



**A SUSTENTABILIDADE DA FEIRA LIVRE COMO FORMA DE
COMERCIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS PERECÍVEIS
THE STREET MARKET'S SUSTAINABILITY AS A WAY OF TRADING
PERISHABLES FOODS**

SILVA, A F¹; ZACHARIAS, J¹; BRITO, L F R¹; ZUCCAS, M L P¹; CALIL, R M²;
MATTOS, L P V²

¹Alunos do Pós graduação do Curso de Saúde Ambiental das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU)

²Professores Doutores do Curso de Saúde Ambiental da FMU

INTRODUÇÃO

Segundo a Prefeitura Municipal de São Paulo (2013), as feiras livres já funcionavam no município desde meados do século XVII e só em 1914 foram reconhecidas oficialmente.

Sendo a feira livre grande fonte de empregos e escoamento da produção de hortifrutigranjeiros, além do tradicional comércio de pescados e de outros produtos de origem animal, as mesmas têm caráter supletivo de abastecimento (DOLZANI e JESUS, 2004)

A partir de então, elas são estruturadas dentro de moldes, sendo o Município de São Paulo polo gerador de *know-how* para as demais regiões do país, que implantam estruturas semelhantes, por sua funcionalidade, organização e baixo custo de implantação (SÃO PAULO, 2013).

O município de Osasco possui 47 feiras livres (OSASCO, 2013) e São Paulo, com suas 873 feiras livres, tem a Supervisão Geral de Abastecimento para organizar, administrar e fiscalizar as atividades relativas ao abastecimento de gêneros alimentícios do município (SÃO PAULO, 2013).

MATERIAL E MÉTODO

O trabalho em questão foi um estudo inicial para avaliação de uma importante feira livre no município de Osasco, grande São Paulo, relacionando aspectos técnicos verificados da comercialização de alimentos perecíveis em relação à legislação vigente.

A escolha desta feira foi feita em função da mesma ser representativa em tamanho e diversidade na comercialização de alimentos, além de ter uma tradição por existir há mais de vinte anos..

As observações foram realizadas no mês de maio de 2013, durante três visitas à feira, que é uma das maiores existentes, com extensão de aproximadamente 800 metros lineares, ocupando os dois lados da rua.

Foi realizado um contato prévio com o presidente da associação dos feirantes informando sobre o trabalho que iria ser realizado para facilitar a obtenção do material fotográfico e a filmagem realizada. As informações foram registradas através de anotações, fotos e um vídeo.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma primeira constatação de grande importância por ter forte impacto para saúde pública foi a comercialização de alimentos de origem animal sem procedência (clandestinos), ou seja, sem inspeção higiênico sanitária, uma não conformidade que afronta a legislação federal, lei 1.283 de 1950 e o Decreto 30.691 de 1952, conhecido como Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (BRASIL, 2008), como também a lei 7889 de 1989 (BRASIL, 1989).

Segundo Calil (2011), a inspeção industrial dos produtos de origem animal é uma tarefa realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), através do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e a distribuição no varejo, fica a cargo do Ministério da Saúde (MS) através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), cujos executores são as Secretarias de Saúde Estaduais ou Municipais.

As carnes, como frango, miúdos bovino e suíno, ficam expostas em vitrines fechadas, porém sem refrigeração, significando uma não conformidade frente as exigências previstas na Lei complementar 145 de 2006 em seu anexo (OSASCO, 2006). A qualidade destes produtos deve estar baseada em parâmetros de natureza higiênica e/ou sanitária e na ausência dos mesmos, os alimentos podem estar contaminados por agentes biológicos, químicos ou físicos, por isto, o controle dos manipuladores, equipamentos e utensílios são importantes (LEITÃO, 2003; DOLZANI e JESUS, 2004).

É preciso levar em consideração que o período de comercialização durante a feira livre ultrapassa seis horas e com isto alimentos perecíveis não refrigerados vão perdendo qualidade por ação dos microrganismos e das enzimas contidas no próprio alimento (CALIL, 2013).

A portaria nº 2.619 de 2011 do Município de São Paulo, estabelece a necessidade de equipamentos isotérmicos especiais para a venda de aves abatidas, miúdos e pescado, porém no caso do pescado, as barracas, embora possuam expositores fechados com vidro, falta gelo para a conservação do produto (SÃO PAULO, 2011).

A falta de condições higiênicas para os manipuladores como a ausência de pias para a lavagem das mãos e mesmo dependências sanitárias contrariam a legislação federal Portaria 326 de 1997 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 1997; TORRES, 2013).

A feira livre é um equipamento comercial que sofre muitas variações de formato dependendo do local onde é implantado, e geralmente por ocupar espaços públicos, acaba interferindo em outros usos da cidade (SÃO PAULO, 2013), como foi verificado na feira em estudo, que está localizada numa avenida dentro de uma zona comercial, sem residências, com fácil acesso local, porém sem estacionamentos no entorno.

A proximidade de um posto de gasolina na ponta desta feira facilita o estacionamento de alguns veículos, porém está a poucos metros da barraca de pastel, o que pode causar risco ao local.

Segundo o depoimento dos próprios feirantes, não existe fiscalização do Município ou do Estado durante as atividades, facilitando a existência de feirantes não formais, pois os mesmos precisam ter registros no município para poder trabalhar (OSASCO, 2006).



A falta da fiscalização contribui também para que as barracas não sigam uma padronização funcional.

CONCLUSÕES

A comercialização dos produtos de origem animal na feira livre avaliada apresentou condições insatisfatórias no atendimento dos requisitos da legislação, comprometendo por isto a cadeia produtiva destes produtos.

Pela falta de condições de higiene e conservação dos alimentos perecíveis, aumenta o risco de contaminações e perda de qualidade no decorrer do período de funcionamento da feira.

A continuidade das não conformidades apontadas pode comprometer a sustentabilidade deste tipo de comércio no futuro.

REFERÊNCIAS

- CALIL, R. M., Bate Papo com o Autor. **Rev. Nacional da Carne**, n.408, SP, fev/2011 _____, **Aula sobre Segurança dos Alimentos e Saúde da População**. FMU, Faculdades Metropolitanas Unidas. São Paulo, junho/2013
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**. Aprovado pelo decreto n.30.691, 29/03/52, alterados pelos decretos n.1255 de 25/06/62, 1236 de 01/09/94, 1812 de 08/02/96, 2244 de 04/06/97. Brasília, 2008. 241p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. **Portaria nº 326 SVS/MS de 30 de julho de 1997**, Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Aprova regulamento técnico.
- DOLZANI, M. & JESUS, G. M. **O direito a cidade: cem anos de feira livre na cidade do Rio de Janeiro, 2004**. Disponível em: <<http://www.uerj.br>>. Acesso maio de 2013.
- LEITÃO, M.F.F. Aspectos Microbiológicos das Carnes. In: CONTRERAS, C. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados**, São Paulo: Varela, 2003.
- OSASCO, Prefeitura Municipal. **Lei Complementar 145 de 25 de maio de 2006 e Anexo Feiras Livres**. Dispõe sobre a criação, organização e funcionamento de feiras livres no município de Osasco.
- SÃO PAULO, **Portal da Prefeitura do Município**. Disponível em <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/serviços>. Acesso junho de 2013.
- SÃO PAULO **Portaria 2.619 de 06 de dezembro de 2011**. Secretaria Municipal de Saúde. Aprova o regulamento de Boas Práticas e de controle de condições sanitárias.
- TORRES, J. G. **Palestra sobre feiras**, Sindicato do Com. dos Feirantes de SP, Julho/2013.