

ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM FEIRA LIVRE

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

RESUMO

As frutas e hortaliças são os produtos de maior procura nas feiras livres e os que apresentam preços mais competitivos, atraindo muitos consumidores. Por sua vez, os setores de comercialização de hortifrutis apresentam problemas relacionados à higiene e conservação dos produtos. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de frutas e hortaliças nas feiras livres dos municípios de Solânea e Bananeiras. Pode-se observar que a comercialização das frutas e hortaliças não atende aos preceitos da legislação municipal e federal, de forma que compromete a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor.

Palavras-chave: feira livre, comercialização, frutas e hortaliças.

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. A concentração de comerciantes em um único lugar resulta numa concorrência que apresenta impacto positivo na qualidade, na quantidade e nos preços dos produtos, atraindo grande número de consumidores.

Santos (2005) acrescenta que a feira livre oferece a possibilidade do consumidor comparar preços entre diferentes comerciantes da mesma mercadoria ao mesmo tempo, e sem ter que se deslocar a uma distância que chega até mesmo a quilômetros, como acontece entre supermercados, por ficarem distantes uns dos outros. Tal fato dificulta a pesquisa de preços ou a torna inviável para o consumidor. Assim, a feira livre acaba competindo com o supermercado, porque oferece preços mais acessíveis, e isso agrada ao consumidor.

Capistrano *et al* (2004) valorizam o caráter supletivo de abastecimento das feiras e relatam que as mesmas são freqüentadas, na sua maioria, pela parcela da população que já possui hábito de ir à feira, como donas-de-casa e idosos, que possuem tempo disponível ou que não possuem veículos próprios.

As frutas e hortaliças são os produtos de maior procura nas feiras livres e os que apresentam preços mais competitivos. Segundo Coutinho *et al* (2006), nas feiras livres do Brejo Paraibano, os hortifrutis são os produtos mais vendidos. Os pesquisadores identificaram e catalogaram os produtos ofertados, são eles: 32,8% hortifrutis; 17,4% carnes bovinas; 9,2% aves vivas ou abatidas; 9,2% pescados; 9,2% laticínios; 6,2% farinhas, grãos e cereais; 6,4% utilidades domésticas; 4,8% ervas e especiarias e 4,8% lanches e refeições.

Para Germano *et al*. (2001), no Brasil, as condições higiênico-sanitárias das hortaliças oferecidas ao consumo humano são precárias e constituem um fator de grande

relevância na epidemiologia das enteroparasitoses. Esta situação se agrava no contexto de comercialização das feiras livres, cuja realidade relatada por Pinheiro e Sá (2007) não condiz com as recomendações sanitárias para a manipulação de alimentos. Segundo os autores, falta infra-estrutura e capacitação dos comerciantes quanto às Boas Práticas de Fabricação/manipulação de Alimentos.

Tendo em vista as considerações descritas, este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de frutas e hortaliças nas feiras livres dos municípios de Solânea e Bananeiras, no estado da Paraíba. Cabe destacar que a distancia entre os dois municípios é menor que 5 Km, portanto, as suas feiras abastecem a população de ambos municípios.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi exploratória e a metodologia fundamentou-se em modelo qualitativo e interpretativo, com a análise feita por meio de interpretações baseadas na realidade observada. O trabalho enfocou as condições higiênico-sanitárias dos produtos hortifrutis comercializados nas feiras livres dos municípios de Solânea e Bananeiras, situados na região do Brejo Paraibano. A análise foi desenvolvida durante o período de julho a setembro de 2007.

As fontes de dados foram primárias e secundárias: os dados primários foram coletados durante as visitas técnicas às feiras livres, ocasião em que se observou a organização do setor, assim como, as condições higiênicas do ambiente, do manipulador e dos produtos. Também foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com os gestores municipais responsáveis pelas feiras e os funcionários que realizam a fiscalização. As entrevistas visaram conhecer a organização das feiras e identificar as demandas para a sua melhoria. Os dados secundários foram coletados da legislação municipal e federal referentes à comercialização e manipulação de alimentos. No âmbito municipal teve-se como base o Código de Postura do Município de Solânea, regulamentado pelo Decreto-lei Nº 01/92 que define as normas de Higiene dos alimentos e dos seus estabelecimentos de comercialização, inclusive a feira livre. No âmbito federal teve-se como base a Resolução GMC Nº 80/96 e da Portaria MS Nº 326/97, que regulamentam sobre as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

3 RESULTADOS E DISCURSÃO

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

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA FEIRA DE SOLÂNEA

A feira de Solânea ocorre na quarta-feira e no sábado. No município existe um local reservado exclusivamente para realização das feiras. Técnicos da Secretaria da Agricultura, órgão responsável pela gerência, afirmam que a feira tem aproximadamente 700 feirantes cadastrados e 200 clandestinos.

3.2 CARACTERIZAÇÃO DA FEIRA DE BANANEIRAS

A feira de Bananeiras ocorre unicamente na sexta-feira. No município não existe um local específico para a feira, sendo a mesma realizada numa importante via do centro da cidade. Técnicos da Secretaria de Infra-estrutura e Obras, órgão responsável pela gerência, afirmam que não existe cadastro dos feirantes, embora se estime que haja aproximadamente 200 comerciantes. Por fim, convém registrar que a maioria dos feirantes de Bananeiras também comercializa em Solânea.

3.3 CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DAS FEIRAS DE SOLÂNEA E BANANEIRAS

As condições higiênicas observadas nas feiras de Solânea e Bananeiras são muito semelhantes, desta forma, a descrição das duas feiras foi realizada conjuntamente.

Organização do setor de hortifruti: As duas feiras têm uma segmentação setorial, de forma que existiu um local específico para a comercialização de hortifruti, ainda assim, é comum encontrar barracas de frutas e hortaliças espalhadas por outros setores da feira, especialmente nos reservados para a comercialização de peixe e no de cereais. Também se pôde encontrar barracas comercializando outros produtos no setor de hortifrutis, como a carne de aves por exemplo. Convém registrar que muitos feirantes de frutas e hortaliças são ambulantes e comercializam seus produtos em carro-de-mão, neste caso, é comum que o feirante não seja cadastrado. Outro fator que contribui para a desorganização do setor é a circulação de carrinhos de cachorro-quente, carrinhos de sorvete, bicicletas e motos, que dificultam a movimentação dos feirantes e consumidores. No caso das motos, existe a agravante da poluição causada pelos gases liberados da combustão do motor. Especialmente no município de Solânea, existem muitos pontos onde se encontra o esgoto a céu aberto.

Higiene do Ambiente: As barracas onde as frutas e hortaliças ficam expostas são de madeira ou ferro; muitas não apresentam a proteção de lona e encontram-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, normalmente, tem bastante entulho. O lixo, especialmente os alimentos deteriorados, ficam próximos as barracas, causando mau odor e atraindo insetos e parasitas.

Higiene do manipulador: Os manipuladores não usam aventais, luvas e toucas. Muitos trajam bermudas com sandálias abertas, outros usam adornos como relógios e anéis. O mesmo manipulador que trabalha com as frutas e verduras tem contato direto com o dinheiro. Teve-se a oportunidade de observar alguns feirantes alimentando-se durante o atendimento ao cliente. Em relação à higiene pessoal, é comum estarem com roupas sujas, barbas e cabelos por cortar e unhas grandes e sujas.

Higiene do alimento: Majoritariamente, os vegetais comercializados na feira são: feijão verde, milho verde, repolho, couve-flor, alface, coentro, cebolinha, alho, tomate, cebola, pimentão, macaxeira, batata-doce, cará, inhame, cenoura, batata, chuchu, beterraba, pepino, manga, pinha, acerola, abacaxi, laranja, banana, mamão, melancia, melão, uva, entre outros. Diante de tamanha variedade, pode-se afirmar que as demandas para conservação dos vegetais apresentam características diferentes, mesmo assim, as principais exigências são comuns a todos vegetais e aos alimentos em geral. Nas duas feiras analisadas, as frutas e hortaliças ficam vulneráveis a muitos agentes promovedores de danos físicos e contaminação microbiológica. Os vegetais ficam expostos ao sol, em cima de barracas de madeira sem proteção ou diretamente no chão, neste caso, é comum ficarem próximos de lixo e do esgoto, da mesma forma, ficam

vulneráveis ao contato com animais, como cães e gatos. Embora as condições de comercialização sejam adversas, a maioria dos vegetais apresenta boa aparência, com viço e frescor durante quase todo o dia. De modo geral, ao final do dia quando termina a feira, os vegetais mais perecíveis estão em péssimo estado de conservação e impróprios para o consumo humano.

4 CONCLUSÃO

As condições de comercialização das frutas e hortaliças nas feiras livres dos municípios de Solânea e Bananeiras não atendem aos preceitos na legislação municipal e federal em vigor: o setor apresenta-se desorganizado, com presença de animais, lixo e esgoto a céu aberto; os feirantes não têm boa higiene pessoal e os alimentos ficam vulneráveis a muitos agentes promovedores de danos físicos e contaminação microbiológica. Tais condições comprometem a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAPISTRANO, D. L.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. 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.

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)

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. e OLIVEIRA, C. A. F. 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/>>. Acesso em: 10 de outubro de 2007.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. **GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências** v. 14, n. 1, jan./jun. 2005. Disponível em <<http://www.geo.uel.br/revista>>.

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 2006.

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