



Projeto feira limpa: Segurança dos Alimento em feiras livres de São Luís de Montes Belos, GO

Maxwel Vieira Marciano¹ (IC) *, Thaís Nogueira Rodrigues¹ (IC), Gabrielly de Castro Borges¹ (IC), Flávio Batista de Almeida¹ (IC), Mateus Coelho de Jesus¹ (IC), Daniela Borba Ribeiro¹ (IC), Yasmin Maria da Silva¹ (IC), Ursula Nunes Rauecker² (PQ) maxwelmarciano@gmail.com

1. Universidade Estadual de Goiás, curso de Tecnologia em Laticínios

2. Universidade Federal de Goiás, Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal

Resumo: A feira livre é um dos mais importantes mecanismos de abastecimento de alimentos, constituindo-se de importante espaço para comercialização da pequena produção rural especialmente em cidades pequenas, assumindo um relevante papel socioeconômico. Conhecer e apoiar esta estrutura de comercialização é de fundamental importância para a garantia da saúde e qualidade de vida da população. A feira recebe consumidores com variados níveis de instrução e capacidade de compra. A falta de controle higiênico dos alimentos comercializados, falhas na produção, conservação e exposição, constitui um risco potencial de disseminação de doenças. No Brasil, as condições de infraestrutura e educação sanitária das feiras livres são precárias e podem favorecer ocorrências de enfermidades veiculadas por alimentos. Com esse projeto objetivamos realizar um trabalho educativo sobre Segurança Alimentar e Boas Práticas de Manipulação dos alimentos para feirantes que produzem e comercializam produtos de origem animal, por meio da distribuição de panfletos educativos e cartilhas, além da execução de treinamentos.

Palavras-chave: Alimentação saudável. DVE. Produtos de origem animal.

Introdução

Geralmente, as áreas de venda como as feiras livres apresentam infraestrutura inadequada, falta de acesso à água potável e às instalações sanitárias, fatos que propiciam ao a disseminação de enfermidades (MARTINS, 2015). As feiras livres foram criadas para permitir que o produtor rural possa oferecer 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. Os resíduos decorrentes da atividade podem propiciar



o desenvolvimento de insetos e roedores, trazendo risco a saúde pública pelo surgimento das doenças (BRASIL, 1996). Portanto, faz necessário o desenvolvimento de ações que envolvam os atores envolvidos no processo de modo a criar soluções sustentáveis, visando a melhoria da infraestrutura, da oferta do produto, da conscientização dos feirantes quanto a qualidade de manuseio e de higiene e de compartilhamento de recursos físicos e da infraestrutura disponível para o bem comum.

Material e Métodos

O Projeto de extensão intitulado “Feira Limpa”, iniciou-se com um levantamento da real situação das feiras livres do município, a partir de visita e contato pessoal com os feirantes, constatando não conformidades a serem resolvidas. O trabalho se desenvolve sob a ótica da Resolução GMC N° 80/96 e da Portaria MS N° 326/97, que regulamentam sobre as condições dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos.

Foram obtidas informações relativas aos feirantes ativos do município de São Luís de Montes Belos, tais como: dados pessoais, ramo de atividade, tempo de trabalho. Visando ampliar o sistema de informação e comunicação com a população, foi criado o informativo intitulado de “Folha da Feira”, de edição quinzenal. Neste informativo são apresentados para a população dados sobre Segurança dos Alimentos, Boas Práticas de Fabricação, alimentos funcionais, conservação de alimentos e alimentação saudável.

Os feirantes cadastrados foram convidados a participar de dois cursos ministrados nas salas de aula da UEG, Campus de São Luís de Montes Belos, Goiás. Durante o curso, os participantes recebem cartilhas elaboradas pela equipe integrante do projeto.

Resultados e Discussão

Os primeiros meses da realização do projeto, de julho de 201 a setembro de 2015 foram de cadastro dos feirantes. Em sequência, iniciou-se a elaboração dos jornais informativos, totalizando oito edições, com total de 2400 exemplares, com



temas que variam desde conservação de alimentos, manejo de resíduos, reaproveitamento de alimentos, fraudes em alimentos e desperdício e poluição ambiental, distribuídos na feira livre de São Luís de Montes Belos.

Um total de quinze feirantes foram cadastrados e participarão de cursos de capacitação para manipuladores de alimentos de origem animal que comercializam seus produtos em feiras livres, na segunda quinzena de outubro de 2016, com intuito de informar a importância de uma boa manipulação e os cuidados na produção e conservação dos alimentos de origem animal.

Considerações Finais

Com a implantação do projeto, espera-se que ocorra um envolvimento e conscientização da comunidade sobre questões pertinentes à Segurança Alimentar, riscos envolvidos no consumo de alimentos sem procedência e principais enfermidades veiculadas por alimentos. A incorporação de novos hábitos, padrões de higiene e qualidade pelos feirantes é de fundamental importância e culmina na melhoria e valorização do produto ofertado.

Referências

ANVISA. Resolução GMC Nº 80/96. **Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>.

MARTINS, F. **Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP**. Rev. bras. Epidemiol. v.11 n.2 São Paulo, 2015.