

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA FEIRA DE SANTO ANTÔNIO DA PLATINA – PR.**

### **EVALUATION OF HYGIENIC-SANITARY CONDITIONS AT MARKET CITY OF SANTO ANTÔNIO DA PLATINA - PR.**

<sup>1</sup>ZANATO, R.G.; <sup>2</sup>GIELFE, S..

<sup>1e2</sup> Departamento de Arquitetura e Urbanismo – Faculdades Integradas de Ourinhos - FIO/FEMM.

#### **RESUMO**

Esta pesquisa aborda os temas relacionados as condições higiênico-sanitárias da feira que ocorre na cidade de Santo Antônio da Platina, buscando saber por meio dos dados coletados no local se ela esta apta a exercer esse tipo de atividade. O objetivo é destacar os pontos que devem ser melhorados para que ela possa atender a seus clientes dentro das normas estabelecidas, sem ricos de contaminação em seus produtos.

**Palavras-chave:** Feira. Santo Antônio da Platina. Higiênico-Sanitárias.

#### **ABSTRACT**

In the survey will address issues related to hygiene and sanitary conditions of the fair that takes place in the city of Santo Antonio da Platina , seeking to know from the data collected on the spot if she is able to exert that kind of atividade. O aim is to highlight which points They should be improved so that it can serve its clients within established norms and without any rich of contamination in their products.

**Keywords:** Markets. Santo Antonio da Platina. Hygiene and Sanitary.

#### **INTRODUÇÃO**

Segundo Agapio (2015), ainda não se sabe quando se iniciaram as primeiras feiras livres. Alguns estudos sugerem que elas existem desde 500 a.C e nasceram no Oriente Médio. Na Idade Media, a cidade de Fenícia pode ter recebido essas feiras, em função das novas rotas marítimas e pelo fato dos fenícios dominarem o comércio no mar mediterrâneo. No final do século XI, com o declínio do feudalismo, nota-se o crescimento das feiras, graças à nova classe econômica ascendente da burguesia.

A atual feira de Santo Antônio da Platina está localizada na Avenida Coronel Oliveira Motta, sendo um destino frequente de todos os habitantes, pois já conta com sessenta e dois anos de atividade, dispondo do total de cento e vinte barracas, as quais trabalham com todas as variedades de frutas, legumes, verduras, salgados e doces caseiros. Em média, recebe três mil pessoas semanalmente, sempre ocorrendo às terça-feira à noite e aos sábados de manhã.

O que vem se mostrando um grande problema, é o fato dela não ter as ferramentas para poder oferecer um melhor manuseio e preparação dos alimentos que ali são vendidos, expondo seu publico ao risco da venda de algum produto que

não esteja adequado para o consumo. A Feira acontece em plena avenida, local onde o tráfego de carros durante a semana é alto, o que acaba acarretando muita sujeira. Além disso um grande número de pessoas que passam todos os dias pela via despejam lixo.

### **MATERIAL E MÉTODOS.**

Para a elaboração da pesquisa foi feita uma visita à feira para se averiguar as condições que ela apresenta, além de entrevistar todos os feirantes e também seu público. Um contato foi feito com o departamento de Arquitetura e Urbanismo da cidade, e também com o responsável pelo funcionamento da feira, para saber com mais precisão quais os pontos que devem ser inspecionados e futuramente melhorados.

Com o material de pesquisa e fiscalização, utilizou-se a resolução - rdc nº275 e a resolução-rdc nº216.

### **RESULTADOS E DISCUSSÃO.**

Apos todas as pesquisas de campo e inspeção das normas que estabelecem as boas práticas para serviço de alimentação, foi gerada uma lista mostrando os principais pontos onde a feira deve se adequar às normas.

Segundo a resolução nº275 os seguintes itens foram reprovados:

- "2.2. Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis". Não foi constatada qualquer tipo de limpeza antecedente a venda dos alimentos.
- "2.3. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento". Não foi constatada qualquer tipo de desinfecção antecedente a venda dos alimentos.
- "2.4. Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção". Como mostrado anteriormente não foi constatada qualquer tipo de limpeza ou desinfecção antecedente a venda dos alimentos.
- " 2.5. Antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem,

enxágüe e secagem das mãos". Não foi constatado esse procedimento antes do manuseio do alimento por parte do feirante, pelo fato da feira não contar com nenhum ponto de água.

- " 2.6. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento". Não foi constatado esse procedimento, pois como a feira se encontra em via pública é praticamente impossível se ter controle de todas as pragas.
- "2.7. Programa de recolhimento de alimentos: procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde". Não foi constatado esse procedimento pois normalmente os produtos são descartados na via pública.

Segundo a resolução nº216 os seguintes itens foram reprovados:

- "4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos". As instalações das barracas de alimentos não dispõem de espaço suficiente para que essas operações possam ser realizadas.
- " 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos". As instalações das barracas de alimentos não possuem nenhum dos itens citados.
- " 4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento". A feira não dispõe de nenhum ponto de água corrente.

- " 4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes". A feira não dispõe de nenhum ponto de energia para a higienização dos alimentos.
- "4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento". Não foi constatado esse procedimento pois normalmente as barracas conservam seus alimentos ao ar livre .

**Figura 01.** Início da Feira.



**Fonte:** Acervo Pessoal.

**Figura 02.** Barraca de Alimentos ao lado de Caçamba de Lixo



Fonte: Acervo Pessoal.

**Figura 03.** Lixo proveniente da Feira



Fonte: Acervo Pessoal.

## CONCLUSÃO.

Para que a Feira possa continuar acontecendo normalmente sem apresentar nenhum tipo de risco para seus frequentadores ela precisa se adequar a todos os pontos aqui citados, caso isso não seja possível a medida a ser adotada é a sua transferência para um local que comporte todas essas atividades de acordo as normas vigentes, pois na condição em que ela se encontra ela não esta apta para funcionar utilizando a via pública.

## REFERÊNCIAS.

**AGAPIO, Roberto. Feira Livre.** Disponível em <<http://www.robertoagapio.fot.br/texto01.htm>>. Acessado em 28 de Março de 2015.

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

BRASIL, 2002. **Resolução RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos/Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos/Produtores/Industrializados de Alimentos.

BRASIL ESCOLA. **Comercio.** Disponível em < <http://www.brasilecola.com/economia/comercio.htm>>. Acessado em 28 de Março de 2015.

SATO, Leny. **Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre.** Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-71822007000400013&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-71822007000400013&script=sci_arttext)>. Acessado em 28 de Março de 2015.

VEJASP. **Por Dentro do Mercado Municipal de São Paulo.** Disponível em < <http://vejasp.abril.com.br/materia/mercado-municipal-sp/>>. Acessado em 30 de Março de 2015.