



## **Identificação das Políticas Públicas para Avaliação das condições higiênico-sanitárias no comércio de alimentos prontos para o consumo na área de lanches do Mercado Público da cidade de Jaboatão dos Guararapes – PE**

Amanda Jaqueline de Souza<sup>1</sup>, Karolina Severo<sup>1</sup>, Maria Núbia Medeiros de Araújo Frutuoso<sup>2</sup>, Eduardo José Alcício de Oliveira<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Bolsista do Curso de Graduação em Gestão Ambiental - IFPE. Bolsistas do CNPq. e-mail: Amanda.jaqueline@hotmail.com

<sup>2</sup> Professora Doutora do Curso de Graduação em Gestão Ambiental - IFPE. e-mail: nubiafrutuoso@hotmail.com

**Resumo:** Este trabalho busca identificar as Políticas Públicas necessárias para garantir o preparo, armazenamento e a venda dos alimentos prontos para consumo de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores do Mercado Público de Jaboatão dos Guararapes-PE conforme previsto por meio do cumprimento das regras da RDC nº 216/04. Além de avaliar das condições higiênico-sanitárias no comércio de alimentos prontos para consumo foram aplicados questionários de avaliação baseados na resolução SS-196/98 em 2010 e em 2012 onde comparando os resultados verificou-se que as condições das unidades pesquisadas apresentaram-se insatisfatórias à comercialização segura dos alimentos em praticamente 100% dos casos.

**Palavras-chave:** Mercado Público, Políticas públicas, Segurança alimentar

### **1. INTRODUÇÃO**

Os mercados públicos tiveram origem a partir de grandes feiras livres com a finalidade de prover suprimentos para a população, porém os produtos comercializados podem representar um risco à saúde do consumidor, pois as técnicas de higienização e manipulação de alimentos são impróprias.

Uma política de segurança alimentar tem por objetivo uma disponibilidade agregada nacional de alimentos que sejam simultaneamente:

- a) Suficiente para atender à demanda interna efetiva e potencial;
- b) Estável, na medida em que busque neutralizar as inevitáveis adulterações alimentícias;
- c) Autônoma, ao lograr a autossuficiência nacional dos alimentos básicos;
- d) Sustentável, pois deve garantir o uso permanente dos recursos naturais;
- e) Equitativa, ao garantir a satisfação universal das necessidades nutricionais do ponto de vista equitativo e quantitativo, a preços reduzidos;
- f) Regionalizada, que leve em consideração as especificidades de cada região do país.

(Dias, 2000)

Uma das políticas públicas está relacionada à manipulação dos alimentos que negligenciada pode causar risco a saúde, pois necessitamos de uma alimentação segura e nutritiva. Assim uma avaliação se faz necessária para um planejamento de ações que ofereça condições sanitárias dos alimentos para o consumo humano. A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação onde os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

Em geral os alimentos são procurados pelo baixo preço e fácil acesso, e não por apresentarem de qualidade higiênico-sanitária, assim o objetivo desse trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias no comércio de alimentos prontos para consumo na área de lanches no Mercado Público de Jaboatão dos Guararapes-PE.



## 2. MATERIAL E MÉTODOS

Com o objetivo de identificar, discutir e avaliar as condições higiênico-sanitárias à comercialização de alimentos prontos para o consumo nos boxes de lanches do mercado aplicou-se um questionário baseado na ficha de inspeção de estabelecimentos na área de alimentos (Resolução SS-196/98). O questionário contemplou 05 blocos (Edificações, equipamentos, pessoal, matéria-prima e manipulação) e foi aplicado na mesma área de comercialização nos anos de 2010 e 2012. Na primeira e segunda enquete foram avaliados respectivamente 28 e 22 estabelecimentos (boxes).

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As leis Federal 11.346/06 e Estadual 13.494/08 Art. 4º IV, visam garantir o direito de todos a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, entretanto, conforme relatado na literatura (XAVIER e JOELE, 2004), em vários municípios brasileiros existem falhas dos sistemas de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios.

No Mercado Público a situação encontrada não foi diferente do que foi relatado na literatura, pois, como foram observadas neste trabalho e discutidas mais adiante, as condições de limpeza dos boxes, o controle periódico de pragas, o controle das condições físico-químicas e microbiológicas da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários são insatisfatórias, necessitando assim de um maior investimento e atenção das autoridades responsáveis principalmente na fiscalização e cumprimento eficaz das leis bem como ações educativas recorrentes de conscientização como, por exemplo, a participação dos proprietários dos boxes em cursos e palestras a fim de esclarecer sobre os cuidados durante a manipulação de alimentos, distribuição de panfletos e cartazes chamando a atenção para a importância das boas práticas de manipulação dos alimentos.

A fim de avaliar as Políticas Públicas aplicadas pela prefeitura de Jaboatão dos Guararapes à comercialização de alimentos prontos para o consumo na área de lanches no Mercado Público, aplicou-se um questionário baseado na ficha de inspeção de estabelecimentos na área de alimentos determinada pela Resolução SS-196/98, publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo e comparou-se os resultados obtidos com os resultados obtidos pela aluna Karolina Severo e professor Eduardo Alécio no ano de 2010 quando o mesmo aplicou a ficha de inspeção de estabelecimentos na área de alimentos voltada para os estabelecimentos que comercializar alimentos no Mercado Público em Jaboatão dos Guararapes. Neste questionário foram avaliados aspectos tais como: bloco 1 - Situação e condições da edificação (barraca e/ou boxe); bloco 2 - Equipamento e utensílios usados; bloco 3 - Pessoal na área de produção, manipulação e vendas; bloco 4 - Matérias primas e produtos expostos a venda e, por último, bloco 5 - Fluxo de produção, manipulação, venda e controle da qualidade.

Para situação e condições da edificação (bloco 1) os resultados obtidos em 2010 podem ser observados na tabela 1, enquanto aqueles obtidos por este trabalho podem ser vistos na tabela 2.

**Tabela 1:** Resultados obtidos em 2010 no Mercado Público para a situação e condições da edificação (bloco 1)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	28	28	28	28
Média encontrada	0,2	0,2	0,2	0,2
Pontuação fracionada	0 a 2,5	2,6 a 5,0	5,1 a 7,5	7,6 a 10
Nº de estabelecimentos (%)	27(96%)	1 (4%)	0	0

**Tabela 2:** resultados obtidos em 2012 no Mercado Público para situação e condições da edificação (bloco 1)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Total de estabelecimentos	22	22	22	22

pesquisados				
Média encontrada	2,7	2,7	2,7	2,7
Pontuação fracionada	0 a 2,5	2,6 a 5,0	5,1 a 7,5	7,6 a 10
N de estabelecimentos (%)	15 (68,18%)	7 (31,82%)	0	0

Para o bloco 1 do questionário, comparando-se os dados das tabelas acima, nota-se que ambas as médias são muito baixas e mesmo havendo uma melhoria das condições das edificações, ainda não é o suficiente, pois a infraestrutura do mercado não conta com caixa d'água e instalações hidráulicas em perfeitas condições de limpeza e higiene, livres de resíduos na superfície ou depositados bem como laudos comprovadores da potabilidade da água do poço utilizada. Já em relação aos boxes, houve melhorias em suas estruturas apenas em alguns, pois muitos não apresentam ainda condições adequadas de piso, teto, paredes ou divisórias, iluminação, ventilação, controle de insetos e limpeza periódica. (Figura 1)



**Figura 1:** Foto de um dos boxes presentes no Mercado Público

Para equipamentos e utensílios (bloco 2), os resultados obtidos em 2010 podem ser observados na tabela 3, enquanto aqueles obtidos por este trabalho pode ser vistos na tabela 4.

**Tabela 3:** Resultados obtidos em 2010 no Mercado Público para equipamentos e utensílios (bloco 2)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	28	28	28	28
Média encontrada	7,2	7,2	7,2	7,2
Pontuação fracionada	0 a 3,75	3,76 a 7,50	7,51 a 11,25	11,26 a 15
N de estabelecimentos (%)	3 (10,7%)	13 (46,43%)	10 (35,71%)	2 (7,14%)

**Tabela 4:** Resultados obtidos em 2012 no Mercado Público para equipamentos e utensílios (bloco 2)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	22	22	22	22
Média encontrada	8,7	8,7	8,7	8,7
Pontuação fracionada	0 a 3,75	3,76 a 7,50	7,51 a 11,25	11,26 a 15
N de estabelecimentos (%)	2 (9,1%)	8 (36,36%)	9 (40,91%)	3 (13,63%)

Comparando-se os dados das tabelas acima, nota-se que a nota média aumentou, pois, a maioria dos responsáveis e manipuladores dos estabelecimentos demonstraram uma preocupação com a limpeza periódica dos equipamentos (geladeira e estufa) e utensílios (talheres e pratos), entretanto essa limpeza é comprometida pelas condições das edificações a qual está exposta à poeira, às moscas e aos animais. (Figura 2)



**Figura 2:** Foto mostrando a presença de animais próximos dos boxes

Para pessoal na área de produção/ manipulação/vendas (bloco 3) os resultados obtidos em 2010 podem ser observados na tabela 5, enquanto aqueles obtidos por este trabalho pode ser vistos na tabela 6.

**Tabela 5:** Resultados obtidos em 2010 no Mercado Público para pessoal na área de produção/manipulação/vendas (bloco 3)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	28	28	28	28
Média encontrada	12,2	12,2	12,2	12,2
Pontuação fracionada	0 a 6,25	6,26 a 12,50	12,51 a 18,75	18,76 a 25
N de estabelecimentos (%)	2 (7,1%)	20 (71,4%)	6 (21,4%)	0

**Tabela 6:** Resultados obtidos em 2012 no Mercado Público para pessoal na área de produção/manipulação/vendas (bloco 3)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	22	22	22	22
Média encontrada	13,3	13,33	13,33	13,33
Pontuação fracionada	0 a 6,25	6,26 a 12,50	12,51 a 18,75	18,76 a 25
N de estabelecimentos (%)	0	10 (45,45%)	12 (54,54%)	0

Comparando-se os dados das tabelas acima, nota-se que a nota média aumentou, pois os responsáveis e manipuladores dos estabelecimentos apresentaram ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais e asseio pessoal adequado, sendo visualizado uma falta de cuidado com hábitos higiênicos adequados tais como: lavagem das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários, não espirrar sobre alimentos, não cuspir, não tossir, não fumar, não manipular dinheiro e a ausência, às vezes, do uso de roupas adequadas, luvas, tocas e aventais. Outros agravantes encontrados foram: o baixo nível de instrução do responsável e manipulador de alimentos e a ausência de cursos de boas práticas de manipulação e alimentos com mais de 20h uma vez que os Responsáveis Técnicos e Manipuladores de Alimentos receberam apenas informações de sensibilização ( $\leq 8$  horas de treinamento).

Para Matérias-Primas/ Produtos Expostos à Venda (bloco 4) os resultados obtidos em 2010 podem ser observados na tabela 7, enquanto aqueles obtidos por este trabalho pode ser vistos na tabela 8.



**Tabela 7:** Resultados obtidos em 2010 no Mercado Público para Matérias-Primas/ Produtos Expostos à Venda (bloco 4)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	28	28	28	28
Média encontrada	11,2	11,2	11,2	11,2
Pontuação fracionada	0 a 5	5,1 a 10	10,1 a 15	15,1 a 20
N de estabelecimentos (%)	2 (7,14%)	14 (50%)	1(3,57%)	11 (39,28%)

**Tabela 8:** Resultados obtidos em 2012 no Mercado Público para Matérias-Primas/ Produtos Expostos à Venda (bloco 4)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	22	22	22	22
Média encontrada	10,8	10,28	10,28	10,28
Pontuação fracionada	0 a 5	5,1 a 10	10,1 a 15	15,1 a 20
N de estabelecimentos (%)	0	7 (31,81%)	12 (54,54%)	3 (13,63%)

Comparando-se os dados das tabelas acima, nota-se que em a nota média diminuiu um pouco devido à ausência de condições de tempo e temperatura de conservação dos produtos expostos à venda que garantam a não alteração dos mesmos por parte de alguns estabelecimentos.

Por último, para fluxo de produção/ manipulação/ venda e controle de qualidade (bloco 5) os resultados obtidos em 2010 podem ser observados na tabela 9, enquanto aqueles obtidos por este trabalho pode ser vistos na tabela 10.

**Tabela 9:** Resultados obtidos em 2010 no Mercado Público para fluxo de produção/ manipulação/ venda e controle de qualidade (bloco 5)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	28	28	28	28
Média encontrada	19,65	19,65	19,65	19,65
Pontuação fracionada	0 a 7,5	7,6 a 15	15,1 a 22,5	22,6 a 30
N de estabelecimentos (%)	1 (3,57%)	5 (50%)	12 (42,85%)	10 (35,71%)

**Tabela 10:** Resultados obtidos em 2012 no Mercado Público para fluxo de produção/ manipulação/ venda e controle de qualidade (bloco 5)

<b>Pontuação máxima</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
Total de estabelecimentos pesquisados	22	22		
Média encontrada	15,9			
Pontuação fracionada	0 a 7,5	7,6 a 15	15,1 a 22,5	22,6 a 30
N de estabelecimentos (%)	0	11 (50%)	8 (36,36%)	3 (13,63%)

Comparando-se os dados das tabelas acima, nota-se que a nota média diminuiu o que é justificado pela falta de proteção do alimento contra pó, saliva, insetos e roedores, manipulação mínima e higiênica e alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico, em local limpo e conservado.

A partir do somatório das notas finais de cada bloco, obteve-se a nota final dos estabelecimentos dada por:  $PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5$  onde PE é a nota final do estabelecimento e PB é a pontuação do bloco de modo cuja pontuação máxima é 100. Para o estabelecimento ser satisfatório, o mesmo deve apresentar pontuação maior que 70; de 50 a 69 ele é insatisfatório com restrições e



abaixo de 50 é insatisfatório. O resultado final da classificação dos estabelecimentos pode ser observado na tabela 11 em 2010 e 12 em 2012.

**Tabela 11:** classificação dos estabelecimentos pesquisados no Mercado Público em 2010

Classificação dos estabelecimentos	Quantidade	Porcentagem
INSATISFATÓRIO (<50 pontos)	17	61%
INSATISFATÓRIO COM RESTRIÇÕES (50 a 69 pontos)	11	39%
SATISFATÓRIO (>70 pontos)	0	0%

**Tabela 12:** classificação dos estabelecimentos pesquisados no Mercado Público em 2012

Classificação dos estabelecimentos	Quantidade	Porcentagem
INSATISFATÓRIO (<50 pontos)	9	41%
INSATISFATÓRIO COM RESTRIÇÕES (50 a 69 pontos)	12	54,50%
SATISFATÓRIO (>70 pontos)	1	4,50%

Dessa forma, somando-se as notas finais de cada bloco do questionário de 2012, apenas 1 (4,5%) estabelecimento conseguiu atingir uma pontuação maior que 70, logo: 95,5% dos estabelecimentos pesquisados estão impróprios à comercialização segura dos alimentos onde os parâmetros condição e situação da edificação e Pessoal na Manipulação de Alimentos foram os pontos de maior influência negativa na avaliação além de cem por cento dos Responsáveis Técnicos e Manipuladores de Alimentos receberam apenas informações de sensibilização ( $\leq$  a 8 horas de treinamento).

## 6. CONCLUSÕES

Observou-se que praticamente 100% dos estabelecimentos (boxes) de comercialização de alimentos prontos para o consumo no mercado avaliado não atenderam as condições mínimas para segurança alimentar. Fica evidente que é necessária uma revisão na política pública e ações sanitárias do município frente ao comércio de alimentos em áreas públicas. Ações relativamente simples como instalação de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos e utensílios alimentícios na área de manipulação, uso de toalhas de papel descartável, coletores de papel acionado por pedal, programa de higienização de reservatórios de água e, principalmente, uma melhor ação da Vigilância Sanitária local, levaria a condições mais seguras na comercialização de alimentos.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos o apoio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE, Campus Recife e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq para o desenvolvimento da pesquisa.

## REFERÊNCIAS

Brasil, 1977. Lei Federal nº 6.437 de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

Brasil, 2004. Resolução RDC nº 216, de 15 de dezembro de 2004. Dispõe sobre a Redução o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U.

Brasil, 2006. Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e



dá outras providências.

Brasil, 2007. Decreto nº 30.195, de 07 de fevereiro de 2007. Regulamenta o funcionamento do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA/PE, e dá outras providências.

Brasil, 2008. Lei Estadual nº 13.494, de 02 de julho de 2008. Cria o Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável - SESANS com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências.

Brasil, Regulamento interno dos mercados públicos. Diário Oficial do Jaboatão dos Guararapes nº 07, de 13 de janeiro de 2010.

LINO, G. C.; SANTANA, V. L. A.; SOUZA, M. A.; HARROP, M. H. V.; ROLIM, M. B. Q.; MACEDO, S. R. B.; PACHECO, M. S.; SILVA, C. M. S. L.; LIMA, P. F.; MOURA, A. P. B. L. Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de comercialização de carnes nos Mercados Públicos de Jaboatão dos Guararapes, PE. **IX JEPEX**.

RBA Oliveira; MBQ Rolim; APBL Moura; RA Mota. Avaliação higiênico-sanitária dos boxes que comercializam carnes em dois mercados públicos da Cidade do Recife-PE/Brasil. Rev. Medicina Veterinária 2008, v.2, n.4, p.10-16.

SOTO, F. R. M.; RISSETO, M. R.; LÚCIO, D.; SHIMZAKO, H. J.; CAMARGO, C. C.; IWATA, M. K.; CAMARGO, C. A.; OLIVEIRA, E.; CAMARGO, S. R. Metodologia de Avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. Rev. Bras Epidemiol 2008; 11(2): 297-303.