

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NAS FEIRAS LIVRES DAS CIDADES DE CACHOEIRA E MURITIBA –BA

E. L. DOS SANTOS¹, F. DE J. R. DOS SANTOS², J. DO N. P. LIMA³, M. N. DE J. BORBA⁴, J. DE S. MORENO⁵, E. P. RODRIGUES⁶, E. N. COSTA⁷

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano^{1,2,3,4,7}, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia⁵, Universidade Estadual de Campinas⁶

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4043-6186>⁶
estefaniapratesrodrigues@gmail.com⁶

Submetido 14/03/2020 - Aceito 11/06/2021

DOI: 10.15628/holos.2021.10223

RESUMO

Na maioria das feiras livres, as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo uma forma de contaminação de origem alimentar. Conhecer as formas de manipulação nas feiras livres é de grande importância para a garantia da qualidade dos produtos, bem como diminuir a possibilidade de geração do desperdício de alimentos. Diante dessa problemática, o trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade higiênica das barracas da feira livre das cidades de Cachoeira e Muritiba, BA. Foi

aplicado um questionário e um checklist aos feirantes das feiras livres das cidades de Cachoeira e de Muritiba – Bahia. Durante a pesquisa foram constatadas condições higiênicas insatisfatórias tanto de comercialização dos produtos e quanto dos feirantes, havendo a necessidade de adequação física do local de venda e de capacitação dos manipuladores com relação a medidas de higiene. Foi observado um elevado desperdício dos produtos vendidos, principalmente tomate e pimentão.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade, alimentos, condições de higiene, questionário

EVALUATION OF HYGIENIC-SANITARY CONDITIONS IN THE FREE FAIRS OF THE CITIES OF CACHOEIRA AND MURITIBA –BA

ABSTRACT

In most open markets, the hygienic conditions for marketing food products are unsatisfactory, constituting a form of food-borne contamination. Therefore, knowing the forms of manipulation in open markets is of great importance for guaranteeing the quality of products, as well as reducing the possibility of generating food waste. Faced with this problem, the work aimed to assess the hygienic quality of stalls in the open market in the cities of Cachoeira and Muritiba, BA. A questionnaire and a

checklist were applied to the fairground vendors in the cities of Cachoeira and Muritiba - Bahia. During the research it was found unsatisfactory hygienic conditions for the commercialization of products and vendors, with the need for physical adaptation of the place of sale and training of handlers regarding hygiene measures. There was a high waste of products sold, mainly tomatoes and peppers.

KEYWORDS: Quality, foods, hygiene conditions, quiz



1 INTRODUÇÃO

Dolzani e Jesus (2004) caracterizam a feira livre não só como meio de comercialização de produtos alimentícios e abastecimento alimentar, mas como um espaço bastante representativo da tipicidade e das tradições multiculturais que retratam a composição dos povos que deram origem às nações ou às comunidades, traduzidas, entre outras características peculiares, pelos seus hábitos alimentares e cultura gastronômica.

Segundo Correia (2014) a feira livre beneficia os produtores rurais que garantem a comercialização da produção, que de outra maneira seria difícil, bem como os consumidores, que têm garantia do abastecimento regular, principalmente, adaptado aos seus hábitos alimentares. Santos (2005) salienta que a feira livre irá oferecer a possibilidade do consumidor de comparar preços entre comerciantes da mesma mercadoria ao mesmo tempo, se ter que ir a longas distâncias.

A qualidade higiênico-sanitária das feiras são extremamente importantes para evitar contaminações e toxinfecções, fatores que podem comprometer a qualidade dos produtos ofertados e a saúde do consumidor (GOLIN, 2016). A aplicação das Boas Práticas (BP) é de grande importância, pois é considerada uma ferramenta que possui a função de padronizar os procedimentos de forma higiênica-sanitária diminuindo assim a possibilidade de contaminação (MATOS et al., 2015).

Além do problema de controle da qualidade das feiras ainda há uma dificuldade com relação ao elevado desperdício de alimentos, que são descartados meramente pela aparência. (SANTOS & VIEIRA, 2011). Segundo Philereno e Dalegrave (2017) o desperdício se dá quando os alimentos poderiam ser aproveitados por ainda possuir condições apropriadas para o consumo, porém não são.

Por isso faz-se necessário uma mudança de visão com relação ao desperdício de alimentos, compreender que a aplicação de ações estratégicas para o combate dessas perdas pode ser considerado uma mudança de realidade das populações mais vulneráveis, pois as partes descartadas podem ser reaproveitadas para o enriquecimento nutricional das refeições ou mesmo para o uso em desenvolvimento de novos produtos visando a venda e a lucratividade para esses pequenos produtores rurais (STORCK et al., 2013).

As feiras apresentam elevada importância para a economia das cidades pequenas visto que é o local onde os produtores rurais retiram o sustento de suas famílias. Cachoeira e Muritiba são cidades interioranas do estado da Bahia e estão inseridas na microrregião de Santo Antônio de Jesus, localizadas à margem direita do Rio Paraguaçu, a cerca de 100 km da capital Salvador (IBGE, 2016).

Diante disso este trabalho teve como objetivos avaliar algumas barracas das feiras livres cidades de Cachoeira e Muritiba com relação a higienização do local e dos alimentos vendidos, propor soluções aos comerciantes para minimizar o desperdício dos alimentos.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1. Feiras Livres

As feiras livres formam um instrumento socioeconômico de inclusão dos produtores rurais, permitindo que eles possam estabelecer uma relação direta de comercialização com o consumidor, sem a necessidade de intermediários, dando assim a oportunidade de aqueles agregarem valor a seu produto, fazendo com que o mesmo consiga ampliar sua margem de lucro (SILVA, COUTO e TÓRTORA, 2006).

Por serem instaladas de forma itinerante em praças e vias públicas, as feiras livres trazem comodidade aos consumidores, mas também problemas de difícil solução, tais como más condições higiênico-sanitárias do local, dos produtores e dos produtos comercializados. Essas condições insatisfatórias constituem-se importantes vetores no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar (SILVA et al., 2010).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2005) houve um crescimento acentuado de comércios ambulantes de feiras livres, barracas e locais onde os alimentos são produzidos ou armazenados ao ar livre em condições duvidosas de higiene. Este fato implica em condições favoráveis para que o risco de intoxicações alimentares aumente, quando se pressupõe que as condições higiênico-sanitárias e manipulação destes alimentos não são adequadas (BRASIL, 2005).

Este comércio de rua apresenta lados opostos: ao mesmo tempo em que permite às parcelas da população acesso ao trabalho para obtenção de renda e, conseqüentemente melhor qualidade de vida, também pode torná-las vulneráveis e vítimas do próprio desconhecimento quanto aos cuidados higiênicos e nutritivos com os alimentos, podendo assim transmitir diversos patógenos e não fornecer os nutrientes necessários (CARDOSO, 2005).

A implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF's) assegura ao consumidor um alimento de melhor qualidade. As BPF's integram-se à filosofia do sistema de gestão de qualidade como uma ferramenta que consiste em estabelecer diretrizes que normalizem e definam procedimentos e métodos que direcionem a fabricação de um produto ou a execução de um serviço (BRASIL, 2004).

2.2. Feirantes

Feirante, feireiros, vendedeiras, ambulantes, autônomos ou quaisquer das maneiras como se definiram os colaboradores que se enquadram neste mundo da feira livre e foram chamados de feirantes por referências externas (PACHECO, 2009).

Nas feiras livres a palavra ainda prevalece mais do que o código de barras de um produto, pois é no grito do feirante ou na pechincha dos consumidores que as feiras vêm sobrevivendo ao avanço dos supermercados (SILVEIRA, et al. 2017). E são estas palavras, no sistema de venda face a face que na maioria das bancas os feirantes vendem produtos próprios, mas com percepção de qualidade que se manifesta como fama e gosto, atributos lembrados pelos fregueses (RIBEIRO, 2007). Ao analisar feirantes através dos consumidores Araújo et al. (2019) relata que os estes foram lembrados e reconhecidos pelos produtos como a rapadura da Santa, da comunidade de Gentio; a

farinha da comunidade Salgadinho, em Itamarandiba, ou a de milho, de D. Hélio, da comunidade de Ribeirão dos Santos.

2.3. Boas Práticas

A legislação nacional regulamenta que todas as indústrias de alimentos são obrigadas a seguir normas e padrões para que possam estabelecer as condições higiênico-sanitárias para manipulação e processamento de alimentos. As chamadas Boas Práticas (BP), foram estabelecidas pelo *Food and Drug Administration* (FDA), que consistem numa série de práticas higiênicas recomendadas durante o manuseio de alimentos, visando à obtenção de produtos seguros para o consumo (MACHADO, 2000).

A produção, preparação, distribuição, armazenamento e comercialização de alimentos com segurança são atividades que exigem cuidados especiais que envolvem o ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios, manipuladores de alimentos, instalações sanitárias, controle de pragas e com os alimentos propriamente ditos (SOUZA, 2006).

Por definição da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, boas práticas podem ser entendidas como procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

3. MATERIAS E MÉTODOS

Foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias das feiras livres das cidades de Cachoeira e de Muritiba – Bahia, no período de abril a novembro de 2019. A pesquisa constituiu de uma entrevista direta para levantamento de opiniões com aplicação de um questionário estruturado a dezoito feirantes das cidades, conforme descrito na Tabela 1. A escolha dos feirantes foi realizada aleatoriamente, levando em conta aqueles que estavam dispostos a participar da pesquisa.

Tabela 1: Quantidade de feirantes entrevistados nas feiras livres das cidades de Cachoeira e de Muritiba – Bahia.

CIDADE	Quantidade de Feirantes Entrevistados
Cachoeira	10
Muritiba	8
TOTAL	18

O questionário (anexo) aplicado aos feirantes foi elaborado baseado na Resolução GMC Nº 80/96 e da Portaria MS Nº 326/97, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano e o *checklist* baseado na Resolução RDC nº216/04 e Resolução RDC nº 275/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 1997; BRASIL, 1996; BRASIL, 2002).

O questionário contém perguntas referente ao perfil dos feirantes e um *checklist* que avalia a qualidade higiênico-sanitária da feira e dos feirantes em geral. Foi apresentado e explicado a

cada feirante participante da pesquisa, de forma individual, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, no qual cada um assinou por livre e espontânea vontade aceitando participar da pesquisa, bem como assegurado o anonimato de cada participante, conduzindo de forma ética os dados e informações obtidas.

Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel para Windows, versão 2016, e analisados através de estatística descritiva e dados foram tratados através de cálculo de porcentagens e plotagem dos resultados em gráficos e tabelas

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os perfis dos feirantes entrevistados apresentaram diferenças com relação a predominância do sexo do feirante (figura 1-a). Na cidade de Cachoeira a maioria predominava do sexo feminino enfatizando as mudanças atuais na qual as mulheres vêm ganhando maior espaço nesse tipo de comercialização de alimentos. As mulheres tendem a ser mais criteriosas na escolha de suas mercadorias e mais pacientes e desenvoltas quanto ao tratamento com os consumidores que grande parte também são mulheres. Além disso Silva (2014), ao estudar as feirantes no interior da Bahia, relata que a opção de trabalhar por conta própria e, sobretudo, a satisfação por desempenhar tal atividade parece ser explicada pelo fato de este tipo de trabalho proporcionar não só um rendimento que complementa o orçamento familiar, com certa flexibilidade nos horários que a condição de empregada não permitiria, como também a possibilidade de atuar tanto no trabalho remunerado quanto no trabalho doméstico, sendo suas próprias chefes tendo condições de serem protagonistas de sua própria história.

Segundo Lovato et al. (2009) em locais de abastecimento alimentar há a predominância do gênero feminino, sendo mais 60% para a cidade de Muritiba e 70% para Cachoeira, pois geralmente são as mulheres as encarregadas pela aquisição de alimentos e outras tarefas de gerenciamento doméstico.

Na cidade de Muritiba o maior quantitativo de feirantes entrevistados foi do sexo masculino, dado importante, pois eles apresentam importantes funcionalidades, como por exemplo quanto a exigência de um trabalho mais braçal principalmente no momento do descarregamento dos insumos, a montagem das barracas, cuidados com relação às barracas caso haja mudanças climáticas durante as vendas. Na literatura há um perfil de feirantes com padrão de gênero masculino e idade variando de 40 a 60 anos (CONFORT et al., 2016).

Quanto ao grau de escolaridade na cidade de Cachoeira apresentou a maioria dos feirantes com o ensino médio completo e na cidade de Muritiba a predominância foi para ensino fundamental completo (figura 1-b). A justificativa dada pelos entrevistados para ter abandonado os estudos foi que necessitavam encontrar uma forma de obter renda financeira para o sustento da família e com o tempo não conseguiam conciliar os horários.

Níveis de escolaridade maiores permitem aos feirantes maiores possibilidades de aumentar o conhecimento com relação a características de vendas, relação com os clientes, atributos específicos de seus produtos e maior capacidade de gestão favorecendo sua comercialização (SOUSA FILHO & BONFIM, 2013). Mas para Sá (2011), os feirantes são trabalhadores não

necessariamente qualificados, com formação escolar também não necessariamente completa, ter escolaridade não é condição para “se dar bem” na feira.

Stulp (2006) afirma que a falta de escolaridade é um agravante para a procura pelo mercado informal, já que os melhores empregos exigem um elevado grau de escolaridade, o que é muito restrito aos feirantes.

Em Cachoeira a maioria dos feirantes e em Muritiba a metade dos entrevistados não recebem o auxílio do governo (figura 1-c). Esses tipos de incentivos apresentam extrema importância pois auxiliam nos gastos básicos do dia a dia, como alimentação, contas fixas como água e energia elétrica, o necessário para se manterem, bem como recursos para a compra de materiais para a manutenção de seus comércios.

Quanto a produção ou não dos alimentos comercializados nas duas cidades todos vendem frutas, verdura e legumes, compradas a partir de fornecedores da região, não havendo nenhum que tenha sua própria plantação (figura 1-d). A justificativa para essa terceirização é dada pelos feirantes devido a necessidade de maior investimento para o plantio, a necessidade da área de plantio, falta de conhecimento técnico para a manipulação na produção (como conservar, proteger de vetores e pragas, dentre outros). Para Calixto et al. (2020), ao avaliar desafios enfrentados pela agricultura familiar no extremo sul da Bahia, relata fatores como: falta de investimentos do governo, especialmente em relação à falta de crédito e financiamento bem com a falta de assistência técnica capacitada.

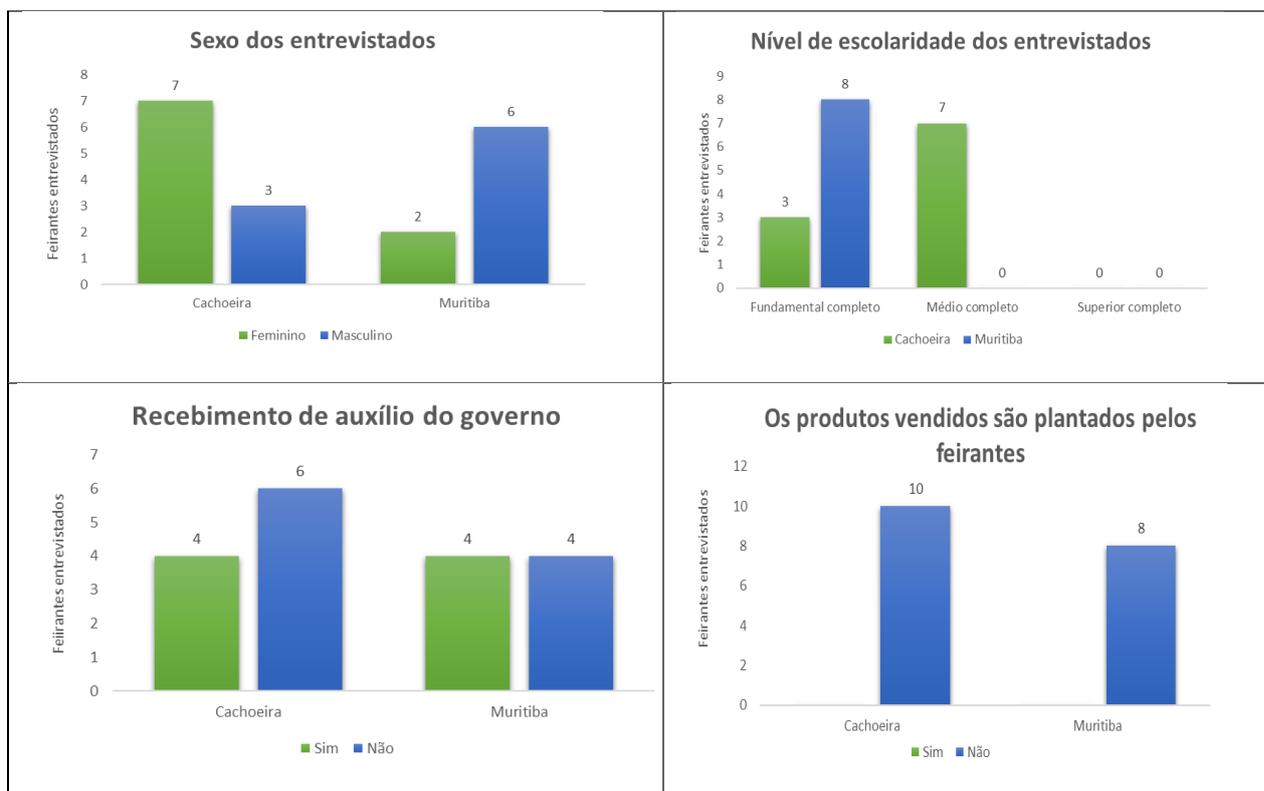


Figura 1: Gráficos com dados do perfil dos entrevistados. Sexo dos entrevistados (a). Nível de escolaridade dos entrevistados (b). Recebimento de auxílio do governo (c). Os produtos vendidos são plantados pelos feirantes (d).

Existem vários fatores que provocam perdas de frutas e hortaliças, como por exemplo, as condições ambientais (precipitações pluviométricas, temperaturas e umidade do ar) que favorecem o desenvolvimento de fungos e bactérias; manejo, manuseio e acondicionamento incorretos durante a comercialização (cerca de metade dos produtos já são descartados antes mesmo de serem colocados à venda.); distância do local de fornecimento dos produtos, bem como à preferência por padrões de qualidade que rejeitem itens alimentares que não têm forma ou aparência perfeitas (os chamados “produtos feios”) (PEIXOTO & PINTO, 2016).

De acordo com o levantamento dos dados da pesquisa nos dois municípios foram identificados pelos feirantes que as maiores perdas eram de tomate e pimentão, seguidos de cebola, banana e hortaliças (alface, cheiro verde e cebolinha). O tomate apresenta perdas recorrentes em diversas feiras livres por ser um fruto que é muito difícil evitar danos, possivelmente devido aos maus cuidados, são extremamente sensíveis a mudanças de temperatura e umidade, sendo assim extremamente dependente do acondicionamento, higienização e manipulação correta (ALMEIDA et al., 2011). Existem meios para que se possa pelo menos diminuir esse desperdício de alimentos no contexto das feiras livres entre eles está o reaproveitamento desses alimentos para o processamento de um novo produto visando aumentar a gama de produtos para as vendas.

A maioria das feiras as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, favorecendo o crescimento e proliferação de microrganismos que pode causar processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar (MATOS et al., 2015).

A partir dos resultados obtidos do *check list* de levantamento para análise higiênico-sanitária nas feiras livres aplicado aos feirantes dos municípios de Cachoeira e de Muritiba percebe-se que em nenhuma das cidades houve resultados satisfatórios para todos os itens avaliados (Tabela 2).

Tabela 2: Checklist de observação para verificação da situação higiênico-sanitária nas feiras livres de Cachoeira e de Muritiba/BA.

CheckList	Cachoeira	Muritiba
1 As roupas são limpas e adequadas?	0%	0%
2 As mãos são higienizadas corretamente?	0%	0%
3 Não possui lesões ou sintomas de enfermidade.	100%	100%
4 Espirra, tosse, fala demais enquanto manipula os alimentos	100%	100%
5 É feita a limpeza das barracas?	10%	25%
6 Higienização correta do alimento antes de ir para as barracas?	0%	0%
7 Existe contatos direto do alimento com a barraca?	10%	37,50%
8 O alimento é levado pelo consumidor em embalagens adequadas?	40%	87,50%
9 Possuem equipamentos adequados para o armazenamento do alimento?	0%	12,50%

Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme o *checklist* realizado a partir da observação do local de comercialização dos alimentos e da higiene em geral percebeu que em nenhuma de duas cidades foram encontrados feirantes com roupas limpas e adequadas e com mãos higienizadas corretamente. As mãos e unhas apresentavam-se sujas, sem a assepsia correta para o manuseio dos alimentos, contribuindo como foco de contaminação, além da ausência de uma pessoa destinada somente para manusear dinheiro, podendo ocasionar assim contaminação cruzada. Esta falta de conhecimento por parte dos feirantes quanto a contaminações microbiológicas é relatada por Almeida et al. (2011) como desconhecida que, em geral, concebe o perigo por meio dos miasmas como na era pré-microbiana (os microrganismos são invisíveis no plano real).

Além da falta de higiene pessoal, os feirantes usam de adornos como anéis, pulseiras, brincos, relógios, barba e cabelos grandes e desprotegidos aumentando a possibilidade de contaminação. A falta de conhecimentos quanto a estes quesitos pode ser comprovada pelo baixo nível de escolaridade dos feirantes da cidade de Muritiba e este ponto é atestado por Almeida et al. (2011), que atrela as noções microbiológicas a este quesito, bem como a ausência de ações educativas.

Apesar da maioria dos entrevistados da cidade de Cachoeira possuírem o ensino médio completo, a forma como o indivíduo cuida dos alimentos é resultado da sua história, do que aprendeu com seus pais, familiares e amigos, na escola, no cotidiano do trabalho (MINNAERT, et al. 2010).

De acordo com a resolução RDC nº 216/2004, manipuladores devem apresentar vestimenta adequada, com cabelo preso e protegido por rede ou touca, não permite barba, deve manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar adornos, inclusive aliança. Nenhum feirante observado apresentou todas estas condições (BRASIL, 2004).

Após a avaliação visual foi constatado que nenhum dos feirantes apresentavam lesões nas mãos e não sintomas aparentes de enfermidades. Com relação aos atos de espirrar, tossir e conversar enquanto manipulam os alimentos tanto o feirante como os consumidores praticam todos esses atos não apresentando a devida conscientização da possibilidade de contaminação dos alimentos. Para Xavier et al. (2009), estes atos irregulares podem gerar graves problemas, como uma toxinfecção alimentar, quando se parte do pressuposto de que as condições de manipulação destes alimentos são insatisfatórias.

Resultados próximos a esse estudo foram encontrados por Silva-Júnior et al. (2017) avaliarão os aspectos higiênico-sanitários na comercialização no Mercado de Pescado Igarapé das Mulheres de Macapá-AP em relação a higiene pessoal e uso de equipamentos de proteção individuais necessários para a manipulação de alimentos. Não foi observado a utilização de luvas por nenhum feirante, além de aspectos como mãos sujas, unhas compridas e esmaltadas. Com relação ao uso de uniformes 47% não apresentavam avental e 53% usavam avental, porém, destes, apenas 13% estavam de maneira satisfatória.

Almeida e Pena (2011) em um estudo realizado em Santo Amaro/BA, se depararam com situações, onde boa parte dos manipuladores de alimentos não foram capacitados para exercer a atividade de manipuladores de alimentos, fazendo com que eles acabem negligenciando as normas de higiene.

O material utilizado para a fabricação das barracas de feiras normalmente é a madeira, visto que muitas vezes devido ao mau cuidado, a tempo de uso estão quebradas, úmidas, rachadas e sujas há a necessidade de uma limpeza frequente para colocar os alimentos expostos, pois é um material que propicia a contaminação por bolores e leveduras, o que promove o crescimento destes microrganismos nos alimentos. Esta falta de infraestrutura, também é relatada por Profeta et al. (2019) que aponta a necessidade de maior apoio do poder público para a melhoria das condições.

Diante dos dados levantados na pesquisa nenhuma das duas cidades apresentou a limpeza total da barraca antes das vendas. A organização das barracas não privilegia uma estética que vise atrair os consumidores: as caixas de transporte também são utilizadas para exposição dos produtos e normalmente são colocadas à frente e ao lado das barracas; embaixo das barracas é comum a presença de bastante entulho e o lixo, especialmente os hortifrutigranjeiros deteriorados, ficam próximos às barracas, causando mau odor e atraindo insetos e parasitas.

Das barracas observadas nas duas cidades em nenhuma delas o feirante faz a higienização correta no alimento antes de ser expostos na bancada para venda, ou seja, o alimento é exposto da forma que chegou do transporte após a colheita no campo, podendo estar ainda sujo de vestígios de terra diminuindo a aceitação perante os consumidores e aumentando a possibilidade de deterioração do alimento.

O resultado obtido na pesquisa se assemelha aos encontrados por Souza e Atayde (2017) na feira do pescado de Santarém-PA, que apesar de aceitáveis, apresentavam materiais, como as tábuas plásticas utilizadas nas feiras, com ranhuras e acúmulos de sujidades e as bancadas de madeira com frestas que agregam uma elevada quantidade de água, influenciando no crescimento de microrganismos e contaminação do alimento.

Tanto os feirantes como os pesquisadores observaram que a maior perda nas duas feiras é de tomate, por ser um fruto muito delicado, acabam por durante a colheita sofrer danos como: rachaduras, amassamento e furos, deixando-os com aspectos não muito agradáveis para os consumidores.

5. CONCLUSÃO

Nos municípios avaliados verificou-se que as barracas de feira se encontram em situações precárias, com muitas irregularidades, e que os feirantes não possuem conhecimentos de boas práticas de manipulação, expondo inúmeros problemas que podem comprometer a qualidade do produto, colocando em risco a saúde do consumidor.

Sendo assim há uma necessidade do apoio do governo para melhoria das condições de trabalho dos feirantes, bem como a capacitação dos manipuladores, com vistas à melhoria das práticas de higiene pessoal e na manipulação dos alimentos, para que os erros observados sejam corrigidos ou minimizados e que eles entendem a importância das boas práticas de fabricação manipulação, para a saúde da população.

Com relação ao desperdício dos alimentos foi avaliado que os feirantes apresentam muitos problemas nesse requisito, necessitando assim maior atenção para que esse desperdício seja minimizado.

6. AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *campus* Governador Mangabeira pelo apoio no presente trabalho.

7. REFERÊNCIAS

- Almeida, E. I.; Ribeiro, W.S. Costa, L. C. Velozo, A. O.; Oliveira, M. R. T. O.; Barbosa, J.A. (2011). Caracterização da cadeia produtiva de hortaliças do município de Areia–PB. *Agrop. Técn.*, 32(1), p. 7-15.
- Almeida, M. D; Pena; P. G. L. (2011, jan./mar.). Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Revista Baiana de Saúde*. 35(1), p.110-127.
- Andrade, J. A. (2000). *Novas experiências de gestão pública e cidadania*. 1 ed. Rio de Janeiro: FGV, 296p.
- Araujo, A. M. et al. (2019, jul.). Feirante, consumidor e gosto: Os circuitos de proximidade em feiras livres do Alto Jiquitinhonha, Minas Gerais. 71ª Reunião Anual da SBPC, v. 2 - UFMS - Campo Grande / MS
- BRASIL, Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução GMC Nº 80/96. (1996). Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higienico-Sanitárias Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 04 de abril de 2020.
- BRASIL. Resolução RDC nº216, 15 de setembro de 2004. (2004, set., 16). Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Diário Oficial Da União*, DF.
- BRASIL. Resolução RDC nº275. (2002, out., 21). 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. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Diário Oficial Da União*, DF.
- Calixto, T. B. M.; Neves, F. M.; Benincá, D. (2020). Agroecologia e os desafios da agricultura familiar no extremo sul da Bahia. *Cadernos de Agroecologia*, 15(2).
- Cardoso, R. C. V.; Souza, E. V. A.; Santos, P. Q. (2005). Quadros das Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Revista Nutrição, Campinas*, 18(5), p. 669-680.



- Confort, A. M. A. S. et al. (2016, jun.). Perfil Socioeconômico de Agricultores Familiares do Município de Muniz Freire, Espírito Santo. *Revista Guará*, 1(5), p. 119-128.
- Correia, P. R. C. (2014). CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO VAREJO DE HORTIFRUTI DA FEIRA-LIVRE DE GUANAMBI – BA. 45p. Trabalho de Conclusão do Curso (Graduação em Tecnologia em Agroindústria) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano- *Campus Guanambi-BA*.
- Dolzani, M.; Jesus, G.M. (2004). O direito a cidade: cem anos de feira livre na cidade do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.uerj.br>>. Acesso em 23 de abril de 2020.
- Golin, A. et al. (2016). Qualidade higiênico-sanitária e o perfil de feirantes e usuários das feiras-livres de Santa Maria – RS. *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, 17(3), p. 423-434.
- IBGE. (2016). Panorama das cidades. Disponível em:<<https://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 04 de abril de 2020.
- IBGE. (2016). IBGE divulga as estimativas populacionais dos municípios em 2016. Rio de Janeiro: IBGE. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ba/>>. Acessado em: 23 de abril de 2020.
- Machado, R. L. P. (2000). Boas práticas de armazenagem na indústria de alimentos. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos. 28p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos. Documentos, 42).
- Matos, J.C; Benvindo, L.R.S.; Silva, T.O.; Carvalho, L.M.F. (2015). Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. *Gestão e Saúde*, 6(3),2884-93
- Minnaert, A. C. de S. T.; Freitas, M. do C. S. (2010). Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 15, p. 1607-1614.
- Pacheco, L. P. B. (2009). Trabalho e costume de feirantes de alimentos: pequenos comerciantes e regulamentações do mercado em Feira de Santana (1960/1990). Tese de Doutorado. Dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Feira de Santana–UEFS. Salvador-Bahia.
- Peixoto, M.; Pinto, H. S. (2016). Desperdício de Alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/ Senado, fevereiro/2016 (Boletim Legislativo nº 41, de 2016). Disponível em: www.senado.leg.br/estudos. Acesso em: 16 fev. 2016.
- Philereno, D. C; Dalegrave, J. (2017). O desperdício de alimentos: um estudo do caso da Ceasa Serra – RS. *Revista Estudo e Debate*, Lajeado, 24(1), p. 7 – 25.
- Profeta, G. A. et al. (2019). Perfil socioeconômico de feirantes do Mercado Municipal de Campos dos Goytacazes. *Cadernos do Desenvolvimento Fluminense*, n. 16, p. 73-88.
- Ribeiro, E. M. (org). (2007). Feiras do Jequitinhonha: mercados, cultura e trabalho de famílias rurais no semiárido de Minas Gerais. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil/ETENE.



- Sá, M. G. (2011). Feirantes. Quem são e como administram seus negócios. Recife: Editora Universitária da UFPE.
- Santos, K.; Vieira, W. (2011). Destino final: o lixo. Comunicado especial: Abastecer Brasil, Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento, n.5. p.8-12.
- Silva, A. B. P. Couto, S. M.; Tórtora, J. C. O. (2006, out.). O controle microbiológico dos manipuladores, como indicativo da necessidade de medidas corretivas higiênico-sanitárias, em restaurante comercial. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, 20(145), p. 36-39.
- Silva, J. S. F. ; Gomes, A. F. ; Santos, A. A. ; Santana, Weslei G. P. ; Chaves, A. M. ; Piau, D. D. N. D. (2014). Relações de gênero no mundo do trabalho: um estudo com mulheres feirantes no interior da Bahia. In: XXXVIII Encontro Nacional da ANPAD, Rio de Janeiro. Anais do EnANPAD. Rio de Janeiro: ANPAD.
- Silva, R.A.R. da; Sobrinho, R.D. da Silva; Santos, R.J.C. dos; Silva, S.D. da; Cipriano, R.J. (2010). Sanitização em Feiras Livres, Anais UFPB. Disponível em<<http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO /8CC ADCFSPEX01.pdf>>. Acesso em: 04 de abril de 2020.
- Silveira, V. C. et al. (2017). Avaliação da importância das feiras livres e a forma de comercialização adotada pelos feirantes na cidade de Nova Andradina–MS. Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação (EIGEDIN), 1(1).
- Sousa Filho, H. M. S. ; Bonfim, R. M. (2013). Oportunidades e desafios para a inserção de pequenos produtores em mercados modernos. In: CENTRO DE GESTÃO E ESTUDOS ESTRATÉGICOS (CGEE). A pequena produção rural e as tendências do desenvolvimento agrário brasileiro: ganhar tempo é possível? Brasília: CGEE, cap. 3, p. 71-100.
- Souza, L. H. L. (2006, nov.). A manipulação inadequada dos alimentos: Fator de contaminação. Revista Higiene Alimentar, Rio de Janeiro, 20(146), p. 32 - 39.
- Souza, T.M; Atayde, H.M. (2017). Educação higiênico-sanitária dos feirantes do Mercado 2000 e Feira do Pescado em Santarém-PA. Revista Brasileira de Extensão Universitária. 8(3), p. 127-134.
- Storck, C. R. et al. (2013, mar.). Folhas, talos, cascas e sementes de vegetais: composição nutricional, aproveitamento na alimentação e análise sensorial de preparações. Cienc. Rural, Santa Maria, 43(3), p. 537-543. Acesso em: 04 de abril de 2020.
- Stulp, V. J. (2006). Efeitos dos setores econômicos e da escolaridade sobre o rendimento do trabalho no Rio Grande do Sul. Revista de Economia e Sociologia Rural. Brasília, 44(1): 99-118.
- Xavier, A.Z.P.; Vieira, G.D.G.; Rodrigues, L.O.M.; Valverde, L.O.; Pereira, V.S. (2009). Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares. Governador Valadares – MG: UNIVALE. Trabalho de Conclusão de Curso de nutrição, Faculdade de Ciência da Saúde – FACS, Universidade Vale do Rio Doce.



COMO CITAR ESTE ARTIGO:

Santos, E. L. dos, Santos, F. de J. R. dos, Lima, J. do N. P., Borba, M. N. de J., Moreno, J. de S., Rodrigues, E. P., Costa, E. N. (2021). Avaliação das condições higiênico-sanitárias nas feiras livres das cidades de Cachoeira e Muritiba – BA. *Holos*. 37(1), 1-16.

SOBRE OS AUTORES**E. L. DOS SANTOS**

Técnica em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Governador Mangabeira. E-mail: erilainefertil@hotmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-8700-5028>

F. DE J. R. DOS SANTOS

Técnica em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Governador Mangabeira. E-mail: francireis524@gmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0001-5949-2589>

J. DO N. P. LIMA

Técnica em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Governador Mangabeira. E-mail: jessnplima@gmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-0457-7400>

M. N. DE J. BORBA

Técnica em Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Governador Mangabeira. E-mail: maylajb@hotmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0001-9506-4004>

J. DE S. MORENO

Engenheira de Alimentos pela Universidade Estadual da Bahia e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. E-mail: joycemoreno.eng@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6439-6743>

E. P. RODRIGUES

Mestra em Tecnologia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas. E-mail: estefaniapratesrodrigues@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4043-6186>



E. N. COSTA

Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (2005) e mestrado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (2011) e doutorado em Zootecnia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Atualmente é professor EBTT do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. E-mail: edvaldo.costa@ifbaiano.edu.br

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1920-7138>

Editor(a) Responsável: Francinaide de Lima Silva Nascimento

Pareceristas *Ad Hoc*: SIMONE BICALHO E ODILUZA MARIA OLIVEIRA



ANEXOS



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

FICHA DE AVALIAÇÃO DOS FEIRANTE DAS CIDADES DE CACHOEIRA E MURITIBA – BAHIA

DATA:	
SEXO:	() FEMININO () MASCULINO
ESCOLARIDADE:	() FUNDAMENTAL COMPLETO
	() MÉDIO COMPLETO
	() SUPERIOR COMPLETO
RECEBE AUXÍLIO DO GOVERNO:	() SIM
	() NÃO
O QUE VOCÊ VENDE NA FEIRA LIVRE: _____	
VOCÊ VENDE O QUE PLANTA:	() SIM
	() NÃO
COMO CONSEGUE ADQUIRIR O QUE VENDE: _____	
QUAIS OS PRODUTOS QUE APRESENTAM MAIOR DESPERDÍCIO: _____	
POR QUE OCORRE ESSE DESPERDÍCIO: _____	



Checklist de avaliação do feirante e local de venda

AVALIAÇÃO	S	N	NA
As roupas são limpas e adequadas?			
As mãos são higienizadas corretamente?			
Não possui lesões ou sintomas de enfermidade			
Espirra, tosse, fala demais enquanto manipula os alimentos			
É feita a limpeza das barracas?			
Higienização correta do alimento antes de ir para as barracas?			
Existe contatos direto do alimento com a barraca?			
O alimento é levado pelo consumidor em embalagens adequadas?			
Possuem equipamentos adequados para o armazenamento do alimento?			
CONSIDERAÇÕES FINAIS:			

S = SIM (CONFORME); N = NÃO CONFORME; NA = NÃO SE APLICA

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO:
Local e data:
Nome e assinatura:

