IMPORTÂNCIA DA CONSCIENTIZAÇÃO DE FEIRANTES ACERCA DA HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Joyce Karen de Oliveira Baptista (Universidade Estadual de Maringá)
Loara Martins Frasquete (Universidade Estadual de Maringá)
Prof. Dr. Rodrigo Garcia Motta (Universidade Estadual de Maringá)
ra120469@uem.br

Resumo:

As feiras livres representam uma forma de comércio de varejo, onde os feirantes têm a possibilidade de lucrar através da comercialização de seus produtos conforme o valor por eles estipulados, também facilita o acesso da população aos produtos rurais e aproxima a relação entre produtor e consumidor. Através do projeto de extensão "Incubação de empreendimentos econômicos solidários em municípios pertencentes ao território CONSAD Entre Rios" foram realizadas visitas técnicas em feiras livres da cidade de Umuarama e assim foi possível observar várias falhas de higiene, principalmente relacionadas ao manuseio, armazenamento e refrigeração de alimentos de origem animal, o que pode apresentar riscos aos consumidores, pois representam brechas para contaminação por microrganismos capazes de gerar doenças. Por estes fatores, é essencial que os produtores possuam informações e orientações sobre a maneira correta de proceder com estes alimentos, função que poderá futuramente ser exercida pela extensão universitária durante a realização de novas visitas.

Palavras-chave: Feiras livres; DTA; Extensão universitária.

1. Introdução

A feira livre surgiu entre os séculos XIX e XX e veio ganhando popularidade com o passar do tempo. No Brasil, as feiras se enquadram como um mercado de varejo, que são organizadas pelos municípios, realizadas ao ar livre, onde acontece uma vez a cada semana e possuem como foco a comercialização de produtos básicos e alimentares (MASCARENHAS; DOLZANI, 2008).

Essa forma de comércio além de representar algo cultural, também pode ser citado como uma atividade importante para o campo, quando permite que produtores rurais consigam expor e vender seus produtos, estabelecendo um vínculo entre região urbana e campestre, estreitando a relação entre produtor e consumidor (SOUZA et al., 2020).

Porém, mesmo representando uma forma de inclusão de expositores rurais e possibilidade dos mesmos em adicionar valor naquilo que foi produzido, promovendo lucro e gerando comodidade aos seus clientes através da possibilidade de compras em áreas acessíveis da cidade, esse tipo de comercialização traz algumas preocupações, pois as condições de fabricação e comercialização podem implicar na contaminação do produto, disseminando diversos patógenos e impactando diretamente na saúde dos consumidores (DOS SANTOS et al., 2021).

Os alimentos ofertados nestes locais possuem potencial de estarem relacionados a diferentes microrganismos causadores de doenças de transmissão alimentar, dependendo da forma como foram manipulados, transportados, expostos e até mesmo através de falhas na higiene pessoal do manipulador. A falta de conhecimento dos feirantes em relação às boas práticas de manejo é um fator crucial para a existência destas doenças, por isso se faz necessário medidas de conscientização e capacitação dos feirantes (SILVA et al., 2023). Onde a extensão se encaixa como forma de auxiliar, dando as devidas instruções, interligando a comunidade com a universidade e gerando aprendizado aos alunos (NUNES; SILVA, 2011).

2. Metodologia

Através do projeto “Incubação de empreendimentos econômicos solidários em municípios pertencentes ao território CONSAD Entre Rios”, foram realizadas visitas em feiras livres na cidade de Umuarama, onde o objetivo foi observar possíveis erros cometidos durante a comercialização de produtos de origem animal. Após as visitas, realizou-se buscas na literatura, com intenção de compreender melhor onde estavam as falhas e formas de serem

reparadas, para que assim, futuramente o projeto pudesse orientar com possíveis medidas de correção das irregularidades.

3. Resultados e Discussão

De muitas barracas observadas nas feiras livres da cidade de Umuarama, foi possível verificar que a grande maioria das barracas que fazem comercialização de alimentos de origem animal apresentaram irregularidades na forma de expor, armazenar e refrigerar os produtos. Favorecendo assim, possível contaminação por microrganismos capazes de ocasionar doenças transmitidas por alimentos (DTA) (VIANA et al., 2024).

O queijo frescal foi um dos produtos mais observados, onde todos encontravam-se sem nenhum tipo de refrigeração, apresentavam diversos furos na massa, o que pode ser ocasionado por gás oriundo da fermentação de bactérias, como a Escherichia Coli, coliforme relacionado com má higiene e uso de leite não pasteurizados na fabricação (LIMA; CARDOSO, 2019).

O próprio leite cru também estava presente em algumas barracas, armazenado em garrafas plásticas de refrigerantes e expostos nas bancadas, mesmo sendo um produto de venda proibida no Brasil, pois se trata de um leite que não passou por um tratamento térmico adequado e com isso, não garante a segurança microbiológica (COSTA et al., 2020).

Um outro produto preocupante encontrado foi o pescado, que encontrava-se parcialmente congelado, com algumas partes sem embalagem, exposto ao ambiente, sujeito a contato de moscas, o que favorece a contaminação e deterioração deste produto (SOUZA et al., 2023).

Por fim, estavam também presentes bandejas de frango picado, parcialmente congeladas, envolto por saco plástico, expostas ao sol, sem devida refrigeração. Por se tratar de um produto de feira, diretamente do produtor, poderia facilmente estar relacionado a algum tipo de contaminação, quando sabe-se que falhas na sangria, depenagem, evisceração e até a embalagem podem favorecer a contaminação cruzada (MONTEIRO, 2017).

Figura 1. Compilado de produtos irregulares (queijo frescal, leite cru, pecado e frango picado)

Fonte: Próprio do autor.

4. Considerações

Deste modo, pode-se concluir que a elaboração de medidas de orientação e conscientização dos feirantes é de suma importância, principalmente daqueles que trabalham com produtos de origem animal, visto que estes necessitam de atenção redobrada em relação a higiene e cuidados durante todos os processos até a chegada nas feiras, pois caracterizam um ótimo meio de cultura para diversos microrganismos que possuem potencial de ocasionar doenças aos consumidores. Além disso, a falta de cuidados com estes produtos podem

ocasionar prejuízo significativo, visto que pessoas mais atentas e informadas deixarão de adquirir o alimento ao verificar falhas durante a exposição ou até mesmo ao perceber aspecto anormal, pois como já exposto, a contaminação também pode ser capaz de causar deterioração do produto. Devido a capacidade de interligar a comunidade e meio acadêmico, extensão universitária se apresenta como um bom aliado para auxiliar na formulação de meios informativos para estes comerciantes.

Referências

COSTA, Clara Andrezza Crisóstomo Bezerra et al. Caracterização da qualidade microbiológica do leite cru comercializado informalmente na cidade de Murici, Alagoas. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 2, p. 7026-7035, 2020.

DOS SANTOS, Erilaine Leite et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias nas feiras livres das cidades de Cachoeira e Muritiba–BA. **Holos**, v. 1, p. 1-16, 2021.

LIMA, Anabele Azevedo; CARDOSO, Anna Júlia Vieira Santana. Qualidade microbiológica de queijo Minas frescal, artesanal, comercializados em feiras livres do Distrito Federal. **Brazilian Journal of Development**, v. 5, n. 9, p. 13673-13688, 2019.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Miriam C.S. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, v. 2, n. 2, p. 72-87, 2008.

MONTEIRO, Brenda Thamara Oliveira. **Comercialização da carne de frango abatido em feiras livres de Belém: Percepções sobre segurança alimentar.** Belém, p.62. (Trabalho de conclusão de curso em Zootecnia), Universidade Federal Rural da Amazônia 2023.

NUNES, Ana Lucia de Paula Ferreira; SILVA, Maria Batista da Cruz. A extensão universitária no ensino superior e a sociedade. **Mal-estar e Sociedade**, v. 4, n. 7, p. 119-133, 2011.

SILVA, Amanda Nayara Abreu et al. Condições higienicossanitárias de feiras livres e capacitação em boas práticas de fabricação: um trabalho contínuo. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 11, p. 1-10, 2023.

SOUZA, Bianca da Silva et al. Feira livre de Rio Largo/AL, Brasil: origem, tradição e rupturas. **Diversitas Journal**, v. 5, n. 2, p. 1007-1028, 2020.

SOUZA, Jaqueline Freitas et al. Isolamento de Eschericha coli, Staphylococcus aureus e Salmonella em amostras de produtos de origem animal comercializados em São Luís-Maranhão. **Atas de Ciências da Saúde (ISSN 2448-3753)**, v. 11, n. 6, p. 21-32, 2023.

VIANA, Eduarda Cristina Rodrigues de Morais et al. Comercialização de Alimentos em Feiras Livres de Vitória, Espírito Santo: as Boas Práticas de Manipulação são Aplicadas?. **Ensaios e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde**, v. 28, n. 1, p. 132-137, 2024.