

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA  
PAULA SOUZA**

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL ALMEIDA  
CAMARINHA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**PETERSON FREDERICO MENDES**

**COMPARAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ENTRE  
DUAS BANCAS DE FEIRAS LIVRES QUE COMERCIALIZAM  
HORTIFRÚTIS COM E SEM EMBALAGEM NO MUNICÍPIO DE  
MARÍLIA/SP**

**MARÍLIA/SP**

**6º SEMESTRE/2022**

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA  
PAULA SOUZA**

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL ALMEIDA  
CAMARINHA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**PETERSON FREDERICO MENDES**

**COMPARAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ENTRE  
DUAS BANCAS DE FEIRAS LIVRES QUE COMERCIALIZAM  
HORTIFRÚTIS COM E SEM EMBALAGEM NO MUNICÍPIO DE  
MARÍLIA/SP**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à Faculdade de Tecnologia  
de Marília para obtenção do Título de  
Tecnólogo em Alimentos.

Orientador: Prof. Dra. Elke Shigematsu

**MARÍLIA/SP**

**6º SEMESTRE/2022**

## **AGRADECIMENTO**

Agradeço primeiramente a Deus que permitiu que tudo isso acontecesse, ao longo de minha vida, e não somente nestes anos como universitário, mas em todos os momentos, obrigado por me dar saúde, por que o resto a gente busca.

Agradeço também a minha família e amigos. Especialmente, minha mãe dona Suzana, pela coragem e determinação e por me tornar um homem íntegro e por sempre me apoiar com tudo que eu precisava durante a minha vida, sem você nada disso seria possível, a minha madrinha dona Graciete por me ouvir em momentos difíceis e por apoiar em todos os momentos que precisei. Os meus tios, em particular o Pereira Canzamba, que me proporcionou muitos momentos mágicos e por ter assumido o papel de pai depois que o perdi. Um agradecimento especial aos meus sobrinhos especialmente o Chiquinho e agradeço também os meus primos e primas. Gostaria de agradecer ao meu a minha esposa Gabriela Fernanda como exemplo de determinação e luta, e por fim, agradeço o nosso tesouro Derick Mendes.

Agradeço a todos os amigos que, direta ou indiretamente participaram da minha formação, o meu muito eterno agradecimento, especialmente ao Rafael Macedo e a Caroline, vocês foram o alicerce dessa pesquisa, eu perdido, e vocês mostraram-me o caminho, meu muito obrigado.

Aos meus amigos da Fatec, meus sinceros agradecimentos a todos, especialmente a Milena, pelas vezes que me motivou a não desistir, na real queria poder ter lhe conhecido antes.

A esta amada faculdade, aos docentes, a diretora, coordenadores e administração que proporcionaram o melhor dos ambientes para que esse trabalho fosse realizado, especialmente o pessoal da secretaria, Michelle, Ana Paula e a Lilian vocês foram dez e sem esquecer o meu querido Márcio o nosso bibliotecário mais insano e melhor no que faz, um forte abraço pelas dicas que fez com que esse trabalho evoluísse, o técnicos de laboratório, agradeço muito o Herberly e a Márcia.

E a vocês professores, agradeço tudo, por me proporcionar o conhecimento não só racional, mas a manifestação do caráter e afetividade da educação no processo de formação profissional, por tanto que se dedicaram a mim, não somente por terem me ensinado, mas por terem me feito aprender. A palavra mestre, nunca fará justiça aos

professores dedicados aos quais sem nominar terão os meus eternos agradecimentos, especialmente o professor Leandro que me deu um forte suporte, a professora Ana Cláudia pelas suas aulas que despertou em mim, a vontade de quero mais, professor Paulo Jorge pelas ensinamento e lembrando que o assunto era carne mais a segurança dos alimentos estava em todos os assuntos da sua aula, agradeço também a professora Marie, porque sem ela, essa pesquisa não teria tomando o rumo que tomou, sendo assim, meu muitíssimo obrigado, professora, fim, a minha querida professora Elke eu agradeço primeiramente pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos, pela paciência, a orientação incansável e a confiança que tornaram possível a realização do meu sonho.

Meu agradecimento vai para todos que eu esqueci de mencionar e foi muito importante pra mim.

“Dedico essa pesquisa à minha querida irmã Maria Francisco “in memoriam”, cujo empenho em educar-me sempre veio em primeiro lugar. Aqui estão os resultados dos seus esforços. Com muita gratidão.”

## RESUMO

Não há registro exato de quando as feiras livres tiveram origem, mas sabe-se que o homem era nômade, caçava e colhia seu alimento para o consumo imediato, a partir do domínio da agricultura e com o aprimoramento das técnicas de plantio e criação de animais, a quantidade produzida aumentou, permitindo a prática do escambo. O objetivo desse trabalho é comparar com requisitos nas Boas Práticas de Manipulação duas bancas nas feiras livres que comercializam hortifrútis na cidade de Marília/SP. A pesquisa foi feita nos meses de julho a outubro de 2022 na feira livre de domingo. Foi feita uma pesquisa de campo com um *checklist* baseado na RDC 275 de 2002, na RDC 216 de 2004 e na CVS 5, com 35 questões, em duas bancas de feiras de hortifrútis. Foram feitas dez questões sobre higiene e segurança dos funcionários, infelizmente a cultura de falar sobre os alimentos enquanto comercializam é muito presente nas feiras livres, porém responderam os dois feirantes que enquanto manipulam os hortifrútis não tosse e espirram sobre os alimentos, quanto ao recebimento de dinheiro é a mesma pessoa que manipula os alimentos, os dois feirantes não fazem o uso de luvas de plásticos descartáveis, porém o feirante 2 usa álcool em gel 70° em sua barraca para higienização das mãos, os transportes dos produtos do feirante 1, para o local da feira são feitos com a sua Kombi que não possui nenhum tipo de climatização e as frutas e hortaliças são lavadas com água corrente e a sanitização é feita com hipoclorito de sódio e alguns produtos são secos com papel toalha. Já o feirante 2, respondeu que pega todo seu produto no CEASA de Bauru e depois que chega em casa faz a lavagem com água corrente e depois deixa em uma solução de hipoclorito de sódio e é feito a secagem com papel toalha e as hortaliças, usa centrifuga, os dois feirantes seguem a legislação vigente, para então a lavagem, sanitização e enxague. Conclui-se que o feirante 2, apresentou mais requisitos de conformidades do que o feirante 1, além de demonstrar maior vontade de aprender e realizar a melhoria da qualidade de seus produtos vendidos. Porém, foi verificado a falta de fiscalização e multa no local pelos responsáveis, e que o feirante 1 prezava mais o lucro da venda do que a qualidade de seus serviços e produtos.

**Palavras-chave:** Boas práticas de manipulação. Feira livre. Projeto Boa feira. *Checklist*.

## ABSTRACT

There is no exact record of when free fairs originated, but it is known that man was nomadic, hunted and gathered food for immediate consumption, from the domain of agriculture and with the improvement of planting techniques and animal husbandry., the quantity produced increased, allowing the practice of barter. The objective of this work is to compare with requirements in the Good Handling Practices two stalls in free fairs that sell fruit and vegetables in the city of Marília/SP. The survey was carried out from July to October 2022 at the Sunday free fair. Field research was carried out using a checklist based on the RDC 275 of 2002, the RDC 216 of 2004 and the CVS 5, with 35 questions, in two stands at fruit and vegetable fairs. Ten questions were asked about the hygiene and safety of employees, unfortunately the culture of talking about food while selling is very present at free fairs, but the two marketers answered that while handling produce they do not cough and sneeze on the food, regarding the receipt of money is the same person who manipulates the food, the two stallholders do not use disposable plastic gloves, however stallholder 2 uses 70° gel alcohol in his stall for hand hygiene, the transport of stallholder 1's products, to the fair site are made with your Kombi that does not have any type of air conditioning and the fruits and vegetables are washed with running water and sanitization is done with sodium hypochlorite and some products are dried with paper towels. Market vendor 2 replied that he picks up all his product at the CEASA in Bauru and after he gets home he washes it with running water and then leaves it in a sodium hypochlorite solution and dries it with a paper towel and the vegetables, uses centrifuge, the two stallholders follow current legislation, for then washing, sanitizing and rinsing. It is concluded that marketer 2 presented more compliance requirements than marketer 1, in addition to demonstrating a greater willingness to learn and improve the quality of their products sold. However, it was verified the lack of inspection and fine on the spot by those responsible, and that the marketer 1 valued the profit from the sale more than the quality of its services and products.

**Keywords:** Good handling practices. Free fair. Good fair project. Check list.

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	4
2	MATERIAIS E MÉTODOS.....	6
3	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	7
4	CONCLUSÃO .....	10



# 1 INTRODUÇÃO

Não há registro exato de quando as feiras livres tiveram origem, mas sabe-se que desde primórdios da humanidade, o homem era nômade, caçava e colhia seu alimento para o consumo imediato. Entretanto, a partir do domínio da agricultura e com o aprimoramento das técnicas de plantio e criação de animais, a quantidade produzida aumentou, permitindo a prática do escambo. Logo, a população local começou a se aglomerar em determinadas praças públicas fazendo o que hoje denomina-se de comércio informal, portanto as feiras livres existem muito antes do século XI, na Europa. Essas atividades aconteciam perto de avenidas importantes, ponto de encontros de vendedores e diversas localidades, aproveitavam para trocar tudo o que podiam, desde gados, hortaliças, frutas, produtos agrícolas, pescados, plantas medicinais e diversos tipos de produtos (ALVES, 2011; COSTA, 2003).

No Brasil, as feiras livres começaram na era da colonização com as populares quitandas que eram aglomerações de mulheres negras a uma praça pública, isso após a chegada dos portugueses (séc. XIX ao começo do séc. XX). As feiras foram oficializadas, através do Decreto 997 de 13 de outubro de 1904, estima-se que deram origem a cidade do Rio de Janeiro, local em que os portugueses desembarcaram (MASCARENHAS; DOLZANI, 2008).

Marília é uma cidade do interior de São Paulo, de aproximadamente 300 mil habitantes, sendo uma região receptiva para instalação das feiras livres, a qual alcançaram grandes espaços para comercialização e contribuíram para o desenvolvimento socioeconômico da cidade. Os feirantes comercializam diretamente com os consumidores, variados tipos de mercadoria, ocorrendo alta procura de produtos *in natura*, artesanais e derivados de origem vegetal e animal (OLIVEIRA et al., 2021).

Infelizmente observa-se a falta de higiene das feiras livres de Marília/SP, podendo ocorrer doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Infecções transmitidas por alimentos: são doenças que resultam da ingestão de um alimento que contenha organismos prejudiciais à saúde. Exemplo: salmonelose, hepatite viral tipo A e

toxoplasmose. Intoxicações alimentares: ocorrem quando uma pessoa ingere alimentos com substâncias tóxicas, incluindo as toxinas produzidas por microrganismos, como bactérias e fungos. Exemplo: botulismo, intoxicação estafilocócica e toxinas produzidas por fungos. Toxinfecção causada por alimentos: são doenças que resultam da ingestão de alimentos que apresentam organismos prejudiciais à saúde e que liberam substâncias tóxicas. Exemplo: cólera, fatores que muitas vezes podem comprometer o controle de qualidade dos produtos expostos a venda e a saúde do consumidor. A implementação das Boas Práticas de Manipulação é de extrema importância por ser uma ferramenta que tem a função de padronizar os procedimentos de forma higiênica-sanitária diminuindo assim a possibilidade de contaminação, alguns feirantes têm alguma base sobre as boas práticas e fazem o uso do que sabem, outros estão desprovidos dessa informação e há outros que conhecem e não aplicam (GOLIN, 2016; MATOS et al., 2015).

As feiras livres são frequentadas por todo tipo de público, de diferentes classes sociais, por comercializar uma variedade muito grande de produtos, sendo os hortifrúteis os mais encontrados. As frutas e hortaliças, sejam em sua forma *in natura* ou minimamente processadas devem ser apresentadas ao consumidor de forma higiênica, porém até chegar a este, existem etapas que devem ser feitas de forma cautelosa, sendo elas a higienização, sanitização, retirada da água em excesso, embalagem, armazenamento e transporte até a feira-livre. A embalagem tem um papel importante, porque muitas vezes sem elas não tem como transportar o produto, ou mesmo manter ele longe de contaminações biológicas, químicas ou até físicas (SILVA et al., 2015)

Os hortifrúteis são alimentos extremamente delicados, e que em sua maioria apresentam uma vida útil curta e quando contaminados microbiologicamente, aceleram sua deterioração e, quando armazenados perto de outros hortifrúteis podem acelerar sua deterioração, no caso do consumidor não ter higienizado e sanitizado antes de condicionar (SILVA et al., 2015).

Em algumas bancas das feiras livres de Marília/SP, os produtos hortifrúteis, são fracionados pelos feirantes sem cuidado higiênico-sanitário e, são comercializados sem inspeção dos órgãos competentes. Partindo desse princípio, não há a preocupação da saúde do consumidor, pois a falta da implementação das Boas

Práticas de Manipulação pode ser afetada de várias maneiras, com consequências gravíssimas, ao ponto do consumidor viver com a enfermidade para o resto da vida (OLIVEIRA et al., 2021).

O objetivo desse trabalho é comparar com requisitos nas Boas Práticas de Manipulação duas bancas nas feiras livres que comercializam hortifrútis na cidade de Marília/SP.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi feita entre os meses de julho a outubro no ano de 2022, na feira livre de domingo, na avenida Castro Alves, no centro da cidade de Marília/SP, cidade que está localizada no interior de São Paulo. Foi feita uma pesquisa de campo com um *checklist* baseado na RDC 275 de 2002, na RDC 216 de 2004 e CVS 5 com 35 questões. Aproximadamente, nesta feira livre, apresentam-se 40 bancas que comercializam hortifrútis, porém apenas 2 aceitaram responder ao *checklist*.

Através desse *checklist* (Anexo), obteve-se dados de boas práticas de manipulação nas duas bancas que comercializam praticamente os mesmos produtos *in natura* como hortaliças (batata inglesa, cebola, tomate, melão, abóbora, pimentão, cenoura) e frutas (uva, banana, laranja, tangerina, manga, limão) vendidas nas feiras de domingo, sendo que estes produtos são adquiridos pelos feirantes, por serem agricultores ou compram diretamente de produtores.

No *checklist* usado para fazer esse trabalho, percebeu-se que os feirantes da cidade de Marília/SP., a maioria adquire as frutas e hortaliças no Centro Estaduais de Abastecimento (CEASA), e a sua grande minoria são produtores agrícolas.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O local de exposição dos hortifrutis nas feiras livres dos dois feirantes que responderam o *checklist*, o feirante 1, tem a bancada de madeira, impróprias para os alimentos, pois conforme a RDC nº 216/2004, artigo 4.1.15 os móveis em que são colocados os alimentos devem ser livres de qualquer tipo de substâncias tóxicas, fácil higienização e desinfetadas para que possam então ser feita a limpeza e a desinfecção do mesmo repetidas vezes. No caso do feirante 2, se encaixa com essa RDC, porque o material da bancada dele é feito de Eucatex revestida de Duratex, que é um material resistente e liso, de fácil higienização, com papel toalha.

Em pesquisa semelhante, Soares et al. (2014), observou que na cidade de Petrolina, Pernambuco, as bancadas de muitos feirantes eram fontes de contaminação para certas Doenças transmitidas por alimentos (DTA's).

Analisando o *checklist* respondido pelos dois feirantes, pode-se observar que o feirante 1, apesar de iniciar as aulas teóricas do projeto “Boa Feira” da Fatec-Marília, não tinha afeição por conhecimento. Já o feirante 2, nunca participou de nenhum projeto sobre Boas Práticas de Manipulação, mas procurava conhecimento em outras plataformas de pesquisa.

Foram feitas dez questões sobre higiene e segurança dos funcionários, na banca do feirante 1, constatou-se diversas irregularidades sobre este quesito, exceto fumar na barraca, isso não foi visto em momento algum. Já o feirante 2, alegou que não faz o uso de uniformes e, sustentou quanto aos uniformes estão sendo confeccionados, infelizmente a cultura de falar sobre os alimentos enquanto comercializam prevalece nas feiras livres, porém responderam os dois feirantes que enquanto manipulam os hortifrutis não tosse e espirra sobre os alimentos. Nenhum dos dois feirantes utilizam luvas descartáveis, porém o feirante 2 faz o uso do álcool em gel 70° em sua barraca, para higienização das mãos.

Foi perguntado, sobre quem faz o recebimento de dinheiro se também manipula os produtos? Obteve-se a resposta do feirante 1, que não, mas em nossa pesquisa de campo, observou-se o contrário. Já o feirante 2, alegou que, a sua esposa é quem recebe e vende, por isso, os produtos deles são embalados em casa no dia anterior.

Entende-se que o feirante 2 embala os produtos exatamente para evitar o contato direto com o produto, no momento da comercialização.

Conforme as perguntas 11 a 14, sobre os móveis e utensílios, a precariedade de locaisertos para higienização das mãos e produtos é notável na maioria das feiras livres, portanto os feirantes não fazem uso de pias com água corrente para higienização das mãos e os sanitários não são os feirantes que supervisionam, há uma equipe da prefeitura da cidade, mas não seguem a legislação da CVS 5 de 9 de abril de 2013, na Seção IX e no artigo 94º, em que os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Conforma as questões 15 e 16 sobre o armazenamento dos seus produtos na feira livre, obteve-se a resposta do feirante 1, que as frutas e hortaliças são acondicionadas em cestos de plásticos, até a feira, depois que são lavados e sanitizados e os que não vão as bancas continuam no cesto e debaixo das bancas em temperatura ambiente, já outro feirante 2, deixa dentro do seu veículo, mas em temperatura em ambiente. Pensando que os dois acondicionam os produtos praticamente do mesmo jeito, porém o feirante 1 em local aberto e o feirante 2 dentro de um automóvel fechado, mas com incidência dos raios solares, mas percebeu-se que esses produtos deviam estar sob refrigeração prolongando sua vida útil, pois temperaturas de cerca 30º a 35º são ideais para o rápido crescimento de muitos microrganismos e analisando também que muitos dos produtos ali, por exemplo, o tomate, banana, melão etc., são climatérios, e essas produtos deixados em lugares fechados, percebe-se que tem a tendencia de acelerar o seu estado de maturação mais rápido, por causa da liberação do seu gás etileno (COSTA et al., 2011)

Quanto as questões 17 e 19 sobre a recepção e controle de mercadorias, obteve-se a seguinte resposta do feirante 1: a maioria dos seus produtos tem origem do seu próprio sítio, sendo que as uvas é seu único produto que vem embaladas e rotuladas, bananas que vêm higienizadas. Sobre o processo de higienização dos produtos do sítio, ele faz a lavagem com água corrente e sanitiza com hipoclorito de sódio, deixando submerso por 5 minutos e depois faz enxague com água potável e

passam por uma esteira com ventilação e são armazenadas em cestos. Os transportes dos produtos do feirante 1, para o local da feira são feitos com a sua Kombi que não possui nenhum tipo de climatização e as frutas e hortaliças são lavadas com água corrente e sua sanitização é feita com hipoclorito de sódio e alguns produtos são secos com papel toalha. Já o feirante 2, respondeu que pega todo seu produto no CEASA de Bauru e depois que chega em casa faz a lavagem com água corrente e depois deixa em uma solução de hipoclorito de sódio e é feito a secagem com papel toalha e as hortaliças, usa centrifuga.

Conforme a perguntas 20 a 24 sobre a higienização das bancadas e dos hortifrúteis, na qual foi pedido a descrição de como é feita a mesma higienização, o feirante 1 respondeu que usa um pano limpo em sua bancada e os seus produtos são higienizados e sanitizados um dia antes de serem expostos em sua banca. O feirante 2 respondeu, que faz o uso do álcool para higienização de sua bancada e disponibiliza o mesmo álcool para o uso das mãos dos seus clientes e quanto o seu produto, mesmo depois de pegar do CEASA, em sua casa com a ajuda da sua esposa, fazem a higienização e sanitização e depois de seco os embalam, e só assim são levados para comercialização.

Os dois feirantes, processam alguns alimentos manipulados, indicando que cumprem os processos de lavagem e sanitização, comentando que são feitas em locais apropriados, para retirar as sujeiras, sob água potável e são usados sanificantes (hipoclorito de sódio) adequados para submersão dos hortifrúteis em um tempo de 5 minutos, e por fim, fazem o enxague novamente com água potável, e para secar utilizam papel toalha. Os processos descritos pelos dois feirantes aparentemente demonstram-se corretos, apenas o tempo de imersão nos sanificantes, segundo a CVS 5, deveria ser de 15 minutos e não apenas 5 minutos. Foi relatado o mesmo processo para hortaliças, vistos que muitas precisam de centrifuga para fazer a sua secagem, e que elas possam atingir até 2000 rpm, para então retirar toda água residual.

As questões 25 a 28 sobre recolher o lixo, há uma equipe especializada para recolher ao final da feira livre, contratada pela Prefeitura do Município de Marília/SP. Foi constatado que o feirante 1 não tinha tampa em suas lixeiras, atraindo insetos, já o feirante 2 apresentava as lixeiras com tampas.

Os dois feirantes comercializam produtos embalados e sem rotulagem, e conforme a CVS 5 de 09 de abril de 2013, isto é considerado uma não conformidade, sendo obrigatório a rotulagem.

Ao decorrer das visitas técnicas de campo foram desenvolvidas atividades de orientação e conscientização, com a finalidade de esclarecer sobre os princípios higiênico-sanitários adequados para a comercialização de hortifrúti e produtos *in natura* e as boas práticas de higienização e manipulação aos dois feirantes que aceitaram responder o *checklist*.

## **4 CONCLUSÃO**

Perante a comparação com o *checklist* dos dois feirantes que comercializam produtos à base de hortifrúti, que foi feito das duas bancas na feira livre de domingo em Marília/SP, concluiu-se que os dois feirantes apresentam muitas não conformidades, porém o feirante 2, demonstra mais vontade de implementar os requisitos para as BPM para melhorar a qualidade de seus serviços e produtos, no que consiste na higienização e a sanitização.

A falta de fiscalização dos profissionais da Secretaria Municipal da Agricultura e conseqüentemente uma punição em forma de multa aos feirantes que não fazem o cumprimento das normas de qualidade como a CVS 5, permitem que mesmo eles recebendo treinamento e entendendo sobre a importância das BPM para a saúde dos seus consumidores, dificilmente implementam todos os requisitos exigidos para que os perigos químicos, físicos e principalmente os microbiológicos não ocorram.

## REFERÊNCIAS

ALVES, J. T. Feiras livres: campo fértil para a gestão da comunicação. São Paulo: ECA, v. 1, n. 2, p. 81-90, 2011.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução Nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275\\_02rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm) <. Acesso em 08 de Julho de 2022.

BRASIL, Secretaria De Estado Da Saúde. Coordenadoria De Controle De Doenças. Centro De Vigilância Sanitária. Divisão de Produtos Relacionados à Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Diário Oficial da União; 2004.

COSTA, Andréia F. A inserção da feira livre no espaço urbano. Uberlândia:UFU, 2003.

GOLIN, A. et al. (2016). Qualidade higiênico-sanitária e o perfil de feirantes e usuários das feiraslivres de Santa Maria – RS. *Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde*, Santa Maria, 17(3), p. 423-434.

GUIVANT, J.S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente e Sociedade*, Campinas, v.6, n.2, p.63-81, 2003.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI. Miriam C. S. Feira Livre: Territorialidade Popular e Cultura na Metrópole Contemporânea. *Revista Eletrônica Ateliê Geográfico – UFG – IESA*. V.2, n.4. ago2008. P.72-87. Disponível em <<http://www.rqevistas.ufg.br/index.php/atelie/article/view/4710>> Acesso em: 02 de Junho de 2022.



MATOS, J.C; Benvindo, L.R.S.; SILVA, T.O.; CARVALHO, L.M.F. (2015). Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. *Gestão e Saúde*, 6(3),2884-93.

OLIVEIRA, A. G.; et al.; Comparações das condições higiênicos sanitárias de hortifrúti de feiras livres dos municípios brasileiros: Revisão de literatura, 2021.

SILVA, E. P.; Et al.; Aspectos higiênico-sanitários de feirantes e análise parasitológica de hortifrúti comercializados em feiras livres de municípios do estado de Minas Gerais, Vale do Jequitinhonha, Diamantina /MG, 2015.

SOARES, Juliana Mikaelly Dias; Mendes, Marianne Louise Marinho; Messias, Cristhiane Maria Bazílio de Omena: Feiras livres: avaliação da estrutura física e do comércio, 2014.

## ANEXO

### Checklist

Itens de Avaliação	S	N	N/A
<b>Higiene e segurança dos funcionários</b>			
1) Os uniformes/aventais dos funcionários são limpos e adequados?			
2) O feirante espirra, tosse, fala alto enquanto manipula os alimentos?			
3) Os funcionários utilizam luvas descartáveis de plástico?			
4) O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos?			
5) O feirante fuma na barraca?			
6) Há cartazes sobre o procedimento correto de higienização das mãos?			
7) As mãos são higienizadas corretamente, antes de manipular as frutas e hortaliças?			
8) Os feirantes não possuem lesões ou sintomas de enfermidades?			
9) Tem álcool em gel no local para higienização das mãos dos consumidores antes de manipularem os produtos?			
10) Há luvas descartáveis de plástico disponíveis para os clientes?			
<b>Móveis e utensílios</b>			
11) Existem pias para higienização das mãos dos feirantes?			
12) Os sanitários são mantidos em bom estado de organização e conservação?			
13) As prateleiras e estratos são de material impermeável, resistente e lavável?			
14) A bancada é de aço inox?			
<b>Armazenamento</b>			
15) Na bancada possui equipamentos (cesto de plástico ou madeira para frutas específicas) adequados para armazenamentos dos alimentos?			
16) Na bancada as frutas e hortaliças são armazenados de forma correta? (Em lugar com a temperatura controlada).			
<b>Recepção e controle de mercadorias</b>			
17) Quando transportados para a feira, os produtos são transportados de maneira corretas e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições correta de tempo e temperatura?			
18) Há boas práticas na recepção das frutas e hortaliças?			
19) É feita a higienização correta dos alimentos antes de ir para as barracas? A higienização correta compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Solução clorada.			
<b>Higienização da bancada e dos hortifrútiis</b>			

20) É feita a limpeza das barracas? Se sim, utiliza algum detergente ou sanitizante?			
21) As frutas e hortaliças são higienizadas antes de serem vendidas?			
22) Usam panos descartáveis para limpeza das bancadas?			
23) É feita a higienização do local constantemente quando necessário?			
24) Existe contato direto do alimento com o material da barraca?			
<b>Recolha do lixo no local</b>			
25) O arredor da feira está longe de sucatas, lixo, terra e fossas?			
26) O lixo é recolhido com frequência adequada?			
27) O lixo utilizado tem pedal funcionando?			
28) Tem presença de animais?			
<b>Embalagem e rotulagem</b>			
29) As frutas e hortaliças são embaladas de forma correta? Embalagem podem ser, saco de plástico, recipiente, pacote ou invólucro, esses têm que está estéril, livre de qualquer contaminação.			
30) O alimento é levado pelo consumidor em embalagem adequada?			
31) Os produtos embalados têm rótulo?			
32) Os rótulos atendem a legislação?			
33) Quando embalam as frutas e hortaliças com sacos plásticos novos, não entram em contato internamente?			
34) Quando embalam as frutas e hortaliças com sacos plásticos novos, não o assopram?			
<b>Controle de vetor</b>			
35) Tem controle integrado de vetores e pragas urbanas?			