPIOS DE BANANEIRAS E SOLÂNEA, PB.**

**(Edilma Pinto Coutinho; Ana Tereza Oliveira; Maria Sueli Francisco; Manoel José da Silva, João Maria Soares da Silva, Luan Pedro Melo Azeredo) CFT/UFPB**

### **Resumo**

*As condições sanitárias na comercialização de carnes nem sempre estão inseridas dentro dos padrões adequados de higiene para garantir a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores. Este trabalho visou avaliar as condições da comercialização de carnes vermelhas e de aves nos municípios de Solânea e Bananeiras, no estado da Paraíba. Foram identificados problemas higiênicos no local da comercialização, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade do produto. Tais condições contrariam a Resolução GMC N°. 80/96 e a Portaria MS N°. 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos.*

**Palavras-chave:** feira livre, higiene, comercialização

### **1 Introdução**

A carne é um meio de cultura ideal para o desenvolvimento dos microorganismos, tendo em vista as suas características intrínsecas como composição química, elevada atividade de água e pH próximo à neutralidade. Desta forma, as condições sanitárias da comercialização de carnes nem sempre estão inseridas dentro dos padrões adequados de higiene para garantir a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores. Segundo Fritzen *et al* (2006), a carne está susceptível aos agentes biológicos que podem, inclusive, ser patogênicos, resultando em risco a saúde do consumidor ou na deterioração do alimento, fato este, que diminui a qualidade e o período de conservação.

Leitão (2003) descreve que a qualidade das carnes pode ser baseada em parâmetros de natureza higiênica ou sanitária. O autor ressalta que na ausência desses parâmetros os alimentos podem ser contaminados por agentes biológicos, físicos e químicos. Portanto, por serem um excelente substrato para o desenvolvimento dos microorganismos, as carnes demandam cuidados especiais durante a comercialização, visando garantir a qualidade do produto e a saúde do consumidor.

Para Fritzen *et al* (2006), um dos fatores importantes referentes à qualidade da carne no local de venda é a higiene dos manipuladores, equipamentos e utensílios. Os autores acrescentam que muitos estabelecimentos que comercializam carnes não tomam medidas mínimas de controle higiênico-sanitário, outros chegam a implantar programas de qualidade que caem em desuso devido à falta de cobrança.

Em estudos sobre as feiras livres do Brejo Paraibano, Coutinho *et al* (2006) relatam graves problemas sanitários no setor de comercialização de carnes. Durante a pesquisa, foi observado que a comercialização de aves e carne bovina é realizada em condições de extrema precariedade, com a presença intensiva de animais, como cachorros e gatos; o acúmulo de lixo; o ambiente malcheiroso e a falta de infra-estrutura nos boxes.

As condições higiênico-sanitárias do ambiente e manipulador do alimento, a temperatura de armazenagem, a higiene e conservação dos utensílios e equipamentos são pontos críticos e de risco para a qualidade da carne, embora estes pré-requisitos não sejam observados em muitos pontos de comercialização, especialmente as feiras livres. Diante do citado, este trabalho visa verificar as condições higiênico-sanitárias de manipulação e comercialização de carnes e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea-PB.

O estudo fundamentou-se na Resolução GMC N°. 80/96 e na Portaria MS N°. 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos; e no Decreto-lei nº 01/92, que institui o Código de Postura do Município de Solânea, o qual define as normas de Higiene dos alimentos e dos seus estabelecimentos de comercialização, inclusive a feira livre. Desta forma, serão avaliados as condições de higiene dos produtos, dos pontos de comercialização, dos utensílios, dos manipuladores e das carnes, conforme preconiza a legislação.

## **2 Materiais e métodos**

O presente trabalho teve como base uma pesquisa exploratória e fundamentou-se em análise qualitativa e investigativa, por meio de observação e avaliação da realidade. Foi realizada no período entre maio e julho de 2007, nas feiras-livres de Bananeiras e Solânea, no estado da Paraíba. Durante a pesquisa, foram realizadas visitas técnicas aos locais que comercializam carnes e aves nas feiras-livres.

Os dados primários foram coletados através da observação das condições higiênico-sanitárias do ambiente de comercialização, dos utensílios e equipamentos dos manipuladores e dos alimentos, como base os critérios definidos pelo Código de Postura do Município de Solânea, regulamentado no Decreto-lei no 01/92 que define as normas de Higiene dos alimentos e dos seus estabelecimentos de comercialização, inclusive a feira livre e, no âmbito federal, a Resolução GMC N°. 80/96 e da Portaria MS N°. 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

As carnes vermelhas de que se trata este trabalho são de bovinos, suínos, caprinos e ovinos, bem como, as suas respectivas vísceras. As aves referem-se exclusivamente a carne de frango.

## **3 Resultados e discussão**

Utilizando-se da legislação municipal e federal, assim como os dados coletados durante as visitas técnicas, foi realizado um levantamento das condições higiênico-sanitárias dos pontos de comercialização de carne vermelha e aves nas feiras dos municípios de Bananeiras e Solânea.

### **3.1 O ambiente de comercialização**

Nas duas feiras existe um local demarcado para comercialização de carnes e aves, no entanto, na feira de Solânea, pode-se observar que algumas bancas não respeitam essa determinação e estão localizadas na área de comércio de frutas e verduras, inclusive expostas ao sol.

Tanto em Solânea como Bananeiras, as barracas são de madeira e encontram-se em péssimo estado de conservação. No local onde ficam as barracas as paredes e o piso não têm revestimento de cerâmica e não existe ponto de abastecimento de água para a higienização

dos manipuladores e equipamentos. Devido à ausência de pontos de água, os comerciantes costumam lavar as mãos e utensílios, especialmente as facas, no banheiro público, cuja limpeza e conservação está imprópria para o fim a que se destina.

Em todo setor que se comercializam as carnes, especialmente as vermelhas, observa-se a presença intensiva de animais, como cães e gatos. O acúmulo de lixo provoca cheiro desagradável e atrai insetos. É comum o trânsito de bicicletas e motos, colocando em risco a integridade física dos transeuntes e contaminando as carnes com a poluição causada pelos motores dos veículos.

### **3.2 Equipamentos e Utensílios**

A carne é exposta para comercialização em barracas de madeira, que podem ser revestidos por uma esteira de palha ou uma lona plástica. No caso da esteira, a higiene do material é de difícil execução e os resíduos orgânicos vão se acumulando ao longo dos dias.

Os equipamentos e utensílios, como balança e facas, são velhos e sem higienização, inclusive a maioria das balanças apresenta ferrugem. Não existe equipamento para refrigeração das carnes, que são comercializadas a temperatura ambiente, sob um forte calor.

### **3.3 Manipuladores dos alimentos**

Os manipuladores não respeitam o Código de Postura do Município. O vestuário é impróprio: todos os comerciantes não usam toucas, botas e luvas; alguns utilizam aventais, mas que estão sempre sujos de sangue. É comum encontrar manipuladores sem aventais e com a camisa aberta. O uso de adornos como pulseira e relógio também é corriqueiro.

A higiene pessoal é negligenciada. A maioria apresenta mãos sujas, barbas e cabelo por fazer e unhas grandes e sujas. Muitos manipuladores fumam e trabalham com dinheiro juntamente com os alimentos, outros têm o hábito de cuspir no chão.

### **3.4 Qualidade das carnes vermelhas**

As carnes comercializadas nas feiras de Bananeiras e Solânea são oriundas de abatedouros clandestinos, tendo em vista que nos municípios e em suas proximidades não existem abatedouros municipais inspecionados.

As carnes são comercializadas sem refrigeração e ficam expostas penduradas em ganchos metálicos ou em cima de materiais como papelão, esteiras de palha, lonas plásticas e madeira das barracas. Os consumidores podem pegar a carne facilmente, tornando-se veículos de contaminação.

A aparência das carnes nem sempre é agradável, é comum observar a formação de salmoura, especialmente nas vísceras. Muitas carnes, principalmente a bovina, têm cor escura e apresentam-se ressecadas, possivelmente pelo calor e falta de ventilação do ambiente de comercialização.

As condições de higiene são muito precárias, todavia, o fato se agrava na comercialização das vísceras, tendo em vista a maior perecibilidade destes produtos. No trato gastrintestinal dos animais, por exemplo, a variedade e a quantidade de microrganismos são muito grandes, e quando alimento fica exposto a condições adversas, a população microbiana tende a se multiplicar e causar danos ao alimento e a saúde de quem os consumir.

### 3.5 Qualidade das carnes de aves

As aves comercializadas em Solânea são abatidas em boxes existentes na feira. As condições do abate são de extrema precariedade, sem respeitar os preceitos higiênicos: paredes e pisos sem revestimento e sujos, falta de equipamentos adequados para a operação, animais fadigados, manipuladores sem higiene pessoal. Convém salientar que tais fatos ocorrem a revelia dos órgãos de inspeção sanitária. Em Bananeira, não foi possível identificar a origem das carnes avícolas, entretanto, como não há abatedouros de aves legalizados na região, possivelmente as aves são oriundas de abates clandestinos.

As carnes de aves são comercializadas sem refrigeração, em ambiente aberto e ficam expostas ao sol, a poeira, a poluição e ao contato com as mãos dos consumidores. Essas condições têm impactos negativos na qualidade da carne, especialmente a microbiológica.

Dos microorganismos presentes nas aves, as salmonelas são os que mais estão envolvidos em casos de doenças de origem alimentar, pois são naturalmente encontrados nesses animais e a infestação pode se dar devido as precárias condições em que são abatidos e manuseados (TIROLI & COSTA, 2006).

Quando o feirante não vende imediatamente sua mercadoria, ao longo do dia, a qualidade das aves vai ficando comprometida, fato facilmente observado pelas características da carne, que fica mais escura e perde o brilho.

### 4 Conclusão

A comercialização e manipulação das carnes vermelhas e de aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea apresenta precárias condições: o local de comercialização, os equipamentos e utensílios, o manipulador e o alimento apresentam graves problemas higiênicos. Tais condições contrariam a legislação federal e a municipal que regularizam a comercialização de alimentos. Desta forma, a qualidade do produto fica comprometida, colocando em risco a saúde do consumidor.

### 5 Referencias

COUTINHO, E.P. et al. Feiras Livres do Brejo Paraibano: Crise e Perspectivas. In: XLIV CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL. Fortaleza, CE. Anais... Fortaleza: CONGRESSO DA SOBER, 2006. (CD-ROM)

FRITZEN et al. Análise microbiológica de carne moída de açougues pertencentes a 9 regional de saúde do Paraná. **Higiene Alimentar**. V 20, n 144 set 2006.

LEITÃO, M.F.F. **Aspectos Microbiológicos das Carnes**. In: CONTRERAS, C. Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados, Varela, São Paulo, 2003, p.1-5

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)>. Acesso em: 25 de abril de 2007.

SOLÂNEA. Decreto-lei nº 01, de 20 de março de 1992: regulamenta o Código de Postura do Município de Solânea.

TIROLI, I.C.C; COSTA, C.A da.. Ocorrência de Salmonella spp. em carcaças de frangos recém abatidos em feiras e mercados da cidade de Manaus-AM. **Acta Amazônica**, Manaus, v.36, n.2, 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php>>. Acesso em: 29 Set. 2007.