

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DAS BARRACAS DA FEIRA LIVRE DE SEROPÉDICA, RJ

Bárbara de Oliveira Werneck Tinoco¹
Nancy dos Santos Dorna²
Maria Cristina Prata Neves³
Karen Rodrigues Romano⁴

RESUMO

Avaliando as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos das barracas da feira livre de Seropédica, RJ, entrevistou-se manipuladores das 24 barracas de alimentos, através de uma lista de verificação baseada nas recomendações da Resolução RDC nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004a) e da Portaria nº 326/97 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1997). Verificando as características higiênico-sanitárias dos 24 manipuladores de alimentos observou-se que, 81,80% encontravam-se não-conforme, 9,10% conforme e 9,10% não-aplicado. Concluiu-se que a feira livre de Seropédica apresentou diversas irregularidades quanto às condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, sendo recomendado capacitação dos manipuladores quanto aos cuidados higiênico-sanitários.

PALAVRAS-CHAVE: Higiene. Segurança do alimento.

1 INTRODUÇÃO

Tem-se notado um aumento da incidência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) em todo mundo, principalmente em países subdesenvolvidos e em desenvolvimento em decorrência da maior urbanização da sociedade que acarreta transporte de longas distâncias, globalização do comércio de alimentos, mudanças nos hábitos alimentares e nas práticas agropecuárias, degradação ambiental, contaminação deliberada e desastres naturais, entre outros fatores.

Silva Jr. (2002), afirma que o alimento pode ter suas características sensoriais normais (sabor, odor, aspecto visual, etc.), e estarem contaminados tanto por microrganismos patogênicos, como por produtos tóxicos.

Estudos indicam como uma das principais causas de surtos de doenças de origem alimentar o despreparo dos manipuladores de alimentos, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos, decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na operacionalização do sistema produtivo de refeições (CAVALLI e SALAY, 2007).

Os feirantes, que são considerados trabalhadores da economia informal, em algum momento tornam-se manipuladores de alimentos, podendo ser veiculadores de agentes patológicos, tais como, vírus, bactérias, parasitas, fungos, causando um quadro infeccioso, podendo variar de um leve desconforto a reações intensas e até mesmo levar a óbito.

Por não haver muitos estudos ligados aos manipuladores de alimentos das feiras livres, optou-se por explorar este tema, com intuito de avaliar a real condição higiênico-sanitária dos manipuladores da feira livre de Seropédica. A escolha da feira em questão foi devido a grande proximidade com o campus da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Segurança Alimentar e segurança do alimento

De acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar - BRASIL (2004b), segurança alimentar é o direito de todas as pessoas a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de forma permanente. A segurança alimentar e nutricional deve ser baseada em práticas saudáveis, sem o comprometimento ao acesso das outras necessidades essenciais e devem respeitar a diversidade cultural e devem ser ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Segundo Spers (2000), citado por Machado e Nantes (2004), o conceito de segurança do alimento diz respeito à garantia em se consumir um alimento isento de resíduos que prejudiquem ou causem danos à saúde.

De acordo com Valejo *et al.* (2003) citado por Castro (2007), para assegurar a qualidade dos alimentos comercializados, há a necessidade de se estabelecer normas, limites e padrões, exercendo atividades de inspeção, controle, fiscalização e vigilância.

2.2 Doenças transmitidas por alimentos – DTA

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 70% dos casos de enfermidades transmitidas pelos alimentos têm origem no seu manuseio inadequado (VENTURI, 2004).

Entre os fatores comumente associados às DTA, merecem destaque: as mudanças das características demográficas de certas regiões; o crescente aumento das populações; a

existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos; o processo de urbanização desordenado; a necessidade de produção de alimentos em grande escala; a utilização de novas modalidades de produção; os hábitos culturais; a exposição das populações a alimentos do tipo *fast-food*; o consumo de alimentos em vias públicas; o aumento no uso de aditivos; e a mudanças de hábitos alimentares; sem deixar de considerar as mudanças ambientais, além do deficiente controle dos órgãos públicos e privados para manter a qualidade dos alimentos ofertados às populações (BRASIL, 2005).

As autoridades sanitárias nos diferentes países têm relacionado o consumo de frutas e hortaliças frescas entre os principais veículos responsáveis pela ocorrência crescente de surtos de doenças de origem alimentar. Os programas voltados para segurança/ inocuidade dos alimentos davam ênfase aos problemas de contaminação química dos produtos agrícolas (principalmente por resíduos de agrotóxicos, produtos veterinários e micotoxinas) e seus efeitos, agudos ou crônicos, à saúde do consumidor. Hoje esse enfoque é ultrapassado e a segurança dos produtos agrícolas frescos, deve necessariamente, ser considerada levando em conta também os perigos de origem biológica (microrganismos ou suas toxinas e parasitas) (NEVES *et al.*, 2005).

2.3 Contaminação dos alimentos

O ambiente influi diretamente nas condições higiênico-sanitárias dos alimentos expostos. As superfícies onde ficam apoiados, assim como os utensílios empregados na manipulação e as mãos dos feirantes também podem ser veículos de contaminantes (PAS DISTRIBUIÇÃO, 2009).

Indivíduos que manipulam alimentos podem também representar fonte potencial de contaminação e disseminação de enteroparasitas, embora estejam, na maioria das vezes, na condição de assintomáticos (SOARES E CANTOS, 2005).

A superfície das cédulas monetárias propicia um habitat de proliferação de diversas espécies microbianas que proliferam a partir de resíduos e substâncias graxas das mãos (ENDER, 2001, citado por SOUZA *et al.*, 2006).

Souza *et al.* (2006) afirma que as cédulas de real, independente do seu material de confecção, plástico ou papel, possuem o mesmo potencial de contaminação.

2.4 Feira livre

Na maioria das feiras livres, as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios são insatisfatórias, constituindo-se um importante vetor no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar (ALMEIDA FILHO *et al.*, 2003).

2.5 Manipulador de Alimentos

Silva Jr. (2002) especifica que o homem é um transmissor direto de microrganismos, através de seu corpo ou de suas secreções. Os principais pontos de transmissão são as fezes, nariz, mãos, boca, secreção vaginal, urina e ferimentos.

Sabe-se que, aumenta a cada dia o número de pessoas que encontra alternativa para sobrevivência na venda de alimentos em quiosques, barracas e outros pontos públicos de venda. Entretanto, poucos conhecem os procedimentos de higiene necessários para que os alimentos vendidos nas ruas sejam seguros, sem risco de contaminação provocados por perigos biológicos, químicos e físicos (SENAC, 2001).

Estudos indicam como uma das principais causas de surtos de doenças de origem alimentar o despreparo dos manipuladores de alimentos, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos, decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na operacionalização do sistema produtivo de refeições (CAVALLI e SALAY, 2007).

3 METODOLOGIA

3.1 Caracterização do público alvo

Foram identificadas 26 barracas de alimentos encontradas na feira livre do município de Seropédica, destas 24 aceitaram participar da entrevista, onde o responsável/manipulador por cada barraca assinou o termo de consentimento.

3.2 Obtenção de dados

Para o estudo, foi elaborada uma lista de verificação adaptada à realidade do espaço, e baseada nas recomendações da Resolução RDC nº216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004a) e da Portaria nº 326/97 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1997), onde foram avaliados os aspectos relacionados aos recursos humanos. Através desses dados foi identificado a real condição higiênico-sanitária dos manipuladores das barracas.

Para aplicação do material de pesquisa, fez-se necessário à ajuda de discente do curso de Economia Doméstica devidamente capacitados.

3.3 Processamento de dados

Através da tabulação dos dados obtidos da lista de verificação, utilizou-se uma planilha eletrônica para criar um banco de dados, que foi utilizado na confecção de tabelas de frequência simples.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Verificando as condições higiênico-sanitárias dos 24 manipuladores de alimentos foi observado que, 81,80% encontravam-se não-conforme, 9,10% conforme e não-aplicado respectivamente.

Em relação aos aspectos relacionados a capacitação em Boas Práticas, exames médicos cumpridos e cuidados com a higiene das mãos, ocorreu 100% de não-conformidades, respectivamente. Sendo que desses, a capacitação em Boas Práticas e cuidados com a higiene das mãos são itens considerados críticos, pois influenciam diretamente na segurança do alimento. De acordo com Mallon *et al.* (2004) avaliando os alimentos comercializados por ambulantes em Ponta Grossa - Paraná, 87,5% dos manipuladores não possuíam lugar apropriado para a higienização das mãos.

No que se refere à não conformidade em relação à higiene das mãos, verificou-se que 70,83% dos manipuladores não lavavam as mãos; 12,50% utilizavam apenas água armazenada em baldes ou barris e 8,33% utilizava apenas água, de uma bica ligada a tubulação de água que passa no local e 8,33% limpavam as mãos em pano de prato.

Verificou-se a não-conformidade na maioria dos manipuladores quanto ao não uso de adornos (70,83%). Destes observou-se que 56,00 % utilizavam relógios, 28,00% utilizavam anéis e/ou aliança, 12,00% utilizavam brincos e 4,00% utilizavam fone de ouvido. Esses são considerados perigos físicos nos alimentos, colocando em risco a integridade do consumidor e por isso se constitui ponto crítico. Mallon *et al.* (2004) em seu estudo encontrou 76,4% de não-conformidade em relação a utilização de adornos e falta de apresentação corporal.

Ao avaliar as vestimentas dos feirantes, quanto a sua adequação e limpeza, 95,83% estavam não-conforme (tabela 1). Observou-se em 95,65% dos feirantes que as vestimentas eram comuns e no caso da barraca de peixes, 4,35% usava botas e jaleco, porém o último encontrava-se sujo e com resíduo de peixes.

Quanto ao uso de EPI (Equipamento de proteção individual) adequado, 83,33% foram não-aplicados, por não haver a necessidade de uso, devido ao tipo de alimento comercializado. Porém, 16,67% das barracas onde os manipuladores necessitavam do uso de EPI, (carnes e pescados), observou-se que todos estavam em não-conformidade. Sendo que 75% dos manipuladores não usavam nenhum equipamento de proteção individual e 25% usavam apenas botas.

Analisando se as unhas dos manipuladores estavam aparadas, limpas e sem esmaltes, 83,33% estavam não-conformes. Deste percentual não-conforme, observou-se os seguintes aspectos: unhas sujas, 68% e unhas grandes e com esmalte 16%, respectivamente. Vale ressaltar que as opções poderiam ser mais de uma. Mallon *et al.* (2004) em seu estudo encontrou 76,4% de não-conformidade em relação aos manipuladores, por apresentarem suas unhas com esmalte e compridas.

Em relação a proteção dos cabelos, 75% encontravam-se não-conforme. As não-conformidades encontradas foram: cabelos soltos 76,19%, e cabelos presos, mas não protegidos 23,81%.

No que diz respeito à inexistência de ferimentos e outras afecções, um item crítico para segurança do alimento, encontrou-se um caso, resultando em 4,17% de não-conformidade. Este item é crítico, pois o manipulador através do ferimento ou outras afecções pode estar contaminando diretamente o alimento.

Quanto a atitudes e comportamentos adequados, como não tossir, espirrar e fumar, que são considerados pontos críticos, 91,67% foram não-conformes. Souza *et al.* (2007) avaliando o perfil higiênico-sanitários dos estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne bovina na feira livre de Bananeiras – Paraíba observou que 17% dos manipuladores são fumantes,

falam e manuseiam dinheiro ao manipular alimento. Em nosso estudo encontramos 91,67% dos manipuladores manuseando o dinheiro sem a preocupação em relação à contaminação (tabela 1). Este item se torna crítico por que o dinheiro, por ser um veículo de grande manipulação, é também um foco de presença de microrganismos, podendo ser transmitidos aos manipuladores, que ao manipularem alimentos sem fazer a higiene adequada das mãos, repassam estes microrganismos aos alimentos.

Tabela 1. Características higiênico-sanitárias dos manipuladores das barracas da feira livre em Seropédica, 2008.

Características	Avaliação							
	Conforme		Não-conforme		Não-aplicado		Não-observado	
	N	%	N	%	N	%	N	%
1- Capacitação em Boas Práticas Cr	0	0,00	24	100,00	0	0,00	0	0,00
2- Exames médicos cumpridos (carteira de saúde / atestada)	0	0,00	24	100,00	0	0,00	0	0,00
3- Cuidados com a higiene de mãos Cr	0	0,00	24	100,00	0	0,00	0	0,00
4- Manipuladores sem adornos Cr	7	29,17	17	70,83	0	0,00	0	0,00
5- Vestimenta adequada e limpa	1	4,17	23	95,83	0	0,00	0	0,00
6- EPI adequado (avental, bota e luvas) (no caso de pescados e outros cárneos)	0	0,00	4	16,67	20	83,33	0	0,00
7- Unhas aparadas, limpas e sem esmalte	4	16,67	20	83,33	0	0,00	0	0,00
8- Cabelos protegidos	6	25,00	18	75,00	0	0,00	0	0,00
9- Inexistência de ferimentos e outras afecções Cr	23	95,83	1	4,17	0	0,00	0	0,00
10- Atitudes e comportamentos adequados (não tossir, espirrar, fumar) Cr	0	0,00	22	91,67	0	0,00	2	8,33
11- Cuidados ao manipular dinheiro durante o manuseio e venda dos produtos Cr	0	0,00	22	91,67	0	0,00	2	8,33

Cr – Crítico

5 CONCLUSÃO

Através dos resultados encontrados concluiu-se que a feira livre de Seropédica apresentou diversas irregularidades quanto às condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, tais como: falta de condições para higiene das mãos; falta de capacitação em Boas Práticas; uso de adornos; vestimentas inadequados; atitudes e comportamentos

inadequados; inexistência de exames médicos; a não-utilização de equipamentos de proteção individual (EPI) quando necessário; cabelos desprotegidos; falta de cuidado com as unhas e higiene das mãos. Esses fatores contribuem para a fragilidade da cadeia produtiva dos alimentos, uma vez que os manipuladores são considerados peças-chave na segurança do alimento, devido ao seu contato direto com os produtos comercializados. Desta forma faz-se necessário capacitação dos manipuladores quanto aos cuidados higiênico-sanitários.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA FILHO, E. S.; SIGARINI, C. L. O.; BORGES, N. F.; OZAKI, A. S.; DELMONDES, É. C.; SOUZA, L. C. **Pesquisa de *Salmonella* spp em carcaças de frango (*Gallus gallus*) comercializadas em feira livre ou em supermercado no município de Cuiabá, MT, Brasil.** *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, 17: 74-79. 2003.

BRASIL. MS/Secretaria de Vigilância em Saúde. **Boletim Eletrônico Epidemiológico.** Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/bol_epi_6_2005_corrigido.pdf. Acessado em 12/04/2008.

BRASIL. **Portaria nº 326 do Ministério da Saúde** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 1997. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216 do Ministério da Saúde** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004a. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - CONSEA. **O que é segurança alimentar e nutricional.** 2004b. Disponível em: <<https://www.planalto.gov.br/Consea/exec/index.cfm> > Acesso em: 17 de maio de 2009.

CASTRO, F. T. de. **Restaurantes do tipo *Self-Service*: análise dos aspectos sanitários e dos manipuladores de estabelecimentos localizados nos *Shoppings Centers* da cidade do Rio de Janeiro.** Rio de Janeiro, 2007. Tese (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2007, 118p.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. **Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar.** *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 20, n. 6, dez. 2007. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000600008&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 02 de julho de 2009.

MACHADO, J. G. C. F.; NANTES, J. F. D. **A visão institucional do processo de rastreabilidade da carne bovina.** Disponível em: <http://www.agriculturadigital.org/agritic_2004/congresso/Seg_e_Qual_Aliment_Rastrear/A_Visao_Instit_Rastreabilid_Carne_Bovina.pdf>. Acesso em: 17 de maio de 2009.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E.A.F.Q. **Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar.** *Publicatio UEPG Ciencias Biologicas e da Saude*, Ponta Grossa, 10 (3/4): 65-76, set./dez. 2004.

PAS DISTRIBUIÇÃO. **Cartilha 4: Segurança e qualidade na distribuição de alimentos – Feira livre.** Brasília: SENAI/DN, 2009.

NEVES, M. C. P.; RIBEIRO, R. de L. D.; PEIXOTO, R. dos G. T. **Boas práticas agrícolas e a produção orgânica de frutas, legumes e verduras.** *Série Documentos*, Embrapa Agrobiologia, Seropédica. 2005. Disponível em: <<http://www.cnpab.embrapa.br/publicacoes/download/doc200.pdf>>. Acesso em: 12 de fevereiro de 2008.

SOUZA, A. C. de; OLIVEIRA, G. E. M. de; OGAWA, W. N.; POLETTO, K. Q. **Microrganismos encontrados em dinheiro brasileiro coletado em feira livre.** *Revista NewsLab*, Ed. 77. 2006. Disponível em: <http://www.newslab.com.br/newslab/ed_antiores/77/art06/art06.pdf>. Acesso em: 20 de maio de 2009.

SENAC. **Guia passo a passo – manipulador de alimentos.** Rio de Janeiro: SENAC/DN, 20p. 2001.

SILVA Jr., E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 5ª ed. São Paulo: Varela. 2002.

SOARES, B.; CANTOS, G. A. **Qualidade parasitológica e condições higiênico-sanitárias de hortaliças comercializadas na cidade de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil.** *Revista Brasileira de Epidemiologia*, São Paulo, v. 8, n. 4, dez. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2005000400006&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 20/01/2009.

SOUZA, J. M. B. de; SPINELLI Jr., C. F.; MOREIRA, R. T.; ISHIHARA, Y. M. **Avaliação do perfil higiênico-sanitário dos estabelecimentos comerciais e manipuladores de carne bovina na feira livre de Bananeiras – PB. II Jornada Nacional da Agroindústria.** Bananeiras, Dez. 2007.

VENTURI, I.; SANT'ANNA, L. C.; CRISPIM, S. P.; BRAMORSKI, A.; MELLO, R. M. A.
V. de. **Treinamento para conservação e higiene dos alimentos: uma proposta para a
prática educativa.** *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 18, n. 125, p. 32-35, out. 2004.