

Boas práticas para comercialização de alimentos prontos para o consumo em mercados públicos do Recife-PE

Good practices for the marketing of food ready for consumption in public markets in Recife-PE

Buenas prácticas para la comercialización de alimentos listos para el consumo en los mercados públicos de Recife-PE

Recebido: 06/04/2021 | Revisado: 15/04/2021 | Aceito: 19/04/2021 | Publicado: 04/05/2021

João Victor Lopes Oliveira

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8177-7388>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: victorlopes0029@gmail.com

Nayra Cristina da Silva

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8850-0258>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: nayra16linda@gmail.com

Diogo Henrique Mendes da Silva

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4011-3918>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: diogohenrique686@gmail.com

Amanda Brandt de Oliveira Costa da Cunha

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2702-7548>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: amandabrandtcosta@gmail.com

Martta Karolayne Silva dos Anjos

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2403-0883>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: martta.ksa@gmail.com

Kessia Kelly Batista da Silva

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5259-4942>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: kessiakellyb.s@hotmail.com

Rodrigo Cesar Abreu de Aquino

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1883-5001>

Centro Universitário Estácio do Recife, Brasil

E-mail: rodrigo.abreu@estacio.br

Resumo

Nos últimos anos, vem crescendo na população a preocupação com a segurança alimentar, devido ao aumento de doenças transmitidas por alimentos. Considerando que os comerciantes de mercados públicos fornecem rotineiramente alimentos para a população, faz-se necessário buscar meios que garantam o seu acesso à informação, assegurando efetiva intervenção nos riscos inerentes ao consumo de alimentos de baixa qualidade higiênico-sanitária. Objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitária para a comercialização de alimentos em mercados públicos do Recife – PE. Trata-se de um estudo do tipo exploratório, descritivo com abordagem quantitativa, realizado nos principais Mercados públicos da Cidade do Recife - PE, que se enquadraram nos critérios de elegibilidade, sendo a amostragem do tipo intencional. Foram incluídos os Mercados Municipais que comercializam alimentos prontos para consumo humano; estabelecimentos comerciais físicos; localizados na Cidade do Recife. A amostra foi composta pelos comerciantes de alimentos dos 15 mercados públicos do Recife-PE. Foi observado que 65,4% dos participantes da pesquisa eram do sexo feminino, com a faixa etária entre 18 e 60 anos, observou-se também que 49% dos participantes cursaram o ensino médio. Observou-se que em 53,3% dos estabelecimentos comerciais físicos (boxes ou lojas) analisados, os manipuladores utilizavam água potável, um percentual baixo já que a água é um item indispensável para todas as etapas do preparo do alimento. A maioria dos comerciantes não seguem as normas higiênico-sanitárias o que gera o comprometimento da qualidade dos alimentos que serão consumidos.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos; Segurança de alimento; Ambiente alimentar.

Abstract

In recent years, concern for food security has been growing in the population due to the increase in foodborne diseases. Considering that traders in public markets routinely provide food to the population, it is necessary to seek means to ensure their access to information, ensuring effective intervention in the risks inherent to the consumption of low hygienic and sanitary quality foods. The objective of this study was to evaluate the hygienic and sanitary conditions for the commercialization of food in public markets in Recife - PE. This is an exploratory, descriptive

study with quantitative approach, carried out in the main public markets of the city of Recife - PE, which met the eligibility criteria, being the sampling of the intentional type. Municipal Markets that sell food ready for human consumption were included; physical commercial establishments; located in the City of Recife. The sample was composed of food merchants from the 15 public markets of Recife-PE. It was observed that 65.4% of the participants in the study were female, with the age group between 18 and 60 years, it was also observed that 49% of the participants attended high school. It was observed that in 53.3% of the physical commercial establishments (boxes or stores) analyzed, the handlers used drinking water, a low percentage since water and an indispensable item for all stages of food preparation. Most merchants do not follow hygienic and sanitary standards which generates the compromise of the quality of the food that will be consumed.

Keywords: Food handling; Food safety; Food environment.

Resumen

En los últimos años, la preocupación por la seguridad alimentaria ha ido creciendo en la población debido al aumento de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Teniendo en cuenta que los comerciantes de los mercados públicos proporcionan habitualmente alimentos a la población, es necesario buscar medios para garantizar su acceso a la información, garantizando una intervención eficaz en los riesgos inherentes al consumo de alimentos de baja calidad higiénica y sanitaria. El objetivo de este estudio era evaluar las condiciones higiénicas y sanitarias para la comercialización de alimentos en los mercados públicos de Recife - PE. Se trata de un estudio exploratorio y descriptivo con enfoque cuantitativo, realizado en los principales mercados públicos de la ciudad de Recife -PE, que cumplía con los criterios de elegibilidad, siendo el muestreo del tipo intencional. Se incluyeron mercados municipales que venden alimentos listos para el consumo humano; establecimientos comerciales físicos; situado en la ciudad de Recife. La muestra estaba compuesta por comerciantes de alimentos de los 15 mercados públicos de Recife-PE. Se observó que el 65,4% de los participantes en el estudio eran mujeres, con el grupo de edad entre 18 y 60 años, también se observó que el 49% de los participantes asistían a la escuela secundaria. Se observó que en el 53,3% de los establecimientos comerciales físicos (cajas o tiendas) analizados, los manipuladores utilizaban agua potable, un porcentaje bajo desde el agua y un artículo indispensable para todas las etapas de preparación de alimentos. La mayoría de los comerciantes no cumplen con las normas higiénicas y sanitarias que generan el compromiso de la calidad de los alimentos que se consumirán.

Palabras clave: Manipulación de alimentos; Seguridad alimentaria; Ambiente alimentario.

1. Introdução

Nos últimos anos, vem crescendo na população a preocupação com a segurança alimentar, devido ao aumento de doenças transmitidas por alimentos. As autoridades da área de proteção dos alimentos classificam a contaminação de natureza biológica de origem microbiana como o perigo principal para a Saúde Pública. Entre os vetores biológicos, temos: moscas, mosquitos e outros insetos que quando presentes nos alimentos representam riscos à saúde do consumidor (Rodrigues, et al., 2017).

Como principais microrganismos causadores de doenças de origem alimentar temos o *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Salmonella sp.*, *Shigella sp.*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* (*E. coli enteropatogênica*, *E. coli enteroinvasora*, *E. coli enterotoxigênica*, *E. coli entero-hemorrágica*), *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus* e *Listeria monocytogenes* (Franco & Landgraf, 2005).

Nas últimas décadas é possível notar a evolução, quanto às técnicas de conservação e higiene dos alimentos, porém as doenças por eles transmitidas têm sido consideradas como um grave problema de saúde pública em escala mundial, sendo os alimentos reconhecidos como o principal vetor das enfermidades entéricas agudas (Oliveira, et al., 2008).

A comercialização de alimentos em estabelecimentos que não sigam as normas higiênico-sanitárias, constitui risco à saúde da população, já que os produtos comercializados podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimento sobre técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes. Além disso, muitos estabelecimentos de comércio ambulante não contam com sistema de abastecimento de água tratada, o que dificulta a higienização correta dos utensílios utilizados no preparo das refeições (Brito, et al., 2003).

A melhor forma para assegurar a qualidade da alimentação servida é com a educação e o treinamento constante dos manipuladores, como também, cuidado com a higiene dos alimentos, dos utensílios e equipamentos. Faz-se necessária uma

atenção especial para a higiene do espaço onde se preparam e distribuem as refeições, pois o resultado final do alimento depende dessa corrente ser segura e nunca rompida. Nem sempre é possível um local perfeito para o serviço de alimentação. Mas pode ser adaptado, tornando-se ideal para o desenvolvimento de um excelente trabalho, sem riscos para o alimento (Oliveira, et al., 2008).

Mercados Públicos não são apenas um simples local para comércio, são patrimônios imateriais e culturais, neles estão presentes as manifestações da arte, diversidade de mercadorias e acontecimentos artísticos. Desempenham um importante papel socioeconômico pois o comerciante dispõe de um lugar fixo para comercializar e conseqüentemente sustentar a família (Oliveira, et al., 2008; Santos, et al., 2016).

Entre as conseqüências estão as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), os sintomas mais comuns de DTAs são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre e olhos inchados. Para adultos saudáveis, a DTAs pode durar poucos dias e não deixar sequelas; para os idosos, as crianças, as grávidas e as pessoas doentes, as conseqüências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte (Brasil, 2004).

Tendo em vista a necessidade de estudos baseados nas boas práticas de comercialização de alimentos prontos para o consumo, considerando que os comerciantes de mercados públicos fornecem rotineiramente alimentos para a população, faz-se necessário buscar meios que garantam o acesso da população e manipuladores à informação, assegurando efetiva intervenção nos riscos inerentes ao consumo de alimentos de baixa qualidade higiênico-sanitária (Brasil, 2004).

A Resolução nº216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Brasil, 2004). Diante do contexto apresentado, o estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias para a comercialização de alimentos em mercados públicos do Recife – PE.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo exploratório, descritivo com abordagem quantitativa, realizado nos principais Mercados públicos da cidade do Recife-PE: São José, Boa Vista, Madalena, Casa Amarela, Santo Amaro, Encruzilhada, Água Fria, Nova Descoberta, Afogados, Pina, Coelho, Beberibe e Cordeiro. As amostras foram coletadas intencionalmente com comerciantes de alimentos prontos para consumo humano que possuíssem estabelecimentos comerciais físicos (Boxes ou lojas) e aceitaram participar da pesquisa durante o período de agosto de 2019 a junho de 2020. Não foram consideradas feiras livres, mercados ou comércios privados e comerciantes itinerantes / ambulantes (Ludke & Andre, 2013).

Os dados foram coletados por meio de instrumento de coleta semiestruturado (questionário), com questões adaptadas a partir da RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Seção I, II e III inseridas no Capítulo XXII do Código Sanitário de Pernambuco, que trata respectivamente sobre: higiene e alimentação; proteção dos alimentos; estabelecimentos destinados ao comércio e indústria de gêneros alimentícios, a fim de realizar um diagnóstico higiênico-sanitário desses estabelecimentos, contribuindo com melhorias nas condições necessárias para comercialização desses alimentos. Os dados foram analisados no *software Microsoft Office Excel 2013*, por meio de estatísticas descritivas, considerando a frequência absoluta (n) e relativa (%).

A pesquisa atende as recomendações da Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde - CNS/MS, que fundamenta os aspectos com pesquisa em seres humanos. O projeto foi submetido ao Comitê de ética em pesquisa do Centro Universitário Estácio do Recife, estando o mesmo aprovado para o início das pesquisas, através do CAAE nº 12297219.2.0000.5640. A pesquisa acarreta riscos mínimos, pois não foi realizado nenhum tipo de intervenção ou procedimento direto com seres humanos, apenas coleta de informações e orientações para esclarecimentos. O trabalho

beneficia a população e pesquisadores, através do conhecimento das condições higiênico-sanitárias para a comercialização de alimentos prontos em mercados públicos (Pereira, et al., 2018).

3. Resultados e Discussão

Durante o período de agosto de 2019 a junho de 2020, 127 estabelecimentos dos principais mercado públicos do Recife participaram da pesquisa, havendo maior porcentagem nos mercados de Afogados (14,2%) e Casa Amarela (14,2%) (Tabela1).

Os comerciantes foram do sexo feminino (65,4%) e masculino (34,6%), com faixa etária entre 18 e 25 anos (3,9%) e 41 e 60 anos (70,1%) (Tabela1). Quanto à escolaridade, havia comerciantes analfabetos (0,8%), com 1ª a 4ª série incompletas (6,3%), com ensino médio incompleto (10,2%), com ensino médio completo (49,6%), com ensino superior completo (7,1%) e com ensino superior incompleto (4,7%) (Tabela 1).

Tabela 1. Perfil sociodemográfico dos comerciantes de alimentos prontos para consumo humano. Recife, 2020.

Perfil sociodemográfico	N	%
Mercados		
Afogados	18	14,2
Água fria	8	6,3
Beberibe	3	2,4
Boa Vista	9	7,1
Casa Amarela	18	14,2
Coelhos	4	3,1
Cordeiro	11	8,7
Encruzilhada	13	10,2
Madalena	11	8,7
Nova Descoberta	8	6,3
Pina	4	3,1
Santo Amaro	4	3,1
São José	16	12,6
Total	127	100,0
Gênero		
Masculino	44	34,6
Feminino	83	65,4
Total	127	100,0
Faixa etária		
18 e 25	5	3,9
26 e 32	7	5,5
33 e 40	25	19,7
41 e 60	89	70,1
Ignorado	1	0,8
Total	127	100,0
Escolaridade		
Analfabeto	1	0,8
1ª a 4ª série incompleta	8	6,3
4ª série completa do ensino fundamental	6	4,7
5ª a 8ª série incompleto	17	13,4
Ensino fundamental completo	3	2,4
Ensino médio incompleto	13	10,2
Ensino médio completo	63	49,6
Ensino superior completo	9	7,1
Ensino superior incompleto	6	4,7
Ignorado	1	0,8
Total	127	100,0

Fonte: Dados coletados na pesquisa.

Observa-se que o maior percentual dos comerciantes era do sexo feminino, com 41 e 60 anos e ensino médio completo. Um estudo desenvolvido por Marta (2019), seguindo a mesma linha de pesquisa, apresentou resultados semelhantes, evidenciando sobressalto de mulheres nesse tipo de trabalho (58,3%), assim como, a maioria com ensino médio completo (66,7%) e faixa etária superior a 40 anos de idade (16,7% entre 40-44 anos, 25% entre 45-49 anos e 58,3% entre 60-74 anos) (Marta, 2019).

A temperatura de armazenamento dos alimentos estava conforme as recomendações da ANVISA em 29,1% dos estabelecimentos pesquisados e o uso de exaustor foi identificado em 8,7% dos estabelecimentos (Tabela 2).

O local de armazenamento dos alimentos estava conforme as recomendações da ANVISA em 26,8% dos estabelecimentos a identificação da data de fabricação e validade dos alimentos era realizada em 17,3% deles (Tabela 2).

Tabela 2. Aspectos de armazenamento dos alimentos prontos para consumo humano. Recife, 2020.

Aspectos de armazenamento	N	%
Temperatura		
Conforme	37	29,1
Não conforme	89	70,1
Ignorado	1	0,8
Total	127	100,0
Local		
Conforme	34	26,8
Não conforme	91	71,7
Ignorado	2	1,6
Total	127	100,0
Identificação - fabricação e validade		
Sim	22	17,3
Não	101	79,5
Ignorado	4	3,1
Total	127	100,0
Exaustor		
Sim	11	8,7
Não	116	91,3
Total	127	100,0

Fonte: Dados coletados na pesquisa.

Na Tabela 2, referente ao armazenamento dos alimentos, foi observado que 29,1% dos boxes estão em conformidade, nos quais os alimentos eram mantidos sob reaquecimento constante. Entretanto, se estivessem separados por porções e mantidos refrigerados, resultaria no controle de perdas e benefícios na qualidade do produto, de maneira que possibilitaria a diminuição na propagação de microrganismos nocivos à saúde. Alguns alimentos como o arroz, macarrão e o feijão, mantidos em temperatura média para a alta por um determinado período, perdem suas composições estruturais. A refrigeração e congelamento é um procedimento de conservação desses produtos (Lúcio, Gomes & Souza, 2020).

Constatou-se, que 91,3% dos boxes entrevistados não estavam em conformidade com a presença de exaustor. Temperaturas muito elevadas, sem ventilação de entrada e saída de ar, são responsáveis pelo grande número de proliferação de microrganismos nocivos à saúde e principalmente pela desnaturação de alimentos e produtos, aumentando o desperdício e o custo com as perdas dos produtos (Andrade, et al., 2020).

A água utilizada nos estabelecimentos estava conforme as recomendações da ANVISA em 53,5% dos estabelecimentos, assim como, 64,6% estavam em conformidade quanto à higienização dos boxes (Tabela 3).

As lâmpadas estavam protegidas em 32,3% dos estabelecimentos, além disso, 44,9% dos locais avaliados possuíam fiação elétrica embutida e 39,4% possuíam algum meio para a ventilação local: janela (12,6%), ventilador (25,2%), ambos (1,6%). Foi identificado presença de animais em 59,1% dos boxes avaliados e 33,9% deles possuíam descarte adequado, além disso, havia banheiro próximo a 73,2% dos estabelecimentos (Tabela 3).

Tabela 3. Aspectos infraestruturas dos estabelecimentos fornecedores de alimentos prontos para consumo humano. Recife, 2020.

Aspecto infraestruturas	N	%
Água		
Conforme	68	53,5
Parcialmente	11	8,7
Não conforme	46	36,2
Ignorado	2	1,6
Total	127	100,0
Higienização		
Conforme	82	64,6
Não conforme	37	29,1
Ignorado	8	6,3
Total	127	100,0
Lâmpadas		
Protegidas	41	32,3
Desprotegidas	85	66,9
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0
Pisos, paredes e bancadas		
Conforme	36	28,3
Não conforme	90	70,9
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0
Ventilação		
Janela	16	12,6
Ventilador	32	25,2
Não possui	76	59,8
Janela e ventilador	2	1,6
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0
Descarte		
Adequada	43	33,9
Inadequada	79	62,2
Não apresenta descarte	2	1,6
Ignorado	3	2,4
Total	127	100,0
Circulação de animais		
Presente	75	59,1
Ausente	51	40,2
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0
Banheiro		
Próximo	93	73,2
Distante	33	26,0
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0

Fiação elétrica		
Embutida	57	44,9
Desembutida	69	54,3
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0

Fonte: Dados coletados na pesquisa.

Averiguou-se que a maioria dos boxes, armazenava os produtos prontos para consumo em recipientes inapropriados, promovendo contaminação dos mesmos. Segundo a RDC 43 de 1º de setembro de 2015, todos os alimentos preparados no local de comercialização, devem estar devidamente em condições especiais de temperatura, para a obtenção da conservação e integridade do produto. As “sobras”, que não foram comercializados, devem ser devidamente embalados, de acordo com as suas características e etiquetados com a data de preparação ou abertura e a validade. Assim, também como os produtos industrializados, utilizados para a preparação dos alimentos (Brasil, 2015).

Em relação à água utilizada, dos 127 boxes analisados, observou-se que em 53,5% deles, seus manipuladores responsáveis faziam uso de água potável, um percentual baixo, já que a água é um item indispensável para todas as etapas do preparo de alimentos. De acordo com a RDC 216/04, é obrigatório que todos os estabelecimentos que comercializam alimentos façam uso de água potável durante a manipulação. No estudo de Rosa et al. (2019), observou-se um conflito com o dado do presente estudo, onde os autores demonstraram conformidade da água em apenas 33,3% dos boxes analisados em um mercado público de Belém-PA (Brasil, 2004).

No que diz respeito à higienização dos boxes no momento da abordagem aos comerciantes, verificou-se conformidade em 64,6% dos locais, demonstrando um percentual favorável, mas que ainda precisa ser melhorado. Todavia, é comum locais como mercados públicos não apresentarem 100% de conformidade nesta variável, visto que são locais que já requerem grandes demandas dos comerciantes. Uma pesquisa realizada por Rodrigues et al. (2017), evidenciou esta precariedade na higienização das instalações e utensílios nos estabelecimentos. Fato que ocorria pela falta de trabalhadores disponíveis para essas tarefas.

Evidenciou-se fragmentar a análise das condições das instalações físicas presentes nos boxes, onde se observou os seguintes percentuais no momento da aplicação do questionário: 66,9% dos estabelecimentos apresentavam lâmpadas desprotegidas; 70,9% não apresentavam conformidade de pisos, paredes e bancadas de acordo com a RDC 216/2004; 59,8% não dispunham de ventilação nos boxes; e em 54,3% deles, as instalações/fiações elétricas encontravam-se desembutidas, trazendo riscos aos trabalhadores do local.

Os dados expostos também foram observados no estudo de Rodrigues et al. (2017), onde este apontou uma deficiência de 82,8% nas instalações em geral de estabelecimentos comerciais de carnes no município de Bom Jesus-PI. O autor apresentou dados que corroboram com a pesquisa atual principalmente nas variáveis de ventilação, pisos, paredes e tetos, com percentuais acima de 80%. Alves e Teófilo (2016) em seus achados na cidade de São Luís - MA, também destacaram a fiação elétrica evidente e a quantidade de lâmpadas expostas, dificultando a plena higienização do estabelecimento e o risco de explosões advindas de possíveis quedas das lâmpadas.

O descarte de resíduos esteve inadequado em 62,2% dos 127 boxes, com lixeiras sem acionamento a pedal. Este dado corrobora com o estudo de Rocha, Silva e Da Silva. (2018) realizado em Santo Antônio de Jesus-BA, em supermercados, onde através de notificações da Vigilância Sanitária e Ambiental, os autores observaram que 64,7% dos locais também não apresentavam lixeiras com acionamento a pedal (Alves & Teófilo, 2016). Rosa et al. (2019) em seus achados também relataram uma inconformidade no descarte dos resíduos, com lixeiras abertas e sem nenhuma proteção.

Observou-se a presença de animais circulando pelos boxes e redondezas em 59,1% dos casos. A presença de animais como cães e gatos, tem sido algo recorrente em mercados públicos, o que coloca em risco a saúde e segurança dos vendedores

e compradores, uma vez que estão expostos a animais em sua maioria sujos e não vacinados, comprometendo a higiene e a qualidade dos estabelecimentos (Souza, et al., 2016).

Observou-se que 73,2% dos boxes possuíam banheiros próximos, majoritariamente, disponibilizados pelos próprios mercados públicos. Destaca-se a importância da existência de um sanitário próximo, acessível e, sobretudo higienizado recorrentemente, uma vez que se trata de locais de grande circulação de pessoas. De acordo com Melo, Santos e Aquino (2018), é indispensável que os sanitários estejam em completo estado de higiene e conservação, prontos para atender as necessidades fisiológicas dos trabalhadores, além da necessidade de estarem devidamente separados dos locais de manipulação dos alimentos.

O comércio nos Mercados públicos do Recife-PE enfrenta problemas na adesão das recomendações vigentes para comercialização dos alimentos prontos para consumo humano, visto que a maioria dos comerciantes estudados não adere às normas higiênicas-sanitárias recomendadas pela ANVISA, comprometendo a qualidade dos alimentos para o consumo.

Quanto aos atributos do manipulador no preparo dos alimentos, 3,1% faziam uso de todos os equipamentos de proteção e 33,1% usavam parcialmente; 59,8% faziam uso de adornos; 37% estavam devidamente higienizados e 23,6% estavam com a higiene parcialmente comprometida, ou seja, possuíam apenas um aspecto comprometido entre: unha, barba, pele, cabelo e roupa (Tabela. 4).

Tabela 4. Atributos do manipulador no preparo dos alimentos prontos para consumo humano. Recife, 2020.

Atributos do manipulador	N	%
Uso de EPI's		
Completo	4	3,1
Parcial	82	33,1
Ausente	40	31,5
Ignorado	1	,8
Total	127	100,0
Uso de adornos		
Sim	76	59,8
Não	46	36,2
Ignorado	5	3,9
Total	127	100,0
Higiene do manipulador		
Conforme	47	37,0
Parcialmente comprometida	30	23,6
Comprometida	49	38,6
Ignorado	1	0,8
Total	127	100,0

Fonte: Dados coletados na pesquisa.

Observou-se que a maioria dos comerciantes dos boxes, não faziam o uso completo dos equipamentos de proteção individual (EPIs). Esses dados corroboram com o estudo de Brito e Souza (2019), que analisou a segurança dos alimentos manipulados por ambulantes no município de João Pessoa. A pesquisa mostrou, que 66% dos entrevistados nunca utilizaram, ou utilizam raramente do EPIs. Têm grande responsabilidade na prevenção da incolumidade do trabalhador contra diversos riscos oferecidos pelo ambiente de trabalho.

O estudo constatou também, que uma grande parcela do pesquisados utilizavam adornos durante a manipulação dos alimentos, corroborando com o estudo de Guimarães, Nascimento e Gomes (2018), que 20% dos entrevistados faziam o uso de algum adorno. Sobre a higiene do manipulador foi observado de forma geral os aspectos visíveis dos entrevistados, 38,6% dos entrevistados apresentaram higiene insatisfatória, resultado que difere dos encontrados por Kipper, Modinger e Castro (2019)

onde 56% dos manipuladores tinham o hábito da higienização das mãos, 57% praticavam hábitos que possa vir a contaminar o alimento.

4. Conclusão

O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias para a comercialização de alimentos prontos para consumo humano nos Mercados públicos da Cidade de Recife-PE. Percebeu-se grande dificuldade dos comerciantes em aderir as recomendações higiênicas sanitárias protocoladas pela ANVISA para comercialização de alimentos prontos uma vez que a maioria dos estabelecimentos do mercado não possuem estrutura ideal e nem subsídios para armazenamento para oferecer uma melhor qualidade dos alimentos ofertados. Analisou-se também a presença/ausência nos comerciantes quanto a utilização de Equipamentos de proteção e higiene como luvas, tocas, aventais bem como a higiene do local ao redor dos estabelecimentos, muitos com esgotos ao céu aberto, até mesmo animais a passear no local, banheiros em lugares inoportunos dificultando as regras sanitárias.

Espera-se que os órgão de vigilância façam um investimento para a capacitação e aperfeiçoamento das normas a serem seguidas. Com essa intervenção espera-se que haja melhorias neste aspecto, beneficiando a população consumidora. Uma vez que a relação consumidor e vendedor estão diretamente atrelados a saúde do cliente que irá consumir o produto ofertado.

Referências

- Alves, G. L., & Teófilo, T. S. (2016). Aspectos higiênicos-sanitários de estabelecimentos de comercialização de pescado no “Mercado do Peixe” em São Luiz-MA. *Revista Científica de Medicina Veterinária*, 14(26).
- Andrade, A. P. C., et al. (2020). *Evaluation of the physical and chemical parameters of Minas Frescal and Ricotta cheese marketed in Fortaleza*. *Revista Ciência Agronomia*, 51(2), e20186414.
- Brasil. (2004). *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>
- Brasil. (2015). *Resolução RDC nº 168, de 02 de Setembro de 2015*. http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_43_2015_.pdf/2d1da3b5-f322-47b0-85b7-d538f6658493.
- Brasil. (2015). *Resolução RDC nº 43, de 01 de Setembro de 2015*. RESOLUÇÃO - RDC Nº 43, DE 1º DE SETEMBRO DE 2015 - Imprensa Nacional (in.gov.br).
- Brito, D. S., & de Souza, W. L. (2019). A importância do uso de equipamentos de proteção individual e a segurança dos alimentos manipulados por ambulantes no município de João Pessoa/PB. *Nutrição Brasil*, 18(2), 73-79.
- Brito, G., et al. (2003). Avaliação da Qualidade Microbiológica de Hambúrgueres e Cachorros-quentes Comercializados por Vendedores Ambulantes no Município de Juazeiro do Norte, CE. *Revista Higiene Alimentar*, 17(110), 90-94.
- Franco, B. D. G. M., & Landgraf, M. (2005). *Microbiologia dos alimentos*. Atheneu, 196p.
- Guimarães, I. R. B., Nascimento, F. D. C. A. D., & Gomes, R. S. L. D. C. (2018). A prática na manipulação de alimentos em duas feiras livres de Belém, PA. *Hig. aliment*, 48-52.
- Kipper, B. H., Modinger, G. M., & Castro, T. H. S. (2019). Verificação Das Condições Higiênico-Sanitárias E De Manipulação De Alimentos Em Food Trucks, Santa Catarina/Brasil. *Revista de Ciência Veterinária e Saúde Pública*, 6(2), 322-341.
- Ludke, M. & Andre, M. E. D. A. (2013). Pesquisas em educação: uma abordagem qualitativa. *E.P.U.*
- Lúcio, A. F., Gomes, J. E. G., & de Souza, B. M. S. (2020). Avaliação Da Temperatura De Produtos Lácteos Expostos Em Unidades Produtoras De Frio De Hipermercado. *Revista Higiene Alimentar*, 34, 290.
- Marta, B. E. O. C. (2019) Os Mercados públicos do Recife- PE sobre a ótica do consume coletivo: Significados e tendências. *Universidade Federal Rural de Pernambuco*.
- Melo, F. E. B., Santos, R. I., & Aquino, R. C. A. (2018). Condições higiênico-sanitárias para comercialização de carnes em mercados públicos do Recife-PE. *Journal of Health*
- Oliveira, R. B. A., et al. (2008) Avaliação higiênico-sanitária dos boxes que comercializam carnes em dois mercados públicos da Cidade do Recife-PE/Brasil. [Serial online].

Pereira, A. S. et al. (2018). Metodologia da pesquisa científica.

Rodrigues, A. A. et al. (2017). Aspectos higiênicos-sanitários de estabelecimentos comercializadores de carnes no município de Bom Jesus-PI. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 11(1), 94-103.

Rocha, L. S. G., da Silva, I. D. M. M., & da Silva, R. M. (2018). Principais inadequações de supermercados verificadas nas notificações emitidas pela Vigilância Sanitária e Ambiental. *Magistra*, 29(1), 1-7.

Rosa, M. Y. O., Junior, L. N. C., & Lobato, F. H. S. (2019). O risco sanitário na comercialização de alimentos em um mercado público da Amazônia: um estudo de caso em Belém (PA). *Scientia Plena*, Sergipe, 15(10), 1-7.

Santos, E. H. B. et al. (2016). Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias no Comércio de Pescados em um Mercado do Peixe.

Souza, E. R. S., et al. (2016). Boas práticas de manipulação de pescados em mercados públicos do Recife-PE. *Revista Electronica Estácio Recife*, 1(1), 1-10.