

Análise qualitativa dos alimentos comercializados nas feiras livres de Francisco Beltrão-PR

Qualitative analysis of food commercialized on free markets of Francisco Beltrão-PR

RESUMO

Jhenifer Moreira Darabas
jheniferd@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Andréa Cátia Leal Badaró
andreabadaro@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Fabiane Picinin de Castro Cislaghi
fabianecastro@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Ana Paula Silva de Carvalho Seciliano Moreira
ana.seciliano@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Vaneza Paula Poplawski Carneiro
vanezappcarneiro@gmail.com
Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão / Secretaria de Agricultura, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Recebido: 19 ago. 2020.

Aprovado: 01 out. 2020.

Direito autoral: Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



A procura por alimentos de qualidade vem crescendo gradualmente, assim como os alimentos comercializados por pequenos produtores nas feiras livres. Portanto, este trabalho teve como objetivo avaliar as instalações da feira livre de Francisco Beltrão, tais como lixeiras, instalações do local de preparo, controle de temperatura e a qualidade do óleo, que só puderam ser realizadas de forma visual por conta da pandemia de COVID-19. Foram elaborados materiais de orientação e repassados aos feirantes para que se adequassem às condições higiênicas no ambiente da feira e em suas áreas de produção, assim como um folheto com instruções de como utilizar o óleo de fritura de modo a manter a qualidade dos alimentos fritos. Espera-se com o fim de restrições impostas pela pandemia, se possa realizar o Seminário de Boas Práticas para Feirantes, que precisou ser adiado, mas se faz muito necessário para complementar as ações de orientação e contribuir para o fornecimento de alimentos seguros na feira.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade dos alimentos. Instalações. Higiene. Boas práticas na feira.

ABSTRACT

The demand for quality food has been growing gradually, as well as the food sold by small producers in open markets. Therefore, this work aimed to evaluate the facilities of Francisco Beltrão's free market, such as trash bins, installations of the preparation site, temperature control and oil quality, which could only be carried out visually due to the COVID-19 pandemic. Guidance materials were elaborated and passed on to the market vendors to adapt to the hygienic conditions in the fair environment and in their production areas, as well as a leaflet with instructions on how to use the frying oil in order to maintain the quality of fried foods. With the end of restrictions imposed by the pandemic, it is hoped that the *Seminário de Boas Práticas para Feirantes* can be held, which had to be postponed, but is very necessary to complement the orientation actions and contribute to the provision of safe food at the fair.

KEYWORDS: Food quality. Installations. Hygiene. Good practices at the fair.



INTRODUÇÃO

A feira livre é atividade de renda para muitas famílias das pequenas cidades, sendo responsável por boa parte do desenvolvimento financeiro das mesmas. Porém, a dificuldade dos feirantes de garantir um alimento de qualidade ainda é grande (ALMEIDA et al., 2011). A qualidade de um alimento é dada por diversos fatores, entre eles estão os perigos de contaminação, tanto física, quanto química quanto microbiológicas são bem elevadas (SIMÕES, 2011).

As RDCs são Resoluções da Diretoria Colegiada, cuja função é atribuir deveres as empresas, fazendo-as exercer as boas práticas, a fim de proporcionar saúde e alimentos de qualidade população. A RDC nº 331/2019 tem como objetivo definir os padrões de qualidade microbiológica para alimentos (BRASIL, 2019).

Este trabalho teve como objetivo aplicar questionários para os feirantes da área central de Francisco Beltrão, Paraná, a fim de coletar dados sobre as boas práticas de fabricação, transporte, infraestrutura, qualidade dos alimentos, e em especial do óleo (caso esteja sendo utilizado em frituras) e procedência e características da água do local, a fim de realizar ações de orientação e intervenção no comércio da feira, visando preservar e garantir a qualidade dos produtos ali comercializados. Era também prevista a realização do 2º Seminário de Boas Práticas para Feirantes, assim como oficinas e treinamentos com atividades teóricas e práticas.

MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente, ocorreram várias reuniões com os responsáveis pela organização da feira livre na prefeitura do município de Francisco Beltrão, juntamente com a professora orientadora do projeto. Nesta etapa, explicou-se os objetivos do projeto e organizou-se de que forma as atividades ocorreriam, reforçando a importância da colaboração e apoio dos feirantes para com os alunos do projeto.

Em seguida, foram aplicados questionários em todas as barracas de feirantes do município. Este questionário baseou-se no anexo da RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Em cada feirante foi aplicado o questionário, onde se perguntava sobre as instalações da feira, armazenamento dos produtos na feira, transporte e sobre as instalações onde eram fabricados e mantidos os alimentos. Os dados obtidos nesta etapa foram computados para melhor visualização do panorama geral quanto a situação das feiras.

Após a visita dos alunos a feira, sentiu-se a necessidade de aplicar um novo questionário, esse voltado somente para a qualidade do óleo utilizado para frituras na mesma. Este novo questionário foi elaborado segundo a RDC nº 270/2005 (BRASIL, 2005), e além das perguntas realizadas pelos alunos para os feirantes, procedia-se ainda algumas avaliações visuais do óleo utilizado nas frituras, como colocação e aspectos que demonstram sinais de oxidação.

Algumas ações foram então organizadas e realizadas baseadas nos dados obtidos nesta fase, como preparação de material orientativo sobre os pontos mais críticos para a qualidade dos alimentos, assim como a divulgação de material orientativo para prevenção do Novo Coronavírus em ambiente de comercialização das feiras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No total, 8 barracas foram avaliadas na feira central do município. Os resultados demonstraram que o espaço onde atualmente realiza-se a feira, ambiente coberto da praça central cedido pela prefeitura, é adequado pois está abrigado das condições do tempo (sol ou chuva), distante de possíveis fontes de contaminações ambientais, como lixo e poeira, por exemplo.

Observou-se que nenhum dos feirantes possuem lixeira com tampa, não realizam o controle de temperatura dos seus alimentos expostos, incluindo os alimentos crus e alimentos fritos ou assados já prontos para consumo.

Quanto a avaliação da qualidade do óleo utilizado pelos 3 feirantes que realizam fritura no local, apenas um diz trocar o óleo durante o expediente, se sentir necessário, os demais alegam não trocar no decorrer do dia, sendo o descarte realizado apenas ao final do dia de trabalho. Na análise visual, notou-se que todas amostras de óleo estavam com oxidação aparente, sendo notado através de coloração alterada, formação de intensa fumaça e espuma quando as fritadeiras estavam ligadas.

Estes dados foram repassados aos responsáveis pela organização e fiscalização da feira, e ficou decidido que seria realizada uma reunião com os feirantes para relatar os resultados obtidos com a aplicação dos questionários e assim orientá-los para as melhorias que deverão ser realizadas para adequar o funcionamento do setor de comércio de alimentos na feira.

No entanto, em razão da pandemia de COVID-19, e a consequente proibição de contato e aglomeração de pessoas, o projeto previa várias ações que obrigatoriamente precisaram ser suspensas ou adiadas.

Uma delas era a realização em 07 e 14 de abril do 2º Seminário de Boas Práticas para Feirantes, que foi temporariamente adiado até que se suspendam as regras de evitar aglomeração de pessoas, já que este evento previa a participação de cerca de 40 feirantes dos diferentes setores das feiras do município.

Por enquanto, foi desenvolvido e divulgado um folheto explicativo sobre os cuidados com a higienização dos alimentos em embalagens em tempos de COVID-19 (Figura 1). Complementarmente, foi elaborado um folheto explicativo no qual foram repassados os principais problemas encontrados e as orientações sobre como os feirantes poderiam alterar seu modo de trabalho de forma a não comprometer a qualidade dos alimentos comercializados na feira, em especial as frituras.

Outra atividade adiada foi a realização das análises microbiológicas de amostras de água das propriedades rurais e agroindústrias, assim como de amostras de alimentos comercializados, previstas para acontecerem de março a julho de 2020.

Ficou também decidido que seriam realizadas análises físico-químicas dos óleos utilizados na feira sem aviso prévio. Entretanto, infelizmente devido a pandemia do COVID-19, todas as atividades foram suspensas, tanto nos laboratórios da UTFPR quanto nas feiras, que deixaram de acontecer, e por isto ainda não foi possível realizar as coletas e análises das amostras de água, de alimentos assim como do óleo. Estas análises foram adiadas, aguardando o retorno

das atividades acadêmicas e da normalização do comércio da feira para serem enfim realizadas.

Figura 1 – Folheto “Higienização de alimentos e embalagens em tempos de COVID-19”



Fonte: As autoras em parceria com a Secretaria de Agricultura da Prefeitura de Francisco Beltrão, 2020.

Foi também divulgado aos feirantes o Guia de Orientação para Feira Segura, do SENAR (Figura 2) de modo a orientar a organização e a realização de feiras observando as orientações de prevenção à transmissão do Novo Coronavírus.

Figura 2 – Cartilha de orientação da Feira Segura levando em consideração a prevenção do COVID-19.



Fonte: Sistema CNA / SENAR, 2020 (<https://www.cnabrazil.org.br/feira-segura>).

A necessidade do isolamento social é evidente e o comprometimento de toda comunidade com essa causa deve ser entendido como uma política de saúde pública. Entretanto, essa medida, tão necessária nesse momento, inviabilizou a execução completa desse projeto, visto que as visitas à feira, às propriedades rurais bem como acesso dos alunos aos laboratórios da Universidade era essencial para conclusão de todos objetivos do projeto.

CONCLUSÃO

Com as etapas até então concluídas, pode-se constatar que existem melhorias a serem realizadas no ambiente da feira, como substituição das lixeiras por outras com tampa de acionamento por pedal, controle da temperatura dos alimentos e cuidados higiênicos em geral, de modo a atender a legislação sanitária vigente. Destaca-se também a necessidade de analisar amostras de óleo das frituras, tão logo se possa retomar as atividades de análises laboratoriais, pois, o projeto ainda carece de continuidade e complementação.

A necessidade de realizar o distanciamento social ainda mantém as feiras do município suspensas, assim como os laboratórios da UTFPR fechados, impossibilitando a realização de todas etapas previstas no projeto, porém será prontamente retomado e executado assim que possível.

AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem à Fundação Araucária e PROREC pelo financiamento do projeto, à Prefeitura de Francisco Beltrão que facilitou o acesso aos feirantes, e à Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR pelo apoio e condições para que o projeto pudesse ser realizado.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. B.; DINIZ, W. J. S.; SILVA, P. T. V.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W. P. S.; LEAL, J. B. G.; BRANDESPIM, D. F. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paranatama, PE. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, out/dez. 2011. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/1717/1157>. Acesso em: 11 ago. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 331, de 23 de Dezembro de 2019. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/4660474/RDC_331_2019_COMP.pdf/c9282210-371f-4fb6-b343-7622ca9ec493. Acesso em: 11 ago. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 11 ago. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0270_22_09_2005.html. Acesso em: 11 ago. 2020.

CNA/SENAR - Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Guia Feira Segura: A feira de hortifruti, livre do coronavírus**. 2020. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/feira-segura>. Acesso em: 29 ago. 2020.

SIMÕES, G.P.M.L.G.M. I. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Barueri, São Paulo. Editora Manole, 2011. 9788520442821. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520442821/>. Acesso em: 12 ago. 2020.