

ANÁLISE DA PERCEPÇÃO AMBIENTAL E SANITÁRIA DOS FEIRANTES DA FEIRA CENTRAL DO MUNICÍPIO DE CONCEIÇÃO DO ARAGUIA-PA.

Edlyn Rosanne Miranda de Sousa

Acadêmica em Tecnologia em Gestão Ambiental pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará-IFPA, Campus Conceição do Araguaia –PA .

Marlete Paula da Silva, Patrick Ribeiro, Cleiciano Lourenço de Medeiros, Fabio Rodrigues de Melo

Email do Autor Principal: (edlynrosanne@hotmail.com)

RESUMO

O objetivo do estudo foi identificar a percepção ambiental e sanitária dos feirantes e verificar também, as condições sanitárias atuais da feira livre municipal, pesquisando o nível de entendimento da comunidade do mercado quanto às questões ambientais e sanitárias relacionadas ao cotidiano e a situação real do local, uma vez que a mesma representa um ambiente não só comercial, mas social e cultural das cidades. Buscou - se conhecer a realidade local e a partir desta, fazer reflexões que originassem propostas coletivas de ações mitigadoras para os problemas ambientais existentes. Foram utilizados como instrumentos de coleta de dados: diários de observação, questionários com questões fechadas de múltipla escolha e outras opções como formulários entrevistas, de acordo com as necessidades de aprofundamento da pesquisa. O diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários nas barracas da feira, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados, contrariando a legislação sanitária vigente, pois comprometem a qualidade do alimento, colocam em risco a saúde do consumidor e evidenciam as demandas de informações por parte do feirante sobre manipulação de alimentos e desenvolvimento sustentável.

PALAVRAS-CHAVE: Salubridade ambiental, manipulação, contaminação.

INTRODUÇÃO

Várias situações contribuem para a realidade atual vivida no setor de Feiras e Mercados. A modernização da economia e os avanços tecnológicos contribuem significativamente para aumentar o desemprego dos trabalhadores desprovidos dos requisitos de qualificação exigidos pelo mercado atual onde o grau de competitividade é elevado, e isso faz com que esses trabalhadores sejam estimulados a procurar as atividades ditas informais para sua sobrevivência, sendo as Feiras Livres uma das referências deste cenário.

Assim, o destaque para este estudo surgiu a partir da observação da rotina e dos processos de manipulação de alimentos na feira livre da cidade de Conceição do Araguaia/PA, acrescida pela falta de dados consistentes sobre aspectos sociais dos feirantes, carência de ações de educação sanitária que envolva cuidados com a saúde dos feirantes, controle e informações sobre a procedência dos produtos, manuseio, transporte, conservação e comercialização. Tal situação expõe a população e os próprios feirantes a quadros propícios à proliferação das doenças transmitidas por alimentos, as chamadas DTAs., que se refere à ingestão de alimentos e/ou água contaminados por agentes de origem biológica, física, química ou pela produção de toxinas por determinados agentes, cuja presença no organismo pode afetar a saúde humana, em nível individual ou coletivo (FUNASA, 2006 p.333).

Nota-se, então, a importância da percepção ambiental e sanitária na feira livre deste Município nesse contexto. Para Oliveira (2006), cada pessoa tem a sua interpretação de espaço de acordo com a sua realidade e a vivência nesse espaço refletirá nas percepções desse indivíduo, explicando, assim, a necessidade de entender suas ações, pois cada um tem percepções diferentes, condizentes com o espaço vivido.

OBJETIVO GERAL

O objetivo do estudo foi identificar a percepção ambiental e sanitária dos feirantes, avaliando o nível de entendimento da comunidade do mercado quanto às questões ambientais e sanitárias relacionadas ao cotidiano, visando à criação de propostas coletivas de ações mitigadoras para os problemas existentes.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para o desenvolvimento do presente estudo envolveu levantamentos de dados secundários e primários. Os dados secundários foram obtidos por meio da consulta bibliográfica disponível e consulta aos órgãos públicos. Os dados primários foram obtidos por meio de visitas “in loco” para observações, entrevistas, aplicação de questionário e registro fotográfico.

Partindo do conceito de percepção ambiental e sanitária como o primeiro passo em um processo de conhecimento da realidade e visando apoiar outros aspectos teóricos e aplicações práticas, foram desenvolvidos questionários de caracterização do feirante e o de percepção ambiental e sanitária. O questionário de caracterização do feirante objetivou traçar o perfil da comunidade estudada (grau de escolaridade, idade e entres outros). Inicialmente, foram entrevistados 20% dos feirantes aleatoriamente (40 feirantes), metade no sábado e a outra no domingo.

A partir dos dados obtidos, procedeu-se a tabulação e análise dos mesmos, permitindo apontar as áreas com necessidade de elaboração de propostas de ações de Educação Ambiental e Gestão Ambiental na feira central Aloísio Damasceno do Nascimento, no município de Conceição do Araguaia – PA.

RESULTADO E DISCUSSÕES

Este trabalho representa uma ramificação de um projeto executado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, promovido pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica/PIBICT, iniciado em 26 de setembro de 2011, no Campus de Conceição do Araguaia- PA, sob o título “Educação Ambiental e Sanitária na Feira Aloísio Damasceno do Nascimento”.

PERCEPÇÃO AMBIENTAL

Verificou-se que possuem faixa etária entre 36 a 65 anos e 87% deles têm como renda fixa o trabalho na feira, sendo que 63% compram de terceiros os produtos que vendem, fazendo com que o preço ao consumidor seja alto e o lucro deles baixo.

A grande maioria (56%) possui somente o 1º grau incompleto, o que fez com que durante a discussão sobre educação ambiental fosse utilizada uma linguagem no entendimento dessas pessoas, contextualizando-as no seu entorno histórico, social e natural, pois a educação ambiental é uma proposta que altera profundamente a educação conhecida, sendo necessariamente uma prática pedagógica voltada para a transmissão de conhecimento sobre a ecologia e cidadania. Trata-se de uma educação que visa não só à utilização racional dos recursos naturais, mas basicamente à participação dos cidadãos nas discussões e decisões sobre as questões ambientais (GUIMARÃES, 1995).

Segundo Silva (2006, p.13) a falta de conhecimento e principalmente de informação ocasiona prejuízos à parte social, econômica, cultural e ambiental em uma sociedade revestida neste contexto.

A percepção dos feirantes entrevistados se reflete nas suas ações do cotidiano. Foi possível perceber, no ambiente da feira livre municipal, a disposição inadequada dos resíduos sólidos gerados, o sistema de esgotamento sanitário

inexistente, a falta de preservação do patrimônio público e o pouco conhecimento das questões ambientais por parte dos feirantes, isto possivelmente em função da baixa escolaridade, esses fatores podem contribuir de forma significativa para a potencialização dos impactos ambientais negativos identificados em decorrência da implantação do Mercado Municipal.

Com relação aos resíduos orgânicos, 81% disseram que jogam fora, 16% doam para pessoas carentes e 3% afirmaram que não há sobra de resíduos orgânicos. Entretanto, foi observada a presença destes resíduos pelo chão, por cima das bancas e no depósito de lixo, fazendo com que haja proliferação de baratas, pombos e ratos. Torna-se importante registrar uma contradição por parte dos feirantes, os quais reclamam da necessidade de pelo menos uma variação diária na feira. No entanto, fotografias, tiradas às 8h30 e às 13h30 em visitas dentro do horário em que os funcionários da limpeza executam suas atividades, demonstraram que há varrições na feira, ainda que periódica, sendo possível inferir que os próprios feirantes não colaboram com a manutenção da limpeza.

Assim, quando perguntados se consideravam o local limpo, 87% relataram que não, sendo os motivos seguintes os principais: 39% culpa dos próprios feirantes, 34% quadro insuficiente de funcionários e 27% por falta de vigilantes noturnos suficientes para evitarem roubos e a presença de bêbados e cachorros.

A situação atual existente na infraestrutura de apoio e estrutura organizacional desta unidade de comercialização pode ser considerada crítica. As vistorias da Vigilância Sanitária são realizadas por semestre ou anual, conforme informação do Coordenador da Vigilância Sanitária, sr. Fabiano Santos, devido o número reduzido de agentes de fiscalização. A lavagem do mercado é realizada apenas uma vez por semana, a água distribuída para o mercado municipal vem de poço artesiano, a coleta do lixo produzido aos domingos só acontece no dia seguinte e inexistente esgotamento sanitário.

A água tem influência direta na saúde, na qualidade de vida e no desenvolvimento do ser humano (BORJA, 2003). Sendo outro fato ligado a este, é a questão da não existência de esgotamento sanitário, pois se entende que saneamento é o conjunto de medidas que visam assegurar as condições sanitárias necessárias à qualidade de vida de uma população, sobretudo por meio da canalização e do tratamento dos esgotos urbanos e industriais (BORJA, 2003).

Constatou-se que já a Secretaria de Saúde, a Secretaria de Meio Ambiente e Recursos Hídricos e o próprio SEBRAE já ministraram palestras e cursos sobre questões sanitárias e ambientais na feira coberta, porém os próprios feirantes alegam que nada foi feito após esse trabalho, embora a continuidade desse processo exija um compromisso do próprio feirante em praticar os conhecimentos adquiridos nesses cursos. Colabora, ainda, para que isso ocorra, a inexistência de normas administrativas para melhorar o funcionamento e a comercialização, deixando os administradores e fiscais vulneráveis a qualquer atitude de moralização dentro da Feira Livre.

Observa-se, também, uma carência de qualificação técnica dos agentes públicos para fiscalizar e manter a ordem do setor, o que dificulta mais ainda o trabalho de sensibilização. Outra situação alarmante são as questões das lixeiras que os feirantes dispõem: são latões reaproveitados e sujos, os quais ficam perto das bancas provocando mau cheiro.

Os feirantes gostariam que houvesse melhorias na estrutura da feira, como ventiladores e toldos para amenizar o calor. Utilizam lonas pretas no entorno da feira para não comprometer sua saúde e a de seus produtos. Conforme Correia & Roncada (1997) relata, a venda de alimentos em feiras, principalmente os de origem vegetal, pode levar a alterações na qualidade dos produtos, uma vez que esses ficam expostos nas barracas de forma inadequada sem refrigeração e sem proteção contra insetos e partículas presentes no ar.

Eles pedem também barracas dobráveis para evitar que os bêbados, cães e gatos façam suas necessidades fisiológicas nas bancas ou durmam lá. Querem mais iluminação, água tratada, bebedouros, banheiros limpos, que troquem os vendedores de peixe de setor por causa do odor. Atualmente a equipe do projeto foi buscar soluções neste sentido e já conseguiu iluminação em algumas áreas e mais guardas para realizarem vistorias na área, fator importante para início de trabalho e busca da confiança do público alvo.

77% dos feirantes disseram saber do que se trata a coleta seletiva e como ela funciona e 23% não têm noção do que seja, fato este preocupante, pois este assunto é um tema muito discutido a nível nacional e mundial e também está no auge da mídia televisiva e escrita e, ainda mais, ele está inserido no quesito educação ambiental que eles dizem também ter dificuldade em entender. Portanto, a mudança de comportamento e de pensamento dessas pessoas levará um bom tempo para ocorrer.

No entanto, é importante esclarecer que está se falando de uma educação ambiental que supera os limites impostos historicamente e que a reduzem a ações e atitudes conservacionistas do meio ambiente físico/natural, ou daquela que pretende “transformar” a realidade a partir da somatória de comportamentos individuais, ficando, portanto, “limitada ao campo da aprendizagem, no sentido comportamental do termo, o que a restringe ao campo do condicionamento, do adestramento, do treinamento” (FERNANDES, 2004).

Portanto, uma ampla sensibilização ambiental que envolva todos os segmentos da sociedade, é um fator que deve ser levado em consideração, visando a divulgar o máximo possível os conhecimentos sobre essa área, para que as pessoas tenham ciência das ações básicas.

PERCEPÇÃO SANITÁRIA

Diversos estudos centrados na esfera dos riscos biológicos demonstram as inadequadas condições de higiene nesses locais, aliadas às adversidades da estrutura física e ao precário conhecimento dos feirantes sobre as boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos. Quando perguntados se lavavam as mãos frequentemente, 52,5% disseram que sim, 15% não e 32% dizem lavar com frequência razoavelmente, e aliado a isto 57,5% fazem uso de adornos como relógios, anéis e fones de ouvido e não utilizam uniformes apropriados. A falta de infraestrutura e espaço adequado nos quiosques, a ausência de equipamentos de conservação, bem como a falta de água encanada, conservação e higienização inadequadas dos alimentos, dos utensílios e dos manipuladores e a presença de vetores e pragas, são uns dos principais fatores que podem ocasionar alterações na qualidade dos alimentos (NASCIMENTO, et al 2007).

Esses fatores representam riscos à saúde pública pela veiculação de doenças transmitidas por alimentos e ambientes contaminados pela presença de lixo e saneamento precário, a exemplo das toxinfecções alimentares, necessitando de uma intervenção para melhoria da atividade e proteção à saúde dos consumidores.

A carência de higiene, organização, qualidade de vida, saneamento básico e a precária infraestrutura (falta ou inadequação de estacionamentos e de sanitários públicos), aliada ao desinteresse do poder público municipal, foram detectados neste estudo realizado na feira do município, o que indica uma necessária intervenção dos representantes da população.

A maioria dos feirantes expõe suas mercadorias (verduras, frutas e legumes) no chão em cima de lonas e papelões, próximo ao esgoto que corre a céu aberto e não há refrigeração, demonstrando claramente que não há uma salubridade ambiental adequada. Salubridade ambiental, segundo a FUNASA (2006, p.14-15) é o estado de higidez em que vive a população, tanto no que se refere à sua capacidade de inibir, prevenir ou impedir a ocorrência de endemias ou epidemias

veiculada pelo meio ambiente, como no tocante ao seu potencial de promover o aperfeiçoamento de condições mesológicas favoráveis ao pleno gozo da saúde e bem-estar.

Os alimentos podem ser frequentemente associados a surtos de doenças transmissíveis (DTAs), sendo necessário um controle higiênico-sanitário adequado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Entretanto, a real avaliação desse problema no Brasil é comprometida, haja vista que a notificação da ocorrência desse tipo de doenças não é compulsória (MALLON & BARTOZOLO, 2004).

No quesito sobre a percepção sanitária, perguntou-se aos feirantes se eles consideravam a higiene e a organização importantes na qualidade dos alimentos. Eles responderam, em sua maioria, que sim, no total de 97%, porém alegam que a feira não possui tal estrutura.

Perguntou-se, também, se eles já participaram de cursos de capacitação em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, onde 38% disseram que sim e 68% disseram que não haviam participado de curso algum e sem mencionar que somente 18% dos feirantes possuem qualificação técnica e 82% não dispõem dessa qualificação.

Observou-se que os feirantes não possuem boas práticas de manipulação de alimentos e o vestuário utilizado é impróprio para a manipulação de alimentos (os comerciantes não usam toucas e luvas e alguns utilizam aventais, mas que estão sempre sujos, a higiene pessoal é negligenciada (mãos sujas, barbas e cabelo por fazer e unhas grandes e sujas); é comum a manipulação de dinheiro ou a prática do fumo ao mesmo tempo em que se trabalha com os alimentos e muitos comerciantes têm o hábito de cuspir no próprio chão e/ou próximo dos alimentos, colocando em risco sua própria saúde e a dos demais frequentadores. Segundo a RDC 216 – MS/ANVISA, de 15 de setembro de 2004, o controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Estudos realizados por Dias (2004), em unidades de alimentação e nutrição de coletividades sadias, mais especificamente em restaurantes industriais e hospitalares, demonstraram que 70% deles não possuem ou não seguem as Boas Práticas por desconhecimento de critérios e parâmetros para seu estabelecimento, bem como pela ausência de normas de qualidade pré-estabelecidas, sendo este um dos fatores apontados para a deficiência encontrada.

No questionário, abriu-se espaço para os próprios feirantes dizerem o que se tem de negativo no seu setor. Responderam que as bancas de madeira estão sem manutenção e, portanto, inadequadas para a comercialização dos produtos. Neste espaço existem vários fatores como: falta de cuidado no manuseio dos produtos expostos, o armazenamento dos produtos nas bancas cobertos por plásticos logo após o término da comercialização e a falta de proteção contra os raios solares que incidem diretamente nos produtos durante o período vespertino. Todos esses fatores contribuem para a perda da qualidade e deteriorização dos produtos, causando prejuízos financeiros aos feirantes.

CONCLUSÃO

Os dados obtidos permitiram o conhecimento da percepção ambiental e sanitária desta comunidade, que servirá para apoiar a elaboração de propostas de ações de Educação Ambiental, bem como propostas de Gestão Ambiental em uma segunda etapa do projeto, voltadas para a sustentabilidade ambiental do Mercado.

Neste sentido, a pesquisa apontou as áreas que necessitam de uma intervenção maior e apontou também os maiores problemas encontrados na feira central do município como Falta de higiene; Má qualidade dos produtos ofertados; Falta de diversificação dos produtos; Preços elevados; Infraestrutura física inadequada; Fata de água principalmente tratada; Inexistência de esgotamento sanitário, Falta de lixeiras que atenda a demanda de todas as áreas, Inexistência de gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos na Feira, Baixa ou nenhuma capacitação profissional dos feirantes; Baixa lucratividade dos feirantes, onde, muitas vezes todo este conjunto de problemas proporciona o afastamento dos consumidores que estão direcionando suas preferências para empresas mais modernas com padrões de atendimento e higiene exigidos pela população e previstos na lei.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Manual de Saneamento**. 4. ed. rev. Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2006. 408p.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 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: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 12 jun/ 2012.
3. BORJA, P.C.; MORAES, L.R.S. (2003). **Indicadores de saúde ambiental com enfoque para a área de saneamento**. Partes 1 e 2 – estudos de caso. Engenharia Sanitária e Ambiental. V.8. n.1 e 2. p. 13 –25 e 26-38. ABES. Rio de Janeiro. RJ.
4. CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato e mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 296-301, jun. 1997.
5. DIAS, G. F. **Fundamentos da Educação Ambiental**. 3. Ed. Brasília: Universa, 2004.
6. FERNANDES, R. S.; SOUZA, V. J.; PELISSARI, V. B.; FERNANDES, S. T. **Uso da percepção ambiental como instrumento de gestão em aplicações ligadas às áreas educacional, social e ambiental**. In: II Encontro da ANPPAS, 2004, Campinas, São Paulo. Disponível em: http://www.anppas.org.br/encontro_anual/encontro2/GT/GT10/roosevelt_fernandes.pdf Acesso em: jun/2012.
7. GUIMARÃES, Mauro. **A dimensão ambiental na educação**. Campinas, SP: Papirus, 1995.
8. MALLON, C.; BORTOZOLO E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publicatio UEPG: **Ciências Biológicas e da Saúde**, Ponta Grossa, v. 10 n. 3/4, p. 65-76, set./dez. 2004.
9. NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S.; CHIRADIA, A. C. N. Levantamento das condições sanitárias dos quiosques das praias de Camburi e Curva da Jurema, da cidade de Vitória, Espírito Santo. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 152, p. 18-24, jun. 2007.
10. OLIVEIRA, N.; A., S. **A educação ambiental e a percepção fenomenológica, através de mapas mentais**. Curitiba, v. 16, jan/jun. 2006. Disponível em: <http://www.remea.furg.br/INDVOL16.ph> p. Acesso em jun/2012;
11. RODRIGUES, G, S, S, C. COLESANTI, M, T, M. **Educação ambiental e as novas tecnologias de informação e comunicação**. Uberlândia, v. 20, n. 1, jun. 2008. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S198245132008000100003&lng=pt&nrm=iso>. acessos em: jun/2012.
12. SILVA, Eneo A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. Ed. São Paulo: Editora Varela, 2006.