

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM FEIRA DE ARTE E ARTESANATO, RECIFE-PE

[Sanitary-hygienic Conditions of Food Trade in art and craft fair, Recife/PE, Brazil]

Vládima Virgínia Mendes Santos¹, Fernanda Maria Lino de Moura^{2*}, Raissa Ivna Alquete de Arreguy Baptista³

¹ Médica Veterinária e Especialista em Gestão da Qualidade e Vigilância Sanitária em Alimentos, Equalis/UFERSA.

² Médica Veterinária e Mestre em Ciência Animal Tropical, UFRPE.

³ Médica Veterinária e Mestre em Ciência Veterinária, UFRPE.

RESUMO – A Feira de Arte e Artesanato de Boa Viagem em Recife – PE é bastante visitada em função principalmente do seu comércio de comidas típicas. Considerando, entre outros aspectos, o risco constante de contaminação alimentar existente no local, objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias deste comércio de alimentos. Para tanto, utilizou-se um roteiro de inspeção baseado na lista de verificação contida na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 275/02 e nas determinações da RDC n° 216/04, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Ministério da Saúde. O roteiro de inspeção foi dividido em quatro blocos: Alimento expostos à venda e/ou ao consumo; Preparo do alimento; Manipuladores de alimentos; e Instalações da barraca. A partir dos resultados obtidos, as barracas foram classificadas em três grupos de acordo com a porcentagem dos itens atendidos. Após a análise dos resultados, verificou-se que 1/4 (25%) dos blocos apresentaram alto índice de atendimento aos itens avaliados, e os outros 3/4 (75%) médio e baixo atendimento. Logo, são grandes as possibilidades de contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Faz-se necessário, portanto, que ocorram mudanças para a adequação desses serviços de alimentação à legislação vigente com melhorias na infraestrutura do local, capacitação dos manipuladores e ação conjunta dos órgãos fiscalizadores, a fim de oferecer alimentação segura para população.

Palavras-Chave: Boas práticas de fabricação; Doenças transmitidas por alimentos; Feiras livres; Legislação.

ABSTRACT – The Art and Craft Fair of Boa Viagem in Recife – PE/ Brazil is much visited mainly due to their trade of typical foods. Considering, among other things, the constant risk of food contamination at the site aimed to assess the sanitary conditions of the food trade. For this, we used a checklist based on the checklist contained in Collegiate Board Resolution (RDC) n° 275/02 and the determinations of RDC n° 216/04, both the National Health Surveillance Agency (Anvisa), Ministry of Health. The checklist was divided into four blocks: Exhibition of food for sale and / or consumption; Food preparation; Food handlers; and Tent facilities. From the results obtained, the tents were classified into three groups according to the percentage of items served. After analyzing the results, it was found that 25% of the blocks showed high attendance to the items evaluated, and others 75% medium and low attendance. So great are the possibilities of food contamination and hence the occurrence of foodborne diseases. It is necessary, therefore, that changes occur to the adequacy of food services to existing legislation through local infrastructure improvements, training of handlers and joint action by the regulatory agencies in order to provide safe food for the population.

Keywords: Good manufacturing practices; Fairs; Foodborne diseases; Legislation; Sanitary conditions.

* Autor para correspondência. E-mail: fmoura.vet@gmail.com

INTRODUÇÃO

Atualmente, devido à distância entre os domicílios e os locais de trabalho, à dificuldade de locomoção nos grandes centros urbanos e à diminuição do tempo disponível para a preparação da própria refeição, tem sido perceptível o aumento do número de pessoas que se alimentam fora de suas residências (Germano & Germano, 2011). Estima-se que nos Estados Unidos, uma em cada duas refeições seja feita fora de casa, enquanto na Europa são duas em cada seis e no Brasil uma a cada cinco (Akutsu, 2005).

Consequentemente, os serviços de alimentação têm se multiplicado e, paralelamente, tem se observado o aumento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), tornando a segurança alimentara principal preocupação em relação a este segmento (Hobbs & Robert, 1999; Nervino, 1997).

As feiras livres, com suas barracas de lanches rápidos, apresentam em sua maioria falta de condições estruturais para uma manipulação adequada, encontram-se mais expostas à poluição urbana e à contaminação por micro-organismos e insetos (Germano & Germano, 2011).

O fornecimento de alimentos seguros envolve conhecimento e uso de uma manipulação adequada, seguindo os princípios das Boas Práticas de Fabricação (BPF), a fim de diminuir a ocorrência de doenças ocasionadas por contaminação alimentar, já que esta pode acontecer durante o transporte, a manipulação, o preparo, a conservação e/ou o armazenamento dos alimentos. Portanto, a prevenção das intoxicações alimentares está diretamente associada aos cuidados no preparo dos alimentos e a medidas básicas de higiene.

Diante disso, objetivou-se com este trabalho avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos na Feira de Boa Viagem, Recife-PE.

MATERIAL E MÉTODOS

Local e amostragem

O presente estudo foi realizado no mês de março de 2013, em um único dia, e foram coletados dados de 23 das 25 barracas (já que duas delas estavam fechadas no momento da inspeção) que compõem o comércio de alimentos na Feira de Arte e Artesanato de Boa Viagem, que funciona permanentemente no local.

Avaliação das condições higiênico-sanitárias

Foi aplicado um roteiro de inspeção elaborado com base na lista de verificação existente no Anexo II da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC/Anvisa) nº. 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, sendo adotados os padrões de conformidade de acordo com as determinações da RDC/Anvisa nº. 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O roteiro de inspeção foi adaptado à realidade do comércio em questão.

Conforme apresentado na Figura 1, o roteiro de inspeção utilizado para a coleta dos dados possuía 22 itens agrupados por assunto em quatro blocos: 1- Alimentos Expostos à venda e/ou Consumo; 2- Preparo dos Alimentos; 3- Manipuladores de Alimentos; 4- Instalações da Barraca. Para cada item avaliado houve três possibilidades de resposta: SIM, quando o item especificado foi atendido pela barraca; NÃO, quando o item não foi atendido e NÃO APLICÁVEL, quando a barraca não apresentava o procedimento ao qual o item se referia.

Segundo a RDC/Anvisa nº 275/2002 (BRASIL, 2002), para a obtenção dos resultados das condições higiênico-sanitárias, a partir de um cálculo, são considerados os itens julgados e os itens atendidos e em seguida calculada a porcentagem de adequação (PA), por meio da equação: $PA = \frac{\text{Itens atendidos}}{\text{Itens julgados}} \times 100$. Onde: PA = Porcentagem de adequação; Itens Julgados = itens atendidos e itens não atendidos; NA = não se aplica. A partir deste cálculo, os estabelecimentos podem ser divididos em três grupos de acordo com a porcentagem dos itens atendidos, como demonstra a Tabela 1.

O roteiro de inspeção foi aplicado com a colaboração de três fiscais do serviço de Vigilância Sanitária pertencente à Secretaria de Saúde da Prefeitura do Recife/PE, os quais foram devidamente orientados quanto à padronização das avaliações a fim de minimizar possíveis distorções.

Tabela 1. Base para classificação das barracas em grupos de acordo com o percentual de itens atendidos, segundo a RDC/Anvisa nº 275/2002.

Classificação dos Grupos	Itens Atendidos (%)	Adequação
Grupo 1	76 a 100	Alta
Grupo 2	51 a 75	Média
Grupo 3	0 a 50	Baixa

Tipo de comércio (alimento comercializado):			
1. Alimentos expostos à venda e/ou consumo:	SIM	NÃO	NA*
Encontram-se protegidos contra contaminação?			
Encontram-se conservados em temperatura adequada?			
Dispõem de molhos em sachês para oferecer aos clientes?			
Utilizam descartáveis (copos, pratos, talheres)?			
Se usam descartáveis, estes se encontram protegidos?			
2. Preparo dos alimentos:	SIM	NÃO	NA*
Utiliza matéria-prima de procedência segura?			
A matéria prima e/ou ingredientes utilizados são corretamente armazenados?			
Utiliza gelo de procedência segura?			
Há desinfecção das frutas e verduras?			
Equipamentos e utensílios adequados e em bom estado de conservação?			
São adotadas medidas a fim de evitar a contaminação cruzada?			
3. Manipuladores de alimentos:	SIM	NÃO	NA*
Apresentam bom asseio corporal?			
Usam fardamento?			
Usam adornos?			
Manipulam dinheiro no momento da venda do produto?			
Higienizam as mãos?			
Já participaram de alguma capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?			
4. Instalações da barraca:	SIM	NÃO	NA*
Há lixeira de acionamento por pedal?			
A área apresenta-se limpa e organizada?			
Há presença ou vestígios de roedores e/ou insetos?			
Há um ponto de água-corrente no local?			
A barraca apresenta-se em bom estado de conservação?			
*NA = Não se Aplica.			

Figura 1. Roteiro de inspeção usado para coleta dos dados na Feirinha de Boa Viagem, Recife-PE.

Análise dos dados

Para elaboração dos gráficos e análise dos resultados, utilizou-se o software Excel® para obtenção das frequências dos dados coletados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 2 contém a classificação das barracas de acordo com a porcentagem de itens atendidos, segundo a lista de verificação proposta na RDC/Anvisa nº 275(BRASIL, 2002).

Tabela 2. Quantidade e Classificação das barracas avaliadas na Feira de Boa Viagem de acordo com o percentual de itens atendidos, segundo a RDC/Anvisa nº 275.

Classificação das Barracas (Itens Atendidos [%])	Quantidade de Estabelecimentos n (%)
Grupo 1 (\geq a 76%)	1 (4,35%)
Grupo 2 (51 a 75%)	16 (69,56%)
Grupo 3 (\leq a 50%)	6 (26,09%)
Total	23 (100%)

Com o objetivo de minimizar cada vez mais os riscos das toxinfecções alimentares, é recomendado para os serviços de alimentação que os atributos avaliados tenham porcentagens de conformidades maiores que 76% (BRASIL, 2002).

Apenas uma barraca (4,35%) foi classificada no Grupo 1 (\geq 76% de atendimento dos itens) conseguindo uma alta adequação às BPF. Já o maior número das barracas, isto é 16 (69,56%), foi classificado no Grupo 2, atendendo entre 51 e 75% dos itens avaliados obtendo média adequação. As outras seis (26,09%) enquadram-se no Grupo 3, atendendo a menos de 50% dos itens avaliados atingindo, conseqüentemente, uma baixa adequação. Logo, pode-se observar que o grau de

atendimento às BPF na maioria das barracas (95,65%) está aquém daquele preconizado pela regulamentação da Anvisa.

Rodrigues (2004), avaliando o perfil higiênico-sanitário de três principais feiras-livres em Brasília/DF, verificou que os locais para comercialização e venda dos produtos atenderam apenas até 50% dos itens apresentados na lista de verificação, sendo as feiras classificadas no grupo 3.

No que diz respeito à porcentagem de itens atendidos por bloco, os valores estão demonstrados na Tabela 3, sendo o desempenho de cada bloco discutido a seguir.

Tabela 3. Porcentagem de itens atendidos por bloco, segundo a RDC/Anvisa nº 275/2002.

Blocos	Itens Atendidos (%)
Alimentos Expostos à venda e/ou Consumo	83,48%
Preparo dos Alimentos	62,90%
Manipuladores de Alimentos	58,70%
Instalações da Barraca	41,74%

Verifica-se que o bloco "Alimentos Expostos à venda e/ou Consumo" foi o de maior adequação (83,48%), enquanto que o bloco "Instalações da Barraca" apresentou um baixo atendimento (41,74%). Os demais blocos, "Preparo dos Alimentos" e "Manipuladores de Alimentos", situaram-se em uma faixa intermediária (58,70% a 62,90%, respectivamente).

Bloco 1 - Alimentos expostos à venda e/ou ao consumo

Observa-se na Tabela 3 que este bloco obteve o maior número de itens atendidos, com 83,48% de adequação. Em relação ao comportamento das barracas quanto à classificação para este bloco, 52% das barracas foram classificadas no Grupo 1; 39,13% no Grupo 2 e 8,70% no Grupo 3.

De acordo com a Figura 2, a conservação dos alimentos em temperatura adequada apresentou o menor índice de atendimento (55%), sendo os espetinhos crus (de carne bovina, carne de frango, queijo coalho etc.), as tortas e os salgados prontos com recheios perecíveis (coxinhas, pastelões,

empadas, enroladinhos de queijo e salsicha etc.) expostos em temperatura ambiente o principal problema identificado.

Já Beiró & Silva (2009), a partir da análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal, observaram que 100% (n=23) das barracas avaliadas continham pelo menos um equipamento para a conservação dos alimentos, sendo o freezer o aparelho mais utilizado, seguido pelo balcão de manutenção e pelo refrigerador.

Segundo a RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004), as matérias-primas caracterizadas como produtos perecíveis devem ser expostas à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. Porém, isto não ocorre no caso dos espetinhos, uma vez que os mesmos permanecem expostos à temperatura ambiente por tempo indeterminado aguardando os pedidos dos clientes.

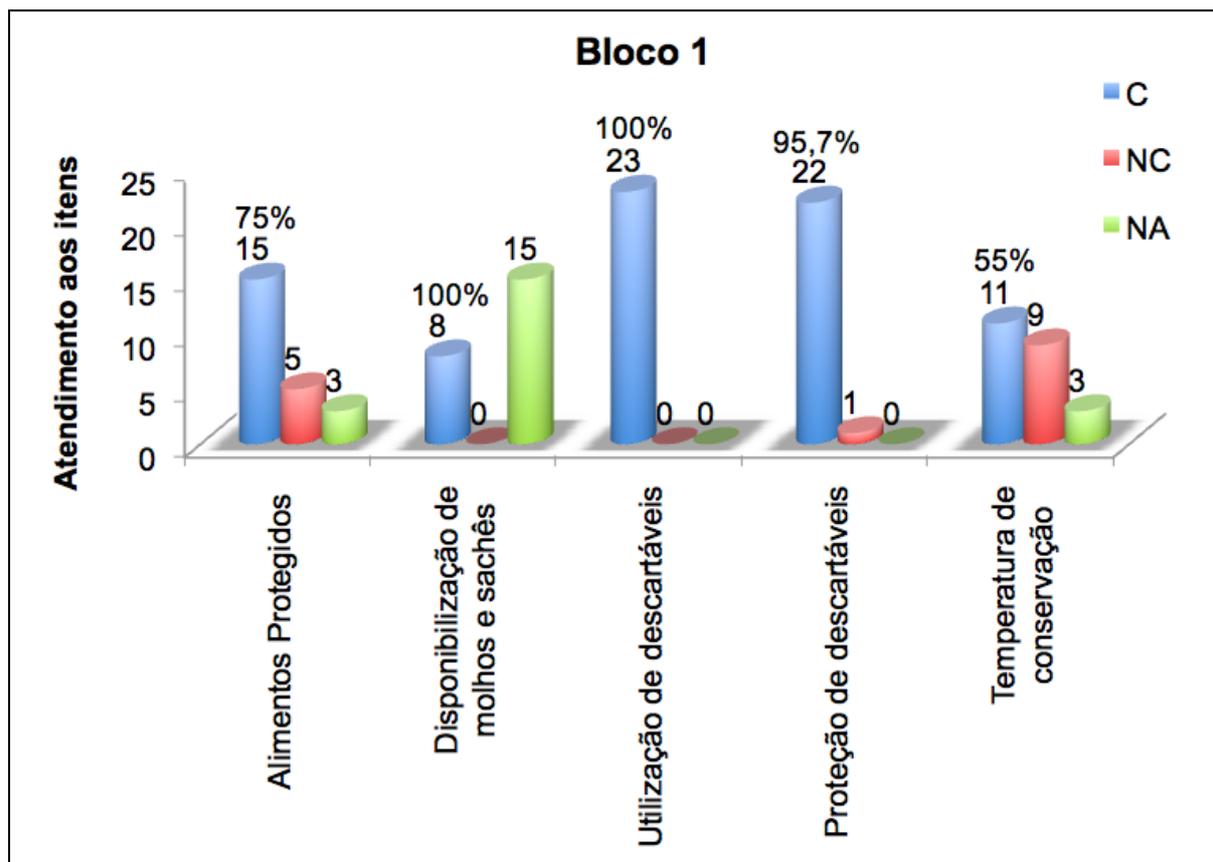


Figura 2. Distribuição das conformidades (valores absolutos e relativos) do bloco Alimentos expostos à venda e/ou ao consumo, observadas nas barracas da Feira de Boa Viagem, Recife/PE. Legenda: C= Conforme; NC= Não conforme e NA= Não se aplica.

Ainda segundo a RDC/Anvisa nº 216/2004, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, caso dos salgados com recheios perecíveis, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, seis horas. Enquanto os alimentos frios (tortas doces) devem permanecer abaixo de 5°C.

Em relação à conservação dos alimentos prontos para consumo, pode-se dizer que a maioria dos casos de DTA está relacionada à falta de um controle efetivo de sua temperatura de conservação (Germano & Germano, 2011), já que o parâmetro é um dos fatores extrínsecos mais importantes na atividade bioquímica dos micro-organismos (Carvalho, 2010). Conforme Chescaet al. (2001), o calor destrói parte ou toda microbiota, mas não tem efeito residual, isto é, depois de terminada sua ação, pode ocorrer.

No que diz respeito à disponibilização de molhos, observou-se que 100% das barracas forneciam de forma correta, ou seja, em sachês. O uso de molhos, tais como, maionese, ketchup e mostarda disponibilizados em bisnagas por bares, restaurantes, lanchonetes e outros estabelecimentos com comércio de alimentos foi proibido pela Lei Municipal nº 16.756/2002 (Recife, 2002). Dessa forma, os molhos devem ser disponibilizados em embalagens descartáveis e de uso individual, como os sachês.

Bloco 2 - Preparo dos alimentos

Este bloco atingiu 62,90% de conformidade (Tabela 3). A classificação das barracas quanto ao atendimento dos itens, especificamente em relação a este bloco foi a seguinte: 34,78% foram classificadas no Grupo 1; 34,78% no Grupo 2 e 30,43% no Grupo 3.

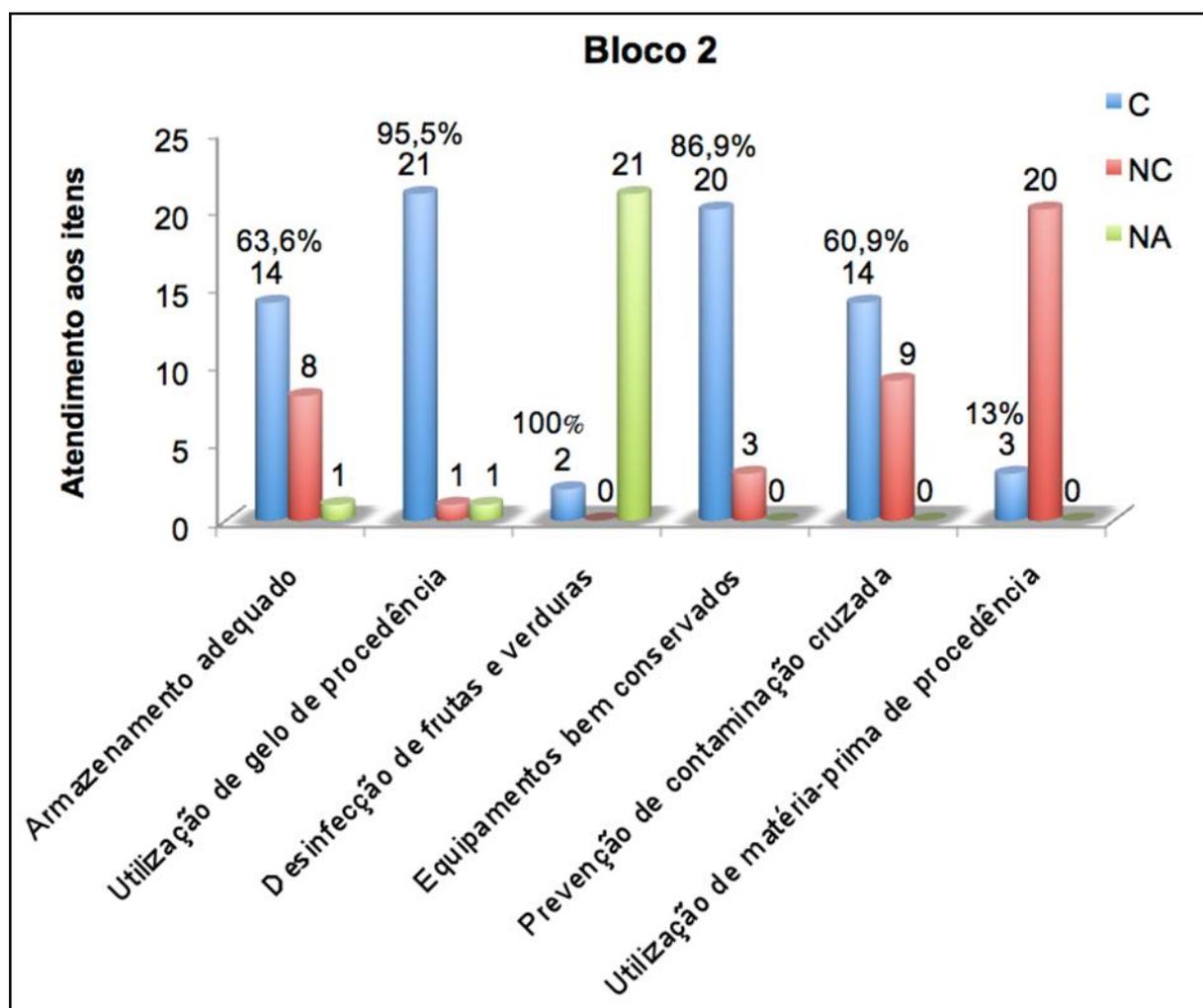


Figura 3. Valores absolutos e relativos (%) dos itens em conformidade do bloco 2 observados nas barracas da Feira de Boa Viagem, Recife/PE. Legenda: C= Conforme; NC= Não conforme e NA= Não se aplica. Fonte: Dados da pesquisa.

De acordo com a Figura 3, a adoção de medidas para evitar a contaminação cruzada (60,87%) e a utilização de matéria-prima de procedência (13,04%) foram itens que apresentaram os menores índices de atendimento deste bloco e estão ligados à venda de espetinhos.

Em relação à contaminação cruzada, é comum neste tipo de comércio a exposição de espetinhos pré-cozidos sobrepostos aos espetinhos crus. A prática dos espetinhos pré-cozidos deve-se a maior rapidez para assá-los e assim atender mais rapidamente aos clientes.

Sousa et al. (2009) utilizaram um instrumento de avaliação semelhante para analisar as condições higiênico-sanitárias e microbiológicas de uma empresa fornecedora de comidas congeladas *light* na cidade de Belém/PA.

Neste trabalho os autores observaram que ocorria o contato, direto ou indireto, entre alimentos crus e

cozidos por meio de utensílios e equipamentos não higienizados adequadamente aumentando o risco de contaminação cruzada de forma que o atributo preparação dos alimentos atingiu o percentual de apenas 44,44% de conformidade. Neste sentido, a RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004) ressalta que durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada evitando-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

No que se refere à procedência da matéria-prima, observou-se que os espetinhos encontravam-se sem selo de certificação que atesta a procedência dos produtos de origem animal, sendo assim caracterizadas como clandestinas. Para produtos de origem animal deverá constar na embalagem o registro do estabelecimento junto ao serviço de inspeção federal (SIF), estadual (SIP) ou municipal (SIM) respectivamente, conforme o caso (BRASIL, 1952).

O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) (BRASIL, 1952), estabelece em seu artigo nº 794 a obrigatoriedade de que todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem ser identificados por meio de rótulos registrados e aqueles fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Quanto à utilização do gelo, observou-se que 95,5% das barracas utilizavam gelo de procedência segura. Em estudo semelhante, Mallon&Bortolozzo (2004), encontraram o gelo reciclável apenas em 9% dos pontos de venda, sendo o restante (91%) representado pelo uso do gelo doméstico. De acordo com a RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004), o gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

Em relação à desinfecção de frutas e verduras, 100% das barracas realizavam este procedimento de forma adequada. A higienização correta das hortaliças antes do consumo pode eliminar micro-organismos presentes nas frutas e verduras, quando isso não é realizado, pode favorecer situações como as encontradas por Nascimento et al. (2003), que constataram que 100% das amostras de saladas cruas estavam fora do padrão para coliformes fecais e elevada presença de coliformes totais.

Em relação aos equipamentos e utensílios, em 86,9% das barracas, esses estavam em bom estado de conservação. Beiró&Silva (2009), a partir da análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal, observaram que em 56,5% (n = 13) das barracas os utensílios encontravam-se em regular estado de conservação, 21,7% (n = 5) em bom, 13,0% (n = 3) em ótimo e 8,7% (n = 2) em péssimo estado. A esse respeito, a RDC/Anvisa nº 216/2004 estabelece que os instrumentos de manipulação devem ser mantidos em adequado estado de conservação, já que más condições de preservação dos utensílios podem proporcionar a formação de rachaduras, o que dificulta a higienização e promove a formação de biofilmes, favorecendo a contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004; Nascimento&Chiradia, 2007).

Bloco 3 - Manipuladores de alimentos

Esse bloco atingiu 58,70% de conformidade de acordo com o disposto na Tabela 3. A classificação das barracas quanto ao atendimento deste bloco foi de 13,04% classificadas no Grupo 1; 43,48% no Grupo 2 e 43,48% no Grupo 3.

O uso de fardamento e a higienização das mãos dos manipuladores foram os itens que atingiram o menor índice neste bloco (Figura 4). Quanto ao uso de fardamento, apenas os manipuladores de uma barraca (4,35%) apresentavam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, conforme exige a RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Já em relação à higienização das mãos, apenas os manipuladores de sete barracas (30,43%) higienizavam as mãos.

Almeida et al. (2011), em pesquisa sobre as condições higiênico-sanitárias na comercialização de carnes em feiras livres de Paratama/PE, observaram que 79% (n=19/24) dos comerciantes encontravam-se com as roupas sujas, principalmente de sangue, apenas 1/24 (4,0%) utilizava touca e bata e nenhum deles utilizava luvas para a manipulação do produto. Além disso, 83% (20/24) comiam enquanto trabalhavam e todos (24/24) manipulavam dinheiro. A utilização de brincos, pulseiras e relógios foi observada em 80% (19/24) dos vendedores.

Na Feira de Boa Viagem, duas das sete barracas em que os manipuladores higienizavam as mãos faziam uso de água e sabão para esta finalidade. Nas outras cinco barracas os comerciantes utilizavam álcool a 70%, que substitui a lavagem das mãos com água e sabão apenas quando estas não estiverem visivelmente sujas ou, caso contrário, não cumpre o objetivo desejado (Ribeiro, 2009).

A respeito do uso do álcool a 70%, quando comparada à lavagem simples com água e sabão, o álcool está entre os antissépticos mais seguros por possuir baixíssima toxicidade, pelo seu efeito microbicida rápido e por ser de fácil aplicação, sendo indicado para higienização das mãos (Santos et al., 2002).

Em relação ao uso de soluções alternativas, Rodrigues (2004), chama a atenção desta prática para o risco de contaminação dos alimentos ao constatar em sua pesquisa, em alguns momentos durante as visitas as feiras, o uso de panos umedecidos para a limpeza superficial de equipamentos e utensílios.

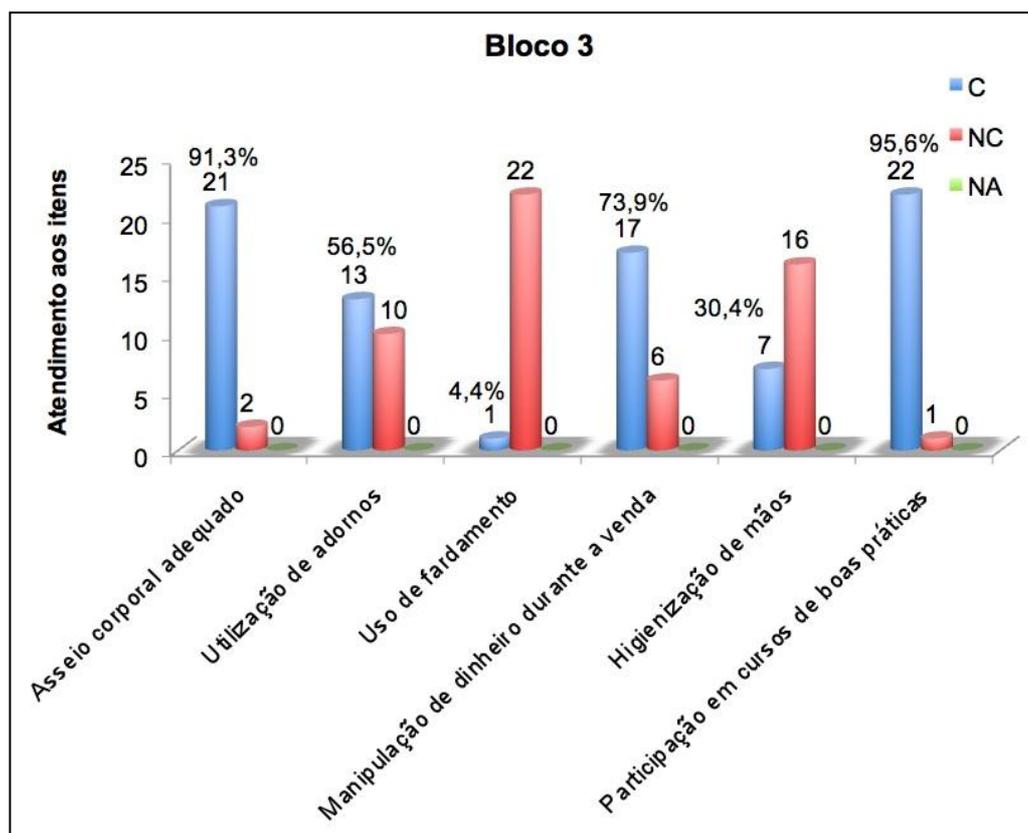


Figura 4. Valores absolutos e relativos dos itens em conformidade do bloco 3 observados nas barracas da Feira de Boa Viagem, Recife/PE. Legenda: C= Conforme; NC= Não conforme e NA= Não se aplica.

Na pesquisa realizada por Cardoso et al. (2006), foi observado que em 39% dos casos a higiene abrangia apenas o uso de água, e Ledraet al. (2008), em análise das condições higiênico-sanitárias de quiosques que ofereciam caldo de cana e coco verde no litoral norte de Santa Catarina/SC, constataram que em todos os locais avaliados, os funcionários faziam a lavagem das mãos sem o uso de sabonete antisséptico e que nenhum dos manipuladores era capacitado quanto à higiene pessoal.

Em relação à participação em cursos de boas práticas, item com o maior percentual de atendimento (95,65%), há uma contradição. Apenas um comerciante relatou não ter sido ainda submetido à capacitação, porém todos os demais, que afirmaram já ter feito o referido curso, não praticavam todos os conhecimentos adquiridos, isto é, não adotam as Boas Práticas de Fabricação.

A Capacitação em BPF é uma exigência da RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004), que determina que os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

Bloco 4 - Instalações da barraca

Esse bloco foi o que teve o menor percentual de atendimento dos requisitos, apresentando apenas 41,74% de conformidade de acordo com a Tabela 3. Avaliação das barracas para este bloco revelou que nenhuma delas foi classificada no Grupo 1; sendo 13,04% classificadas no Grupo 2 e 86,96% no Grupo 3.

Foi observado que não houve conformidade no item limpeza e organização da área (Figura 5). As barracas não possuíam espaço suficiente para o correto preparo e armazenamento dos alimentos, sendo utilizadas as áreas circunvizinhas. Consequentemente, caixas de isopor, caixas isotérmicas (*Thermo Box*) e refrigerantes encontravam-se desprotegidos e, em sua maioria, depositados diretamente sobre o chão. As churrasqueiras usadas no preparo dos espetinhos também dividiam espaço com esse material. A desorganização e a falta de higiene, apesar dos esforços para esconder das pessoas que circulam pelo local, foram perceptíveis durante as inspeções. Na pesquisa realizada por Xavier (2009), também foi observado que todas as instalações obtiveram resultado ruim, ou seja, abaixo de 40% de atendimento dos itens da *check-list*, sendo verificadas inadequações, tais como, bancadas de

madeira, sujas e quebradas, a presença de animais circulando pelo local e lixo em suas imediações.

Conforme a RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004), o *layout* dos serviços de alimentação deve ser adequado ao processo produtivo quanto ao número, capacidade e distribuição das dependências, volume de produção e expedição, devendo existir separação entre as diferentes

atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. E mais especificamente, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e as operações de higienização devem ser realizadas com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

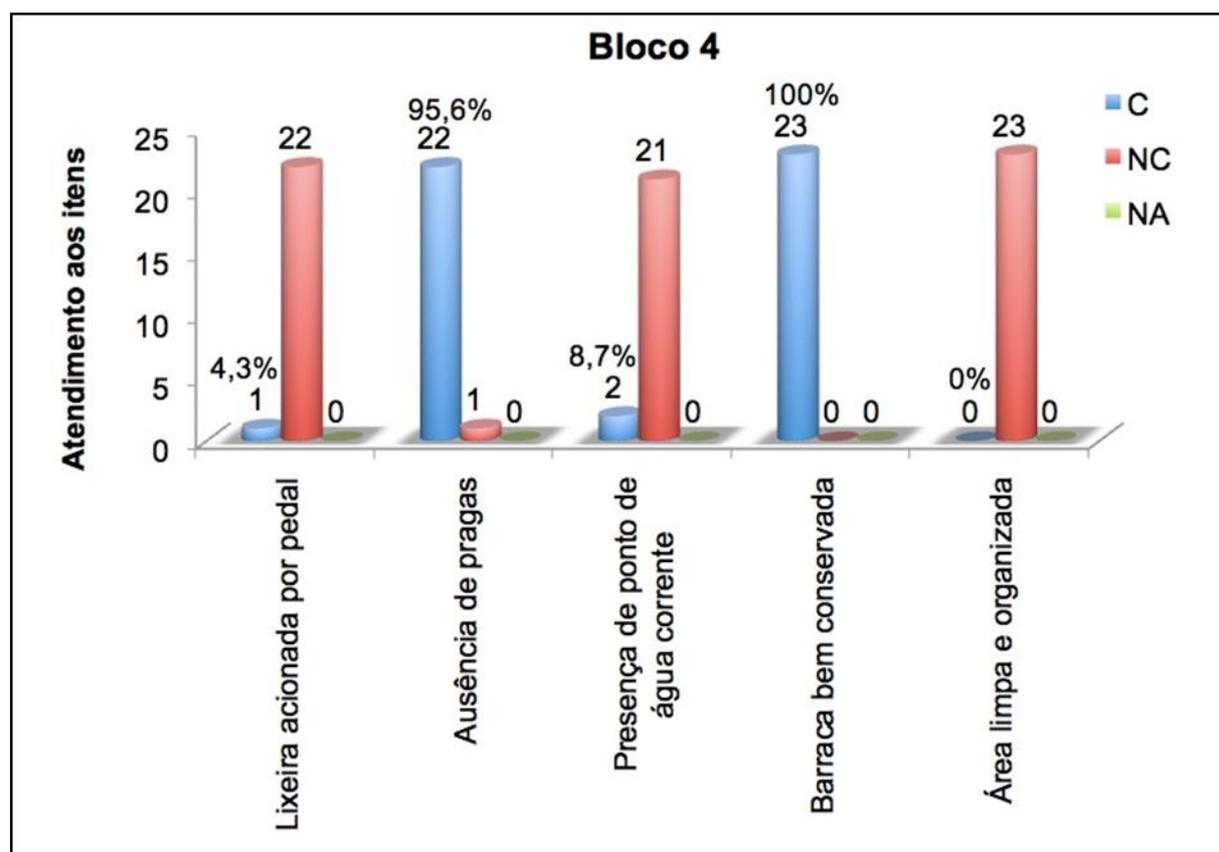


Figura 5. Valores absolutos e relativos (%) dos itens em conformidade do bloco 4 observados nas barracas da Feira de Boa Viagem, Recife/PE. Legenda: C= Conforme; NC= Não conforme e NA= Não se aplica.

Pode-se observar ainda que apenas em uma barraca (4,35%) existia a lixeira de acionamento por pedal, estando as demais com o lixo exposto, podendo atrair pragas urbanas (moscas, baratas e roedores). No entanto, na maioria das barracas (95,65%) foi constatada a ausência de pragas.

Sousa et al. (2009) avaliaram as condições higiênico-sanitárias em uma empresa fornecedora de comida congelada *light*, da cidade de Belém/PA e encontraram que os coletores de resíduos, embora localizados em local isolado da área de preparação dos alimentos, não eram dotados de fechamento automático e encontravam-se abertos, sendo inclusive observada a presença de formigas durante as vistorias. Isso justificou a baixa percentagem (33,33%) de adequação obtida pelo estabelecimento.

Segundo a RDC/Anvisa nº 52/2009 (BRASIL, 2009), os serviços de alimentação devem adotar o controle integrado de pragas urbanas, que preconiza um trabalho abrangente, incorporando recomendações preventivas e corretivas. O objetivo das medidas preventivas é impedir que as pragas se instalem e procriem gerando prejuízos econômicos e principalmente danos à saúde. Tais medidas envolvem a adoção das Boas Práticas de Fabricação relacionadas à organização e higiene do local, evitando assim ações corretivas como o uso indiscriminado de produtos químicos.

Já em relação à existência de um ponto de água corrente no local, não há nas barracas da Feira de Boa Viagem ponto de água oficialmente instalado pela Companhia de Abastecimento Público de Pernambuco (COMPESA) e, assim sendo, os comerciantes de duas barracas (8,7%)

improvisaram precariamente a instalação desse serviço, com a utilização de recipientes com torneiras adaptadas.

A lavagem das mãos dos manipuladores é um ponto bastante crítico, uma vez que a RDC/Anvisa nº 216/2004 (BRASIL, 2004) determina que deve haver um lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação e que os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

Ao final do roteiro de inspeção foi reservado um espaço para eventuais observações não contempladas no roteiro e muitos comerciantes reclamaram da falta de sanitários na Feira de Boa Viagem. Segundo depoimentos de alguns deles, quando necessitam usar os sanitários, eles precisam se deslocar até um supermercado particular localizado nas proximidades ou dirigem-se até os banheiros públicos da Orla da praia de Boa Viagem.

A respeito de banheiros a RDC/Anvisa nº 216/2004 preconiza que os serviços de alimentação devem possuir instalações sanitárias, devendo possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como, papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico e um sistema seguro para secagem das mãos.

CONCLUSÃO

Esse trabalho evidenciou que as BPF não estão sendo adotadas adequadamente no comércio de alimentos da Feira de Boa Viagem, Recife/PE, sendo perceptíveis falhas importantes na manipulação dos alimentos, sejam preparo, conservação e exposição, assim como a falta de cuidados da limpeza local.

De um modo geral, as barracas apresentam índice de conformidade às BPF abaixo daquele considerado pela Anvisa como satisfatório para o comércio de alimentos, e o não atendimento de itens importantes compromete a segurança alimentar. Quanto às instalações, pode-se concluir que a falta de infraestrutura é fator preponderante para a desordem no local.

As condições higiênico-sanitárias são precárias e representam risco à saúde pública. Desta forma, os resultados obtidos apontam um panorama geral da situação do comércio de alimentos da Feira de Boa Viagem. A identificação dos principais problemas colabora para a elaboração de um plano de ação objetivando a solução dos mesmos, como a necessária intensificação das atividades de

vigilância sanitária, incluindo ações de educação em saúde voltadas para os comerciantes da feira.

Em relação à legislação, o Código Sanitário do Estado de Pernambuco, o Código Municipal de Saúde do Recife e a Norma Técnica Especial sobre alimentos da cidade do Recife pontuam, de um modo geral, alguns cuidados específicos voltados para o preparo e a comercialização de alimentos em feiras livres. Porém, tendo em vista as particularidades inerentes a esta natureza de comércio de alimentos, faz-se necessária uma regulamentação sanitária específica.

REFERÊNCIAS

- Akutsu R.C.C.A., Botelho R.B.A., Camargo E.B., Oliveira K.E.S., Araújo W.M.C. 2005. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, 18(3): 419-27.
- Almeida R.B., Diniz W.J.S., Silva P.T.V., Andrade L.P., Diniz W.P.S., Leal J.B.G., Brandespin D.F. 2011. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paratama, PE. *Alimentos e Nutrição*, 22(4):585-592.
- Beirão C.F.F., Silva M.C. 2009. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. *Universitas Ciências da Saúde*, 7(1):13-28.
- Brasil. 2009. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. Diário Oficial da União de 26.10.2009, p. 61, seção 1. Brasília, DF.
- Brasil. 2002. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União de 23.10.2002, p. 126, seção 1. Brasília, DF.
- Brasil. 2004. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União de 16.9.2004, p. 25, seção 1. Brasília, DF.
- Brasil. 1952. Presidência da República. Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial da União de 7.7.1952. Brasília, DF.
- Cardoso R.C.V., Pimentel S.S., Santana C.S., Moreira L.N., Xerqueira S.C. 2006. Comida de rua: estrutura, regulação e higiene em pontos de venda da cidade de Salvador, BA. *Higiene Alimentar*, 20 (144): 37-42.
- Carvalho I.T. 2010. *Microbiologia dos alimentos*. Recife: Editora EDUFPE, 84p.
- Chesca A.C., Caetano A.M., Leite A.P.C., Polveiro A.M., Terra A.D., Lyra F.S., Zaidan M.C.C., Okura M.H. 2001. Avaliação das temperaturas de pistas frias e pistas quentes em restaurantes da cidade de Uberaba, MG. *Higiene Alimentar*, 15 (87): 38-43.
- Germano P.M.L., Germano M.I.S. 2011. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. 4ª ed. São Paulo: Editora Manole, 1034p.

Hobbs B.C., Robert D. 1999. *Toxi-infecções e controle higiênico e sanitário de alimentos*. Varela, São Paulo: Editora Varela, 376p.

Ledra J.G.B., Jacques F.V., Lemos M.P., Felipe M.R. 2008. Análise das condições higiênico-sanitárias de quiosques, que oferecem caldo de cana e coco verde, localizados no litoral norte de Santa Catarina. *Higiene Alimentar*, 22 (166/167):70-75.

Mallon C., Bortolozzo E.A.F.Q. 2004. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Ciências Biológicas e da Saúde*, 10 (3/4): 65-76.

Nascimento G.A., Chiradia A.C.N. 2007. Levantamento das condições sanitárias dos quiosques das praias de Camburi e Curva da Jurema, da cidade de Vitória, Espírito Santo. *Higiene Alimentar*, 21(152):18-24.

Nascimento M.S., Silva N., Catanozi M.P.L.M. 2003. Emprego de sanitizantes na desinfecção de vegetais. *Higiene Alimentar*, 17(112):42-46.

Nervino C.V. 1997. *Relevância de Staphylococcus aureus e enterotoxina na contaminação microbiana e nas doenças de origem alimentar, no Estado do Paraná*. Dissertação de Mestrado. Universidade Estadual de Londrina, Londrina - PR, 117p.

Recife 2002. Lei Municipal nº 16.756/2002, de 17 de abril de 2002. Institui a obrigatoriedade do uso de embalagens

individuais e descartáveis para catchups, mostardas, maioneses e molhos e dá outras providências. Recife, PE.

Ribeiro A.F.R. 2009. O álcool em gel é mais eficaz do que lavar as mãos com água e sabão? Capturado em: em 02 de mar. 2013. Online. Disponível na Internet <http://revistaescola.abril.com.br/ciencias/fundamentos/alcool-gel-mais-eficaz-lavar-maos-agua-sabao-gripe-suina-490911.shtml>

Rodrigues D.M.S. 2004. *Perfil higiênico-sanitário de feiras livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação de seus usuários*. Monografia de Especialização. Universidade de Brasília, DF, 56 p.

Santos A.A.M., Verotti M.P., Sanmartin J.A., Mesiano E.R.A.B. 2002. Importância do álcool no controle de infecções em serviços de saúde. *Revista de Administração em Saúde*, 4(16): 10-22.

Sousa C.L., Neves E.C.A., Lourenço L.F.H., Costa E.B., Monteiro R.R.C. 2009. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e microbiológicas de empresa fornecedora de comidas congeladas light na cidade de Belém/PA. *Alimentos e Nutrição*, 20(3): 375-381.

Xavier, A.Z.P. 2009. *Condições higiênico-sanitárias das feiras livres do município de Governador Valadares*. Monografia de Graduação. Universidade Vale do Rio Doce, Faculdade de Ciências da Saúde, Governador Valadares, MG, 95p.