



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**CENTRO DE TECNOLOGIA**  
**CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**ÉRIKA TEIXEIRA PEIXOTO**

**VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FEIRANTES DO MERCADO PÚBLICO  
DO BAIRRO VALENTINA, SOBRE A IMPORTÂNCIA DA APLICAÇÃO DAS BOAS  
PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**JOÃO PESSOA**  
**2016**

ÉRIKA TEIXEIRA PEIXOTO

VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FEIRANTES DO MERCADO PÚBLICO  
DO BAIRRO VALENTINA, SOBRE A IMPORTÂNCIA DA APLICAÇÃO DAS BOAS  
PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Trabalho de Conclusão de Curso que apresento à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Orientador (a): Dra. Esmeralda Paranhos dos Santos

JOÃO PESSOA  
2016

P377v Peixoto, Érika Teixeira

Verificação do conhecimento dos feirantes do mercado público do bairro Valentina, sobre a importância da aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos. Érika Teixeira Peixoto – João Pessoa, 2016.

50f. il.:

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dra. Esmeralda Paranhos dos Santos

Monografia (Curso Graduação em Engenharia de Alimentos) - Centro de Tecnologia - Campus I - Universidade Federal da Paraíba - UFPB.

1. Mercado Público/Feira-Livre 2. Consumidores 3. Feirantes I. Título.

BS/CT/UFPB

CDU: 2<sup>a</sup> ed. 339.177 (043)

ÉRIKA TEIXEIRA PEIXOTO

**VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FEIRANTES DO MERCADO  
PÚBLICO DO BAIRRO VALENTINA, SOBRE A IMPORTÂNCIA DA  
APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Trabalho de Conclusão de Curso que apresenta à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Data: 03/06/16

Resultado: 10,0

**Banca Examinadora**



---

Prof. Dra. Esmeralda Paranhos dos Santos



---

Prof. Heinz Johann Holschuh



---

Prof. Dr. Ricardo Targino Moreira

JOÃO PESSOA  
2016

*Dedico essa conquista, ao meu Pai Edmilson Belo Peixoto (in memoriam), os seus ensinamentos e todo seu amor se faz presente mesmo após sua partida. Obrigada por tudo, sinto muito sua falta.*

*Te amo!*

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus pela minha vida, saúde, amor e proteção. Sou extremamente grata por todos os momentos que o senhor me segurou em seus braços quando eu não tinha mais forças para continuar a “caminhar”, fazendo-me capaz de alcançar meus objetivos.

Agradeço ao meu pai Edmilson Belo Peixoto (*in memoriam*), a minha mãe Maria Flavia Teixeira dos Santos Peixoto e ao meu irmão Hermesson Teixeira Peixoto por toda dedicação, paciência, ensinamentos, força, carinho e amor sem limites que sempre me foi transmitido. Vocês são minha base e meu espelho, eu amo vocês imensuravelmente.

Ao meu noivo Anderson Leal por todo amor, paciência e dedicação. Obrigada por sonhar junto comigo e caminhar ao meu lado sempre acreditando em mim em todas as etapas desta conquista, saiba que parte dela também é sua.

Aos meus amigos de longas datas Maria Lici, Fabiano, Alan Diego, Grazielle e Aryadne eu amo vocês e sou grata a Deus pela amizade de cada um. Obrigada por torcerem por mim e ficarem ao meu lado em todos os momentos bons e ruins da minha vida.

Aos amigos que conquistei na UFPB no decorrer do curso Alan Gomes (Doidão), Adma Melo (Fuinha), Ana Rita Araújo (Ana) e Carlos Eduardo (Dudu) não tenho palavras para demonstrar o carinho que sinto por vocês. Obrigada por tudo, cada um com seu grau de importância e em etapas diferentes foram fundamentais para essa conquista.

Aos meus “bestinhos” de curso Beatriz (Bia), Gabriela (Gabi), Matheus, Jacinta e Jéssica. Obrigada pelo carinho e por todos os momentos de estudo e descontração, vocês são uns fofos.

À todos da Empresa Júnior de Eng. De Alimentos (ENGAJA) por dividirem comigo planos, expectativas e novas experiências. Em especial a minha companheira de curso e chatinha que adoro Danielle (Dani), minha parceira nas disciplinas de engenharia Darlinne e a minha fofa Ana Maria que me cativou com todo seu carinho e educação.

Aos colegas de curso Aline Macedo, Isrrael Felix, Gilmares (Dinho) e Josevan obrigada por terem feito parte da minha vida acadêmica, tenho boas lembranças ao lado de vocês.

À todos o meus amigos e familiares acima não citados que torcem por mim. Obrigada por todas as palavras de incentivo e demonstração de afeto. Recebam meu muito obrigada com carinho.

Agradeço em especial a minha orientadora Dra. Esmeralda Paranhos por toda educação, paciência e por me orientar nesta última etapa do curso. Parabéns pela pessoa e professora que és, tenho muito carinho e admiração pela senhora.

À todos os meus professores da graduação pelos conhecimentos repassados, atenção e conselhos dados. Com vocês eu aprendi como é amar ou não uma profissão. Tenho muito orgulho e me espelho em grande parte de vocês.

E por fim, agradeço à todos que contribuíram através da sua participação de forma direta ou indireta para a realização desta pesquisa, recebam meus sinceros agradecimentos.

*“Tenho a impressão de ter sido uma criança brincando à beira-mar, divertindo-me em descobrir uma pedrinha mais lisa ou uma concha mais bonita que as outras, enquanto o imenso oceano da verdade continua misterioso diante dos meus olhos”*

**Isaac Newton**

## RESUMO

Os Mercados Públicos são considerados estabelecimentos comerciais que prestam serviços de distribuição de produtos, sendo conhecidos também como feiras livres, porém estes lugares costumam fornecer situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos, sendo estes problemas causados não apenas pela estrutura do local e sim pela inadequada manipulação dos alimentos por parte dos feirantes e até mesmo dos próprios consumidores. Com base neste fato, objetivou-se identificar o grau de conhecimento dos feirantes do mercado público do bairro Valentina, sobre a importância da aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, como também verificar a opinião dos consumidores de João Pessoa sobre feiras livres e/ou mercados públicos. Tal procedimento foi realizado através da aplicação de dois questionários, um destinado para os feirantes do Mercado Público do Valentina e o outro para os consumidores de feiras livres e/ou mercados públicos. Sendo possível observar que o conhecimento dos feirantes do Mercado Público do Valentina é precário com relação a importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, como também que a procura pelas feiras livres e/ou mercados públicos, ainda é maior do que pelos supermercados, pois a ideia de alimentos frescos e a possibilidade de negociação do valor da compra conquistam os consumidores.

**Palavras chaves:** Mercados Públicos/Feiras-livres, Consumidores, e Feirantes

## **ABSTRACT**

Public markets are considered commercial establishments that provide product distribution services and are known as street market, but these places often provide favorable conditions for the growth and proliferation of microorganisms, which are problems caused not only by the local structure but by the improper food handling by the marketer and even consumers themselves. Based on this fact, aimed to identify the degree of knowledge of the marketer from Public Market of Valentina (a neighborhood in João Pessoa city) on the importance of applying the Good Food Handling Practices, as well as check the opinion of João Pessoa consumers about free markets and/or public markets. This procedure was performed by applying two questionnaires, one for marketer from Public Market of Valentina and another for consumers of free markets and/or public markets. As can be observed that the knowledge of the marketer from Valentina Public Market is precarious about the Importance of Good Food Handling Practices, as well as the demand for street market and/or public markets, is even greater than the supermarkets as the idea of fresh food and the possibility of the purchase value of the trading gain consumers.

**Keywords:** Public Market/Street Market, Consumers, Marketers

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 FUNDAMENTAÇÃO TEORICA	11
3 OBJETIVO	17
3.1 OBJETIVO GERAL	17
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	17
4 METODOLOGIA	18
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES	19
6 CONCLUSÃO	39
REFERÊNCIAS	40
APÊNDICE 01	42
APÊNDICE 02	44
ANEXO 1	48
ANEXO 2	49

## 1 INTRODUÇÃO

Os Mercados Públicos são considerados estabelecimentos comerciais que prestam serviços de distribuição de produtos, sendo conhecidos também como feiras livres (NASCIMENTO, 2010).

As feiras livres e/ou mercados públicos também podem ser caracterizadas como um local de encontros e lazer, onde as pessoas trocam informações, fazem compras e até mesmo se divertem (DOLZANI & JESUS, 2004).

Porém, as mesmas costumam fornecer situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos. Grande parte dos problemas encontrados, estão ligados diretamente com as más condições higiênicas sanitárias do local, como também dos manipuladores de alimentos (XAVIER et al, 2009).

Para evitar uma grande parte destes problemas se faz necessária a implantação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que segundo RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Assim, para que tais procedimentos sejam aplicados com eficiência e se tornem eficazes, se faz necessário que os feirantes (principais manipuladores de alimentos nos mercados públicos) tenham algum conhecimento prévio sobre a importância da implantação de tal medida.

São inúmeros os mercados públicos existentes por todo o país, em João Pessoa existe um total de 19 mercados distribuídos em seus respectivos bairros. Sendo possível observar que boa parte destes aparentemente não se enquadram em um ambiente propício para manipulação de alimentos.

Porém muitas vezes, os problemas não se encontram na estrutura do local e sim na inadequada manipulação dos alimentos por parte dos feirantes e até mesmo dos próprios consumidores. Não retirando assim, a possibilidade de encontrar também a junção destes dois problemas em um só local.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

A existência das feiras se deu pela necessidade de realizações de troca, onde os produtos que se encontravam em excesso eram trocados por produtos que não havia possibilidade de se produzir. Sendo assim, atribui-se à idade média a oficialização das feiras, pois em épocas passadas, o autoconsumo era o comum entre a população existente (SOUSA, 2004).

É comum as feiras livres e/ou mercados públicos servirem de ligação direta entre o produtor e o consumidor final, facilitando assim a identificação das necessidades e desejos do consumidor (AZEREDO & FAULIN, 2005).

As feiras livres e/ou mercados públicos dispõem de uma vasta variedade de produtos alimentícios e divergentes preços de um mesmo produto, o que o torna muitas vezes um local de encontro.

*É comumente frequentado por donas de casa, empregadas domésticas e idosos. Sendo então considerado um ambiente que proporciona aos consumidores a possibilidade de comparar preços e produtos entre diferentes comerciantes, tendo destaque quando equiparado aos supermercados (XAVIER et al, 2009).*

Ainda segundo Xavier et al (2009), elas também proporcionam ao pequeno produtor um aumento de sua renda e a participação de programas como agricultura familiar que vem estimular comercialização de produtos obtidos mediante práticas de manejo e cultivo.

Acredita-se que exista uma procura maior dos consumidores pelas feiras-livres e/ou mercados públicos do que pelos supermercados. Tomando como ideia de que os alimentos ali comercializados são sempre frescos e de qualidades exemplar. Porém, é válido lembrar que nestes lugares, os alimentos estão expostos a várias situações que propiciam a sua contaminação (SILVA et al, 2010).

É comum encontrar nas feiras livres e/ou mercados públicos problemas relacionados a falta de higiene, má estrutura do local e venda de produtos não alimentícios junto com os alimentos gerando desorganização. Esses problemas colocam em risco a existência das feiras, não levando em consideração as normas impostas pela legislação sanitária, comprometendo a qualidade dos produtos vendidos no local e também a saúde do consumidor (COUTINHO et al., 2008).

As prevenções para se evitar as intoxicações, infecções e as toxinfecções alimentares, estão ligada diretamente as condições higiênicas-sanitárias do local de venda e dos manipuladores dos alimentos em questão. Assim, o fornecimento de

alimentos seguros envolve o conhecimento e uso de uma manipulação adequada de acordo com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (SANTOS et al, 2015).

Em uma pesquisa realizada por Pena & Almeida (2011), ficou claro o pouco conhecimento dos feirantes sobre as possíveis causas da contaminação de alimentos, percebendo uma pouca interferência de conhecimentos técnico-científicos, observando um alto índice de baixa escolaridade dos manipuladores de alimentos, como também da falta de ações educativas relacionadas a importância do conhecimento das normas de manipulação de alimentos.

É frequente encontrar em mercados públicos e/ou feiras livres ambientes que facilitam a possibilidade da contaminação alimentar, podendo ser de forma direta ou indireta. Com isso esses locais são propícios para serem motivos de veículos de surtos alimentares.

São considerados surtos alimentares quando um número mínimo de duas pessoas que se alimentaram de um mesmo tipo de alimento, apresentam sintomas relacionados a dores abdominais, enjoos, vômitos, diarreia podendo existir também a presença de febre. Esses sintomas fazem referências as DTA (doenças transmitidas por alimentos), podendo ser causadas por toxinas, vírus, bactérias, parasitas e/ou substâncias tóxicas (BRASIL, 2010).

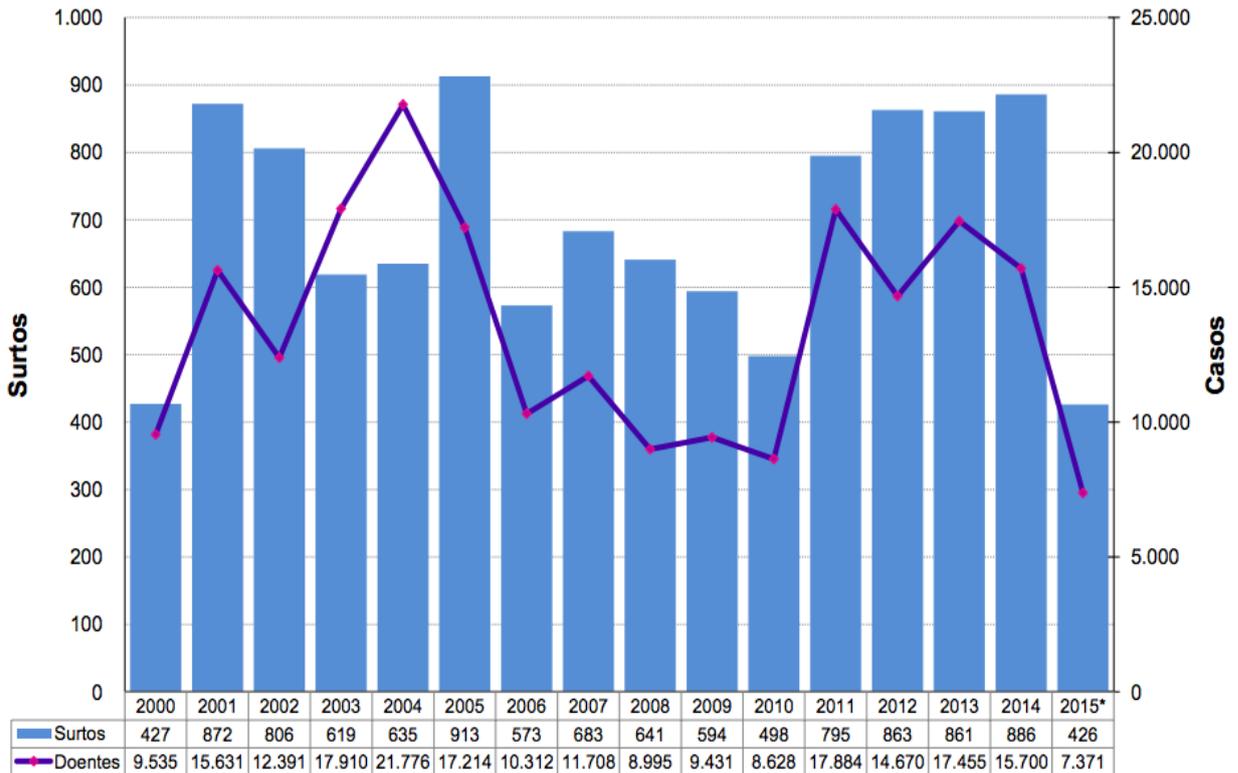
Muitas DTA não são notificadas, isso ocorre pelo fato de possuir sintomas comuns e muitas vezes ao aparecer serem controlados a partir da ingestão de muito líquido, assim, o doente costuma não procurar ajuda profissional, realizando seu próprio tratamento em sua residência, local no qual vêm sendo pivô de DTA, o tempo de incubação do microrganismo depende do seu agente etiológico, estando assim diretamente ligado a um curto ou longo período de tempo. Com isso as medidas necessárias e o reconhecimento da verdadeira causa dos surtos alimentares não são estudadas pela VE-DTA (Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos, juntamente com a SVS (Secretaria de Vigilância em Saúde) (OLIVEIRA et al, 2013; BRASIL, 2010).

Segundo Brasil (2010):

*Os agente etiológicos mais comuns em surtos alimentares, são de origem bacteriana, sendo encontrados frequentemente a Salmonella spp, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Shigella spp, Bacillus cereus e Clostridium perfringens (BRASIL, 2010).*

Os dados mais recentes disponibilizados pelo Ministério da Saúde fazem comparação de surtos alimentares no País do ano de 2000 ao mês de Outubro de 2015. A evolução dos dados, pode ser observada na figura 1.

**Figura 1:** Casos de DTA e surtos alimentares do ano de 2000 a outubro de 2015.



Fonte: SINAN/SVS/Ministério da Saúde, 2015.

A partir dos dados expostos na figura 1, observa-se que o maior número de casos registrados de surtos alimentares foram nos anos de 2005 e 2014. Estando os anos de 2000 e 2015 com menores índices.

Porém o número de doentes com sintomas de DTA diverge dos anos onde os maiores índices de surtos alimentares foram registrados. Sendo os anos de 2003 e 2004 registrando um maior número de doentes, no qual os anos de 2010 e 2015 são referentes aos anos com menores números de casos.

Entretanto é válido ressaltar que como dito por Brasil (2010), muitos casos não são repassados para os órgãos competentes, assim esses números podem transparecer apenas uma parte da situação real dos casos de DTA e surtos alimentares.

É possível observar através da tabela 1, o número de óbitos causados por DTA entre os anos de 2000 a Outubro de 2015.

**TABELA 1:** Número de óbitos referentes a DTA entre os anos de 2000 a Outubro de 2015.

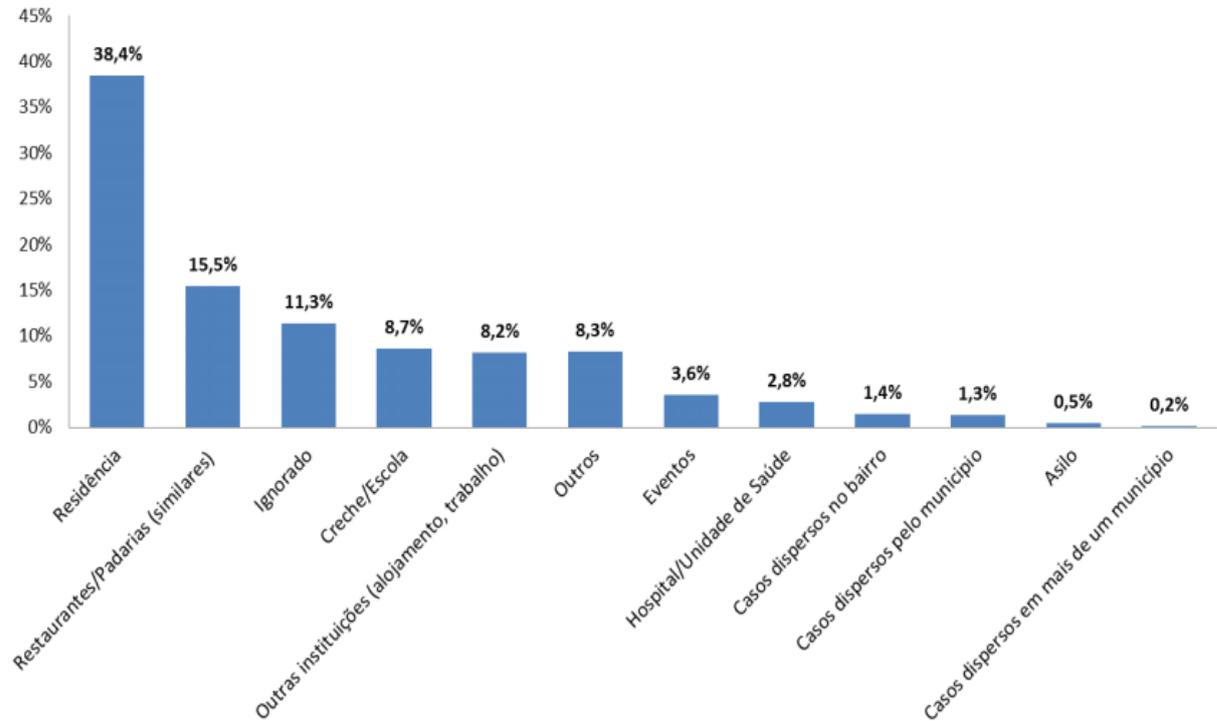
<b>Ano</b>	<b>Surtos</b>	<b>Doentes</b>	<b>Expostos</b>	<b>Óbitos</b>	<b>Taxa de letalidade</b>
2000	427	9.535	31.821	5	0,05%
2001	872	15.631	211.228	5	0,03%
2002	806	12.391	116.962	5	0,04%
2003	619	17.910	688.772	4	0,02%
2004	635	21.776	368.109	21	0,10%
2005	913	17.214	242.191	12	0,07%
2006	573	10.312	49.465	8	0,08%
2007	683	11.708	25.195	11	0,09%
2008	641	8.995	23.275	26	0,29%
2009	594	9.431	24.014	12	0,13%
2010	498	8.628	23.954	11	0,13%
2011	795	17.884	52.640	4	0,02%
2012	863	14.670	42.138	10	0,07%
2013	861	17.455	64.340	8	0,05%
2014	886	15.700	124.359	9	0,06%
2015*	426	7.371	18.766	4	0,05%
<b>Total</b>	<b>10.666</b>	<b>209.240</b>	<b>2.107.229</b>	<b>155</b>	<b>0,07%</b>

Fonte: SINAN/SVS/Ministério da Saúde, 2015.

Nota-se que o número de óbitos é relativamente baixo comparado ao número de pessoas expostas, porém é visto que o índice de letalidade foi superior nos anos de 2008, 2009, 2010 e 2004, sendo de 0,29%, 0,13%, 0,13% e 0,10% respectivamente. Os anos de 2003 e 2011 apresentaram o menor índice de letalidade, sendo de 0,02% para ambos.

Na figura 2 é possível identificar os locais de maior ocorrência de surtos alimentares entre os anos de 2000 a Outubro de 2015. E como afirmou Brasil (2010), os maiores índices de surtos alimentares são nas residências familiares, seguidos de restaurantes e padarias.

**Figura 2:** Identificação de locais com casos de surtos alimentares entre os anos de 2000 a Outubro de 2015.



Fonte: SINAN/SVS/Ministério da Saúde, 2015.

Tendo como base o exposto acima, podemos concluir que grande parte das DTA estão diretamente ligadas a falta de cuidados na hora de manipular ou armazenar os alimentos. Assim em feiras livres/mercados públicos não é diferente, sendo os mesmos veículos para contaminação alimentar.

No bairro Valentina de Figueiredo que possui 31 anos de Fundação, em 2007 realizou-se uma mudança na antiga chamada feira livre do local, sendo entregue a população um prédio que carrega o nome Mercado Público do Valentina Euclides Laurentino Cavalcante, o mesmo é um dos mais novos de João Pessoa. Possuindo 39 boxes, 4 quiosques, 1 quadra, área administrativa, área de carga e descarga e banheiro público.

De acordo com as características das feiras livres, o mercado público do Valentina comercializa uma diversidade de produtos, sendo eles de origem animal, vegetal, condimentos e produtos não alimentícios.

Os produtos de origem animal, como carnes, pescados e seus derivados necessitam de cuidados muitas vezes pouco vistos em ambientes de comercialização dos mesmos, o controle de temperatura, estocagem e manipulação nos locais de venda são essências para se reduzir o risco de contaminação desses

alimentos, frequentemente os patógenos presentes nos mesmos decorre do próprio animal, necessitando assim de uma maior atenção na sua manipulação e venda (HEUVELINK et al, 2001; LUNDGREN et al, 2009).

Os alimentos de origem vegetal requerem atenção na hora de sua comercialização, os mesmos podem ser expostos para venda em temperatura ambiente, porém são bastantes perecíveis, ficando assim sujeitos a deterioração tornando-se impróprios para consumo (FARIAS et al, 2011).

Os condimentos são alvos fáceis para os fungos, sendo estes os principais responsáveis pela deterioração dos mesmos. Fazendo-se necessário a sua comercialização em locais secos e arejados, caso contrário o crescimento e proliferação desses microrganismos indesejáveis iram comprometer a segurança dos alimentos ali comercializados (SILVIA, 2012).

### **3 OBJETIVO**

#### **3.1 OBJETIVO GERAL**

Identificar o grau de conhecimento dos feirantes do mercado público do bairro Valentina, sobre a importância da aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Identificar o perfil dos feirantes do mercado público do Valentina;
- Verificar se a legislação existente sobre manipulação de alimentos é de conhecimento dos feirantes do mercado público do bairro;
- Verificar a opinião dos consumidores sobre as feiras livres e/ou mercados públicos; e
- Apresentar informações construtivas aos trabalhadores do mercado público do bairro Valentina sobre a importância da manipulação adequada dos alimentos.

## 4 METODOLOGIA

O presente trabalho é de caráter descritivo, no qual é baseado em aplicações de questionários para assim se obter as informações almeçadas pela pesquisa.

A mesma é composta por três fases, sendo a primeira referente a uma inspeção ao local de estudo que é o mercado público do bairro Valentina, para reconhecimento do mesmo.

Posteriormente é iniciada a segunda fase com um retorno ao local no qual é aplicado um questionário (Apêndice 1) destinado aos feirantes selecionados para pesquisa deste mercado público com o intuito de conhecer um pouco mais sobre eles e de obter informações que nos permita avaliar se os mesmos possuem algum conhecimento sobre a importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Paralela a pesquisa destinada aos feirantes, é feita outra junto aos seus consumidores, onde é aplicado um questionário *on line* (Apêndice 2) para nos permitir conhecer a opinião destes sobre as feiras livres e/ou mercados públicos. Sendo este questionário elaborado através do aplicativo de formulário do Google, no qual seu link foi disponibilizado por meio de redes sociais, alcançando um número considerável de participantes.

A última fase deste trabalho compreende a uma terceira visita ao mercado com o intuito de apresentar informações construtivas aos feirantes individualmente em seus boxes que apresentaram interesse em receber orientações sobre a importância da manipulação adequada dos alimentos, tal fato sendo realizado através da entrega de cartilha (Apêndice 3) e orientações verbais.

Observação: O presente trabalho foi submetido ao comitê de ética, sendo norteado pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), obtendo assim o Termo de Livre Esclarecimento (Anexo 1 e 2) destinado aos participantes da pesquisa.



Como pode ser observado, o mercado possui 39 (Trinta e nove) boxes, sendo estes distribuídos para comercialização de diversos produtos, podendo ser de caráter alimentício ou não.

Sabendo que a feira livre do Valentina foi originada a partir da fundação do bairro, tendo aproximadamente 30 anos de existência, é importante ressaltar que essa estrutura é fruto da reforma do local realizada em 2007.

Em Dezembro de 2015, foi realizado no local uma pintura artística na área externa de todo o mercado público. Esse trabalho foi realizado através da Prefeitura Municipal de João Pessoa (PMJP), por meio da Secretaria de Desenvolvimento Urbano (Sedurb). Nas figuras 4 e 5 é possível observar a estrutura do Mercado Público do bairro Valentina correlacionando a sua área externa e interna respectivamente.

**Figura 4:** Área externa do Mercado Público do bairro Valentina



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Como pode ser observado na planta baixa apresentada na figura 3, o mercado possui 4 aberturas que servem para entrada e saída da população, sendo a figura 4 referente a entrada principal deste Mercado Público.

Na figura 5, pode-se observar alguns dos boxes referentes a alimentos existentes no mercado público, sendo eles responsáveis pela venda de produtos de origem animal e vegetal.

**Figura 5:** Ambientes da área interna do Mercado Público do bairro Valentina



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Em visita feita ao local, constatou-se que muitos feirantes são responsáveis por mais de um box, isso ocorre de fato de acordo com a necessidade de espaço para comercialização dos seus produtos expostos por cada feirante.

Foi observado que neste mercado funcionam 15 (quinze) boxes destinados a produtos de origem animal e/ou seus derivados, porém dentro destes, existem 4

(quatro) boxes que pertencem ao mesmo feirante, totalizando assim 11 (onze) feirantes responsáveis pela venda deste tipo de produto.

Verificou-se também que 7(sete) boxes deste mercado são direcionados a produtos de origem vegetal, sendo que dentro destes, 6 (seis) boxes são divididos em pares, ou seja, existem 3 (três) feirantes que possuem 2 (dois) boxes. Perfazendo com que 4 (quatro) feirantes respondam por produtos desta origem.

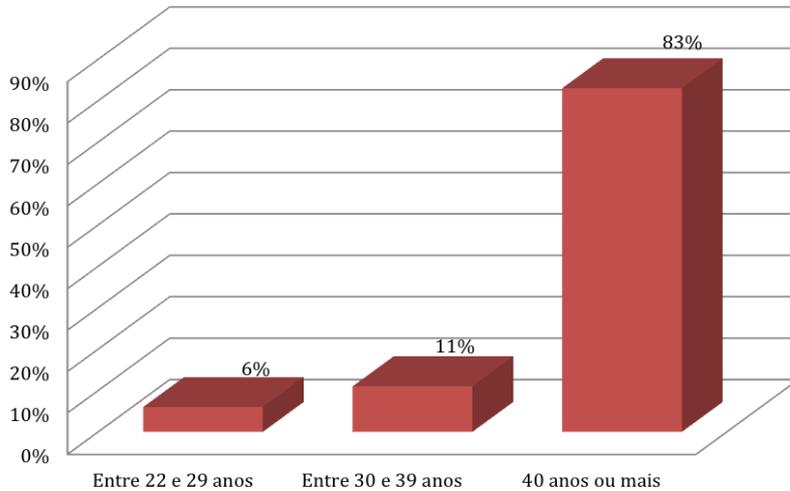
Averiguou-se que apenas 1 (um) box é destinado a venda de condimentos, como também apenas 1 (um) box interno é direcionado para lanches.

O mercado possui 5 (cinco) boxes ocupados por mercearias, porém dentro destes, 2 (dois) boxes pertencem a um mesmo feirante, totalizando 4 (quatro) feirantes responsáveis por mercearias. Foi constatado também que 1 (um) box é direcionado a venda de ração animal, 1 (um) box funciona como bomboniere, 1 (um) box é para vendas de descartáveis, 2 (dois) boxes são utilizados para o comércio de eletrônicos, 1 (um) box é ocupados para comercialização de roupas, 1 (um) box é destinado a concertos de sapatos e por fim, 3 (três) boxes são utilizados por alguns feirantes como depósitos.

Após o reconhecimento do local e o levantamento dos dados, foi possível identificar que 18 (dezoito) feirantes do mercado Público do Valentina trabalham diretamente com a manipulação de alimentos. Com isso iniciou-se a segunda fase da pesquisa onde uma nova visita ao local foi realizada e estes feirantes selecionados foram então convidados a responder um questionário com o intuito de os conhecer melhor, tornando possível traçar o perfil dos feirantes deste mercado Público.

A partir dos dados coletados com os feirantes selecionados, observa-se que 44% dos feirantes entrevistados são do gênero feminino e 56% são do gênero masculino.

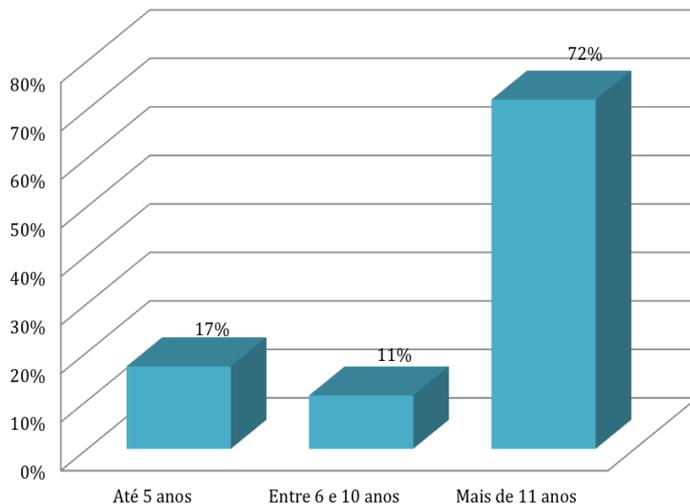
A faixa etária dos feirantes que participaram da pesquisa encontra-se a partir de 22 anos. Essa divisão pode ser vista na figura 6, onde apenas 6% dos feirantes se enquadravam na faixa etária ente 22 e 29 anos, 11% entre 30 e 39 anos e 83% estando em maioria com mais de 40 anos.

**Figura 6:** Faixa etária dos feirantes entrevistados.

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Em conversas com estes feirantes, foi possível identificar que um pequeno grupo destes que possuem mais de 40 anos, já são aposentados e mesmo assim exercem a profissão. Eles alegam a necessidade de aumentar a renda familiar mensal e com isso continuam a desenvolver suas atividades normalmente. Afirmando também que apesar do trabalho duro, através da feira eles construíram laços de amizade e que é um ambiente confortável para “jogar conversa fora” nos dias e horários de menos movimento.

Muitos feirantes deste mercado já exercem essa profissão a muitos anos (figura 7), onde 17% já fazem mais de 5 anos, 11% trabalham entre 6 e 10 anos e 72% a mais de 11 anos.

**Figura 7:** Tempo em que os entrevistados exercem a profissão de feirantes.

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Alguns destes feirantes já passaram por outras feiras de bairros, cidades e até estados. Muitos dos feirantes que trabalham na feira a mais de 11 anos, afirmam exercer a profissão a 20, 25 e 30 anos. O mercado passou por uma reforma recente em 2007, muitos destes feirantes acompanharam a evolução desta feira livre/mercado público desde a sua formação, a quase 31 anos atrás.

A profissão de feirante ou comerciante em geral, costuma ser repassada em família, essa não sendo é claro a única forma de entrar nesse ramo. Podendo ser visto que 39% dos feirantes entrevistados têm em seu histórico familiar pessoas que já exerceram esse tipo de função e os 61% restantes decidiram entrar sozinhos a muitos anos atrás nesse meio.

Foi visto que muitos dos feirantes do mercado possuem o auxílio dos seus filhos ou netos, o que reforça a ideia de que essa é uma profissão que muitas vezes é repassada de pai para filho. O que de fato contradiz com os dados coletados. Porém, isso pode ser explicado quando a maior parte destes feirantes que entraram sozinhos nesta profissão, relatam que essa decisão foi tomada ao perceber uma oportunidade na época com o surgimento da feira no Valentina, visto que os próprios feirantes são também moradores do bairro e assim conheciam as necessidades da população.

Observa-se que a escolha da profissão para estes feirantes selecionados foi decorrente de seus históricos familiares ou da oportunidade vista por eles de estabelecer uma renda fixa. Com isso boa parte destes feirantes nunca participaram de cursos relacionados a manipulação de alimentos, sendo a experiência na feira sua única aliada para realizar essa atividade.

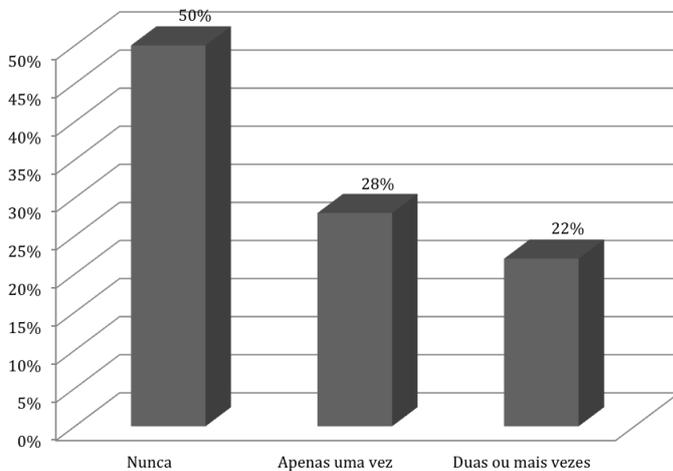
Constatou-se que 50% dos entrevistados afirmam nunca terem participado de cursos relacionados a manipulação de alimentos, os outros 50%, que afirmaram já ter participado de algum curso relacionado a alimentos, alegam que esses cursos foram na verdade palestras oferecidas em empresas onde eles trabalhavam antes de iniciar a vida de feirante, ou em eventos sociais onde profissionais da área de saúde repassam dicas de higiene. Ou seja, observa-se que nenhum desses feirantes já participaram de cursos propriamente ditos sobre a importância da manipulação de alimentos, ficando visível a necessidade de orientação sobre esse tema para estes trabalhadores.

Em 2007, com a reforma do mercado público foram oferecidos curso relacionados a venda e atendimento ao cliente pelo Sebrae, não sendo nenhum desses ligados a manipulação de alimentos.

Pena & Almeida (2011) em um estudo realizado em Santo Amaro, se depararam com essas mesmas situações, onde boa parte dos manipuladores de alimentos não foram capacitados para exercer tal atividade, tendo também falta de ações educativas relacionadas a importância das normas de manipulação de alimentos.

Sabendo que a Vigilância Sanitária têm como função fiscalizar estabelecimentos comerciais ligados a alimentos, foi exposto a esses feirantes a pergunta sobre a participação da fiscalização sobre este mercado. E assim 50% dos feirantes alegam nunca terem visto fiscalização, 28% afirmam que a vigilância fez apenas uma visita ao local após a reforma em 2007 e 22% relatam que duas ou mais visitas foram feitas (figura 8).

**Figura 8:** Entrevistados quantificam visitas feitas pela Vigilância Sanitária ao Mercado Público



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

As divergências nas respostas dos entrevistados sobre as visitas realizadas pelo órgão responsável por tal atividade, pode ser justificada pela hipótese de alguns feirantes estarem omitindo a verdade, visto que 50% dos mesmos afirmam que nunca presenciaram fiscalização no seu ambiente de trabalho, número esse considerável para se deduzir que tais atividades não são realizadas regularmente como deveria no mercado público do Valentina.

Entende-se que o fato dos mesmos estarem omitindo a verdade esta ligado a insegurança e medo de denúncias sobre a não fiscalização do mercado público por parte da Vigilância Sanitária, o que os deixariam vulneráveis a este órgão. Visto que relatos de alguns feirantes, afirmam que determinados “colegas” da profissão que dividem o espaço do mercado público, deixam muito a desejar no que se refere a higienização do local.

Foram entrevistados 11 (onze) feirantes que trabalham diretamente com produtos de origem animal, 4 (quatro) de origem vegetal, 1 (um) com ambos os tipos de alimentos (origem animal e vegetal), 1 (um) com condimentos e 1 (um) com uma bomboniere. Estes trabalhadores foram então questionados sobre seus interesses em receber orientações sobre manipulação de alimentos através de uma palestra ministrada no próprio local de trabalho, 89% dos entrevistados afirmaram que sim e apenas 11% responderam que não, como apresentado no quadro 1.

**Quadro 1:** Interesse dos entrevistados em receber orientações sobre manipulação de alimentos.

Tipo de Produto	Nº de entrevistados	Manifestam interesse	
		Sim	Não
Origem Animal	11	10	1
Origem Vegetal	4	4	0
Ambas as origens	1	1	0
Condimentos	1	1	0
Bomboniere	1	0	1

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Porém, apesar de 89% dos entrevistados responderem que possuem interesse em receber orientações sobre manipulação de alimentos, a sua maioria transpareceu durante entrevista não possuir tamanho interesse, descrevendo após sua resposta que possuíam indisponibilidade de tempo e que seus anos de feira já os cobriam de bastante experiência.

Durante a visita ao local tanto para reconhecimento do mesmo, como para aplicação dos questionários foi possível observar que os problemas encontrados por Xavier *et al* (2009) e Coutinho *et al* (2008) foram também identificados nesta feira com relação a postura dos manipuladores. Grande partes dos feirantes não atendem

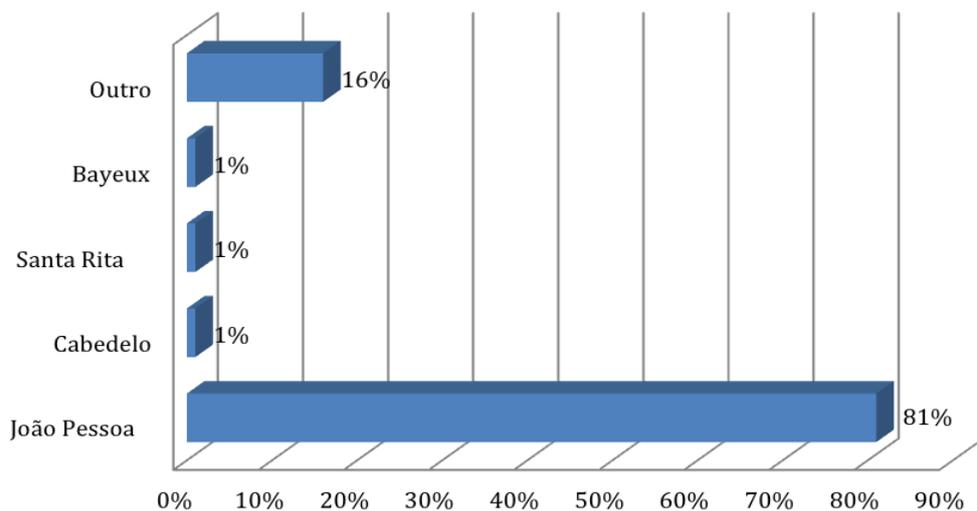
a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, utilizando assim adornos, unhas grandes, com relação as mulheres a maioria com unhas pintadas, homens com barbas sem a utilização de mascaras, muitos dos que recebiam o dinheiro eram também os mesmos que manipulavam os alimentos para venda, não efetuando assim a higienização das mãos com a frequência necessária.

Em paralelo com a pesquisa feita com os feirantes da feira do Valentina, foi então realizada a pesquisa *on line* direcionada aos consumidores de João Pessoa e/ou regiões próximas. O intuito foi de os conhecer melhor, para identificar o público frequentador das feiras livres/mercado público e assim conhecer suas opiniões sobre estes ambientes em geral.

Para realização desta pesquisa, obteve-se a participação de 403 (quatrocentos e três) voluntários, sendo eles divididos entre 67% do gêneros feminino e 33% do masculino.

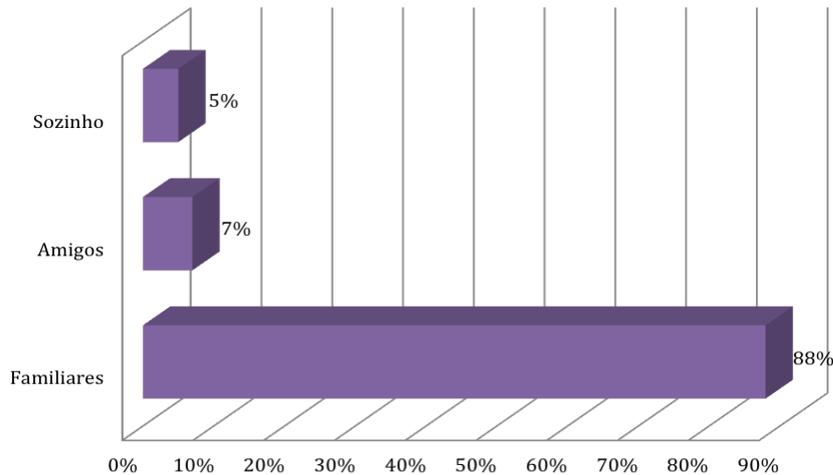
Identificou-se também que em maioria, (81%) dos participantes reside em João Pessoa, (1%) de Cabedelo, (1%) de Santa Rita, (1%) de Bayeux e (16%) de regiões não identificadas. Como visto através da figura 9.

**Figura 9:** Região em que os voluntários reside



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

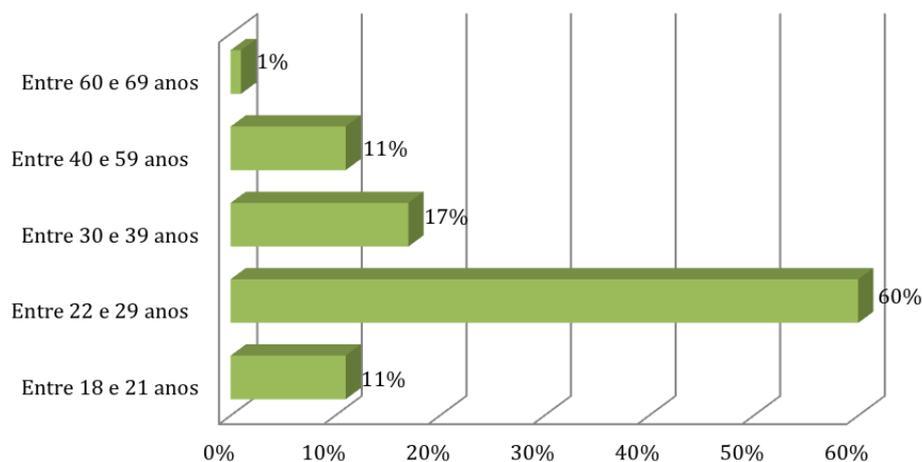
Dentre os 403 voluntários foi possível averiguar como exposto na figura 10, que 88% destes moram com seus familiares, 7% residem com amigos e apenas 5% habitam sozinhos na sua moradia.

**Figura 10:** Divisão de companhia de moradia dos voluntários

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Assim, entende-se que 88% dos participantes ainda residem com seus pais ou já constituíram sua própria família, sendo eles correspondentes ao maior número na pesquisa.

A faixa etária dos mesmos variou a partir dos 18 anos (Figura 11). Sendo observado que 11% dos entrevistados pertenceram a faixa de idade entre 18 e 21 anos, 60% entre 22 e 29 anos, 17% entre 30 e 39 anos, 11% entre 40 e 59 anos e por fim 1% entre 60 e 69 anos.

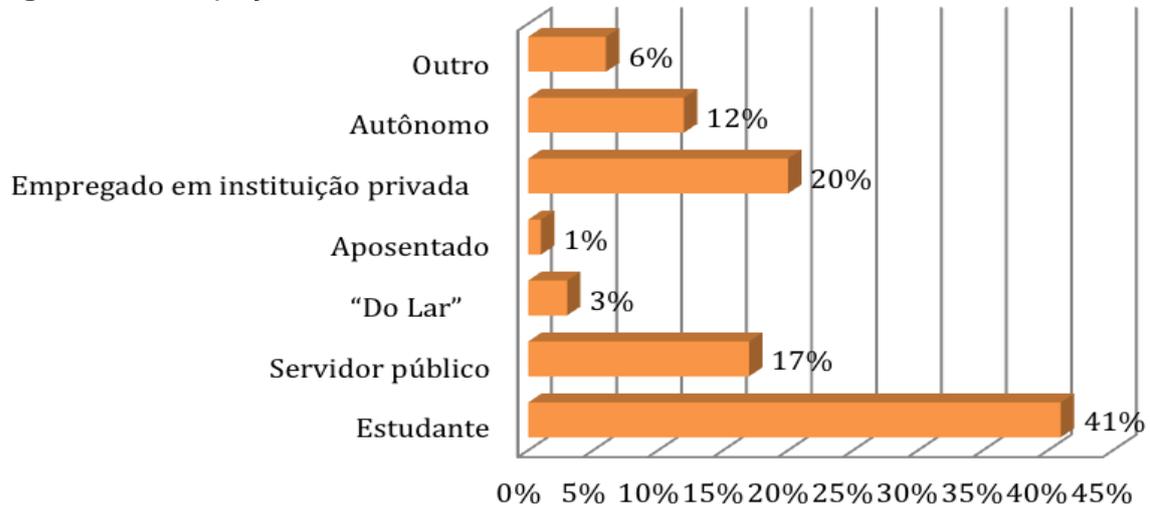
**Figura 11:** Faixa etária dos Voluntários participantes da pesquisa

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Os contribuintes da pesquisa foram também indagados sobre suas ocupações e assim verificou-se que 1% dos participantes se declaram aposentados, 20%

empregados em instituição privada, 17% servidores públicos, 41% estudantes, 12% autônomos, 3% “Do lar” e 6% em situação não identificada. Este fato está representado na figura 12.

**Figura 12:** Ocupação dos voluntários



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Tomando conhecimento da ocupação dos participantes, fez-se interessante averiguar quantos destes fazem compras em mercados públicos e/ou feiras livres. Assim tal fato pode ser verificado e simplificado para melhor entendimento através do quadro 2.

**Quadro 2:** Verificação de realização de compras em feiras livres de acordo com a ocupação dos voluntários.

Ocupação dos Voluntários	Realizam compras em feiras livres	
	Sim	Não
Aposentado	3	0
Empregado em instituição privada	44	36
Servidor público	38	32
Estudante	104	63
“Do Lar”	11	0
Outro	15	9

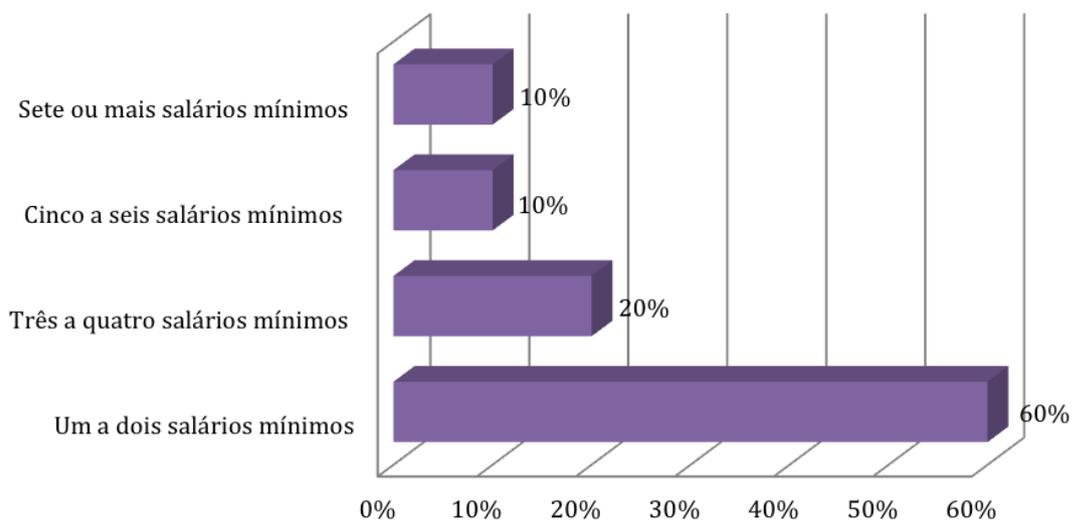
**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Tendo como base o exposto no quadro 2, pode-se afirmar que 100% dos voluntários que se propuseram a participar da pesquisa e se enquadraram como aposentados e “Do Lar” são consumidores de feiras livres e/ou mercados públicos, tal fato reafirma a ideia de XAVIER et al (2009) de que esses grupos de pessoas são fieis frequentadores destes locais.

É importante ressaltar que os mercados públicos e/ou feiras livres são diversificadamente frequentadas, não sendo esses os únicos públicos predominantes. Assim novamente se torna possível observar com o auxílio do quadro 2 , que 55% dos participantes da pesquisa empregados em instituição privada fazem compras neste tipo de local, ambiente este também frequentado por 62,3% dos estudantes voluntários, 54% dos servidores públicos contribuintes, 64,6% dos autônomos que cooperaram com a pesquisa e de 62,5% sem ocupação identificada.

Quando questionados sobre sua renda *per capita*, 60% dos colaboradores da pesquisa responderam pertencer a faixa de um a dois salários mínimos, 20% de três a quatro salários mínimos, 10% de cinco a seis salários mínimos e por fim 10% de sete ou mais salários mínimos. Podendo essa divisão ser vista na figura 13.

**Figura 13:** Renda *per capita* dos voluntários



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Nota-se que a renda *per capita* predominante, é referente a faixa de um a dois salários mínimos, correspondendo a 60% dos mesmos.

Porém observou-se que a maior parte dos participantes, efetuam compras em feiras livres e/ou mercados públicos, não interferindo a renda *per capita* em tal decisão, como exposto no quadro 3.

**Quadro 3:** Verificação de realização de compras em feiras livres de acordo com a renda *per capita*.

Renda per capita do voluntários	Realizam compras em feiras livres	
	Sim	Não
Um a dois salários mínimos	153	88
Três a quatro salários mínimos	50	32
Cinco a seis salários mínimos	23	17
Sete ou mais salários mínimos	20	20

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016.

Observando o quadro 3, percebe-se que 63,5% dos voluntários que se encaixam na faixa da renda *per capita* de um a dois salários mínimos afirmam fazer compras em mercados públicos e/ou feiras livres, como também 61% dos participantes entre a faixa de três a quatro salários mínimos, 57,5% dos colaboradores entre a faixa de cinco a seis salários mínimos e por fim 50% dos que cooperaram com a pesquisa e se enquadram na faixa de sete ou mais salários mínimos. Sendo esses dados superiores aos participantes que alegam não frequentar estes lugares.

Podendo assim extrair da pesquisa que em geral 61% dos voluntários são frequentadores de mercados públicos e/ou feiras livres e 39% não, independentemente assim da sua ocupação ou renda *per capita*.

Com base nesse fato, os participantes que responderam negativamente sobre a realização de compras em feiras livres, correspondendo a 39% dos voluntários, foram então questionados sobre o porque de tal decisão. Assim obteve-se uma ampla diversidade de respostas, no qual algumas se destacaram por se repetir consideravelmente, sendo elas:

- Horário de funcionamento
- Falta de organização e higiene

- Restrição da forma de pagamento (não aceitam cartão de crédito)
- Falta de feiras livres próximo ao local em que residem
- Conforto e praticidade da realização das compras em Supermercados

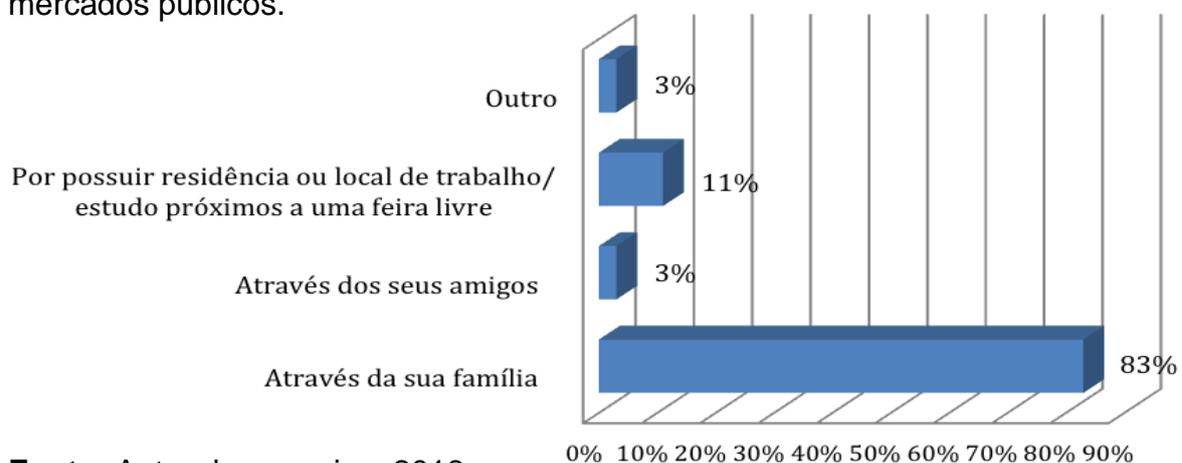
Observando as respostas, percebe-se que a concorrência dos supermercados para com as feiras livres se torna extremamente visível e presente. Podendo-se concluir que os horários de funcionamento dos supermercados, como também as diversas opções de pagamento que são oferecidas pelos mesmos, são comparadas diretamente com as feiras livres, o que as deixam em desvantagens.

Sendo a falta de organização e higiene das feiras livres sempre notada pelos consumidores em geral. Alguns bairros não dispõem de feiras, o que induz ao consumidor realizar suas compras apenas em supermercados, tanto pelo conforto como pela praticidade.

Os outros 61% dos voluntários que afirmam frequentar e realizar compras em feiras livres foram então convidados a responder outras questões que permite os conhecer melhor.

Assim, dando continuidade a pesquisa, foi então perguntado aos participantes como foi ocasionado o primeiro contato com a feira livre. Tais respostas podem ser vistas na figura a seguir, quando é possível verificar que 83% teve o início da ligação com a feira através da família, 3% a partir de amigos, 11% por possuir residência ou local de trabalho/estudo próximo a uma feira e os outros 3% restantes de formas não identificadas.

**Figura 14:** Primeira contato dos voluntários ocasionado com as feiras livres e/ou mercados públicos.

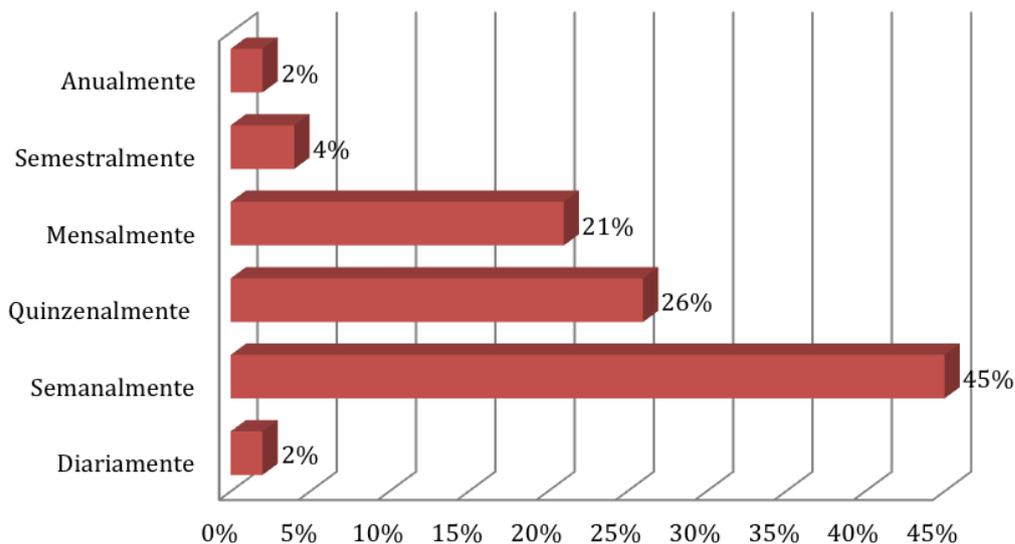


**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Como pode-se ver, 83% dos voluntários tiveram seu primeiro contato ocasionado através da família. Sendo comum os pais ou parentes próximos levarem seus filhos e/ou sobrinhos para realização de compras em feiras livres ou até mesmo em supermercados.

Estes participantes, foram também questionados sobre a frequência a qual os mesmos realizam compras em feiras livres. Sendo visto que, 2% os fazem diariamente, 45% semanalmente, 26% quinzenalmente, 21% mensalmente, 4% semestralmente e 2% anualmente (Figura 15).

**Figura 15:** Frequência de compras dos voluntários em feiras livres

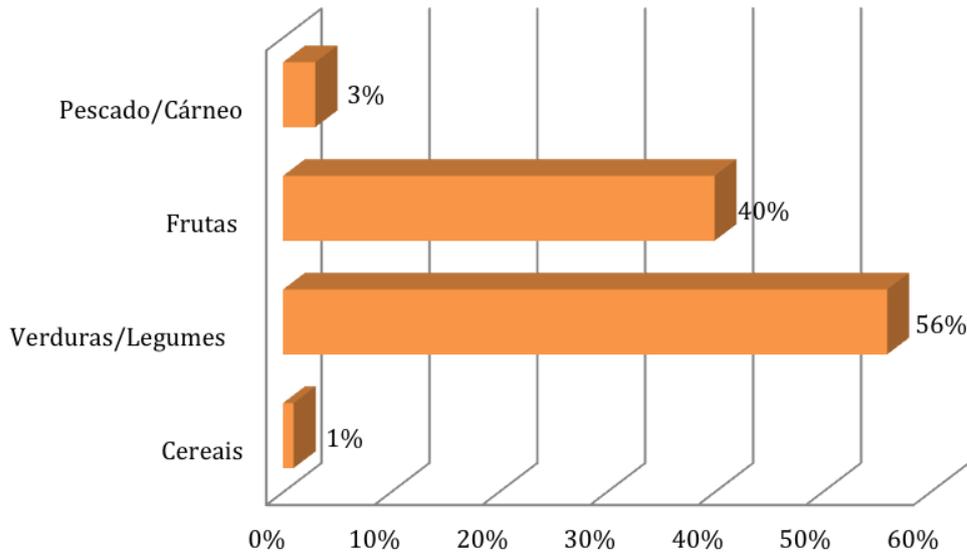


**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Verificou-se que a frequência semanal é a mais utilizada para realização das compras, correspondendo a 45% dos voluntários, seguido de 26% que optam por ser quinzenal e outros 21% por ser mensal. Essas sendo então, as três opções mais escolhidas pelos mesmos.

Sobre quais tipos de produtos estes consumidores costumam adquirir ao ir na feira, foi visto que 1% deles optam pela compra de cereais, 56% pela compra de verduras/legumes, 40% vão a procura de frutas e 3% por pescado/cárneo. Observado na figura 16.

**Figura 16:** Tipos de produtos mais procurados na feira livre pelos voluntários

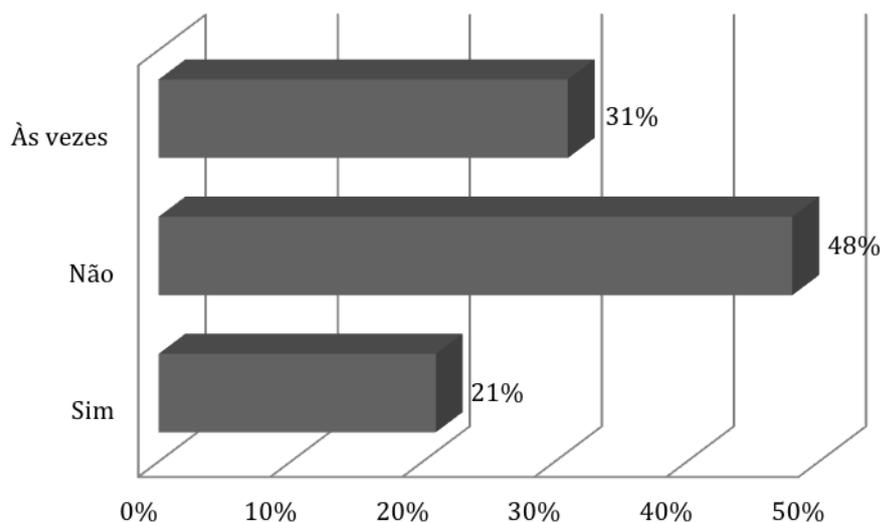


**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Verificou-se que os alimentos mais procurados pelos consumidores voluntários são as verduras/legumes e as frutas com 56% e 40% de procura respectivamente.

Identificou-se que 21% dos participantes procuram saber a procedência dos produtos vendidos nas feiras, 48% não e que 31% esporadicamente fazem essa procura (figura 17).

**Figura 17:** Quantos dos voluntários procuram saber a procedências dos produtos adquiridos na feira livre.

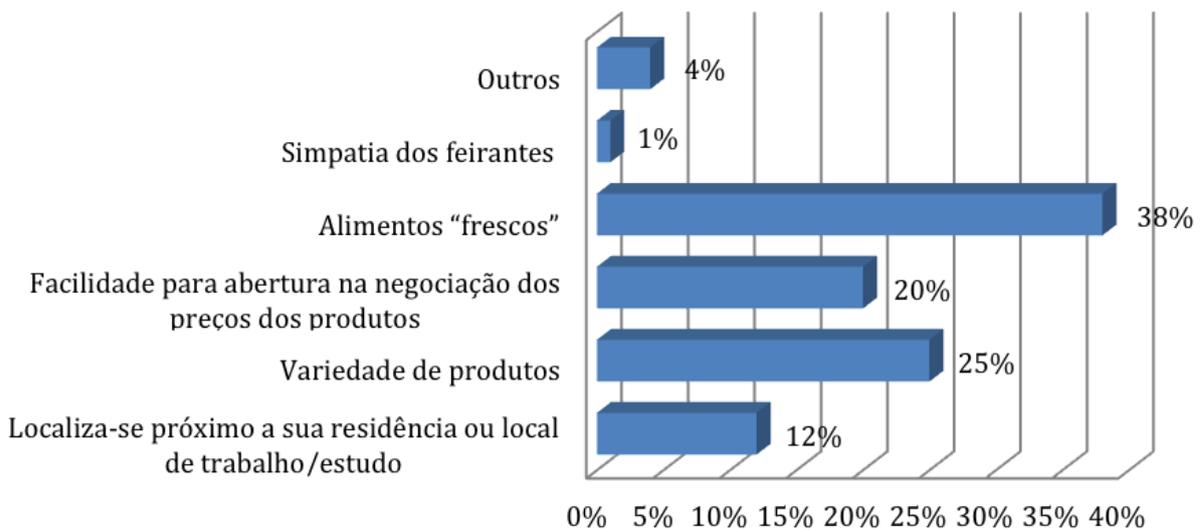


**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Percebeu-se que em minoria, apenas 21% dos voluntários se preocupam com a procedência do produto adquirido, vendo que em sua maioria 48% dos mesmos transparece não se importar, permitindo que os comerciantes escolham seus fornecedores sem se preocupar com a origem dos produtos.

Posteriormente os mesmos foram questionados sobre o motivo que os levam a continuar a realizar compras em feiras livres, tendo atualmente a opção da comodidade do supermercado. Com isso verificou-se que 12% afirmam que realizam compras em feiras por ser próximo a sua residência ou local de trabalho/estudo, 25% pela variedade dos produtos vendidos, 20% pela facilidade para abertura de negociações dos preços dos produtos e 38% pela presença de alimentos frescos, 1% pela simpatia dos feirantes e 4% por razões não identificadas (Figura 18).

**Figura 18:** Motivos que levam os voluntários a realizarem compras em feiras livres



**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

É possível observar que a fama de alimentos "frescos" ainda é a maior atração das feiras livres e/ou mercados públicos, considerando a opinião de 38% dos consumidores voluntários, seguido então de 25% com relação a variedade de produtos e 20% na facilidade de abertura para negociação de preços. Sendo estes os motivos mais expressivos que levam os consumidores a fazer compras em feiras livres. Assim, tal fato confirma o que SILVA et al (2010) acredita. Sendo a procura pelas feiras livres e/ou mercados públicos por estes motivos, ainda maior que a procura pelos supermercados.

Para finalização da pesquisa, estes voluntários então foram convidados a descrever quais os problemas identificado pelos mesmos nas feiras livres. Com isso foi possível observar que suas respostas embora diversificadas, compartilham da mesma conclusão, ou seja a falta de higiene e as más condições de armazenamento dos alimentos fazem parte de grande parte das respostas.

Exemplos dessas respostas são:

- Más condições de armazenamento e exposição dos produtos
- Falta de higiene e de capacitação dos feirantes em relação a manter o local de venda de produtos livres de sujeira, lixo, animais entre outros
- Mal cheiro do local e a desorganização dos feirantes
- Higiene inadequada e má acondicionamento dos produtos
- Sujeira, falta de higiene do proprietário, escassez nos meios de controle sanitário.

Com base nas respostas acima, nota-se que boa parte dos consumidores observam o local, as condições de higiene e o armazenamento dos alimentos. Assim, pode-se verificar que mesmo com o grande número de frequentadores das feiras livres, estes problemas destacados também por COUTINHO et al (2008) estão sempre presentes nas feiras livres.

Posteriormente, após realizada a primeira e segunda fase da pesquisa, foi então dada início a terceira e última fase da mesma, onde um nova visita aos feirantes que alegaram possuir interesse em receber orientações do mercado público do bairro Valentina foi realizada. Sendo feitas visitas aos boxes dos feirantes, onde foram entregues uma cartilha (apêndice 3) e repassada orientações verbais contendo informações construtivas sobre a importância das boas práticas de manipulação de alimentos. Algumas das visitas podem ser vistas na figura 19.

**Figura 19:** Feirantes do Mercado Público do Valentina recebendo orientações sobre a manipulação de alimentos.



Porém, verificou-se que apenas 69% dos feirantes que alegaram ter interesse, concordaram em receber as orientações neste último encontro, o que confirma a percepção do autor da pesquisa ao afirmar que nem todos os feirantes que responderam sim, transpareciam ter interesse de fato em tais orientações. Isto pode ser verificado através da lista de assinaturas (figura 20) que confirma o recebimento das orientações dadas nesta última visita ao local.

**Figura 20:** Lista de assinatura da confirmação do recebimento das orientações dada aos feirantes do mercado público do Valentina

Graduanda: Érika Teixeira Peixoto / UFPB 2015.2  
Orientador (a): Professora Dra. Esmeralda Paranhos dos Santos  
Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia De Alimentos

 UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ORIENTAÇÕES PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO MERCADO PÚBLICO DO BAIRRO VALENTINA

Lista de Presença

1. *Paulo Dolores de Souza*
2. *Marlene Maria da Silva*
3. *Jaqueline Fátima Batista*
4. *Ruyvaldo SOUZA PRES.D. DA ASSOCIACAO*
5. *Dirceu S. Pacheco*
6. *João Bosco*
7. *Maria Dore*
8. *Agostinho L. Araújo*
9. *João José S.*
10. *Antônio J. L.*
11. ~~*Antônio J. L.*~~
12. ~~*Antônio J. L.*~~
13. *Luiz F. P.*
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20.

Local: Mercado Público do Valentina  
End: Rua Mariângela Lucena Peixoto, 204.  
Data: 17 de Março de 2016  
Horário: 16:30

**Fonte:** Autor da pesquisa, 2016

Todos os feirantes que se dispuseram a receber as orientações contidas na cartilha afirmaram que tal atitude nunca foi vista naquele mercado, sendo está a primeira vez que os mesmos recebiam orientações sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

## 6 CONCLUSÃO

Após analisar todos os dados expostos, conclui-se que o conhecimento dos feirantes do Mercado Público do Valentina é precário com relação a Importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, ficando exposto suas necessidades de conscientização, acompanhamento e orientações constantes. Sendo visível a ausência do órgão de fiscalização sanitária para com este Mercado.

Por fim, observou-se também que a procura pelas feiras livres, ainda é maior do que pelos supermercados, pois a ideia de alimentos frescos e a possibilidade de negociação do valor da compra conquistam os consumidores. Porém os mesmo se mostram atentos para com relação a higiene do local e dos manipuladores de alimentos, como também ao armazenamento e exposição dos mesmos.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. D.; PENA; P. G. L. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em santo amaro, Bahia. Revista Bahiana de Saúde. v.35, n.1, p.110-127 jan./mar. 2011.

AZEREDO, P. F.; FAULIN, E. J. Comercialização na agricultura familiar. In: SOUZA FILHO, H. M.; BATALHA, M. O. (Org.). Gestão integrada da agricultura familiar. São Carlos, SP: Edufscar. 2005. P. 229-250.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resoluções nº 216, 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Diário Oficial da União; 16 set 2004. Seção I, p. 24-27.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Doenças Transmitidas por Alimentos, 2015. Disponível em: <<http://u.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/09/Apresenta----o-dados-gerais-DTA-2015.pdf>> Acesso em: 21 de Abril de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

COUTINHO, E. P., Silva, M. J.; Francisco, M. S.; Silva, J. M. S.; Azeredo, L. P. M.; Oliveira, A. T. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. In: Encontro de Extensão, 10, 2008. João Pessoa. Resumos... Centro de Formação de Tecnólogos/Departamento de Tecnologia Rural/PROBEX. 2008.

DOLZANI, M; JESUS, G. M. O direito a cidade: cem anos de feira livre na cidade do Rio de Janeiro, 2004. Disponível em: <<http://www.uerj.br>>. Acesso em: 17 de Março 2016.

FARIAS, K.C; MARTINS, F.F.F; MARTINS, F.F; MOREIRA, I.C.M; JALES, K. A; ALENCAR, T. C. S.B. D; SIL V , M.M.G. A valiação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-Ce. Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNEPI2010/paper/view/1238>>. Acesso em: 18 de Abril de 2016.

HEUVELINK, A. E. et al. Zero tolerance for faecal contamination of carcasses as a tool in the control of O157 VTEC infections. *International Journal of Food Microbiology*. Amsterdam, v.66,n.1-2, p.13-20, 2001.

LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A.; MACIEL, J. F.; FERNANDES, T. M. Profile of the hygienic-sanitary quality of bovine meat marketed at free markets and public markets of João Pessoa/PB Brasil. *Alim. Nutr.*, v.20, n. 1, p. 113-119, jan./mar. 2009.

NASCIMENTO, E. C. Mercados Públicos de João Pessoa. Trabalho de conclusão de curso (Monografia Graduação em Geografia) – Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2010. Disponível em: <[http://www.geociencias.ufpb.br/~paulorosa/gema/images/stories/monografias/2010/mono\\_elphem.pdf](http://www.geociencias.ufpb.br/~paulorosa/gema/images/stories/monografias/2010/mono_elphem.pdf)> Acesso em: 17 de Março 2016.

OLIVEIRA, J. J. et al. Surtos alimentares de origem bacteriana. *Enciclopédia Biosfera, centro científico conhecer - goiânia*, v.9, n.17; p. 2417, 2013.

SANTOS, V. V. M; MOURA, F. M. L; BAPTISTA, R. I. A. A. Condições higiênic-sanitárias do comércio de alimentos em feira de arte e artesanato, Recife-PE. *Acta Veterinaria Brasilica*, v.9, n.1, p.23-33, 2015.

SILVA, R.A.R. da; SOBRINHO, R.D. da SILVA; SANTOS, R.J.C. dos; SILVA, S.D. da; CIPRIANO, R.J. Sanitização em Feiras Livres, *Anais UFPB*, 2010. Disponível em <<http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8CCADCFSPSEX01.pdf>> Acesso em: 12 de Março 2016.

SILVA LP, ALVES AR, BORBA CM, MOBIN M. Contaminação fúngica em condimentos de feiras livres e supermercados. *Rev Inst Adolfo Lutz*. São Paulo, 2012; 71(1):202-6.

SOUSA. L. G. Memórias de economia: a realidade brasileira. Edição eletrônica. 2004. p. 196-201. Disponível em < <http://www.eumed.net/cursecon/libreria/> >. Acesso em: 15 de Março 2016.

XAVIER, A. Z. P. et al. Condições higiênic-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares. Trabalho de conclusão de curso (Monografia Graduação em Nutrição) - Universidade Vale do Rio Doce. Governador Valadares, 2009. Disponível em: <<http://www.pergamum.univale.br/pergamum/tcc/Condicoes higienicosanitarias das feiras livres do municipio de governador valadares.pdf>> Acesso em: 16 de Março 2016.

**APÊNDICE 01 – Questionário aplicado aos feirantes selecionados do Mercado Público do Valentina**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

Prezado senhor(a),

Sou aluna do curso de Engenharia de Alimentos da UFPB e gostaria da sua colaboração no preenchimento deste questionário que têm como objetivo conhecer o perfil dos comerciantes do Mercado Público do Valentina. Assim servirá de auxílio para um maior embasamento sobre o tema do meu Trabalho de Conclusão de Curso sob orientação da professora Dra. Esmeralda Paranhos, que será apresentado à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos. Sua participação é de caráter voluntário.

Desde já agradeço sua colaboração.

Érika Teixeira Peixoto

**QUESTIONÁRIO**

**1. Qual seu Gênero?**

( ) Feminino ( ) Masculino

**2. Em qual faixa etária você se enquadra?**

( ) Entre 18 e 21 anos ( ) Entre 22 e 29 anos  
( ) Entre 30 e 39 anos ( ) Mais de 40 anos

**3. Há quanto tempo exerce a profissão de feirante no mercado público do bairro Valentina?**

( ) Até 5 anos ( ) Entre 6 e 10 anos ( ) Mais de 11 anos

**4. Seus pais ou responsáveis também exerciam a profissão de feirante?**

( ) Sim ( ) Não

**5. Você já fez algum curso ou participou de eventos que abordavam como tema a manipulação dos alimentos?**

( ) Sim ( ) Não

**6. Durante este tempo em que você trabalha no mercado público do bairro Valentina, você já recebeu a visita de algum órgão público para fiscalizar o seu ambiente de trabalho?**

Nunca  Apenas uma vez  Duas ou mais vezes

**7. Com qual tipo de alimento você trabalha?**

Origem Vegetal  Origem Animal  Condimentos

Ambos - Origem Animal e Vegetal  Outros

**8. Gostaria de receber futuramente uma breve palestra sobre como manipular os alimentos, da forma que favoreça o seu tempo de vida útil evitando um aumento dos riscos de contaminação dos mesmos?**

Sim  Não

João Pessoa, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

**APÊNDICE 02 – Questionário *on line* aplicado aos consumidores sobre feiras livres e/ou mercados públicos**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Prezado senhor (a),

Sou aluna do curso de Engenharia de Alimentos da UFPB e gostaria da sua colaboração no preenchimento deste questionário que servirá de auxílio para um maior embasamento sobre o tema do meu Trabalho de Conclusão de Curso sob orientação da professora Dra. Esmeralda Paranhos que será apresentado à Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos do Centro de Tecnologia da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Engenheiro de Alimentos. O mesmo têm como objetivo conhecer sua opinião sobre os Mercados Públicos, comumente chamados também de feiras livres. A sua participação é de caráter voluntário, podendo ser interrompida a qualquer momento sem nenhum tipo de prejuízo para a sua pessoa, não resultando em nenhum risco para a sua saúde física e emocional.

Desde já agradeço sua colaboração.

Érika Teixeira Peixoto

\*Obrigatório

\*( ) Li e aceito participar da pesquisa acima mencionada

**1. Qual seu Gênero?**

( ) Feminino ( ) Masculino

**2. Em qual faixa etária você se enquadra?**

( ) Entre 18 e 21 anos ( ) Entre 22 e 29 anos ( ) Entre 30 e 39 anos

( ) Entre 40 e 59 anos ( ) Entre 60 e 69 anos ( ) 70 anos ou mais

**3. Qual sua ocupação?**

( ) Estudante ( ) Servidor público ( ) “Do Lar” ( ) Aposentado

( ) Empregado em instituição privada ( ) Autônomo ( ) Outro

**4. Qual sua renda per capita? Tenha como referência o salário mínimo hoje, que é de R\$ 880,00.**

( ) Um a dois salários mínimos ( ) Três a quatro salários mínimos

( ) Cinco a seis salários mínimos ( ) Sete ou mais salários mínimos

**5. Você reside com..**

( ) Familiares ( ) Amigos ( ) Sozinho

**6. Em qual município você reside?**

( ) João Pessoa ( ) Cabedelo ( ) Santa Rita ( ) Bayeux ( ) Outro

**7. Você costuma fazer compras em Feiras Livres?**

( ) Sim ( ) Não

**Se sua resposta for NÃO, finalize seu questionário na questão 8.**

**Se sua resposta for SIM, siga para a questão 9.**

**8. Se sua resposta foi não, qual o motivo que te leva a tomar essa decisão?****9. Seu primeiro contato com a feira livre foi ocasionado ...**

( ) Através da sua família ( ) Através dos seus amigos

( ) Por possuir residência ou local de trabalho/estudo próximos a uma feira livre

( ) Outro

**10. Com que frequência você costuma ir a feira livre?**

( ) Diariamente ( ) Semanalmente ( ) Quinzenalmente

( ) Mensalmente ( ) Semestralmente ( ) Anualmente

**11. Qual tipo de produto você costuma procurar com mais frequência na feira livre?**

( ) Cereais ( ) Verduras ( ) Legumes ( ) Frutas

( ) Pescado/Cárneo ( ) Condimentos

**12. Você costuma procurar se informar sobre a procedência dos produtos comercializados na feira livre?**

( ) Sim ( ) Não ( ) Às vezes

**13. Qual motivo te leva a fazer compras em feiras livres?**

( ) Localiza-se próximo a sua residência ou local de trabalho/estudo

( ) Variedade de produtos

( ) Facilidade para abertura na negociação dos preços dos produtos

( ) Alimentos “frescos”

( ) Simpatia dos feirantes

( ) Outros

**14. Quais os principais problemas em sua opinião encontrados nas feiras livres?**

## APÊNCIDE 03 – Cartilha entregue aos feirantes do Mercado Público do Valentina

Érika Teixeira Peixoto  
E-mail: erikatpeixoto@gmail.com



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA  
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

### CARTILHA DE ORIENTAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O que são Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?

Segundo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, são procedimentos que devem ser adotados pelos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Quem são os manipuladores de alimentos?

São todas as pessoas que trabalham com alimentos, seja na sua fabricação, no seu transporte ou na sua venda.

O que são DTA?

São doenças transmitidas pelo consumo de alimentos contaminados. Esta contaminação pode ser de origem física, química ou biológica.

- Exemplos de contaminação física:  
cabelo, insetos, grampo e etc...
- Exemplos de contaminação química:  
Desinfetantes, pesticidas, perfume e etc...
- Exemplos de contaminação biológica:  
Microorganismos (Bactérias, Fungos...) e parasitas (Ameba, Giárdia..)

O que um manipulador de alimentos não pode esquecer?

- Lavar bem as mãos sempre que necessário
- Escovar os dentes ao acordar, após as refeições e antes de dormir
- Fazer sua higiene diária
- Manter barba e bigode sempre aparados
- Usar cabelos presos ou cobertos por touca
- Manter roupas e aventais sempre limpos, trocando-os diariamente
- Manter as unhas sempre limpas e cortadas
- Manter local de trabalho sempre limpo, evitando a presença de animais, insetos e roedores
- Não utilizar adornos



## Anexo 1

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado (a) Senhor (a)

Convidamos o(a) Sr(a) a participar da Pesquisa intitulada “**VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FEIRANTES DO MERCADO PÚBLICO DO BAIRRO VALENTINA, SOBRE A IMPORTÂNCIA DA APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**”, representando uma nova alternativa para a indústria de alimentos. Sendo a mesma desenvolvida **Érika Teixeira Peixoto**, discente do Curso de Engenharia de Alimentos (CEA) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), sob a orientação da Professora Dra. Esmeralda Paranhos dos Santos, e está regulamentada pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

O objetivo da pesquisa é identificar o conhecimento de feirantes sobre a manipulação adequada de alimentos, e fornecer informações sobre as boas práticas de manipulação de alimentos.

Solicitamos a vossa colaboração para contribuir na pesquisa a ser desenvolvida, respondendo a este questionário. Solicitamos a sua autorização para apresentar os resultados desta pesquisa em revistas científicas e eventos da área, mantendo em sigilo o seu nome. Vale salientar que esta pesquisa não apresenta nenhum tipo de risco.

Durante as etapas a serem realizadas tanto das respostas do questionário como quando oferecermos informações sobre as normas de manipulação de alimentos, caso o(a) senhor(a) sinta-se constrangido(a) em responder alguma pergunta, ou por motivo maior, não quiser participar, poderá deixar simplesmente recusar-se sem qualquer prejuízo. Decorrente a contribuição na pesquisa ser voluntária e, portanto, o(a) senhor(a) não é obrigado(a) a fornecer as informações e/ou contribuir com as atividades solicitadas pelo pesquisador(a). Dessa forma, os pesquisadores se encontrarão a sua disposição para qualquer esclarecimento que considere necessário em qualquer etapa da pesquisa.

Diante do exposto, declaro que fui devidamente esclarecido(a) e dou a minha permissão para participar da pesquisa e para publicação dos resultados. Estou ciente que receberei uma cópia desse documento.

---

Assinatura do Participante da Pesquisa

Contato com o Pesquisador (a) Responsável

Caso necessite de maiores informações sobre o presente estudo, fazer contato com a pesquisadora: **Érika Teixeira Peixoto**, Telefone: (83) 988054725, ou **Comitê de Ética em Pesquisa do CCS/UFPB** – Cidade Universitária / Campus I Bloco Arnaldo Tavares, sala 812 – Fone: (83) 3216-7791

Atenciosamente,

---

**Érika Teixeira Peixoto** Assinatura da Pesquisadora Responsável

---

Dra Esmeralda Paranhos dos Santos. Assinatura da Pesquisador Orientador

## Anexo 2

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado (a) Senhor (a)

Convidamos o(a) Sr(a) a participar da Pesquisa intitulada “**VERIFICAÇÃO DO CONHECIMENTO DOS FEIRANTES DO MERCADO PÚBLICO DO BAIRRO VALENTINA, SOBRE A IMPORTÂNCIA DA APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**”, representando uma nova alternativa para a indústria de alimentos. Sendo a mesma desenvolvida **Érika Teixeira Peixoto**, discente do Curso de Engenharia de Alimentos (CEA) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), sob a orientação da Professora Dra. Esmeralda Paranhos dos Santos, e está regulamentada pela Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde (CNS).

O objetivo da pesquisa é identificar o conhecimento de feirantes sobre a manipulação adequada de alimentos, e fornecer informações sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, bem como identificar os hábitos de compra de alimentos em feiras pelos consumidores.

Solicitamos a vossa colaboração para contribuir na pesquisa a ser desenvolvida, respondendo a este questionário. Solicitamos a sua autorização para apresentar os resultados desta pesquisa em revistas científicas e eventos da área, mantendo em sigilo o seu nome. Vale salientar que esta pesquisa não apresenta nenhum tipo de risco.

Durante as etapas a serem realizadas tanto das respostas do questionário como quando oferecermos informações sobre as normas de manipulação de alimentos, caso o(a) senhor(a) sinta-se constrangido(a) em responder alguma pergunta, ou por motivo maior, não quiser participar, poderá deixar simplesmente recusar-se sem qualquer prejuízo. Decorrente a contribuição na pesquisa ser voluntária e, portanto, o(a) senhor(a) não é obrigado(a) a fornecer as informações e/ou contribuir com as atividades solicitadas pelo pesquisador(a). Dessa forma, os pesquisadores se encontrarão a sua disposição para qualquer esclarecimento que considere necessário em qualquer etapa da pesquisa.

Diante do exposto, declaro que fui devidamente esclarecido(a) e dou a minha permissão para participar da pesquisa e para publicação dos resultados. Estou ciente que receberei uma cópia desse documento.

---

Assinatura do Participante da Pesquisa

Contato com o Pesquisador (a) Responsável

Caso necessite de maiores informações sobre o presente estudo, fazer contato com a pesquisadora: **Érika Teixeira Peixoto**, Telefone: (83) 988054725, ou **Comitê de Ética em Pesquisa do CCS/UFPB** – Cidade Universitária / Campus I Bloco Arnaldo Tavares, sala 812 – Fone: (83) 3216-7791

Atenciosamente,

---

**Érika Teixeira Peixoto** Assinatura da Pesquisadora Responsável

---

Dra Esmeralda Paranhos dos Santos. Assinatura da Pesquisador Orientador