

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PREPARO E MANIPULAÇÃO DE REFEIÇÕES COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE SOLÂNEA-PB

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

RESUMO

O consumo de lanches e refeições nas feiras livres é uma tradição muito apreciada nas feiras nordestinas. Tendo em vista a falta de estrutura e capacitação dos manipuladores de alimentos nas feiras livres, existem graves problemas no comércio de alimentos prontos e semiprontos que podem colocar em risco a saúde do consumidor. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênicas durante o preparo e comércio de lanches e refeições na feira livre do município de Solânea, estado da Paraíba. Foram observados problemas relativos à higiene no ambiente de preparo das refeições, nas práticas do manipulador e nos equipamentos e utensílios, fato que contraria a legislação em vigor, compromete a qualidade do alimento e coloca em risco a saúde do consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: feira livre, preparo de refeições, higiene.

1. Introdução

Para Dolzani e Jesus (2004), a feira atua como um microcosmo do panorama sócio-econômico e cultural de algumas cidades. Pode-se acrescentar que a feira não se configura apenas como uma arena de compra e venda, mas também de encontros e lazer, é um fato social com características peculiares. Nela as pessoas se encontram, trocam informações, fazem articulações políticas ou simplesmente se divertem. Ribeiro *et al* (2005) ressaltam que muitos homens vão a feira por lazer, “para comer pastel, ver amigos e conversar fiado”.

O consumo de lanches e refeições nas feiras-livres é uma tradição que motiva a visita de muitos consumidores. Neste contexto, o pastel, o caldo de cana, o picado de bode e a buchada são exemplos de opções muito apreciadas nas feiras nordestinas.

Diante da falta de estrutura e capacitação dos manipuladores de alimentos nas feiras livres, existem graves problemas no comércio de alimentos prontos e semiprontos que podem colocar em risco a saúde do consumidor. Segundo Correia e Roncada (1997), a exposição dos alimentos sem acondicionamento adequado, sem refrigeração e sem proteção contra fatores físicos e químicos podem alterar a qualidade do alimento comercializado em feiras.

Os estabelecimentos de preparo e comércio de alimentos em feiras livres assumem um papel importante na qualidade da alimentação oferecida à população, fazendo-se necessário estabelecer fiscalizações e vigilância para assegurar a qualidade dos alimentos comercializados (RIBEIRO *et al.*, 2005).

Na feira livre do município de Solânea existem diversos pontos comerciais que ofertam lanches e refeições para os clientes e trabalhadores da feira. São homens, mulheres e crianças

que se alimentam em bares, lanches, carrocinhas e barracas sem que haja uma fiscalização dos padrões higiênicos utilizados no preparo e manipulação dos alimentos.

Diante do citado nos parágrafos anteriores, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias durante o preparo e comércio de lanches e refeições na feira livre do município de Solânea, estado da Paraíba.

2. Metodologia

A pesquisa é exploratória e fundamentou-se em análise qualitativa e investigativa, por meio de observação e avaliação da realidade. Foi realizada no período entre agosto e setembro de 2007, na feira livre do município de Solânea, estado da Paraíba. Durante a pesquisa, foram realizadas três visitas técnicas a feira, ocasião em que se pôde avaliar os bares, as lanchonetes, as barracas e carroças onde se preparam e comercializam lanches e refeições.

O estudo teve como base os critérios definidos pelo Código de Postura do Município de Solânea, regulamentado no Decreto-lei N^o 01/92 e que define as normas de higiene dos alimentos e dos seus estabelecimentos de comercialização, inclusive a feira livre. No âmbito federal, teve como base a Resolução GMC N^o 80/96 e da Portaria MS N^o 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. Desta forma, o trabalho enfocou a observação das condições higiênico-sanitárias do ambiente onde se prepara e comercializa as refeições; dos manipuladores; dos equipamentos e utensílios e dos alimentos.

3. Resultados e discussão

Os resultados dizem respeito aos pontos de preparo e comercialização dos lanches e refeições e são descritos nos itens 3.1, 3.2, 3.3 e 3.4.

3.1 O ambiente

Bares e lanchonetes:

- Inexistência de coletores de lixo;
- Paredes e pisos sujos e sem revestimento de cerâmica;
- Não existe ponto de fornecimento de água, sendo comum o uso de baldes para acondicionar a água usada para o preparo dos alimentos e a limpeza dos utensílios;
- Não existe separação entre os setores de pré-preparo (área suja) e preparo (área limpa).

Carrocinhas:

- Ausência de estufas para conservação dos lanches;
- Não existe estrutura de refrigeração, de forma que as bebidas (refrigerantes, sucos e vitaminas) e os molhos (catchup, mostarda e maionese) são armazenados e oferecidos à temperatura ambiente;
- Produtos químicos próximos dos alimentos.

Barracas:

- Algumas barracas estão localizadas próximas aos coletores de lixo da feira, fato que expõe os alimentos a insetos e mau cheiro;

- Algumas barracas estão localizadas próximas a esgotos abertos;
- Presença de animais como cães e gatos nas proximidades das barracas;
- Falta de limpeza no ambiente de comercialização, como restos de alimentos e embalagens espalhados pelo chão.

3.2 Manipuladores

(Bares e lanchonetes, carrocinhas e barracas)

- Não utilização de aventais, luvas ou gorros;
- Muitos manipuladores do sexo feminino apresentam mãos sujas, unhas grandes e com esmalte e adornos diversos;
- Muitos manipuladores do sexo masculino apresentam barba, cabelos e unhas grandes e sujos;
- Condutas inadequadas, como: espirrar sobre os alimentos, cuspir no chão e fumar e manipular dinheiro durante o preparo e comercialização dos alimentos;
- Falta de lavagem das mãos antes de manipular e preparar o alimento ou após o uso dos sanitários;
- Tendo em vista que não existe fornecimento regular de água, é comum a sua reutilização para o uso de lavagem das mãos e dos utensílios.

3.3 Equipamentos e utensílios

Bares e lanchonetes:

- Na maioria, os fogões são artesanais, confeccionados com materiais como latões e barro e apresentavam precárias condições de higiene e conservação;
- Os talheres são velhos e ficam expostos ao ar livre;
- Não utilização de materiais descartáveis como; copos, talheres e guardanapos.

Carrocinhas:

- Os alimentos são acondicionados em utensílios plásticos, que ficam abertos, de forma que expõem os alimentos a contaminações;
- É comum colocarem os utensílios que acondicionam os alimentos próximos ao chão;
- Ausência de equipamentos de refrigeração;
- Os talheres, especialmente as facas, são utilizados para todos os tipos de alimentos sem prévia higienização, como por exemplo, a mesma faca que corta a queijo, corta o bolo.

Barracas:

- Os utensílios como panelas, pratos e talheres ficam expostos ao ar livre, e, algumas vezes, próximos a materiais sujos;
- Como não tem fornecimento de água, a lavagem dos utensílios é realizada em baldes;
- Ausência de guardanapos para higiene dos clientes;
- Uso de apenas uma toalha de pano para higiene dos utensílios e das mãos.

3.4 Qualidade das refeições

Bares e lanchonetes:

- As refeições, na maioria das vezes, não têm boa aparência;
- Preferencialmente, são servidas como prato-feito (PF);
- A buchada, o bode, o guisado e o frango assado são os pratos mais solicitados, especialmente quando acompanhados de macaxeira e/ou cuzcuz.

Carrocinhas:

- Os sucos são acondicionados em garrafas *pet*, sem refrigeração;
- Os lanches, tais como: bolos, pães, cachorros quentes e tapiocas não têm boa aparência;
- Os salgados têm aspecto de velhos, inclusive, alguns comerciantes revelaram que ultrapassam o tempo máximo recomendado para exposição à temperatura ambiente, que é de seis horas.

Barracas:

- O caldo de cana com pastel é uma das tradições da feira, amplamente comercializados nas barracas;
- O óleo para fritura do pastel é reutilizado muitas vezes, ficando com a cor escura;
- A cana de açúcar não é higienizada antes da moagem;

4. Conclusão

As condições higiênico-sanitárias dos lanches e refeições comercializados na feira livre do município de Solânea, estado da Paraíba, apresentam graves problemas referentes à estrutura, manipulação dos alimentos e qualidade, como: não existe fornecimento regular de água potável; faltam equipamentos de refrigeração; as panelas, os pratos e os talheres são velhos e apresentam higienização precária; os manipuladores não estão capacitados para trabalhar com alimentos e muitos produtos ofertados não têm boa aparência. Tais fatos contrariam a legislação em vigor, comprometem a qualidade do alimento e colocam em risco a saúde do consumidor.

5. Bibliografia

BRASIL. Resolução GMC 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>. Acesso em: <25 de maio de 2007>.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública.** São Paulo, v. 31, n.3, p.296-601, 1997.

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>>. Acesso em: <05 de maio 2007>.

RIBEIRO, E. M. *et. al.* Programa de apoio às feiras livres e à agricultura familiar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas**, v. 2, n.2, jun.2005.

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