



Foto: Mauro Sérgio Vianello Pinto

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEISCOMUNICADO
TÉCNICO

237

Rio de Janeiro, RJ
Agosto, 2019

Recomendações Técnicas para Implantação e Manutenção de Feiras de Pequenos Produtores

Roberto Luiz Pires Machado¹
 Mauro Sérgio Vianello Pinto²
 José Guilherme Marinho Guerra³
 Lucia Helena Maria de Almeida⁴
 Maria Fernanda de Albuquerque Costa Fonseca⁵

Recomendações Técnicas para Implantação e Manutenção de Feiras de Pequenos Produtores¹

¹ Engenheiro Agrônomo, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, analista da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.

² Engenheiro Agrônomo, doutor em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.

³ Engenheiro Agrônomo, doutor em Ciências do Solo, pesquisador da Embrapa Agrobiologia, Seropédica, RJ.

⁴ Engenheira Agrônoma, mestre em Agricultura Orgânica, Bolsista do CNPq-Brasil, Seropédica, RJ.

⁵ Zootecnista, doutora em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, pesquisadora da Pesagro-Rio, CEPH - Observatório da Agricultura Orgânica, Nova Friburgo, RJ.

Introdução

Em todo o Brasil, as feiras livres e de pequenos produtores têm grande importância sociocultural e econômica, representando 6.450 feiras estabelecidas em 1.800 municípios (Brasil, 2015). Apresentam-se como um dos principais espaços de contato dos agricultores com os consumidores e, em muitos casos, é o único canal para a comercialização direta de seus produtos. Denominam-se feira da agricultura familiar, feira da roça, feira orgânica, feira agroecológica, dentre outras. Caracterizam-se pela diversidade de alimentos (*in natura* e processados) e outros produtos e serviços de alimentação ofertados, de diferentes escalas de produção e arranjos organizacionais, e são frequentadas por pessoas de diversas origens e classes

sociais. Ocorrem normalmente em áreas urbanas, localizadas em lugares abertos como praças públicas, calçadas e ruas de bairros residenciais; com frequência semanal, expondo os alimentos e produtos em barracas.

Diante da realização de feiras em espaços abertos, cobertos ou não, expostas às condições ambientais como calor, frio, sol e chuva, vento e poeira, convém orientar os gestores públicos na elaboração e gestão de política pública municipal para instalação e manutenção das feiras, para criação de um fórum de discussão entre as partes interessadas visando à melhoria contínua desses serviços. É importante também que os gestores públicos orientem os feirantes na aplicação dos conceitos de Boas Práticas no manuseio que possam evitar contaminações químicas, físicas

e microbiológicas durante o transporte, a exposição, a venda e o consumo dos produtos, bem como reduzir as perdas e desperdícios, resguardando a segurança e a qualidade dos alimentos. Segundo a FAO (2016), nas etapas de distribuição e mercado as perdas de alimentos representam 17% do total de perdas da cadeia de fornecimento.

As regulamentações para a instalação de feiras competem às prefeituras municipais e são elas que devem ser acionadas, primeiramente, pelas organizações e indivíduos interessados. Para instalação e manutenção de feiras de pequenos produtores o local deve dispor de infraestrutura suficiente para a manutenção da higiene dos manipuladores e dos produtos comercializados.

Como boa prática, sugere-se o diálogo envolvendo as organizações de agricultores, moradores e de consumidores locais, instituições de Assistência Técnica e Extensão Rural bem como de gestores públicos municipais, para construção de parceria que viabilize a instalação e a realização de feiras com infraestrutura adequada. Devem, então, ser contemplados os seguintes itens:

- banheiros em módulos individuais, com distinção de gênero;
- pia com água potável, sabão e álcool gel para a lavagem e higienização das mãos e toalhas de papel, sobretudo para quem realiza serviços de alimentação;
- barracas cobertas, equipamentos e utensílios utilizados na manipulação, acondicionamento e transporte dos alimentos higienizados devem estar em bom estado de conservação;
- localização que evite a ocorrência de gases e fumaça de escapamento dos veículos urbanos, bem como a de bueiros e áreas sem saneamento adequado;
- ao gestor público recomenda-se a adoção de medidas preventivas de controle de pragas e vetores, de modo a evitar o aninhamento e presença de insetos, roedores e aves nas áreas destinadas à instalação das feiras;
- pontos de energia elétrica para os casos específicos;
- lixeiras nas barracas e em pontos estratégicos;
- locais com fácil acessibilidade;
- e acordo de funcionamento que atenda aos anseios de feirantes, consumidores e o próprio interesse público.

As recomendações técnicas desta publicação visam contribuir com a sociedade a partir de melhorias do expressivo número de feiras em todo o Brasil, de modo a garantir a qualidade dos alimentos comercializados, atendendo, inclusive, ao Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 12: “Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis”, por meio do alcance da Meta 3: “até 2030, reduzir pela metade o desperdício de alimentos

per capita mundial, em nível de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita” (United Nations, 2019).

Recomendações para exposição e venda dos produtos e serviços de alimentação

As barracas devem estar em bom estado de conservação e com boa aparência, cobertas, de modo a evitar a chuva e a exposição excessiva ao sol tanto dos alimentos quanto dos feirantes e clientes (Figura 1).

Foto: Roberto Luiz P. Machado



a

Foto: Aline Bastos



b

Figura 1. Incidência parcial de sol sobre a barraca e os alimentos (a). Barracas protegidas da incidência direta do sol (b).

A banca, de madeira ou de metal, deve ser forrada com toalha plástica, limpa, branca ou de cores claras, para evitar o contato direto do alimento com a superfície, impedindo possíveis contaminações.

As caixas para acondicionamento dos produtos devem utilizar estrados que evitem o contato direto com o chão (Figuras 2 e 3).



Foto: Mauro Sérgio V. Pinto

Figura 2. Disposição incorreta das caixas colocadas diretamente sobre o chão.



Fotos: Aline Bastos



Figura 3. Disposição correta de caixas sobre estrados.

Produtos que necessitem de refrigeração devem ser acondicionados em caixas térmicas ou refrigeradores, sob temperatura ideal que garanta a conservação e a qualidade do alimento. Ressalta-se que diferentes alimentos não devem ser misturados neste acondicionamento. Por exemplo: sucos numa caixa térmica e vegetais minimamente processados embalados em outra caixa térmica.

Recomenda-se a higienização das mãos, periodicamente e sempre após a manipulação do dinheiro, ou uma pessoa exclusiva para fazer o troco de dinheiro. Criativamente, alguns feirantes propõe que o próprio freguês faça o seu troco (Figura 4).

Recomenda-se que os feirantes apresentem em suas bancas a listagem de produtos e preços afixada em local visível aos consumidores; a identificação do produtor, município/distrito de origem e data de colheita ou de fabricação.

No caso de produtores orgânicos, deve-se afixar em local de ampla visibilidade a declaração de agricultor familiar vinculado à Organização de Controle Social e, no caso de Sistemas Participativos de Garantia ou de Certificação por Auditoria, o documento que comprove o seu registro no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura.

Recomendações para o transporte dos alimentos

Durante o transporte, os alimentos podem ser contaminados ou não alcançar seu destino em condições adequadas para o consumo. Para se evitar esses problemas é importante observar as condições dos veículos e obedecer às recomendações de boas práticas no transporte de alimentos. Portanto o veículo deve ser periodicamente limpo e higienizado internamente. Adicionalmente recomenda-se que:

- o veículo utilizado deve ser dotado de separador integral entre o compartimento do condutor e ajudante, e o de carga (Figuras 5 e 6);
- o veículo deve ser inspecionado antes da operação de carga para verificação das condições de conservação e higiene;

Foto: Mauro Sérgio V. Pinto



Figura 4. Exemplo de barraca onde o próprio freguês faz o troco.

- o veículo deve manter, efetivamente, a temperatura, a umidade, a atmosfera e outras condições necessárias para proteger o alimento de crescimento microbiano prejudicial, evitando que se torne inadequado para o consumo;
- o compartimento de carga deve estar limpo, seco, sem odores ou resíduos, e isento de pragas que possam contaminar ou infestar a carga;
- o compartimento de carga deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável e estar em bom estado de conservação, sem apresentar lascas, pontas de pregos, frestas ou buracos que permitam a passagem de umidade e poeira para a carga e que possam comprometer as embalagens;
- o compartimento de carga deve permitir a efetiva separação de diferentes alimentos, quando necessário durante o transporte. Alimentos orgânicos devem ser acondicionados separados dos alimentos convencionais;
- cordas, encerados, plásticos e outros materiais utilizados devem ser limpos e higienizados;
- nunca transportar pessoas e animais juntamente com alimentos.



Foto: Mauro Sérgio V. Pinto

Figura 5. Veículo utilizado para transporte de alimentos orgânicos para feiras.



Foto: Aline Bastos

Figura 6. Veículo modelo furgão utilizado por agricultores para o transporte de alimentos para a feira.

Recomendações para o manipulador de alimentos

As pessoas que trabalham com manuseio de alimentos devem receber treinamento periódico em Boas Práticas

abordando os aspectos sanitários e comportamentais, higiene pessoal e proteção individual. Os hábitos regulares de higiene devem ser praticados diariamente. Práticas inadequadas de higiene no manuseio de alimentos por pessoas inabilitadas podem provocar a contaminação cruzada e comprometer a segurança dos alimentos. Por contaminação cruzada entende-se a transferência de microrganismos para os alimentos, seja de uma superfície, seja por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Em hipótese alguma pessoas doentes devem manipular alimentos.

Aparência – A pessoa deve apresentar-se limpa, com boa saúde, sem ferimentos expostos, os cabelos devem ser protegidos por toucas, as unhas mantidas sempre cortadas, limpas e sem esmaltes. O uso de barba deve ser evitado.

Uniformes e adornos - Uniformes devem ser limpos, com aventais quando necessário, de cores brancas (ou outra cor clara), toucas e calçados fechados. Recomenda-se o uso de crachá de identificação com o nome da pessoa. Anéis não devem ser utilizados quando da manipulação dos alimentos.

Lavagem e sanitização de mãos - A lavagem das mãos deve ser realizada até o antebraço, com água e sabão, esfregando e enxaguando totalmente, seguida da sanitização das mãos imediatamente após a lavagem e, periodicamente, a cada 30 minutos, com géis à base de álcool a 70%.

Luvas - O uso de luvas só passa a ser obrigatório quando do ponto de vista da proteção da saúde e como equipamento de proteção individual, EPI. No caso de utilização, as luvas devem ser trocadas periodicamente ou sempre que for necessário.

Considerações Finais

Cabe destacar que os cuidados dos pequenos produtores durante a produção, manuseio, transporte e comercialização dos alimentos, bem como as orientações e recomendações técnicas descritas acima, não dispensam os consumidores de práticas complementares de higiene e de conservação a fim de evitar a contaminação e manter a qualidade ao transportar, armazenar, preparar e consumir os alimentos adquiridos.

Cabe salientar também que todo esse empenho deve ser precedido de efetiva ação coletiva dos poderes públicos (prefeituras e assistência técnica) e da sociedade civil organizada (consumidores, produtores e demais interessados) com vistas à construção de política pública de instalação e manutenção de feiras fundamentada nos requisitos de boas práticas de modo a resguardar o interesse público por esse tipo de serviço.

Agradecimentos

Agradecemos à parceria com a ABIO e ao apoio financeiro do projeto “Socialização de conhecimentos e desenvolvimento tecnológico voltados à agroecologia e à produção orgânica no Estado do Rio de Janeiro” FAPERJ - E - 26/010-001930/2014.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. **MAPASAN 2014**: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF: MDS; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2015. 124 p.

FAO. **Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**: en América Latina y el Caribe. [s.l.]: FAO, 2017. 23 p. Boletín 4.

UNITED NATIONS. Sustainable Development Goals. **Global indicator framework for the Sustainable Development Goals and targets of the 2030 Agenda for Sustainable Development**. New York: United Nations Statistics Division, 2018. 21 p. A/RES/71/313 E/CN.3/2018/2 E/CN.3/2019/2. Disponível em: <https://unstats.un.org/sdgs/indicators/Global%20Indicator%20Framework%20after%202019%20refinement_Eng.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2019.

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Agroindústria de Alimentos
Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba
23020-470, Rio de Janeiro, RJ
Fone: (0xx21) 3622-9600
Fax: (0xx21) 3622-9713
www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

1ª edição

Publicação digitalizada (2019)

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Comitê Local de Publicações da Embrapa Agroindústria de Alimentos

Presidente

Virgínia Martins da Matta

Membros

André Luis do Nascimento Gomes, Celma Rivanda Machado de Araujo, Daniela De Grandi Castro Freitas de Sá, Elizabete Alves de Almeida Soares, Janine Passos Lima da Silva, Leda Maria Fortes Gottschalk, Marcos de Oliveira Moulin, Otniel Freitas Silva e Rogério Germani

Supervisão editorial

Virgínia Martins da Matta

Revisão de texto

Marianna Ramos dos Anjos

Normalização bibliográfica

Elizabete Alves de Almeida Soares

Tratamento das ilustrações

André Luis do Nascimento Gomes

Projeto gráfico da coleção

Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica

André Luis do Nascimento Gomes

Foto da capa

Mauro Sergio Vianello Pinto

CGPE 15365