

Adequação da estrutura física e dos manipuladores nas feiras livres as Boas
Práticas de Fabricação

03 GESTÕES DO AGRONEGÓCIO

Adequação da estrutura física e dos manipuladores nas feiras livres as Boas Práticas de Fabricação

Lyvia Camila Fernandes Madruga - UFPB / CAMPUS IV

Guissepe Correia Paulino - UFPB / CAMPUS IV

Ramon Cesar Oliveira de Araújo - UFPB / CAMPUS IV

Daniel Wagner Araújo Lucena - UFPB / CAMPUS IV

Patrícia Pinheiro Rafael de Sousa - UFPB / CAMPUS IV

RESUMO

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo com o passar dos anos, o que gera a necessidade de uma constante vigilância da qualidade do ambiente e da manipulação onde estão sendo expostos os alimentos. A inadequação da estrutura física nas feiras livres e a falta de condições higiênicas ambientais e do manipulador podem estar causando problemas de saúde pública. O presente trabalho observou a adequação da estrutura física e do manipulador de alimentos as Boas Práticas de Fabricação em duas feiras livres no interior da Paraíba. Utilizou-se o check – list da RDC 363/ANVISA para avaliação da estrutura física e da RDC 275/ANVISA para o Manipulador de alimentos. Os resultados encontrados para a estrutura física são de 73,10% de Inadequação e 26,90% de Adequação na Feira A e 92,30% de Inadequação e 7,69% de Adequação para a feira B, com relação ao Manipulador obtivemos 95% de Inadequação na feira A e 96,30% de Inadequação na feira B. Observou-se que a estrutura e os manipuladores das feiras livres não estão cumprindo da BPF, promovendo um quadro de insalubridade, sendo necessária a adoção de medidas educativas na tentativa de sanar os problemas encontrados.

Palavras-chave: feira livre; estrutura física; manipulador de alimentos.

I-Introdução

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Essa questão, que a princípio envolvia basicamente a disponibilidade e possibilidade de acesso da população ao alimento, está sendo discutida também em função dos riscos causados por esses mesmos alimentos (RODRIGUES *et al.*, 2003).

O controle sanitário de alimentos, através dos órgãos oficiais, tem por objetivo resguardar, proteger e promover a saúde pública, evitando a ocorrência de doenças, fraudes, impedindo a venda de alimentos deteriorados, adulterados, impropriamente preservados ou sem a clara apresentação.

Como principais fatores relacionados à ocorrência de doenças de origem alimentar temos a má condição de higiene na manipulação dos alimentos, o uso incorreto do binômio tempo-temperatura, más condições de armazenamento e conservação dos alimentos e falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos. Vale ressaltar que a responsabilidade de oferecer alimentos inócuos está distribuída entre todos os participantes da cadeia produtiva de alimentos até o consumidor. Esta é complexa, envolvendo fases como: a produção de alimentos, processamento, transporte, conservação e comercialização, que podem influir direta ou indiretamente na contaminação dos alimentos (SILVA JUNIOR, 2002).

Geralmente, as áreas de venda como as feiras livres apresentam infra-estrutura inadequada, falta de acesso a água potável e a instalações sanitárias, o que faz aumentar os riscos de servirem como veículos de doenças. Os alimentos vendidos nas feiras populares em geral, são caracterizados pelo baixo preço, familiaridade, conveniência e fácil acesso. (HANASHIRO et al., 2002).

Com o intuito de sanar os principais problemas destacados na comercialização de alimentos temos as Boas Práticas de Fabricação que são formas de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos, essas normas foram criadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e devem ser adotadas pelas instituições ligadas aos serviços de alimentação. Esses estabelecimentos devem seguir normas para que haja uma segurança maior quando esse alimento for exposto ao consumidor, dessa forma essas normas garantem a qualidade do alimento (BRASIL, 2002).

A qualidade dos alimentos disponíveis para o consumo é de extrema importância para a garantia da segurança alimentar e da saúde da população, sendo o objetivo desta pesquisa, a averiguação das condições higiênico sanitárias das feiras livres de dois Municípios do interior da Paraíba a partir da aplicação do Check-list das Boas Práticas de Fabricação, estabelecido pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

II -Metodologia

Foram avaliadas duas feiras livres realizadas semanalmente, situadas em dois municípios da Paraíba. As feiras foram escolhidas em função do grande número de usuários, bem como da informalidade apresentada pelas suas estruturas. A visita para o levantamento de dados em cada feira foi realizada no mês de Agosto de 2007.

Para avaliar as Boas Práticas foi utilizado na pesquisa um método de observação direta com a aplicação de um instrumento de medição de qualidade, o check-list da (RDC) n°.363, de 08 de março de 2004 (BRASIL,2004) , para a estrutura física tendo por itens de avaliação a situação e condições de edificação, equipamentos/instrumentos e utensílios e a (RDC) n°. 275, de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), para observação dos itens, vestuário, hábitos higiênicos, programa de controle de saúde, equipamentos de proteção individual e qualidade da matéria-prima.

Foram avaliados 46 itens, com opções de resposta “Adequado” (A) – Quando o item atendeu ao requisito observado, “Inadequado”(I) – quando não se cumpriu a determinação específica do item e “Não Aplicável” (NA) – quando o item foi considerado não pertinente ao local de estudo. Os itens com resposta NA não foram contabilizados na estatística do trabalho, que segue o modelo de percentual. Do total de itens avaliados 26 avaliavam a estrutura física do local, obtendo resultado de 7 questões de resultado “SIM” e 19 questões de resultado “NÃO”;e 20 questões avaliavam o Manipulador de alimentos obtendo resultado de, 1 questão “SIM” e 19 questões “NÃO”.

III - Resultados e Discussão

Dentre as inadequações que colocavam em risco a saúde da população observaram-se: más condições de higiene dos equipamentos, ausência de hábitos de higiênico por parte dos feirantes, falta de estrutura adequada das barracas, comercialização de produtos de forma insalubre. Notou-se, ainda, que não existe homogeneidade entre as barracas, convivendo lado a lado aquelas com condições adequadas e as inadequadas. Outros problemas identificados são a presença de insetos e de animais de pequeno porte com circulação livre, a inadequação da temperatura de conservação dos alimentos, como pode ser descrito pelo índice de itens que não atendiam ao preconizado pela legislação pertinente.

TABELA 1: Resultados obtidos após a aplicação do Check-list de Boas Práticas e manipulação nas Feiras A e B.

Aspectos avaliados	Feira Livre A			Feira livre B		
	% A	% I	Itens avaliados	% A	% I	Itens avaliados
Instalações	46,15%	53,85%	15	40%	60%	15
Equipamentos/ móveis /utensílios	0%	100%	11	9,10%	90,90%	11
Higienização	33,33%	66,66%	3	33,33%	66,66%	3
Manipulador	5%	95%	17	3,70%	96,30%	17

Fonte: Pesquisa de Campos/2007

Foram detectados na feira tipo “A” para as instalações (TABELA1) um resultado de 46,15% de adequação e 53,85% de inadequação, porém os equipamentos/moveis/utensílios obtiveram 100% de inadequação, em 90% das instalações, não havia pia para higienização e lavagem de utensílios, item este exigido pela resolução n°. 216 do Ministério da Saúde.

Na feira “B” observou-se que o índice de inadequação em infra - estrutura foi maior do que na feira tipo “A”, obtendo resultados de 92,31% de Inadequação e 7,69% de Adequação. Nesta feira livre também encontramos várias irregularidades, como as “barracas” onde são comercializados os alimentos, de madeira um material não recomendado pela ANVISA, ressaltado para as instalações (TABELA 1) 40% de adequação e 60% de Inadequação. A localização desordenada em vias públicas o que constituiu um dos pontos desfavoráveis para garantir a proteção dos alimentos contra a contaminação ambiental, agravado ainda pelo índice de 90,90% de inadequação verificada para o item equipamentos/moveis/utensílios. A proximidade ao fluxo de veículos e de pessoas agrava essa situação, deixando os produtos expostos a poeira e poluição (NASCIMENTO *et al.*, 2004).

Destaca-se o percentual de inadequação do manipulador de 95% na feira “A” e 96,30% na feira “B” mostrando que o manipulador não possui vestimenta adequada e nem possui um treinamento específico para o manuseio correto do alimento, em 66% dos casos pode-se constata uma higiene insatisfatória do manipulador podendo trazer maiores problemas para a saúde do consumidor. Em nenhum dos locais visitados houve conhecimento ou observação direta de manipuladores trabalhando em estado de saúde que incorressem em prejuízo a atividade, e todos afirmaram não receber orientação sobre higiene pessoal. Segundo Lucca (2000), os manipuladores constituem uma das mais importantes fontes de contaminação dos alimentos, e a manipulação inadequada pode, não somente veicular microrganismos patogênicos, como também propiciar o desenvolvimento e a sobrevivência desses patógenos.

Pesquisa semelhante realizada por Mallon e Bortolozo (2004) encontrou que no quesito Infra-estrutura 90% de inadequação nos itens de equipamentos e utensílios de 57%; já para o manipulador de alimentos, 86% de inadequação. Observando assim diversas irregularidades, sendo índice esse exposto em outras localidades brasileira, ressalvo algumas onde o poder público oferece uma maior atenção onde também à população exige uma regularização do ambiente, requerendo seus direitos ao pagar por um serviço de alimentação.

Esses dados são inaceitáveis diante dos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e também da implementação de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC). A BPF é um documento que descreve os procedimentos legais que os serviços de alimentação devem adotar seus principais itens que são: Requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle de abastecimento de água, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde do manipulador e o controle de qualidade do produto final muitas vezes a maioria desses procedimentos, não são cumpridas pelas unidades de alimento, tanto por falta de

conhecimento dos manipuladores quanto pela falta de modernização recurso para implementação da mesma, acaba colocando em risco a saúde da população consumidora assim também como a saúde do manipulador de alimentos. (BRASIL, 2002).

V – Conclusão

Observando as barracas das feiras livres, detecta-se a ausência do cumprimento da Boas Práticas de Fabricação (BPF), levando a um quadro de insalubridade. Os manipuladores não seguem ou não conhecem as normas estabelecidas pela ANVISA. Para melhorar as condições higiênico-sanitária na feira livre, sugere-se a adoção de medidas educativas para que haja um aperfeiçoamento dos manipuladores a fim de garantir a qualidade e a saúde pública, como também a minimizar os erros e riscos identificados.

VI – Referências

- BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, Resolução – (RDC) nº.275, de 21 de outubro de 2002.
- BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, Resolução – (RDC) nº. 363, de 08 de março de 2004.
- HANASHIRO, A.; MORITA, M.; TORRES, E. A. F. S.; MATTÉ, M. H. 2002. Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos de Rua-Populares Versus Orientais- Comercializados em São Paulo. Disponível em <http://www.revnetda.com> acesso em 31-ago-2004.
- LUCCA A. Alimentos Vendidos nas Ruas. 2000 Disponível em http://www.saudenainternet.com.br/especial/especial_16.shtml acesso em 23-ago-2004.
- NASCIMENTO, A. J. P.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Comércio Ambulante de Alimentos: Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias na Região Central de São Paulo, SP. Revista Higiene Alimentar, v. 18, n. 123, p.42-48,2004.
- MALLON C.; BORTOLOZO, E.A.F.Q. Alimentos Comercializados por Ambulantes: Uma Questão de Segurança Alimentar. **Publ. UEPG Ci. Biol. Saúde**, Ponta Grossa, v.10 n.3/4, p. 65-76, 2004.
- RODRIGUES, K. L.; GOMES, J. P.; CONCEIÇÃO, R. C. S. da; BROD, C. S.; CARVALHAL, J. B.; ALEIXO, J. A. G. Condições higiênico-sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas-RS. **Rev. Ciên. Tec. de Alim.**, Campinas, v.23 n.3, p.447-452, 2003.
- SILVA JÚNIOR, EA. **Manual de controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4a. ed. São Paulo: Livraria Varela; 2001