

## Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa

Hygienic-sanitary conditions of street markets: integrative review

Condiciones higiênico sanitarias de ferias libres: una revisión integradora

Johnata da Cruz Matos<sup>1</sup>, Lorena Raice Souza Benvindo<sup>2</sup>, Thayrine Oliveira Silva<sup>3</sup>, Luíza Marly Freitas de Carvalho<sup>4</sup>

### Resumo

O objetivo do estudo foi realizar um levantamento da literatura sobre as condições higiênico-sanitárias de feiras livres no Brasil. Nesse sentido, realizou-se uma busca na Biblioteca Virtual em Saúde utilizando os descritores: condições sanitárias, manipulação de alimentos e higiene ambiental, entre os anos de 2004 a 2015, encontrando-se 13 referências. Foi possível constatar que na maioria das feiras livres avaliadas, as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios eram insatisfatórias, constituindo-se um importante fator no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar. A maior dificuldade encontrada nas feiras foi a necessidade de realizar medidas corretivas, a fim de reduzir os riscos nos ambientes em que esses alimentos eram comercializados.

**Descritores:** Condições Sanitárias; Manipulação de Alimentos; Higiene Ambiental.

### Abstract

The aim of the study was to conduct a survey of the literature on the hygienic and sanitary conditions of street markets in Brazil. Then, it was held a search in the Virtual Health Library using the health descriptors: health conditions, food handling and environmental hygiene, between 2004-2015, and 13 references were found. It was found that most of the street markets evaluated the hygienic conditions for the marketing of food products were unsatisfactory, constituting an important vector in the process of contamination and spread of foodborne diseases. The greatest difficulty in the markets was the need to take corrective measures, in order to reduce risk in environments in which these foods were marketed.

**Key words:** Sanitary Profiles; Food Handling; Environmental Hygiene.

### Resumen

El objetivo del estudio fue realizar un estudio de la literatura sobre las condiciones sanitarias de las ferias libres en Brasil. En este sentido, se realizó una búsqueda en la Biblioteca Virtual en Salud, utilizando los descriptores: las condiciones de salud, manipulación de alimentos y la higiene ambiental, entre los años 2004-2015, para encontrar 13 referencias. Se encontró que la mayoría de las ferias libres evaluaron las condiciones de higiene para la

<sup>1</sup> Enfermeiro do Hospital Universitário de Brasília. Filósofo. Teólogo. Mestrando em Enfermagem pela Universidade de Brasília – UnB. Especialista em Gestão em Saúde Pública e Especialista em Formação Pedagógica para o Ensino Superior na Área de Saúde. Brasília (DF), Brasil. E-mail: [johnata.matos@hotmail.com](mailto:johnata.matos@hotmail.com)

<sup>2</sup> Nutricionista. Graduada pela Faculdade Santo Agostinho de Teresina. E-mail: [lorena\\_raice18@hotmail.com](mailto:lorena_raice18@hotmail.com)

<sup>3</sup> Nutricionista. Graduada pela Faculdade Santo Agostinho de Teresina. E-mail: [thayrineoliveiraw@gmail.com](mailto:thayrineoliveiraw@gmail.com)

<sup>4</sup> Nutricionista e Educadora Física. Mestre em Alimentos e Nutrição pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. Docente do curso de Nutrição na Faculdade Santo Agostinho de Teresina. E-mail: [lumarnahid@gmail.com](mailto:lumarnahid@gmail.com)

comercialización de los productos alimenticios fueron insatisfactorios, lo que constituye un vector importante en el proceso de contaminación y propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. La mayor dificultad en las ferias libres fue la necesidad de medidas correctivas para reducir el riesgo en los entornos donde se comercializan estos alimentos.

**Descritores:** Perfiles Sanitarios; Manipulación de Alimentos; Higiene Ambiental.

### Introdução

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e influencia a qualidade de vida por ter relação com a manutenção, prevenção e/ou recuperação da saúde. É necessário que seja saudável, variada, sensorialmente agradável, em quantidade e qualidade correta e segura.<sup>(1)</sup>

O manipulador de alimentos pode contaminá-los com incorretos hábitos de higiene e práticas no sistema produtivo, podendo causar o aparecimento de doenças transmitidas por alimento (DTA).<sup>(2)</sup>

Nota-se um aumento da incidência de DTA em todo mundo, em decorrência da maior urbanização da sociedade que acarreta transporte de longas distâncias, globalização do comércio de alimentos, mudanças nos hábitos alimentares e nas práticas agropecuárias, além de fatores como a temperatura inadequada, conservação dos alimentos, deficiência de higiene pessoal e ambiental onde esses alimentos são comercializados, como é o caso de feiras.<sup>(2)</sup>

Feiras livres são locais que possuem situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microorganismos. Os problemas encontrados estão muitas vezes relacionados com as más condições higiênicas-sanitárias das bancas, dos produtores, dos produtos comercializados de maneira incorreta e dos feirantes, que são considerados trabalhadores da economia informal.

Analisar as condições sanitárias das feiras é fundamental para que a sociedade seja conscientizada de que os alimentos comercializados podem ou não estar de acordo com as normas higiênicas-sanitárias sendo importante um levantamento da literatura a partir de referências publicadas para esclarecimento a respeito.

### Metodologia

O presente estudo tratou-se de uma revisão integrativa da literatura constituída por referências científicas com temática sobre condições higiênicas-sanitárias de feiras livres. Foram incluídos no estudo os referências publicadas no período compreendido de 2004 a 2015 e disponibilizadas na íntegra (texto completo) e contidos na Biblioteca Virtual em Saúde utilizando os seguintes descritores: condições sanitárias, manipulação de alimentos e higiene ambiental.

Construiu-se um formulário de coleta de dados elaborado especificamente para essa pesquisa. O instrumento foi preenchido para cada referência da amostra final do estudo, permitindo assim a obtenção de informações sobre identificação da

referência, autores, ano de publicação, periódico, tipo de pesquisa e a classificação da abordagem do estudo.

As referências foram analisadas de forma sistematizada e agrupadas em categorias temáticas. Na categoria 1 foram agrupados os estudos que traziam em sua análise aspectos inerentes às condições higiênico-sanitárias de modo geral. Na categoria 2 as publicações avaliaram o destaque na manipulação incorreta dos alimentos e na categoria 3 apresentou-se a análise do plano de ação corretiva das inadequações.

Foram encontrados 40 referências relacionadas com a condição higiênico-sanitária em feiras livres, sendo que desse total, 27 referências foram excluídos por não se encaixarem nas categorias, restando apenas 13 referências que se enquadraram no critério de inclusão do estudo.

A análise foi feita a partir dos formulários. Após, os dados foram inseridos e tabulados no programa *Microsoft Excel* 2010 a fim de permitir a análise qualitativa e quantitativa.

## **Resultados e discussão**

Dentro do perfil de publicação (Quadro 1), foi possível verificar que 4 referências eram de natureza quantitativa, 5 referências de natureza mista e apenas 4 referências de caráter qualitativo.

De acordo com o delineamento da pesquisa foi possível analisar que o estudo descritivo prevaleceu com 4 referências, seguido do estudo transversal com 3 referências. Os estudos de característica exploratória e interpretativa corresponderam a 2 referências cada

(representou os que foram encontrados nos anos de 2006, 2008, 2009 e 2013), enquanto os de origem intervencional, bibliográfica e etnográfica apresentaram apenas 1 artigo cada um deles (representou a quantidade de referências encontrados nos anos de 2004, 2007, 2011 e 2012).

Verificou-se ainda que 6 referências utilizaram a aplicação de *check-list* para colhimento dos dados, outros 3 referências realizaram entrevistas semiestruturadas e 3 referências utilizaram questionários de avaliação.

**QUADRO 1 - Caracterização dos referências sobre condições higiênicas-sanitárias de feiras livres incluídos na análise entre os anos de 2004 a 2015 contidos na Biblioteca Virtual de Saúde**

Nº	TÍTULO DO ARTIGO/ AUTORES/ ANO	MÉTODOS	PRINCIPAIS RESULTADOS	CONCLUSÕES
01	Avaliação da segurança e higiene no trabalho em feiras 304 sul e 307 norte em Palmas-TO. <b>MACHADO, et al.;</b> 2013 <sup>(3)</sup>	Quatro <i>check-lists</i> adaptados conforme Almeida <i>et al</i> (2011)	Presença de animais; os vendedores manipulavam os alimentos e recebiam simultaneamente o pagamento das vendas	Recomendou-se reformas na estrutura; conscientização dos riscos existentes
02	Avaliação das condições higiênicas-sanitárias da feira livre da colônia dos pescadores no Município de Uruçuí-PI. <b>SANTOS et al.;</b> 2013 <sup>(4)</sup>	Três <i>checklists</i> que focaram na higiene pessoal e ambiental	Os feirantes desobedeciam as boas práticas de manipulação (BPM) dos alimentos e higiene pessoal	Necessidade de respeito à legislação, resolvendo problemas higiênicos-sanitários que comprometiam a qualidade dos produtos e colocavam em risco a saúde do consumidor
03	Avaliação da condição higiênico-sanitária na comercialização de frutas e hortaliças em feiras livres do município de Luís Gomes/RN – Brasil. <b>SILVA et al.;</b> 2012 <sup>(5)</sup>	Dois <i>check-lists</i> adaptados conforme Almeida <i>et al.</i> (2011)	A feira apresentava limpeza considerada precária; falta de cuidado por parte dos vendedores e dos próprios consumidores	O ambiente e a forma de comercialização de frutas e hortaliças encontravam-se precárias

<p><b>04</b> Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. <b>ALMEIDA MD, PENA PGL;</b> 2011<sup>(6)</sup></p>	<p>Entrevista semiestruturada, diário de campo e observação direta</p>	<p>Os feirantes possuíam precárias condições de trabalho; higiene na comercialização de alimentos e conservação inadequadas; local com animais que urinavam nas barracas e defecavam no chão</p>	<p>A explicação do fenômeno da contaminação dos alimentos fundamentava-se no conceito empírico de sujo e limpo pelos sentidos da visão e do tato, em que o referencial sensorial foi determinante na experiência dos feirantes.</p>
<p><b>05</b> Avaliação das condições higiênicas-sanitárias de alimentos comercializados no Mercado Municipal e na feira livre do Município de Hidrolândia - CE. <b>FARIAS et al.;</b> 2010<sup>(7)</sup></p>	<p><i>Check-list</i> das condições sanitárias das feiras</p>	<p>Dos 37 quesitos avaliados sobre as condições de higiene das feiras, 70,3% dos quesitos apresentaram-se não-conformes</p>	<p>Sistema de comercialização defasado; inúmeros problemas em relação as condições higiênicas-sanitárias do ambiente de vendas, na manipulação dos produtos e no acondicionamento</p>
<p><b>06</b> Condições higiênicas-sanitárias das feiras livres do município de Governador Valadares. <b>XAVIER et al.;</b> 2009<sup>(8)</sup></p>	<p><i>Check-list</i> baseado no Decreto Municipal n.6.456/1999, Resolução ANVISA e Resolução MAPA</p>	<p>De maneira geral, as feiras, quanto as BPM, foram classificadas como “ruim” com nota média de 15% e com elevados níveis de contaminação</p>	<p>Implantação de BPM desde o campo até a comercialização poderiam minimizar os riscos de contaminação</p>

- 07** Análise das condições *Checklist* e sensibilização elaborado de Observou-se que 65% dos ambulantes não O padrão higiênico-sanitário estava longe do ideal higiênico-sanitárias do acordo com o VISA Recife, abordando os mantinham seus utensílios devidamente na grande maioria dos itens constantes do *check-list* aplicado comércio informal de principais pontos das BPM higienizados; em 69% dos casos não existia um funcionário exclusivo para a manipulação do dinheiro alimentos e programa de sensibilização dos ambulantes da feira do Bom Jesus. **TOSCANO *et al.*; 2009<sup>(9)</sup>**
- 08** Metodologia de avaliação das *Check-list* e capacitação dos vendedores As superfícies de manuseio de alimentos Ocorreram mudanças de hábitos e atitudes nos condições sanitárias de ambulantes apresentaram higiene inadequada em cerca de setores regulados, com o início da construção da consciência sanitária pelo setor regulador vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **SOTO *et al.*; 2008<sup>(10)</sup>**
- 09** Avaliação das condições *Check-list* baseado nas recomendações da As condições higiênico-sanitárias em 81,80% dos A feira livre apresentou diversas irregularidades higiênico-sanitárias dos Resolução n.216/2004 da ANVISA e da Portaria 24 manipuladores de alimentos encontravam-se quanto às condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos das n.326/1997 do Ministério da Saúde não-conformes; 100% não-conformes de manipuladores barracas da feira livre de Seropédica, RJ. **TINOCO *et al.***

2008<sup>(11)</sup>

**10** Condições de higiene das feiras livres dos Municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. Visitas técnicas locais e entrevistas semi-estruturadas. Condições inadequadas de higiene; falta de refrigeração durante a comercialização. A comercialização dos produtos alimentícios não respeitava a legislação municipal e a federal.

**COUTINHO *et al.*; 2007<sup>(12)</sup>**

**11** Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores. Pesquisa bibliográfica. Todos os manipuladores não praticavam a lavagem periódica das mãos e não faziam o uso de máscaras e luvas; grande índice de contaminação no momento da manipulação dos alimentos devido a falta de higiene pessoal. Necessidade de conscientização e capacitação adequada dos manipuladores de alimentos.

**FERREIRA SMS; 2006<sup>(13)</sup>**

**12** Feiras livres do brejo paraibano: crise e perspectivas. Entrevistas e questionários aplicados aos feirantes. Presença de animais; acúmulo de lixo; comerciantes manipulando dinheiro e alimentos simultaneamente. Problemas higiênicos, demandando capacitação dos feirantes para manipularem alimentos.

**SILVA *et al.*; 2006<sup>(14)</sup>**

**13** Perfil higiênico-sanitário de feiras livres do Distrito Federal e avaliação da satisfação de seus usuários. Questionário para avaliar a satisfação dos usuários que frequentavam a feira e roteiro observacional. Feirantes que simultaneamente manipulam alimentos e dinheiro. As possibilidades de contaminações eram comuns a todos os alimentos pela precariedade do ambiente, instalações físicas e equipamentos, bem como falta de treinamento para adequar o recebimento da matéria prima.

**RODRIGUES DMS; 2004<sup>(15)</sup>**

### **Análise das condições de feiras livres**

Nos estudos verificou-se que as condições higiênico-sanitárias para obtenção dos produtos eram inadequadas e a qualidade das feiras deixava bastante a desejar, quanto ao ambiente de vendas, na manipulação dos produtos e no acondicionamento<sup>(7-8)</sup>, constituindo-se um importante vetor no processo de contaminação e proliferação de DTA.

Os graves problemas colocavam em risco a sobrevivência das feiras, uma vez que contrariavam a legislação sanitária.<sup>(10,12)</sup>

O padrão higiênico-sanitário apresentado pelos comerciantes de alimentos estava longe do ideal na grande maioria dos itens.<sup>(9)</sup>

Apesar dos pontos positivos, como a geração de empregos e diminuição da pobreza, as vendas de alimentos nestas feiras também apresentavam pontos negativos, representando riscos a inocuidade alimentar, podendo afetar a saúde da população. As condições de trabalho desses feirantes eram precárias e sem higienização alguma, onde observou-se que as barracas estavam em péssimo estado de conservação e muito sujas.<sup>(6,12)</sup>

As feiras não contavam com sistema de abastecimento regular de água tratada, situação essa que dificultava a higienização dos manipuladores e dos utensílios.<sup>(10,12)</sup>

Os feirantes dividiam o local com animais (cães e gatos), pois era hábito alimentá-los, além de ratos e insetos (moscas e baratas) que eram vistos como fontes de contaminação.<sup>(6,12)</sup>

### **Análise das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores das feiras livres**

Observou-se ausência de treinamento e ações corretivas.<sup>(8,15)</sup> A higienização incorreta das mãos associadas a outros fatores, como a má estrutura das feiras livres, bancadas sujas, utensílios enferrujados, entre outros, favorecem a procriação de micro-organismos, colocando em risco a saúde dos consumidores.

As operações feitas pelos manipuladores eram incorretas, pois os mesmos realizavam todas as atividades dentro das feiras e não faziam corretamente a higiene corporal e do ambiente. Portanto fica evidente que os manipuladores não possuíam conhecimento sobre as BPM e como manusear corretamente os alimentos.<sup>(13,15)</sup>

O estudo 7 relatou que em 69% dos casos não existia um funcionário exclusivo para a manipulação do dinheiro e tal afirmação foi reafirmada no estudo 13. Diante do cenário exposto observou-se que os feirantes não possuíam o cuidado no momento de manusear os alimentos para diminuir o risco de contaminação.<sup>(9,15)</sup>

Pode-se observar que o desconhecimento ou desobediência quanto a legislação em vigor eram os principais motivos dos problemas higiênicos identificados nas feiras.<sup>(4,10)</sup>

A ausência da capacitação em BPM e cuidados com a higiene das mãos são itens considerados críticos, pois influenciam diretamente na segurança do alimento. No que se refere à não conformidade em relação à higiene das

mãos, verificou-se que 70,83% dos manipuladores não as lavavam.<sup>(11)</sup>

### **Plano de ação corretiva das inadequações das feiras livres**

Diante da problemática percebida na comercialização nas feiras livres, faz-se necessário que sejam adotadas medidas corretivas o mais breve possível, para que se obtenham melhorias na qualidade dos alimentos vendidos bem como nas condições de trabalho dos próprios feirantes.<sup>(3,5)</sup>

É necessário que aja ações educativas que podem ser implantadas através de cursos, oficinas, palestras e cartilhas, além de reformas na estrutura, contribuindo para a conscientização dos riscos existentes.<sup>(3,14)</sup> Os treinamentos sobre as BPM estavam muito limitados, pois necessitavam do apoio da prefeitura ou do governo para que pudessem disponibilizar técnicos capacitados.

A necessidade da capacitação foi detectada em decorrência de dúvidas e desinformação de outros aspectos relevantes, podendo tornar-se satisfatória com os conhecimentos adquiridos.<sup>(16)</sup>

### **Conclusão**

Foi possível constatar, com base na análise, que as feiras livres de comercialização de alimentos encontravam-se numa situação muito precária e não atendiam as normas higiênico-sanitárias. Necessitam de ações corretivas para que possam atender as BPM para diminuir os riscos que possam vir a causar DTA para os consumidores e também de fiscalizações mais severas por

Condições higiênico sanitárias de feiras livres....

meio da vigilância sanitária e políticas eficazes para combater essas práticas irregulares.

### **Referências**

1. Zandonadi RP, Botelho RBA, Sávio KEO, Akutsu RC, Araújo WMC. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. *Rev. Nutr.* 2007; 20(1): 19-26.
2. Oliveira ABA, Paula CMD, Capalonga R, Cardoso MRI, Tondo EC. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. *Revista Hospital das Clínicas de Porto Alegre - HCPA.* 2010; 30(3): 279-289.
3. Machado LP, Reis RC, Machado LP; Machado H. Avaliação da segurança e higiene no trabalho em feiras 304 sul e 307 norte em Palmas-TO. Tocantins, 2013. IV Jornada de Iniciação Científica, p.1-8, Tocantins, 2013.
4. Santos DB, Machado MS, Sampaio AHR, Vieira LM. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da feira livre da colônia dos pescadores no município de Uruçuí- PI. Instituto Federal do Piauí – Campus Uruçuí, Uruçuí-Piauí, Brasil. *Enciclopédia Biosfera.* 2013; 9(16): 2433-2443.
5. Silva AG, Silva VAF, Silva ML, Machado AL. Avaliação das condições higiênico- sanitárias na comercialização de frutas e hortaliças em feiras livres do município de Luís Gomes/RN-Brasil. VII CONNEPI, p.1-6, Rio Grande do Norte, 2012.
6. Almeida MD, Pena GLP. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Revista Baiana de Saúde Pública.* 2011; 35(1):110-127.

7. Farias KC, *et. al*. Avaliação das condições higiênicas-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-CE. V CONNEPI, p.1-7, Ceará, 2010.
8. Xavier AZP, Vieira GDG, Rodrigues LOM, Valverde LOV, Pereira VS. Condições higiênicas-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares [monografia]. Minas Gerais: Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce; 2009.
9. Toscano F, Penaforte A, Mota MJ. Análise das condições higiênicas-sanitárias do comércio informal de alimentos e programa de sensibilização dos ambulantes da feira do Bom Jesus. Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão, p.1-3, Pernambuco, 2009.
10. Soto *et al*. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. Rev. Bras. Epidemiol. 2008; 11(2): 297-303.
11. Tinoco BOW, Dorna NS, Neves MCP, Romano KR. Avaliação das condições higiênicas-sanitárias dos manipuladores de alimentos das barracas da feira livre de Seropédica, RJ. XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica, p.1-10, Rio de Janeiro, 2009.
12. Coutinho EP, *et al*. Condições de higiene das feiras livres dos Municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. X Encontro de Extensão, p.1-9, Brejo Paraibano, 2007.
13. Ferreira SMS. Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores [monografia]. Brasília: Universidade de Brasília; 2006.
14. Silva EMG, *et al*. Feiras livres do brejo paraibano: crise e perspectivas. 44 Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, p.1-12, Ceará, 2006.
15. Rodrigues DMS. Perfil higiênico-sanitário de feiras-livres do Distrito Federal e avaliação de satisfação de seus usuários [monografia]. Brasília: Universidade de Brasília; 2004.
16. Ávila R, Andrade RB, Machado DR, Rabelo RP, Silva MR. Práticas higiênicas-sanitárias na manipulação de alimentos: diagnóstico e intervenção. Com. Ciências Saúde. 2010; 21(2): 117-124.

Sources of funding: No  
Conflict of interest: No  
Date of first submission: 2015-06-23  
Last received: 2015-06-23  
Accepted: 2015-07-16  
Publishing: 2015-09-30