

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS
DAS FEIRAS-LIVRES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO-SP**

SORAYA GARCIA AUDI

Dissertação de Mestrado apresentada ao
Departamento de Prática de Saúde Pública, da
Faculdade de Saúde Pública da Universidade de
São Paulo, para a obtenção do Grau de Mestre em
Saúde Pública.

Área de Concentração:

Serviços de Saúde Pública

Orientador:

Prof. Dr. GLAUBRÓ ROGERIO MATTÉ

São Paulo

2002

Autorizo, exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, a reprodução parcial ou total desta dissertação, por processos fotocopiadores.

Assinatura:

Data:

DEDICATÓRIA

Para seres especiais... iluminados...

Meus pais, Julio e Dora que me colocaram no caminho me dando a oportunidade de chegar mais longe... Mãe, dessa vez você estará comigo.

Minha filha Bárbara, que iluminou este caminho e, mesmo tão pequena, procurou me compreender e entender a minha ausência.

A melhor amiga que alguém pode ter, a irmã "ítao-japonesa" Telma, a quem quase levei a loucura e espero que me perdoe... pelo stress, pelas noites em claro, pelas brigas, pelos gritos, pela amizade... e pelo trabalho estatístico...

Meu orientador, Prof. Dr. Glavur Rogério Matté, que acreditou em mim e me deu uma chance... várias chances, mesmo quando eu quase o enfartei. Ele teve a paciência e a sabedoria de um Lhama, por isso eu o chamarei "**Mestrê**", pois merece todo o meu respeito e meu carinho.

A grande amiga Maurícia, que mesmo sem tempo, arrumava tempo para me ajudar com a coleta dos dados.

Esse trabalho é de todos vocês.

Amo vocês.

AGRADECIMENTOS

Ao meu marido Arthur, colocado em minha vida pelas mãos de Deus, pela paciência nos meus momentos difíceis; pelo carinho nos meus momentos de tristeza, pela amizade nos meus momentos de solidão, pela força quando as minhas faltaram... Eu te amo.

A Noélia, um porto seguro, uma fonte inesgotável de carinho, meu braço direito que durante treze anos tem participado de todos os momentos de minha vida, muitas vezes vivendo por mim; sempre torcendo, vibrando a cada vitória, e me preparando para vencer, mesmo nas derrotas. Se existir vitória, ela é sua.

Aos meus irmãos gêmeos, Jonny e Roque por estarem constantemente puxando minha orelha, me chamando para a realidade sempre que entrei em órbita, pelo colo que sempre esteve pronto para mim e por todos esses anos que trouxeram momentos maravilhosos e inesquecíveis. Nós sempre estivemos juntos e vamos continuar enquanto existir a eternidade.

Aos amigos Paolo, Malú, Helena (Coordenação), são tão especiais que, sem eles, nem uma linha desta dissertação teria sido escrita... Como posso agradecer?!

Para os amigos maravilhosos do Saideira, Professores João Carlos, Everi, Guilherme (Pinoche), Oscar, Tereza, Ney e, lógico, Mané, que estiveram comigo nos momentos mais difíceis da minha vida, me apoiando sempre com alegria.

Aos Coordenadores da UNIBAN, os melhores do Mundo, Elaine, Idati, Márcio por estarem sempre me apoiando e me ajudando quando precisei.

A amiga Alda (Maria), da UNIBAN, em cujos ombros cansei de chorar... E você não cansou de me agüentar, sempre tendo uma palavra de animo. Você é maravilhosa.

Aos Prof. Drs. Paulo Fortes, Maria Anice e Rui Laurentti, da Faculdade de Saúde Pública, o meu muito obrigado especial, pela força que me deram nestes anos, especialmente a minha co-orientadora de coração, Prof^a Dr^a Maria Helena Matté, pelo stress que ela passou junto conosco e por todo o incentivo dado desde o início, anos atrás. Vocês são muito, muito especiais.

E acima de tudo, agradeço a Deus, que acreditou em mim, mesmo nos momentos em que eu desacreditei, que segurou a minha mão, não me deixando cair e, por todas essas pessoas maravilhosas que foram colocadas para trilharem comigo o caminho da vida: ¶Eu te agradeço de todo coração, Senhor meu Deus, vou dar glória ao teu nome para sempre, pois é grande teu amor para comigo...¶ Salmo 86,12.

RESUMO

Audi, S. G. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do Município de São Paulo-SP. São Paulo; 2002. [Dissertação de Mestrado – Faculdade de Saúde Pública da USP].

A comercialização de alimentos nas feiras-livres apresenta controvérsia, em virtude das deficiências higiênico-sanitárias. A falta de sanitários, local para lavar as mãos e utensílios, descarte da água utilizada e do lixo, pode levar ao desencadeamento de enfermidades, na população consumidora. O presente trabalho, teve como objetivo avaliar e conhecer as condições higiênico-sanitárias de 50 (cinquenta) feiras-livres instaladas no Município de São Paulo, distribuídas pelas Zonas Norte, Sul, Leste e Oeste, bem como as condições em que os alimentos são comercializados, de modo que se pudesse averiguar, através de um formulário, a eficiência da legislação municipal vigente, Decreto nº 25.545/88, que dispõem sobre o funcionamento das feiras-livres. O diagnóstico consistiu na observação dos aspectos gerais (físicos e ambientais) das feiras-livres, presença de comércio ambulante e de gêneros alimentícios, bem como a higiene pessoal dos vendedores. Os resultados obtidos demonstraram que quanto aos seus aspectos físicos e ambientais, 97% das feiras livres não estavam de acordo com o Decreto nº 25.545/88, principalmente pela presença de comércio ambulante em 96%. Quanto aos gêneros alimentícios, observou-se que as barracas que comercializavam pescados, aves/vísceras, estavam em más condições de higiene, já que em 74% das bancas de pescados e 90% das bancas de aves e vísceras, os produtos não estavam recobertos por gelo, ficando assim, expostos à temperatura ambiente. Observou-se, também, o comércio de carne *in natura* em 35% das bancas de aves/vísceras; a venda de peixes (78%) e vísceras (89%) filetados e aves fracionadas (89%). Na questão higiene pessoal dos vendedores, todas as barracas apresentavam irregularidades. Esses resultados sugerem que, evidentemente, existe um desconhecimento da lei, tornando-se necessária uma intervenção de caráter educacional para esses comerciantes, de modo que se conscientizem dos riscos a que sujeitam à população.

Descritores: Feiras-livres; Higiene Alimentar; Vigilância Sanitária; Saúde Pública.

SUMMARY

Audi, S. G. Evaluation of hygienic-sanitary conditions of street markets in the city of São Paulo São Paulo; 2002. [Master dissertation – Faculdade de Saúde Pública – Universidade de São Paulo - Brazil].

Food trade in street markets is a controversial issue, due to the hygienic-sanitary deficiencies. The lack of toilets, places to wash hands, and the discard of water and garbage may lead to the occurrence of diseases in the consumers. The objective of the present trial was to study the hygienic-sanitary conditions of 50 (fifty) street markets all over the city of São Paulo, as well as the conditions of the food traded. It was performed in order to evaluate, the agreement of the municipal law, Decree no. 25,545/88, which regulates the functioning of street markets. Diagnosis was based on general (physical and environmental) aspects of street markets, the presence of peddlers and trade conditions of food products, as well as the personal hygiene of the sales people. Results obtained demonstrated that physical and environmental aspects were not in compliance with Decree no. 25,545/88, 97% of the street markets mainly due to the presence of peddlers in 96% of them. Considering the trade of animal products, it was observed that fish and poultry /viscera were commercialized in stands that presented deficiency in hygienic conditions. 74% of the fish stands and 90% of the poultry/viscera stands, the products were not covered by ice, and were, therefore, exposed to room temperature. Trade of meat *in natura* was also observed in 35% of the poultry/viscera stands, the sale of (78%) filleted fish, (89%) viscera and (89%) poultry parts. In relation to personal hygiene of salespeople, all stands presented deficiencies. These results suggest that the law is evidently not known or observed, and that educational measures should be established for these salespeople, in order to make them aware of the risks they bring to the population and to public health.

Key-words: street markets; food hygiene; sanitary surveillance; public health.

SUMÁRIO

I. INTRODUÇÃO.....	1
1. O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS RUAS.....	1
2. IMPORTÂNCIA SOCIAL DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS RUAS..	6
2.1. O comércio informal: vendedores ambulantes.....	6
2.2 O comércio de alimentos nas ruas.....	7
3. LEGISLAÇÃO.....	10
4. PERIGOS À SAÚDE.....	13
4.1 Perigos Biológicos.....	14
4.2 Perigos Químicos.....	19
4.2.1 Aditivos Alimentares.....	20
4.2.2 Substâncias Tóxicas Presentes.....	20
5. OS VEGETAIS NA NUTRIÇÃO HUMANA.....	22
6. O MANIPULADOR.....	24
7. A PROBLEMÁTICA DAS FEIRAS-LIVRES.....	26
7.1. Uma definição para esse tipo de comércio varejista.....	26
7.2. O comércio de alimentos nas feiras-livres.....	27
II. OBJETIVOS.....	30
1. OBJETIVOS GERAIS.....	30
2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	30
III. MATERIAL E MÉTODOS.....	31
1. Tipo do estudo.....	31
2. Amostragem.....	31
3. Instrumento para coleta de dados.....	31
4. Análise dos dados.....	32

IV. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	33
1.AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS GERAIS DAS FEIRAS LIVRES.....	33
2.AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS GERAIS DAS BANCAS E BARRACAS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS NAS FEIRAS LIVRES.....	40
3.AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS ESPECÍFICOS DAS BANCAS E BARRACAS, POR TIPOS DE ALIMENTOS, COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS-LIVRES.....	48
3.1.PESCADO.....	48
3.2.AVES E VÍSCERAS.....	49
3.3.LATICÍNIOS E SALSICHARIAS.....	50
3.4.PASTÉIS.....	53
3.5.CALDO DE CANA.....	55
3.6.HORTALÍÇAS E LEGUMES.....	56
3.7.DERIVADOS DE FARINHAS, BISCOITOS E DOCES.....	57
4.AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS DE HIGIENE PESSOAL DOS VENDEDORES (FEIRANTES).....	64
5.COMENTÁRIOS GERAIS.....	75
5.1.ASPECTOS GERAIS.....	75
5.2.O COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....	77
5.3.HIGIENE PESSOAL, DOS EQUIPAMENTOS E DO LOCAL DE TRABALHO.....	80
V. CONCLUSÕES.....	83
VI. RECOMENDAÇÕES.....	84
VII. BIBLIOGRAFIA.....	85
ANEXOS	
Anexo 1. Formulário.....	A1
Anexo 2 Tabelas.....	A16

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1** - Distribuição em número e percentagem, referente à distância mínima de 100 m., de determinados estabelecimentos, para a instalação de feiras-livres, na Cidade de São Paulo, 2001/2002.....33
- Tabela 2** - Distribuição em número e percentagem, quanto às características das ruas para a instalação de feiras-livres na Cidade de São Paulo, 2001/2002...34
- Tabela 3** - Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de pescado nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.....49
- Tabela 4** - Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de aves e vísceras, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.....49
- Tabela 5** - Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de salsicharia e afins, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.....50
- Tabela 6** - Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de laticínios, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.....51
- Tabela 7** - Distribuição em número e percentagem das barracas de laticínios que mantinham os alimentos protegidos de contaminações, por impurezas do ambiente, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.....52

- Tabela 8** - Distribuição em número e percentagem, das barracas que mantinham os produtos de salsicharia protegidos, durante a exposição e venda, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.52
- Tabela 9** - Distribuição em número e percentagem, das exigências para bancas e barracas de pastéis, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.53
- Tabela 10** - Distribuição em número e percentagem quanto às exigências para os equipamentos e utensílios utilizados nas bancas e barracas de pastéis, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.....54
- Tabela 11** - Distribuição em número e percentagem das exigências para exposição e venda dos pastéis, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.54
- Tabela 12** - Distribuição em número e percentagem, das exigências para as barracas de caldo de cana, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2202.....55
- Tabela 13** - Distribuição em número e percentagem das exigências quanto aos equipamentos de moagem das barracas de caldo de cana, das feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.56
- Tabela 14** - Distribuição em número e percentagem das bancas e barracas em que os feirantes lavam e manipulam as hortaliças e legumes nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.....57
- Tabela 15** - Distribuição em número e percentagem dos equipamentos e utensílios empregado na atividade das bancas e barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces, das feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.57

LISTA DE GRÁFICOS

- Gráfico 1 -** Comércio ambulante de feiras-livres do Município de São Paulo, 2001-200236
- Gráfico 2 -** Distribuição em percentagem referentes as avaliações relativas às exigências quanto aos aspectos físicos e alguns procedimentos, para as bancas e barracas que comercializam alimentos nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002..... 40
- Gráfico 3 -** Distribuição em percentagem da avaliação relativa ao cumprimento das exigências quanto a conservação dos alimentos expostos e descarte dos resíduos e água, das bancas e barracas que comercializam pescado e aves/vísceras, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002. 41
- Gráfico 4 -** Distribuição em percentagem da avaliação das condições de higiene e limpeza dos equipamentos local de trabalho e de estocagem, e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas bancas e barracas que comercializam alimentos nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002. 47
- Gráfico 5 -** Distribuição em percentagem dos resultados das avaliações referentes a higiene pessoal dos feirantes, quanto a presença de adereços, barba e bigode, das feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002. 64
- Gráfico 6 -** Distribuição em percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos feirantes da cidade de São Paulo, 2001-2002..... 66

Gráfico 7 - Distribuição em percentagem da avaliação quanto a utilização de proteção para os cabelos, pelos feirantes da cidade de São Paulo, 2001-2002..... .67

Gráfico 8 - Distribuição em percentagem quanto ao uso e tipo de calçados pelos feirantes da cidade de São Paulo, 2001-2002..... .68

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1** – Fotografia de uma rua inclinada, onde se instala uma das feiras-livres, no Município de São Paulo, 2001-2002.....37
- Figura 2** – Comércio ambulante de alimentos: venda de derivados do milho em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....37
- Figura 3** – Comércio ambulante de alimentos (seta): venda de frutas em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-200238
- Figura 4** – Comércio ambulante de alimentos: venda de alho em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....38
- Figura 5** – Comércio ambulante de alimentos: venda de carne “in natura” em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....39
- Figura 6** – Comércio ambulante de alimentos: venda de carne “in natura” em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....39
- Figura 7** – Barraca de pescado com uma parte do produto sobre o gelo e outra sem manutenção da temperatura em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.....43
- Figura 8** – Barraca de pescado: a fotografia evidencia a ausência total de gelo em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.....44

Figura 9 – Barraca de aves/vísceras: observa-se a venda de aves fracionadas e ausência de gelo em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.....	44
Figura 10 – A fotografia evidencia vísceras dispostas sobre o balcão, fora de refrigeração, junto a vasilhame de água, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....	45
Figura 11 – Vísceras expostas ao ambiente, sem proteção contra vetores. Dentro do balcão, as vísceras não estão recobertas com gelo picado. No fundo, sobre o balcão, aves abatidas inteiras fora de refrigeração, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....	45
Figura 12 – Barraca de aves/vísceras: os produtos não estão recobertos por gelo picado e estão fracionados, em uma feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....	46
Figura 13 – Aves fracionadas: diretamente sobre o balcão ou dentro de recipiente plástico, fora de refrigeração. Ao fundo, vendedor com anel e vendedora com cabelo preso em rabo-de-cavalo. Balcão de madeira (seta). Município de São Paulo, 2001-2002.....	46
Figura 14 – Barraca de pescado: a fotografia evidencia a higiene do local de trabalho, em feira-livre, no Município de São Paulo, 2001-2002.....	59
Figura 15 – Barraca de pescado onde a água do degelo escorre sob a banca, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....	60

- Figura 16** – Barraca de caldo de cana: sujeira e uso de utensílios de alumínio e plástico. Vendedores com adereços e sem proteção nos cabelos, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....60
- Figura 17** – Em primeiro plano, o comércio ambulante de mandioca. À direita, disposição de resíduos produzidos pela barraca de caldo de cana, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....61
- Figura 18** – Barraca de hortaliças: baldes onde são lavadas as mercadorias (seta). Pode-se observar a higiene do local de trabalho. Vendedor sem uniforme e de tênis, em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.....61
- Figura 19** – Barraca de hortaliças: a seta mostra a deposição de resíduos sob a banca. Vendedoras, ao fundo, com os cabelos amarrados em rabo-de-cavalo, em feiras-livres do Município de São Paulo, 2001-2002.....62
- Figura 20** – Barraca de hortaliças: verduras dispostas sobre plástico sujo. Ao fundo, à esquerda, balde com água para lavar o produto e, à direita, disposição, no chão, das caixas com mercadorias, em feiras-livres do Município de São Paulo, 2001-2002.....62
- Figura 21** – Barraca de hortaliças e legumes: alimentos fracionados e vendedora com boné, mas com os cabelos soltos. Nota-se a estocagem de mercadorias sob a banca, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....63
- Figura 22** – Barraca de batatas: produto exposto ao sol e vendedores sem uniformes, também expostos ao sol, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....63

- Figura 23** – Barraca de pastéis: vendedores com aventais sem manga, cabelos sem proteção e uso de adereços, em feiras-livres do Município de São Paulo, 2001-2002.....69
- Figura 24** – Barraca de bananas: vendedores com avental sujo, sem proteção para os cabelos e ao fundo sem uniforme e, mais ao fundo, com cabelos amarrados em rabo-de-cavalo, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....69
- Figura 25** – Barraca de hortaliças: Vendedor usando luvas de procedimentos e avental do tipo jaleco. Ao fundo, vendedor sem avental, com relógio em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.....70
- Figura 26** – Barraca de hortaliças e legumes: venda de alimentos fracionados. Vendedor de barba e bigode, em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.....70
- Figura 27** – Barraca de hortaliças e legumes: venda de alimentos fracionados. Alimento disposto sobre jornal (seta), em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-200271
- Figura 28** – Barraca de frutas: mamão exposto ao sol. Nota-se a falta de higiene do local de trabalho, em feira-livre, no Município de São Paulo, 2001-2002.....71
- Figura 29** – Barraca de frutas: vendedores sem proteção nos cabelos. Verifica-se que nos vendedores, um usa bigode e o outro com o avental totalmente aberto. Ao fundo, vendedor, sem proteção de cabelos; bem como os outros dois: Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....72

- Figura 30** – Barraca de aves/víscera, evidenciando aves abatidas inteiras sobre fora de refrigeração. Vendedores com bonés. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....72
- Figura 31** – Barraca de laticínios: queijos fora de refrigeração, cortados e sem proteção contra vetores. Vendedores sem proteção nos cabelos. Feiras-livres do Município de São Paulo, 2001-2002.....73
- Figura 32** – Barracas de laticínios e salsicharia: alimentos expostos sem proteção e fora de refrigeração. Vendedores sem proteção para os cabelos, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....73
- Figura 33** – Barraca de pastéis: a seta indica a presença de botijão de gás muito próximo ao local de fritura. Um vendedor sem proteção para os cabelos e com relógio e outro com avental sem mangas e com brincos. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....74
- Figura 34** – Barraca de laticínios: queijos fora de refrigeração, fracionados e sem proteção contra as impurezas do ambiente e vetores, em feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.....74

LISTA DE TABELAS DO ANEXO 2

- Tabela 1a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de pescado, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A16
- Tabela 2a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e out dos 291 vendedores das barracas de pescado nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A16
- Tabela 3a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de pescado nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A17
- Tabela 4a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de pescado das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A17
- Tabela 5a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de aves e vísceras, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A18
- Tabela 6a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 312 vendedores das barracas de aves e vísceras, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A18
- Tabela 7a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de aves e vísceras nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A19

- Tabela 8a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de aves e vísceras das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A19
- Tabela 9a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de laticínios, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A20
- Tabela 10a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 87 vendedores das barracas de laticínios, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A20
- Tabela 11a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de laticínios nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A21
- Tabela 12a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de laticínios das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A21
- Tabela 13a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 408 vendedores das barracas de pastéis, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A22
- Tabela 14a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de pastéis nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A22

- Tabela 15a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de pastéis das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A23
- Tabela 16a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 166 vendedores das barracas de caldo-de-cana, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A23
- Tabela 17a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação higiene dos vestuários vendedores das barracas de caldo-de-cana nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A24
- Tabela 18a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, nas barracas de caldo-de-cana nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A24
- Tabela 19a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de hortaliças e legumes, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A25
- Tabela 20a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 1210 vendedores das barracas de hortaliças e legumes, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A25
- Tabela 21a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de hortaliças e legumes nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A26

- Tabela 22a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza do local de trabalho, na estocagem das mercadorias e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de hortaliças e legumes, das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A26
- Tabela 23a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de batatas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A27
- Tabela 24a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 204 vendedores das barracas de batatas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A27
- Tabela 25a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de batatas nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A28
- Tabela 26a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, local de trabalho, estocagem das mercadorias e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de batatas das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A28
- Tabela 27a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de cebola e alho, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A29
- Tabela 28a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 259 vendedores das barracas de cebola e alho, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A29

- Tabela 29a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de cebola e alho nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A30
- Tabela 30a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, local de trabalho, estocagem das mercadorias e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de cebola e alho das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002..... A30
- Tabela 31a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de frutas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A31
- Tabela 32a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 1401 vendedores das barracas de frutas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A31
- Tabela 33a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de frutas nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A32
- Tabela 34a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza do local de trabalho, estocagem da mercadoria, das facas e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de frutas das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A32
- Tabela 35a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de bananas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A33

- Tabela 36a.** Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de derivados de farinha, biscoitos e doces, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A33
- Tabela 37a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 74 vendedores das barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A34
- Tabela 38a.** Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....,.....A34
- Tabela 39a.** Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.....A35

I. INTRODUÇÃO

1. O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS RUAS

A comercialização de alimentos nas ruas é muito antiga, não se sabendo, exatamente, quando e onde se iniciou. Existem indícios que tenha sido no momento em que as sociedades estruturadas, ainda de forma primitiva, iniciaram por trocar o que tinham pelo que não tinham.

Já, a preocupação com a “qualidade” dos alimentos, aparece, de forma bem evidente, durante a administração de Augustus Otavianus (27 a.C. - 14 d.C), primeiro imperador romano, era comum a venda de alimentos ao ar livre, denominado mercado, já era controlado e inspecionado (Rosen, 1994). Mas, somente com Nero (54 - 68 d.C), a venda de alimentos estragados, tornou-se proibida (Rosen, 1994). Analisando a atuação dos dois imperadores, verifica-se que, apesar do controle durante a administração de Augustus, era normal a venda de alimentos em “péssimas condições de consumo”.

A prática de inspecionar alimentos continuou seu curso, chegando à Idade Média, onde também encontramos uma política sanitária preocupada com o comércio nas ruas. Contudo, no que concerne à qualidade destes, nota-se um certo desconhecimento ou, até mesmo descaso, quando se analisa a regulamentação do comércio de alimentos: venda de carnes suspeitas; de alimentos de qualidade inferior para estrangeiros e o envio de carnes de animais doentes para os hospitais. Medidas baseadas em teorias médicas da Antiguidade (Rosen, 1994), talvez justificadas, pela quase total ausência, na época, de conhecimentos científicos.

Chaves e col. (2000), relatam que o comércio de alimentos nas ruas do México data do período pré-Hispânico, comércio este dotado de uma grande variedade de alimentos.

No Brasil, mais especificamente no Município de São Paulo, as feiras-livres iniciaram no século XVII, sendo oficializada em 1687, para a venda de “gêneros da terra, hortaliça e peixe, no Terreiro da Misericórdia” (São Paulo, Município, 2001).

A estruturação das feiras fora da cidade deu-se no fim do século XVIII e início do século XIX, nos locais de parada das tropas, e a Feira de Pilatos, no Campo da Luz, estabelecida pelo Governador Melo Castro de Mendonça, que se assemelha mais às feiras atuais (São Paulo, Município, 2001).

Em 1914, por ato do Sr. Washington Luiz P. de Souza, então Prefeito do Município de São Paulo, foi criada oficialmente a feira-livre, sendo esta realizada no Largo General Osório, somente a título de experiência e, contando com a participação de 26 feirantes. A partir desta, a segunda e a terceira, já contaram com 116 feirantes e foram realizadas nos Largos do Arouche e Morais de Barros, respectivamente (São Paulo, Município, 2001).

No ano de 1915, o Município contava com 7 feiras, distribuídas da seguinte forma: duas no Largo do Arouche, duas no Largo General Osório e as restantes no Largo Morais de Barros, Largo São Paulo e Rua São Domingos.

A concessão de venda de produtos não alimentícios, nas feiras-livres, deu-se pelo Ato nº 625, de 28/05/34, do Sr. Prefeito Antônio Carlos Assumpção. Este Ato, ainda incutiu no feirante a ética profissional e noções de higiene (São Paulo, Município, 2001).

Em 1948, durante o mandato do Prefeito Paulo Lauro, foi determinada a instalação de pelo menos uma feira-livre semanal em cada bairro ou sub-distrito.

Um momento importante neste comércio varejista, foi à reorganização das feiras-livres desde a sua forma de criação, dimensões, disposição das bancas por ordem cronológica e ramo de comércio até a categorização em Oficiais e Experimentais, através do Decreto nº 5.841, 15/04/64, tido como “um dos mais detalhados e completos” elaborados pelo Município de São Paulo (São Paulo, Município, 2001).

Pelo Decreto nº 11.199, de 02/08/74, as feiras ganham o “caráter supletivo de abastecimento”. Determina a utilização de “equipamentos isotérmicos especiais” para a venda de carnes e peixes, bem como de uniformes pelos feirantes.

O Decreto nº 25.545, de 14/03/88, que atualmente regula as feiras-livres, no sentido de implantação, licenciamento, equipamentos, através da Lei nº 11.683, de 17/11/94, regulamentou a comercialização de aves, vísceras e pescados (São Paulo, Município, 2001).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), criada através da Lei Federal nº 9.782, em 26/01/99 (Brasil, 1999), proporciona orientação e informação para os Órgãos Estaduais e Municipais, onde cada Estado da União deve basear o seu próprio, de modo a melhorar as condições higiênico-sanitárias de todos os tipos de estabelecimentos comerciais, principalmente o de alimentos.

O que chama a atenção no Brasil, é que, mesmo nos manuais de boas práticas, o comércio varejista de alimentos, como as feiras-livres, é muito pouco discutido, principalmente quando se leva em conta que, frutas e verduras são importantes para a saúde e bem estar das pessoas.

Para garantir a qualidade dos alimentos a Lei nº 10.085 de 17/06/86, em seu Anexo, cláusula segunda, delega à Prefeitura a fiscalização de hortas, feiras-livres, vendedores ambulantes, mercados municipais, mercearias, quitandas, avícolas, açougues, peixarias e outros estabelecimentos que comercializem alimentos (São Paulo, Estado, 1986).

Entretanto, de acordo com a Lei 10.153 de 07/10/86, a fiscalização da Prefeitura, será somente sobre os estabelecimentos varejistas de gêneros alimentícios, ficando a critério da Supervisão Geral de Operações da Secretaria Municipal de Abastecimento (SEMAB), o controle técnico, administrativo e operacional de mercados municipais e feira-livres, atribuições estas definidas pela Lei Municipal nº 10.311/87, Decretos nºs 25.545/88, 34.341/94 e 34.612/94, que visam a promoção, viabilização e fiscalização da distribuição e consumo de gêneros alimentícios de boa qualidade, incluindo-se aí a fixação de normas, preceitos de funcionamento e padrões sanitários (Silva Jr, 1997).

Em termos de legislação, pode-se constatar que, de 1906 a 1999, quinze leis e Decretos-lei foram criados visando sempre os alimentos, de forma que estes chegassem em melhores condições, ao consumidor e, principalmente, impedindo que fossem veículo de agentes patogênicos através de alimentos (Germano e col., 2000). Segundo Silva Jr. (1997), “todas estas publicações oficiais visam um melhor entrosamento entre o que se vai produzir com o que se vai fiscalizar, tendo como consequência um alimento com melhor qualidade higiênico-sanitária”

Contudo, após noventa e cinco anos, pode-se observar que, nenhuma lei é, por si só eficaz e, que o processo de educação para a mudança de comportamento do produtor e da população, teria um melhor resultado (Germano, 2001), uma vez que, como

consumidores que somos, com maior acesso à informação, pode-se evidenciar o não cumprimento dessas leis.

2. IMPORTÂNCIA SOCIAL DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS NAS RUAS

Como se sabe, no país dos contrastes, convivem bem, pelo menos na televisão, requentados no mesmo caldeirão que deve sempre cozinhar – mas nunca ferver – a pessoa e o indivíduo, o campo e a cidade, Jeca Tatu e Ayrton Senna, Pelé e Xuxa, o fiscal do Paraíso e o paraíso fiscal, o Ratinho e a leptospirose, o padre santo e a mocinha ‘pecadora’.

Ibanhes, 1999.

2.1. O comércio informal: vendedores ambulantes

O trabalho informal é definido por Ibanhes (1999) como uma “*relação independente que fixa os compromissos diretamente entre as próprias partes, com inexistência de mecanismos de regulação dos salários e ausência de proteção ou legislação específica por parte do Estado*”.

Uma das categorias que tem crescido muito é o comércio informal, caracterizado pelos vendedores ambulantes, denominados popularmente como *camelôs*, que são repudiados por muitos, apreciados por alguns e indiferentes a muito poucos (Ibanhes, 1999).

Segundo o mesmo autor, esse crescimento explicita várias das muitas facetas dos dilemas sociais e econômicos enfrentados atualmente pela sociedade brasileira, evidenciando o processo migratório das populações nordestinas rumo às grandes

metrópoles ou ainda das camadas compostas por desempregados dos vários setores da economia, principalmente da indústria, somando-se ainda, àquela população em idade ativa não absorvida pelo mercado formal de trabalho.

Segundo Hoffmann e col. (2000), esse quadro se manifesta, também, pela reduzida oferta de emprego, levando a população a buscar alternativas mais econômicas.

Já para Hanashiro e col. (2001), o acentuado aumento da comercialização dos alimentos nas vias públicas, ocorre em resposta às condições sócio-econômicas dos grandes centros urbanos dos países em desenvolvimento.

Para Generoso e col. (2000), o comércio de alimentos nas ruas é uma característica do estilo de vida dos países com alto índice de desemprego, baixos salários, limitadas oportunidades de trabalho e rápida urbanização.

A presença dos camelôs mesclada à paisagem urbana, é reflexo dos paradoxos típicos da sociedade brasileira, traz a convivência e a sobreposição dos altamente discrepantes padrões sócio-econômicos-culturais, levando à consideração de normalidade onde, a diferença é a regra e a igualdade a exceção (Ibanhes, 1999).

2.2. O comércio de alimentos nas ruas

A produção de alimentos para uma população é um desafio, que vem sendo enfrentado desde o surgimento das comunidades. Ao mesmo tempo em há necessidade dos alimentos para a manutenção do organismo e, conseqüentemente, da saúde, eles também podem gerar riscos e promover doenças. Para que isso não ocorra, a ciência e a instauração de políticas sanitárias, têm ajudado consideravelmente, no sentido de que,

estes riscos, provenientes da produção e comércio dos alimentos, sejam evitados ou controlados.

Esse controle é importante uma vez que a alimentação de rua é responsável por parcela significativa na rotina dos indivíduos, como pode ser observado pelo trabalho realizado em Bamako, Mali (Ag Bendeche e col., 2000), com 74 famílias. Os autores demonstraram que, independente da classe social e econômica, de 19-27% do orçamento dos indivíduos é gasto com comida de rua, em função da proximidade do local de trabalho o que evita a perda de tempo, mesmo que, sob o ponto de vista da saúde, apresente inúmeras desvantagens, pois frequentemente, acaba-se por substituir o almoço tradicional por sanduíches (Coutinho e Carvalho, 2001).

A popularidade, os baixos preços e a facilidade de aquisição, são fatores preponderantes na propagação dos alimentos de rua, como fontes alternativas para a população trabalhadora (Hoffmann e col., 2000, Hanashiro e col., 2001).

Chaves e col. (2000), apontam que o comércio de alimentos nas vias públicas é um mal necessário e, apresentam aspectos positivos e negativos, já que em termos sociais e econômicos, é de grande ajuda ao trabalhador, pois é mais barato que nos restaurantes.

Se fosse feita uma estimativa com base nesses dados, em todos os países, ver-se-ia o universo de indivíduos que, diariamente, consomem alimentos sem qualquer tipo de controle de qualidade, e ficam expostos a riscos de doenças, como a cólera e a hepatite A, entre outras, conforme demonstrado por Abdussalam e Kaferstein (1993).

Entretanto, através deste comércio informal existem fatores sócio-econômicos que geraram o crescimento desenfreado da venda de alimentos nas vias públicas que, por sua vez, não está sujeita a qualquer forma de controle, incrementando as taxas de morbi-

mortalidade por doenças transmitidas por alimentos (Coutinho e Carvalho, 2001; Hoffmann e col., 2000).

Não apenas a água e os alimentos colocam a saúde em risco, mas principalmente quem os prepara. Em trabalho realizado com 305 vendedores e 235 consumidores de alimentos de rua, em Dakar, Faye e col. (1998), encontraram uma taxa de infecção de 60% para os vendedores e 45,5% para os consumidores, onde os protozoários foram os agentes predominantes nos dois grupos.

A higiene antes, durante e após a manipulação e preparo dos alimentos, ajuda na prevenção da contaminação por microrganismos patogênicos ou não. O manipulador funciona como veículo de contaminação dos alimentos, ou seja, quanto mais manipulação, maior será a ocorrência de microrganismos (Panetta, 1998c).

André e col. (1999), encontrou um grande número de bactérias nas superfícies de trabalho e instalações das salas de abate de matadouros, bem como nas facas, cestas plásticas e ganchos, que também apresentaram bolores e leveduras.

Em seus estudos com sanduíches naturais comercializados em São José do Rio Preto-SP, Hoffmann e col. (2000), manifestam suas preocupações com relação à qualidade, principalmente no que concerne às condições higiênicas no processamento e armazenamento, já que esse tipo de alimento é excessivamente manipulado.

3. LEGISLAÇÃO

Estamos, agora, devidamente aparelhados para, no interesse da população, fiscalizar com rigor e punir com severidade os infratores. Quem duvidar, que ouse experimentar.

Prefeito Jânio Quadros.

A saúde do consumidor deve ser protegida através da instituição de princípios legislativos que visem o controle de alimentos, mas nunca antes da educação, pois a higiene dos alimentos está intimamente ligada aos maus hábitos (Panetta, 1982).

Para que este e outros problemas sejam solucionados, torna-se de vital importância, a atuação da Vigilância Sanitária, que foi apregoada pela Lei nº 8.080 de 19/09/1990, assumindo a função de controle, de defesa da cidadania e do direito do consumidor.

Já, Abdussalamm e Kaferstein (1993), demonstraram que o binômio doenças veiculadas por alimentos versus condições de higiene, seria solucionado, educando e treinando os vendedores que comercializam alimentos nas ruas, uma vez que muitos são pobres, mal organizados, vulneráveis e sem preparo para defender-se contra a corrupção e exploração.

Na visão de Miguel e col.(2000) e Mendes (1998), é necessário que haja uma constante atualização, fiscalização e, principalmente o cumprimento da legislação, para que se obtenha alimentos de qualidade, desde a sua origem até o seu consumo.

Com o intuito de melhorar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, tendo em vista o aumento de surtos de infecções alimentares relacionadas a produtos hortifrutícolas frescos domésticos e importados, o Departamento de Saúde e Serviços Humanos, Departamento Americano de Agricultura (USDA) e a Agência de Proteção Ambiental (EPA), criaram o plano “Iniciativa para Garantir a Segurança de Produtos Hortifrutícolas Importados e Domésticos” e publicaram a “Orientação para o Setor Hortifrutícola - Guia para Minimização de Riscos Microbianos¹ em Produtos Hortifrutícolas Frescos”, onde avalia os “riscos microbianos” que estão relacionados a segurança dos alimentos, bem como as boas práticas no que concerne ao “cultivo, colheita, lavagem, classificação, embalagem e transporte de frutas e vegetais vendidos em forma não beneficiada”, mas sem apresentar o caráter de um documento legislativo (FDA, USDA, 1998)¹.

Na América Latina, a regulação da venda de alimentos nas vias públicas, varia de país para país, legislação esta, que ao visar apenas o controle microbiológico, deixa de adotar medidas mais emergenciais, como a educação sanitária de vendedores, pessoal do serviço de alimentação e, principalmente do consumidor (Bhat e Waghray, 2000).

O Brasil, como membro integrante do Codex Alimentarius, através da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Abastecimento, aprovou o Manual de Procedimentos Operativos da Vigilância Agropecuária Internacional, de modo a agilizar as ações de vigilância nos portos, aeroportos e fronteira, no que concerne a importação e exportação de alimentos (Panetta, 1982; Lima, 1998).

¹wwwvm.ctsan.fda.gov/~mow/pprodgui.htmh. 17/05/01

No ano de 2000, a Secretaria de Saúde Mexicana, através da Diretoria Geral de Qualidade Sanitária de Bens e Serviços, realizou um seminário onde, já pela temática abordada, “venda de alimentos nas ruas”, demonstrou sua clara preocupação com a saúde daqueles que vendem e consomem estes alimentos, buscando formas para uma fiscalização mais efetiva e uma melhora na qualidade dos alimentos comercializados nas vias públicas (México, 2000).

Visando a fixação de parâmetros para o que deveria ser fiscalizado, foi elaborado, por um grupo multidisciplinar, um Curso básico de Vigilância Sanitária, cujo módulo Controle Higiênico Sanitário de Alimentos, preparado pelo Dr. Êneor Alves da Silva Jr., acabou sendo transformado em Portaria (Portaria CVS 13), que orientaria o trabalho dos fiscais no Estado de São Paulo (Silva Jr., 1999).

Diante deste contexto, a questão “punir ou não punir”, torna-se difícil, tendo em vista a segurança com relação aos alimentos e ao consumidor. Neste sentido a vigilância sanitária, deve funcionar a serviço da população como instrumento de combate às irregularidades, na comercialização dos alimentos, e garantindo seus direitos (Hiluy e col., 1996).

4. PERIGOS À SAÚDE

O homem primitivo obteve aprendizado através de tentativas e erros, além das observações do comportamento de outros humanos e animais, verificando os alimentos que deveriam ser evitados ou ingeridos com cautela, em decorrência dos efeitos adversos gerados.

Torres, 2001.

As intoxicações alimentares resultam em milionárias perdas financeiras (Powell e Attwell, 2000). No Brasil, foram registrados, somente no ano de 2.000, 7.556 casos de doenças veiculadas por alimentos, dados estes que, podem estar muito abaixo do real (Aleixo, 2001).

Em muitos países, milhões de dólares são investidos em programas de treinamento e campanhas, com vistas para a higiene alimentar. Nos Estados Unidos, as doenças veiculadas por alimentos (DVAs) acometem cerca de 76 milhões de pessoas, levando 5.000 destas, ao óbito, motivo este, do lançamento de uma campanha preventiva de âmbito nacional, no final de Janeiro de 2001, pela Associação Médica Americana (Aleixo, 2001).

Loguercio e col. (2001) relatam que, na Europa, a *Listeria monocytogenes* é responsável pela contaminação de 6 a 12% de produtos tipo “delicatessen” crus e carnes

processadas e mais de 33% para embutidos secos. Os autores relatam ainda, na Espanha, a presença da bactéria em 21% das amostras de leite pasteurizado.

Em trabalho realizado com amostras de 351 doces de amendoim e 157 doces de leite, adquiridos em 10 bancas de ambulantes na Cidade de São Paulo, Rodrigues e col. (1998) observaram que 67,2 % dos doces de amendoim e 71,3% dos doces de leite estavam em desacordo com a legislação, pois apresentavam fragmentos de insetos, ácaros e pelos de roedores.

4.1. Perigos biológicos

Alguns dos fatores de risco encontram-se relatados nos trabalhos de Lim-Quizon (1994) e Ries (1992), ambos realizados durante as epidemias de cólera em Manila e no Peru, respectivamente. Demonstraram que a água com a qual se prepara o alimento, quando não está clorada, funciona como veículo da bactéria, associando a doença com o consumo de água, de bebidas e de alimentos comercializados nas ruas.

Assim, de acordo com o “Manual de controle higiênico-sanitário dos alimentos” (Silva Jr, 1999), os microrganismos são classificados conforme o tipo de influência que exercem sobre os alimentos, e podem ser:

1. benignos - quando modificam ou transformam o alimento, sem promover doenças (queijos, iogurtes, vinhos, entre outros); e
2. patogênicos - causam infecção intestinal, agredindo o epitélio com toxinas produzidas no intestino ou presentes no alimento.

A viabilidade e desenvolvimento dos microrganismos, estão condicionados a fatores como temperatura, umidade, pH, oxigênio, água e nutrientes (Silva Jr., 1.999). A utilização de água sanitária diluída, nas águas de preparo de alimentos e bebidas que são comercializados nas ruas, demonstrou uma redução significativa de coliformes fecais e totais e como consequência dessa prática, uma redução na contaminação destes alimentos e bebidas (Sobel, e col., 1998).

Leite Jr. e col. (2000) demonstraram a presença de *Salmonella* spp e *Staphylococcus aureus* em carne de sol, comercializadas à temperatura ambiente - como em feiras-livre. As amostras comercializadas sob refrigeração, apresentavam as mesmas bactérias, porém em quantidades inferiores.

A Organização Mundial de Saúde, estima que mais de 60% das doenças de origem alimentar, são toxinfecções alimentares, que acometem mais de 30% da população nos países industrializados, ocorrendo principalmente, devido à falta de higiene durante a preparação e manipulação do alimento, matérias-primas contaminadas, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente (Silva Jr., 1999; Aleixo, 2001).

Também importantes, são as parasitoses de caráter emergente, potencialmente transmitidas pelos alimentos, como é o caso da ciclosporidose (*Cyclospora cayetanensis*) e da criptosporidiose (*Cryptosporidium parvum*), ambos causadores de diarreias (INPPAZ-OMS, 1997).

Alguns autores, como Muleta e Ashenafi (2001), King e col. (2000) e Mosupye e Von Holy (2000), demonstraram, em seus trabalhos, a alta frequência de microrganismos em alimentos que são comercializados nas ruas, principalmente nos países de Terceiro Mundo.

O quadro **Quadro 1**, ilustra os microrganismos que, com mais freqüência, geram problemas de saúde:

QUADRO 1: Agentes etiológicos responsáveis pelas doenças transmitidas por alimentos mais freqüentes.

AGENTE ETIOLÓGICO	DOENÇA	ALIMENTOS ENVOLVIDOS
Bactérias		
<i>Bacillus cereus</i>	Diarréia, síndrome emética	Produtos cárneos, legumes, leite e derivados, cremes, sopas, molhos, ervas, especiarias e cereais.
<i>Clostridium botulinum</i>	Botulismo	Pescados, carnes, verduras, conservas
<i>Clostridium perfringens</i>	Diarréias	Carnes e produtos, embutidos, conservas de peixe, patês, queijos fermentados e ostras.
<i>Escherichia coli</i>	Infecções das vias urinárias, colite hemorrágica, infecções hospitalares, síndrome uremíca-hemorrágica, septicemias.	Carne moída (hambúrguer), aves, ovos, leite, queijos, verduras cruas, sucos de frutas.
<i>Mycobacterium bovis</i>	Tuberculose	Leite cru.
<i>Salmonella spp</i>	Salmonelose	Produtos lácteos, ovos, carnes e derivados, peixes, frutos do mar.
<i>Shigella spp</i>	Desintéria bacilar	Legumes, hortaliças, frutas, leite, queijo, manteiga, peixes, carnes, arroz.
<i>Staphylococcus aureus</i>	Infecções generalizadas	Todos os tipos de carnes e seus derivados, ovos, produtos com creme.
Viroses		
Hepatite A	Hepatite	Frutos do mar, frutas, verduras
Rotavírus	Distúrbios gastrintestinais	Água.
Parasitoses		
<i>Ascaris lumbricoides</i>	Ascariíase (lombriga)	Verduras cruas
<i>Taenia saginata</i>	Solitária/Cisticercose bovina	Carnes cruas/Mal cozidas
<i>Taenia solium</i>	Solitária/ Cisticercose suína	Carnes cruas/Mal cozidas
<i>Trichuris trichiura</i>	Tricuríase	Verduras e legumes
Protozooses		
<i>Entamoeba histolytica</i>	Amebíase	Verduras, frutas.
<i>Giardia spp</i>	Giardiíase	Verduras, água.
<i>Toxoplasma gondii</i>	Toxoplasmose	Carnes bovinas, suínas e ovinas.

Fonte: adaptado do “Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos” (Silva Jr., E.A., 1999) e “Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos” (Germano, P.M.L; Germano, M.I.S., 2001).

Hanashiro e col. (2001), em estudo realizado nos meses de outono, utilizando amostras de alimentos que eram comercializados nas ruas da Cidade de São Paulo, isolaram *E.coli*, *S.aureus* e *B.cereus*, demonstrando que 30% das amostras encontravam-se inapropriadas para o consumo. Salientam ainda que, os resultados, no que concerne a qualidade microbiológica, poderiam ser piores nos meses em que a temperatura ambiente é mais elevada.

Ritter e col. (2001), em trabalho realizado com carne moída, comercializada no Mercado Público de Porto Alegre, encontraram uma grande quantidade de coliformes fecais e totais, inclusive *Staphylococcus aureus*, atribuindo este fato às péssimas condições higiênico-sanitárias tanto do local, como na manipulação.

As toxinfecções provocadas por *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp, presentes em carnes “in natura” e derivados podem ser evitadas com a instituição de medidas relativas à higiene das instalações, utensílios e principalmente medidas que visem a educação tanto dos manipuladores como dos consumidores (Germano e col., 1993).

Caballero e col. (1998), em seus estudos com alimentos comercializados nas ruas de Cuba encontraram coliformes totais (34,8 %), *Staphylococcus aureus* (4,8%) e *Salmonella* spp (3,5%) nas amostras pesquisadas, o que representa alto risco para a saúde dos consumidores.

Em termos de local e equipamentos, Fonseca e col. (1982) encontraram um alto percentual de contaminação (94,12%) por *Staphylococcus aureus*, através da análise de

amostras de tábuas, serras e moedores de carne, de 17 estabelecimentos, instalados no Mercado Público de Porto Alegre.

Isso demonstra a importância da qualidade da matéria-prima e da higiene das instalações e utensílios (Germano e col., 1993) e sugere que existe um desconhecimento de boas práticas de higiene, por parte dos indivíduos que vendem os alimentos, no que diz respeito à higiene pessoal, bom procedimento de preparo e, até mesmo, no descarte dos restos dos alimentos (Azanza e col., 2000).

A *Escherichia coli*, encontrada na flora normal de seres humanos e outros mamíferos (Bromberg, 1997) tem, atualmente sua transmissão facilitada pela preparação e distribuição da comida, principalmente a oriunda de carne moída mal cozida (Jaeger e Acheson, 2000).

Outros produtos, além dos cárneos geram problemas de saúde. Segundo Oliveira e col. (1992), a maioria das infecções intestinais são determinadas por parasitas, protozoários e helmintos, veiculados por hortaliças que receberam água de irrigação com contaminação fecal (Panetta, 1997; Leite e col., 2000).

Em análise com amostras de águas de irrigação de 57 hortas de Fortaleza –CE, Leite e col. (2000). observaram que estas não sofriam nenhum tratamento prévio, sendo que em 93,5% detectaram a presença de coliformes totais e, em 65,2 % de coliformes fecais. Os autores ainda relatam que todas as hortas utilizavam adubo orgânico não tratado e, em 80,4 % não existia local adequado para os trabalhadores defecarem.

Oliveira e col.(1992) estudando a contaminação por enteroparasitas em verduras comercializadas na Região Metropolitana de São Paulo, observaram níveis de 40% para alface lisa, 58% para a alface crespa, 62% para a escarola e 78% para agrião. Oliveira

(1991) relata que, o hábito de consumir hortaliças cruas, possibilita a exposição de um grande número de pessoas às formas de transmissão destes parasitas, principalmente os provenientes de feiras-livres.

Em trabalho semelhante com 30 amostras de alface tipo lisa, comercializadas em Niterói-RJ. Amorim e col. (2000), verificaram que 66,6 % apresentavam coliformes fecais acima do limite estabelecido pela legislação, 11,1% estruturas parasitárias patogênicas e em 48,1 % larvas de nematóides.

Um estudo realizado por Bhat e Waghray (2000), demonstrou que frutas e legumes comercializados cortados ou fatiados nas ruas de Calcutá e Pune, continham um elevado percentual de contaminação bacteriana, incluindo-se, entre elas, o *Vibrio cholerae*.

4.2. Perigos químicos

As substâncias químicas estão presentes, com frequência, nos alimentos de qualquer origem, interferindo diretamente na saúde da população consumidora.

Há relatos de ocorrência de intoxicações químicas ocorridas após o êxodo do Egito, em decorrência da ingestão de codornas contaminadas por semente de cicutas, que, segundo a narrativa bíblica, causou a morte de muitos hebreus (Torres, 2001).

Em 1800 uma epidemia denominada de “Doença do leite” assolou muitos povoados dos Estados Unidos em função da presença de trimetol no leite, proveniente de um determinado tipo de planta muito apreciado como fonte alimentar pelos animais (Torres, 2001).

Segundo Torres (2001) o consumo de carne pode representar perigo em função da sua contaminação, mesmo pequena, por pesticidas, antibióticos e hormônios.

4.2.1. Aditivos alimentares

Em estudos realizados por Abdussalam e Käferstein (1993), em alimentos comercializados nas ruas de países em desenvolvimento, observou-se a presença de elementos químicos e aditivos alimentares, como corantes e conservantes proibidos. Os autores ainda relatam que tal prática pode estar correlacionada à adulteração e à falsificação desses alimentos.

Na Holanda, verificou-se que verduras, raízes e tubérculos, de vegetais constituíam-se como principais fontes de contaminação por nitrato, importante aditivo alimentar utilizado como conservante (Oliveira, 2001).

Segundo Torres (2001) os nitritos são utilizados como elementos para a coloração na produção de bacon e podem levar à produção de compostos potencialmente carcinogênicos. O mesmo autor ainda refere estudos americanos que demonstram a presença de resíduos de pesticidas, em várias fontes de alimentos, incluindo a carne, cujos níveis apresentavam-se dentro dos limites de tolerância (Torres, 2001).

4.2.2. Substâncias tóxicas presentes

Em muitos alimentos de origem vegetal existem substâncias tóxicas naturalmente presentes que podem gerar intoxicações, como a solanina encontrada na batata, tornando-as esverdeadas quando expostas à luz. Para tanto a população deve ser alertada

para a não ingestão de batatas esverdeadas, pois se houver uma alta quantidade da toxina, ocorrerão alterações neurológicas (Torres, 2001).

Para Abdussalam e Käferstein (1993), o nível de chumbo liberado pela combustão dos veículos automotivos parece não comprometer suficientemente os alimentos, porém ressaltam que o assunto deve ser melhor investigado.

5. OS VEGETAIS NA NUTRIÇÃO HUMANA

A principal atividade econômica do Brasil é a agricultura, o coloca como um dos maiores produtores de frutas e hortaliças do mundo, cuja importância em termos nutricionais é indiscutível. Os vegetais representam a única fonte alimentar de fibras (Machado e Santiago, 2001).

Entretanto, grande parte das doenças como as infecções alimentares, são veiculadas por vegetais contaminados.

Oliveira (1991) relata que as hortaliças consumidas na Região metropolitana de São Paulo são, geralmente, provenientes de pequenas propriedades, localizadas no chamado “Cinturão Verde”, cujas condições e práticas de cultivo são inadequadas do ponto de vista higiênico-sanitário.

Um estudo realizado por Germano e col. (1998), demonstrou que as hortaliças oferecidas para consumo humano, apresentavam elevados níveis de contaminação por protozoários e helmintos. Para os autores, essa situação é decorrente da contaminação do solo por fezes humanas e animais liquefeitas utilizadas como adubos orgânicos, até mesmo pela utilização de águas para a irrigação, também contaminadas por excrementos de humanos e animais.

Takayanagui e col.(2001) realizaram uma avaliação microbiológica de verduras comercializadas em 172 estabelecimentos, no município de Ribeirão Preto, provenientes de hortas, na grande maioria, do próprio município, demonstrando contaminação em 67% das hortaliças. Coliformes fecais e enteroparasitas foram encontrados em 63% e

33% respectivamente, das amostras analisadas, mas, somente em 9% detectou-se presença de *Salmonella* spp. Os pontos de vendas das hortaliças com maior frequência de resultados inadequados, foram mercearias (92%), CEAGESP (75%), quitandas e vendedores ambulantes (71%), feiras-livres (69%), supermercados (52%) e hortas (18%).

6. O MANIPULADOR

A qualidade dos alimentos está diretamente relacionada à segurança de consumidores, tendo em vista que, as toxinfecções alimentares ocupam hoje, um lugar de destaque, merecedoras de inúmeras publicações.

Felipe e col.(1995), Panetta (1998c) e Generoso e col. (2000) abordam a forte relação entre a ocorrência de microrganismos e os alimentos que sofreram manipulação, fator importante, pois, o manipulador pode estar eliminando microrganismos patogênicos sem que apresente qualquer manifestação clínica que indique a presença do agente.

Segundo Mendonça e col. (2002), alguns dos manipuladores são semi ou totalmente analfabetos sem ter, muitas vezes, consciência de que hábitos como lavar as mãos antes e após manipular os alimentos afastaria, sobremaneira, às contaminações biológicas.

Ao analisar o material coletado das mãos de 30 manipuladores de alimentos de um restaurante universitário, Silva e col. (2000), observaram a presença de coliformes fecais em 80% das amostras e, *Staphylococcus aureus* em 53,3%, situação esta que, segundo os autores, evidencia higienização inadequada das mãos antes e durante a manipulação dos alimentos.

Na avaliação da flora microbiana das mãos de 37 manipuladores de alimentos em vias públicas, Generoso e col. (2000) verificaram a presença de *Yersinia* spp (24%), *Klebsiella* spp (14%) e em 5% deles *Serratia* spp e *Staphylococcus* spp.

Para Felipe e col. (1995), a *Salmonella* spp é responsável pela maioria dos surtos, chegando aos alimentos através de fezes humanas, animais ou águas poluídas por dejetos humanos e, a partir daí, são transmitidos para os alimentos através das mãos, utensílios e equipamentos.

7. A PROBLEMÁTICA DAS FEIRAS-LIVRES

7.1. Uma definição para esse tipo de comércio varejista

Correia (1995), considera as feiras-livres como uma das formas mais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo, constituindo um equipamento móvel, com circulação dentro da área urbana.

Segundo a Secretaria Municipal de Abastecimento, o Município de São Paulo conta, hoje com, aproximadamente, 900 (novecentas) feiras-livres distribuídas da seguinte forma:

Dia da Semana	Número de feiras
Domingo	185
Terça-feira	121
Quarta-feira	141
Quinta-feira	139
Sexta-feira	120
Sábado	176
Total de feiras	882

Realizadas de terças-feiras a domingos em locais diferentes e pré-estabelecidos, pela Secretaria Municipal de Abastecimento (SEMAB), suas instalações são constituídas pelo conjunto de barracas ou bancas, onde as mercadorias ficam expostas.

A SEMAB classifica as feiras-livres em categorias, de acordo com o comércio de produtos: categoria "A", que comercializam produtos hortifrutigranjeiros (região central da cidade); categoria "B", comercializam hortifrutigranjeiros, cereais, laticínios, produtos

cárneos e derivados de farinha (ao redor das de categoria “A”); categoria “C”, os mesmos das categorias anteriores e roupas (localizadas na periferia) e, as de categoria “E”, são de emergência e não são permanentes (localizam-se na periferia).

7.2. O comércio de alimentos nas feiras-livres

A comercialização de alimentos nas feiras livres, apresenta muita controvérsia do ponto de vista sanitário, em virtude das deficiências higiênico-sanitárias. A falta de instalações como sanitários, local para lavar as mãos e utensílios, descarte da água utilizada e do lixo, propiciam condições que podem levar ao desencadeamento de enfermidades, na população consumidora (Moy e col., 1997; Panetta, 1998a; Catanosi e col., 1999; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano e col., 2000).

Florentino e col. (1997), encontraram uma alta contaminação (55%) em 60 amostras de carne moída, comercializadas em feiras livres de Campina Grande, PB, atribuindo este resultado às precárias condições higiênico-sanitárias, desde o local de abate, manipulação, até a moagem. Crêem que os microrganismos presentes na superfície de trabalho e nas instalações seriam introduzidos e distribuídos para a carne.

Há que se considerar ainda, que os alimentos em geral de origem animal- ou de qualquer espécie- ficam expostos em “barracas”, num meio insalubre, sujeitos à ação de poeiras geradas pela contaminação atmosférica, em função da liberação de gases emitidos por veículos (Correia, 1995; Catanosi e col., 1999; Germano e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000), e também aos insetos, quando não estão protegidos (Germano e Germano, 2001).

Em paralelo, a manipulação inadequada, a falta de higiene das bancas e dos equipamentos, bem como a contaminação cruzada entre os produtos expostos, pode alterar a qualidade dos alimentos ali comercializados (Correia e Roncada, 1997).

Um outro aspecto a ser considerado, neste tipo de comércio, é a manutenção da temperatura. Alimentos como carnes, laticínios e pescados, quando expostos a temperaturas inadequadas alteram-se rapidamente, sobretudo nos meses de verão, onde as temperaturas são elevadas, necessitando de um controle rigoroso para garantir a qualidade do produto (Grünspan e col.,1996; Moy e col., 1997; Correia e Roncada, 1997; Panetta, 1998a; Catanosi e col., 1999; Leite Jr.e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano e col., 2000).

Ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias dos queijos coloniais comercializados nas feiras-livres de Pelotas- RS, Vieira e col. (2000) verificaram a presença de coliformes fecais e *Staphylococcus aureus* em 66,6% e 100%, respectivamente, das amostras analisadas (n=12), resultado este que, segundo os autores, são superiores ao máximo permitido pela legislação.

Os resultados de Vieira e col. (2000) sugerem a utilização de matéria prima contaminada, más condições de higiene dos manipuladores, dos balcões e equipamentos das feiras-livres.

Para Correia (1995), os consumidores que adquirem queijos nas feiras-livres, acabam levando um produto, que na grande maioria das vezes, não atende a legislação, tendo em vista que, em seu estudo, três quartos das 141 amostras de queijos pesquisadas encontravam-se em condições precárias de higiene.

Em estudo semelhante realizado por Almeida Filho e Nader Filho (2000) com 80 amostras de queijos tipo “frescal”, coletadas em 20 pontos de vendas em Poços de Caldas (MG), 40 (50,00%) apresentavam 10^3 ufc/g de *Staphylococcus aureus*, valor este estabelecido como limite máximo permitido pelo Ministério da Saúde. Os maiores valores médios foram observados nas amostras obtidas nas feiras-livres ($13,1 \times 10^5$ ufc/g), uma vez que o produto é mantido à temperatura ambiente por tempo prolongado,

Durante a análise de camarões secos, vendidos nas feiras e mercados de São Luiz, no Maranhão, Nascimento e col.(2001) observaram elevados índices de coliformes totais, bolores e leveduras, o que evidenciou condições insatisfatórias de higiene e, entretanto, não existem padrões estabelecidos para este tipo de alimento.

Nascimento e col.(2001), ainda discutem, a presença de *S. aureus* em camarões frescos e na superfície de bancadas nas feiras livres de Fortaleza (CE), chamando a atenção para estas bactérias que são oriundas das fossas nasais, boca e pele, e introduzidas no pescado por manipulação humana (RIEDEL, 1992).

A proposta do presente trabalho, parte da premissa que, mesmo com os avanços científicos e tecnológicos na área de alimentos, ainda assim, existem riscos à saúde do consumidor, que pode contar com a legislação, como respaldo à proteção de sua saúde.

II. OBJETIVOS:

1. OBJETIVOS GERAIS

Para se entender as causas dos riscos do comércio de alimentos nas feiras-livres, objetivou-se **avaliar a eficiência da Legislação vigente, com relação às condições higiênico-sanitárias das feiras-livres instaladas no Município de São Paulo**, frente às normas vigentes, ponto fundamental e correlato às questões supracitadas. Para tanto, foram traçados os:

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Diagnosticar as condições higiênico-sanitárias das feiras-livres, instaladas no Município de São Paulo, de acordo com seus aspectos físicos e ambientais;
2. Verificar as condições de conservação e higiene dos alimentos expostos para comercialização, buscando associar este fato, com o risco para a qualidade dos alimentos e segurança para a saúde do consumidor;
3. Verificar as condições de higiene pessoal dos feirantes, equipamentos e utensílios, utilizados durante o comércio, para que se possa avaliar se esta, é uma condição de risco para a qualidade dos alimentos ali comercializados; e
4. Discutir a segurança do consumidor, em relação aos riscos a que o mesmo está sujeito, quando do não cumprimento da Legislação vigente.

III. MATERIAL E MÉTODOS

1. Tipo do estudo

Foi realizado um estudo transversal, observacional, apresentado num contexto descritivo, de modo a facilitar a análise e permitir um levantamento de hipóteses que gerem outras investigações.

2. Amostragem

Para a realização deste estudo foram avaliadas 50 (cinquenta) feiras-livres, obtidas por amostragem de conveniência, que estão instaladas no Município de São Paulo, e distribuídas pelas Zonas compreendidas na Capital: Norte, Sul, Leste e Oeste, sendo que, as feiras realizadas na Zona Central serão incluídas e distribuídas nas Zonas de maior proximidade.

3. Instrumento para coleta de dados

Para o levantamento do diagnóstico, foi elaborado um formulário (ANEXO 1), específico para esse fim e previamente testado, com o objetivo de garantir a qualidade dos dados, utilizando-se como referência, as determinações contidas no Decreto nº 25.545/88, onde foram observados vários aspectos que também foram utilizados como variáveis para o estudo, assim divididos:

- a. Aspectos gerais das feiras-livres** - avaliação quanto ao local de instalação observando-se as características em termos de área física.
- b. Comércio paralelo** – presença de comércio ambulante na área física destinada à feira-livre.

c. Comércio de gêneros alimentícios - após a primeira avaliação, o comércio de gêneros alimentícios foi dividido em blocos, por grupos e subgrupos, de acordo com sua categoria, como no Decreto base, de modo a facilitar a coleta de dados:

- , **Peixarias, aves, laticínios, pastéis, caldo de cana, hortaliças, frutas e derivados de farinha** – A análise das condições higiênico-sanitárias, foi realizada em todas as barracas de cada grupo ou subgrupo, onde foram observados os seguintes aspectos, utilizados como variáveis para o estudo:
- , **Local de trabalho** - espaço físico ocupado pelo feirante;
- , **Equipamentos e utensílios** - estado de conservação dos mesmos;
- , **Conservação dos alimentos** - condições de armazenagem, exposição e venda dos produtos durante o comércio, para cada grupo ou subgrupo;
- , **Pessoal** - higiene pessoal e do vestuário dos feirantes.

4. Análise dos dados

A análise dos resultados foi realizada de forma descritiva, onde os dados foram compilados de acordo com as variáveis em questão e apresentados em gráficos e tabelas de frequência simples expressos em número e percentagem.

A interpretação dos resultados foi efetuada com base na bibliografia e dados obtidos.

IV. RESULTADOS E DISCUSSÃO

1. AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS GERAIS DAS FEIRAS LIVRES

Os aspectos gerais observados nas feiras-livres, estão apresentados a seguir (Tabelas 1 e 2).

Tabela 1 Distribuição em número e percentagem, referente à distância mínima de 100 m., de determinados estabelecimentos, para a instalação de feiras-livres, na Cidade de São Paulo.

Estabelecimento	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Hospitais	44	88,00	06	12,00	50	100
Morgues	50	100,00	00	0,00	50	100
Postos de combustível	42	84,00	08	16,00	50	100
Templos religiosos	43	86,00	07	14,00	50	100
Escolas	37	74,00	13	26,00	50	100

A **Tabela 1**, mostra a instalação de feiras-livres nas ruas com escolas (26,00%) e templos religiosos (14,00%), o que, provavelmente, deve gerar algum transtorno, já que, de acordo com o Decreto nº 25.545, à distância das feiras-livres destes estabelecimentos, deveriam ser, no mínimo de 100 metros. Postos de vendas de combustíveis (16,00%) e hospitais (12,00%), também nas ruas em que se realizavam as feiras-livres, são tidos como fatores de risco em decorrência dos gases liberados pelos veículos que entram e saem destes estabelecimentos bem como, o lançamento de águas residuais dos mesmos, como pode ser verificado.

Tabela 2 Distribuição em número e percentagem, quanto às características das ruas para a instalação de feiras-livres na Cidade de São Paulo.

Características	CERTO		ERRADO		NA		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Sem prejuízo ao tráfego	43	86,00	07	14,00			50	100
6m de largura entre as guias	39	78,00	11	22,00			50	100
Planas	27	54,00	23	46,00			50	100
Pavimentadas	50	100,00	00	0,00			50	100
Preferencialmente asfaltada	47	94,00	03	6,00			50	100
Contendo bocas-de-lobo	33	66,00	17	34,00			50	100
Pescado junto às bocas-de-lobo	16	32,00	25	50,00	09	18,00	50	100
Fácil estacionamento para feirantes	40	80,00	10	20,00			50	100
Estacionamento para usuários	33	66,00	17	34,00			50	100
Contendo instalações sanitárias	02	4,00	48	96,00			50	100
Sem trânsito de veículos	46	92,00	04	8,00			50	100
Sem comércio ambulante	02	4,00	48	96,00			50	100

(1) N.A. - Não se aplica.

Pela análise da **Tabela 2**, podemos verificar que a maioria das feiras-livres (86,00%) não causa prejuízos ao tráfego de veículos.

Apesar de 100,00% das ruas onde as feiras-livres estão instaladas serem pavimentadas e, 94,00% asfaltadas, somente 54,00% eram planas (**Figura 1**), visto que na maioria, as águas provenientes das barracas, principalmente, de pescados e aves, desciam pelo meio-fio e, até pelo meio da rua, misturadas aos restos provenientes de outras bancas, criando um ambiente sujo e fétido, já que 34,00% das ruas não eram providas de bocas-de-lobo encontrando-se, portanto, em total desacordo com o Decreto nº 25.545/88.

O trânsito de veículos dentro das feiras-livres (8,00%), mesmo em poucas ruas,

deveria ser inexistente, tendo em vista a geração de um meio insalubre pela ação de poeiras e contaminação dos alimentos expostos, por gases liberados pelos mesmos, conforme já abordado na **Tabela 1**.

A falta de sanitários para os feirantes em 96,00% dos locais em que estão instaladas as feiras-livres é um grave problema de saúde pública, em função de propiciar condições para o desencadeamento de determinadas doenças na população consumidora, já que impede o feirante de poder realizar processos de higiene simples, como lavar as mãos, o que, por sua vez, acaba por comprometer a qualidade do alimento comercializado.

O que mais chama a atenção, é o comércio ambulante dentro das feiras-livres, presente em 96,00% delas. Esse comércio paralelo, além de estabelecer “concorrência” com os feirantes cadastrados, não gera tributos para a Receita Municipal e podem acarretar problemas, inclusive de saúde para os consumidores, uma vez que, os produtos por eles comercializados, não sofrem e nem sofreram nenhum tipo de fiscalização pelo Órgão Sanitário. Os produtos comercializados pelos ambulantes vão desde inofensivos panos de prato até alimentos que, ficam expostos sem as mínimas condições de armazenamento e higiene.

Através do **Gráfico 1** observa-se que, a maioria dos alimentos comercializados por ambulantes, nas feiras-livres de São Paulo, era de origem vegetal, como coco ralado, ervas-medicinais, verduras e legumes em geral, inclusive derivados do milho (curau, pamonha) e da mandioca (bolo de tapioca, mandioca "quentinha", cozida na hora), como podem ser vistos nas **Figuras 2, 3 e 4**.

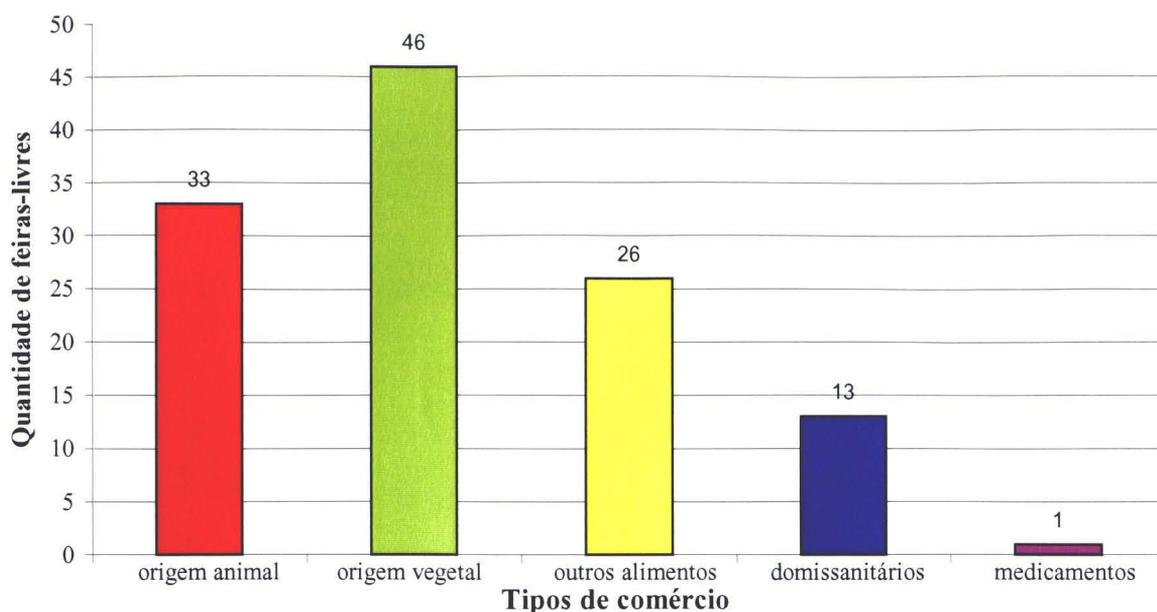


Gráfico 1. Comércio ambulante de feiras-livres do Município de São Paulo.

O comércio de alimentos de origem animal foi encontrado em 33 das 50 feiras-livres avaliadas (**Figuras 5 e 6**). Totalmente ignorantes aos riscos, os ambulantes expunham os alimentos como carne de bovinos, suínos e pescados, até mesmo os derivados do leite, como iogurtes e queijos, em bancas sem as mínimas condições de higiene e sem a devida manutenção da temperatura.

Também comercializados por ambulantes, estavam os alimentos prontos para consumo, como as massas, comidas japonesa/chinesa, doces caseiros, espetinhos de carnes (churrasco), todos fora de refrigeração e expostos ao ambiente sem proteção.

Os comércios ambulantes que mais chamaram a atenção, mesmo que não sejam de alimentos e estejam em tão pequeno número, em função do perigo que representa para o consumidor despreparado, foram os de domissanitários (hipoclorito de sódio; detergentes, pastas de brilho, amaciantes, produtos com amoníaco) comercializados em garrafas plásticas de refrigerantes e medicamentos, como diversos comprimidos, xaropes para tosse e, na mesma banca, cigarros, pilhas, pentes.



Figura 1. Foto de uma rua inclinada, onde se instala uma das feiras-livres, no Município de São Paulo, 2001-2002.

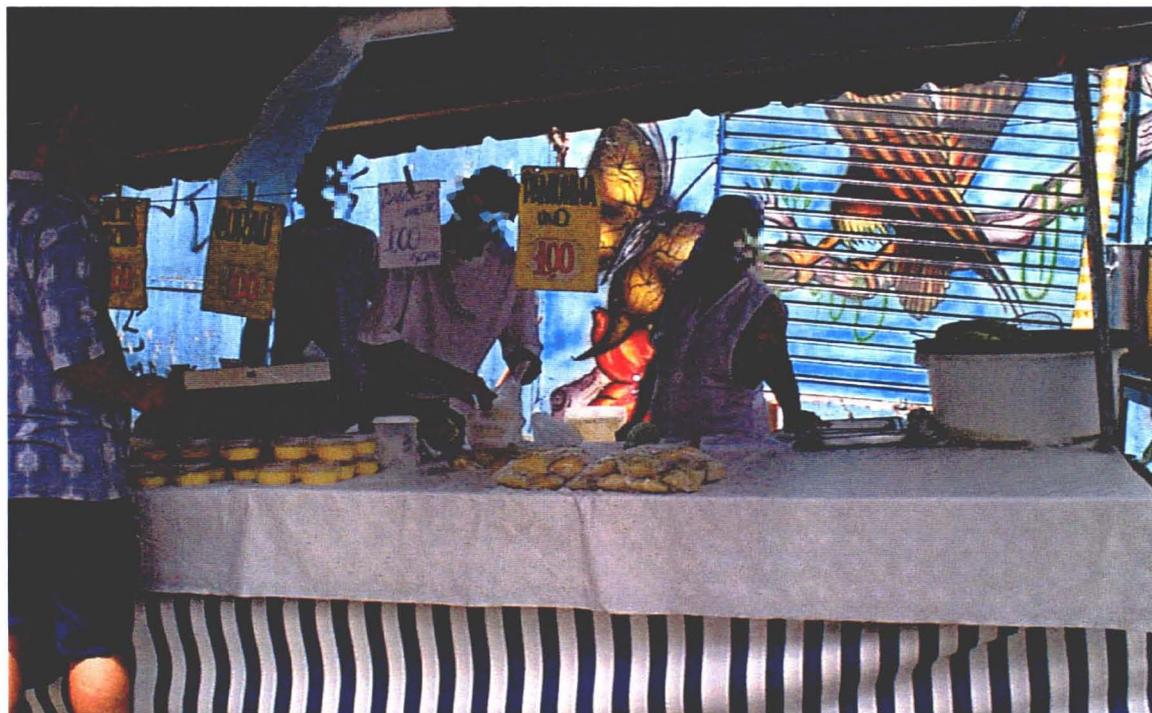


Figura 2. Comércio ambulante de alimentos: venda de derivados do milho das feiras-livres, no Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 3. Comércio ambulante de alimentos (seta): venda de frutas em uma das feiras-livres, no Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 4. Comércio ambulante de alimentos: venda de alho em uma das feiras-livres, no Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 5. Comércio ambulante de alimentos: venda de carne “in natura” em feiras-livres,
no Município de São Paulo, 2001-2002.

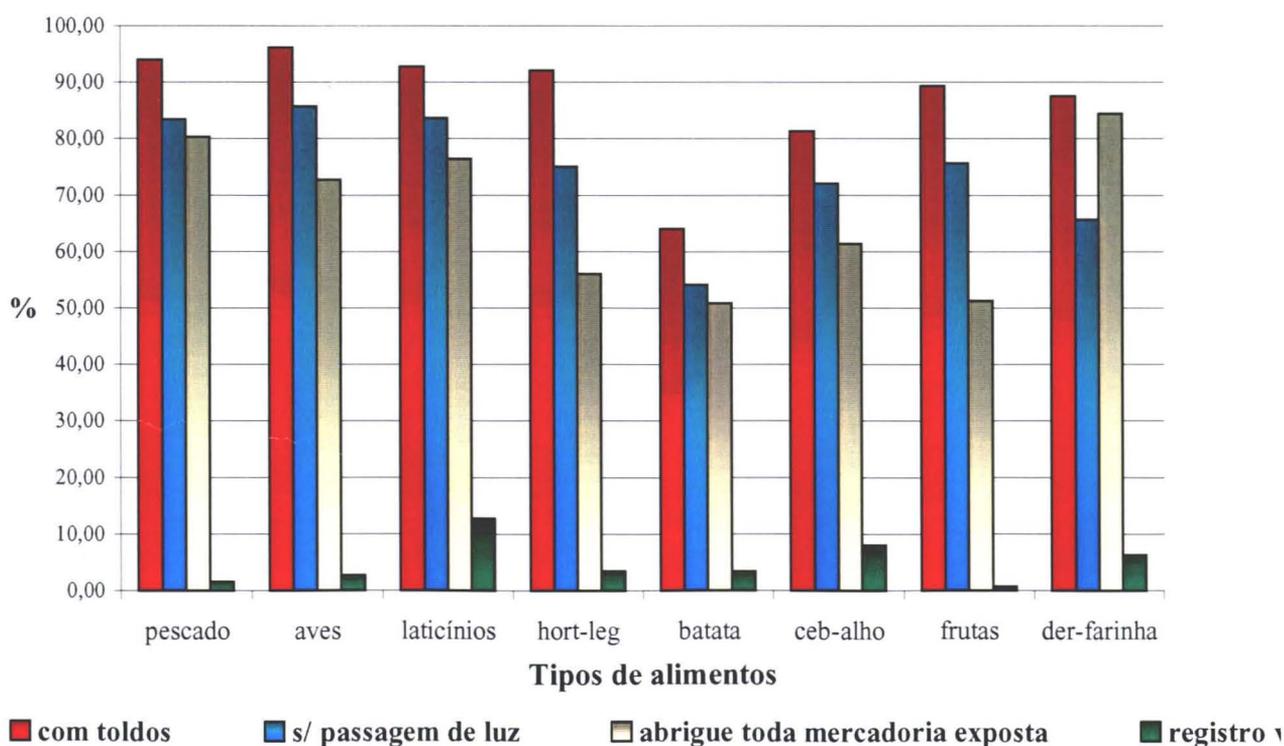


Figura 6. Comércio ambulante de alimentos: venda de carne “in natura” em feiras-livres,
no Município de São Paulo, 2001-2002.

2. AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS GERAIS DAS BANCAS E BARRACAS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS NAS FEIRAS-LIVRES

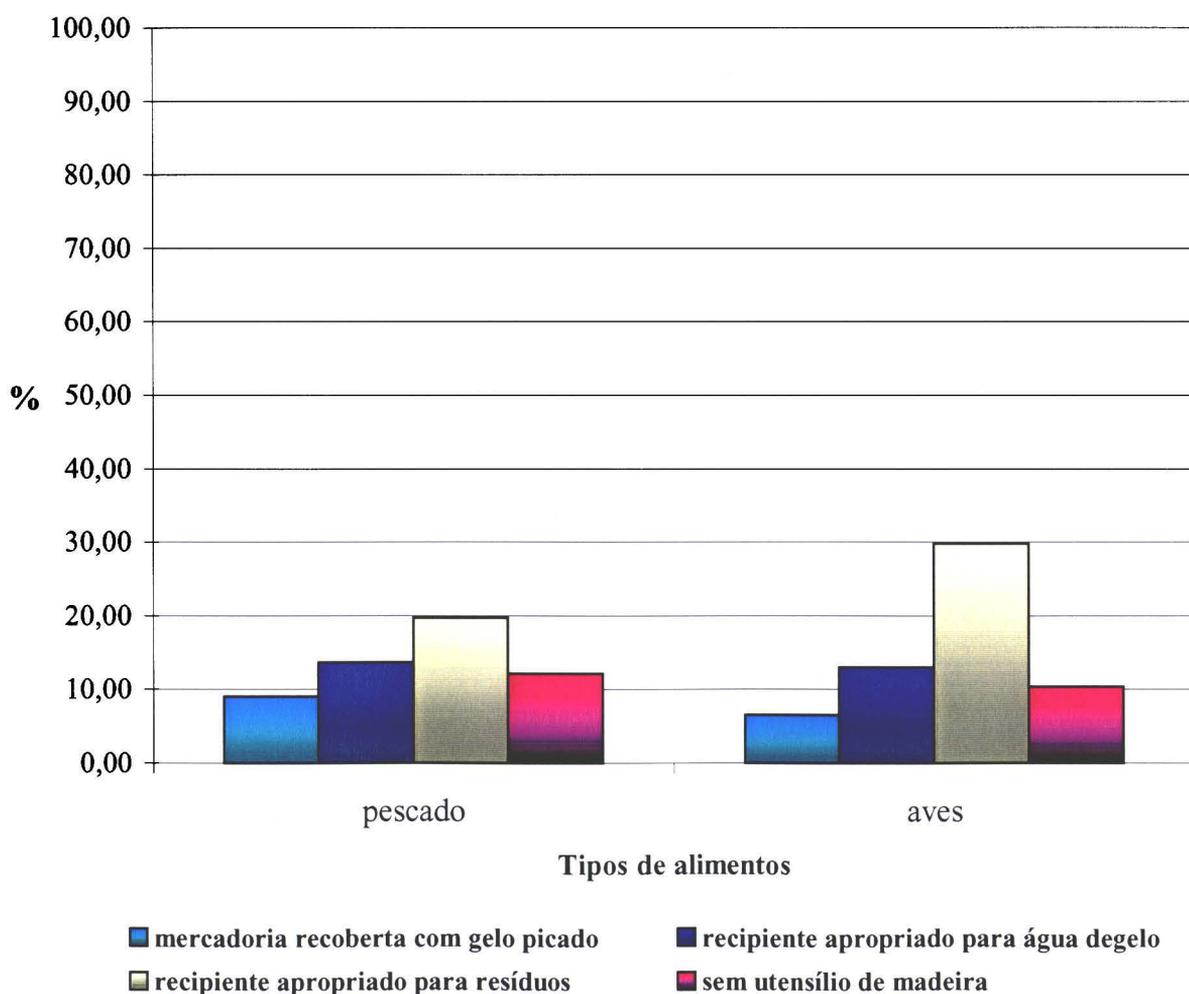
Os Gráficos 2 e 3 revelam os resultados das avaliações dos aspectos gerais de 66 barracas de pescado, 77 de aves/vísceras, 55 de laticínios, 164 de pastéis, 106 de caldo-de-cana, 531 de hortaliças/legumes, 122 de batatas, 150 de cebola/alho, 560 de frutas, 165 de bananas e 32 de derivados de farinha.

Gráfico 2 Distribuição em percentagem referente às avaliações relativas às exigências quanto aos aspectos físicos e alguns procedimentos, para as bancas e barracas que comercializam alimentos nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.



Pela análise do **Gráfico 2**, pode-se observar que mais de 80,00% das bancas e barracas que comercializam alimentos nas feiras-livres, apresentavam-se com toldos, sendo que, nas bancas e barracas de batatas encontra-se a menor percentagem (63,93%).

Gráfico 3 Distribuição em percentagem da avaliação relativa ao cumprimento das exigências quanto à conservação dos alimentos expostos e descarte do resíduos e água, das bancas e barracas que comercializam pescado e aves/vísceras, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.



Em uma pequena percentagem das bancas e barracas, não foi verificada a presença de toldos, fato este que foi justificado por estarem localizadas sob viadutos e marquises justificativas esta, que talvez ocorra pela falta do conhecimento da necessidade de proteger os alimentos de contaminantes provenientes deste tipo de coberturas.

Bancas e barracas que mantinham abrigadas todas as mercadorias que ficavam expostas para venda, foi verificada em 66,64% do total delas, percentagem esta que foi considerada relativamente baixa, tendo em vista que os alimentos ficavam sob a luz solar e sujeitos a contaminantes do ambiente e de insetos.

Outra exigência para a comercialização dos alimentos nas feiras-livres, é a presença obrigatória e em local visível, da placa de registro do feirante, que foi encontrada em apenas 4,81% do total das bancas e barracas (**Tabelas 1a, 5a, 9a, 19a, 23a, 27a, 31a, 35a e 36a do Anexo 2**):

Pode-se observar pelo gráfico acima que, tanto nas bancas e barracas de pescado e aves/vísceras, menos de 10,00% da mercadoria estava recoberta com gelo picado. Chama a atenção à alta percentagem das barracas (mais de 92,00%), cuja mercadoria não estava recoberto por gelo, nem mesmo picado (**Figuras 7, 8, 9, 10 e 11 e Tabelas 1a e 5a do Anexo 2**).

Observou-se que alguns feirantes utilizam “bolsinhas” ou barras de gelo que eram colocadas sob os produtos, ou ainda, alguns cubos de gelo próximos a eles (**Figura 12**).

A utilização de recipientes apropriados para coletar a água do degelo e resíduos respectivamente, foi verificado em uma pequena percentagem das bancas e barracas de pescado (13,64% e 19,70%) e aves/vísceras (12,99% e 29,87%), como mostra a **Figura 14**.

A presença de utensílios de madeira, representado pela tábua de corte, foi observado em apenas 12,12% das barracas de pescado e 10,39% das de aves/vísceras (**Figura 13**).



Figura 7. Barraca de pescados com uma parte do produto sobre o gelo e outra sem manutenção da temperatura em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 8. Barraca de pescados: a foto evidencia a ausência total de gelo em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 9. Barraca de aves e vísceras: observa-se a venda de aves fracionadas e ausência de gelo em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 10. A foto evidencia vísceras comercializadas em uma feira-livre, dispostas sobre o balcão, fora de refrigeração e misturadas a vasilhames de água em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 11. Vísceras expostas ao ambiente, sem proteção contra vetores. Dentro do balcão, não estão recobertas com gelo picado. No fundo, sobre o balcão, aves abatidas inteiras fora de refrigeração, sem gelo, em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.

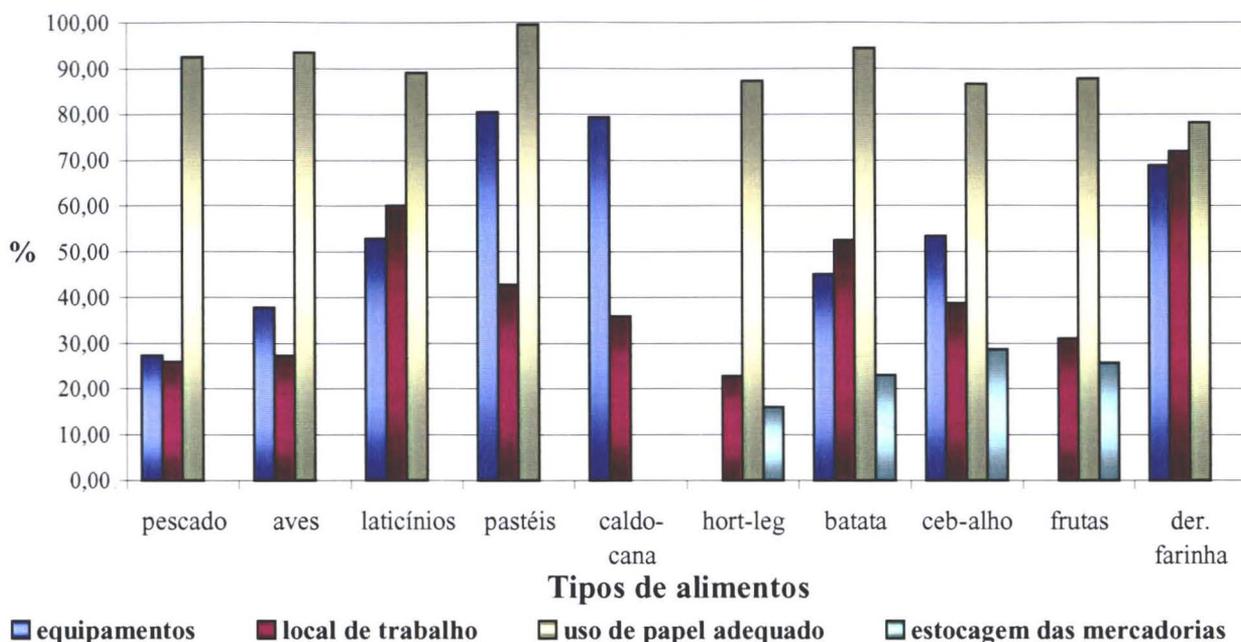


Figura 12. Barraca de aves e vísceras: os produtos não estão recobertos por gelo picado e estão fracionados em uma feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 13. Aves fracionadas: diretamente sobre o balcão ou dentro de recipiente plástico, fora de refrigeração. Ao fundo, vendedor com anel e vendedora com o cabelo preso em rabo-de-cavalo . Balcão de madeira (seta). Município de São Paulo, 2001-2002

Gráfico 4. Distribuição em percentagem da avaliação das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, local de trabalho e de estocagem, e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas bancas e barracas que comercializam alimentos nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.



Pela análise do Gráfico 4 e Tabelas 4a, 8a, 12a, 15a, 18a, 22a, 26a, 30a, 34a e 39a verifica-se que os equipamentos em melhores condições de higiene e limpeza eram das barracas de pastéis (80,49%), caldo de cana (79,25%) e derivados de farinha (68,75%) Quanto ao local de trabalho, a maioria das bancas e barracas de derivados de farinha (71,88%) e laticínios (60,00%) estava limpo, sem resíduos espalhados pelo chão (Figuras 31, 32 e 34) .

Observou-se que tanto para os equipamentos como para o local de trabalho, as barracas de pescado e aves/vísceras, estavam em estado precário de higiene. Vísceras de peixes, resíduos e sangue provenientes da limpeza das aves, espalhadas pelo chão, misturadas às águas que escorriam das bancas, tornavam o ambiente sujo e fétido, o

mesmo sendo observado nas bancas e barracas de hortaliças, legumes e caldo de cana (Figuras 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20).

Para embrulhar a mercadoria, eram utilizados sacos plásticos em quase 90,00% do total de barracas, o que foi considerado adequado, mediante a falta de melhores opções. Vale lembrar que as barracas de pastéis (99,39%) utilizavam “saquinhos” de papel (Figuras 18, 19, 22, 23 e 26).

Uma pequena percentagem das bancas e barracas fazia uso de papel reciclado (pastéis), papel rosa (pescado e aves), jornal (hortaliças e bananas) e “sacolinhas” de supermercado usadas (batatas, hortaliças, legumes e derivados de farinha).

O local de estocagem de mercadorias, verificado apenas para as bancas e barracas de hortaliças/legumes, batatas, cebola/alho e frutas, foi considerado bom em percentagem inferior a 30,00% para o total de cada uma delas. As condições de estocagem, no geral, eram inadequadas e precárias pois as caixas e sacos estavam dispostos no chão, misturados às águas que escorriam das bancas e a sujeira do local (Figuras 20 e 21).

2. AVALIAÇÃO DE ASPECTOS ESPECÍFICOS DAS BANCAS E BARRACAS, POR TIPOS DE ALIMENTOS, COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS-LIVRES.

3.1. PESCADO

Pela análise da Tabela 3, verifica-se que 78,79% do pescado, já estavam filetados (Figura 7) e somente 27,27% eram filetados quando o comprador assim solicitava (Figura 8). Os camarões, em 78,79% das barracas, já estavam limpos e sem carapaça, dispostos em recipientes plásticos contendo água.

Tabela 3 Distribuição em número e percentagem dos resultados obtidos quanto às exigências para a comercialização de pescado nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.

Exigências para a comercialização de pescado	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Filés só embalados no estabelecimento de origem	14	21,21	52	78,79	66	100
Filés solicitados pelo comprador	18	27,27	48	72,73	66	100
Camarões sem carapaça embalados no estabelecimento de origem	14	21,21	52	78,79	66	100

3.2. AVES E VÍSCERAS DE BOVINOS

A **Tabela 4** evidencia o comércio de aves, tanto inteiras (41,56%) como fracionadas (89,61%), sem a embalagem do estabelecimento de origem. Entretanto, juntamente com estas, também eram comercializadas aves inteiras embaladas que, por sua vez, ficavam expostas sobre os balcões fora de refrigeração.

Tabela 4. Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de aves e vísceras, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Aves abatidas, embaladas na origem	45	58,44	32	41,56	77	100
Aves fracionadas, embaladas na origem	8	10,39	69	89,61	77	100
Não comercializar carne "in natura"	50	64,94	27	35,06	77	100
Vísceras de bovinos não filetadas	27	35,06	50	64,94	77	100
Vísceras bovina filetadas na presença do comprador	8	10,39	69	89,61	77	100

Embora haja a proibição do comércio de carne bovina, foi observada a venda, representada, principalmente, por carne moída, embalada em pequenas bandejas de isopor seladas por filme plástico em 35,06% (**Tabela 4**) das barracas, ficando em exposição sobre o balcão fora de refrigeração.

Em 64,94% das barracas, foram encontradas vísceras de bovino já filetadas, enquanto que em apenas 10,39 % eram filetadas na presença do comprador ou por solicitação do mesmo. Em algumas das barracas avaliadas observou-se o comércio de vísceras inteiras, além das filetadas, conforme mostram as **Figuras 9, 10, 11, 12, 13**.

3.3. LATICÍNIOS E SALSICHARIAS

As exigências necessárias à comercialização de salsicharia e afins e laticínios estão apresentadas, respectivamente, nas **Tabelas 5 e 6**.

Tabela 5 Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de salsicharia e afins, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.

Exigências para as barracas de produtos de salsicharias	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Providas de vitrine	9	16,36	46	83,64	55	100
Prateleiras	10	18,18	45	81,82	55	100
Balcões	46	83,64	9	16,36	55	100
Recipiente de aço inox. para transporte e exposição	15	27,27	40	72,73	55	100
Ganchos estanhados	28	50,91	27	49,09	55	100
Necessidade de refrigeração do alimento	5	9,09	50	90,91	55	100

Segundo o Decreto nº 25.545/88 a exposição e venda de produtos de salsicharia, deve ser realizada em barracas com vitrines, prateleiras e balcões, o que, foi observado, somente, em uma pequena parcela das barracas. Entretanto, em 83,64% delas, estavam providas, pelo menos, de balcões, onde os produtos ficavam expostos, porém fora de refrigeração em 90,91% das barracas.

O transporte e a exposição dos produtos de salsicharia, em 72,73% das barracas, eram efetuados em recipientes plásticos e não de aço inoxidável, como é preconizado (Figura 32).

Um fato que chamou a atenção, foi a ausência de ganchos estanhados em 49,09% das barracas, em que os produtos ficavam pendurados em “varais” de barbantes ou fios de nylon, quando ficavam pendurados.

Tabela 6 Distribuição em número e percentagem, quanto às exigências para a comercialização de laticínios, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.

Exigências para laticínios	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Providas de vitrine	3	5,45	52	94,55	55	100
Prateleiras	8	14,55	47	85,45	55	100
Balcões	51	92,73	4	7,27	55	100
Recipiente de aço inoxidável para transporte e exposição.	11	20,00	44	80,00	55	100
Outro material impermeável para exposição	31	56,36	24	43,64	55	100
Material apropriado à conservação de produtos.	9	16,36	46	83,64	55	100

Os laticínios, em 94,55% das barracas, estavam expostos para a venda, em balcões, porém, em 100% delas, os queijos, requeijões e outros derivados do leite, estavam fora de refrigeração, expostos em material impermeável, como recipientes plásticos (83,64%) (Figura 24 e 25).

Tabela 7. Distribuição em número e percentagem das barracas de laticínios que mantinham os alimentos protegidos de contaminações, por impurezas do ambiente, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.

Proteção de contaminação por impurezas do ambiente	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Manteiga	17	30,91	38	69,09	55	100
Queijos	15	27,27	40	72,73	55	100
Outros derivados do leite	17	30,91	38	69,09	55	100
Produtos preparados	20	36,36	35	63,64	55	100
Produtos que possam ou devem ser consumidos sem cocção	8	14,55	47	85,45	55	100

Pode-se observar pela Tabela 7, que a maioria dos alimentos comercializados nestas barracas, não sofrem qualquer forma de proteção, ficando expostos ao ambiente.

Tabela 8. Distribuição em número e percentagem, das barracas que mantinham os produtos de salsicharia protegidos, durante a exposição e venda, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001/2002.

Produtos de salsicharia, quando cortados	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Protegidos de contaminação	08	14,55	47	85,45	55	100
Protegidos de impurezas do meio ambiente	08	14,55	47	85,45	55	100
Protegidos de vetores	10	18,18	45	81,82	55	100

Observa-se na **Tabela 8** que, os produtos de salsicharia em 85,45% das barracas, não estavam protegidos contra contaminação e impurezas do ambiente e, 81,82% nem dos vetores. Em 18,18% das barracas, encontrou-se algum alimento coberto com tule ou plástico que, sob a ação do vento, deixava os alimentos descobertos.

3.4. PASTÉIS

Pela análise da **Tabela 9**, pode-se observar que, as barracas que comercializam pastéis, todas apresentavam todos

Tabela 9: Distribuição em número e percentagem, das exigências para bancas e barracas de pastéis, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Presença de coberturas	162	98,78	2	1,22	164	100
Todas as operações realizadas no interior	160	97,56	4	2,44	164	100
Balcões de material impermeável	164	100,00	0	0,00	164	100
Resistente	155	94,51	9	5,49	164	100
Incombustível	146	89,02	18	10,98	164	100

Um dado que chama a atenção é que mais de 89% das barracas encontram-se dentro das normas estabelecidas pelo Decreto 25.545/88. Entretanto, quanto ao quesito incombustível, acabou por surgir uma dúvida, tendo em vista que 10,98% das barracas de pastéis recobriam os balcões com toalhas plásticas ou de papel que não são à prova de fogo.

Tabela 10 Distribuição em número e percentagem quanto às exigências para os equipamentos e utensílios utilizados nas bancas e barracas de pastéis, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

Equipamentos e utensílios de material:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Liso	162	98,78	2	1,22	164	100
Impermeável	160	97,56	4	2,44	164	100
Resistente	164	100,00	0	0,00	164	100
Fácil limpeza	155	94,51	9	5,49	164	100
Fácil higienização	146	89,02	18	10,98	164	100
Com botijão mantido a pelo menos 5 m.	11	6,71	153	93,29	164	100

Quanto às exigências para os equipamentos das barracas de pastéis, observa-se que mais de 89,00% estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Decreto. n.º25.545/88.

O que chama a atenção, é o desconhecimento ou a não observância quanto à distância de segurança dos botijões de gás, a não menos de 5 metros da boca do fogo e com a mangueira apropriada, como determina o Conselho Nacional de Petróleo. Encontram-se, sempre, muito próximos do local de fritura, gerando riscos desnecessários.

Tabela 11. Distribuição em número e percentagem das exigências para exposição e venda dos pastéis, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

Para exposição e venda	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Placa de registro	19	11,59	145	88,41	164	100
Protegidos contra poeira	71	43,29	93	56,71	164	100
Protegidos contra insetos	68	41,46	96	58,54	164	100
Uso de dispositivos de proteção adequados	59	35,98	105	64,02	164	100
Uso de invólucros adequados	69	42,07	95	57,93	164	100

Observa-se pela **Tabela 11** que, os pastéis comercializados não estavam, em grande parte, protegidos contra poeiras (56,45%) e nem contra insetos (58,87%). Em 64,52% das barracas, os pastéis estavam armazenados em “gavetas” sem refrigeração e, os que se encontravam fritos, estavam cobertos com plásticos.

3.5.CALDO DE CANA

A **Tabela 12** demonstra quantitativamente as barracas que seguem as exigências para a comercialização de caldo de cana segundo o Decreto nº25.545/88, avaliadas na Cidade de São Paulo, classificados de acordo com os diferentes materiais empregados para sua extração.

Tabela 12. Distribuição em número e percentagem, das exigências para as barracas de caldo de cana, nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

Exigências	SIM		NÃO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Barracas	96	90,57	10	9,43	106	100
Veículos motorizado com todas as operações no interior	98	92,45	6	7,55	106	100
Veículo não motorizado com todas as operações no interior	11	10,38	95	89,62	106	100
Balcões de madeira impermeabilizada	13	12,26	93	87,74	106	100
Aço inoxidável.	62	58,49	44	41,51	106	100
Latão	0	0,00	0	0,00	106	100
Alumínio	40	37,74	66	62,26	106	100
Outro material resistente e impermeável	4	3,77	102	96,23	106	100

Tabela 13. Distribuição em número e percentagem das exigências quanto aos equipamentos de moagem das barracas de caldo de cana, das feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

Exigências	SIM		NÃO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Fonte motriz com propulsão humana	0	0,00	106	100,00	106	100
Fonte motriz elétrica	23	21,70	83	78,30	106	100
Fonte motriz combustível	83	78,30	23	21,70	106	100
Coleta do produto em utensílio inoxidável	67	63,21	39	36,79	106	100
Recipiente de material resistente	96	90,57	10	9,43	106	100
Recipientes de fácil limpeza	94	88,68	12	11,32	106	100
Detritos de moagem em sacos plásticos	91	85,85	15	14,15	106	100
Produtos servidos em copos descartáveis	104	98,11	2	1,89	106	100

Os resultados da **Tabela 13** demonstram que a maioria dos comerciantes de caldo-de-cana utiliza equipamento para moagem a combustível (78,30%), enquanto que 21,70%, eram movidos por fonte elétrica. Não foi observada nenhuma barraca cuja fonte motriz fosse humana.

3.6. HORTALIÇAS E LEGUMES

Pode-se observar pela **Tabela 14** que, durante a exposição e comércio das hortaliças, estas sofriam um processo de lavagem em que eram mergulhadas em baldes com água que, pela cor, não era trocada ou, com regador, esparramando água sobre as

verduras 67,04% das barracas. A manipulação das hortaliças em 69,30% das barracas foi observada, principalmente, pelo comércio de hortaliças e legumes fracionados, acondicionados em “saquinhos” plásticos.

Tabela 14 Distribuição em número e percentagem das bancas e barracas em que os feirantes lavam e manipulam as hortaliças e legumes nas feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

O feirante não poderá:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Lavar as mercadorias no local	175	32,96	356	67,04	531	100
Manipular as mercadorias no local	163	30,70	368	69,30	531	100

3.7. DERIVADOS DE FARINHAS, BISCOITOS E DOCES

No que concerne aos equipamentos empregados, 100,00% das bancas e barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces, fazem uso de, pelo menos, um dos tipos que são determinados pelo Decreto n.º 25.545/88, o que não implica na proteção dos produtos, já que muitas das caixas de papelão e sacos plásticos que os continham, estavam abertos conforme pode ser observado na Tabela 15 .

Tabela 15. Distribuição em número e percentagem dos equipamentos e utensílios empregados na atividade das bancas e barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces, das feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.

Equipamentos e utensílios empregados na atividade deverão ser	SIM		NÃO		TOTAL	
	N.	%	N.º	%	N.º	%
Caixas de material resistente com tampa-vidro	5	15,63	27	84,38	32	100
Caixas de papelão com saco plástico dentro	19	59,38	13	40,63	32	100
Caixas de papelão sem saco plástico dentro	7	21,88	25	78,13	32	100
Sacos plásticos contendo produto	17	53,13	15	46,88	32	100
Utensílios inoxidáveis	8	25,00	24	75,00	32	100

O uso de utensílios de aço inoxidável foi verificado em apenas 25,00% das bancas e barracas, sendo que, em 75,00% delas, os utensílios eram plásticos.



Figura 14. Barraca de pescados: a foto evidencia a higiene do local de trabalho em uma das feiras-livres, no Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 15. Barraca de pescados onde a água do degelo escorre sob a banca em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 16. Barraca de caldo-de-cana: sujeira e uso de utensílios de alumínio e plástico. Vendedores com adereços e sem proteção nos cabelos em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 17. Em primeiro plano, o comércio ambulante de mandioca. À direita, disposição dos resíduos produzidos pela barraca de caldo de cana, em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 18. Barraca de hortaliças: Baldes onde são lavadas as mercadorias (seta). Pode-se observar a higiene do local de trabalho. Vendedor sem uniforme e de tênis em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 19. Barraca de hortaliças: a seta mostra a deposição de resíduos sob a banca. Vendedoras, ao fundo, com os cabelos amarrados em rabo-de-cavalo em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 20. Barraca de hortaliças: verduras dispostas sobre plástico sujo. Ao fundo, à esquerda, balde com água para lavar o produto e, à direita, disposição, no chão das caixas com mercadorias em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 21. Barraca de hortaliças e verduras: alimentos fracionados e vendedora com boné, mas com os cabelos soltos. Nota-se a estocagem de mercadorias sob a banca em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.

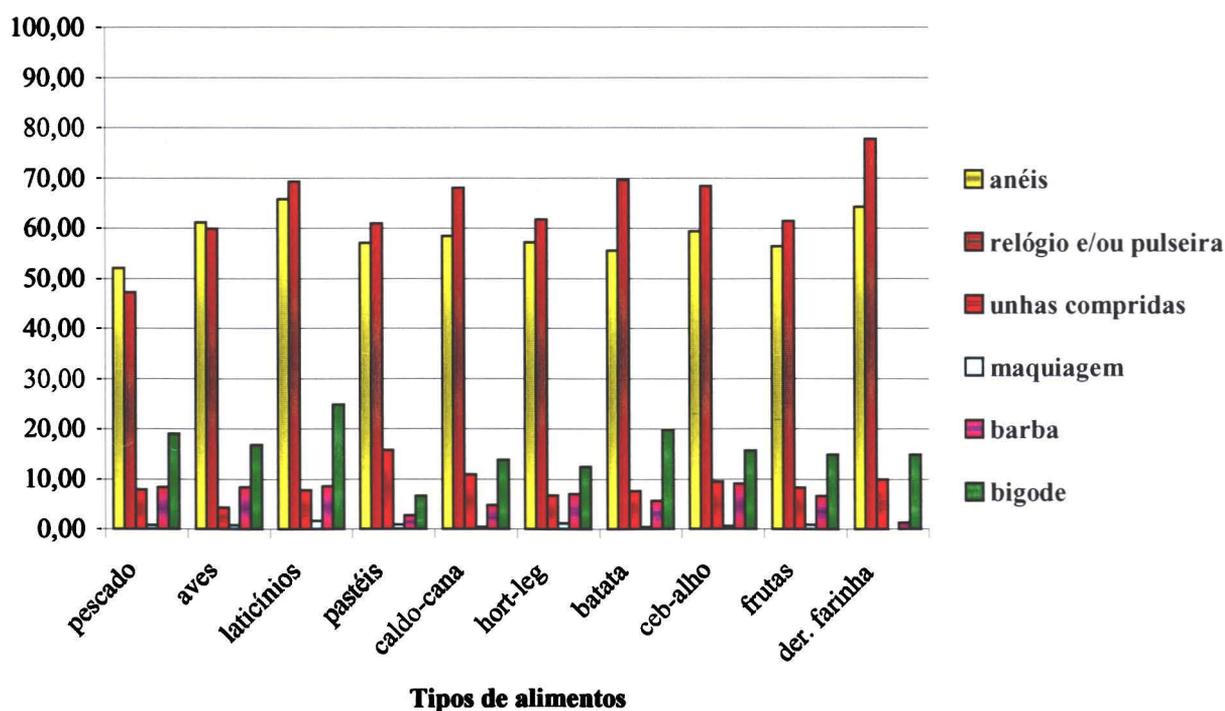


Figura 22. Barraca de batatas: produto exposto ao sol e vendedores sem uniformes, também expostos ao sol em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.

4. AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS DE HIGIENE PESSOAL DOS VENDEDORES (FEIRANTES).

Os gráficos a seguir expressam os resultados das avaliações da higiene pessoal de 358 vendedores das barracas de pescado, 371 de aves/vísceras, 117 de laticínios/salsicharia, 547 de pastéis, 231 de caldo de cana, 1670 de hortaliças/legumes, 263 de batatas, 320 de cebola/alho, 1853 de frutas e 81 de derivados de farinha, doces e biscoitos, totalizando 5811 feirantes.

Gráfico 5- Distribuição em percentagem dos resultados das avaliações referentes à higiene pessoal dos feirantes, quanto à presença de adereços, barba e bigode, das feiras-livres da cidade de São Paulo, 2001-2002.



O uso de adereços entre os feirantes de todas as barracas é comum, como está demonstrado no **Gráfico 5**. O uso de anéis, foi verificado em mais de 51,00% dos vendedores, e relógios/pulseiras, excetuando-se os vendedores das barracas de pescados (47,21%), foi observado em percentagens superiores a 59,00% do total de vendedores (**Figuras 13, 16, 23, 25, 26 e Tabelas 2a, 6a, 10a, 13a, 16a, 20a, 24a, 28a, 32a e 37a**).

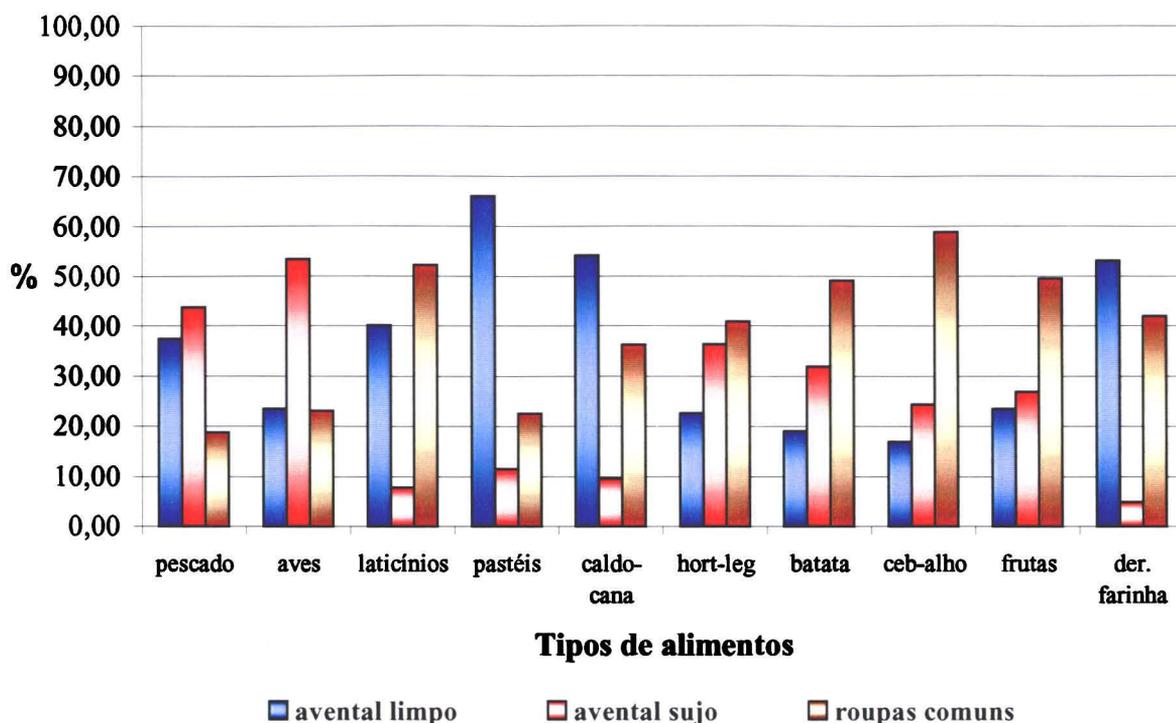
Unhas compridas e geralmente esmaltadas foram verificadas nas vendedoras das barracas, principalmente, de pastéis (15,72%) e caldo de cana (10,82%), mas o que chamou a atenção, foi encontrar esta condição, mesmo em menores percentagens, nas vendedoras das barracas que comercializam alimentos de origem animal como pescado (7,82%), laticínios (7,69%) e aves/vísceras (4,32%).

Outra condição que não é permitida pelo Decreto n.º 25.545/88, é o uso de bigode e barba pelos vendedores/manipuladores de alimentos, em que o primeiro foi verificado, principalmente, em 24,79% dos vendedores das barracas de laticínios, em 19,77% dos vendedores de batatas e 18,99% dos vendedores de pescado (**Figura 26**).

O uso de barba foi observado com mais frequência entre vendedores de cebola/alho (9,06%), pescado (8,38%), aves/vísceras (8,36%) e laticínios/salsicharia (8,55%). Independente das baixas percentagens, os adereços são veículos de contaminação cruzada, assim como, a barba e o bigode em manipuladores de alimentos, pois são focos de agentes causadores de doenças.

Quanto à higiene do vestuário dos feirantes, observou-se a predominância de aventais limpos nas bancas e barracas de pastéis (66,00%), caldo de cana (54,11%) e derivados de farinha (53,09%). Aventais sujos foram verificados em maiores percentuais nas barracas aves/vísceras (53,37%) e pescado (43,85%) (**Figuras 16 e 23 e Tabelas 3a, 7a, 11a, 14a, 17a, 21a, 25a, 29a, 33a e 38a**).

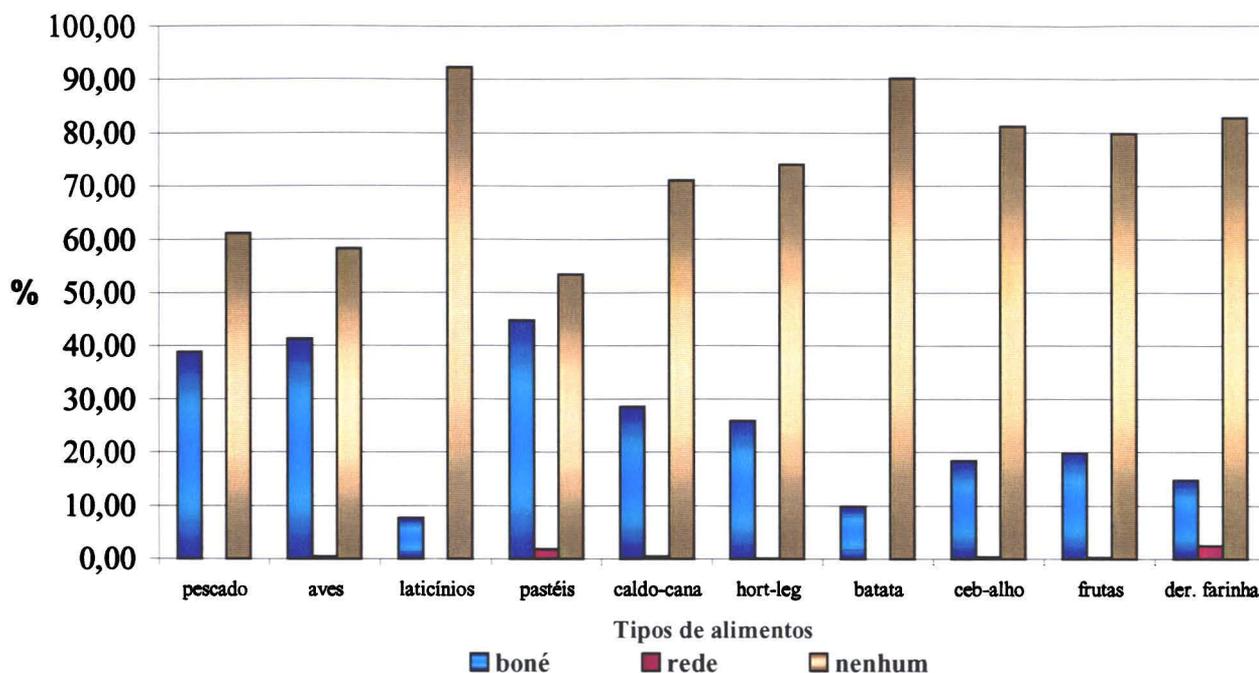
Gráfico 6- Distribuição em percentagem, da avaliação da higiene dos vestuários dos feirantes, de acordo com os tipos de alimentos comercializados, da cidade de São Paulo, 2001-2002.



O uso de roupas comuns pelos feirantes, principalmente das barracas de pescado, aves/vísceras, cebola/alho, frutas, batatas e hortaliças, podem indicar uma desinformação no que diz respeito à higiene, mesmo porque as roupas não estavam tão limpas, tendo em vista o produto com o qual trabalham (Figuras 18, 22, 24 e 25).

A utilização de proteção para os cabelos em manipuladores de alimentos, mesmo obrigatória, foi verificada em menos de 50% dos feirantes (Tabelas 3a, 7a, 11a, 14a, 17a, 21a, 25a, 29a, 33a e 38a).

Gráfico 7- Distribuição em percentagem da avaliação quanto à utilização de proteção para os cabelos, pelos feirantes da cidade de São Paulo, 2001-2002.



Chamou a atenção que a grande maioria dos feirantes não utilizavam nem bonés nem rede/touca, deixando os cabelos soltos ou, no caso das mulheres, presos com presilhas (Figuras 13, 16, 19, 21, 23 e 24).

Pela análise do Gráfico 8, observou-se o uso de botas pela maioria dos vendedores das barracas de pescado (74,30%) e aves/vísceras (72,51%) (Figura 14).

Entretanto, em geral, uma significativa parcela dos feirantes de todas as barracas, estavam calçados com tênis ou chinelo, calçados estes considerados inadequados, já que os deixam expostos a riscos de acidentes e/ou lesões (Figuras 16 e 18).

Vendedores descalços foram observados nas barracas de hortaliças/legumes (0,78%), batatas (0,38%) e frutas (0,43%) (Tabelas 3a, 7a, 11a, 14a, 17a, 21a, 25a, 29a, 33a e 38a).

Gráfico 8- Distribuição em percentagem quanto ao uso e tipo de calçados pelos feirantes da cidade de São Paulo, 2001-2002.

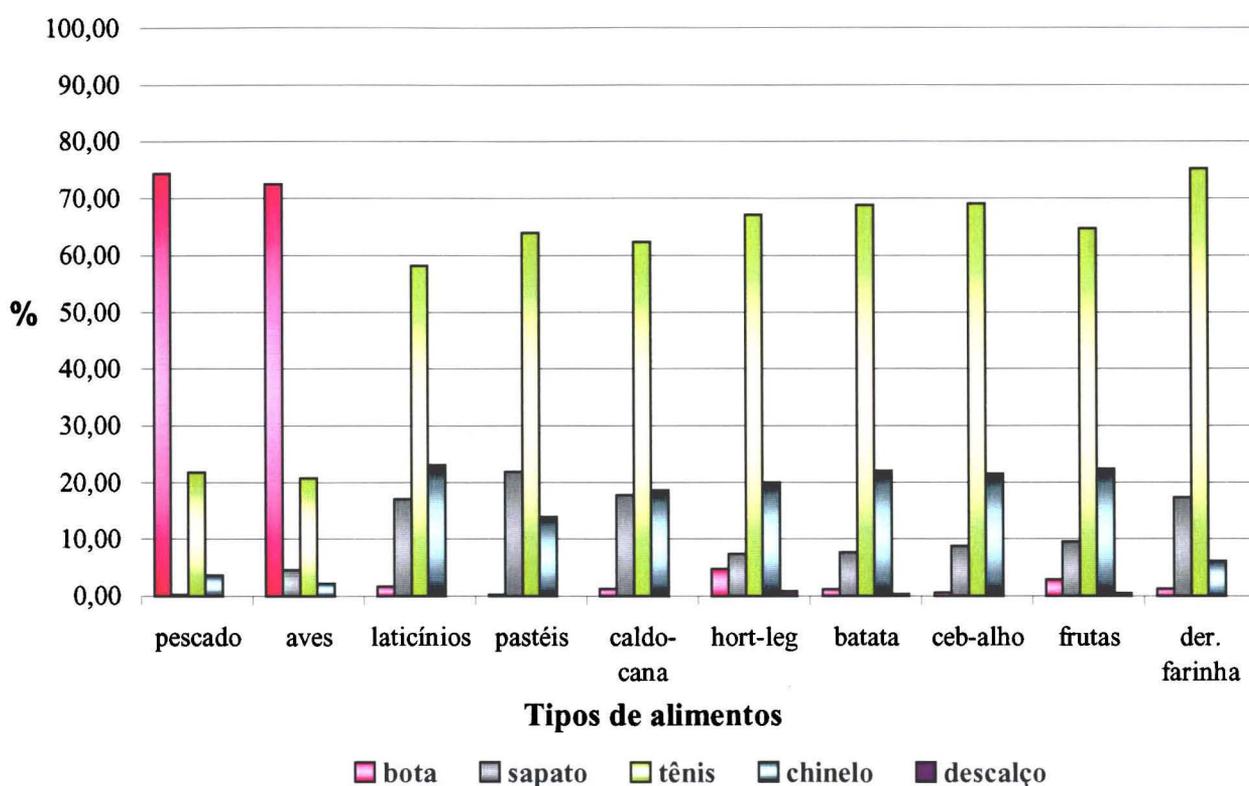




Figura 23. Barraca de pastéis: vendedores com aventais sem manga, cabelos sem proteção e uso de adereços em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 24. Barraca de bananas: vendedores com avental sujo, sem proteção para os cabelos e ao fundo sem uniforme e, mais ao fundo, com cabelos amarrados em rabo-de-cavalo em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 25. Barraca de hortaliças: Vendedor usando luvas de procedimentos e avental do tipo jaleco. Ao fundo, vendedor sem avental, com relógio em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 26. Barraca de hortaliças e legumes: venda de alimentos fracionados. Vendedor de barba e bigode em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 27. Barraca de hortaliças e legumes: Venda de alimentos fracionados. Alimento disposto sobre jornal em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 28. Barraca de frutas: mamão exposto ao sol. Nota-se a higiene do local de trabalho em feira-livre, do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 29. Barraca de frutas: vendedores sem proteção nos cabelos. Verifica-se que nos vendedores, um usa bigode e o outro, o avental totalmente aberto. Ao fundo, vendedor sem proteção de cabelos, bem como os outros dois. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 30. Barraca de aves e vísceras, evidenciando aves abatidas inteiras sobre balcão fora de refrigeração. Vendedores com bonés. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 31. Barraca de laticínios: queijos fora de refrigeração, cortados e sem proteção. Vendedores estão sem proteção de cabelo. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 32. Barraca de salsicharia e laticínios: alimentos expostos sem proteção e fora de refrigeração. Vendedores estão sem proteção de cabelo. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 33. Barraca de pastéis: a seta indica a presença de botijão de gás próximo à chama. O vendedor está sem proteção de cabelo, com relógio, e o outro com avental sem manga e com brincos. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.



Figura 34. Barraca de laticínios: queijos fora de refrigeração, fracionados e sem proteção contra as impurezas do ambiente e vetores. Feira-livre do Município de São Paulo, 2001-2002.

5. COMENTÁRIOS GERAIS

5.1. ASPECTOS GERAIS

Através da avaliação dos aspectos gerais das feiras-livres, observou-se que apesar da maioria delas estarem instaladas à distância mínima de 100 metros recomendada pelo Decreto nº 25.545/88, algumas têm suas bancas e barracas nas entradas de escolas, postos de venda de combustíveis, templos religiosos e, o mais grave, de hospitais, sendo que neste último caso, localizava-se atrás de um deles, e recebia água residuária, despejada por encanamentos no meio-fio, junto às barracas.

Quanto às características das ruas em que estão instaladas, a maioria das feiras-livres, não causam, teoricamente, prejuízos ao tráfego de veículos, mesmo porque, em algumas, havia circulação de automóveis e até ambulâncias como discutido acima.

Diversos autores (Correia, 1995; Catanosi e col. 1999; Germano e Germano, 2000; Garcia-Cruz e col.,2000) discutem a problemática da circulação de veículos em áreas onde são comercializados alimentos que ficam expostos em barracas, em virtude da presença de resíduos de chumbo, provenientes dos gases emitidos.

Na opinião dos moradores, como Eduardo Henry Moreira, de Moema, que lançou na Internet seu protesto, buscando assinaturas para abaixo assinado, com a finalidade de remover a feira da rua em que mora, as feiras-livres são um transtorno não só ao trânsito, como também para os moradores, que têm suas entradas, inclusive as garagens, obstruídas pelas barracas.

Todas as ruas em que estão instaladas eram pavimentadas, entretanto nem todas eram planas. Por apresentarem inclinação, as águas provenientes das barracas de peixes,

aves e hortaliças escorriam pelo asfalto, tornando o ambiente fétido e sujo, tendo em vista que, frutas e legumes, rolavam pelo asfalto, onde acabavam por ser pisoteados e esmagados.

A falta de sanitários para os feirantes em quase todas as ruas em que estão instaladas as feiras-livres, são um grave problema de saúde pública, em função de propiciar condições para o desencadeamento de determinadas doenças na população consumidora (Moy e col., 1997; Panetta, 1998c; Catanosi e col., 1999; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano e Germano e col., 2000).

A presença obrigatória de sanitários para os vendedores, nas ruas em que se realizam às feiras-livres determinada pelo Decreto nº 25.545/88, foi substituída pela Lei nº 12.605, de 06 de Maio de 1998 (São Paulo, Município, 1998), que passa para a responsabilidade dos feirantes, a instalação de cabines sanitárias públicas removíveis, a qual o Sindicato dos Feirantes manifestou-se contra, em função do alto custo que seria arcado pelos mesmos.

O comércio ambulante, presente na quase totalidade das feiras-livres (98%), demonstra o descaso com o comerciante e com a saúde do consumidor. Vende-se de tudo, mas o que chama a atenção é a venda indiscriminada de carnes bovinas, suínas e peixes, de procedência duvidosa, sem as mínimas condições de higiene e armazenamento.

Essa prática proibida pelo Decreto nº 25.545/88 gera riscos e prejuízos econômicos e de saúde à população que, ao consumir estas carnes podem contrair doenças, como por exemplo, a cisticercose bovina ou suína em função de não serem inspecionadas (Fernandes e Buzetti, 2001).

Outro comércio ambulante que chamou a atenção foi o de domissanitários, vendidos em garrafas plásticas de refrigerantes, sem rótulos, sem especificações e produzidos, provavelmente, de forma "artesanal", também sem inspeção.

Segundo Costa (1999), os saneantes de uso domiciliar ocuparam o terceiro lugar nas intoxicações em seres humanos. Isto porque, neste caso, a fabricação destes produtos segue as diretrizes estabelecidas no Guia de Boas Práticas de Fabricação para a Indústria de Saneantes Domissanitários, como o estabelecimento de parâmetros para a avaliação de riscos.

5.2. O COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Ao serem analisadas as exigências para as bancas e barracas, observou-se que a maioria delas apresentava-se com toldos, entretanto, uma pequena parcela, dispostas sob viadutos e marquises, não os utilizavam e mesmo as que tinham toldos, nem sempre mantinham toda a mercadoria abrigada, deixando, assim, os alimentos expostos ao ambiente.

Conforme relatam alguns autores, estes alimentos ficam sujeitos à ação de poeiras e gases, não só os geradas pela contaminação atmosférica, como também às sujidades presentes nas superfícies destas estruturas e até insetos (Correia, 1995; Catanosi e col, 1999; Germano, Germano e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano e Germano, 2001).

A afixação do registro do feirante em local visível, como determina o Decreto nº 25.545/88, não foi vista em 98% das barracas, o que deixa em dúvida quanto à legalidade delas.

Para as bancas e barracas que comercializam alimentos de origem animal ou seus derivados, como pescados, aves, vísceras e laticínios, exige-se a manutenção de uma temperatura adequada.

Para muitos autores (Grünspan, 1996, Moy e col.,1997, Correia e Roncada, 1997; Panetta, 1998 a; Catanosi e col., 1999; Leite Jr. e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano, Germano e col., 2000), a manutenção da temperatura adequada para a conservação dos alimentos de origem animal é de extrema importância, principalmente os pescados, cuja qualidade altera-se rapidamente.

Os pescados, aves e vísceras, deveriam estar recobertos por gelo picado, porém, observou-se que as poucas bancas (15%) que os mantinham sob refrigeração, continham poucos cubos de gelo ou bolsas de "gelo reciclável", muitas vezes dispostos sob os produtos.

Cabe salientar que, as aves comercializadas inteiras, estavam sobre os balcões, muitas vezes sem o abrigo do toldo, expostas ao sol, ou seja, além de estar fora de refrigeração.

Encontrando-se sob temperatura inadequada, os alimentos sofrem alterações na sua qualidade, principalmente nos meses de verão (Grünspan, 1996, Moy e col.,1997, Correia e Roncada, 1997; Panetta, 1998 a; Catanosi e col., 1999; Leite Jr. e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano, Germano e col., 2000).

Derivados do leite, como requeijão e queijos, inclusive frescal, estavam sobre os balcões ou dentro de recipientes plásticos, expostos à luz solar, isto quando não diretamente ao sol, comprometendo a qualidade do produto (Correia, 1995).

As bancas e barracas que comercializavam produtos de salsicharia (normalmente as mesmas de laticínios) como carne seca, picles e azeitonas entre outros, também os

deixavam sobre os balcões ou em recipientes plásticos, na maioria das vezes, sem proteção, expostos ao ambiente e aos insetos (Correia, 1995; Catanosi e col, 1999; Germano, Germano e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano e Germano, 2001).

As barracas de hortaliças, legumes e frutas foram as que mais se apresentavam sem toldos, principalmente as bancas que comercializavam batatas. As hortaliças lavadas constantemente em baldes ou regadas, de modo que acabavam "maquiadas", apresentando-se sempre frescas, mesmo expostas ao sol. Pelo Decreto em análise, esta prática é proibida, tendo em vista o alto risco de contaminação cruzada.

Quanto à utilização de recipientes apropriados para coletar a água do degelo das barracas de pescados e aves/vísceras, observou-se que quando existiam recipientes, estes eram caixas de transporte, o que não foi considerado apropriado.

Para a coleta dos resíduos, também eram utilizadas caixas de transporte, na maioria das barracas de pescados e de aves/vísceras, sendo que algumas, utilizavam tambores plásticos, mas sem tampa.

As barracas de hortaliças e frutas, na sua maioria, depositavam os resíduos no chão e, outras nos próprios engradados de transporte, o que não significa que o chão estivesse livre dos restos.

Diante desse quadro, o local de trabalho dos feirantes e a própria área de circulação dos consumidores, estavam sujos, repletos de vísceras de peixes e aves, talos, folhas, cascas, bagaços e papéis, estes provenientes das barracas de caldo-de-cana e pastéis, respectivamente.

Essas práticas errôneas não violam só o Decreto nº 25.545/88, como também o Decreto nº 35.028/95, que dispõem que os feirantes têm por obrigação manter limpa a área de localização de suas barracas. Observa-se que este último também não é

cumprido, propiciando, assim, condições que podem levar ao desencadeamento de enfermidades na população consumidora (Correia, 1995; Catanosi e col, 1999; Germano, Germano e col., 2000; Garcia-Cruz e col., 2000; Germano e Germano, 2001).

5.3. HIGIÊNE PESSOAL, DOS EQUIPAMENTOS E DO LOCAL DE TRABALHO

Em termos da higiene e conservação dos equipamentos, observou-se que os piores encontravam-se, pelo menos naquele momento, nas barracas de pescados e aves/vísceras, inclusive pelo uso de tábuas de madeira que eram utilizadas para filetar e limpar os produtos.

As facas utilizadas nas barracas de hortaliças e frutas, estavam em péssimas condições de uso. Cabe informar que o critério utilizado para esta avaliação, foi o bom senso, tendo em vista que observou-se aspectos, como por exemplo facas sem cabos, manchadas por ferrugem e em precárias condições de conservação.

Em algumas bancas, as facas ficavam espetadas na madeira, outras sobre os alimentos ou panos imundos.

Os equipamentos das barracas de pastéis, caldo-de-cana e derivados de farinha, eram os que se encontravam, aparentemente, em melhores condições, mesmo que não fossem os apropriados de acordo com as exigências do Decreto nº 25.545/88.

Segundo alguns autores, a falta de higiene dos equipamentos leva a contaminação dos alimentos, alterando sua qualidade e gerando riscos à saúde daqueles que irão consumi-los (Correia, 1995; Florentino e col., 1997; Correia e Roncada, 1997; Vieira e col, 2000; Nascimento, 2001).

Por outro lado, o Decreto nº 25.545/88, proíbe que peixes, aves e vísceras sejam comercializados filetados ou fracionados, prática esta permitida somente na presença do comprador, bem como o fracionamento de outros alimentos, como hortaliças e legumes, o que foi encontrado em todas as barracas pesquisadas, demonstrando, mais uma vez, o não cumprimento da lei.

O comércio de camarões sem carapaças a granel, muito comum em todas as barracas de pescado analisadas, só é permitido, segundo o Decreto em questão, se estiverem embalados pelo estabelecimento de origem, aspecto este não observado na maioria das barracas de pescado (**Tabela 3**).

No que concerne a higiene pessoal dos feirantes, observou-se que o uso de adereços como anéis, relógios e pulseiras eram uma constante em praticamente todos. Nota-se que existe um desconhecimento que esses podem funcionar como veículos de contaminação dos alimentos e, por isso o Decreto nº 25.545 proíbe seu uso. Entretanto, foram menos encontrados nos vendedores das barracas de pescados e aves/vísceras.

Quanto à limpeza dos uniformes, para todas as bancas e barracas, a grande maioria encontrava-se com aventais sujos, principalmente de pescados e aves/vísceras.

As barracas em que comercializavam pastéis, caldo-de-cana e derivados de farinha, eram as que apresentavam o maior número de vendedores com aventais limpos, porém, também eram as que tinham o maior número de vendedores utilizando adereços.

Já, nas barracas de hortaliças, legumes e frutas, quase a totalidade dos vendedores trajavam roupas comuns, muitas vezes camisetas cavadas e, outras, sem camisa.

O que chamou a atenção nestas barracas foram os vendedores que estavam trabalhando descalços, correndo o risco de sofrerem algum tipo de lesão. Isto também

foi observado em uma barraca de pescados, apesar do vendedor ter apenas um pé calçado com chinelo de dedo.

Através desta análise dos resultados, observou-se que as feiras-livres deixam a desejar nas suas condições higiênico-sanitárias.

O não cumprimento do Decreto que regulamenta seu funcionamento, bem como de outros Decretos e Leis, demonstra, de modo claro, o descaso das autoridades sanitárias que não cumprem seu papel em defender a saúde dos consumidores, que também são contribuintes.

V. CONCLUSÕES

- V As feiras-livres do Município de São Paulo, quando da avaliação dos aspectos gerais (físicos e ambientais) para a sua instalação, apresentaram diversos pontos em desacordo com o que estabelece o Decreto nº 25.545/88.
- V Os alimentos comercializados nas feiras-livres apresentavam condições higiênico-sanitárias, muitas vezes, desfavoráveis, tendo em vista que ficam expostos em bancas e barracas, sem proteção e, o que é pior, mesmo os alimentos de origem animal como derivados do leite, peixes, aves e vísceras, encontravam-se fora de refrigeração, sendo este um fator de risco para a qualidade do alimento e para a segurança do consumidor.
- V No tocante às condições de higiene pessoal dos feirantes, a maioria estava fora dos padrões estipulados pelo Decreto analisado, nº 25.545, assim como a higiene em relação aos equipamentos e ao local de trabalho, principalmente os que comercializam produtos de origem animal.
- V O não cumprimento da legislação vigente, associado à falta de educação e vigilância sanitária com relação aos alimentos, deixa o consumidor, cada vez mais inseguro com os alimentos comercializados nas feiras-livres, mesmo que ele não saiba disso.
- V Em vista das precárias condições higiênico-sanitárias das feiras-livres, os alimentos ali comercializados, estão sujeitos a todos os tipos de contaminação, o que por sua vez, estará gerando risco à saúde do consumidor.
- V O Decreto nº 25.545/88, talvez não seja um instrumento eficiente, tendo em vista que, isso pode estar relacionado a dificuldades na fiscalização, o que gera feiras-livres capazes de produzir um mal maior que o bem que deveria trazer.

VI. RECOMENDAÇÕES

Considerando-se os resultados obtidos neste estudo, torna-se necessário que sejam instauradas ações que visem, pelo menos, minimizar os danos advindos de práticas errôneas. Para tanto, formulou-se as seguintes recomendações, a título de contribuição:

- a. Realizar ações e medidas relativas à educação sanitária dos feirantes, de modo que propiciem a melhoria das condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do Município de São Paulo.
- b. Incentivar os feirantes para práticas de higiene corretas, em relação ao local de trabalho, equipamentos e, porque não, pessoal, conscientizando os feirantes, quanto aos riscos, desnecessários, gerados para a saúde da população consumidora.
- c. Realizar fiscalização efetiva e eficiente, através de agentes vistoristas, para o cumprimento do Decreto nº 25.545/88, considerando-se que a legislação visa à proteção da população, mas priorizando a educação sanitária.
- d. Estimular a população para não adquirir alimentos de procedência desconhecida ou duvidosa, principalmente de origem animal, do comércio ambulante, buscando conscientizá-la dos riscos à sua saúde.

VIII. BIBLIOGRAFIA

ABDUSSALAM, M.; KÄFERSTEIN, F.K. Safety of street foods. **World Health Forum**, 1993; 14: 191-4.

AG BENDECH, M.; CHAULIAC, M.; GERBOIN, R.P.; KANTE, N.; MALVY, D.J. Food consumption patterns in the urban milieu of Bamako. **Sante Publique**, 2000;12(1):45-63.

ALEIXO, F. Contaminação dos alimentos. Disponível em: <http://www.servivo.com.br/revista/alimentos>. Acesso em 03/04/2001.

ALMEIDA FILHO, E. S.; NADER FILHO, A. Ocorrência de *Staphylococcus aureus* em queijo tipo “frescal”. **Revista de Saúde Pública**, 2000; 34(6): 578-80.

AMORIM, A.S.de; CÂRDOSO, R.; LIMA, V.M.C.; SOUTO MAIOR, C.M.U.; FARAGE, S.; TÓRTORA, J.C.O. Contaminação microbiana e parasitológica em alface (*Lactuca sativa*) na cidade de Niterói. **Anais do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 1: 4.51, Fortaleza-CE, 8 a 10 de Agosto de 2000.

ANDRE, M.C.D.P.B.; SERAFINI, A.B.; VIEIRA, J.D.G.; CAMPOS, M.R.H.; CORREA, M.H.S. Aspectos higiênicos-sanitários de utensílios utilizados em salas de abate de matadouros de Goiânia. **Higiene Alimentar**, 1999; 60(13):68-73.

AZANZA, M.P.; GATCHALIAN, C.F.; ORTEGA, M.P. Food safety knowledge and practices of street-food vendors in a Philippines University Campus. **Int J Food Sci Nutri** 2000; 51(4): 235-46.

BHAT, R.V.; WAGHRAY, K. Street food in Latin America. **World Rev Nut Diet**, 2000; 86:123-37.

BHAT, R.V.; WAGHRAY, K. Profile of street foods sold in Asian Countries. **World Rev Nut Diet**, 2000; 86: 53-99.

BRASIL. Lei nº 9.782, de 26 de Janeiro de 1.999. *Define o sistema nacional de vigilância sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências.* **Congresso Nacional**, 26 de janeiro de 1999.

BRASIL. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1.990. *Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.* **Diário Oficial da União**. Brasília, 20 de setembro de 1990.

BRASIL. Portaria MS nº 1.428 de 26 de novembro de 1993. *Dispõe sobre a aprovação do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e dá outras providências.* **Diário Oficial da União**, Brasília, 02 de Dezembro de 1993.

BRASIL. Resolução - RDC nº 12, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 02 de Janeiro de 2001. *Dispõe sobre a aprovação do regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.* Disponível em http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_01rdc.htm. Acesso em 10/05/2001.

BRASIL. Resolução - RDC nº 13, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 02 de Janeiro de 2001. *Dispõe sobre a aprovação do regulamento técnico para instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados.* Disponível em http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/13_01rdc.htm. Acesso em 10/05/2001.

BROMBERG, R. Como controlar *E. coli* O-157:H7 em carnes?. In: **Higiene Alimentar**. 1997; 11(51): 45.

CABALLERO, A.T.; CARRERA, J.A.V.; LENGOMIN, M.H.F. Evaluación de la vigilancia microbiológica de alimentos que se vendem en las calles. **Rev Cuba Aliment Nutr**. 1998; 12 (1): 7-10.

CATANOSI, M.P.L.M.; MORELHÃO, G.G.; IURCIC, K.M. Avaliação microbiológica de lanches vendidos em carrinhos de ambulantes na Cidade de Araraquara, SP. **Higiene Alimentar**, 1999; 13(66-7):116-21.

CHAVES, M.M.; VILLASANA, A. C.; MUÑOZ, M.C.; VUSKOVIC, I.E. Sale of street food in Latin América - The Mexican case: joy or jeopardy? **World Rev Nutr Diet**, 2000, 86: 138-54.

CORREIA, M. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras-livres da Cidade de São Paulo. São Paulo, 1995. **Dissertação (Mestrado)**, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

CORREIA, M.; RONCADA, M.J. Características microscópicas de queijo prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras-livres da Cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, 1997; 31(3): 296-301.

COSTA, E.A. **Vigilância Sanitária – Proteção e defesa da saúde**. Editora Hucitec, São Paulo, p. 328-9, 1999.

COUTINHO, S.R.A.; CARVALHO, M.A.V. Fast-foods, snacks e alimentação de rua: uma questão de saúde pública. In: TORRES, E.A.F.S.; MACHADO, F.M.S. **Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns**. Ponto Crítico, São Paulo, p. 95-101, 2001.

FAYE, O.; FOFANA, P.; CORRÊA, J; GAYE, O; DIENG, T.; BAH, I.B.; N DIR, O.; DIALLO, S. Intestinal parasites in the vendors and consumers of street-food. A study conducted in Dakar area. **Bull Soc Pathol Exot**, 1998; 91(2): 169-72.

FELIPE, M.R.; DEOLINHO, J.P.; MAFRA, D.; MATOS, C.H.de. Manipuladores de alimentos portadores de *Salmonella* spp: implicações na produção de alimentação coletiva. **Higiene Alimentar**, 1995; 9 (40): 18-20.

FERNANDES, J.O.M.; BUZETTI, V.A.S. Prevalência de cisticercose bovina em animais abatidos em frigoríficos sob inspeção federal, da 9ª Região Administrativa de Araçatuba, SP. **Higiene Alimentar**, 2001; 15 (87): 30-37.

FLORENTINO, E.R.; LEITE JR., A.F.; SÁ, S.N.; ARAÚJO, M.S.O.; MARTINS, R.S. Avaliação da qualidade microbiológica da carne moída comercializada em Campina Grande-PB. **Higiene Alimentar**, 1997; 11(47): 38-41.

FONSECA, M.M.M.; ZOLIM, I.S.; SCHROEDER, M. Aspectos higiênicos de açougues do Mercado Público Central de Porto Alegre – RS. **Arquivos da Faculdade de Veterinária da UFRGS**, 1982-1983; 10(11):17-20.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Orientação para o setor hortifrutícola: Guia para minimização de riscos microbianos em produtos hortifrutícolas frescos.** Food and Drug Administration/U.S.Department of Agriculture, Washington, DC. 26/10/98. Disponível em: <http://www.vm.ctsan.fda.gov/~mow/pprodgui.html>. Acesso em 17/05/2001.

GARCIA-CRUZ, C.H.; HOFFMANN, F.L.; BUENO, S.M. Monitoramento microbiológico de lanches vendidos por ambulantes na parte central de São José do Rio Preto, SP. **Higiene Alimentar**, 2000; 11(75): 48-54.

GENEROSO, S.; MACIAS, S.; MALDONADO, A.; RODRIGUEZ, S. Aspectos higienico-sanitarios de la venta de alimentos em la via publica em la Provincia de Santiago Del Estero – Republica Argentina. **Anais do XVII Congresso de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1: 4.15, Fortaleza –CE, 8 a 10 de Agosto de 2000.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.; OLIVEIRA, C.A.F.; UNGAR, M.L. Enteroparasitas em hortaliças. In: **Vigilância Sanitária de Alimentos**. 1998; p.1-5, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

GERMANO, P.M.L.; MIGUEL, M.; MIGUEL, O.; GERMANO, M.I.S. Prevenção e controle das toxinfecções de origem alimentar. **Higiene Alimentar**. 1993; 7(27): 6-11.

GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L.; CASTRO, A.P.; ANDRIGHETTO, C.; BABADOPUOS, P.; KOSHIO, S.; PEDRO, S.C.M.; COLOMBARI, V. Prós e Contras. **Higiene Alimentar**, 2000; 11(77): 27-33.

GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L.; KAMEL, C.A.K.; ABREU, E.S.; RIBEIRO, E.R.; SILVA, K.C.; LAMARDO, L.C.A.; ROCHA, M.F.G.; VIEIRA, V.K.I.; KAWASAKI, V.M. Manipuladores de Alimentos: Capacitar? É preciso. Regular? Será Preciso???. **Higiene Alimentar**; 2000; 11(78-79): 18-22.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo, Varela, 2001: p. 105-99.

GRÜNSPAN, E.D.; ULON, S.N.; SANTOS, A.F.; e col. Contaminação microbiana em carne moída de açougues da cidade de Santa Maria, RS, Brasil. **Ciência Rural**. 1996; 26(2): 263-7.

HANASHIRO, A.; MORITA, M.; PAULA, T.S.; ZANARDI, A.M. P.; MATTÉ, M.H.; TORRES, E.A.F.S.; MATTÉ, G.R. Microbiological quality of popular street food in São Paulo City, Brazil. *Anais do XXI Congresso Brasileiro de Microbiologia*, 1:376, Foz do Iguaçu-PR, 21 a 25 de outubro de 2001.

HILUY, D.J.; PINHEIRO, H.C.G.; NORÕES, G.M.R. A vigilância sanitária e o código de defesa do consumidor. **Higiene Alimentar**, 1996; (10) 44: 38-9.

HOFFMANN, F.L.; GARCIA-CRUZ, C.H.; TAKAHASHI, C.M.; COELHO, A.R.; MANSOR, A. P.; VINTURIM, T.M. Qualidade microbiológica de “sanduíches naturais” comercializados em lanchonete do município de São José do Rio Preto –SP. **Anais do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1: 4.32, Fortaleza-CE, 8 a 10 de Agosto de 2000.

IBANHES, L.C. O setor informal urbano: a organização e as condições de saúde de um grupo de vendedores ambulantes. São Paulo, 1999. **Tese (Doutorado)**. Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

INPPAZ – OMS. Parasitoses emergentes transmitidas pelos alimentos. In: **Higiene Alimentar**. 1997; 11(51): 44.

JAEGER, J.L.; ACHESON, D.W. Shiga Toxin- Producing *Escherichia coli* . **Curr Infect Dis Rep**. 2000; 2(1): 61-7.

KING, L.K.; AWUMBILA, B.; CANACOO, E.A.; OFOSU-AMAAH, S. An assessment of the safety of street-foods in the Ga district, of Ghana; implications for the spread of zoonoses. **Acta Trop**. 2000; 76(1): 39-43.

LEITE, A.I.; VASCONCELOS, I.A.B.; LIMA, J.W.O.; MACEDO, E.P.; PORTO, M.L.G.; SILVA, T.M.J. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária das águas de irrigação de hortas em Fortaleza-CE. **Anais do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1: 3.168, Fortaleza-CE, 8 a 10 de Agosto de 2000.

LEITE JUNIOR, A.F. S.; FLORENTINO, E.R.; SÁ, S.N.; TORRANO, A.D.M., ASSIS, W.S. Avaliação da qualidade microbiológica da carne de sol, comercializada à temperatura ambiente ou sob refrigeração, em Campina Grande, Paraíba. **Higiene Alimentar**. 2000; 11(68-69): 87-92.

LIMA, S.A. A Vigilância Agropecuária Internacional e a sanidade dos animais, vegetais e de seus produtos derivados. **Higiene Alimentar**. 1998; 55 (12):11.

LIM-QUIZON, M.C.; BENABAYE, R.M.; WHITE, F.M.; DAYRIT, M.M.; WHITE, M.E. Cholera in metropolitan Manila: foodborne transmission via street vendors. **Bull of the World Health Organization**. 1994; 72 (5): 745-49.

LOGUERCIO, A.P.; SILVA, W.P.de; ALEIXO, J.A.G.; COSTA, M.M.da; VARGAS, A.C.de. *Listeria monocytogenes*: um importante patógeno de origem alimentar. **Higiene Alimentar**. 2001,15 (80-81):39-45.

MACHADO, F.M.S.; SANTIAGO, V.R. O papel das frutas e hortaliças na nutrição humana. In: TORRES, E.A.F.S.; MACHADO, F.M.S. **Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns**. Ponto Crítico, São Paulo, p. 103-20, 2001.

MENDES, A.C.R. Os profissionais da área de alimentos no controle de qualidade: “Uma reflexão sobre as ações necessárias para a proteção da saúde do consumidor”. **Higiene Alimentar**. 1998; 53 (12):26-9.

MENDONÇA, S.C.; CORREIA, R.T.P.; ALBINO, E. Condições higiênico-sanitárias de mercados e feiras-livres da cidade de Recife-PE. **Higiene Alimentar**. 2002, 53 (91):20-5.

MÉXICO. Seminario sobre venta de alimentos en la via pública. **Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios**, México, 2000. 110p.

MIGUEL, M.; LAMARDO, L.C.A.; GALVÃO, M.S.; NAVAS, S.A.; GARBELOTTI, M.L.; BRANCIFORTE, M. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. **Higiene Alimentar**. 2000; 11(68-69):107-14.

MOSUPYE, F.M.; VON HOLY, A. Microbiological hazard identification and exposure assessment of street vending in Johannesburg, South Africa. **Int J Food Microbiol**. 2000; 1; 61(2-3): 137-45.

MOY, G.; HAZZARD, A.; KÄFERSTEIN, F. Improving the safety of street-vended food. **World health stat quart**, 1997; 50(1-2): 124-31.

MULETA, D.; ASHENAFI, M. Bacteriological profile and holding temperatures of street-foods in the Ga district of Ghana: implications for the spread of zoonoses. **Acta Trop**. 2000; 76(1): 39-43.

NASCIMENTO, A.R.; MOUCHREK FILHO, J.E.; TATY, S.R. Pesquisa de coliformes *Staphylococcus enteropatogenicos* em camarões salgados secos comercializados nos mercados e feiras-livres de São Luiz, MA. **Higiene Alimentar**. 2001; 15(85): 65-8.

OLIVEIRA, C.A.F.. Estudo da ocorrência de enteroparasitas em hortaliças comercializadas na região metropolitana de São Paulo, SP-Brasil. São Paulo, 1991. **Dissertação (Mestrado)**, Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

OLIVEIRA, C.A.F.; GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L. Enteroparasitas em hortaliças comercializadas na Região Metropolitana de São Paulo. **Higiene Alimentar**. 1992; 22(6): 34-6.

OLIVEIRA, S.P. Segurança alimentar e o emprego de aditivos em alimentos. In: TORRES, E.A.F.S.; MACHADO, F.M.S.. **Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns**. Ponto Crítico, São Paulo, p. 103-20, 2001.

PANETTA, J.C. Legislação sobre os alimentos. **Higiene Alimentar**. 1982; 1(2): 65-6.

PANETTA, J.C. Alimentos para o Terceiro Mundo. **Higiene Alimentar**. 1997; 11(51):3.

PANETTA, J.C. Calor e alimentos: os cuidados devem ser redobrados. **Higiene Alimentar**. 1998a; 12(53):3.

PANETTA, J.C. O caráter educativo da Vigilância Sanitária. **Higiene Alimentar**. 1998b; 57 (12):3.

PANETTA, J.C. O manipulador: fator de segurança e qualidade dos alimentos. **Higiene Alimentar**, 1998c; 57 (12):8.

POWELL, S.C.; ATTWELL, R.W. The use of epidemiological data to direct resource in food safety control. **Rev Environ Health**. 2000; 15 (4): 381-7.

RIES, A.A.; VUGIA, D.J., BEINGOLEA, L.; PALACIOS, A.M.; VASQUEZ, E.; WELLS, J.C.; GARCIA, B.; SWRDLOW, D.L.; POLLACK, M.; BEAN, N.H.; et al. Cholera in Piura, Peru: a modern urban epidemic. **J Infect Dis**. 1992; 166(6): 1429-33.

RITTER,R.; SANTOS,D.; BERGMANN, G.P. Contaminação bacteriana da carne moída bovina comercializada em bancas do mercado público de Porto Alegre, RS. **Higiene Alimentar**. 2001; 15(85): 50-6.

RODRIGUES, R.M.M.S.; CORREIA, M.; FRANZOLIN, M.R.; BAGGIO, B.. Matérias estranhas em doces de amendoim e de leite vendidos por ambulantes na Cidade de São Paulo. **Revista do Inst Adolfo Lutz**. 1998; 57 (1): 81-86.

ROSEN, G. **Uma História da Saúde Pública**. São Paulo, Editora Unesp, p.48/56-57, 1994.

SÃO PAULO (ESTADO). RESOLUÇÃO SS-38, DE 27/02/96. Centro de Vigilância Sanitária. *Estabelece diretrizes para ações de vigilância sanitária na área de alimentos*. SÃO PAULO (ESTADO), **CÓDIGO SANITÁRIO DO ESTADO DE SÃO PAULO**. 3. ed, EDIPRO, São Paulo, 1.999.

SÃO PAULO (MUNICÍPIO), Código sanitário municipal de alimentos. Caderno 1, Secretaria Municipal de Abastecimento (SEMAB). **DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**, 16 de julho de 1988.

SÃO PAULO (MUNICÍPIO). DECRETO Nº 25.545, DE 14/03/88. *Dispõem sobre o funcionamento de feiras-livres no Município de São Paulo.* **Diário Oficial do Município de São Paulo**, São Paulo, 15 de março de 1988.

SÃO PAULO (MUNICÍPIO). LEI Nº 12.605, DE 06/05/98. *Dispõem sobre a instalação de cabinas sanitárias públicas removíveis nas feiras-livres da alimentação e das outras providências.* **Diário Oficial do Município de São Paulo**, São Paulo, 07 de Maio de 1998.

SÃO PAULO (MUNICÍPIO). SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO Supervisão de Cadastro e Controle de Feiras e Feirantes. Supervisão Geral de Feiras. Disponível em: <http://www.prodam.sp.gov.br/semab/mercados/feiras.html>. Acesso em: 04/05/2001.

SILVA, V.C.; ALVES, L.M.C.; RABELO, R.N. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de um restaurante universitário na cidade de São Luiz- MA. **Anais do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1: 3.160, Fortaleza-CE, 8 a 10 de Agosto de 2000.

SILVA JR., E.A. Competência do Estado de São Paulo (CVS) e do Município de São Paulo (SEMAB), nas atividades de controle higiênico-sanitário de alimentos. **Higiene Alimentar**. 1997; 11(52): 62.

SILVA JR., E.A. Controle higiênico-sanitário de alimentos e a legislação atual. **Higiene Alimentar**. 1999; 60(13): 8.

SILVA JR, E.A. Agentes de toxinfecções alimentares. **Manual de Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos**, 4. ed., São Paulo, Varela, p. 302-09, 2001

SILVA JR., E.A. Fundamentos Microbiológicos importantes. In: **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 4. ed., São Paulo, Varela, p.5-9, 2001.

SOBEL, J.; MAHON, B.; MENDOZA, C.E.; PASSARO, D.; CANO, F.; BAIER, K.; RACIOPPI, F.; HUTWAGNER, L.; MINTZ, E. Reduction of fecal contamination of street-vended beverages in Guatemala by a simple system for water purification and storage, handwashing, and beverage storage. **Am J Trop Med Hyg** 1998; 59(3): 380-7.

TAKAYANAGUI, O.M.; OLIVEIRA, C.D.; BERGAMINI, A.M.M.; CAPUANO, D.C.; OKINO, M.H.T.; FEBRÔNIO, L.H.P.; SILVA, A.A.M.C.C.E; OLIVEIRA, M.A.; RIBEIRO, E.G.A.; TAKAYANAGUI, A.M.M. Fiscalização de verduras comercializadas no município de Ribeirão Preto, SP. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**. 34(1):37-41, 2001.

TORRES, E.A.S. Aspectos toxicológicos dos alimentos. In: TORRES, E.A.F.S.; MACHADO, F.M.S. **Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns**. Ponto Crítico, São Paulo, p. 121-31, 2001.

VIEIRA, A. P.; ROHDEN, R.; ROSA, V.P.da; SOPEÑA, L.L.; SOUSA, N.L.de. Caracterização microbiológica de queijos coloniais comercializados em feiras-livres da cidade de Pelotas-RS. **Anais do XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 1: 4.85, Fortaleza-Ce, 8 a10 de Agosto de 2000.

ANEXO 1

**Formulário Para Análise das Condições Higiênico-Sanitárias das Feiras livres da
Cidade de São Paulo**

Localização:**bairro:****zona:****Horário:****I. Aspectos gerais:**

1. As feiras-livres, deverão distar, no mínimo, 100 m. de:

- a. hospitais sim não
 b. morgues sim não
 c. postos de combustível sim não
 d. templos religiosos sim não
 e. escolas sim não

2. Serão escolhidas ruas que

a. não causem grandes prejuízos ao trafego

sim () não ()

b. com 6 m. de largura mínima entre as guias

sim () não ()

c. planas

sim () não ()

d. pavimentadas

sim () não ()

e. de preferência com asfalto

sim () não ()

f. dotados de galerias de águas pluviais (boca-de-lobo)

sim () não ()

g. junto as quais se instalará o setor de pescados

sim () não () N.A. () Obs:

3. As feiras livres devem ser localizadas em áreas que

a. permitam o fácil estacionamento dos caminhões dos feirantes

sim () não ()

b. de veículos de usuários

sim () não ()

c. disponham de instalações sanitárias acessíveis aos feirantes

sim () não () Obs:

4. Nos dias que se realizam feiras-livres e, nos horários estipulados, é proibido o transito e estacionamento de qualquer veículo nos locais a ela destinados, excetuados aqueles que estejam a serviço da Administração Municipal.

() sim () não

5. Presença de ambulantes

sim () n°: () não

a. Comércio de alimentos de origem animal

sim () n° Qual?

não ()

b. Comércio de alimentos de origem vegetal

coco ralado frutas legumes tubérculos

condimentos cheiro verde ervas medicinais

c. Outros alimentos

Quais?

d. Domissanitários

a. sim () n° não ()

b. “Cândida” () Detergente () amaciante () desinfetante () outros () Quais?

c. Tipo de embalagem garrafa plástica de refrigerante () garrafa de vidro () Obs:

II. Peixarias:**N° de barracas:**

1. Para a exposição e venda dos produtos (peixes e frutos do mar) comercializados nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n°: não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n°: obs:

d. estejam recobertos de gelo picado

sim () n°: não () n°: Parcial () n°: obs:

e. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

2. Para transporte e conservação, durante a comercialização dos produtos dos grupos 4 (pescados) :

a. deverão ser utilizados veículos isotérmicos providos de refrigeração

sim () n°: não () n°:

b. recolhimento da água proveniente do degelo

sim () n°: não () n°: obs:

c. recolhimento dos resíduos em recipientes apropriados

sim () n°: não () n°: obs:

d. a utilização de recipientes de madeira para a exposição dos produtos

sim () n°: não () n°:

3. A venda de pescado em filés, será permitida quando :

a. vendidos em embalagem apropriada (do estabelecimento de origem)

sim () n°: não () n° :

b. quando o pescado for filetado por solicitação do comprador

sim () n°: não () n°:

c. na presença do comprador

sim () n°: não () n° :

4. É proibida a venda de

a. camarões frescos sem carapaça

sim () n°: não () n°

b. a venda será permitida quando embalados no estabelecimento de origem

sim () n°: não () n°:

5. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n°: pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. dos equipamentos

sim () n°: não () n°: obs

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

6. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°: Qual?

7. O responsável deverá vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°:

III. Aves:

N° de barracas:

1. Para a exposição e venda dos produtos (aves) comercializados nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n°: não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n° :

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

e. estejam recobertos de gelo picado

sim () n°: não () n°: parcial () n°

2. Para transporte e conservação, durante a comercialização dos produtos dos grupos aves/vísceras :

a. deverão ser utilizados veículos isotérmicos providos de refrigeração

sim () n° : não () n°:

b. recolhimento da água proveniente do degelo

sim () n° : não () n° : obs:

c. recolhimento dos resíduos em recipientes apropriados

sim () n° : não () n° : obs:

d. a utilização de recipientes de madeira para a exposição dos produtos

sim () n° : não () n° :

3. A venda de aves abatidas inteiras , será permitida quando vendidos em embalagem apropriada do estabelecimento de origem

sim () n°: não () n° :

4. A venda de aves abatidas fracionadas, será permitida quando vendidos em embalagem apropriada do estabelecimento de origem

sim () n°: não () n° :

5. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n° : pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. dos equipamentos

sim () n°: não () n°: obs:

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

6. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n° : não () n°: Qual?

7. O responsável deverá vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°: Qual?

IV. Vísceras

1. É proibida a venda, em feira-livres, de carne “in natura”

sim () n°: não () n°:

2. As vísceras de bovino

a. não poderão estar filetadas

sim () n°: não () n°:

b. ou somente por solicitação e na presença do comprador

sim () n°: não () n°:

V. Laticínios :

N° de barracas:

1. Para a exposição e venda dos produtos (laticínios e salsicharias) comercializados nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n°: não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n°:

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

e. estejam sob refrigeração os alimentos que assim necessitam

sim () n°: não () n°: quais?

2. Para o grupo 12 (salsicharia), deverão ser utilizadas barracas

(carne seca, carne de porco defumada, salsichas, lingüiças, bacalhau e peixes secos)

a. providas de vitrinas

sim () n°: não () n°:

b. prateleiras

sim () n°: não () n°:

c. balcões

sim () n°: não () n°:

d. o transporte e exposição dos produtos, efetuados em recipiente de metal inoxidável

sim () n°: não () n°:

e. e/ou em ganchos estanhados

sim () n°: não () n°:

f. sob refrigeração os alimentos que assim necessitam

sim () n°: não () n°:

3. Para o grupo 10 (laticínios), deverão ser utilizadas

a. barracas providas de vitrinas

sim () n°: não () n°:

b. prateleiras

sim () n°: não () n°:

c. balcões

sim () n°: não () n°:

d. o transporte e exposição dos produtos ser efetuado em recipientes de metal inoxidável

sim () n°: não () n°:

e. ou outro material impermeável

sim () n°: não () n°:

f. apropriados à conservação do produto

sim () n°: não () n°:

4. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n°: pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. dos equipamentos

sim () n°: não () n°: obs:

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

5. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°: qual?

6. Deverão estar devidamente protegidos de qualquer contaminação por impurezas do ambiente

a. manteiga

sim () n°: não () n°:

b. queijos

sim () n°: não () n°:

c.e outros derivados do leite

sim () n°: não () n°:

d. os produtos preparados

sim () n°: não () n°:

e. aqueles que possam ou devem ser consumidos sem cocção

sim () n°: não () n°:

7. será permitida a venda dos produtos quando o mesmo for inspecionado e embalado nos estabelecimentos de origem

a. queijo ralado esta embalado

sim () n°: não () n°: GRANEL() N° N.A. () n°

b. presunto fatiado solicitado pelo comprador na sua presença

sim () n°: não () n°: granel () n°

c. mozzarella fatiada solicitada pelo comprador na sua presença

sim () n°: não () n°: granel () n°

8. Os produtos de salsicharias, quando cortados

a. deverão estar devidamente protegidos de qualquer contaminação

sim () n°: não () n°:

b. por impurezas do meio ambiente

sim () n°: não () n°:

c. de vetores

sim () n°: não () n°:

9. O responsável deverá vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso,

do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°:

VI. Pastéis:

N° de barracas:

1. Para o grupo 16 (pasteis)

a. serão utilizadas barracas com coberturas

sim () n°: não () n°:

aa. de modo a permitir que o acondicionamento e todas as operações de fritura e comercialização

do produto sejam feitas em seu interior

sim () n°: não () n°:

b. balcões de material impermeável

sim () n°: não () n°:

c. resistente

sim () n°: não () n°:

d. incombustível

sim () n°: não () n°:

2. Quanto aos equipamentos e utensílios empregados na atividade serão

a. de material liso

sim () n°: não () n°:

b. impermeável

sim () n°: não () n°:

c. resistente

sim () n°: não () n°:

d. de fácil limpeza

sim () n°: não () n°:

e. higienização

sim () n°: não () n°:

f. os bujões de gás deverão ser mantidos não menos de 5 m da boca do fogo

sim () n°: não () n°:

3. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n°: pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. dos equipamentos

sim () n°: não () n°: obs:

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

4. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°: qual?

5. Para a exposição e venda dos produtos (pasteis) comercializados nas feiras-livres,deverão

a. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

6. Os produtos do grupo 16 (pasteis), deverão estar protegidos

a. contra poeiras

sim () n°: não () n°:

b. moscas ou outros insetos

sim () n°: não () n°:

c. mediante dispositivos adequados

sim () n°: não () n°: obs:

d. invólucros adequados.

sim () n°: não () n°:

7. O responsável deverá vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°:

VII. Caldo de cana

Nº de barracas:

1. Para o grupo 17 (caldo de cana), deverão ser utilizadas

a. barracas

sim () nº: não () nº:

b. veículos motorizados devendo estar aparelhado de modo a permitir, que o armazenamento e todas operações de moagem e comercialização do produto sejam feitas em seu interior

sim () nº: não () nº:

c. ou não motorizados devendo estar aparelhado de modo a permitir, que o armazenamento e todas operações de moagem e comercialização do produto sejam feitas em seu interior

sim () nº: não () nº:

d. balcões deverão ser confeccionados em madeira impermeabilizada

sim () nº: não () nº:

e. aço inoxidável

sim () nº: não () nº:

f. latão

sim () nº: não () nº:

g. alumínio

sim () nº: não () nº:

h.ou outro material resistente e impermeável

sim () nº: não () nº:

2. Fonte motriz

a. propulsão humana

sim () nº: não () nº:

b. elétrica

sim () nº: não () nº:

c. combustível

sim () nº: não () nº:

d. utensílio para coletar o produto **exclusivamente de aço inoxidável**

sim () nº: não () nº: obs:

d. recipiente de material resistente

sim () nº: não () nº:

e. de fácil limpeza para receber os copos usados

sim () nº: não () nº:

f. os detritos provenientes de moagem serão acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento

sim () nº: não () nº: obs:

3. O caldo de cana, deverá ser servido em copos descartáveis

sim () nº: não () nº:

4. Higiene:

nº de vendedores:

a. pessoal

anéis () nº : pulseira/relógio () nº: unhas compridas () nº: outros:

maquiagem () nº: barba () nº: bigode () nº:

b. do vestuário : avental () limpo () nº: sujo () nº: roupas comuns () nº:

touca/boné () nº: rede () nº: ambos () nº: nenhum () nº:

bota () nº: sapato () nº: tênis () nº: chinelo () nº:

c. dos equipamentos

sim () nº: não () nº: obs:

d. e do local de trabalho

sim () nº: não () nº: obs:

VIII. Hortaliças:**Nº barracas:**

1. Para a exposição e venda dos produtos (hortaliças e legumes, exceto cebola, batata e alho) comercializados nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () nº : não () nº:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () nº: não () nº:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () nº: não () nº:

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () nº: não () nº:

2. . Higiene:

nº de vendedores:

a. pessoal

anéis () nº : pulseira/relógio () nº: unhas compridas () nº: outros:

maquiagem () nº: barba () nº: bigode () nº:

b. do vestuário : avental () limpo () nº: sujo () nº: roupas comuns () nº:

touca/boné () nº: rede () nº: ambos () nº: nenhum () nº:

bota () nº: sapato () nº: tênis () nº: chinelo () nº:

c. e do local de trabalho

sim () nº: não () nº: obs:

d. na estocagem das mercadorias

sim () nº: não () nº: obs:

3. O feirante não poderá:

a. lavar as mercadorias no local da feira.

sim () n°: não () n°: obs:

b. nem manipular mercadorias no local da feira.

sim () n°: não () n°: obs:

4. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°: qual:

5. O responsável deverá vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°:

Subgrupo. Batatas:**N° barracas:**

1. Para a exposição e venda das batatas comercializados nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n°: não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n°:

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

2. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n°: pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. das balanças

sim () n°: não () n°: obs:

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

e. na estocagem da mercadoria

sim () n°: não () n°: obs:

3. O feirante não poderá:

a. lavar as mercadorias no local da feira.

sim () n°: não () n°:

b. nem manipular mercadorias no local da feira.

sim () n°: não () n°: N.A. ()

4. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°: qual:

5. O responsável deverá

a. vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°: qual?

Subgrupo. Cebolas/Alhos

N° barracas:

1. Para a exposição e venda dos produtos (hortaliças e legumes, exceto cebola, batata e alho) comercializados nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n°: não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria-exposta

sim () n°: não () n°:

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

2. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n°: pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. das balanças

sim () n°: não () n°: obs:

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

e. na estocagem das mercadorias

sim () n°: não () n°: obs:

3. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°: qual:

4. O responsável deverá vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°:

IX. Frutas e bananas:

N° barracas:

1. Para a exposição e venda das frutas comercializadas nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n°: não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n°:

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

2. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n°: pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

d. na estocagem da mercadoria

sim () n°: não () n°: obs:

e. estado de conservação das facas :

3. O feirante não poderá:

a. lavar as mercadorias no local da feira.

sim () n°: não () n°:

b. nem manipular mercadorias no local da feira.

sim () n°: não () n°:

4. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n°: não () n°:

5. O responsável deverá

a. vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () n°: não () n°:

6. Venda de produtos fracionados

sim () n° não () n°:

Subgrupo Bananas:**N° barracas:**

1. Para a exposição e venda nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n° : não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n° :

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

3. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () n° : não () n°: qual:

X. Derivados de Farinha, biscoitos e doces:**N° barracas:**

1. Para a exposição e venda nas feiras-livres, serão empregadas bancas e barracas:

a. obrigatoriamente dotadas de toldos

sim () n° : não () n°:

b. que não permitam a passagem da luz

sim () n°: não () n°:

c. que abriguem toda a mercadoria exposta

sim () n°: não () n° :

d. afixar a placa de registro de feirante em local visível

sim () n°: não () n°:

2. Higiene:

n° de vendedores:

a. pessoal

anéis () n° : pulseira/relógio () n°: unhas compridas () n°: outros:

maquiagem () n°: barba () n°: bigode () n°:

b. do vestuário : avental () limpo () n°: sujo () n°: roupas comuns () n°:

touca/boné () n°: rede () n°: ambos () n°: nenhum () n°:

bota () n°: sapato () n°: tênis () n°: chinelo () n°:

c. dos equipamentos

sim () n°: não () n°: obs:

d. e do local de trabalho

sim () n°: não () n°: obs:

3. É obrigatório o uso de papel adequado para embrulhar os alimentos

sim () nº: não () nº:

4. O responsável deverá

a. vender somente produtos integrantes do grupo ou, quando for o caso, do subgrupo constante de sua matrícula, respeitada a categoria da feira

sim () nº: não () nº:

5. Quanto aos equipamentos e utensílios empregados na atividade serão

a. caixas de material resistente com tampas e vidro

sim () nº: não () nº:

b. caixas de papelão com saco dentro

sim () nº: não () nº:

c. caixas de papelão sem saco dentro

sim () nº: não () nº:

d. sacos plásticos:

sim () nº: não () nº:

e. utensílios de inox

sim () nº: não () nº: qual?

ANEXO 2 - TABELAS

Tabela 1a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de pescado, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências para as barracas que comercializam pescado	CERTO		ERRADO		PARCIAL		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	62	93,94	04	6,06			66	100
Sem passagem de luz	55	83,33	11	16,67			66	100
Abrigue toda mercadoria exposta	53	80,30	13	19,70			66	100
Mercadoria recoberta com gelo picado	06	9,09	49	74,24	11	16,67	66	100
Com registro visível	01	1,52	65	98,48			66	100
Com recipiente apropriado para água de gelo	09	13,64	57	86,36			66	100
Com recipiente apropriado para resíduos	13	19,70	53	80,30			66	100
Sem recipiente, madeira	08	12,12	58	87,88			66	100

Tabela 2a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 358 vendedores das barracas de pescado nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	186	51,96
Relógio/pulseira	169	47,21
Unhas compridas	28	7,82
Maquiagem	03	0,84
Barba	30	8,38
Bigode	68	18,99

Tabela 3a Distribuição, em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de pescada nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO		Nº	%
Avental limpo		134	37,43
Avental sujo		157	43,85
Roupas comuns		67	18,72
TOTAL		358	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA		Nº	%
Boné		139	38,83
Rede		0	0,00
Nenhum		219	61,17
TOTAL		358	100
CALÇADOS		Nº	%
Bota		266	74,30
Sapato		1	0,28
Tênis		78	21,79
Chinelo		13	3,63
TOTAL		358	100

Tabela 4a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, local de trabalho, e da utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de pescada das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Equipamentos	18	27,27	48	72,73	66	100
Local de trabalho	17	25,76	49	74,24	66	100
Papel adequado	61	92,42	5	7,58	66	100

Tabela 5a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de aves e vísceras, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		PARCIAL		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Com toldos	74	96,10	3	3,90			77	100
Sem passagem de luz	66	85,71	11	14,29			77	100
Abrigue toda mercadoria Exposta	56	72,73	21	27,27			77	100
Registro visível	5	6,49	72	93,51			77	100
Mercadoria recoberta com gelo picado	2	2,60	71	92,21	4	5,19	77	100
Recipiente apropriado para água de gelo	10	12,99	67	87,01			77	100
Recipiente apropriado para resíduos	23	29,87	54	70,13			77	100
Sem recipiente, madeira	8	10,39	69	89,61			77	100

Tabela 6a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 371 vendedores das barracas de aves e vísceras, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	227	61,19
Relógio/pulseira	222	59,84
Unhas compridas	16	4,31
Maquiagem	3	0,81
Barba	31	8,36
Bigode	62	16,71

Tabela 7a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de aves e vísceras nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO		Nº	%
Avental limpo		87	23,45
Avental sujo		198	53,37
Roupas comuns		86	23,18
TOTAL		371	100,00
PROTEÇÃO DE CABEÇA		Nº	%
Boné		153	41,24
Rede		2	0,54
Nenhum		216	58,22
TOTAL		371	100,00
CALÇADOS		Nº	%
Bota		269	72,51
Sapato		17	4,58
Tênis		77	20,75
Chinelo		8	2,16
TOTAL		371	100,00

Tabela 8a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e da utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de aves e vísceras das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Equipamentos	29	37,66	48	62,34	77	100
Local de trabalho	21	27,27	56	72,73	77	100
Papel adequado	72	93,51	5	6,49	77	100

Tabela 9a Distribuição em número e percentagens, das exigências para barracas e bancas de laticínios, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	51	92,73	4	7,27	55	100
Sem passagem de luz	46	83,64	9	16,36	55	100
Abrigue toda mercadoria exposta	42	76,36	13	23,64	55	100
Registro visível	7	12,73	48	87,27	55	100
Necessidade de refrigeração de alimentos	2	3,64	53	96,36	55	100

Tabela 10a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 117 vendedores das barracas de laticínios, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	77	65,81
Relógio/pulseira	81	69,23
Unhas compridas	9	7,69
Maquiagem	2	1,71
Barba	10	8,55
Bigode	29	24,79

Tabela 11a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de laticínios nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO		Nº	%
Avental limpo		47	40,17
Avental sujo		9	7,69
Roupas comuns		61	52,14
TOTAL		117	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA		Nº	%
Boné		9	7,69
Rede		0	0,00
Nenhum		108	92,31
TOTAL		117	100
CALÇADOS		Nº	%
Bota		2	1,71
Sapato		20	17,09
Tênis		68	58,12
Chinelo		27	23,08
TOTAL		117	100

Tabela 12a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e da utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de laticínios das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Equipamentos	29	52,73	26	47,27	55	100
Local de trabalho	33	60,00	22	40,00	55	100
Papel adequado	49	89,09	6	10,91	55	100

Tabela 13a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 547 vendedores das barracas de pastéis, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	312	57,04
Relógio/pulseira	333	60,88
Unhas compridas	86	15,72
Maquiagem	5	0,91
Barba	15	2,74
Bigode	36	6,58

Tabela 14a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de pastéis nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO	Nº	%
Avental limpo	361	66,00
Avental sujo	63	11,52
Roupas comuns	123	22,49
TOTAL	547	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA	Nº	%
Boné	245	44,79
Rede	10	1,83
Nenhum	292	53,38
TOTAL	547	100
CALÇADOS	Nº	%
Bota	1	0,18
Sapato	120	21,94
Tênis	350	63,99
Chinelo	76	13,89
TOTAL	547	100

Tabela 15a Distribuição em número e percentagens, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de pastéis das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Equipamentos	132	80,49	32	19,51	164	100
Local de trabalho	70	42,68	94	57,32	164	100
Papel adequado	163	99,39	1	0,61	164	100

Tabela 16a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 231 vendedores das barracas de caldo-de-cana, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	135	58,44
Relógio/pulseira	157	67,97
Unhas compridas	25	10,82
Maquiagem	1	0,43
Barba	11	4,76
Bigode	32	13,85

Tabela 17a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de caldo-de-cana nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO		Nº	%
Avental limpo		125	54,11
Avental sujo		22	9,52
Roupas comuns		84	36,36
TOTAL		231	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA		Nº	%
Boné		66	28,57
Rede		1	0,43
Nenhum		164	71,00
TOTAL		231	100
CALÇADOS		Nº	%
Bota		3	1,30
Sapato		41	17,75
Tênis		144	62,34
Chinelo		43	18,61
TOTAL		231	100

Tabela 18a Distribuição em número e percentagens, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, nas barracas de caldo-de-cana nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Equipamentos	84	79,25	22	20,75	106	100
local de trabalho	38	35,85	68	64,15	106	100

Tabela 19a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de hortaliças e legumes, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	489	92,09	42	7,91	531	100
Sem passagem de luz	398	74,95	133	25,05	531	100
Abrigue toda mercadoria exposta	297	55,93	234	44,07	531	100
registro visível	18	3,39	513	96,61	531	100

Tabela 20a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 1670 vendedores das barracas de hortaliças e legumes, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	955	57,19
Relógio/pulseira	1029	61,62
Unhas compridas	112	6,71
Maquiagem	19	1,14
Barba	116	6,95
Bigode	206	12,34

Tabela 21a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de hortaliças e legumes nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO	Nº	%
Avental limpo	378	22,63
Avental sujo	608	36,41
Roupas comuns	684	40,96
TOTAL	1670	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA	Nº	%
Boné	432	25,87
Rede	3	0,18
Nenhum	1236	74,01
TOTAL	1670	100
CALÇADOS	Nº	%
Bota	80	4,79
Sapato	123	7,37
Tênis	1121	67,13
Chinelo	333	19,94
Descalço	13	0,78
TOTAL	1670	100

Tabela 22a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza do local de trabalho, na estocagem das mercadorias e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de hortaliças e legumes, das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Local de trabalho	121	22,79	410	77,21	531	100
Estocagem das mercadorias	85	16,01	446	83,99	531	100
Uso de papel adequado	463	87,19	68	12,81	531	100

Tabela 23a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de batatas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	78	63,93	44	36,07	122	100
Sem passagem de luz	66	54,10	56	45,90	122	100
Abrigue toda mercadoria exposta	62	50,82	60	49,18	122	100
Registro visível	4	3,28	118	96,72	122	100

Tabela 24a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 263 vendedores das barracas de batatas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	146	55,51
Relógio/pulseira	183	69,58
Unhas compridas	20	7,60
Maquiagem	1	0,38
Barba	15	5,70
Bigode	52	19,77

Tabela 25a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de batatas nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO	Nº	%
Avental limpo	50	19,01
Avental sujo	84	31,94
Roupas comuns	129	49,05
TOTAL	263	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA	Nº	%
Boné	26	9,89
Rede	0	0,00
Nenhum	237	90,11
TOTAL	263	100
CALÇADOS	Nº	%
Bota	3	1,14
Sapato	20	7,60
Tênis	181	68,82
Chinelo	58	22,05
Descalço	1	0,38
TOTAL	263	100

Tabela 26a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, local de trabalho, estocagem das mercadorias e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de batatas das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Balanças	55	45,08	67	54,92	122	100
Local de trabalho	64	52,46	58	47,54	122	100
Estocagem das mercadorias	28	22,95	94	77,05	122	100
Uso de papel adequado	115	94,26	7	5,74	122	100

Tabela 27a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de cebola e alho, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Com toldos	122	81,33	28	18,67	150	100
Sem passagem de luz	108	72,00	42	28,00	150	100
Abrigue toda mercadoria exposta	92	61,33	58	38,67	150	100
Registro visível	12	8,00	138	92,00	150	100

Tabela 28a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 320 vendedores das barracas de cebola e alho, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	190	59,38
Relógio/pulseira	219	68,44
Unhas compridas	30	9,38
Maquiagem	2	0,63
Barba	29	9,06
Bigode	50	15,63

Tabela 29a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de cebola e alho nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO	Nº	%
Avental limpo	54	16,88
Avental sujo	78	24,38
Roupas comuns	188	58,75
TOTAL	320	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA	Nº	%
Boné	59	18,44
Rede	1	0,31
Nenhum	260	81,25
TOTAL	320	100
CALÇADOS	Nº	%
Bota	2	0,63
Sapato	28	8,75
Tênis	221	69,06
Chinelo	69	21,56
TOTAL	320	100

Tabela 30a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos, local de trabalho, estocagem das mercadorias e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de cebola e alho das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Balanças	80	53,33	70	46,67	150	100
local de trabalho	58	38,67	92	61,33	150	100
estocagem das mercadorias	43	28,67	107	71,33	150	100
Uso de papel adequado	130	86,67	20	13,33	150	100

Tabela 31a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de frutas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	500	89,29	60	10,71	560	100
Sem passagem de luz	423	75,54	137	24,46	560	100
Abrigue toda mercadoria exposta	287	51,25	273	48,75	560	100
Registro visível	4	0,71	556	99,29	560	100

Tabela 32a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 1853 vendedores das barracas de frutas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	1044	56,34
Relógio/pulseira	1137	61,36
Unhas compridas	152	8,20
Maquiagem	16	0,86
Barba	123	6,64
Bigode	276	14,89

Tabela 33a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de frutas nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO	Nº	%
Avental limpo	436	23,53
Avental sujo	499	26,93
Roupas comuns	918	49,54
TOTAL	1853	100
PROTEÇÃO DE CABEÇA	Nº	%
Boné	369	19,91
Rede	4	0,22
Nenhum	1480	79,87
TOTAL	1853	100
CALÇADOS	Nº	%
Bota	53	2,86
Sapato	177	9,55
Tênis	1201	64,81
Chinelo	414	22,34
Descalço	8	0,43
TOTAL	1853	100

Tabela 34a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza do local de trabalho, estocagem da mercadoria, das facas e a utilização de papeis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de frutas das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Local de trabalho	173	30,89	387	69,11	560	100
Estocagem das mercadorias	144	25,71	416	74,29	560	100
Estado de conservação das facas	59	10,54	501	89,46	560	100
Uso de papel adequado	492	87,86	68	12,14	560	100

Tabela 35a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de bananas, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	138	83,64	27	16,36	165	100
Sem passagem de luz	115	69,70	50	30,30	165	100
Abrigue toda mercadoria exposta	93	56,36	72	43,64	165	100
Registro visível	14	8,48	151	91,52	165	100

Tabela 36a Distribuição em número e percentagem, das exigências para barracas e bancas de derivados de farinha, biscoitos e doces, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Exigências	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Presença de toldos	28	87,50	4	12,50	32	100
Sem passagem de luz	21	65,63	11	34,38	32	100
Abrigue toda mercadoria exposta	27	84,38	5	15,63	32	100
Registro visível	2	6,25	30	93,75	32	100

Tabela 37a Distribuição em número e percentagem, da avaliação da higiene pessoal em função da presença de adereços e outros dos 81 vendedores das barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces, nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Presença de	Nº	%
Anéis	52	64,20
Relógio/pulseira	63	77,78
Unhas compridas	8	9,88
Maquiagem	0	0,00
Barba	1	1,23
Bigode	12	14,81

Tabela 38a Distribuição em número e percentagem, da avaliação das condições de higiene do vestuário dos vendedores das barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces nas feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

VESTUÁRIO	Nº	%
Avental limpo	43	53,09
Avental sujo	4	4,94
Roupas comuns	34	41,98
TOTAL	81	100,00
PROTEÇÃO DE CABEÇA	Nº	%
Boné	12	14,81
Rede	2	2,47
Nenhum	67	82,72
TOTAL	81	100,00
CALÇADOS	Nº	%
Bota	1	1,23
Sapato	14	17,28
Tênis	61	75,31
Chinelo	5	6,17
TOTAL	81	100,00

Tabela 39a Distribuição em número e percentagem, das condições de higiene e limpeza dos equipamentos e local de trabalho, e a utilização de papéis adequados para embrulhar a mercadoria, nas barracas de derivados de farinha, biscoitos e doces das feiras-livres, São Paulo, 2001-2002.

Higiene quanto:	CERTO		ERRADO		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Equipamentos	22	68,75	10	31,25	32	100
Local de trabalho	23	71,88	9	28,13	32	100
Uso de papel adequado	25	78,13	7	21,88	32	100