UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

EVELY THAYS FERREIRA ROCHA

FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ (ESTADO DE ALAGOAS): HÁBITOS DE HIGIENE, CONDIÇÕES DE ESTABELECIMENTO E AÇÃO DE SENSIBILIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO EM SAÚDE

MACEIÓ/AL

JULHO/2023

EVELY THAYS FERREIRA ROCHA

FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ (ESTADO DE ALAGOAS): HÁBITOS DE HIGIENE, CONDIÇÕES DE ESTABELECIMENTO E AÇÃO DE SENSIBILIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO EM SAÚDE

Trabalho de Conclusão de Curso - TCC apresentado à banca examinadora do Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Federal de Alagoas, como requisito final para obtenção do título de licenciada em Biologia.

Orientação: Prof. Dra. Cláudia Maria Lins Calheiros.

MACEIÓ/AL

JULHO/2023

Catalogação na fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Central
Divisão de Tratamento Técnico
Bibliotecária: Taciana Sousa dos Santos – CRB-4 – 2062

R672f Rocha, Evely Thays Ferreira.
Feiras livres no município de Maceió (estado de Alagoas) : hábitos de higiene, condições de estabelecimento e ação de sensibilização em educação em saúde / Evely Thays Ferreira Rocha. – 2024.
46 f. : il. color.

Orientadora: Claúdia Maria Lins Calheiros.
Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências Biológicas: Licenciatura) – Universidade Federal de Alagoas. Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde. Maceió, 2024.

Bibliografia: f. 40-43.
Apêndice: f. 44-46.

1. Educação em saúde. 2. Hábitos de higiene – Feiras livres – Maceió(AL). 3. Saúde pública. I. Título.

CDU: 614 .31 (813.5)

Folha de Aprovação

EVELY THAYS FERREIRA ROCHA

FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ (ESTADO DE ALAGOAS): HÁBITOS DE HIGIENE, CONDIÇÕES DE ESTABELECIMENTO E AÇÃO DE SENSIBILIZAÇÃO EM SAÚDE

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca examinadora, sob a Coordenação do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Federal de Alagoas, como requisito final para obtenção do título de licenciada em Biologia, aprovado em 18 de julho de 2023.
Orientação: Prof. Dra. Cláudia Maria Lins Calheiros.

Banca examinadora

gov.br Documento assinado digitalmente
CLAUDIA MARIA LINS CALHEIROS
Data: 22/10/2024 16:32:26-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Profa. Dra. Cláudia Maria Lins Calheiros – Setor de Parasitologia e Patologia – ICBS/UFAL – Orientadora – Examinadora 1

gov.br Documento assinado digitalmente
WAGNNER JOSE NASCIMENTO PORTO
Data: 23/10/2024 10:46:42-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof. Dr. Wagnner José Nascimento Porto - Setor de Parasitologia e Patologia – ICBS/UFAL – Examinador 2

gov.br Documento assinado digitalmente
FERNANDA MARIA ARAUJO DE SOUZA
Data: 23/10/2024 09:40:55-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Dra. Fernanda Maria Araújo Sousa – Pós-doutoramento em Ciências da Saúde – PPGCS – ICBS – UFAL - Examinadora 3

RESUMO

A sensibilização para educação e saúde é uma importante ferramenta na minimização dos agravos que afetam a saúde pública. Feiras livres e mercados públicos são ambientes com alta concentração de pessoas e, portanto, propícios à disseminação de doenças, principalmente entre aqueles que manipulam alimentos. O presente estudo elaborou e aplicou um instrumento de coleta de dados, visando um levantamento prévio sobre o nível de conhecimento em higiene e saúde de comerciantes e manipuladores de alimentos de feiras livres e mercado público, localizados em bairros da parte alta de Maceió, estado de Alagoas (Brasil). Com a autorização dos participantes, foram também realizados registros fotográficos sobre as condições gerais dos espaços de comércio. Os dados apontaram uma baixa concentração de hábitos higiênicos adequados às atividades desenvolvidas pelos comerciantes, bem como uma baixa condição geral de higiene dos espaços utilizados para o comércio. Após as entrevistas foram realizadas conversas informais com os participantes, objetivando sensibilizá-los para a substituição de práticas inadequadas de higiene por condutas que aumentem as boas práticas higiênicas, como o aumento na frequência da higienização das mãos. Apesar de pontuais, as ações de sensibilização para educação e saúde são práticas importantes, que contribuem para a saúde pública. Este estudo sugere ao poder público local, a realização de campanhas de sensibilização e saúde frequentes nos mercados públicos de Maceió.

Palavras-chave: Sensibilização em educação e saúde; higiene; atividade laboral

ABSTRACT

Raising awareness about education and health is an important tool in minimizing problems that affect public health. Free markets and public markets are environments with a high concentration of people and, therefore, conducive to the spread of diseases, especially among those who handle food. The present study developed and applied a data collection instrument, aiming at a preliminary survey of the level of hygiene and health knowledge of traders and food handlers in open-air markets and public markets, located in neighborhoods in the upper part of Maceió, state of Alagoas (Brazil). With the permission of the participants, photographic records were also made of the general conditions of the commercial spaces, as well as a low general hygiene condition of spaces used for commerce. After the interviews, informal conversations were held with the participants, aiming to sensitize them to replace inadequate hygiene practices with behaviors that increase good hygienic practices, such as increasing the frequency of hand hygiene. Despite being occasional, awareness-raising actions for education and health are important practices that contribute to public health. This study suggests that local public authorities carry out frequent awareness and health campaigns in public markets in Maceió.

Keyword: awareness raising in education and salt; hygiene; work activity.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 06
2. OBJETIVOS 10
3. METODOLOGIA 11
   3.1. Amostra e instrumento de coleta de dados 11
   3.2. Local da pesquisa 11
      3.2.2 Benedito Bentes 12
      3.2.3. Tabuleiro do Martins 14
   3.3. Coleta de dados e considerações éticas 15
   3.4. Análise dos dados 15
4. FEIRAS LIVRES, HÁBITOS DE HIGIENE E SENSIBILIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO E SAÚDE 16
   4.1. Higienização de alimentação: Exigência sanitária 16
   4.2. Manipulação dos alimentos: Possíveis veiculação de agentes infecciosos 17
   4.3. Educação em saúde 20
5. RESULTADO E DISCUSSÃO 23
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS 39
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 40
8. APÊNDICE 44

1. INTRODUÇÃO

A feira livre é um espaço público onde circulam pessoas, alimentos, bens e tradições culturais da terra. Constitui-se num importante ponto para a comercialização da produção da agricultura familiar (ALMEIDA; PENA, 2011).

> Elas são fenômenos econômicos e sociais muito antigos, pois já eram conhecidas dos Gregos e Romanos. Entre os Romanos, por causa das implicações de ordem pública que as feiras tinham, estabeleceu-se que as regras de sua criação e funcionamento dependiam da intervenção e garantia do estado. O papel das feiras tornou-se verdadeiramente importante a partir da chamada revolução comercial, ou seja, do século XI. Daí em diante, seu número foi sempre aumentando até o século XIII (Enciclopédia Luso- Brasileira, 1995 p. 502).

Para Gonzaga (1994), o surgimento das feiras livres foi devido à existência da formação de excedentes de produção dos produtores. Estas feiras foram criadas para permitir que o produtor rural oferecesse diretamente ao consumidor produtos de sua atividade, sem intermediários, e sem tornar-se comercialmente profissional.

Por serem instaladas de forma itinerante em praças e vias públicas, feiras livres trazem comodidade aos consumidores, mas também problemas de difícil solução (SILVA *et al*., 2010), uma vez que as feiras livres são locais com características específicas que possuem em seu ambiente situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos. Sabe-se que as principais fontes de contaminação de alimentos são: matéria-prima, (incluindo a água), ambiente (ar, equipamentos, embalagens e materiais diversos), e pessoal (manuseio dos alimentos).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF), são procedimentos necessários para a estrutura física da organização, a disposição de equipamentos e utensílios, higiene e comportamento dos manipuladores de alimentos, higienização e sanitização de superfícies e fluxos dos processos desenvolvidos (SOUZA,2006).

Segundo Akutsu (2009), há muitos fatores que limitam a implantação das BPF na maioria dos serviços de alimentação, entre eles, incluem a falta de

conscientização e capacitação de manipuladores; ausência de investimentos em instalações; indisponibilidade de recursos financeiros para a implantação; falta de comprometimento dos proprietários e deficiência de apoio e conhecimento para uma adequada implantação.

Seu público-alvo são moradores locais que buscam produtos frescos e preços acessíveis em um único local. De acordo com a Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica (Ministério da Saúde -BR, 2003), as políticas de abastecimento alimentar devem promover a produção e a distribuição dos alimentos por meio de pequenos e médios empreendimentos rurais e urbanos dedicados ao cultivo, transformação e comercialização de produtos agroalimentares.

Santos (2005) acrescenta que a feira livre oferece a possibilidade de o consumidor comparar preços entre diferentes comerciantes da mesma mercadoria ao mesmo tempo. Com isso, os consumidores não precisam se deslocar a longas distâncias, como acontece entre supermercados. Essa distância entre um supermercado e outro, muitas vezes dificulta a pesquisa de preços, tornando-a inviável ao cliente. Como as feiras livres oferecem preços menores e maior variedade que os supermercados, isso agrada e atrai o consumidor.

As feiras livres que acontecem periodicamente assumem importância peculiar, uma vez que proporcionam a aproximação e a troca de culturas entre os participantes. Este canal de comercialização proporciona, também, a troca de informação que dificilmente ocorreriam se fossem usados outros canais menos informais de comercialização (GODOY e ANJOS, 2007).

Para Dolzani e Jesus (2004)

> “à feira se configura também como um local de encontros e lazer, o que a torna um fator social com características peculiares. Por meio das feiras, as pessoas se encontram, trocam informações, fazem articulações políticas ou simplesmente se divertem recordando, por muitas vezes, memórias afetivas de tempos passados.”

As feiras costumam ocorrer em locais abertos e com grande fluxo de pessoas, que estão a todo o momento falando, manipulando dinheiro, se alimentando ou em contato com os animais que ali circulam. E isso pode

prejudicar as condições de higiene do local, uma vez que a segurança dos alimentos trata da garantia de que os alimentos não causarão doenças ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam (OPAS, 2006).

A problemática verificada nas feiras está muitas vezes relacionada as más condições higiênico sanitárias das bancas (mofadas, quebradas, úmidas, sujas, rachadas), dos produtores (desde a vestimenta inadequada à manipulação de alimentos) e dos produtos comercializados (higienização incorreta). Tais condições fazem com que as feiras livres sejam consideradas locais com características específicas que possuem em seus ambientes situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos (XAVIER et al, 2009). De acordo com Weiss e Santos (2012)

> "à infraestrutura do setor rodoviário também afeta de forma significante a qualidade de frutas, uma vez que as rodovias para portos ou mesmo para o mercado interno se encontram em condições irregulares, somado aos vegetais posicionados em veículos de maneira inapropriada sem a refrigeração adequada, o resultado é a diminuição ainda maior de qualidade."

Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas e disseminadas no mundo todo devido a contaminação microbiana ou parasitária de água e alimentos de origem vegetal ou animal. Diversos são os agentes microbianos causadores de DTAs que, somados a fatores como a exposição a água contaminada e más condições de higiene, geram riscos para a ocorrência de patologias tanto na forma de infecções ou intoxicações: acometendo de forma crônica ou aguda; podendo caracterizar surtos epidêmicos; sendo disseminada ou localizada e se apresentando de variadas formas clínicas (BRASIL, 2010).

As doenças parasitárias são consideradas uma das maiores causas de morbidade e mortalidade de muitos países localizados nos trópicos e são endêmicas nos países em desenvolvimento (MARTINS, 2014). Dentre as doenças parasitárias mais importantes, estão às provocadas por protozoários e/ou helmintos, cuja transmissão ocorre principalmente pela ingestão de ovos, larvas, cistos ou oocistos (FREITAS et al., 2004).

Devido às más condições sanitárias e econômicas, essas parasitoses são largamente propagadas e na maioria das vezes, as hortaliças quando consumidas in natura sem uma higiene adequada podem ser um dos principais veículos de transmissão das enteroparasitoses (MESQUITA et al., 1999).

A educação em saúde deve ser utilizada como forma de conscientização e instrução, prevenindo ou minimizando os impactos das más condutas dos manipuladores. Porém, esse é um processo muito difícil, pois está atualmente desvinculado do cotidiano da população. O processo educativo é complexo e, por esse motivo, deve ser encarado com responsabilidade e competência (SACCO; ORTIGOZA, 2007).

A prática de ir à feira livre e mercado público para comprar alimentos frescos é comum na vida de muitas pessoas. Porém, até que esse alimento chegue à mesa do consumidor, há um longo caminho, estando sujeito a armazenamento inadequado e exposto a organismos e microrganismos presentes ao seu redor, trazendo riscos tanto para o comerciante que está o manipulando quanto para o consumidor que irá ingerir esse alimento. Muitas vezes esse descuido, por uma higiene inadequada, por parte dos comerciantes, ocorre apenas por falta de informação, comuns nas ações de sensibilização em educação e saúdes. Informações sobre a importância dos cuidados de higiene pessoal, minimizará os riscos, trazendo benefícios para a saúde de todos, tendo em vista que muitas doenças podem ser evitadas com cuidados simples.

Ao analisar os problemas, riscos e falta de informação enfrentada pelos feirantes e consumidores, o presente trabalho de sensibilização educativa, pretende refletir sobre hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos de uma feira livre e mercado público de Maceió, estado de Alagoas, buscando verificar o conhecimento prévio dos comerciantes, acerca dos cuidados ao manusear os alimentos e os riscos que sua possível prática inadequada possa trazer à saúde pública.

2 – OBJETIVOS

2.1 Geral

- Refletir sobre hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos de mercado público de Maceió (estado de Alagoas, Brasil), fomentando ação de sensibilização em educação e saúde.

2.2 Específicos

- Conhecer práticas higiênicas dos manipuladores de alimentos de mercado público de Maceió;
- Realizar ação de sensibilização de educação em saúde sobre práticas higiênicas adequadas, aos manipuladores de alimentos de mercado público de Maceió.

3 - METODOLOGIA

Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica na base de dados Scielo em busca de artigos sobre hábitos higiênicos, e sensibilização em educação e saúde nas comunidades. Em seguida, foi aplicado um questionário aos comerciantes acerca das condições higiênicas em seu local de trabalho.

3.1. Amostra e instrumento de coleta de dados

Foi utilizada uma entrevista, elaborado pelo autor, para verificação do conhecimento dos comerciantes acerca dos cuidados ao manusear os alimentos, e os riscos que sua possível prática inadequada pode trazer a si mesmos e a outrem (Apêndice 1). O questionário foi aplicado aos comerciantes, que aceitaram participar do estudo, após a abordagem da pesquisadora, com total sigilo de suas identidades, tendo em vista que não foi solicitado nenhum dado pessoal. Os entrevistados também autorizaram o registro fotográfico do local desde que não aparecessem seres humanos nestes registros.

3.2. Local da pesquisa

Atualmente Maceió compreende algumas feiras livres além do principal centro de distribuição de alimentos, o CEASA, no bairro da Forene, próximo a Universidade Federal de Alagoas e do município de Rio Largo.

As feiras livres presentes na cidade são em número de nove: A Feirinha do Tabuleiro, Feirinha do Bebedouro, Feirinha do Jacintinho, Feirinha do Graciliano Ramos, Feirinha do Benedito Bentes, Feirinha do Eustáquio Gomes, Feirinha da Jatiúca, Feirinha Agroecológica (Jaraguá) e Feira da Levada (CARVALHO, 2013).

A pesquisa foi realizada em duas dessas feiras livres, localizadas nos bairros do Tabuleiro dos Martins e Benedito Bentes I, na parte alta da cidade de Maceió (estado de Alagoas), com estabelecimentos alimentícios em funcionamento no momento da visita. As atividades ocorreram durante o mês de fevereiro do ano de 2023.

3.2.1. Benedito Bentes

O bairro foi promovido pela antiga Companhia de Habitação Popular de Alagoas (COHAB), com financiamento do antigo Banco Nacional da Habitação (BNH), na década de 1986, objetivando reduzir o déficit habitacional para grupos de baixa renda. Ao longo dos anos, o bairro se expandiu consideravelmente, compreendendo agora vários outros conjuntos e loteamentos (Figura 1).

Figura 1 - Área do bairro Benedito Bentes, Maceió/AL. Fonte: IBGE, 2010

A população do bairro Benedito Bentes em Maceió-AL é de aproximadamente 88.084 habitantes, composto por 42.312 homens e 45.772 mulheres (IBGE, 2010).

A feira livre do Benedito Bentes passou por algumas mudanças no início de 2022, onde os feirantes, transferidos do canteiro central do Benedito Bentes, foram regularizados e ganharam da Secretaria Municipal do Trabalho, Abastecimento e Economia Solidária (Semtabes) uma estrutura digna para trabalhar. A movimentação no Mercado do Benedito Bentes também aumentou com a realização da nova feira.

Na área destinada aos comerciantes, foram instaladas 16 tendas pela Secretaria Municipal do Trabalho, Abastecimento e Economia Solidária (Semtabes) (Figura 2), prismas de concreto pela Superintendência Municipal de Transportes e Trânsito (SMTT), para delimitar o espaço dos trabalhadores, e o

aumento de rondas da Guarda Municipal de Maceió (GMM), pela Secretaria Municipal de Segurança Comunitária e Convívio Social (Semscs).

Figura 2 - Tendas instaladas na Feira do Benedito Bentes, Maceió/AL. Fonte: Ascom / Semtabes, 2022

A Feira livre funciona todos os dias das 5h às 18h, na Rua Caxeu, s/n, por trás do Mercado Público do Benedito Bentes. Já a feira da troca acontece aos sábados e domingos, na Praça Padre Cícero, no Benedito Bentes.

Figura 3: Vista da entrada da Feira livre do Benedito Bentes, Maceió/AL. Fonte: Google Maps, 2023

3.2.2. TABULEIRO DO MARTINS

A feirinha do Tabuleiro está localizada na Av. Maceió, n° 50 – Tabuleiro do Martins, Maceió/AL. Ela funciona todos os dias da semana das 5hs às 15hs.

Figura 4 - Placa de inauguração do Mercado Público do Tabuleiro.
Fonte: Autor, 2023

Figura 4 - Placa da última reforma feita no Mercado Público do Tabuleiro.
Fonte: Autor, 2023

3.3. Coleta de dados e considerações éticas

Ao chegar ao local, foi informado o objetivo da pesquisa aos comerciantes, sobre a entrevista para coleta de dados, o motivo de se está realizando essa pesquisa nesse local e, por fim, foi feito o convite ao comerciante para a participação na pesquisa.

Para a coleta dos dados foi realizada visitação do local e obtenção de informações através de uma entrevista consentida pelos comerciantes, com perguntas objetivas. Devido ao constante fluxo de pessoas no local, as perguntas foram restritas ao local de trabalho, com duração média de 2 minutos por pessoa, sempre no momento de intervalo entre um consumidor e outro, para não atrapalhar a atividade comercial. Nesta visita foram observadas as condições de higiene, instalações, utensílios, divisão dos setores, manipulação e preparo dos alimentos.

O risco de quebra de privacidade e confidencialidade foi minimizado pela não obtenção de nenhum tipo de informação sobre os dados pessoais dos comerciantes, como nome, sexo, idade, endereço residencial ou laboral; e os benefícios oferecidos através das informações sobre hábitos higiênicos simples e adequados a cada atividade comercial, tiveram uma boa aceitação por parte dos comerciantes.

O trabalho não foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisas com seres humanos da UFAL devido à ausência de orientação para este fim, com trabalhos simples, que visem a obtenção de dados para TCC por parte das coordenações dos Cursos da UFAL.

3.4. Análise dos dados

As respostas da entrevista foram analisadas por meio de estatística descritiva, utilizando percentuais e com a construção de gráficos, feitos a partir de uma planilha no programa Excel.

4 – FEIRAS LIVRES, HÁBITOS DE HIGIENE E SENSIBILIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO E SAÚDE

Os locais com baixas condições higiênicas propiciam um risco à saúde pública. Segundo Lucca & Torres (2008) o comércio de alimentos de rua apresenta os seguintes aspectos: (1) positivos, devido à sua importância socioeconômica, cultural e nutricional; (2) negativos, quanto às questões higiênico-sanitárias. Isso indica que embora tenha benefícios, a venda de alimentos ao ar livre também pode ser uma ameaça à saúde do consumidor, principalmente devido às técnicas inadequadas de higiene e manipulação dos alimentos.

Além dessa pouca higiene no comércio popular, o convívio com os animais (como gatos, cachorros e pombos), que muitas vezes são “adotados” pelos feirantes, podem facilitar o contato com doenças transmissíveis ao homem.

Nas feiras livres é importante conhecer a qualidade de água utilizada, a limpeza e higienização das superfícies que entram em contato com os alimentos, a disponibilidade de instalações sanitárias em boas condições de uso, a utilização de embalagens higienizáveis e a saúde e higiene dos feirantes que manipulam os alimentos. É necessário conhecer estes aspectos para a busca de frutas, legumes e verduras seguras (EMBRAPA, 2009).

4.1 Higienização de alimentação: exigências sanitárias

A higiene da alimentação é preceito normativo que fundamenta o cancelamento, temporário ou definitivo, do registro de um dado alimento e a interdição ou apreensão de alimentos e bebidas, de acordo com Costa (2000).

A higiene ou as condições higiênicas fundamentam também a permissão de funcionamento dos locais de preparo, consumo ou comércio dos alimentos. Uma vez que a não obediência a esse preceito, quando citada nos autos de infração, pode acarretar legalmente a interdição parcial ou total, em caráter temporário, até que sejam cumpridas as exigências sanitárias de forma definitiva (Tancredi, 2004).

Segundo a Comissão do Código Sanitário da Junta da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, do inglês *Food and Agriculture Organization of the United Nations*) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), a higiene dos alimentos compreende as medidas preventivas necessárias na preparação, manipulação, armazenamento, transporte e venda de alimentos, para garantir produtos inócuos, saudáveis e adequados ao consumo humano (Organización Mundial de la Salud, 1968). Com isso, a higiene pessoal também é um fator importante, uma vez que são os métodos utilizados pelos operadores que ajudam a proteger os alimentos deles próprios (BAPTISTA e SARAIVA, 2003).

4.2 Manipulação dos alimentos: possíveis veiculação de agentes infecciosos

A expressão de qualidade dos produtos expostos na feira (numa escala de valores) é que permite ao consumidor avaliar, aceitar ou recusar algum tipo de produto (FERREIRA, 1975).

Os principais riscos que o homem sofre em relação a contaminação dos alimentos tem origem na presença de microrganismos (que o homem não consegue ver a olho nú). A presença destes microrganismos ocorre, via de regra, pela falta de higiene dos manuseadores na produção e na comercialização e ainda no transporte (SENAI, 1999).

A falta de programas de educação no que se refere a segurança alimentar dirigidos à população certamente está relacionada com a realidade encontrada. A maioria dos consumidores desconhece os requisitos necessários para a adequada manipulação de alimentos e, principalmente, desconhece os riscos que podem estar associados a alimentos contaminados (AMSON; HARACEMIV; MASSON, 2006).

Para Marchiori (2000), evitar-se a contaminação física dos produtos comercializados levando-se em conta os seguintes aspectos:

- Manuseio adequado e cuidados inerentes durante a colheita e a pós-colheita;

- Melhoramento das técnicas e materiais de embalagem;
- Uso de produtos agropecuários de boa qualidade;
- Armazenamento rápido após colheita;
- Limpeza e sanitização dos equipamentos agrícolas, máquinas e armazéns;
- Separação e remoção de produtos inadequados ao consumo;
- Uso de refrigeração.

A Secretária Nacional de Vigilância Sanitária (SNV), por meio da Portaria n° 26/1997 estabelece que para promover a qualidade dos produtos, impõe-se:

- Aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área produção e comercialização de alimentos;
- Compatibilizar a legislação nacional, com base nos instrumentos usados no Mercosul, relacionados as condições higiênicos-sanitários dos estabelecimentos produtores e comercializadores e uso permanente de boas práticas de fabricação de alimentos (BPF).

Segundo Gomes (2007), para evitar as consequências negativas dos males causados por alimentos que não foram adequadamente manuseados é necessário existir o controle higiênico dos manipuladores de alimentos.

De acordo com Bellizzi et al. (2005), em meio às diversas causas da contaminação de alimentos, a manipulação incorreta parece ser a principal. Tendo em vista que os manipuladores de alimentos têm um importante papel na prevenção das toxi-infecções e nas demais doenças de origem alimentar. A higiene alimentar está geralmente associada à higiene pessoal que, na maioria das vezes, é limitada aos cuidados com as mãos (BASTOS et al. 2002).

Os procedimentos de higiene devem ser voltados para todas as fases do ambiente de trabalho e aos manipuladores, desde a sua produção até a distribuição, pois na higiene dos alimentos busca preservar a pureza, o sabor e a qualidade microbiológica dos alimentos, assim fazendo-se necessário que todos cumpram os requisitos da legislação alimentar e mantenha apropriada sua higiene pessoal (PESSOA; SILVA; GURJÃO, 2017).

O termo “manipulador de alimentos” corresponde a qualquer indivíduo que entre em contato com um produto alimentício nas etapas de recepção, produção, processamento, embalagem, armazenamento e venda de alimentos. São pessoas que podem contaminar os alimentos, provocando Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), quando aplicam técnicas incorretas na produção de refeições, na higienização de equipamentos, de utensílios e do próprio ambiente. Assim, os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham um papel de grande importância para a sanidade dos produtos, principalmente para os alimentos sujeitos a uma intensa manipulação durante o seu preparo e distribuição (OLIVEIRA et al. 2003).

Desde sua fonte até o consumidor final, o alimento percorre um caminho e todas as pessoas que participam dele, em qualquer etapa, é considerado um manipulador de alimento (SOUZA, 2006).

O manipulador entra em contato direto com os alimentos, oferecendo diversas vias de contaminação como mãos, ferimentos, boca, cabelos, unhas, pele, dentre outras, representando o principal veículo de contaminação em serviços de alimentação (RIBEIRO, 2005; SOUZA, 2006).

Oliveira et al. (2017) acrescenta que as normas de boas práticas de manipulação dos alimentos a serem seguidas são: higiene pessoal e dos utensílios, higiene dos equipamentos e ambiente adequado, água tratada, cuidado com o lixo e controle com as pragas. Existem medidas de higiene pessoal necessárias ao manipulador para diminuir os riscos de contaminação aos alimentos. Exemplos de tais medidas são: o não manuseio dinheiro, não utilizar adornos, proteção dos cabelos e aparar os pelos. Estes últimos, podem ser considerados reservatórios que favorecem o crescimento e multiplicação de microrganismos. Outras medidas preventivas envolvem os hábitos de: não beber, não fumar ou mascar gomas quando os feirantes estiverem manipulando alimentos, assim como a manutenção do uniforme sempre limpo.

Desta forma, é correto afirmar que a implantação das boas práticas de manipulação tem por objetivo principal a máxima redução de riscos, a fim de proporcionar alimentos inócuos e criar um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, otimizando o processo produtivo (SOUZA, 2006).

Diante disso, é indiscutível o valor das medidas preventivas a serem tomadas junto aos manipuladores de alimentos. Uma forma fácil e eficaz de fornecer conhecimentos aos manipuladores são os treinamentos ou capacitações, os quais visam não somente à multiplicação de conhecimentos, mas também à mudança de comportamento, de atitudes rotineiras (SOUZA, 2006). Porém, se não há uma atenção por parte das autoridades relacionadas a divulgação desses cuidados, os consumidores ficam cada vez mais vulneráveis e suscetíveis a doenças, assim como, os próprios manipuladores de alimentos.

Segundo Germano e Germano (2016), a maioria das pessoas envolvidas na manipulação de alimentos necessita de conhecimentos sobre medidas básicas de higiene a serem empregadas em produtos alimentícios, assim como desconhecem a possibilidade de serem portadores assintomáticos de microrganismos, contribuindo para a contaminação do alimento.

4.3 Educação em saúde

Até a década de 1970, a educação em saúde oficial restringia-se a questões higiênicas e sanitárias, de caráter individualista, autoritário e assistencialista, e estava ligada diretamente aos interesses de uma elite política e econômica que estabelecia normas e condutas (Vasconcelos, 2006).

A concepção de saúde e da educação em saúde entrou em pauta nos debates nacionais e internacionais, como nas conferências de Alma-Ata (1978) e de Ottawa (1986), que enfatizavam a assistência primária e a promoção da saúde (Wendhausen e Saupe, 2003).

As estratégias e programas na área da promoção da saúde devem se adaptar às necessidades locais e às possibilidades de cada país e região, bem como levar em conta as diferenças em seus sistemas sociais, culturais e econômicos.

A Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) foi lançada em 2006, com o objetivo geral de: promover equidade e melhoria das condições e dos modos de viver, ampliando a potencialidade da saúde individual e coletiva e

reduzindo vulnerabilidades e riscos à saúde decorrentes dos determinantes sociais, econômicos, políticos, culturais e ambientais (BRASIL, 2006).

A Carta de Ottawa define promoção da saúde como “o processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria da sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle deste processo” (OMS, 1986).

A educação em saúde pode ser considerada uma das principais ações de promoção da saúde, já que se revela de suma importância tanto na prevenção e reabilitação de doenças, além de despertar a cidadania, responsabilidade pessoal e social, bem como a formação de multiplicadores e cuidadores. A educação em saúde está presente em todos os setores da atenção à saúde, desde atenção primária, centros de referência até a atenção hospitalar. Assim, consiste em uma ação de impacto no cotidiano das pessoas e que representa uma intervenção de baixo custo que pode ser realizada não apenas por profissionais da área de saúde, mas por meio dos diversos profissionais capacitados e habilitados para exercitar o processo educativo (FEIJÃO AR, GALVÃO MTG, 2007).

O termo promoção da saúde refere-se ao desenvolvimento entre os diversos setores da sociedade, os quais devem realizar parcerias na tentativa de buscar resoluções para os problemas de saúde da comunidade. Porém, isto só se torna possível a partir de uma combinação de estratégias que incluem as ações do estado, da comunidade, dos indivíduos e dos sistemas de saúde.

A educação em saúde ajuda o indivíduo a ter uma nova concepção de vida e ao mesmo tempo criar o comportamento de orientação ao próximo, assim cria-se um comportamento de transporte de informações agregando comportamentos saudáveis individuais e coletivos, levando em consideração todas as características biológicas, sociais e mentais do ser humano (COSTA R, PADILHA MI, 2012).

O novo panorama do cuidar necessita valorizar a promoção em saúde com a finalidade de não tornar o cuidado um simples ato de tratamento de doenças, mas é necessário evitar com que os indivíduos adoeçam. Ou seja, a

educação em saúde tem um papel fundamental na prevenção e pode significar uma redução significativa nos atuais gastos federais, estaduais e municipais no tratamento de patologias (CERVERA DPP, et al., 2011).

O objetivo da educação em saúde, por sua vez, não é o de informar para a saúde, mas de transformar saberes existentes. A prática educativa, nesta perspectiva, visa ao desenvolvimento da autonomia e da responsabilidade dos indivíduos no cuidado com a saúde. Porém, esta prática não deve ser aplicada por meio da imposição de um saber técnico-científico detido pelo profissional de saúde, mas sim pelo desenvolvimento da compreensão da situação de saúde. Além disso, objetiva-se, ainda, que essas práticas educativas sejam emancipatórias.

Para Buss (2003), a prevenção difere-se da promoção, porque direciona mais às ações de detecção, o controle e o enfraquecimento dos fatores de risco ou fatores causais de grupo de enfermidades ou de uma enfermidade específica; seu foco é a doença e os mecanismos para atacá-la, mediante o impacto sobre os fatores mais íntimos que a geram ou a precipitam.

5 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados analisados se referem a pesquisa realizada com 26 comerciantes, sendo, 63,0% indivíduos do sexo biológico feminino e 37,0% masculino de duas feiras livres da parte alta da cidade de Maceió, através da aplicação de uma entrevista com perguntas estruturadas pelo autor.

No momento da abordagem, os comerciantes ficaram receosos em participar, desconfiados por suporem estar sendo investigados por algum órgão sanitário da autarquia municipal. Mas desfeitas as dúvidas, após a apresentação da pesquisadora como estudante do curso de graduação em Licenciatura em Ciências Biológicas, e que, àquela pesquisa se destinava, exclusivamente, a coleta de dados para elaboração de TCC sobre higiene, educação e saúde, as comerciantes mulheres (18) foram mais receptivas em participar do estudo.

A maioria dos comerciantes que responderam à pesquisa possuem ensino médio completo, seguido de fundamental e médio incompleto (Figura 1). Algo que chamou a atenção, foi que apesar de muitos terem concluído os estudos, o abandono da escola em alguma etapa, ainda é uma realidade presente. Muitos dos comerciantes não veem mais “sentido” o retorno à escola devido a idade ou falta de apoio de programas governamentais.

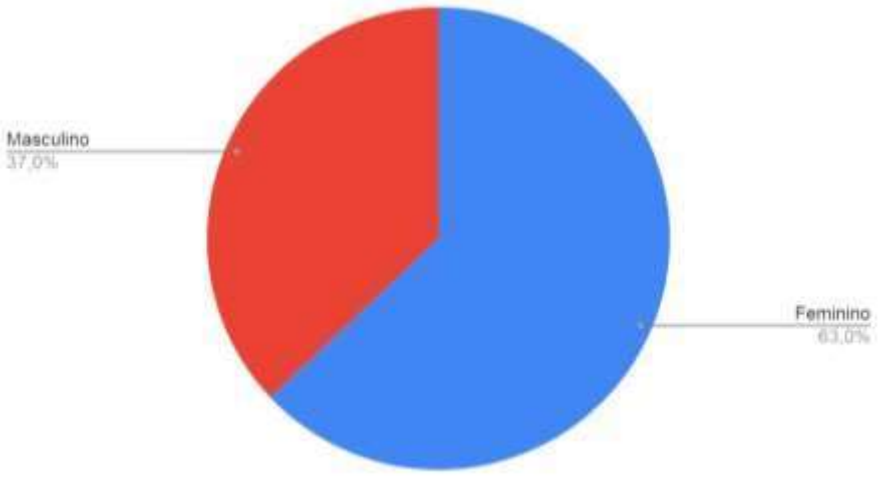

Figura 1 - Grau de escolaridade dos comerciantes de duas feiras livres do município de Maceió, estado de Alagoas, em 2023

Ao serem questionados a respeito do tempo que exercem essa profissão no local (Figura 2), apesar de haver pessoas que estavam ali a mais de 20 anos,

a maioria estava a menos de cinco anos trabalhando no local, algo que pode justificar a divergência em relação a alguns conhecimentos locais.

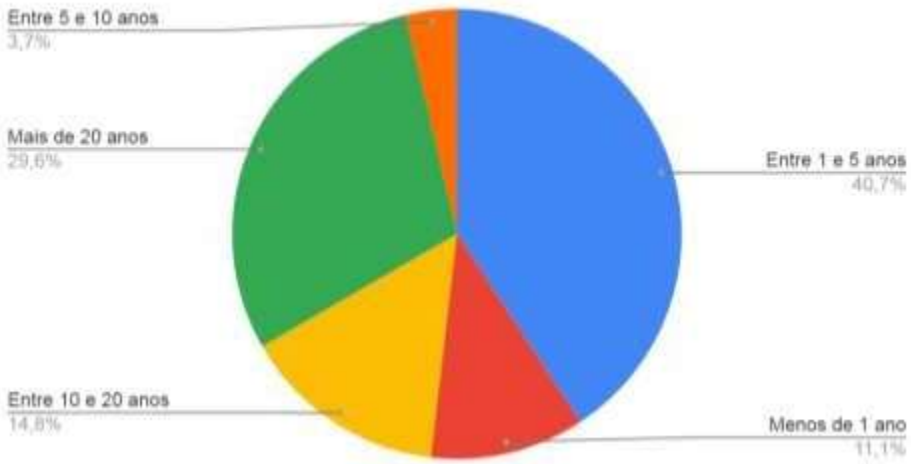

Figura 2 - Tempo de exercício da profissão de comerciante em duas feiras livres do município de Maceió, estado de Alagoas, 2023

Apesar de a maioria ter, a feira/mercado como principal fonte de renda (Figura 3), uma segunda profissão ainda é considerada por alguns. O total de 21 entrevistados possuem a feira como única profissão e apenas cinco possuíam uma segunda profissão, como: motorista, vigilante, repositor e caminhoneiro, para complementar a renda familiar. A falta de emprego é um fator que explica a continuidade do trabalho dos feirantes no local, apesar de todas as dificuldades vivenciadas por eles.

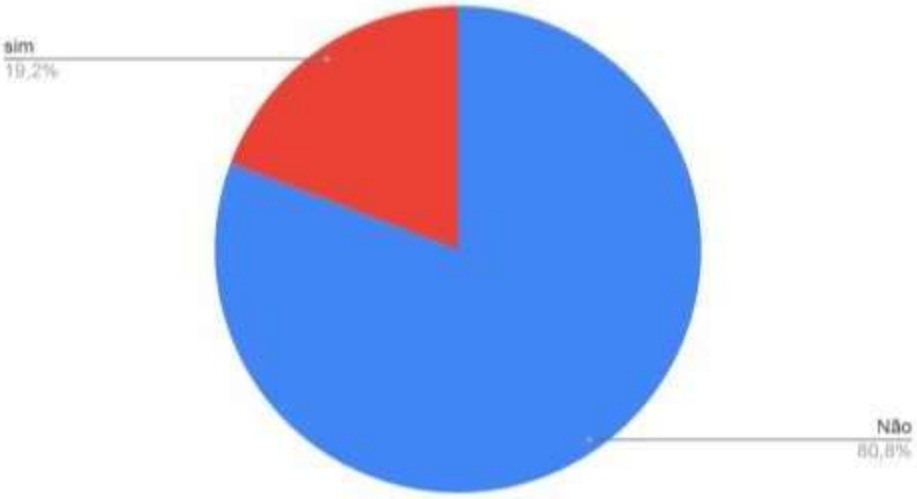

Figura 3 - Sobre a prática de uma segunda profissão adjacente dos comerciantes de duas feiras livres de Maceió, em 2023

Na feira, a maioria dos produtos vendidos (Figura 4) são: frutas, verduras e legumes, já no mercado, temos as carnes. Porém, nesses locais também são vendidos outros produtos, como: lanches, temperos e laticínios, sendo este último em menor quantidade.

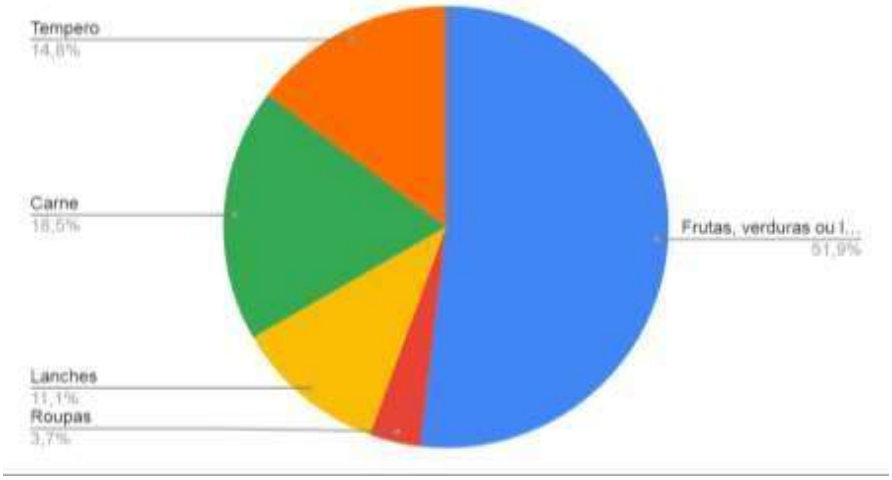

Figura 4 - Tipo de produto comercializado em duas feiras livres de Maceió, em 2023

Sobre o hábito de lavar as mãos durante o expediente de trabalho (Figura 5), tendo em vista que que a manipulação de alimentos faz parte da atividade laboral, mais de 70% afirmaram que o hábito era regular. Cruz *et al*. (2009) analisaram a problemática que envolve a higiene das mãos, por se tratar de um hábito resultante de uma intenção que poderá gerar uma adesão ou não a esta ação. A higiene adequada das mãos pode diminuir o risco de contaminação dos alimentos por *Escherichia coli* e outras bactérias (ABREU *et al*., 2011), além de parasitos intestinais.

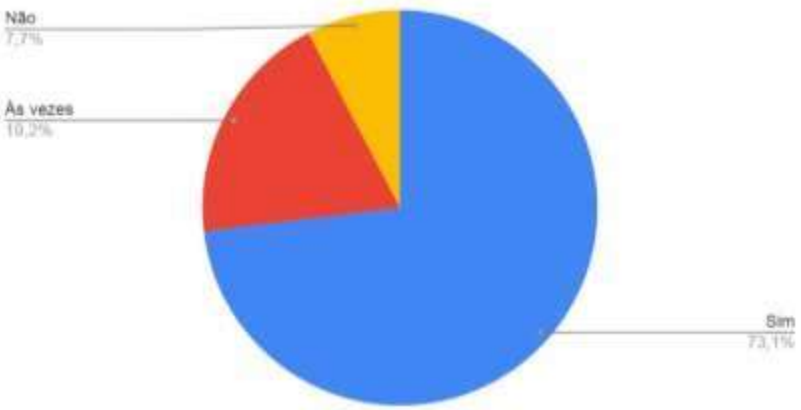

Figura 5: Hábito de lavar as mãos durante o trabalho de comerciantes de duas feiras livres de Maceió em 2023

Dos 26 manipuladores que participaram da entrevista, 19 (73,1%) informaram que lavavam as mãos sempre que podiam ou após pegar nos alimentos, e alguns também complementavam a higiene com o uso do álcool gel. Apenas 2 (7,7%) informaram que não lavavam as mãos sempre que podiam, e 5 (19,2%) algumas vezes ao longo do dia, ou no final do expediente, pois não tinham tempo durante o trabalho, e não havia um local apropriado para fazer sua higienização, próximo à ao seu espaço de trabalho.

De acordo com Almeida *et al.* (1995), somente a rigorosa lavagem das mãos não é garantia da eliminação completa dos microrganismos. Entretanto, a higiene com sabão, aplicação de antisséptico e uso de água morna são bons requisitos de higiene pessoal para reduzir a população bacteriana, aconselhado antes, durante e após a manipulação de alimentos, assim como após utilizarem instalações sanitárias (GENTA *et al*., 2005).

Para possibilitar o manipulador higienizar suas mãos na frequência adequada, é necessário haver no local de trabalho pias exclusivas para este fim, dotado de sabonete líquido, papel toalha e antisséptico, estando localizadas em pontos estratégicos. Porém, nas feiras visitadas, não havia pias próximas as barracas, para que os comerciantes e consumidores pudessem higienizar as mãos de forma adequada.

Quando questionados sobre suas vestimentas (Figura 6), 15 (57,7%) comerciantes consideraram que estavam adequadas para o tipo de produto com que trabalhavam, e 11 (42,3 %) disseram que poderiam ser melhores. Apenas quatro comerciantes utilizavam fardas durante a visita, onde os mesmos informaram que poucas pessoas a tinham, já que elas haviam sido confeccionadas por um candidato durante a época de campanha eleitoral.

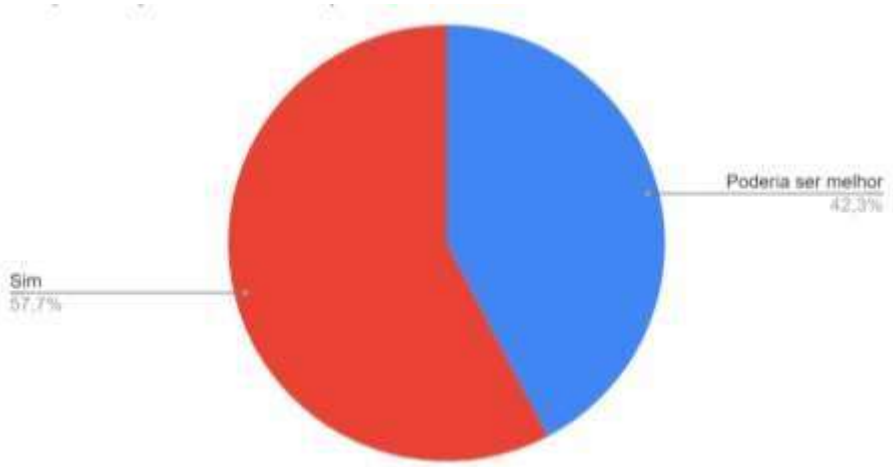

Figura 6 - Uso de roupas adequadas para o tipo de produto trabalhado por comerciantes de duas feiras livres de Maceió, em 2023

Na prática, foi percebido que apesar da maioria considerar suas roupas adequadas para o trabalho, a vestimenta não correspondia ao adequado. De acordo com a RDC nº 216/045 e com o Guia para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, a higiene pessoal do manipulador é de extrema importância, sendo preconizadas vestimentas adequadas, que devem ser mantidas limpas, e que os adornos devem ser retirados durante a manipulação dos alimentos. Parte deles chegavam a utilizar algum dos itens necessários, como: toucas, luvas, aventais/batas, farda, mas não o conjunto completo. Apenas os comerciantes do mercado público utilizavam aventais ou batas durante o trabalho.

Cruz *et al*. (2022) assinalaram que mesmo de posse dos conhecimentos sobre higiene no local de trabalho, os trabalhadores muitas vezes não realizam as tarefas conforme as recomendações legais.

Os que não consideravam suas roupas adequadas trabalhavam na região do mercado, e alegaram que não utilizavam os trajes adequados como: botas, toucas, luvas e aventais devido à falta de ventilação no local, que os impossibilitava de se vestir adequadamente, já que o local é muito quente.

A grande maioria dos comerciantes utilizavam roupas normais, como: shorts/bermudas, camiseta de cores em tons escuros, o que dificultava a visualização de um ambiente limpo. Ressalta-se que o não uso de uniforme

preferencialmente de cor clara dificulta a visualização da higiene do manipulador (SILVA JUNIOR, 2008).

Foi observada se havia a utilização de adereços pelos comerciantes durante o trabalho, como: relógio, pulseira, anéis, unhas pintadas, e apenas foi observado o uso de relógio por parte de alguns e boné no lugar da touca descartável. Mesmo sem a utilização da touca, as mulheres estavam com cabelo preso e sem a utilização de joias ou anéis (Figura 7).

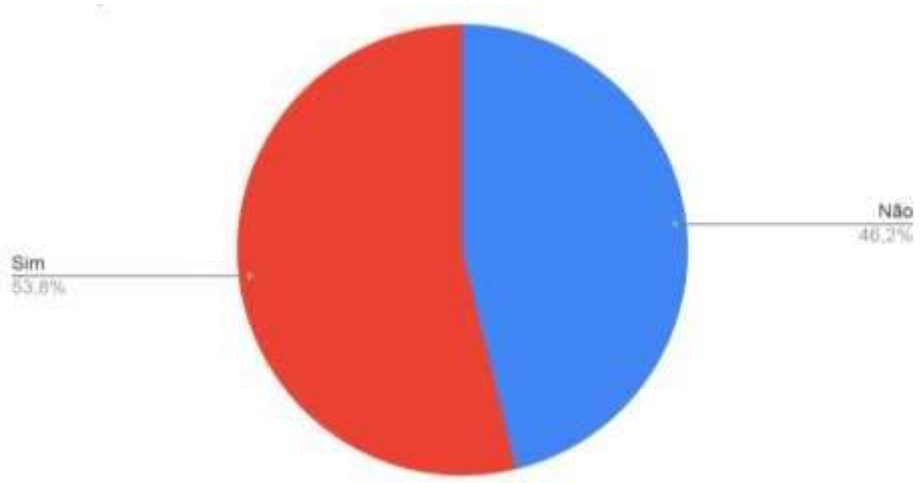

Figura 7 - Utilização de adereços durante o trabalho de comerciantes de feiras livres de Maceió, 2023

Quando questionados se sabiam o local em que seus produtos ficavam armazenados, até que lhes fosse entregue, 18 (69,2%) comerciantes responderam que sim e oito (30,8%) não sabiam como eram armazenados os produtos. Os que informaram saber a origem do produto que vendiam, disseram que as origens eram: Roça/plantação ou CEASA.

Após a chegada dos produtos, os comerciantes guardavam, até que fossem vendidos em diferentes locais. A maioria desses produtos vinham direto para a feira em caminhões e já eram expostos para venda; do CEASA; outros ficavam em galpões perto do local até serem distribuídos; em casa; ou no próprio local de venda ou em freezer/geladeiras no mercado (Figura 8).

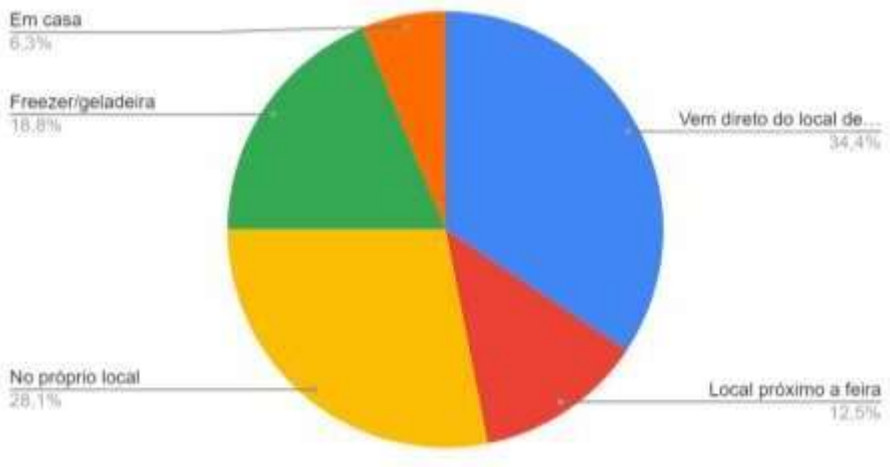

Figura 8 - Local de armazenamento dos produtos antes de serem comercializados por feirantes de Maceió em 2023

Quando questionado se os comerciantes se preocupavam e consideravam a forma com que armazenavam seus produtos adequadas, 18 (69,2%) responderam que sim, sete (26,9%) informaram que poderia ser mais organizado ou melhor e apenas um (3,8%) considerou a forma de armazenamento inadequada.

Sobre as condições de higiene das bancadas das vendas dos produtos, 13 (50,0%) comerciantes consideraram que, as condições gerais de higiene de sua banca poderiam ser melhores, dez (38,5%) afirmaram que eram adequadas e apenas três (11,5%) consideraram inadequada para o tipo de produto com que trabalhavam.

Na prática, foi observado que no mercado muitos dos produtos ficavam expostos de forma inadequada, sem a devida refrigeração (Figura 9), já que um aspecto importante a ser observado na comercialização de produtos cárneos é a manutenção da temperatura adequada para cada alimento, a oscilação da temperatura pode configurar um fator de risco para aquisição de patógenos.

> Carnes, pescados, leites e derivados, quando expostos em temperaturas inadequadas, alteram-se rapidamente, sobretudo em regiões tropicais onde, durante o verão as temperaturas são elevadas, exigindo um controle rigoroso para garantir a qualidade desses produtos (LUNDGREN et al, 2009).

Figura 9 - Local que os pescados ficam expostos. Fonte: Arquivo pessoal

A falta higiene na manipulação e a ausência de manutenção de temperaturas no armazenamento dos produtos cárneos contribuem para a contaminação por microrganismos patogênicos e geram doenças de origem alimentar (DTAs). Estatísticas (OMS, 2001) comprovam que as DTAs são consideradas o maior problema de saúde pública em todo o mundo, sendo os manipuladores referenciados como um dos principais veículos de contaminação, tendo em vista que sua participação chega a atingir até 26% das fontes contaminantes (OMS, 2001).

O pescado representa um dos alimentos de maior perecibilidade estando sujeito à contaminação pelos mais variados microrganismos, adquiridos já no ambiente aquático, portanto necessita-se de bastante atenção, desde a sua captura, transporte até na conservação pelo frio (CONSTANTINIDO, 1994).

Os pescados devem ser comercializados em local limpo, em balcões com condições ideais de temperatura, sem interrupção da cadeia de frio (ROCHA e SANTANA, 2007). A pesquisa não foi feita na área dos pescados, mas foi possível ver como era a situação do local, tendo em vista que os produtos (como: peixes, camarão e sururu) estavam expostos na bancada ou dentro de tigelas sem a devida refrigeração.

Em relação à presença de animais no local, 21 (80,8%) dos comerciantes não concordam com a presença dos animais, um (3,8%) não sabia responder e apenas quatro (15,4%) manipuladores concordam com a presença deles no

local. A maioria 21 (88,8%) reconheceu que os animais podem ser perigosos na transmissão de doenças ao homem e, apenas (7,7%) desconheciam o fato de os animais de rua poderem trazer doenças ao homem. No total, 11 participantes (42,3%) afirmaram não alimentar os animais, a fim de que os mesmos fossem embora do local, entretanto 11 (42.3%) admitiram alimentar os animais às vezes e 4 (15,4%) afirmaram que os alimentavam e cuidavam deles no local, apesar de não os adotar.

Com relação a fiscalização sanitária, onze, (42,3%) comerciantes informaram que as vezes a fiscalização passava no local, oito (30,8%) afirmam que existe de forma frequente; cinco (19,2%) que não existe, e dois (7%) nunca viram nenhum fiscal sanitário no local (Figura 9). Os que sabiam que tinha fiscalização sanitária eram os que estavam há mais tempo no local.

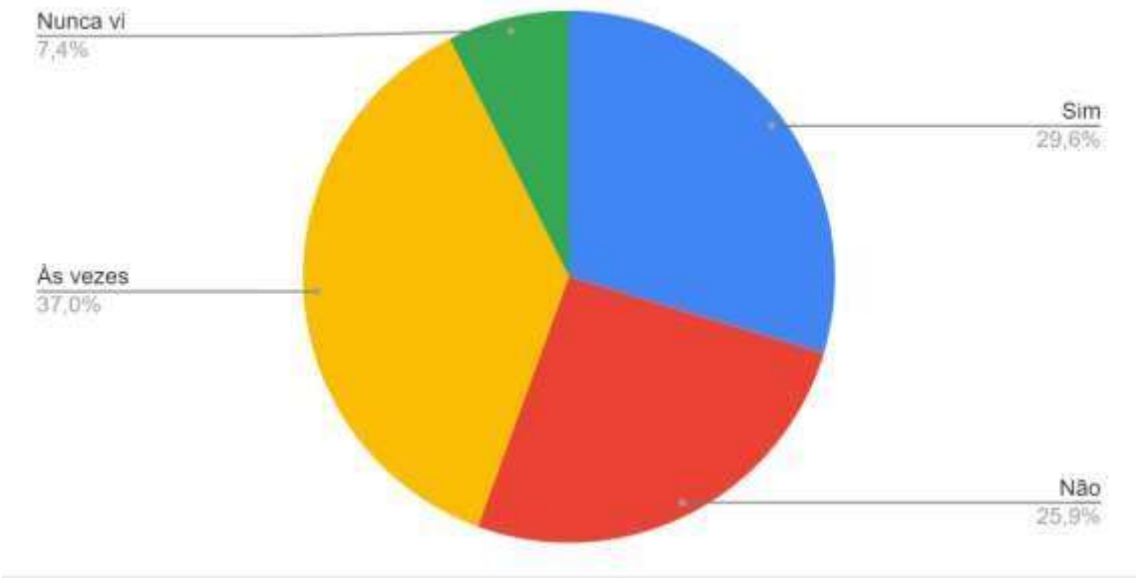

Figura 10 - Presença de fiscalização sanitária em feiras livres de Maceió, em 2023

Foi perguntado se havia algum tipo de orientação por parte de órgãos públicos a respeito dos cuidados que eles deveriam ter ao manipular suas mercadorias, como forma de refrigeração, armazenamento e até mesmo com o local de venda. Como resposta, 16 participantes (59,3%) afirmaram não terem tido qualquer tipo de orientação; cinco (18,5%) nunca viram nada a respeito; três (14,8%) disseram que tinha, porém, há muito tempo e dois (7,4%) informaram que as vezes tinha alguém no local orientando-os sobre algo.

Ao questionar se o ambiente oferecia estrutura para higienização e armazenamento adequado dos produtos, um total de 16 (61,5%) comerciantes consideraram que seu local de trabalho era adequado para fazer a limpeza e manutenção de suas mercadorias, pois conseguia suprir suas necessidades; sete (26,9%) afirmaram que as condições poderiam ser melhores e três (11,5%) que as condições não eram adequadas.

As condições do banheiro foi algo que chamou a atenção, devido as baixas condições higiênicas-sanitárias em que se encontravam, principalmente o masculino. Dos 26 comerciantes entrevistados, 16 (61,5%) consideravam as condições do banheiro inadequadas para o uso; sete (26,9%) disseram ser adequadas e três (11,5%) que as condições poderiam ser melhores.

O banheiro feminino se encontrava fechado (Figura 11) com cadeado aguardando a inauguração. Já o banheiro masculino (Figura 12), se encontrava sem porta, sem pias, sem vaso sanitário, apenas o local com as divisórias do banheiro e um grande mal cheiro, que impossibilitava a permanência no local. Das pessoas que julgaram as condições do banheiro serem adequadas, são as que utilizam o banheiro de uma barraca próxima, onde as mulheres se revezam para mantê-lo limpo.

Figura 11 - Banheiro masculino. Fonte: Arquivo pessoal

Figura 12 - Banheiro feminino trancado. Fonte: Arquivo pessoal

Sobre como era feito o descarte do lixo, 22 (84,6%) disseram que fica no próprio local (Figura 13) ou em um lugar ao lado da barraca e, quatro (15,4%) que jogam em contêineres fora da feira. Durante a pesquisa, foi observado a presença de funcionários municipais de serviços gerais varrendo e recolhendo o lixo deixado pelos feirantes como uma espécie de “montinhos”, principalmente na região do mercado, onde também lavavam o local e bancadas.

Figura 13 - Descarte de lixo ao lado das bancas. Foto: Arquivo pessoal.

No início da feira podia ser visto a presença de grandes contêineres (Figura 14), onde o lixo recolhido ficava até a chegada do caminhão de coleta de lixo, assim como muitos restos de frutas e verduras espalhado pelo chão.

Figura 14 - Contêiners para descarte do lixo no início da feira. Fonte: Arquivo pessoal

Quando perguntados se havia coleta seletiva no local, 25 dos participantes (96,2%) informaram que havia coleta seletiva e apenas um (3,8%) disse que não existia. Isso fez perceber que muitos confundiam a presença de garis e caminhão para recolher o lixo, com o fato de ter sua separação adequada. Todo o lixo que era recolhido da feira e mercado, era descartado no mesmo local (os contêineres), tendo a mistura de restos de alimento com embalagens de produtos.

Cerca de 25 (96,2%) participantes alegaram ter a presença de água encanada no local e apenas um (3,8%) disse não haver. Embora a maioria tenha dito haver água encanada, não foi observado a presença de pias próximo ao local para fazer a higiene das mãos e utensílios utilizados durante o trabalho, principalmente na área do mercado público. Como resultado, alguns locais apresentavam a presença de baldes ou garrafas com água para fazer a limpeza necessária sem ter que se ausentar da barraca.

A respeito do que utilizavam para higienizar os produtos ou o local em que ficavam, a resposta foi bem diversificada. Seis comerciantes relataram usar; água e sabão (21,9%); cinco usam água sanitária (15,6%); quatro usam um pano

úmido (12,5%)); sete usam apenas água (21,9%); oito não usam nada para limpar (25,0%) (Figura 15).

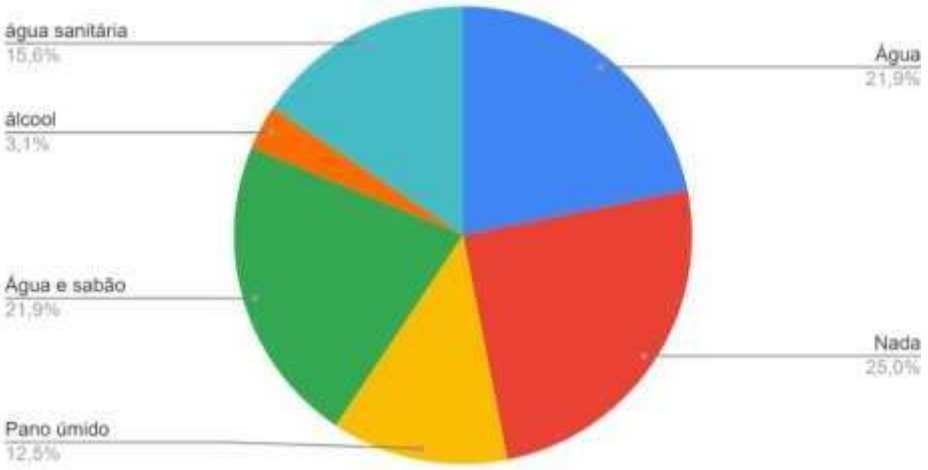

Figura 15 - Forma de higienizar os produtos comercializados por feirantes de bairros da parte alta de Maceió, em 2023

Com relação a higiene das mãos, 18 comerciantes (69,2%) utilizam água e sabão; cinco (19,2%) álcool em gel; dois (7,7%) apenas água e uma usa água com cloro (3,8%) (Figura 16).

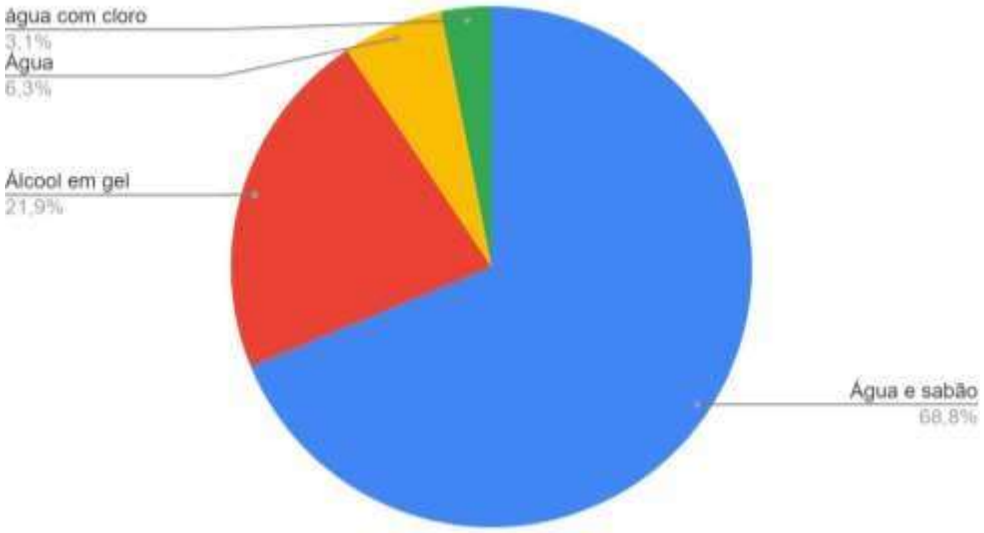

Figura 16 - Forma de higienizar as mãos de 26 manipuladores de alimentos de feiras livres localizadas em bairros da parte alta de Maceió (estado de Alagoas), em 2023

Também foi perguntado aos comerciantes sobre o que era necessário para se obter um espaço no local. 100% dos comerciantes informaram que tinha que solicitar na prefeitura uma autorização para poder funcionar, quando era

paga uma taxa, que variava entre os comerciantes, e era usada para ajudar na manutenção do local.

Devido a alguns problemas observados no local, lhes foi perguntado se gostariam que houvesse um maior cuidado da prefeitura em relação as condições no local de trabalho deles. Todos responderam que gostariam que houvesse uma atenção maior para as condições do local, como cuidados com a estrutura, orientação sobre os cuidados com os produtos, um local mais apropriado com equipamentos em boas condições, e mais segurança (Figura 17).

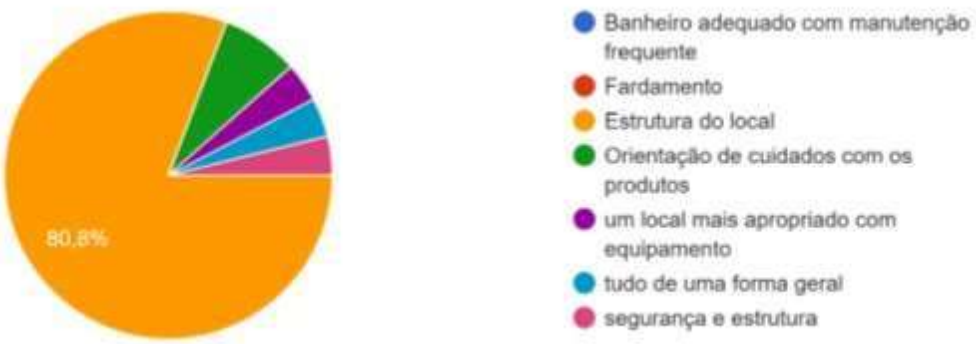

Figura 1- Itens eleitos pelos feirantes de bairros da parte alta de Maceió (estado de alagoas), quanto à atenção que esperam do poder público para melhoria dos seus trabalhos.

Um ponto a ser analisado foi a estrutura do local (Figura 18). Todos os comerciantes alegaram as dificuldades em funcionar quando chovia, pois o local não tinha uma proteção adequada para reter a água e sempre alagava, dificultando a ida dos clientes até lá. Não tinha uma rede elétrica segura, já que a maioria utilizava energia vinda dos postes. Foi feito uma solicitação a Equatorial para instalação de contadores nas barracas, porém, os comerciantes alegaram que existe apenas os contadores, não tem energia legalizada. Após a solicitação, a Equatorial estava cobrando o uso de energia utilizado anteriormente por meio dos comerciantes, o que não consideravam correto. A ausência da disponibilidade de energia adequada por trazer um risco elétrico maior aos comerciantes e clientes caso tenha algum curto circuito no local devido a instalação elétrica inadequada.

Figura 18 - Estrutura do local. Fonte: Arquivo pessoal.

Ao final das entrevistas foi realizada uma conversa informal com os comerciantes, quando foram indicadas formas de melhoria da higiene geral do local, frequência e maneira correta de higienização das mãos, que iriam impactar positivamente na saúde pública, pelo combate de diversas doenças. Também foram realizados registros fotográficos dos locais utilizados para o comércio.

A higiene e a fiscalização dos alimentos constituem um setor fundamental da saúde pública, complementar da nutrição, que estuda os processos de conservação dos produtos alimentícios e as alterações, adulterações e falsificações que estes podem sofrer, tanto in natura quanto depois de preparados, e estabelece normas práticas de apreciação e vigilância.

> Assim, a higiene alimentar corresponde ao conjunto de medidas adequadas para assegurar as características dos alimentos, desde a

> sua segurança no aspecto do acesso e da inocuidade, salubridade e conservação, no plantio, produção ou fabrico, até o consumo (Ferreira, 1982).

De acordo com a Comissão do Código Sanitário da Junta da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, do inglês *Food and Agriculture Organization of the United Nations*) e da (OMS, 2001), a higiene dos alimentos compreende as medidas preventivas necessárias na preparação, manipulação, armazenamento, transporte e venda de alimentos, para garantir produtos inócuos, saudáveis e adequados ao consumo humano (Organización Mundial de la Salud, 1968).

O conceito de higiene está pautado na necessidade de garantir a inocuidade sanitária por meio da diminuição ou exclusão das influências que possam prejudicar a qualidade dos alimentos (Sinell, 1981). Segundo Castro (2008), o conceito de higiene, embora tenha tido a sua origem na Grécia antiga, adquiriu maior importância nos finais do século XIX, após o reconhecimento de que os microrganismos poderiam ser a causa de inúmeras doenças. De acordo com o Codex Alimentarius (2006), para que sejam atingidos critérios hígidos relativos aos gêneros alimentícios, é necessária a 17 Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública implantação de programas de qualidade como pré-requisitos do Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nos serviços de alimentação.

6 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

A ação de sensibilização em educação e saúde realizada aos comerciantes e manipuladores de alimentos de mercado público em bairros da parte alta do município de Maceió (estado de Alagoas), foi desenvolvida adequadamente, tendo em vista que informações relevantes sobre hábitos higiênicos foram disponibilizadas, além da elucidação de diversos questionamentos apresentados sobre a implantação e manutenção de hábitos higiênicos na atividade laboral.

A análise dos dados sugere um baixo conhecimento acerca dos hábitos básicos de higiene no ambiente de trabalho, por parte dos comerciantes manipuladores de alimentos, bem como um descaso do poder púbico quanto a implantação de campanhas de sensibilização educativas. Os hábitos básicos de higiene na manipulação dos alimentos pelos comerciantes, devem ser indispensáveis, uma vez que podem facilitar, a veiculação de diversos patógenos, sejam vírus, bactérias, protozoários ou helmintos. Essa negligência pode ser observada também na baixa infraestrutura de funcionamento destes espaços usados como mercado público.

7 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Emilaura; GIARRETA, Andréia Gonçalves; COSTA, Francine. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos Shoppings Centers da região da grande Florianópolis. Revista Técnico Científica do IFSC, v. 1, n. 2, p. 604, 2012.

BEIRÓ, Camila Fernanda Fernandes; SILVA, Maria Claudia. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. **Universitas**: Ciências da Saúde, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.

COUTINHO, Edilma P. et al. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. X Encontro de Extensão, p. 1-9, 2006.

COUTINHO, Edilma Pinto; NEVES, HC da N.; SILVA, E. M. G. Feiras livres do brejo paraibano: crise e perspectivas. In: CONGRESSO DA SOBER. 2006.

Cruz EDA, Pimenta FC, Palos MAP, Silva SRM, Gir E. Lavado de manos: 20 años de divergencias entre la práctica y lo idealizado. Ciencia y Enfermeria 2009; 15(1):33-38.

Cruz, M. S. da ., Ribeiro, E. M., Perondi, M. A., Araujo, A. M., & Maltez, M. A. P. da F.. (2022). Comprando qualidade: costume, gosto e reciprocidade nas feiras livres do Vale do Jequitinhonha. *Revista De Economia E Sociologia Rural*, *60*(spe), e245926. https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.245926

Deon BC, Medeiros LB, Hecktheuer LH, Saccol AL de F. Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios. (Ciênc. Saúde coletiva, 2014 19(5))

DE OLIVEIRA, Tatiane Bastos; MAITAN, Valéria Ribeiro. Condições higiênico-sanitárias de ambulantes manipuladores de alimentos. 2010.

FARIAS, Kellya Camelo et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-CE. V CONNEPI, p. 1-7, 2010.

GHISLENI, Danielle Rospide; BASSO, Cristiana. Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do município de Santa Maria/RS. **Disciplinarum Scientia**| Saúde, v. 8, n. 1, p. 101-108, 2016.

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*, *15*, 1607–1614. https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000700072

MURADA, Sabrynna Gabryela Rocha. Et al. **Condições higiênico-sanitárias de uma feira ao ar livre de Imperatriz-Ma.** Revista Científica Multidisciplinar Núcleo Do Conhecimento. Ano. 06, Ed. 11, Vol. 15, pp. 160-178. Novembro de 2021. Issn: 2448-0959, Link de Acesso: https://www.nucleodoconhecimento.com.br/saude/higienico-sanitarias

Oliveira AM, Gonçalves MO, Shinohara NKS, Stamford TLM. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. Hig Aliment 2003; 17(114/115):12-19.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências v. 14, n. 1, jan./jun. 2005. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/geografia/V14N1/Artigo11.pdf> Acesso em: 06 dez. 2019;

SILVA, R.A.R. da; SOBRINHO, R.D. da SILVA; SANTOS, R.J.C. dos; SILVA, S.D. da; CIPRIANO, R.J. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8CCADCFSPEX01.pdf> acesso em: 6 dez. 2019.

Ministério da Saúde (BR), Secretaria de Políticas de Saúde. Projeto Promoção da saúde: as cartas da promoção da saúde. Brasília (DF); 2002. 56 p. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartas_promocao.pdf>. Acessado em 11 de junho de 2023.

Brasil. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. Promoção da Saúde: Aproximações ao tema: caderno 1. Ministério da Saúde, 2021. 60 p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_saude_aproximacoes_tema.pdf. Acessado em 11 de junho de 2023.

BESEN, Candice Boppré et al. A estratégia saúde da família como objeto de educação em saúde. **Saúde e sociedade**, v. 16, n. 1, p. 57-68, 2007.

GAZZINELLI, Maria Flávia et al. Educação em saúde: conhecimentos, representações sociais e experiências da doença. **Cadernos de saúde Publica**, v. 21, p. 200-206, 2005.

SILVA, Ingryd Cosmo et al. Requalificação do complexo Feira-Mercado do Tabuleiro dos Martins em Maceió-AL: diretrizes e programa urbanístico. 2022.

SORAGNI, Larissa; BARNABE, Anderson Sena; DE CAMPOS MELLO, Tatiana Ribeiro. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica (UNIFAP)**, v. 9, n. 2, p. 19-31, 2019.

DE ALMEIDA, Jonatas Campos et al. Perfil epidemiológico de casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Paraná, Brasil. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 34, n. 1, p. 97-106, 2013.

LOPES, Ana Carolina de Carvalho et al. Avaliação das Boas Práticas em unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas do município de Bayeux, PB, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 2267-2275, 2015.

CAMILO, Milton Fonseca. Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares. 2009.

PINTO, Lidia Correia et al. Estruturas parasitárias em alface (Lactuca sativa L.), comercializadas na feira livre do município de Jardim, Ceará. Cadernos de Cultura e Ciência, v. 17, n. 1, p. 1-14, 2018.

ALI, Vanessa Priscila Mamed et al. As feiras livres associadas aos mercados públicos de Recife e os sistemas de organização. 2013.

LIMA, Lizandra Nazaré Santos; SALUM, Maria Inácia Favila; DA CRUZ, Cleide Ane Barbosa. Logística reversa na feira livre: Um Estudo de Caso no Munícipio de Carira/SE. Revista Científica da Ajes, v. 10, n. 20, 2021.

ABREU, Mônica Costa de et al. Evidência de sinurbização do sariguê (Didelphis) no ecossistema urbano de Feira de Santana (BA): ocorrência e interação com os seres humanos. 2013.

DE OLIVEIRA ÁVILA, Mariana et al. A importância do controle das condições microbiológicas e higiênico sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por

alimentos-uma revisão de literatura. Revista Expressão Científica (REC), v. 1, n. 1, 2016.

GOMES, Jairo da Silva et al. Habitação, desorganização social e violência: situação e perspectiva no bairro Benedito Bentes, Maceió-AL. 2018.

8 - APÊNDICE:

Instrumento de Coleta de Dados – Entrevista aos comerciantes e manipuladores de alimentos de mercado público (feiras livres) de bairros da parte alta de Maceió.

O (a) senhor (a) está sendo convidado (a) a participar como voluntário do trabalho de conclusão do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas intitulado: "Reflexão sobre hábitos de higiene entre manipuladores de alimentos de mercado público de Maceió – uma ação de sensibilização em educação em saúde". Os dados levantados serão utilizados exclusivamente para o fim desse TCC e nenhum dado pessoal será utilizado. Será preservado o total sigilo da sua privacidade e o senhor (a) receberá informações importantes sobre as boas práticas higiênicas na realização de seu trabalho. Agradecemos sua participação.

ENTREVISTA Nº _____

LOCAL: _____

1- Com qual gênero se identifica?

A) Masculino B) Feminino

2- Qual o seu grau de escolaridade?

A) Fundamental Completo B) Fundamental Incompleto

C) Médio Completo D) Médio Incompleto

E) Superior Completo F) Superior Incompleto

3- Há quanto tempo exerce essa profissão nesse local?

A) Menos de 1 ano B) Entre 1 e 5 anos C) Entre 5 e 10 anos

D) Entre 10 e 20 anos E) Mais de 20 anos

4- Exerce outra profissão fora da Feira/mercado?

A) Sim B) Não

5- Qual o tipo de produto que trabalha? *

A) Frutas, verduras ou legumes B) Laticínios

C) Frutos do mar D) Outros: _____

6- Você tem o hábito de lavar as mãos durante o trabalho?

A) Sim B) Não C) Às vezes

7- Você considera suas roupas adequadas para o tipo de produto com que trabalha?

A) Sim B) Não C) Poderia ser melhor

8- Você sabe como é o local em que seus produtos são armazenados até que o mesmo seja entregue a você?

A) Sim B) Não

9- Você se preocupa e considera a forma que armazena suas mercadorias adequada?

A) Sim B) Não C) Poderia ser melhor

10- Você acha que seu ponto/barraca é adequado para o tipo de produto com que trabalha?

A) Sim B) Não C) Poderia ser melhor

11- Você concorda com a presença de animais na feira/mercado?

A) Sim B) Não C) Poderia ser melhor

12- Você costuma alimentar os animais presentes no local?

A) Sim B) Não C) Às vezes

13- Você sabia que esses animais podem transmitir doenças e contaminar os alimentos que serão vendidos e consumidos?

A) Sim B) Não

14- Existe algum tipo de fiscalização sanitária no local?

A) Sim B) Não C) Nunca vi

15- Existe alguma orientação por parte do governo sobre os cuidados que vocês devem ter ao manipular os alimentos? Como forma de armazenar, refrigerar, cuidados ao manusear...

A) Sim B) Não C) Nunca vi D) Às vezes

16- Considera seu local de trabalho adequado para você fazer a limpeza e manutenção de suas mercadorias?

A) Sim B) Não C) Poderia ser melhor

17-Os banheiros que vocês utilizam estão apropriados para o uso de vocês?

A) Sim B) Não C) Poderia ser melhor

19-Onde costuma descartar o lixo após o trabalho?

A) Fica no local B) Os garis pegam C) Contêiner

20-Existe coleta seletiva no local?

A) Sim B) Não C) Às vezes

21-Existe água encanada no local?

A) Sim B) Não

22-O que utiliza para fazer a higiene dos produtos?

A) Água B) Água e sabão

C) Pano úmido D) Outro: _____

23-O que usa para higienizar as mãos?

A) Água B) Água e sabão C) Álcool D) nada

24-Onde armazena os produtos que serão vendidos?

A) Em casa B) Freezer/geladeira C) Local próximo

D) Vem direto do local de compra E) Local

25-Existe algum tipo autorização para poder ter um ponto/barraca no local?

A) Sim B) Não

26-Gostaria que houvesse um maior cuidado da prefeitura em relação as condições de trabalho de vocês? Como orientações e cuidados com os produtos, local adequado para higiene e necessidades básicas pessoais, manutenção do banheiro, fardamento...?

27-Usa algum tipo de adereço no trabalho, como joias, touca, luvas, avental?

28-Na sua opinião, como são as condições de higiene do local?