



Percepção do consumidor sobre a higiene na comercialização de carnes em feira livre da cidade de Garanhuns – PE

Consumer perception on hygiene in the commercialization of meats in street market of Garanhuns city – PE

Antonio Brito da Silva Filho^{1*}, Juliana Ferreira Pontes², Luiz Medeiros Morotó Filho², Marcello de Pádua Leal dos Santos Rafael Carneiro², Thamires Brito Silva², Tássio José de Oliveira Almeida³, Arminda de Fátima Alves Silva⁴

Artigo

Resumo: Este trabalho teve como objetivo avaliar a percepção de consumidores em relação à higiene na comercialização de produtos cárneos na feira livre do bairro Heliópolis, na cidade de Garanhuns, Pernambuco. Para tanto, foi realizada uma pesquisa de caráter quantitativo, quando foram aplicados 50 questionários aos consumidores da feira. Os dados obtidos foram tabulados e analisados por meio da estatística descritiva. Os resultados revelaram que os consumidores estavam cientes que a forma de comercialização na feira livre era precária, com deficiências no aspecto higiênicossanitário, desde a obtenção da matéria-prima, acondicionamento, manipulação e transporte dos alimentos. Metade dos pesquisados (50%) apresentaram uma escolaridade elevada. Contudo, isto não influenciou no hábito em frequentar a feira, uma vez que, independentemente da escolaridade, todos (100%) concordaram com a continuidade desta forma de comercialização dos produtos cárneos. Apesar de relatarem disposição em pagar um valor mais elevado por um produto de melhor qualidade, a influência cultural é responsável pelo hábito em frequentar a feira semanalmente e adquirir tais produtos. Esta forma de comercialização representa riscos à saúde do consumidor, o que constitui um problema de saúde pública, que deve sofrer intervenção por parte dos órgãos fiscalizadores. A população deve ser alertada sobre tais riscos, enquanto os comerciantes, capacitados sobre os diversos aspectos relacionados a manipulação segura dos alimentos comercializados.

Palavras-chave: carne, pesquisa de consumo, qualidade.

Abstract: The objective of this study was to evaluate the perception of consumers about hygiene in the commercialization of meat products in the street market of the Heliópolis district, in Garanhuns city, Pernambuco state. A quantitative research was carried out, with the application of 50 questionnaires to consumers of the market. Data were tabulated and analyzed by descriptive statistics. The results show that consumers were aware that the way they were traded at the fair was precarious, with hygiene and sanitary deficiencies, from obtaining the raw material, packaging, handling and transportation of the products. Half of those surveyed (50%) had a high level of schooling. However, this did not influence the habit of attending the fair, since, regardless of schooling, all (100%) agreed to the continuity of this

form of marketing of meat products. Although they report willingness to pay a higher value for a better quality product, cultural influence is responsible for consumers' habit of attending the fair every week and purchasing such products. This form of commercialization poses risks to consumer health, which is a public health problem that must be addressed by the regulatory agencies. The population should be warned about such risks and traders should be trained on the various aspects related to the safe handling of marketed foods.

Keywords: meat, consumer opinion, quality.

Autor para correspondência: E.Mail: * antoniobrito.vet@gmail.com

Recebido em 20.6.2018. Aceito em 30.12.2018

<http://dx.doi.org/10.5935/1981-2965.20180039>

¹*Médico Veterinário, mestrando em Ciência Animal Tropical, Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

²Médico Veterinário autônomo - julianafpontes@hotmail.com; luizmmf@hotmail.com; marcellorafael@hotmail.com; tham.b@hotmail.com

³Médico Veterinário, mestrando em Ciências Veterinárias no Semiárido, Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF) – tassioalmeida@live.com

⁴Professor associado da Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Garanhuns (UFRPE/UAG) – armindedefatima@hotmail.com

Introdução

Feiras livres são comércios populares em locais abertos, geralmente de periodicidade semanal, onde uma grande variedade de produtos alimentícios e não alimentícios é comercializada (Mascarenhas & Dolzani, 2008). Sua representatividade cultural, em diversas regiões, resulta da grande variedade de produtos a preços populares. Contudo, nesta forma de comercialização, as condições higiênicossanitárias são incompatíveis com a oferta de alimentos seguros para o consumidor. Segundo Coutinho et al. (2007), as feiras apresentam diversos problemas, incluindo a falta de higiene, má estrutura das barracas, falta de segurança, desorganização geral, bem como a comercialização de produtos não

permitidos, considerados clandestinos. Este fato é preocupante, sobretudo na comercialização de alimentos de origem animal, os quais são bastante perecíveis, pela riqueza em nutrientes e umidade e pela baixa acidez, o que facilita o desenvolvimento de micro-organismos deteriorantes e patogênicos (MPSC, 2015).

Carne é um alimento rico em proteínas, aminoácidos essenciais, além de gordura, vitaminas, glicídios e sais minerais como elementos nutritivos complementares (Oliveira, et al. 2002). Com esta composição, serve de excelente substrato para o crescimento e multiplicação de diversas espécies de micro-organismos. Dessa forma, sua qualidade depende, consideravelmente, da higiene nos processos de produção, manipulação e comercialização (DINIZ et

al., 2013).

Ao estudar as carnes comercializadas em feiras livres de municípios do Agreste de Pernambuco, Diniz et al. (2013) observaram a inexistência de fiscalização sanitária desde a sua obtenção, nos locais de abate de animais. Além disso, que as condições de transporte, conservação e exposição das carnes eram inadequadas, as quais apresentaram grande precariedade de higiene. No mais, foi observada a negligência dos comerciantes em relação às medidas de higiene pessoal e manipulação dos alimentos, o que pode comprometer a qualidade do produto final e acarretar prejuízos à saúde do consumidor (DINIZ et al., 2013).

Um aspecto importante a ser observado na comercialização de produtos cárneos em feiras livres é a ausência de manutenção da temperatura adequada. Segundo a Portaria nº 304 de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, o centro da musculatura da peça deve ser mantido a temperatura não superior a 7 °C (sete graus centígrados), para que possa estar adequado à comercialização (Brasil, 1996). Contudo, na maioria das feiras livres, as carnes são expostas à temperatura ambiente, o que possibilita uma rápida

deterioração. Segundo Lundgren et al. (2009), os produtos cárneos são inadequadamente comercializados nas feiras livres, uma vez que estão expostos à condições insalubres e sujeitos à ação de micro-organismos. Vale ressaltar que os produtos cárneos estão entre os principais alimentos envolvidos em toxinfecções alimentares em todo o mundo, o que também está relacionado a essas questões supracitadas (Barros & Violante, 2014).

As condições de armazenamento e exposição das carnes, bem como a precariedade de higiene nas feiras estão em desacordo com a RDC nº 275 de 2002, do Ministério da Saúde – MS, que dispõe sobre o regulamento técnico com relação às condições higienicossanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos

elaboradores/industrializadores de alimentos (Brasil, 2002). Também em desacordo com a Portaria nº 304 de 1996, do MAPA (Brasil, 1996), que estabelece critérios para as atividades de distribuição e comercialização de carne bovina, bubalina, suína e avícola, visando à saúde do consumidor. Segundo a portaria, os cortes cárneos destinados a comercialização, devem conter as marcas e carimbos oficiais com a rotulagem de identificação. Dessa forma, fiscalizados pelas equipes de inspeção, sejam elas

municipais (Serviço de Inspeção Municipal – SIM), estaduais (Serviço de Inspeção Estadual – SIE) ou federais (Serviço de Inspeção Federal – SIF), como preconiza também o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (Brasil, 2017).

Estimulados pelos novos e crescentes meios de comunicação, os consumidores estão mais exigentes nos últimos anos, o que resulta na perda de espaço das feiras livres para outras formas de comércio de alimentos (Brisola & Castro, 2005). Sendo assim, este trabalho teve como objetivo avaliar a percepção de consumidores em relação à higiene na comercialização de produtos cárneos na feira livre do bairro Heliópolis, na cidade de Garanhuns, Pernambuco.

Material e métodos

O estudo de caráter quantitativo foi realizado em novembro de 2014, a partir da aplicação de um questionário a 50 consumidores de produtos cárneos, na feira livre do bairro Heliópolis. O bairro faz parte do município de Garanhuns, localizado na microrregião de Garanhuns, mesorregião do Agreste de Pernambuco. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o município possuía, no ano de 2015, uma população estimada de 136.949 habitantes e uma área territorial de 458,552 km² (IBGE, 2015).

O questionário abordou assuntos relacionados ao perfil e hábito dos consumidores, tais como sexo, escolaridade, tipo de carne consumida e frequência de visita à feira. Também foram questionados acerca da percepção quanto à higiene na comercialização, origem e qualidade da carne e interesse em adquirir produtos de melhor qualidade, bem como outras questões pertinentes. As respostas foram avaliadas e categorizadas de acordo com o seu significado e os dados foram analisados por meio de estatística descritiva, com obtenção de um perfil através do destaque das frequências absolutas e relativas (Sampaio, 2002).

Resultados e discussão

A maioria dos pesquisados eram mulheres (62%), com idade média de 51,8 anos, o que variou de 26 a 55 anos. Todos estes (100%) residiam no município de Garanhuns, Agreste de Pernambuco. Os resultados mostraram que mais da metade dos pesquisados (56%) adquiriam carnes exclusivamente nesta feira, enquanto 44% também adquiriam o produto em outros locais, incluindo outras feiras livres do município ou casas de carne/açougues.

A carne bovina apontada como o principal produto adquirido pelos pesquisados (52%), seguida pela carne de frango (30%), peixe (10%), carne suína

(4%), carne caprina (2%) e outros produtos cárneos (2%), como apresentado na Figura 1. De forma semelhante, Diniz et al. (2012) observaram que a carne mais consumida pelos pesquisados em feiras livres de

idades do Agreste Meridional de Pernambuco era a carne bovina, seguida pela de frango.

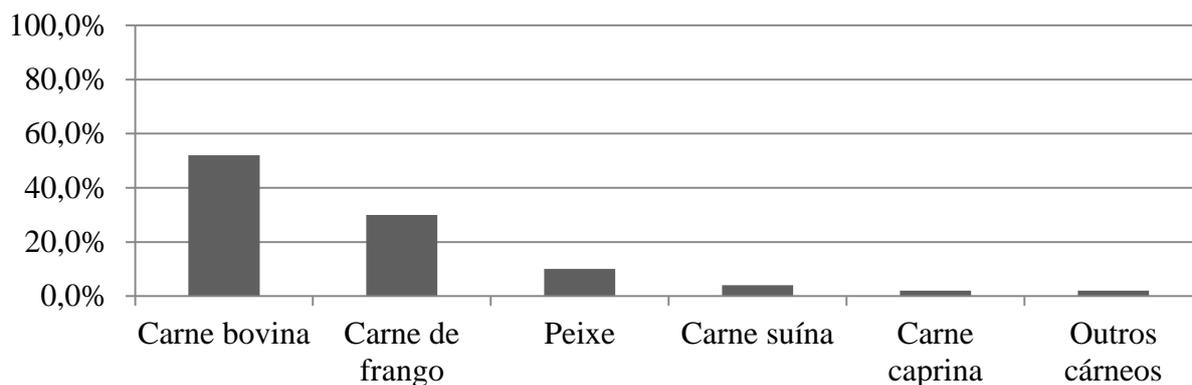


Figura 1: Produtos adquiridos semanalmente pelos consumidores da feira livre do bairro Heliópolis, município de Garanhuns, em novembro de 2014.

Quanto aos aspectos higiênicos na comercialização de carnes, a maioria dos pesquisados (56%) relatou que o local onde acontecia a comercialização estava adequado para uma manipulação segura (Tabela 1). Além disso, a maioria (60%) também concordaram que a forma de manipulação, exposição e acondicionamento, além do armazenamento a temperatura ambiente estavam de acordo com um produto seguro. Por outro lado, apenas 40% dos pesquisados responderam que a higiene da feira e manipulação da carne está adequada. Esses alto percentuais podem ser justificados não apenas pela falta de

conhecimento do consumidor, mas também pela representação cultural, tendo em vista que, historicamente, a feira faz parte da relação semanal entre feirantes, consumidores e a própria feira.

A visão dos consumidores sobre a comercialização de carnes em feiras livres é semelhante a visão dos comerciantes. Diniz et al. (2013) avaliaram a percepção de 109 comerciantes de carnes de feiras livres, em cinco municípios da microrregião de Garanhuns (Brejão, Caetés, Correntes, São João e Terezinha) quanto às condições higiênicas de comercialização e conhecimento dos riscos à saúde na aquisição destes produtos. A

maioria dos pesquisados classificaram as feiras como boas ou regulares. Contudo, consideravam inadequada a forma de em ganchos, além da falta de refrigeração das carnes.

comercialização em virtude da presença de animais, exposição à poeira, manipulação da carne pelos consumidores, exposição

Tabela 1. Questionamentos aos consumidores de produtos cárneos (n=50), da feira livre do bairro Heliópolis, município de Garanhuns, em novembro de 2014.

Questionamentos	Sim	
	N	%
Esse local é adequado para comercialização de carnes?	28	56
A manipulação, armazenamento e exposição dos produtos estão adequados?	30	60
A higiene da feira e manipulação da carne está adequada?	20	40
Se embalada, refrigerada e com selo, pagaria valor mais elevado pela carne?	33	66

Coutinho et al. (2007), analisando as condições higiênicas das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira, no estado da Paraíba, identificaram problemas higiênicos sanitários nas barracas, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados, o que corrobora a opinião dos consumidores do presente estudo.

Ao serem questionados sobre pagamento mais caro por um produto adequado, com as devidas condições higiênicas sanitárias (embalado, refrigerado e com selo de qualidade), 66% dos pesquisados responderam que sim, pois aceitariam tal pagamento (Tabela 1).

Porém, tal fato é contraditório, uma vez que há uma grande facilidade em fazer a aquisição de tais carnes, principalmente nas casas de carne/açougues do município. Dessa forma, fica evidente a preferência dos consumidores em adquirir a carne nas feiras, o que certamente está relacionado ao aspecto cultural. Afinal, carne é um dos principais alimentos comercializados nas feiras, o que influencia diretamente na comercialização de outros produtos. O resultados corrobora o estudo de Velho et al. (2009), quando os consumidores de Porto Alegre preferiam pagar mais caro pela carne para que esta fosse certificada.

Com relação ao nível de escolaridade, 38% dos participantes

possuíam ensino médio completo e 12% nível superior. Assim, 50% apresentaram um grau de escolaridade relativamente elevado. Enquanto o restante (50%), possuía fundamental completo ou incompleto ou médio incompleto. Isto mostrou que não houve influência do grau de instrução na escolha do local de aquisição dos produtos cárneos, o que diferiu dos resultados de Brisola & Castro (2005), quando o aumento do grau de instrução escolar potencializou mudanças na aquisição de alimentos.

Os resultados mostraram que apesar do nível de escolaridade dos pesquisados condizer com a realidade do bairro, sendo este considerado de classe média alta, os mesmos concordaram com a comercialização destes produtos na feira livre. Porém, reconheceram que carnes comercializadas neste ambiente estão em condições inadequadas de higiene e acondicionamento. Tal fato é contraditório, pois quase metade dos consumidores percebem que os alimentos comercializados são inadequados, necessitando de uma intervenção por parte dos órgãos fiscalizadores, mas não abandonam a aquisição de produtos cárneos nesse local.

Durante a aplicação de questionários foram verificadas carnes fora da refrigeração e expostas ao sol, manuseio

direto do consumidor no momento da escolha da carne, animais circulando em torno dos locais de exposição da carne, dentre outros problemas. Para coibição dessas práticas, há necessidade da atuação da vigilância sanitária municipal, uma vez que o órgão promove a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção, comercialização de produtos e serviços de interesse da saúde (Brasil, 1999), bem como da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO.

Conclusões

Os resultados mostram que os consumidores da feira livre do bairro Heliópolis, município de Garanhuns, conseguem identificar a precariedade na comercialização e nos aspectos higienicossanitários dos produtos cárneos. Contudo, possuem o hábito de frequentar a feira e adquirir os produtos que serão consumidos durante a semana. A essência cultural da população determina o hábito em frequentar a feira, independentemente do nível de conhecimento ou grau de escolaridade.

A comercialização de carnes na feira livre representa riscos à saúde do consumidor, o que constitui um problema sanitário e de saúde pública, que deve sofrer intervenção por parte dos órgãos fiscalizadores. A população deve ser

alertada sobre tais riscos, enquanto os comerciantes, capacitados sobre os diversos aspectos relacionados a manipulação segura dos alimentos comercializados.

Referências bibliográficas

1. BARROS, L. S. S.; VIOLANTE, P. C. Microbiologia da Carne Bovina “in natura” Comercializada nas Feiras Livres do Recôncavo Baiano. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 8, n. 3, p. 185-197, 2014.

2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 2002.

3. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA**. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Brasília, 2017. Disponível em: <<https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=NzU2NQ%2C%2C>>. Acesso em: 23 jan. 2018.

4. BRASIL. 1999. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, seção 1, n. 18, 27 jan. 1999.

5. BRISOLA, M. V.; CASTRO, A. M. G. Consumidor de carne bovina: preferências e confiança no açougueiro. **Revista de Administração FACES Journal**, v. 4, n. 1, p. 42-58, 2005.

6. COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M. J.; SILVA, J. M. S. S.; AZEREDO, L. P. M. Avaliação das condições higiênic-sanitárias da manipulação e comercialização de carnes vermelhas e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea. In: II Jornada Nacional da Agroindústria, 2007. Bananeiras. **Anais... Bananeiras – PB**, 2007. p. 60. Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNAPI2010/paper/viewFile/1238/765>>. Acesso em: 15 Mar. 2016.

7. DINIZ, W. J. S.; ALMEIDA, R. B.; LIMA, C. N.; OLIVEIRA, R. R.; QUIRINO, W. A.; BRANDESPIM, D. F. Perfil do consumidor e sua percepção sobre os aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres. **Acta Veterinaria Brasilica**, v. 6, n. 3, p. 223-229, 2012.

8. DINIZ, W. J. S.; ALMEIDA, R. B.; LIMA, C. N.; OLIVEIRA, R. R.; QUIRINO, W. A.; BRANDESPIM, D. F. Aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres: a percepção do comerciante. **Acta Veterinaria Brasilica**, v. 7, n. 4, p. 294-299, 2013.

9. IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estimativas da população residente no Brasil e unidades da federação com data de referência em 1º de julho de 2015**. Disponível em: <ftp://ftp.ibge.gov.br/Estimativas_de_Populacao/Estimativas_2015/estimativa_dou_2015_20150915.pdf>. Acesso em: 10 Jun. 2016.

10. LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A.; FERNANDES, T. M. Perfil da Qualidade Higiénico-Sanitária Carne Bovina Comercializada em Feiras Livres de Mercados Públicos de João Pessoa/PB-Brasil. **Alimentos e Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 113-119, 2009.

11. MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. 14. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, v. 2, n. 4, p. 72-87, 2008.

12. MPSC. Ministério Público de Santa Catarina. **Segurança Alimentar de Produtos de Origem Animal**. Disponível em:
<<https://documentos.mpsc.mp.br/portal/manager/resourcesDB.aspx?path=1207>>. Acesso em: 10 Jun. 2016.

13. OLIVEIRA, N. M. S; NASCIMENTO, L. C.; FIORINI, J. E. Isolamento e identificação de bactérias facultativas mesofílicas em carnes frescas bovinas e suínas. **Higiene Alimentar**, v. 16, n. 91, p. 68-74, 2002.

14. SAMPAIO, I. B. M. **Estatística Aplicada à Experimentação Animal**. 2 ed. Belo Horizonte: Fundação de Estudo e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia, 2002. 265p.

15 VELHO, J. P.; BARRCELLOS, J. O. J.; LENGLER, L.; ELIAS, A. S.; OLIVEIRA, T. E. Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, n. 2, p. 399-404, 2009.