



IDENTIFICAÇÃO DAS INCONFORMIDADES RELACIONADAS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E RECEBIMENTO DE CÉDULAS E MOEDAS PELOS FEIRANTES DA CIDADE DE SANTA FÉ DO SUL – SP

Identification of unconformities related to food handling and receipt of bills and coins by fairs in the city of Santa Fé do Sul – SP, Brazil

Franciele Garbim Bastos¹, Renato Ribeiro Nogueira Ferraz²

^{1,2}Pós-Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança em Alimentação para Coletividade. Universidade Estácio de Sá, Campinas – SP. Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas (PPG-PP) – Universidade Mogi das Cruzes (UMC), Mogi das Cruzes – SP.

Resumo

Introdução: É notório identificar que a maioria dos feirantes não pratica as boas práticas de manipulação de alimentos, o que pode acarretar em possíveis casos de contaminação. **Objetivo:** Identificar as inconformidades relacionadas à manipulação de alimentos e recebimento de cédulas e moedas pelos feirantes da cidade de Santa Fé do Sul - SP. **Método:** A pesquisa foi constituída por avaliação do local de manipulação e consumo dos alimentos comercializados na feira, utilizando-se como instrumento de coleta de dados uma tabela, especificando o tipo de produto vendido na barraca, o número de pessoas trabalhando, o número de pessoas que recebiam dinheiro e manipulavam alimentos, e se o ambiente era provido ou não de cuba para higienização das mãos. **Resultados:** Em relação às 29 pessoas observadas nesta pesquisa e que manipulavam alimentos, 12 delas também recebiam dinheiro. Em relação a existência de pia para higienização das mãos, em nenhum local de venda e manipulação de produtos a mesma foi identificada. **Conclusão:** Sugere-se que a vigilância sanitária municipal, juntamente com profissionais nutricionistas, crie programas de conscientização e treinamento de boas práticas com os feirantes, além de requererem à prefeitura municipal a instalação de pias para a higienização das mãos.

Palavras-chave: Nutrição. Segurança Nutricional. Manipulação. Alimentos. Boas práticas. Cédulas de dinheiro.

Introdução

A alimentação fora da residência tem sido considerada como uma opção relevante pela população, em vista da escassez de tempo. Alimentar-se fora tornou-se, para grande parcela das pessoas, uma necessidade, em vista de as mesmas se submeterem a uma jornada excessiva de trabalho, dedicando menos tempo para as refeições domiciliares (SOUZA, 2006). Considerando tais constatações, pode-se afirmar que se tornam mais evidentes os riscos aos quais as pessoas se expõem. Os referidos riscos se devem ao fato de, na maioria das vezes, os consumidores não se atentarem para os princípios de boas práticas de manipulação dos alimentos. Cotidianamente, seja nos noticiários, seja em conversas informais, têm-se informações da falta de competência técnica para a manipulação de alimentos por parte dos responsáveis por sua preparação, notadamente nos locais em que há prática de feiras, ambiência de pouca ou nenhuma inspeção dos órgãos competentes (SOUZA, 2006).

Como já mencionado, a manipulação inadequada dos alimentos gera inevitáveis contaminações, haja vista a presença de microrganismos, tais como, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, coliformes fecais e *Salmonella spp.*, sobremaneira prejudiciais à saúde humana. Em linhas gerais, a



contaminação é a transmissão de germes nocivos ou de doença infecciosa, assim como a infecção por contato (PONATH *et al*, 2016).

De modo efetivo, qualquer dimensão corpórea armazena em si diversos tipos de microrganismos. Logo, roupas, sapatos e acessórios são objetos aptos à transmissão. As mãos, sem dúvida, são o maior veículo de contaminação dos alimentos. A higienização incorreta resulta na transmissão direta de microrganismos, de natureza patogênica ou não (ANVISA, 2004). Entre as diversas contaminações, pode-se mencionar a denominada contaminação cruzada, que ocorre por ocasião do contato entre alimentos cozidos e crus, ou mesmo pelos utensílios utilizados no pré-preparo e preparo dos insumos alimentícios (FERREIRA, 2006). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determina a higienização das mãos antes do início de qualquer processo de manipulação, assim como a cada troca de funções, após ir ao sanitário, retirar o lixo, tossir, espirrar, após tocar em dinheiro, e sempre que necessário (ANVISA, 2004).

No Brasil, sabe-se que a presença de parasitas intestinais, tais como helmintos e protozoários, em cédulas circulantes de vários estabelecimentos, principalmente alimentícios, o que pode ocasionar a transmissão de doenças infectoparasitárias (PICCOLO; GAGLIANI, 2008). Diante do exposto, entende-se a relevância de identificar as inconformidades relacionadas à manipulação de alimentos e o recebimento de cédulas e moedas pelos feirantes da cidade de Santa Fé do Sul - SP, com o intuito de alertar os consumidores sobre riscos de contaminações trazidos pela má higienização das mãos e desobediência às noções básicas de boas práticas da manipulação dos alimentos.

Objetivo

Identificar as inconformidades relacionadas à manipulação de alimentos e recebimento de cédulas e moedas pelos feirantes da cidade de Santa Fé do Sul – SP.

Método

Os dados descritos neste trabalho são resultado de um estudo descritivo, prospectivo, de abordagem quantitativa, realizado no dia 11 do mês de agosto de 2017, com trabalhadores da Feira do Produtor Rural da cidade de Santa Fé do Sul - SP. A amostra populacional da pesquisa foi composta pelos feirantes que desenvolviam sua atividade laboral na feira citada. Nenhum outro critério de inclusão ou exclusão necessitou ser observado.

A pesquisa foi constituída por avaliação do local de manipulação e consumo dos alimentos comercializados na feira. Foi utilizada, como instrumento de coleta de dados, uma tabela, em que se especificou o tipo de produto vendido nas barracas, o número de pessoas trabalhando, o número de pessoas que recebiam dinheiro e manipulavam alimentos, bem como se o ambiente era provido ou não de cuba para higienização das mãos. As barracas foram denominadas como: Espetinho I, Pastel I, Caldo de cana, Salgado/suco, Pastel II, Produtos cárneos, Verduras/legumes, Espetinho II, Pastel III e Doces - chocolates.

Os dados relacionados na tabela foram expressos por seus valores absolutos e percentuais relativos à amostra, sem a aplicação de testes estatísticos. Nenhum trabalhador foi abordado, identificado ou questionado, apenas observado quanto aos padrões das boas práticas de manipulação, especificamente, a higienização das mãos. Este trabalho respeitou as diretrizes descritas na resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde quanto aos aspectos éticos e legais de pesquisas com seres humanos.



Resultados

Em relação ao tipo de barraca, das 10 analisadas, 2 vendiam espetinho, correspondendo a 20% do total, 1 comercializava caldo de cana (10%), 1 barraca vendia produtos cárneos (10%), 1 era de doces - chocolates (10%), 3 barracas vendiam pastéis (30%), 1 era de salgado/suco (10%) e 1 barraca comercializava verduras e legumes, o que representa 10% do total.

Ao analisar o número de pessoas que estavam trabalhando nas 10 barracas, foram contabilizados 29 indivíduos. Em relação ao número de pessoas que recebiam dinheiro e manipulavam alimentos simultaneamente, das 29 pessoas trabalhando, 12 delas também recebiam dinheiro e manipulavam alimentos, o que corresponde a 41,37% da amostra. Na análise da existência de pia para higienização das mãos nas barracas, nenhuma delas possuía o local para higienização das mãos (100%).

Discussão

As doenças transmitidas por alimentos (neste trabalho citadas as infectoparasitoses, ocasionadas pela ingestão de helmintos ou protozoários em alimentos contaminados), podem trazer vários prejuízos à saúde humana, incluindo cefaleia, vômito, diarreia, febre, mal-estar, cansaço, e em casos mais graves, o indivíduo pode vir a óbito. Trata-se de um problema de saúde pública que necessita ser mais estudado e trabalhado com a população, para propiciar maior conscientização (PICCOLO; GAGLIANI, 2008).

No Brasil, já foi relatada a existência de contaminação ocasionada pela manipulação de alimentos juntamente com o recebimento de cédulas e moedas (PONATH *et al*, 2016). Neste estudo, observou-se que todas as pessoas que comercializam alimentos na feira não seguem os princípios básicos de higiene relacionados às boas práticas de manipulação, principalmente a higienização das mãos. De fato, o contato das mãos com o alimento – o dinheiro – o alimento novamente, permite a contaminação dos produtos a serem ingeridos ou que serão processados para servirem de alimento em outro momento, como por exemplo, as carnes, verduras e legumes.

De acordo com Piccolo e Gagliani (2008) no estudo sobre a prevalência de helmintos e protozoários em notas de dinheiro em circulação na Baixada Santista - SP (feiras-livre, supermercados, padarias e barracas de praia), encontrou-se a positividade de algum tipo de parasita em 56% nas notas de R\$ 1,00 (ainda circulantes na data da avaliação) e 40,6% nas notas de R\$ 2,00. Dentre esses parasitas encontrados foram citados cistos de *Entamoeba coli*, ovos de *Ascaris lumbricoides* e ovos de *Toxocara canis*. Esses resultados aumentam a preocupação, pois o dinheiro tem grande circulação entre a população, o que o torna um veículo que favorece a transmissão de doenças, como as infectoparasitárias.

No estudo feito por Montanholi *et al* (2008) em que foram analisadas cerca de 500 cédulas de R\$ 1,00, obtidas de diversas lojas comerciais da cidade de Catanduva - SP, obteve-se como resultado a presença de bactérias dos grupos *Streptococcus*, *Staphylococcus*, *Bacillus* e coliformes, além de ovos embrionados de *Ascaris lumbricoides*, *Ancylostoma sp.* e cistos de *Microsporidium sp.*, grupos parasitários e bacterianos normalmente encontrados em fezes humanas. Além disso, foi detectado um alto índice de coliformes totais e fecais em todas as notas analisadas. Entre os meios de transmissão das doenças infecciosas e parasitárias, em que as crianças são mais vulneráveis, destacam-se as cédulas de dinheiro, consideradas um dos mais eficientes veículos de propagação pelo frequente contato com a população (MONTANHOLI *et al* 2008).



Conclusão

É notório identificar que existem muitas inconformidades relacionadas à manipulação de alimentos pelos feirantes, principalmente quanto a higienização das mãos. O fato de não adotarem os princípios básicos de boas práticas de fabricação, com ênfase para o recebimento de cédulas e moedas, e a manipulação de alimentos simultaneamente, corrobora para possíveis contaminações, já que o dinheiro é um veículo favorável à circulação de parasitas, como os helmintos e protozoários.

É de extrema importância e se faz necessário que a vigilância sanitária municipal promova a fiscalização adequada, em consonância com a legislação vigente. Além disso, é necessário que promova, juntamente com profissionais nutricionistas, programas de conscientização e treinamento de boas práticas direcionados aos feirantes, além de requererem à Prefeitura Municipal, a instalação de pias para a higienização das mãos.

Reconhece-se que o presente trabalho foi realizado com um número pequeno de sujeitos, assim como o tempo de realização do estudo foi bastante reduzido, sendo que outros trabalhos que arremem um número maior de pessoas, com mais tempo de observação e com análises laboratoriais aprofundadas, ainda são necessários para a verificação em maior e melhor escala do fenômeno observado nessa pesquisa, embora este estudo traga à luz um resultado relevante para a compreensão dos problemas referentes à manipulação de alimentos em feiras.

Referências

- ALMEIDA, R. C. de C. et al. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 29, n. 4, p. 290-294, 1995.
- FERREIRA, S. M. S. Contaminação de Alimentos ocasionada por manipuladores. 2006. 47 f. Monografia (Especialização) – Centro de Excelência em Turismo. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2006.
- LEVAI, E.V. et al. Pesquisa de ovos de helmintos e de cistos de protozoários em dinheiro. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 20, n. 1 p.33-36, 1986.
- MONTANHOLI, F. A., MELO, L., JR., M., GONÇALVES, P.; GONÇALVES, R. Avaliação da Infestação por Agentes Infeciosos e Parasitários em Dinheiro na Cidade de Catanduva. *REU - Revista de Estudos Universitários*, n. 34, 2008. Disponível em: <<http://periodicos.uniso.br/ojs/index.php/reu/article/view/384>> Acesso em: 09 set. 2017.
- PICCOLO, L.; GAGLIANI, L.H. Estudo da prevalência de helmintos e protozoários em notas de dinheiro (papel moeda) em circulação na Baixada Santista. *Revista Unilus Ensino e Pesquisa*, Santos, v. 5, n. 9, p.13-20, 2008.
- PONATH, F. S. et al. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. *Revista Pan-Amaz Saúde*, Ananindeua, v. 7, n. 1, p. 63-69, 2016.
- SOUZA, L.H.L. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. *Revista Higiene Alimentar*. São Paulo, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.
- SUDRÉ, A. P. et al. Estudo da contaminação de moedas e cédulas de dinheiro circulantes na cidade de Niterói- RJ. *Revista de Patologia Tropical*, Niterói, v. 41, n. 4, 2012.