

PRÁTICAS DE CUIDADO NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS POR FEIRANTES EM FEIRA DE SANTANA - BA

Rafanielly de Oliveira Alves¹; Carmen Liêta Ressureição dos Santos²

1. Bolsista PROBIC/UEFS, Graduanda em Enfermagem, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: rafanielly_alves@hotmail.com
2. Orientador, Departamento de Saúde, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: camenlietasantos@yahoo.com.br

PALAVRAS-CHAVE: manipulação de alimentos, vigilância sanitária, feirantes.

INTRODUÇÃO

A feira livre constitui-se como uma prática comercial muito antiga, sua origem remonta o século IX na Europa, onde mercados locais eram organizados visando o fornecimento de gêneros de primeira necessidade à população (COUTINHO et al, 2006; SATO, 2007). No Brasil, as feiras livres representam umas das mais antigas formas de varejo, desempenhando papel importante na venda, principalmente de produtos hortícolas (verduras, legumes e frutas) (ÂNGULO, 2003). Destarte, no interior das feiras livres são tecidas relações econômicas, sociais e culturais, onde a figura do feirante torna-se imprescindível para o escoamento dos gêneros alimentícios, uma vez que, como afirma Mascarenhas e Dolzani (2008), o feirante é um profundo conhecedor das particularidades da freguesia e da natureza dos produtos que vende, tendo autonomia para barganhar o preço. A produção, distribuição, armazenamento e comercialização de alimentos em feiras livres exigem cuidados especiais com o ambiente de trabalho, equipamentos, utensílios e instalações sanitárias (SOUZA, 2005). Diante disso, o estudo teve por objeto uma análise da interface entre as práticas de cuidado na manipulação de alimentos por feirantes que atuam no entreposto do Centro de Abastecimento e nas feiras livres da Cidade Nova, Estação Nova, Tomba e Sobradinho em Feira de Santana – Ba e o que é preconizado pela Vigilância Sanitária (VISA). A justificativa para a realização e relevância dessa pesquisa está baseada na forma como acontece a manipulação dos alimentos comercializados em feiras livres pelos feirantes, uma vez que, essa manipulação, muitas vezes reproduz táticas ultrapassadas e pode apresentar graves problemas higiênico-sanitários, que tem potencial para prejudicar a saúde do consumidor, considerando que a promoção e proteção a saúde, exige que o indivíduo, além de prevenir doenças, atente para sua alimentação e nutrição (COUTINHO et al, 2006). A pesquisa teve por objetivo descrever as práticas de cuidado na manipulação de alimentos por feirantes que atuam nas feiras livres do entreposto do Centro de Abastecimento e nas feiras livres da Estação Nova, Cidade Nova, Sobradinho e Tomba em Feira de Santana – Ba.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido por meio de uma abordagem qualitativa do tipo descritiva e exploratória, utilizando dados obtidos de fonte secundária. O campo empírico é configurado pelas feiras livres do Tomba, Estação Nova, Cidade Nova, Sobradinho e entreposto do Centro de Abastecimento, situadas na cidade de Feira de Santana – BA, a “Princesa do sertão”, que é a segunda maior cidade do Estado da Bahia e a 31ª do Brasil, possuindo uma área de 1.344 Km² (PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA, 2012). Nas feiras livres da cidade são comercializados produtos hortigranjeiros, vindos de diversos municípios baianos, derivados do couro e barro, produtos avícolas, peças de eletrodomésticos, confecções, dentre outros produtos procurados como a “carne de sertão” e caças mais raras da região (MOREIRA, 1997). Os sujeitos participantes da pesquisa foram feirantes de ambos os sexos,

que estavam em atividade laboral nas feiras livres selecionadas, no período estabelecido para a pesquisa de campo – março a agosto de 2010 - e que aceitaram participar da pesquisa. Foram utilizados dados secundários produzidos no projeto de pesquisa “Práticas de cuidado no cotidiano de feirantes em Feira de Santana – BA” (AGUIAR et al, 2009) – aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UEFS, sob protocolo de número 148/2008- , existentes no Núcleo Integrado de Estudos e Pesquisas sobre o Cuidar/Cuidado (NUPEC). Os dados foram obtidos mediante entrevista semi-estruturada com 47 feirantes. A análise dos dados remeteu-se as maneiras como os feirantes elaboram estratégias e táticas que expressam suas práticas de cuidado com os produtos que comercializam e com seu local de trabalho. Para a realização dessa análise foi utilizada a técnica de análise de conteúdo, definida por Bardin (1977) como um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. O estudo foi realizado em consonância com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (Brasil, 1996). Incorporando os referenciais básicos da bioética: autonomia, não-maleficência, beneficência e justiça.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos dados possibilitou a construção de duas categorias: **Práticas de cuidado dos feirantes no comércio de alimentos** evidencia que os feirantes associaram as práticas de cuidado com o seu comércio a três aspectos, que permitiram a criação das subcategorias: Manejo com os alimentos comercializados e a percepção do feirante com a higiene do seu próprio corpo, mostrando que esse manejo com os alimentos comercializados envolve várias ações, desde a limpeza dos mesmos, proteção, cuidado com a exposição ao ambiente, seleção e descarte daqueles que se encontram em processo de degeneração, adoção de normas de biossegurança para preparar e realizar a venda dos alimentos, até a disposição desses na banca para o comércio. Apesar de sinalizarem ações nesses âmbitos, o que se percebe é que o feirante, muitas vezes, tem um conhecimento precário sobre as boas práticas de manipulação e comercialização dos alimentos. Fator que pode representar risco à saúde pública pela transmissão de doenças veiculadas por alimentos (ALMEIDA; PENA, 2011). É importante adotar medidas de limpeza e desinfecção de frutas, hortaliças e verduras comercializadas na feira livre, entre os processos de higienização mais conhecidos estão a lavagem em água corrente e o uso de solução desinfetante, porém dentre os relatos dos feirantes, concluí-se que eles não sinalizam o uso de soluções desinfetantes para compor o processo de limpeza, e também não utilizam a lavagem dos alimentos como rotina nesse processo. A seleção de alimentos aptos para serem comercializados mostrou ser uma das preocupações dos feirantes, uma vez que todo gênero alimentício destinado ao comércio deve possuir boas condições de aparência e sanidade para que satisfaçam as exigências do consumidor. Entretanto a geração de resíduos alimentícios na feira livre, que acontece pelo descarte daqueles alimentos em processo de degeneração, deve estar apoiada no correto recolhimento desses resíduos, uma vez que, de acordo com a ANVISA, o lixo acumulado atrai insetos, roedores e outros animais para a área da feira, além de ser um meio ideal para multiplicação de micróbios patogênicos (Brasil, 2004a). Por isso é importante que os resíduos estejam sempre ensacados e em recipientes apropriados com tampa (SESC, 2003). A higiene corporal do próprio feirante, que é um manipulador de alimentos, também tem grande importância, cabendo ao manipulador se manter sempre asseado, tomando banho diariamente, uma vez que esse representa fonte de contaminação para os alimentos, sendo que os micróbios estão espalhados por todo o seu corpo, como cabelos, nariz, mãos, principalmente unhas, e suor; é importante, então, usar cabelos presos e cobertos por toucas ou gorros, como foi sinalizado nas falas de alguns feirantes (BRASIL, 2004b). Na subcategoria Limpeza e organização do espaço físico das barracas, os feirantes relataram que os cuidados com o espaço físico da barraca incluem varrer

e lavar, utilizando água, sabão e detergentes. Alguns relataram que esse processo de limpeza é realizado todos os dias antes do início das atividades de comércio na feira livre, enquanto outros diziam realizá-lo apenas uma vez na semana. De acordo com a ANVISA, o espaço físico das barracas representa o local de trabalho do feirante e sendo assim este deve ser limpo e organizado, pois a sujeira acumulada representa local ideal para multiplicação de micróbios, então, a limpeza do local de trabalho deve ser feita sempre que necessário e ao término das atividades (Brasil, 2004b). O cuidado com a limpeza e organização das barracas é imprescindível para a segurança no ambiente de trabalho, prevenindo o aparecimento de pragas, como ratos e baratas, além de permitir que os alimentos comercializados estejam livres de contaminações. Outra subcategoria, Cuidados com o consumidor no comércio de alimentos em feira livre, revela que os feirantes referiram que uma das formas de estabelecer cuidado com o seu comércio está associado aos clientes, relatando que é preciso atender aos mesmos com atenção, além de buscar incorporar itens que os atraiam até suas barracas para compra. Sendo assim, a forma de atendimento é um dos fatores que atrai a clientela, segundo Rodrigues (2004), durante o processo de vendas, os feirantes devem estabelecer uma relação amistosa com os seus clientes. Na segunda categoria criada a partir da análise dos dados **Problemas presentes nas feiras livres na concepção dos feirantes**, foram sinalizados alguns problemas existentes nas feiras livres, dentre esses estão as precárias condições higiênicas dos banheiros, a falta de segurança nas feiras livres em estudo e a inadequação da limpeza feita pelos agentes do serviço de limpeza da Prefeitura do município de Feira de Santana. Em se tratando das inadequadas condições higiênicas dos banheiros, alguns feirantes mostraram-se bastante incomodados com tal situação, sendo que a falta de uma adequada higienização dos sanitários das feiras livres causa desconforto tanto para o cliente como para o feirante, e ainda representa um veículo de contaminação e promoção de mau cheiro. Assim, segundo a ANVISA, os banheiros devem estar sempre limpos e organizados, com papel higiênico, sabonete, antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal (BRASIL, 2004a). É importante também que o serviço de limpeza disponibilizado pela prefeitura seja resolutivo, pois é necessário que ao final de cada dia de feira livre os resíduos gerados sejam recolhidos, para que o ambiente fique organizado para outro dia de feira livre, além de privar a comunidade circunvizinha do mau cheiro proveniente do acúmulo de resíduos orgânicos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos permitiram atender além do objetivo proposto que foi analisar as práticas de cuidados na manipulação de alimentos por feirantes nas feiras livres. No que tange às práticas de manipulação dos alimentos pelos feirantes e à adequação das mesmas ao que é preconizado pela VISA, percebemos que os feirantes possuem conhecimento muito limitado e baseado intimamente em seu contexto sociocultural, reproduzindo, muitas vezes, táticas de cuidado ultrapassadas com os alimentos. Nesse sentido, essas táticas precisam ser readequadas a partir de atividades educativas com os feirantes, ensinando boas práticas de manipulação desde o preparo dos alimentos até o momento em que são expostos para a venda. Outro ponto que precisa ser trabalhado também se refere ao cuidado que o feirante precisa ter com sua higiene corporal. Tais questões devem atrair o olhar da Vigilância Sanitária do município de Feira de Santana, para que esta realize atividades educativas que valorizem o saber do feirante, ajudando-o a construir um novo pensamento para o cuidado com os alimentos e com o seu próprio corpo; essas atividades devem ser também acompanhadas, permitindo observar a implementação das práticas de cuidado no cotidiano e espaço das feiras livres. Outra forma de incentivar a apreensão dessas práticas de cuidado e mudança de comportamento por parte dos feirantes considera a realização de oficinas sobre boas práticas na manipulação de alimentos, pelo grupo constituinte do projeto de extensão "Promovendo a saúde no cotidiano das feiras livres de Feira de Santana- BA" presente no NUPEC. Na

concepção do próprio feirante existem problemas que dificultam o seu trabalho nas feiras livres, como a falta de segurança, inadequação higiênica dos banheiros e a limpeza deficiente feita pelo serviço de limpeza da prefeitura de Feira de Santana. Esses problemas precisam ser analisados e solucionados, assim como vários outros problemas estruturais que se fazem presentes, pois corroborando com vários estudos sobre feiras livres, tais problemas ameaçam a sobrevivência do comércio nas feiras livres. A Vigilância Sanitária pode analisar, através dos dados aqui discutidos, a necessidade de reorientar sua prática, que não deve ter somente o caráter de repressão e punição às inadequações sinalizadas, mas deve pautar-se na atividade educativa e de acompanhamento, tendo como ponto de partida o senso comum dos feirantes para reconstruir saberes.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, M. G. G. et al. 2009. *Práticas de cuidado no cotidiano de feirantes em Feira de Santana*. Projeto de pesquisa do Núcleo Integrado de Estudos e Pesquisas sobre o Cuidar/Cuidado (NUPEC). Universidade Estadual de Feira de Santana. 48f.
- ALMEIDA, M. D.; PENA, P. G. L. 2011. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo da abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Rev. Baiana de Saúde Pública*. 35(1): 110-127.
- ÂNGULO, J. L. G. 2003. Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG. *Rev. Organizações Rurais e Agroindustriais*. Lavras. 5(2): 96-109.
- BARDIN, L. 1977. *Análise de conteúdo*. Lisboa: edições 70, 225p.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004a *Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação*. Brasília, DF: Ministério da Saúde.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004b. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*. Brasília.
- BRASIL, Ministério da Saúde. 1996. Conselho Nacional de Saúde. *Resolução 196/96*, que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília, DF: Ministério da Saúde.
- COUTINHO, E. P. et al. 2006. Feiras livres do Brejo Paraibano: crise e perspectivas. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 44. Fortaleza. *Anais...:UFC*.
- MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. 2008. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. *Rev. Ateliê Geográfico*. Goiânia. 2(4): 72-87.
- MOREIRA, V. D. 1997. Projeto Memória da feira livre de Feira de Santana. Segunda fase – texto N. 3. Outras palavras. *Sitientibus*. Feira de Santana. 17: 305-335.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA. *Cidade*. 2012. Disponível em: <<http://www.feiradesantana.ba.gov.br/website/cidade.asp#links>>. Acesso em: 6 ago. 2012.
- RODRIGUES, D. M. S. 2004. *Perfil higiênico-sanitário de feiras-livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação de seus usuários*. Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos) – Universidade de Brasília. Brasília- DF. 64f.
- SESC, Departamento Nacional. 2003. *Banco de alimentos e colheita urbana: manipulador de alimentos I, perigos, DTA, higiene ambiental e de utensílios*. Rio de Janeiro: SESC.
- SOUZA, L. H. L. 2005. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. In: SIMPOSIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 12. Bauru. *Anais...:UNESP*. 01-11.