

**Comercialização de produtos cárneos em feiras livres na cidade de Fortaleza (CE):
avaliação das conformidades de acordo com a legislação**

**Commercialization of meat products at street market in the city of Fortaleza (CE):
evaluation of conformities according to legislation**

**Comercialización de productos cárnicos en ferias gratuitas de la ciudad de Fortaleza
(CE): evaluación de conformidades según legislación**

Recebido: 24/09/2020 | Revisado: 25/09/2020 | Aceito: 29/09/2020 | Publicado: 01/10/2020

Karolyne Lima Magalhães

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3020-3242>

Universidade Federal do Ceará, Brasil

E-mail: karolynelimam@gmail.com

Leonardo Leandro de Vasconcelos

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5344-230X>

Universidade Federal do Ceará, Brasil

E-mail: leo.leandro_vasconcelos@hotmail.com

Juliane Döering Gasparin Carvalho

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0199-7864>

Universidade Federal do Ceará, Brasil

E-mail: julianedgc@gmail.com

Milena Lidiani Bomfim de Melo

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4537-4896>

Universidade Estácio de Sá, Brasil

E-mail: milenalbm@hotmail.com

Ana Paula Colares de Andrade

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0554-4376>

Universidade Federal do Ceará, Brasil

E-mail: ana.colares@hotmail.com

Resumo

Este trabalho avaliou as condições de higiene de produtos cárneos vendidos em feiras livres de Fortaleza (CE). As feiras escolhidas podem ser consideradas de médio porte e ocorrem em local fixo. Para a avaliação, utilizou-se um check list adaptado da Portaria n° 31, de 2005; os

critérios avaliados foram: manipuladores, acondicionamento do produto, abastecimento de água, manejo de resíduos, instrumentos e utensílios utilizados, higienização do ambiente, presença de objetos em desuso, manejo dos resíduos e a origem e qualidade de matéria-prima utilizada. Para compor o perfil dos permissionários, a escolaridade e o tempo atuando como feirante foi incluso no check list. Após obtenção dos dados, os estabelecimentos foram classificados em grupos, de acordo com o percentual de conformidades. O nível de escolaridade dos permissionários foi semelhante entre as feiras avaliadas. A maior parte foi caracterizada sem escolaridade ou não quis responder, 62% e 66% nas feiras 1 e 2, respectivamente. O tempo de atuação como comerciante de produtos cárneos variou de 2 a 25 anos. Apenas 12 bancas aceitaram participar; sendo quatro para cada categoria de carne (bovina, aves e pescados). De acordo com a Portaria nº 31/05, as feiras foram enquadradas no grupo 03, apresentando percentual de conformidades menor que 50%. Constatou-se que as feiras livres avaliadas atuam em condições que comprometem a qualidade dos produtos cárneos comercializados e podem colocar em risco a saúde dos consumidores. Sugere-se maior fiscalização dos órgãos competentes, campanhas de promoção à saúde para minimizar riscos e favorecer a conscientização entre feirantes e consumidores.

Palavras-chave: Feiras livres; Produtos cárneos; Higiene.

Abstract

This work evaluated the hygiene conditions of meat products sold in street markets in Fortaleza (CE). The chosen fairs can be considered medium-sized and take place in a fixed place. For the evaluation, a checklist adapted from Ordinance N° 31/ 2005, was used the following criteria: handlers, product packaging, water supply, handling waste, instruments and utensils used, cleaning the environment, presence of objects in disuse, waste management and the origin and quality of raw material used. To compose the profile of the permissionaires in the stalls, education and time working as marketer was included in the checklist. After obtaining the data, the fair stores were classified into groups, according to the percentage of conformities. The permissionaires education level was similar between the evaluated fairs. Most were characterized without schooling or did not want to answer, 62% and 66% at fairs 1 and 2, respectively. Time as a seller of meat products varied from 2 to 25 years. Only 12 stalls agreed to participate; being four for each category of meat (beef, poultry and fish). According to Ordinance N° 31/05, the fairs were classified in group 03, as they presented a lower percentage of conformities than 50%. It was found that the fairs evaluated operate in conditions that compromises the quality of the commercialized meat products and can put

consumers' health at risk. It is suggested that there be greater inspection by competent organizations, health promotion campaigns to minimize risks and promote awareness among marketers and consumers.

Keywords: Street market; Meat products; Hygiene.

Resumen

Este trabajo evaluó las condiciones higiénicas de los productos cárnicos vendidos en ferias abiertas en Fortaleza (CE). Las ferias elegidas pueden ser consideradas medianas y suceden en un lugar fijo. Para la evaluación, se utilizó una lista de verificación adaptada de la Ordenanza N° 31, de 2005, los criterios evaluados fueron: manipuladores, empaque de productos, suministro de agua, manejo de residuos, instrumentos y utensilios utilizados, limpieza ambiental, presencia de objetos en desuso, manejo de residuos y origen y calidad de la materia prima utilizada. Para componer el perfil de los licenciarios en los quioscos, se incluyó en la lista de verificación la educación y el tiempo de trabajo como vendedor en la feria. Después de obtener los datos, los establecimientos fueron clasificados en grupos, según el porcentaje de conformidades. El nivel de educación de los licenciarios fue similar entre las ferias evaluadas. La mayoría se caracterizó sin escolaridad o no quiso contestar, 62% y 66% en las ferias 1 y 2, respectivamente. El tiempo de trabajo como comerciante de productos cárnicos osciló entre 2 y 25 años. Solo 12 puestos aceptaron participar; cuatro para cada categoría de carne (vacuno, aves y pescado). De acuerdo con la Ordenanza N° 31/05, las ferias se clasificaron en el grupo 03, presentando un porcentaje de cumplimiento menor al 50%. Se encontró que las ferias abiertas evaluadas operan en condiciones de infraestructura y educación para la salud que comprometen la calidad de los productos cárnicos vendidos y pueden poner en riesgo la salud de los consumidores. Se sugiere una mayor fiscalización por parte de las organizaciones competentes, campañas de promoción de la salud para minimizar riesgos y favorecer la sensibilización entre comercializadores y consumidores.

Palabras clave: Ferias abiertas; Productos de carne; Higiene.

1. Introdução

Feiras livres são grandes canais de distribuição de alimentos e contribuem para impulsionar a economia de comércio locais. Muitas feiras ainda se mantêm competitivas frente aos supermercados, e isso pode ser explicado pela possibilidade de comparação de

preços de um produto ao mesmo tempo e em um mesmo local, além da ideia de obter produtos mais frescos e de qualidade por um preço acessível (Santos, 2005).

Entretanto, observa-se nas feiras livres a não adequação ou ausência de condições de infraestrutura e acondicionamento adequadas, o que favorece o acúmulo de resíduos, presença de vetores de doenças, que junto com a falta de orientação dos comerciantes quanto a práticas de higiene durante a comercialização tornam os produtos inseguros para consumo.

Em Fortaleza, as feiras são controladas pelas secretarias regionais correspondentes à área onde atuam e para solicitar autorização para atuar como feirante, o interessado deve comparecer à sede de cada regional. Esses locais contam com fiscalização para questões ambientais, sanitárias e de controle urbano (Ribeiro, 2015).

Produtos de origem animal e seus derivados exigem um controle mais rigoroso das boas práticas, uma vez que são alimentos que possuem maior quantidade de água e estão mais propícios a alterações, mesmo quando obtidos de animais sadios. A contaminação desses produtos pode ocorrer durante o beneficiamento e comercialização, o que pode levar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que são enfermidades relacionadas à ingestão de alimentos ou água contaminados. Com os sintomas, muitas vezes negligenciados pela população, as DTAs são a causa de cerca de 420 mil mortes por ano por ingestão de alimentos contaminados por bactérias, vírus, parasitas ou substâncias químicas, Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS, 2019).

Uma vez que não há legislação direcionada ao controle das práticas de manipulação e produção de produtos cárneos em feiras livres, para a cidade de Fortaleza/CE, convém adotar os princípios estabelecidos pela Portaria nº 31 de 2005, da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) da Prefeitura de Fortaleza – CE, que estabelece uma lista de verificação das boas práticas em serviços de alimentação conforme a Resolução nº 216, de setembro de 2004. O uso dessa lista permite averiguar as condições das boas práticas de manipulação, obtendo dados que possibilitam propor medidas de correção às não conformidades.

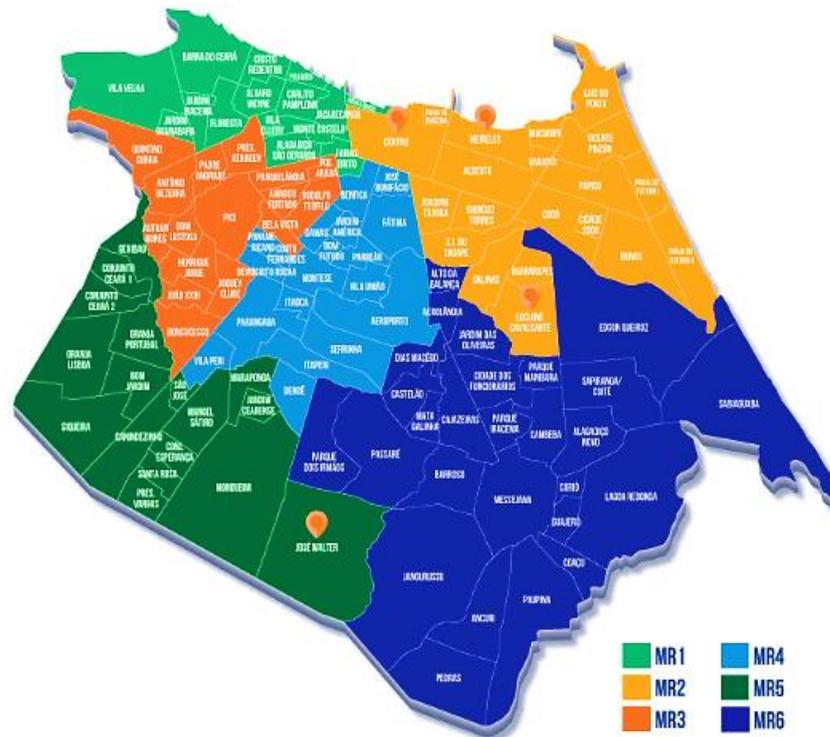
Diante do exposto e visando realizar futuras orientações sobre boas práticas aos permissionários desses locais, este trabalho avaliou as condições de higiene de produtos cárneos vendidos em feiras livres da cidade de Fortaleza (CE).

2. Metodologia

As feiras avaliadas podem ser consideradas de médio porte, pois ocorrem em local fixo e com maior funcionamento aos finais de semana. A escolha dos pontos de coleta de

dados foi baseada no comércio de produtos cárneos existentes nas principais regionais na cidade de Fortaleza (CE): Regionais IV e VI (Figura 1).

Figura 1 - Mapa com destaque das regionais de Fortaleza.



Fonte: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas [SEBRAE] (2014).

A análise das bancas foi realizada através de *check list* com base na Portaria municipal nº 31/2005 - SMS de Fortaleza (CE). Os itens analisados foram: manipuladores, acondicionamento do produto, abastecimento de água, manejo de resíduos, instrumentos e utensílios utilizados; a higienização do ambiente; presença de objetos não referentes a manipulação, manejo dos resíduos; hábitos higiênicos na manipulação, origem/procedência e a qualidade de matéria-prima utilizada. Para montar o perfil dos permissionários das bancas, a escolaridade e o tempo atuando como feirantes foram inclusos no *check list*.

A legislação utilizada classifica os ambientes de manipulação em grupos de acordo com o percentual de conformidades encontradas, dessa forma, as feiras, após coleta e tabulação dos dados, foram classificadas em: grupo 1, apresenta de 76 a 100% de conformidades dos itens; grupo 2, apresenta de 51 a 75% de conformidades dos itens; e grupo 3, apresenta de 0 a 50% de conformidade dos itens. Para cálculo do percentual de conformidades para os ambientes, fez-se a soma de itens conformes de todos os critérios em razão do total de itens avaliados multiplicando por cem (Fortaleza, 2005).

Vale salientar que o projeto foi elaborado de acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (Brasil, 2012) e submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará sob o número CAAE: 36866920.7.0000.5054. Os permissionários que concordaram em participar do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

3. Resultados e Discussão

Nas feiras não havia divisão entre as mercadorias vendidas; produtos cárneos, hortaliças e roupas eram vendidos em bancas próximas, sem separação de áreas. De 43 bancas que comercializavam produtos cárneos, apenas 12 permissionários concordaram em participar. Destes, quatro comercializavam carne bovina, quatro comercializavam aves e quatro pescados.

O tempo dos entrevistados atuando como comerciante de produtos cárneos variou de 2 a 25 anos. Em trabalho semelhante avaliando carnes vendidas no município de Pau dos Ferros (RN), Sousa et al (2012), obtiveram um período ainda maior com 50% dos entrevistados apresentando de 16 a 30 anos como vendedores de produtos de origem animal em feiras livres.

O nível de escolaridade dos permissionários foi semelhante entre as feiras avaliadas. Na feira 1, os entrevistados eram 28% do nível fundamental e 10% do nível médio. Da mesma forma, na feira 2, o nível fundamental (18%) prevaleceu ao médio (16%). Contudo, a maior parte dos feirantes foi caracterizada sem escolaridade ou não quis responder, 62% e 66% na feira 1 e 2, respectivamente.

Não existia acesso ou ponto de água; a limpeza era realizada com panos para mãos e utensílios. Dentre os avaliados, apenas 25% optaram por levar ao ponto de venda recipientes com água para higienização (Figura 2a) e ainda assim não era em quantidade suficiente para cumprir todas as etapas de higiene e também não possuíam agentes detergentes para uso. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária [ANVISA] recomenda a presença de lavatórios para utensílios e exclusivos para higiene das mãos no local, com sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado (Brasil, 2004).

A Resolução nº 216/ANVISA/2004 estabelece que os manipuladores de alimentos apresentem boa higiene pessoal, façam uso de uniformes limpos, incluindo toucas, aventais e luvas, não utilizem adornos, não falem ou fumem, nem manipulem dinheiro durante comercialização de alimento (Brasil, 2004). Ao contrário dessa recomendação, todos os

feirantes se encontravam sem uniformes ou com vestimentas sujas de sangue, unhas grandes e com sujidades, barba e não utilizavam luvas para a manipulação do produto; falavam excessivamente, se alimentavam e fumavam, além disso, todos manipulavam dinheiro e usavam adornos enquanto trabalhavam.

Os materiais utilizados nos locais de manipulação de alimentos não devem transmitir odores, sabores ou serem de material não absorvente (Brasil, 2004). No entanto, durante as visitas observou-se que os produtos permaneciam sob superfícies de madeira, papelão ou de metal desgastadas (Figura 2b).

Segundo os permissionários, as feiras livres não possuem equipe responsável pela coleta dos resíduos durante o período de comércio, sendo então acumulados no chão atrás das bancas ou na lateral (Figura 2a) até o período da tarde, após término da comercialização, no qual a equipe da prefeitura de Fortaleza realiza o recolhimento e descarte. Em feiras livres do município de Pau dos Ferros (RN), a situação era similar, onde em 50% das barracas existia lixo ao seu redor (Sousa, Filho, Melo, Fernandes, Rocha & Machado, 2012).

Figura 2 - Registros das visitas. a) Recipientes com água utilizados por feirantes (figura à esquerda) para higienização das mãos e utensílios. b) Carne de aves, comercializadas sem refrigeração (figura à direita).



Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Os produtos cárneos, principalmente carnes bovina e de aves, eram comercializados em temperatura ambiente e sem proteção contra insetos ou outro tipo de contaminação; apresentavam características sensoriais alteradas, coloração escura, aspecto seco e com mau

cheiro em alguns casos. Além disso, não possuíam rótulo ou item de identificação de origem ou procedência. Alimentos perecíveis devem permanecer sob refrigeração durante exposição e manipulação, e a comercialização dos produtos cárneos nessas condições pode alterar a qualidade do produto (Correia & Roncada, 1997).

Os dados obtidos neste trabalho foram semelhantes aos encontrados por Matos, Benvindo, Silva e Carvalho (2015), que constataram condições higiênicas de comercialização dos produtos insatisfatórias na maioria das feiras livres no Brasil, avaliadas no período de 2008 a 2015. Tais condições contribuem para o processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar, o que pode caracterizar problemas à saúde pública.

Os percentuais de conformidades demonstrados (Tabela 1) indicam que ambas as feiras podem ser classificadas no grupo 03, pois apresentaram valores abaixo de 50% de conformidades. Se for observado o grupo de carne comercializado, o maior percentual de conformidades foi observado nas bancas que comercializam pescado, entretanto esse valor ainda se caracteriza abaixo do ideal para comercialização adequada desses produtos, tais condições e não conformidades encontradas contrariam a legislação, também afetando a qualidade dos produtos comercializados.

Tabela 1 - Média do percentual de conformidades apresentadas dentre as X questões avaliadas nas bancas entrevistados nas feiras.

Feiras	Percentual de conformidades por Bancas (%)		
	Carne bovina	Carne de aves	Pescado
F1	3,81	4,29	0,0
F2	0,0	9,99	14,28

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Farias et al (2010), verificou que dos 37 quesitos avaliados nas feiras livres do município de Hidrolândia/CE, 70,3% (26 itens) apresentaram não-conformidades. Em outro estudo, Martins e Ferreira (2018), ao caracterizar as condições higiênico-sanitárias das feiras livres da cidade de Macapá e Santana (AP), constataram, 73,0% de não conformidade na feira de Novo Buritizal (Macapá) e nas feiras de Novo Horizonte (Macapá) e Santana 83,0% de não conformidades, em ambas.

Dessa forma, observa-se a necessidade de um maior treinamento/capacitação com os comerciantes das feiras livres que trabalham com a comercialização de produtos cárneos, visto que o grande percentual de não conformidades coloca em risco a saúde da população pelo fato desses locais apresentarem uma elevada poluição ambiental, devido ao acúmulo de sujidades, pragas, insetos, animais de pequeno porte, etc. e pela possibilidade de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

4. Considerações Finais

As feiras livres avaliadas atuam em condições de infraestrutura e educação sanitária que comprometem a qualidade dos produtos cárneos comercializados e colocam à saúde do consumidor em risco. Esses estabelecimentos demandam ações de orientação sobre boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, pontos de apoio e legislação que regulamentam esses locais de comércio.

Diante do exposto, sugere-se aos órgãos competentes maior fiscalização e campanhas de educação e promoção à saúde com o intuito de minimizar os riscos e favorecer a conscientização entre feirantes e consumidores.

Referências

Brasil (2004). Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Recuperado de <<http://portal.anvisa.gov.br/legislacao/?inheritRedirect=true#/visualizar/27436>>.

Brasil (2012). Ministério da Saúde. Resolução n. 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. Brasília, Diário Oficial da União. Recuperado de <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html>.

Correia, M., & Roncada, M. J. (1997). Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. Revista de Saúde Pública. São Paulo, 31(3), 296-601.

Farias, K. C., Martins, F. F. F., Martins, F. F., Moreira, I. C. M., Jales, K. A., Alencar, T., & Silva, M. (2010). Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-CE. *V CONNEPI*, 1-7.

Fortaleza (2005). Vigilância Sanitária e Ambiental. Portaria nº 31, de 21 de março de 2005. Aprova a lista de verificação das boas práticas em serviços de alimentação baseada na Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. Fortaleza, CE.

Matos, J. C., Benvindo, L. R. S., Silva, T. O., & Carvalho, L. M. F. (2015) Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. *Revista Eletrônica Gestão & Saúde*. Vol.06, Nº. 03, p. 2884-93.

Organização Pan-Americana da Saúde [OPAS] (2019). Segurança dos alimentos é responsabilidade de todos. Recuperado de <https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5960:seguranca-dos-alimentos-e-responsabilidade-detodos&Itemid=875>.

Ribeiro, G. (2020), Feiras de rua resistem e acontecem diariamente em diferentes bairros. *Diário do Nordeste*. Recuperado de <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/metro/feiras-de-rua-resistem-e-acontecem-diariamente-em-diferentes-bairros-1.1226662>>.

Santos, A. R. (2005). A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. *Revista do Departamento de Geociências* 14(1).

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas [SEBRAE] (2014). Mapa de Regionais de Fortaleza-CE.

Sousa, C. O.; Filho, G. P. C., Melo, K. K. F., Fernandes, M. B., Rocha, S. F., & Machado, A. L. (2012). Perfil da qualidade higiênico-sanitária de carnes comercializadas no município de Pau de Ferros/RN – Brasil. In: VII Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação, Palmas.

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Karolyne Lima Magalhães – 35%

Leonardo Leandro de Vasconcelos – 35%

Juliane Döering Gasparin Carvalho – 10%

Milena Lidiani Bomfim de Melo – 10%

Ana Paula Colares de Andrade – 10%