

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS NAS BARRACAS DAS FEIRAS LIVRES DE PARAÍSO DO TOCANTINS

Taila Cristina Nunes Damascena¹, Fabrícia Vieira Silva Bomtempo², Eskálath Morganna Silva Ferreira²

RESUMO:

As feiras-livres são essenciais para o abastecimento de alimentos no Brasil, especialmente na venda de produtos *in natura*. No entanto, as condições higiênicas podem, frequentemente não estarem adequadas, o que aumenta o risco de contaminação alimentar. Dentre esses fatores destacam-se a manipulação e o armazenamento incorretos dos alimentos. . Assim, melhorar essas práticas é fundamental para garantir a qualidade dos produtos e reduzir o desperdício, além de minimizar prejuízos financeiros. Nesse intuito, o objetivo do presente estudo foi avaliar as Boas Práticas de Manipulação nas barracas das feiras livres de Paraíso do Tocantins -TO, verificando a higienização do local e dos hortifrutis. Os resultados obtidos revelaram que a feira possui boas práticas de manipulação, mas também falhas em higiene e controle de resíduos que comprometem a segurança alimentar. Corrigir essas falhas, conforme a RDC 216/2004, melhorará a qualidade dos produtos da agricultura familiar, reduzirá desperdícios e minimizará prejuízos financeiros e ambientais.

Palavras-chave: qualidade, condições de higiene, desperdício, boas práticas.

EVALUATION OF GOOD PRACTICES IN THE STALLS OF OPEN-AIR MARKETS IN PARAÍSO DO TOCANTINS

ABSTRACT:

Open-air markets are essential for Brazil's food supply, especially for the sale of fresh products. However, hygienic conditions are often unavoidable, which increases the risk of food contamination. Some factors such as incorrect handling and food storage can aggravate this risk. Therefore, improving these practices is essential to guarantee product quality and waste reduction, in addition to minimizing financial losses. The objective of the present study was to evaluate Good Handling Practices in the stalls of open-air markets in Paraíso do Tocantins, in the state of Tocantins, verifying the hygiene of the place and the fruit and vegetables. The results obtained revealed that the fair has good handling practices, but also hygiene and waste control failures that compromise food safety. Correcting these flaws, in accordance with RDC 216/2004, will improve the quality of family farming products, reduce waste, and minimize financial and environmental losses.

Keywords: quality, hygiene conditions, waste, good practices.

¹Estudante da Escola de Ensino Médio do Centro de Ensino Médio José Alves de Assis; <https://orcid.org/0000-0002-7123-0001>.

²Professora da Universidade Estadual do Tocantins-UNITINS. fabricia.vs@unitins.com; <http://orcid.org/0000-0002-9864-1492>; eskalath.ms@unitins.br; <https://orcid.org/0000-0002-2298-3656>.

INTRODUÇÃO

As feiras-livres desempenham um papel fundamental no abastecimento de alimentos no Brasil, especialmente pela comercialização de produtos "*in natura*", oferecendo uma ampla variedade de itens de origem animal e vegetal. Dentre os produtos de origem vegetal a exposição de frutas e hortaliças em feiras livres, frequentemente sem controle higiênico-sanitário adequado, pode representar um risco significativo à saúde dos consumidores (Santos *et al.*, 2022).

De acordo com Silva *et al.* (2020) em feiras-livres, os alimentos ficam expostos a diversos fatores que favorecem a contaminação, como: a manipulação, armazenamento e acondicionamento dos produtos em condições inadequadas, que podem comprometer a qualidade dos produtos comercializados. Estudos levantados relataram importantes pontos de preocupação em feiras de diversas localidades, como ausência de higiene pessoal dos feirantes, uso incorreto de equipamentos e condições ambientais precárias (Murada *et al.*, 2021), o que reforça a necessidade de investigações locais.

Desta forma, entender as práticas de manipulação de alimentos nas feiras-livres é crucial para garantir a qualidade dos produtos comercializados, além de reduzir o desperdício de alimentos. A melhoria dessas práticas pode também minimizar prejuízos financeiros e reduzir o acúmulo de resíduos no meio ambiente (Domiciano, 2020; Sousa *et al.*, 2020).

Assim, com base nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias das barracas de hortifruti da feira livre de Paraíso do Tocantins - TO. A abordagem consistiu na aplicação de um *checklist* elaborado a partir das resoluções RDC 216/2004 e RDC 275/2002 da ANVISA, visando identificar não conformidades relacionadas às Boas Práticas de Manipulação (BPF). Os resultados desta análise poderão subsidiar ações de orientação e melhorias que fortaleçam a segurança alimentar e valorizem a produção da agricultura familiar.

MATERIAL E MÉTODOS

Local e Tipo de Estudo

A pesquisa foi realizada em uma feira livre do Município de Paraíso do Tocantins – TO, localizada no centro da cidade, na avenida Bernardo Sayão. A feira ocorre semanalmente e com significativa frequência, as quartas-feiras, sábados e domingos. Após a determinação do local da pesquisa foi traçado um estudo de natureza descritiva e exploratória, com abordagem qualitativa e quantitativa, voltado à análise das condições higiênico-sanitárias das barracas que comercializam principalmente frutas e hortaliças.

Estratégia e instrumento de coleta de dados

A coleta de dados foi realizada nos meses de maio e junho de 2024, de forma direta, feita a partir de uma pesquisa descritiva de campo, utilizando um *checklist* baseado na RDC 275 de 2002, na RDC 216 de 2004. Conforme o modelo descrito no quadro 1. Realizada sem abordagem direta aos feirantes. Essa estratégia metodológica visa garantir a naturalidade das ações observadas e minimizar vieses na coleta, conforme recomendado por Gil (2008).

Utilizou-se um *checklist* estruturado com base nas Resoluções da ANVISA RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004), adaptado ao contexto das feiras-livres. Esse instrumento já foi validado em estudos anteriores que avaliaram condições sanitárias em feiras públicas (Ferrari *et al.*, 2021; Sousa *et al.*, 2020), sendo composto por itens relacionados à higiene dos manipuladores, uso de vestimentas adequadas, acondicionamento dos produtos, descarte de resíduos e conservação dos utensílios.

Procedimento de avaliação

As observações foram realizadas em diferentes dias e horários, buscando maior abrangência e representatividade do cenário (Flick, 2018). Cada item foi avaliado usando os tópicos: “Conforme (C)”, “Não conforme (NC)” e “Descrição da não conformidade (D/NC)”, segundo modelo descrito no Quadro 1.

Quadro 1. Modelo de checklist usado na pesquisa de levantamento de boas práticas de manipulação em barracas de hortifruti na feira livre de Paraíso do Tocantins -TO.

Nº	Requisito	C	NC	D / NC
1	Os feirantes apresentam higiene corporal adequada, cabelos e barba protegidos e totalmente cobertos, unhas curtas, limpas e sem esmalte?			
2	Os manipuladores evitam comportamentos, atitudes e gestos incorretos durante a manipulação (fumar, tossir sobre os alimentos, cuspir, manipular dinheiro, etc)?			
3	Os manipuladores usam aventais adequados e específicos para a atividade em execução?			
4	Os arredores da feira estão livres de sucatas, fossas, lixo, terra, poeira, animais (inclusive insetos e roedores), inundações e outros contaminantes?			
5	Os recipientes para lixo possuem tampas sem acionamento manual?			.
6	O lixo é recolhido com frequência adequada?			
7	A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atende aos padrões da legislação vigente?			
8	O gelo, usado em contato direto com alimentos e bebidas, é de fonte segura e aprovada?			
9	Os utensílios apresentam superfícies lisas, resistentes, não absorventes, sem riscos de contaminação química ou física, de material apropriado (favorecendo a higienização)?			
10	O local e instalações para higienização de utensílios e equipamentos é apropriada para limpeza e desinfecção?			
11	Os manipuladores cumprem a proibição de utilização de adornos?			
12	Os uniformes encontram limpos e conservados e são trocados frequentemente?			
13	As luvas de corte, térmicas e de limpeza são mantidas devidamente higienizadas?			
14	O trânsito de manipuladores e visitantes não resulta em contaminação dos alimentos?			
15	Existem pias para higienização de mãos em número suficiente, em bom estado de conservação?			
16	Sanitários são mantidos em bom estado de conservação e organização?			

C – Conforme; NC – Não conforme; D / NC – Descrição da Não Conformidade

Aspectos éticos

Por tratar-se de um estudo que utilizou exclusivamente observações públicas e não interativas, sem identificação de indivíduos ou coleta de dados sensíveis, não se fez necessária a submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, conforme estabelece a Resolução nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde (Brasil, 2016), que isenta de avaliação ética, pesquisas que utilizam informações de acesso público e situações observáveis em espaços públicos, que não envolvam identificação de participantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O levantamento realizado nas feiras-livres demonstrou uma série de conformidades e não conformidades relacionadas às práticas de higiene e manipulação de alimentos, conforme estabelecido na legislação brasileira de boas práticas para serviços de alimentação (Brasil, 2004, 2002). Pode-se observar que cerca de 56% de itens estão de acordo com o descrito na legislação, no entanto 44 % apresentavam situação de desacordo (Figura 1).



Figura 1. Porcentagem de conformidade e não conformidade resultante do levantamento de boas práticas de manipulação em barracas de hortifruti na feira livre de Paraíso do Tocantins -TO.

Freitas *et al.* (2020), usando também *checklist* baseado na RDC 216/2004, relataram que 58,5 % das bancas apresentavam condições de higiene classificadas como “pobre”, expondo um cenário sanitário mais crítico do que o verificado no presente estudo. Os estudos de Vitória e Serra (ES), Oliveira e São José (2019), também, detectaram nível médio de adequação de apenas 44 % no *checklist* de boas práticas, além de identificarem falhas relacionadas ao licenciamento sanitário e condições ambientais. Assim, enquanto os autores citados relatam um predomínio de práticas insatisfatórias, na feira de Paraíso do Tocantins, a maioria das bancas demonstrou conformidade com as exigências da legislação vigente.

Analisando os aspectos avaliados, foram observadas conformidades relevantes quanto às boas práticas de manipulação, especialmente no que se refere ao comportamento dos feirantes, descarte de resíduos, uso de água e gelo seguros, conservação dos utensílios e higiene pessoal. Em relação ao comportamento dos manipuladores (Requisito 2), a maioria dos feirantes evitava práticas inadequadas como fumar, tossir sobre os alimentos ou manipular dinheiro simultaneamente à venda, conduta que está diretamente relacionada à redução da contaminação cruzada. Cortese *et al.* (2016), destacaram as boas condutas comportamentais como fator crítico na segurança alimentar no comércio de rua.

Em relação à frequência de coleta de resíduos (Requisito 6), observou-se que o lixo era recolhido com regularidade recomendada, essa prática está alinhada com os princípios de higiene ambiental preconizados pela ANVISA e, certamente, contribui para a diminuição de vetores e contaminantes no ambiente de comercialização. Oliveira e São José (2019), em estudo sobre feiras de alimentos em

municípios capixabas, reforçaram a necessidade de gestão eficiente de resíduos sólidos, como primordial para segurança alimentar de alimentos comercializados em ruas.

Quanto ao uso de água potável (Requisito 7), verificou-se que os feirantes utilizavam água proveniente da rede pública de abastecimento, garantindo o atendimento aos padrões de potabilidade exigidos. Essa conformidade é essencial para a redução de riscos microbiológicos e químicos, conforme destaca a própria legislação sanitária vigente (Brasil, 2004). Em relação a procedência do gelo colocado em contato com os alimentos (Requisito 8), em conformidade com as normas, observou-se que os alimentos são acondicionados com uso de gelo industrial, minimizando o risco de contaminação microbiológica dos alimentos refrigerados.

No que se refere à conservação dos utensílios utilizados (Requisito 9), foi constatada, na maioria das bancas, a presença de superfícies lisas, resistentes e de fácil higienização, aspecto relevante para evitar contaminação física e química dos alimentos (Brasil, 2002).

Observou-se ainda que, em sua maioria, os feirantes faziam uso de uniformes limpos e bem conservados (Requisito 12), além de empregarem luvas de corte devidamente higienizadas (Requisito 13) durante a manipulação de carnes e produtos de origem animal. Mostrando preocupação e reconhecimento da importância de práticas de higiene pessoal e do uso adequado de equipamentos de proteção individual. Freitas *et al.* (2020), analisando as condições de manipulação dos alimentos e a qualidade microbiológica dos alimentos comercializados em vias públicas do Espírito Santo, Brasil, concluíram que aspectos amplamente

reconhecidos como essenciais para a manutenção da inocuidade dos alimentos.

Embora vários requisitos tenham sido avaliados como satisfatórios, os resultados também evidenciaram falhas em diversos aspectos relacionados a boas práticas de manipulação, com destaque para deficiências na higiene pessoal, no uso de equipamentos de proteção, nas condições estruturais do ambiente e no cumprimento das normas sanitárias básicas, conforme estabelecido na legislação. No Requisito 1, referente à higiene corporal dos manipuladores, embora a maioria dos itens avaliados no *checklist* indique práticas satisfatórias, foram observadas falhas quanto à proteção completa dos cabelos e da barba, o que contraria as exigências da RDC nº 216/2004. Essa normativa estabelece a necessidade de cobertura total dessas regiões, com o objetivo de evitar a queda de fios nos alimentos e, consequentemente, a contaminação física.

Com relação ao requisito 3, aventais adequados e específicos para a atividade, observou-se que os feirantes que comercializam produtos vegetais não utilizam aventais adequados, o que pode aumentar o risco de contaminação por roupas comuns, contrariando a norma de boas práticas de manipulação. Os resultados mostrados em outros estudos realizados em feiras e ambulantes no Brasil (Oliveira e São Jose, 2019; Cortese *et al.*, 2016; Viana *et al.*, 2024) também relatam importantes não conformidades e alertam para necessidade de ações educativas, estruturais e de fiscalização sanitária contínua, a fim de promover a adequação às boas práticas de manipulação e garantir a segurança dos alimentos comercializados nesses espaços.

O levantamento da situação da feira em relação ao ambiente (Requisito 4), também mostrou inconformidades, foi observada presença de lixo, pombos e insetos nos arredores, fator que representa um risco significativo de contaminação, violando as normas de segurança ambiental e higiene previstas na legislação. Além disso, os recipientes de lixo também eram inadequados (Requisito 5), com tampas de acionamento manual, o que aumenta o risco de contato com contaminantes (Brasil, 2004). Também foi observado ausência de local adequado para higienização de utensílios (Requisito 10) não constando com instalações apropriadas para a limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos.

Em relação ao uso de adornos pelos feirantes (Requisito 11), embora alguns evitem o uso de

adornos, essa prática não é adotada por todos, contrariando a legislação que proíbe adornos, como anéis e pulseiras, durante a manipulação de alimentos. Os sanitários também estavam em mau estado de conservação (Requisito 16), e a limpeza não é realizada diariamente, e alguns apresentavam defeitos, o que pode impactar negativamente a saúde e a higiene dos manipuladores.

CONCLUSÃO

O estudo mostrou que a maioria das bancas observadas já adotam condutas compatíveis com as boas práticas sanitárias vigentes. Conformidades relevantes como: comportamento adequado dos feirantes, descarte tempestivo de resíduos, uso de água e gelo seguros, conservação dos utensílios e higiene pessoal. No entanto, também ficaram evidenciadas falhas em vários requisitos, com destaque para deficiências na higiene pessoal, no uso de equipamentos de proteção, nas condições estruturais do ambiente e no cumprimento de normas sanitárias básicas. Esses problemas existentes destacam a necessidade de atenção contínua por parte do poder público e dos próprios feirantes, de investimentos em infraestrutura, de capacitação periódica e ações educativas, essas medidas são fundamentais para consolidar a cultura da segurança alimentar nesse ambiente. Além disso, recomenda-se o fortalecimento da vigilância sanitária local, com enfoque preventivo e orientativo, contribuindo não apenas para a saúde dos consumidores, mas também para a valorização da agricultura familiar e do comércio justo. Tais medidas são essenciais para garantir que a feira se mantenha como um espaço seguro, acessível e sustentável de comercialização de alimentos.

AGRADECIMENTOS

A universidade Estadual do Tocantins-UNTINS e ao Estado do Tocantins pela bolsa concedida de Iniciação Científica e aos feirantes pela boa recepção durante o desenvolvimento do estudo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da*

- União, Brasília, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 29 ago. 2025.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e roteiro de inspeção. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0275_21_10_2002.html. Acesso em: 29 ago. 2025.
- BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. **Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais.** *Diário Oficial da União*, Brasília, 2016. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2025.
- Cortèse, R. D. M.; Veiros, M. B.; Feldman, C.; Cavalli, S. B. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: a cross-sectional study. *Food Control*, v. 62, p. 178–186, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>.
- Domiciano, E. M. B.; Costa, D. S.; Catelan, C. C.; Batista, B. D. S. **Feira limpa: boas práticas nos serviços de alimentação e comercialização das feiras livres do Município de Eunápolis.** In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 8., 2019, Belo Horizonte. Anais eletrônicos... Belo Horizonte: Galoá, 2020. Disponível em: <https://proceedings.science/simbravisa-2019/trabalhos/feira-limpa-boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao-e-comercializacao-das-feir?lang=pt-br>. Acesso em: 29 ago. 2025.
- Ferrari, A. M.; Oliveira, J. D. S. C.; São José, J. F. B. Street food in Espírito Santo, Brazil: a study about good handling practices and food microbial quality. *Food Science and Technology*, v. 41, supl. 2, p. 549–556, 2021.
- Flick, U. **Introdução à pesquisa qualitativa.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- Freitas, J. F. B. S.; São José, J. F. B.; Lopes, R. G.; Oliveira, M. L. S. Street food in Espírito Santo, Brazil: A study about good handling practices and food microbial quality. *Food Science and Technology*, v. 41, supl. 2, p. 549–556, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.31620>.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- Murada, S. G. R.; Silva, A. F. A.; Santos, M. R. N. Condições higiênico-sanitárias de uma feira ao ar livre de Imperatriz-MA. *Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento*, v. 6, n. 11, p. 160–178, 2021. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/saude/higiênico-sanitarias>. Acesso em: 29 ago. 2025.
- Oliveira, J. S. C.; São José, J. F. B. Street food in Espírito Santo, Brazil: A study about good handling practices and food microbial quality. *Journal of Food and Nutrition Research*, v. 7, n. 4, p. 319–324, 2019. DOI: <https://doi.org/10.12691/jfmr-7-4-9>.
- Santos, T. S. **Diagnóstico da comercialização dos produtos da agricultura familiar em feiras livres.** 2022. Tese (Doutorado em Ciências Agrárias) – Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2022. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/20709464.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2025.
- Silva, M. A.; Vargas, P. H. B.; Martins, A. L. S.; Nascimento, K. D. O. Avaliação do controle de qualidade das frutas e hortaliças comercializadas na feira livre de Valença/RJ. *Research, Society and Development*, v. 9, n. 11, e1109119346, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/9346>. Acesso em: 29 ago. 2025.
- Sousa, D. O.; Pereira, R. S.; Dias, U. C. S. **Influência das boas práticas de fabricação no desperdício de frutas e hortaliças em feiras livres da zona norte de Macapá-AP.** 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) – Instituto Federal do Amapá, Macapá, 2020. Disponível em:

<http://repositorio.ifap.edu.br:8080/jspui/handle/prefix/285>. Acesso em: 29 ago. 2025.

VIANA, E. C. R. M. et al. Comercialização de alimentos em feiras livres de Vitória, Espírito Santo:

As boas práticas de manipulação são aplicadas? **Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde**, v. 28, n. 1, p. 132–137, 2024. DOI: <https://doi.org/10.17921/1415-6938.2024v28n1p132-137>