

# CONDIÇÕES DE HIGIENE E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA FEIRA MUNICIPAL DE BARREIRAS-BA

Josilene Rosa de Sobral<sup>1</sup>, Lilian Karla Figueira da Silva<sup>2</sup>

1. Estudante do Curso de Engenharia de Alimentos, IFBA-Barreiras-BA; \*[josilenesobral.js@gmail.com](mailto:josilenesobral.js@gmail.com)

2. Professora Orientadora, IFBA-Barreiras-BA.

Palavras Chave: Armazenamento, desperdício, higiene.

## Introdução

Segurança de alimentar é um conjunto de práticas de manipulação de alimentos, que determina as características (físico-químicas, microbiológicas e sensoriais padronizadas) adequadas ao consumo humano. Os problemas encontrados nas feiras livres estão relacionados com as más condições higiênicas-sanitárias do local de exposição, dos produtores e dos produtos comercializados (SILVA et al., 2010). O Centro de Abastecimento de Barreiras (CAB) é permanente, onde se comercializa diversos produtos alimentícios. O objetivo deste trabalho foi verificar as condições de armazenamento e higiene dos produtos comercializados no CAB - BA.

## Resultados e Discussão

Para realização deste estudo foi utilizado um questionário semi-estruturado como instrumento, aplicado a 20 feirantes, em seguida realizou-se um check-list *in loco* das condições de instalações, acondicionamento, higiene e armazenagem. Verificou-se que em relação à limpeza, os feirantes entrevistados consideraram que melhorou nos últimos anos, mas, nem todos colaboram na higiene do seu box. Contudo, para 55% dos feirantes questionados, a limpeza em torno da feira é boa (Figura 1).

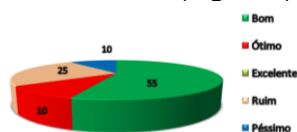


Figura 1: Condições de limpeza em torno da feira (%), segundo a visão dos feirantes, agosto de 2015.

Em relação às condições de armazenamento, 60% dos entrevistados consideraram boas (Figura 2).

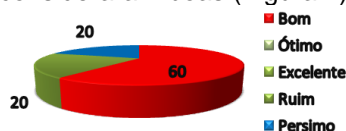


Figura 2: Condições de armazenamento (%) dos alimentos na feira permanente de Barreiras, segundo a visão dos feirantes, agosto de 2015.

Os entrevistados afirmaram que não há necessidade de câmara fria para armazenar os produtos, apesar de todos concordarem que o calor no interior dos galpões interfere na conservação dos alimentos. Para os feirantes a conservação de alimentos em câmara fria prejudica a aparência e a especificidade temporal dos produtos. Entretanto admitiram que as perdas dos produtos são em média de 21,5%. Os alimentos que sofrem perdas na feira de Barreiras, segundo os feirantes são: tomate, cebola, pimentão, banana, alface, mamão, tangerina, cenoura e cheiro-verde. As perdas, também, são causadas pelos consumidores, que apertam, inserem a unha e movem de um local para outro danificando o produto.

Desperdício é mudança na salubridade, viabilidade, comestibilidade ou qualidade do alimento que o impeça de ser consumido por pessoas (MARTINS; FARIAS, 2002). Verificou-se que 100% dos feirantes entrevistados não utilizam proteção dos cabelos, luvas, aventais ou algum tipo de adorno higiênico-sanitário ao comercializar alimentos, apesar disso, todos os entrevistados afirmaram que é importante a utilização dos equipamentos de

proteção individual, mas, acreditam que seu trabalho não exige e por isso não usam.

Em relação ao check-list realizado, verificou-se que a estrutura física dos galpões não possui ventilação adequada, a cobertura é de zinco ou amianto, sem isolamento térmico e o piso é poroso (contra-piso). As temperaturas médias no interior dos galpões A, B e C foram: 35,9, 35,8 e 36,8°C, respectivamente. O galpão C apresentou as maiores médias de temperatura e pouca luminosidade, nele se comercializa grãos e farinhas.

Os produtos hortifrutis são mantidos expostos em bancas de madeira, que são inadequadas, pois a madeira possui reentrâncias, onde os microrganismos se acumulam facilitando a penetração nos tecidos vegetais. O armazenamento dos produtos se dá, em sacos de tecido, caixa de madeira, caixa plástica, que são empilhadas causando o amassamento, embaixo das bancas, sem o controle da temperatura, umidade e luminosidade.

No armazenamento de mercadorias, os alimentos devem permanecer em condições que garantam a proteção contra contaminação, a perda da qualidade nutricional e a deterioração (ABERC, 2003).

Constatou-se a inexistência de pias com água encanada, para a higienização das mãos, próximas às bancas, e os banheiros públicos possuem higiene inadequada, com forte odor, comprometendo a higienização básica dos feirantes.

Verificou-se que, durante a comercialização, os produtos como grãos e farinhas, permanecem com as embalagens abertas, expostos à poeira, insetos e microrganismos. À noite ficam cobertos com lonas, e empilhados sobre tábuas ou no chão, expostos a sujidades, umidade, insetos, roedores, com o risco de contaminação.

Na área externa da feira encontra-se resíduos sólidos e os orgânicos, em estado de putrefação liberando chorume. No seu entorno e entre os galpões há liberação de esgoto à céu aberto.

## Conclusões

As condições de armazenamento da feira permanente Centro de Abastecimento de Barreiras (CAB), não são adequadas para a comercialização de hortifrutigranjeiros. As condições de manipulação, higienização, instalação, acondicionamento e armazenamento não correspondem a resolução nº 216 - regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Os alimentos ficam expostos ao calor, poeira, umidade, insetos e vetores de doenças. O risco de doenças de origem alimentar na população é iminente. O índice de desperdício de alimentos é elevado, acima de 20%.

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8.ed. São Paulo: ABERC, 2003.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/MS/Vigilância Sanitária. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em: < <http://elegis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em 10 out. 2008.

MARTINS, C. R.; FARIAS, R. de M. Produção de alimentos x desperdício: Tipo, causas e como reduzir perdas na produção agrícola – Uruguaiana. **Revista da FZVA**, v. 9, n. 1, p. 20-32. 2002.

SILVA, J. de A.; MELO, E. de A.; LEMOS, S.M. **Condições higiênicas-sanitárias dos alimentos comercializados na feira de produtos orgânicos do CEASA**. Disponível em: <[http://www.xxced.ufc.br/arqs/gt6/gt6\\_36.pdf](http://www.xxced.ufc.br/arqs/gt6/gt6_36.pdf)>. Acesso em: 9 out. 2010.