



Eurídice Ribeiro de Alencastro

## ANÁLISE COMPARATIVA DA GESTÃO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS NO ÂMBITO SANITÁRIO ALIMENTAR: O caso de Portugal e do Brasil

Tese de Doutoramento em Território, Risco e Políticas Públicas, orientada pelo Doutor José Manuel Mendes e pela Doutora Ana Sancha Malveira Batista, apresentada no Instituto de Investigação Interdisciplinar da Universidade de Coimbra.

Janeiro/ 2018



UNIVERSIDADE DE COIMBRA



**EURÍDICE RIBEIRO DE ALENCASTRO**

**ANÁLISE COMPARATIVA DA GESTÃO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS NO  
ÂMBITO SANITÁRIO ALIMENTAR:  
O CASO DE PORTUGAL E DO BRASIL**

Tese apresentada no Programa de Doutoramento em Território, Risco e Políticas Públicas do Instituto de Investigação Interdisciplinar da Universidade de Coimbra, como requisito para a obtenção do título de Doutora em Território, Risco e Políticas Públicas sob a orientação do Professor Doutor José Manuel Mendes e da Professora Doutora Ana Sancha Malveira Batista.

**Coimbra  
Janeiro/2018**

**ANÁLISE COMPARATIVA DA GESTÃO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS  
NO ÂMBITO SANITÁRIO ALIMENTAR:  
O caso de Portugal e do Brasil.**

Nota: a fotografia da capa retrata o comércio de alimentos em feiras livres, sendo de autoria de José Mateus Silva (em janeiro de 2018).

## EPÍGRAFE

“A saúde no Brasil para toda faixa etária se é média, pobre,  
operária vive hoje em túnel escuro! Mas há uma luz no futuro,  
Vigilância Sanitária.”

**Luiz Humberto de Sales**

## AGRADECIMENTOS

Escrever uma tese de doutoramento é algo de dinâmica solitária, e a presença em opiniões e apoios de terceiros, se reverte sempre em incentivos de extrema valia. Portanto, esse trabalho não resultou de esforço individual e, sendo assim, deixo aqui meus mais sinceros agradecimentos àqueles que direta ou indiretamente contribuíram de alguma forma nesse momento, e não me deixaram sentir-me só nessa caminhada de escrita de tese, em especial:

Aos meus orientadores, Professor Doutor José Manuel Mendes e Professora Doutora Ana Sancha Malveira Batista, pela sabedoria partilhada, competência indiscutível e apoio no desenvolvimento do estudo, além de paciência e amizade.

Ao amigo e professor Doutor Frederico José Beserra, por ser meu maior incentivador nessa profissão de professora que tanto me apaixona.

Aos demais professores do programa de doutoramento em Território, Risco e Políticas Públicas do Instituto de Investigação Interdisciplinar e do Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra e funcionários da Biblioteca Norte/Sul e da FEUC, pelo apoio e estímulo sempre que procurados.

À Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e à Vigilância Sanitária (VISA), que reconhecendo a importância dessa pesquisa, me conceberam a oportunidade de coletar os dados empíricos imprescindíveis a esse trabalho, sendo de grande valia para sua conclusão.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio financeiro na concessão de bolsa de estudo, que muito auxiliou na realização desta pesquisa.

À Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE, por me apoiar e oportunizar a minha participação no doutoramento em Coimbra.

Ao meu pai Ivancy Luiz Muniz de Alencastro (*in memoriam*), hoje meu anjo protetor, que em sua vida se dedicou a me dar os maiores exemplos de ética, moral, trabalho, estudo e amor em plenitude.

Ao meu filho Igor Ribeiro Ferraz, que por sua maneira de ser, me fez mudar o meu destino, a quem amo mais que tudo nessa vida, mais que tudo nesse mundo e mais que tudo em tudo.

À minha família Alencastro: Tia Lili, José Welington, filhos e respectivos filhinhos, e em particular, meus tios e primos: Tio-pai Sérgio, Fátima, filhos e seus filhinhos, minha verdadeira família cearense, que integralmente me acolheu como filha e irmã, e que me mostraram que é através do apoio nas horas difíceis que demonstramos a confiança e fidelidade entre as pessoas.

Ao casal Liliana e Sérgio Cwikla, meus irmãos, parceiros e amigos, pelas ajudas e base de todo o apoio emocional e logístico de forma incondicional, desde que os conheci e durante minha estadia em Portugal.

Às minhas irmãs de coração: Mônica Guerreiro, Deise (Lee), Delfina e Carol Camargo, pelo apoio à distância, mais que presente.

Ao amigo brasileiro Diogo Zapparoli Manente por ter me guiado até a Universidade de Coimbra.

À Dra. Nádja Bandeira, amiga e mestra, primeira “responsável” por minha paixão pelo tema segurança alimentar.

À minha família portuguesa: Ana Fernandes e família, que me mostraram que através da linguagem da amizade, o mundo não tem fronteiras.

E a todos aqueles que durante a minha vida profissional contribuíram e ofereceram-se espontaneamente para o desenvolvimento deste estudo, os meus mais sinceros agradecimentos.

## RESUMO

O presente trabalho tem por intuito analisar e comparar as Políticas Públicas Sanitárias Alimentares vigentes em Portugal e no Brasil através de seus órgãos competentes, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (AN-VISA), respectivamente, especificamente nas feiras livres das cidades de Coimbra e Foz do Iguaçu. A área de estudo para análise das práticas de tais políticas públicas foi o espaço físico das feiras tradicionais populares (ao ar livre), de forma a averiguar sua atuação, na disciplina do exercício de suas atividades, métodos e instrumentos implementados no momento de controle, fiscalização, e prevenção de riscos aos consumidores, quanto ao cumprimento da legislação reguladora das mesmas. Este estudo pode contribuir com a troca de experiências, sugestão de implementação de normas, ou ainda, a complementaridade de normas internacionais de segurança alimentar em feiras livres entre os dois países, permitindo o fortalecimento dessas normas com a unificação de metas, elevando a segurança e minimizando o risco ao qual o consumidor está exposto, além de conscientizá-lo de seus direitos às políticas públicas de segurança alimentar, bem como sua vulnerabilidade, inclusive por falhas próprias enquanto consumidor. Argumenta-se que se, em alguns países, uma política pública de controle sanitário ocupa papel positivamente relevante, e em outros casos, as estratégias perseguidas resultam nos mais diversos “desastres” sociais, porque não analisar as características e amplitude com que essas políticas são conduzidas, bem como sua relação com a regulação do setor alimentar em estudo, assim como as formas de implantações aplicadas nos países de referência, adequando-as ao de maior necessidade? Para o estudo foi integrada a multidisciplinaridade do próprio tema, através do conhecimento das áreas de sociologia, engenharia de alimentos e políticas de segurança alimentar. Pela combinação de metodologias como a pesquisa documental, onde foram detalhadas as leis e normas das Políticas Públicas de Segurança Alimentar de ambos os países, a pesquisa de campo, através da observação direta (*in loco*), apoiada pela coleta de dados, utilizando instrumentos como: questionários de entrevista com consumidores, feirantes e agências governamentais, *checklist* fundamentado nas

citadas normativas para a comercialização de alimentos em feiras livres e o uso de registro iconográfico para a comprovação de toda a argumentação e cobertura dos objetivos da pesquisa. Verificando os dados obtidos nos dois países, ficou evidente que os produtores/distribuidores de alimentos das feiras livres em estudo colocam a população em risco, sem considerar sua vulnerabilidade, mantendo posturas inadequadas quanto aos cuidados necessários no momento da manipulação dos alimentos, inclusive para o seu próprio consumo. Reforçando, assim, a necessidade de realização de mais estudos nesta área. Ressalte-se que é igualmente importante o envolvimento dos atores das Políticas Públicas de segurança alimentar com os demais envolvidos ao tema, tais como produtores, distribuidores de alimentos e consumidores, de forma eficiente e sistematizada. Como forma de proporcionar melhoria ao espaço e tema estudado e propor soluções mais imediatas, sugere-se um diagnóstico mais aprofundado diante dos feirantes, de modo a levantar suas principais dificuldades em seguir as diretrizes descritas nas leis das políticas públicas de segurança alimentar locais, no que tange às ações implantadas e aplicação dessas leis vigentes.

**Palavras-chave:** Coimbra. Foz do Iguaçu. Comércio informal. Feiras livres. Segurança alimentar.



## **ABSTRACT**

The aim of the present work is to analyse and compare the Public Health Food Policies in existence in Portugal and Brazil, through its competent bodies, the Food and Economic Security Authority – ASAE and the National Health Surveillance Agency – ANVISA, specifically in street markets in the cities of Coimbra and Foz do Iguaçu, respectively. The study area for the analysis of the practices of such public policies was the physical space of popular traditional street markets (open-air), in order to ascertain their performance, in compliance with the fulfilment of their activities, the methods and the instruments implemented at the time of control, inspection and the prevention of risks to consumers, in obedience with their regulatory legislation. This study can contribute with exchange of experiences, suggestion for implementation of norms, or even the complementarity of international norms of food security in street markets between the two countries, enabling the strengthening of these norms with the unification of goals, increasing security and minimizing the risk to which the consumer is exposed, in addition to making him aware of his rights to public food security policies, as well as his vulnerability, including his own failures as a consumer. It is argued that if in some countries a public health control policy occupies a positively relevant role, and in other cases the pursued strategies result in the most diverse social “disasters”, why not analyse the characteristics and the extent to which these policies are conducted, as well as their relation with the regulation of the food sector in study, and also the forms of implementations applied in countries of reference, adjusting them to the one in greatest need? In order to conduct the study, the multidisciplinary of the theme was taken into account, considering knowledge of the areas of sociology, food engineering and food security policies. By combining methodologies such as documentary research, in which the laws and norms of public food security policies of both countries were detailed, field research, through direct observation (on-site), supported by data collection, using instruments such as: interview questionnaires with consumers, stallholders and governmental agencies, a checklist based on the aforementioned regulations for the commercialization of food in street markets and the use of iconographic registration to prove all the argumentation and coverage of

the research goals. Examining the data obtained in the two countries, it was evident that the food producers/distributors of the studied street markets put the population at risk, without considering its vulnerability, maintaining inappropriate postures regarding the necessary care in food handling, including for their own consumption. This reinforces the need to carry out more studies in this area. It should be emphasised that it is equally important the involvement of public food security policies actors with others involved in the theme, such as producers, food distributors and consumers, in an efficient and systematised manner. As a way of improving the space and the theme studied, and proposing more immediate solutions, a more in-depth diagnosis is suggested before stallholders, in order to survey their main difficulties in following the guidelines described in the laws of local public food security policies, with respect to the implemented actions and application of these laws in force.

**Keywords:** Coimbra. Foz do Iguaçu. Informal trade. Street markets. Food Security.

## SUMÁRIO

<b>LISTA DE SIGLAS.....</b>	<b>XVI</b>
<b>LISTA DE IMAGENS .....</b>	<b>XIX</b>
<b>LISTA DE FIGURAS .....</b>	<b>XX</b>
<b>LISTA DE TABELAS .....</b>	<b>XXI</b>
<b>LISTA DE QUADROS.....</b>	<b>XXI</b>
<b>LISTA DE GRÁFICOS .....</b>	<b>XXII</b>
<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>23</b>
<b>CAPÍTULO 1: SEGURANÇA E QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E GESTÃO DOS RISCOS.....</b>	<b>39</b>
<b>1.1 Introdução .....</b>	<b>40</b>
<b>1.2 O Novo Modelo de Alimentação do Século XXI .....</b>	<b>40</b>
<b>1.3 Riscos, Perigos e Riscos Alimentares - Conceitos, Classificação e Características.....</b>	<b>43</b>
1.3.1 Risco e cidadania: princípios, atores, ações e alvos.....	64
1.3.2 Os efeitos da globalização na vulnerabilidade da população enquanto sociedade de risco .....	68
<b>1.4 Alimentação e Qualidade: Conceitos, Princípios e Importância .....</b>	<b>71</b>
<b>1.5 Os Fundamentos da Manipulação Segura dos Alimentos: Regras Básicas e Inegociáveis .....</b>	<b>73</b>
1.5.1 O manipulador de alimentos e os riscos de contaminação alimentar .....	74
<b>1.6 As Ferramentas da Qualidade como Estratégia de Controle e Minimização de Riscos e Perigos Alimentares: Importância, Tipos, Técnicas, Atores, Ações e Alvos .....</b>	<b>80</b>
<b>1.7 A Gestão pela Boa e Má Qualidade dos Alimentos e Suas Consequências para a Empresa Produtora .....</b>	<b>89</b>

<b>CAPÍTULO 2: POLÍTICAS PÚBLICAS E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E AS FEIRAS TRADICIONAIS POPULARES: ÁREA DE ESTUDO .....</b>	<b>93</b>
<b>2.1 Introdução.....</b>	<b>94</b>
<b>2.2 Segurança Alimentar: Breve Panorama Histórico e Conceitos Correlatos .</b>	<b>94</b>
<b>2.3 Políticas Públicas: Conceito Geral, Origem, Evolução, Importância e Dimensões.....</b>	<b>99</b>
<b>2.4 O Papel do Estado Quanto a Atuação das Legislações Regulamentadoras das Políticas Públicas no Sistema de Vigilância Sanitária Alimentar: Importância, Dimensões, Atores e Análise de Competências .....</b>	<b>102</b>
<b>2.5 As Feiras Tradicionais Populares em Portugal e no Brasil (Feiras Livres): Definição, Breve Histórico, Tipos e Características Específicas.....</b>	<b>109</b>
<b>CAPÍTULO 3: PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA .....</b>	<b>117</b>
<b>3.1 Introdução .....</b>	<b>118</b>
<b>3.2 Público-Alvo.....</b>	<b>119</b>
<b>3.3 Descrição e Análise Amostral da Pesquisa.....</b>	<b>120</b>
<b>3.4 Coleta de Dados .....</b>	<b>122</b>
3.4.1 Documental.....	122
3.4.2 Obtenção dos dados por uso de <i>checklist</i> .....	124
3.4.3 Método de observação pela análise sensorial .....	127
3.4.4 Questionários.....	128
3.4.5 Pré-testes.....	131
3.4.6 Registros iconográficos .....	132
3.4.7 Descrição dos procedimentos para coleta de dados na pesquisa de campo .....	133
<b>3.5 Coleta de Fontes Secundárias .....</b>	<b>134</b>
3.5.1 Bibliográficas .....	134
<b>3.6 Descrição e Fechamento de Objetivos em Estudo.....</b>	<b>136</b>
<b>3.7 Considerações Finais .....</b>	<b>137</b>

<b>CAPÍTULO 4: CONTEXTUALIZAÇÃO: AS POLÍTICAS PÚBLICAS SANITÁRIAS ALIMENTARES: O CASO DE PORTUGAL E DO BRASIL .....</b>	<b>140</b>
<b>4.1 Introdução .....</b>	<b>141</b>
<b>4.2 Portugal e Brasil: Territórios em Estudo .....</b>	<b>141</b>
4.2.1 A cidade de Coimbra (Portugal): características histórico-geográficas e importância sócio-econômica.....	142
4.2.2 A cidade de Foz do Iguaçu (Brasil): características histórico-geográficas e importância sócio-econômica.....	144
<b>4.3 O Modelo Europeu e Brasileiro das Políticas Públicas de Fiscalização e Manutenção dos Padrões de Qualidade Higiênico-Sanitária nas Feiras Populares.....</b>	<b>147</b>
4.3.1 A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE): breve histórico e evolução, importância, missão, áreas de intervenção, dimensões e atribuições .....	149
4.3.2 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e a Vigilância Sanitária (VISA): breve histórico e evolução, importância, missão, áreas de intervenção, dimensões e atribuições.....	153
<b>4.4 O Conhecimento e a Percepção dos Consumidores Quanto às Políticas Públicas da Segurança Alimentar na Comunicação de Riscos e Perigos Alimentares .....</b>	<b>158</b>
<b>4.5 Considerações Finais .....</b>	<b>161</b>
<b>CAPÍTULO 5: CAPTAÇÃO E DISCUSSÃO DE DADOS E RESULTADOS OBSERVADOS .....</b>	<b>162</b>
<b>5.1 Introdução .....</b>	<b>163</b>
<b>5.2 Abordagem por <i>Checklist</i> .....</b>	<b>163</b>
<b>5.3 Abordagem por questionários de entrevistas.....</b>	<b>164</b>
5.3.1 Os manipuladores de alimentos (feirantes): Portugal e Brasil.....	165
5.3.2 Os consumidores/clientes das feiras em estudo: Portugal e Brasil.....	176
5.3.3 Os atores das políticas públicas: Portugal e Brasil .....	181
<b>5.3.4 Pontos positivos, pontos negativos e impactos dos riscos alimentares nas feiras tradicionais populares em ambos os países estudados .....</b>	<b>189</b>

<b>5.4 Considerações Finais .....</b>	<b>192</b>
<b>CAPÍTULO 6: REVELAÇÃO DA REALIDADE EM ESTUDO DA (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E DO PERFIL DAS POLÍTICAS PÚBLICAS ALIMENTARES .....</b>	<b>193</b>
<b>6.1 Introdução .....</b>	<b>194</b>
<b>6.2 Ocorrências de Disparidades Normativas de Ambas as Políticas Públicas: ASAE-PT e VISA-BR .....</b>	<b>194</b>
<b>6.3 Satisfação, Conhecimento, Percepção e Conscientização da População Consumidora Quanto à Qualidade dos Produtos Servidos nas Feiras Populares Estudadas, e Quanto ao Nível de sua Vulnerabilidade Acerca de Possíveis Riscos Alimentares .....</b>	<b>206</b>
<b>6.4 Intercâmbio de Métodos e Técnicas de Implantação, Visando a Otimização Tecnológica entre as Políticas Públicas, e Seguindo um Paradigma de Globalização de Boas Condutas Sanitárias .....</b>	<b>209</b>
<b>6.5 As Feiras Populares Seguem as Diretrizes das Políticas Públicas de Segurança Alimentar, no Que Tange às Ações Implantadas e Aplicação das Leis Vigentes? .....</b>	<b>211</b>
<b>6.6 Atuação das Políticas Públicas de Segurança Alimentar Quanto a Implementação, Acompanhamento e Preparação dos Feirantes Locais com as Normativas Alimentares em Vigor, em Ambos os Países Estudados .....</b>	<b>215</b>
<b>6.7 Considerações Finais .....</b>	<b>218</b>
<b>CONCLUSÕES .....</b>	<b>219</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>230</b>
<b>APÊNDICE 1 .....</b>	<b>250</b>
<b>1- FEIRANTES .....</b>	<b>251</b>
<b>2- CONSUMIDORES.....</b>	<b>254</b>
<b>3- ÓRGÃO FISCALIZADOR.....</b>	<b>256</b>
<b>APÊNDICE 2: CHECKLIST ÁREA DAS FEIRAS .....</b>	<b>261</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>276</b>
<b>ANEXO 1 .....</b>	<b>277</b>
<b>LEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DE PORTUGAL BASEADAS PARA PESQUISA .....</b>	<b>277</b>

<b>ANEXO 2 .....</b>	<b>278</b>
<b>LEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DO BRASIL BASEADAS PARA PESQUISA .....</b>	<b>278</b>

## LISTA DE SIGLAS

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas  
ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas  
ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes  
AFCWG – Grupo de Trabalho de Comunicação  
ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
ANZFA – Australian New Zealand Food Authority  
APP – Alimentos Potencialmente Perigosos  
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle  
ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica  
AW– Atividade de Água  
BPA – Boas Práticas Agrícolas  
BPF's – Boas Práticas de Fabricação  
BR– Brasil  
C– Conforme  
CE – Comissão Europeia  
CES – Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra  
CFIA – Canadian Food Inspection Agency  
CFISIG – Food Retail and Food Services Code  
CNSE – Conferência Nacional de Segurança Alimentar  
CODEX ALIMENTARIUS – Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas  
Para a Agricultura e a Alimentação  
CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
DGSP – Direcção-Geral de Segurança Pública  
DRA – Divisão de Riscos Alimentares  
DTA'S – Doenças Transmitidas por Alimentos  
DVA's – Doenças Veiculadas por alimentos  
ECDC – Centro Europeu de Prevenção e Controle de Doenças  
EFSA – Autoridade Europeia de Segurança  
EMA – *Emergency Management* Austrália  
EMBRATUR – Empresa Brasileira de Turismo



EPI's – Equipamento de Proteção Individual  
EUA – Estados Unidos da América  
FAO – Organização para Alimentação e Agricultura  
FDA – *Food and Drug Administration*  
HACCP – Hazard Analysis And Critical Control Points  
IA– Intoxicação Alimentar  
IAMFES – *International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians*  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística,  
ICMSF – *International Commission of Microbiological Specifications of Foods*  
IGSFGA – Inspeção Geral dos Serviços de Fiscalização dos Gêneros Alimentícios  
ISO – *International Organization for Standardization* - Organização Internacional de Padronização  
MAFF – *Ministry of Agriculture, Fisheries and Food*  
NA/NSI – Não Aplicável ou Não Sabe Informar  
NBR – Norma Brasileira  
NC – Não Conforme  
NR – Norma Regulamentadora  
NR's – Normas Regulamentadoras  
OEI – *Divulgación y Cultura Científica Iberoamericana*  
OMS – Organização Mundial da Saúde  
OMT – Organização Mundial de Turismo  
ONGs – Organizações Não Governamentais  
ONU – Organização das Nações Unidas  
OPAS – Organização Pan-Americana da Saúde  
PDCA – Plan Do Check Act  
PMFI – Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu  
PNCA – Plano Nacional de Colheitas de Amostras  
POP's – Procedimentos Operacionais Padrões  
PPHO – Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional  
PR – Paraná  
PT– Portugal

RAPEX – *Rapid Alert System For Non-Food Dangerous Products*- Sistema de Alerta Rápido para os Produtos Não Alimentares Perigosos

RASFF – *Rapid Alert System for Food and Feed* - Sistema de Alerta Rápido para Alimentos e Alimentos para Animais)

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

SAC's – Sistemas de Alimentação Coletiva

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SBCTA – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos

SNVS – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

SSAN – Sistema Segurança Alimentar e Nutricional

SUS – Sistema Único de Saúde

UC – Universidade de Coimbra

UE – União Europeia

UNILA – Universidade Federal da Integração Latino-Americana

UNIOESTE – Universidade Estadual do Oeste do Paraná

UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

VE-DTA – Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por alimentos

VISA – Vigilância Sanitária

## LISTA DE IMAGENS

Imagem 1: Pontos positivos encontrados nas feiras tradicionais populares em ambos os países estudados.....	191
Imagem 2: Utilização de ônibus como barraca de feira, adequando prateleiras e seguindo as normas das políticas públicas de segurança alimentar .....	191
Imagem 3: Frente (A) e Verso (B) da carteira de saúde exigida para atividade de feirantes em Foz do Iguaçu-PR-BR.....	203
Imagem 4: A consumidora usa a banca da feira para apoio de sua bolsa e coloca o dinheiro sobre a balança que acaba de pesar seu alimento, sem respeitar ambiente de trabalho do feirante e tendo sua atitude acatada pelo feirante ....	207
Imagem 5: O cliente pede os tremoços que são medidos na lata e caem alguns no chão. Estes são recolhidos pela feirante. Em seguida, enquanto o cliente separa o dinheiro para pagar, a feirante coça a cabeça e finaliza lhe repassando o troco. Se o cliente tivesse o mínimo senso de sua vulnerabilidade ao risco quanto à segurança do alimento comprado, bastaria verificar verificasse as atitudes da feirante para recusar a compra do alimento .....	208
Imagem 6: Cenas da realidade da grande maioria das feiras livres de Coimbra-Portugal .....	212
Imagem 7: Situações de irregularidades nas feiras livres de Foz do Iguaçu-BR.....	213
Imagem 8: : Feira estruturada em galpão aberto com espaços contemplados com pontos de água, esgoto, energia elétrica e pavimentação, além de revestimentos adequados minimizando contaminações .....	227
Imagem 9: Feira livre em ambiente pavimentado com barracas igualmente estruturadas em lona e tamanho, seguindo as normas determinadas em direito de espaço de cada feirante .....	228

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Principais locais de ocorrência de surtos alimentares ocorridos no Brasil no período de 2007 a 2016.....	62
Figura 2	Proporção dos alimentares incriminados nos surtos de DTA ocorridos no Brasil no período de 2007 a 2017.....	63
Figura 3	Componentes do processo de análise de risco.....	67
Figura 4	Capa do Livro de reclamações.....	200
Figura 5	Vias de preenchimento.....	200

### LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Percentual de itens em “conformidade”, “não conformidade” e “não aplicável ou não sabe informar” por país estudado.....	163
----------	---	-----

### LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Exemplos de alimentos de alto, médio e baixo risco.....	45
Quadro 2	Principais bactérias implicadas em doenças de origem alimentar e alimentos mais frequentemente associados na Europa.....	57
Quadro 3	Bactérias implicadas em doenças de origem alimentar e alimentos mais frequentemente associados no Brasil.....	58

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Faixa etária dos feirantes.....	166
Gráfico 2: Tempo de atividade como feirante.....	167
Gráfico 3: Produtos comercializados nas feiras .....	168
Gráfico 4: Dificuldades no momento de atividade na feira .....	170
Gráfico 5: Documentos exigidos para a atividade de feirante .....	173
Gráfico 6: Treinamentos prévios para atividade de feirante .....	175
Gráfico 7: Renda dos consumidores/clientes.....	178
Gráfico 8: Motivação de visita às feiras livres .....	179
Gráfico 9: Alimentos consumidos/comprados pelos clientes nas feiras livres .....	180
Gráfico 10: Área de formação dos atores das políticas públicas.....	182
Gráfico 11: Papel dos atores das políticas públicas .....	184
Gráfico 12: Tópicos abordados nos treinamentos voltados para segurança alimentar.....	186
Gráfico 13: Forma de atuação dos atores das políticas públicas no momento de fiscalização junto às feiras livres, diante de uma abordagem e verificação de atividade incorreta.....	188
Gráfico 14: Frequência de atividades dos atores das políticas públicas diante da comunidade no período do último ano: .....	189

## INTRODUÇÃO

Uma alimentação de boa qualidade é a base da saúde humana, e saúde é direito inalienável de todo o cidadão, reconhecido especialmente a partir da promulgação da Declaração Universal dos Direitos Humanos pela Organização das Nações Unidas (ONU) de 1948. A Organização Mundial da Saúde (OMS, 1946) diz desde então que: “Saúde é o estado de completo bem estar físico, mental e social dos indivíduos”. Sendo assim, qualquer refeição oferecida para consumo deve estar segura sobre o ponto de vista higiênico-sanitário, de forma a garantir a manutenção da saúde do consumidor.

É preciso que se considere o direito humano à alimentação com qualidade como primordial, antecedendo a qualquer outra situação, de natureza política ou econômica, pois é parte componente do direito à própria vida.

De acordo com a legislação mundial, todas as indústrias de alimentos são obrigadas a seguir normas e padrões que estabeleçam condições higiênico-sanitárias para manipulação e processamento de alimentos, tão necessárias para a manutenção da competitividade e sobrevivência das empresas de alimentos nos mercados nacionais e internacionais. Como exemplos de tais legislações, podemos citar algumas como: o *Codex Alimentarius Commission* criado em 1963, com padrões reconhecidos internacionalmente, o Sistema APPCC (1959 – EUA), e ainda, a Norma ISO 22000:2005, todos relativos à Gestão da Segurança Alimentar, com requisitos padrões que estabeleçam condições higiênico-sanitárias para manipulação e processamento de alimentos.

Em se tratando da Europa, podemos citar legislações do Parlamento Europeu, como o Regulamento (CE) N°178/2002, que dá início a um novo período legislativo relativo à higiene e segurança alimentar. Em sequência desta nova legislação foi criada em Portugal a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

O Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, através do Pacote de Higiene diz claramente que: “Assegurar o controle de qualidade dos alimentos é dever dos produtores e empresários do setor”, e ainda destaca a importância dos

operadores do setor alimentar em todas as etapas do processo de produção, ou seja: desde a produção primária até a venda ao consumidor final, como sendo os principais responsáveis pela segurança dos gêneros alimentícios produzidos e/ou distribuídos, deixando-os com a responsabilidade de adotar as medidas de segurança necessárias e aplicá-las, a fim de garantir a inocuidade desses alimentos para a população consumidora.

Vale ressaltar, que o citado Regulamento não é aplicável as questões relativas à nutrição, nem abrange a composição e qualidade dos gêneros alimentícios para uma produção considerada de preparação doméstica com fins de consumo privado.

Já em território brasileiro vale lembrar Regulamentos tais como: a Portaria nº 1428/93, que dispõe sobre o controle de qualidade na área de alimentos; seguida pela Portaria nº 326/97, que regulamenta as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; e pela Resolução Nº 17/99 que estabelece as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos.

Também se destaca como forma de complementar, tais normativas, a Resolução - RDC Nº 275, de 21 de Outubro de 2002 que 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, e ainda mais recentemente a RDC Nº 216/04 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Como forma de adequar-se às normativas nacionais e melhor controlar as feiras livres, o Município de Foz do Iguaçu está em estudo de implantação de uma nova Minuta de Lei, ainda sem número específico por se tratar de sua formulação inicial, nos termos dos §§7º e 8º, do artigo 49 da Lei Orgânica Municipal, que Dispõe sobre a oficialização das feiras livres no Município de Foz do Iguaçu, e dá outras providências.



Assim como a Europa, o Brasil cria uma autarquia de regime especial em 1999: a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que tem como área de atuação não um setor específico da economia, mas todos os setores relacionados a produtos e serviços que possam afetar a saúde da população brasileira, e amplia sua atuação através de sua representante nas esferas municipais criando um “braço” de seu trabalho através da Vigilância Sanitária, ou simplesmente VISA.

De forma a acompanhar os desafios evolutivos da cadeia produtiva alimentar, considerando a complexidade do tema “segurança alimentar”, e ainda, para minimizar os riscos aos consumidores de alimentos, faz-se necessário estudos constantes no gerenciamento de possíveis riscos à esses consumidores. Logo, o objetivo de avaliar e gerenciar possíveis riscos alimentares ao consumidor é ajudar os grupos envolvidos com a produção, a chegar a decisões e tomar medidas durante a elaboração e distribuição desses alimentos, identificando e descrevendo esses riscos, e se possível, controlando-os.

É dever das Políticas Públicas fiscalizadoras do setor alimentar auxiliar a esses grupos produtores de alimentos, de forma a promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário de sua produção e de sua comercialização de produtos e serviços, sendo submetidos à fiscalização sanitária atuante, tendo por áreas de verificação constante: os ambientes dos processos, os insumos, as tecnologias a eles relacionadas e seus atores/produtores, de forma a garantir tanto a segurança alimentar e nutricional, quanto o alimento seguro ao consumidor.

As doenças causadas por alimentos contaminados são um dos maiores problemas de saúde pública no mundo e, embora possam ter várias origens, estudos demonstram que a manipulação inadequada dos alimentos no processamento e/ou na distribuição, representa uma das principais causas de disseminação de enfermidades de origem alimentar, ficando patente a relação entre alimento, ambiente e manipulador.

Uma vez que os riscos de contaminação alimentar geram casos polêmicos e diminuem a imagem das cidades, das empresas e de seus produtores pelo grau de risco ao consumidor, e fazendo uma reflexão sobre a realidade em comparação com o exigido nas normas vigentes da segurança alimentar das políticas públicas locais,

vê-se claramente que, o conceito “segurança alimentar” exige a convergência de várias áreas e especialidades, o que é, naturalmente, mais complexo, mas possibilita a ampliação da temática, com a inclusão das situações de risco derivadas de inadequações alimentares não exclusivamente determinadas por carência nutricional, e sim, pela vertente da insegurança alimentar.

Acreditando-se que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos nos sistemas de alimentação coletiva, na área das feiras tradicionais populares, ao ar livre, com comércio de alimentos prontos para o consumo das cidades de Coimbra-PT e Foz do Iguaçu-PR-BR estejam seguindo com os requisitos das políticas públicas atuantes, fica a dúvida se encontramos falhas durante o acompanhamento no dia a dia desses profissionais, a ponto de levar a população consumidora a riscos de doenças alimentares ou a seus agentes infecciosos.

As doenças transmitidas pelos alimentos (DTA's) representam um grau considerável de morbidade e de mortalidade, onde tradicionalmente é atribuído sua prevenção e controle, à inspeção sanitária, melhor dizendo, às políticas públicas locais. Dentro da ótica definida, pode-se afirmar que a segurança alimentar está regida por determinados princípios. O primeiro deles é que a segurança alimentar e nutricional e alimento seguro são como “duas faces da mesma moeda”, não podendo se garantir uma delas sem que a outra também esteja garantida. O segundo princípio está no fato de que somente será garantido a segurança alimentar e nutricional e o alimento seguro, através de uma participação conjunta de instituições de alimentação coletiva e as entidades fiscalizadoras de segurança alimentar (Políticas Públicas), sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte.

Atender as necessidades e desejos de um cliente/consumidor de alimentos tem relação direta com um interesse básico do mesmo: a sua saúde. E a segurança alimentar desse consumidor, no momento da alimentação apoiada pelas políticas públicas locais, é sem dúvida de grande interesse do consumidor interno, assim como de possíveis consumidores passantes (turistas).

A fidelização do público/cliente quanto à imagem local e a confiança nas ações das políticas públicas atuantes estão mais visadas não somente para atender a imediatismos, mas também para um atendimento constante e consolidado de um consumidor que está cada dia mais exigente e perceptivo. E a imagem local, se

divulgada de forma negativa, implicará fortemente na economia local, principalmente se esta for uma das principais fontes de renda.

Essa consolidação, se bem conduzida pelas autoridades sanitárias, é essencial para que cidades continuem desenvolvendo suas fontes de renda, como a área das feiras tradicionais populares (ao ar livre), com comércio de alimentos prontos para o consumo as feiras ao ar livre, e, se consolidem também como polos de qualidade em atendimento e prestação de serviços alimentares nesses pontos de trânsito constante, atendendo satisfatoriamente as exigências de seus clientes como Foz do Iguaçu e Coimbra.

Enfim, qualquer refeição oferecida para o consumidor deve estar segura sobre o ponto de vista higiênico-sanitário, de forma a garantir a manutenção de sua saúde, e as Políticas Públicas locais devem ser atuantes e, principalmente, confiáveis aos olhos da população a que atendem.

Foz do Iguaçu e Coimbra são cidades mundialmente conhecidas por suas belezas naturais e tecnológicas e pela alta incidência de turismo e moradores do mundo inteiro, onde suas feiras tradicionais ao ar livre são pontos de um público local e viandantes (turistas). Estas feiras foram escolhidas para serem avaliadas, por suas tendências na produção de alimentos muitas vezes consideradas exóticos, mas também simples e refinados, possuindo pratos originais, com sabores surpreendentes que desvendam a cultura e os costumes gastronômicos desses países.

Diante do exposto questiona-se se é possível afirmar que atualmente estas cidades se inserem em um referencial das políticas públicas de segurança alimentar no que tange às suas ações implantadas em ambos os países, assim como em suas formas de aplicação das leis vigentes, visando a minoração de riscos, sua prevenção, correção, e conseqüente melhoria da linha de produção dos Serviços de Alimentação Coletiva (área das feiras tradicionais populares- ao ar livre). As diretrizes das políticas públicas das respectivas cidades são seguidas de acordo com a legislação dos respectivos países, assegurando ao consumidor um alimento seguro?

Levando-se em consideração ao conjunto: (in)segurança alimentar, os consumidores e as políticas públicas, e no que se refere à consciência e conscientização da população alvo-consumidora quanto à qualidade total da prestação

de serviço na área das feiras livres nessas duas cidades em estudo, abrem-se questionamentos do tipo: estarão tais produtores qualificados e adequados em seus produtos e servidos por essas políticas públicas, responsabilizando-se por possíveis riscos de saúde à população consumidora? Como estão sendo abrangidas as exigências e conseqüentemente os possíveis riscos aos consumidores locais acerca de sua vulnerabilidade a esses eminentes riscos? Saberão estes consumidores que políticas públicas recorrer diante de um problema de saúde alimentar? Ou seja: estarão as políticas públicas envolvidas fazendo em plenitude suas ações no controle dos riscos alimentares à população, nessas áreas de distribuição de alimentos e a devida comunicação desses possíveis riscos num contexto popular?

Fatos e fatores de doenças alimentares constantes no dia a dia mundialmente levam o consumidor a “descrer” da qualidade das produções em relação à Segurança Alimentar, tais como: altos índices de contaminação alimentar noticiados, baixa qualidade dos produtos expostos para venda, pouca ou nenhuma fiscalização, estruturas deficientes na execução dos trabalhos, baixo nível de qualificação dos produtores e dos fiscalizadores, entre outras, que nos leva a “duvidar” do cumprimento e das obrigatoriedades das normas vigentes estabelecidas por parte dos responsáveis das políticas públicas envolvidas.

Se há nos países em estudo a implementação de normativas alimentares, como as citadas anteriormente, e as mesmas estão em vigor, logo, não seria interessante diante de um mundo globalizado, intercambiar métodos e técnicas de implantação entre os países Portugal e Brasil, visando à otimização tecnológica entre eles, e seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias nessas áreas de produção e distribuição de alimentos analisadas – as feiras livres?

Com a verificação da implementação de tais normativas vigentes das políticas públicas locais, os serviços de alimentação avaliados minimizarão seus riscos, elevando sua credibilidade no mercado e satisfazendo a expectativa dos consumidores, de forma a garantir a fidelização, a qualidade dos alimentos produzidos, e permitindo ainda, racionalizar custos, aumentando a produtividade e a competitividade local.

Uma vez que a pesquisadora já atua em áreas que envolvem o tema segurança alimentar e políticas públicas, encontrou-se nesta instituição de ensino e neste programa de doutoramento, objetivos e interesses em comum, como o de aprimorar-se na melhoria e minimização dos possíveis riscos que envolvem os alimentos e seus consumidores, e por ser um assunto de constante atualidade, além de que a área analisada (alimentos em feiras livres) é de necessidade do nosso dia a dia. Ademais disso, nós como cidadãos precisamos melhor compreender as funções e as normas que disciplinam a atuação das políticas públicas no âmbito sanitário alimentar como forma de minimizar nossa vulnerabilidade quanto à tais riscos, assim como também saber analisar e comparar legislações sanitárias alimentares vigentes, como no caso entre os dois países em estudo, Portugal e Brasil.

Na tentativa de intercâmbio de métodos e técnicas de implementação dessas normativas públicas buscar-se-á fazer o acompanhamento das citadas Políticas Públicas em seu “momento de fiscalização”, ou seja, no levantamento do grau qualidade e segurança alimentar nestes locais, feiras livres, fazendo uma reflexão da realidade de atuação em comparação com o exigido nas normas vigentes da segurança alimentar nos Países em estudo, Portugal e Brasil.

Espera-se, portanto, que o trabalho em questão sirva como forma de advertência e “cobrança” das obrigações de órgãos governamentais e da população dos países envolvidos, em relação à segurança alimentar, além da busca e despertar da consciência, e/ou sensibilização das necessidades atuais mais relevantes do tema, que tem estes países, como forma de servir de patamar de referência sobre alimentos seguros em locais dessa natureza e porte.

### **Delimitação do tema**

Um dos temas recorrentes de estudo no mundo atualmente é a Segurança Alimentar. Tal tema, de grande abrangência, engloba esferas públicas e governamentais busca preceitos adequados de planejamento e construção de suas políticas públicas envolvidas, para uma implantação da melhor forma no mundo globalizado de hoje.

Esta investigação se centra no conceito de segurança alimentar puramente em sua vertente do alimento seguro para o consumidor e no dever das Políticas Públicas fiscalizadoras do setor alimentar em promover a proteção da saúde da população, através do controle sanitário na produção e comercialização de produtos e serviços.

Logo, este trabalho aborda o tema sob o ponto de vista dos aspectos sociais e de saúde, buscando melhorias e conscientizando/ sensibilizando a população quanto ao tema em questão. Para tanto, faz-se necessário integrar os órgãos responsáveis por essa segurança e a população, alvo desses riscos alimentares.

Os termos segurança alimentar ou *food security* e alimento seguro ou *food safety*, são facilmente confundidos.

Na década de 80 o conceito de segurança alimentar foi relacionado com a garantia de acesso físico e econômico, e nas quantidades suficientes de alimentos para a população. Já no final da década de 80 e início da década de 90, em Roma (1992), a Organização para Alimentação e Agricultura - FAO e a Organização Mundial da Saúde – OMS, incorporou outras vertentes, como a da obrigatoriedade de alimentos seguros, ou seja, sem contaminação biológica ou química, além de ter qualidade quanto aos aspectos nutricionais, biológicos, sanitários e tecnológicos, e que sejam estes produzidos de forma sustentável, equilibrada, culturalmente aceitáveis. Também foi incorporando a ideia de acesso à informação à população desses direitos. O conceito então ganha definitivamente o âmbito nutricional e sanitário, passando a ser chamado de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN (Valente, 2002).

Atualmente, o termo *food security* - segurança alimentar – se resume na garantia de acesso ao consumo correto em quantidade de alimentos e abrange as necessidades para a obtenção de uma nutrição adequada à saúde humana.

Porém, este conceito está em constante construção e necessidade de revisão, uma vez que tende a acompanhar a história da sociedade mundial em suas mais diversas necessidades e prerrogativas básicas para a condição de cidadania, como por exemplo, a sustentabilidade ecológica, social e econômica do sistema alimentar. Sendo assim, percebe-se claramente que este conceito é bastante abrangente e que se trata de implementações de atos relacionados com políticas públicas, onde tais políticas precisam atuar com o tema, fazendo-o ser uma possível

estratégia para garantir a todos o direito humano à alimentação adequada, e, ressaltando sempre, independente de sua vertente, a importância de sua qualidade.

Já alimento seguro ou *food safety* é aquele que se relaciona ao âmbito dos alimentos inócuos e da saúde coletiva, ou seja, aqueles que não colocam em risco a saúde do consumidor, e não oferecem perigos de natureza física, química ou biológica à sua saúde e integridade.

Fica bem claro aqui, que tal conceito não engloba deficiências ou desequilíbrios nutricionais humanos, pois o mesmo tem o objetivo de assegurar a qualidade nos alimentos produzidos e comercializados, garantindo que estão serão isentos de contaminantes e possíveis riscos ao cliente no momento do consumo. Os termos se confundem, porque no Brasil, utiliza-se tais denominações de “segurança alimentar” para os dois enfoques, quando se refere a “segurança alimentar e nutricional” (Cavalli, 2001).

A contaminação de alimentos durante sua produção, ou seja, no ato da manipulação pelo produtor, é um assunto ao qual se deve dar muita atenção, mas não é o que se observa no dia a dia com muitos consumidores e empresários, e isso pode acarretar em graves implicações para a saúde humana. Vale lembrar que esses cuidados não devem ser de exclusividade de zonas pobres, pelo contrário, atinge qualquer classe social, sexo ou faixa etária. É de fundamental importância que todo estabelecimento de alimentação independente de seu tamanho ou classificação, preze pela qualidade de seus produtos e serviços como requisito obrigatório para a segurança e minimização de riscos ao consumidor.

Os Sistemas de Alimentação Coletiva (SAC's) são chamados a todos os estabelecimentos que se destinam a oferecer alimentação, tanto na área comercial como na área institucional. A alimentação oferecida aos consumidores, sendo estes turistas ou moradores locais, na área das feiras tradicionais populares (feiras ao ar livre) com comércio de alimentos prontos para o consumo, faz parte da alimentação coletiva, assim como outros segmentos do tipo: restaurantes do tipo *grill-room*, *self-service*, *snack bar*, *scoter bar*, *fast food*, churrascarias, tabernas, lanchonetes, *coffee shops*, *steak-house*, etc.

Estes locais variam desde pequenos quiosques e barracas, até os restaurantes mais sofisticados, mas logicamente possuem características muito especiais, diferentes da alimentação doméstica e de alimentos processados

industrialmente. Porém, nem sempre estes locais estão devidamente preparados para atender ao público consumidor em qualidade, desde a sua estrutura até a qualidade do alimento ali servido, levando-os à vulnerabilidade de riscos alimentares.

Devido à alta rotatividade de público consumidor e, conseqüentemente, grande elaboração de alimentos nestes ambientes de produção pode ocorrer falhas no momento da manipulação dos alimentos, levando o consumidor a uma vulnerabilidade de riscos e danos à sua saúde, sem o devido conhecimento.

Muitos desses estabelecimentos de serviços de alimentação destacam-se na epidemiologia de infecções e intoxicações veiculadas por alimentos. Vários fatores contribuem para o surto de doenças transmitidas por alimentos em consequência de manuseio errado de víveres no setor dos serviços alimentícios, tais como refrigeração inadequada, muitas vezes em conjunção com a preparação de comidas muito antes de servi-las, conservação de alimentos em temperaturas inadequadas, contato de alimentos cozidos com pessoas infectadas e reaquecimento inadequado de alimentos cozidos (Silva Junior, 2014 e Hobbs & Roberts, 1999).

Observa-se frequentemente que o ambiente onde são preparados os alimentos, muitas vezes é improvisado, com pequenas adaptações, sem planejamento apropriado para essa finalidade, sendo esse um dos principais problemas identificados. Justamente nesse ambiente é onde se encontram os maiores riscos de doenças alimentares, que futuramente vão se refletir na imagem divulgada pelos consumidores sobre os alimentos servidos e conseqüentemente sobre a localidade. Isso ocorre facilmente no caso das feiras de festas locais tradicionais de ambos os países (Portugal e Brasil), ou mesmo nas feiras habituais, que chamam atenção mais facilmente por seu baixo custo de produtos e serviços.

Muito se fala em segurança alimentar nos estabelecimentos produtores de alimentos, porém, o que se vê na prática, são erros recorrentes por parte dos manipuladores nessas produções, que apresentam elevada preocupação em oferecer refeições pensando nos aspectos agradáveis, como sabor, aroma, tempero e a boa apresentação, esquecendo-se que a preparação de um alimento vai além desses aspectos organolépticos. Ignorar cuidados na manipulação dos alimentos como a contaminação por perigos físicos, químicos e biológicos, podem levar os consumidores a riscos de doenças de origem alimentar graves. Pequenos ajustes na



área de manipulação de alimentos, capacitação dos operadores e um *lay-out* adequado, darão a garantia de uma boa produção, refletindo num ambiente de produção satisfatório tanto aos manipuladores, gestores e agentes das políticas públicas, quanto a seus clientes/ consumidores.

No âmbito alimentar, o consumidor não tem o esclarecimento suficiente das suas responsabilidades quanto à ingestão de alimentos impróprios, acreditando, na maioria dos casos, que o produto adquirido esteja em perfeitas condições de qualidade e sanidade, ou seja, isento de substâncias prejudiciais. Este fato deve-se ao desconhecimento de que grande parte dos alimentos se constitui em fonte de doenças agudas, e principalmente de não existir nenhuma ação por parte das autoridades sanitárias, que estabeleça de forma clara os tipos de riscos de contaminação alimentar.

Ao considerar que o fator humano é determinante na manipulação dos alimentos no momento de sua produção e na prestação dos serviços a eles agregados, defende-se a necessidade de uma constante análise, avaliação e gestão dos possíveis riscos para a população consumidora.

As doenças transmitidas por alimentos têm sido um fator de relevância negativa, por ser um grave problema de saúde pública atualmente em escala mundial. Tais doenças agregam consequências alarmantes tanto pelo número de pessoas afetadas, quanto pelas implicações econômicas para as empresas e estabelecimentos responsáveis pela produção do suposto alimento danoso. A manipulação inadequada dos alimentos em seu processamento e durante sua distribuição é uma das principais causas de disseminação de enfermidades de origem alimentar, ficando patente a relação entre alimento, local de produção e manipulador (Silva & Souza, 2007)

Em virtude dos problemas com a manipulação de alimentos, Figueiredo (2000) enfatiza que não é possível fugir nem alterar o fato de que diariamente alimentos são produzidos, manipulados e consumidos com riscos de contaminação ao consumidor, causando doenças graves e quem sabe, por sua gravidade, ou pelo nível de imunidade do indivíduo, poderá ser letal.

Com advento da globalização e maior conscientização por parte dos consumidores de seus direitos, assim como a frequente expansão do mercado de alimentação, a sociedade passou a adotar um novo conceito de qualidade alimentar,

o qual vem acirrando de forma salutar a concorrência e levando a uma constante reivindicação dessa qualidade em higiene, padronização, composição, custos e melhoria dos serviços prestados, além de conscientizar-se de seus direitos.

Assegurar a qualidade sanitária e tecnológica dos alimentos, e estimular práticas alimentares saudáveis é obrigação das políticas públicas de responsabilidade do tema. Sabe-se que a segurança alimentar vai muito além da garantia diária e suficiente de alimento à mesa do ser humano, e cabe ao governo articular as ações de controle higiênico-sanitário e suas respectivas condições de inocuidade, desde o início de sua produção, até o consumo final, ou seja, na mesa do consumidor. Dessa forma, se utilizará o alimento seguro à população consumidora e as responsabilidades das políticas públicas, como termos predominantes e que se procura uma explicação nesta pesquisa.

Germano (2003) relata que a saúde é o resultado de inúmeros fatores de caráter individuais e coletivos, além de sociais, econômicos, políticos, étnicos, religiosos, culturais, psicológicos, laborais, biológicos e ambientais, entre outros, interagindo num processo dinâmico.

Nesse contexto, este trabalho abrange a análise metodológica das políticas públicas sanitárias alimentares implantadas em ambos os países estudados, Portugal e Brasil, mais especificamente nas cidades de Coimbra e Foz do Iguaçu, respectivamente, e suas formas de aplicação das leis vigentes, mais especificamente das vigilâncias sanitárias locais – ASAE/VISA, que visam a minoração de riscos, sua prevenção, correção, e consequente melhoria da linha de produção dos Serviços de Alimentação Coletiva.

Coimbra e Foz do Iguaçu são cidades mundialmente conhecidas por suas belezas naturais e tecnológicas e pela alta rotatividade de visitantes e moradores do mundo inteiro, onde suas feiras tradicionais ao ar livre são pontos desse público passante.

Sendo assim, para tal análise, a pesquisa tem a área das feiras tradicionais populares (ao ar livre) nas cidades de Coimbra e Foz do Iguaçu, com comércio de alimentos prontos para o consumo, englobando as exigências no que tange a arquitetura do estabelecimento, escolha dos equipamentos, técnicas especiais destinadas ao manejo, conservação, armazenamento e comércio dos alimentos

produzidos, e conseqüentemente os possíveis riscos aos consumidores locais acerca de sua vulnerabilidade a esses eminentes riscos.

A análise dos riscos aqui apresentados exemplifica vários cuidados que as políticas públicas e a população devem tomar quanto ao tema. Logo, espera-se que o trabalho em questão sirva como forma de “advertência e cobrança” das obrigações de órgãos governamentais e da população dos países em estudo, além da busca e despertar da consciência, e/ou sensibilização das necessidades atuais mais relevantes, que ambos os países devem ter como patamar de referência em eventos dessa natureza e porte, como é a segurança alimentar.

### **Problematização**

O estudo dos riscos é um novo campo de estudos multidisciplinares, tendo atraído o interesse de acadêmicos de diversas disciplinas, por ser um tema de contínuo desafio para os pesquisadores.

Logo, percebendo a necessidade atual de trabalhos e pesquisas na área de avaliação das políticas públicas na gestão de riscos alimentares e na (in)segurança alimentar mundial, além de observações cada dia mais frequentes em relação à problemática da qualidade alimentar da população, mais precisamente quanto aos riscos decorrentes da manipulação desses alimentos e conseqüentemente, os danos causados por eles, tendo por aliada a multidisciplinaridade tão presente e necessária nos dias de hoje, a pesquisa mescla todos esses interesses e particularidades, intitulando-se: “Análise Comparativa da Gestão das Políticas Públicas no Âmbito Sanitário Alimentar: Os Casos Portugal/Brasil.”, adequando às necessidades do sistema globalizado, onde tem sido necessário a promoção de políticas públicas de caráter alimentar minimizando riscos sociais.

O problema central, base desta investigação é a análise metodológica das políticas públicas sanitárias alimentares implantadas em ambos os países estudados (Portugal e Brasil), e suas formas de aplicação das leis vigentes, mais especificamente das vigilâncias sanitárias locais – ASAE/VISA, que visam à minoração de riscos, sua prevenção, correção, e conseqüente melhoria da linha de produção dos Serviços de Alimentação Coletiva estudados. Para tanto, conta-se

com a área das feiras tradicionais populares (ao ar livre) com comércio de alimentos prontos para o consumo, englobando as exigências no que tange a arquitetura do estabelecimento, escolha dos equipamentos, técnicas especiais destinadas ao manejo, conservação, armazenamento e comércio dos alimentos produzidos, e conseqüentemente os possíveis riscos aos consumidores locais acerca de sua vulnerabilidade à esses eminentes riscos.

Ora, se, em alguns países, uma política pública de controle sanitário ocupa papel relevante de forma positivamente atuante, e em outros casos, as estratégias perseguidas resultam nos mais diversos “desastres” sociais, por que não analisar as características e amplitude com que essas políticas são conduzidas, bem como sua relação com a regulação do setor alimentar em estudo, assim como as forma de implantações aplicadas nos países de referência, adequando-as ao de maior necessidade?

Assim, justifica-se este estudo, pelo seu grau de importância, inovação e carência de conhecimento acerca de seu tão complexo contexto, de forma a melhor entender seus fatores, e auxiliar em novas pesquisas que pretendam avançar no tema em questão.

## **Objetivos**

Analisar e comparar as Políticas Públicas das legislações sanitárias alimentares vigentes em Portugal e no Brasil, ASAE/VISA, respectivamente, mais especificamente nas feiras livres das cidades de Coimbra e Foz do Iguaçu, por se tratar de duas cidades com grande potencial turístico e elevada densidade populacional flutuante, como forma de diagnosticar o grau de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e distribuídos comercialmente na citada área de estudo, assim como os possíveis riscos aos consumidores locais, e ainda mensurar a percepção do consumidor à cerca de sua vulnerabilidade à esses eminentes riscos.

### **Objetivos específicos**

- Verificar as normativas das Políticas Públicas sanitárias alimentares (ASAE-PT /VISA-BR) e averiguar as possíveis ocorrências de disparidades entre os moldes aplicados atualmente em ambos os países estudados (Portugal e Brasil);
- Buscar intercambiar métodos e técnicas de implantação visando a otimização tecnológica entre elas, seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias;
- Verificar a implementação de tais políticas públicas alimentares em vigor, quanto à minimização dos riscos alimentares, resultando em melhorias de seus produtos e serviços e adequando-os quanto ao cumprimento das leis vigentes mais atuantes;
- Verificar o grau de satisfação dos consumidores para medir o nível de conhecimento de sua vulnerabilidade.

As proposições apontadas nesta pesquisa serão direcionadas aos itens das leis vigentes nos países estudados e na produção de alimentos dos SAC's em foco (feiras livres) onde serão observadas se ambas se encontraram com alguma disparidade normativa, e nesse caso, buscar-se-á intercambiar métodos e técnicas de implantação, visando a otimização tecnológica de ambos, seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias.

Por fim, no fechamento da parte quantitativa da pesquisa, ocorre o cumprimento de objetivos igualmente importantes para a pesquisadora, tais como:

- Verificação do perfil dos feirantes com a aplicação do *checklist* com os atores das políticas públicas envolvidas;
- Verificação do perfil dos consumidores/clientes e do grau de satisfação dos mesmos para medir o nível de conhecimento de sua vulnerabilidade;
- Verificação do perfil dos atores das políticas públicas envolvidas, em suas diferenças e equidades, com a aplicação dos questionários a eles no momento estágio.

## **Organização da tese**

O trabalho está estruturado em seis capítulos, e o teor de cada um deles é descrito a seguir:

No início do trabalho, apresenta-se o enquadramento teórico do tema em estudo, uma vez que não é possível cobrir de forma plena todos os aspectos necessários que abrangem o tema, o problema chave da pesquisa, seus objetivos, e uma breve justificativa da escolha das áreas em estudo, além da organização do estudo como um todo.

No primeiro e segundo capítulos, são abordados a revisão da literatura e os conceitos fundamentais que sustentam e envolve as políticas públicas e a segurança alimentar, com levantamento desde sua origem, evolução e devidos protocolos de atuação nos dois países em estudo.

No terceiro capítulo discorre-se sobre os procedimentos metodológicos que foram adotados para o êxito na obtenção dos objetivos da pesquisa, incluindo a identificação da população e definição da amostra; a elaboração e a validação do questionário e a forma de recolha e análise dos dados.

O quarto capítulo traz a contextualização das políticas públicas envolvidas, seus atores e ações dentro dos dois países estudados.

O quinto e sexto capítulos apresentam os resultados da pesquisa de campo, iniciando com a análise descritiva; o teste das hipóteses de pesquisa elaboradas e descritas no primeiro capítulo. Apresenta-se, ainda, a análise dos resultados, cujos dados foram submetidos à estatística descritiva, sendo expressos em percentual e apresentados sob a forma de gráficos.

Finalizando, a última parte da tese é dedicada às conclusões, e logo, à discussão dos resultados encontrados na pesquisa, relacionados aos objetivos propostos, apresentando uma síntese conclusiva do estudo, além de seus contributos e buscando-se vincular os resultados obtidos no estudo com as implicações para a teoria. Esse capítulo apresenta, ainda, as implicações e impactos positivos para a prática de gestão de qualidade de produtores de alimentos nos dois países em estudo, bem como as limitações encontradas ao longo da pesquisa, e ainda, possíveis recomendações e indicações para estudos futuros sobre o tema.

## **CAPÍTULO 1**

### **SEGURANÇA E QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E GESTÃO DOS RISCOS**

## 1.1 Introdução

Com os avanços tecnológicos e em decorrência desses, a população global atualmente é afetada por uma série de riscos dos mais diversos tipos, dentre eles os que tangem a ordem de natureza alimentar.

Com o advento da globalização e a maior conscientização por parte dos consumidores de seus direitos, assim como a frequente expansão do mercado de alimentação, a sociedade passou a adotar um novo conceito de qualidade e segurança alimentar, que vem fomentando de forma salutar a concorrência e levando a constante reivindicação dessa qualidade e segurança tanto por parte dos produtores quanto das políticas públicas envolvidas.

Tais exigências têm como foco a higiene, padronização dos alimentos e seus serviços agregados, assim como a composição, custos e melhoria dos serviços prestados. Afinal, assegurar a qualidade sanitária e tecnológica dos alimentos é estimular práticas alimentares saudáveis e uma das obrigações de quem produz e consome.

Sendo assim, um dos temas de grande abrangência e recorrência de estudo no mundo inteiro atualmente é a segurança alimentar.

Considerando que a produção de alimentos e seus serviços inerentes estão fundamentados no desempenho humano, cuidados e atenção minuciosa constante tornam-se importantes, uma vez que a qualidade do produto final (alimentos e serviços agregados) poderá ter riscos graves para produtores e consumidores.

A análise dos riscos apresentados neste estudo tem como hipótese a diferença existente as Políticas Públicas desenvolvidas em Portugal e Brasil, no que tange as feiras de rua, ou feiras livres. A aplicação dessas normativas interfere nos produtos e serviços, minimizando os seus riscos, especialmente os alimentares e elevando o grau de satisfação do consumidor. Ressalta-se que quando é mencionado durante todo o trabalho Portugal e Brasil, que os dados obtidos referem-se as amostras de feirantes e consumidores de Coimbra e Foz do Iguaçu.



## 1.2 O Novo Modelo de Alimentação do Século XXI

A área alimentar atravessou diversas fases ao longo da história no mundo inteiro, e o alimento já não é mais somente o que se ingere para manutenção de vida, passando a ser motivo constante de estudo, além de prazer e praticidade, acompanhando o momento de vida atual da população mundial e levando nas últimas décadas à importantes modificações na produção e processamento dos alimentos.

Os avanços na tecnologia alimentar, a mudança de mentalidade da população consumidora pelo conhecimento de novas leis e de seus direitos, aliados a preocupação com a saúde e o modismo da estética corporal, além do crescimento econômico mundial na área dos alimentos, instigou uma inovação no setor, com o surgimento das modernas formas de preparação e manutenção dos alimentos, melhoria de sua qualidade, tanto do próprio alimento, quanto de seus serviços agregados.

Como exemplo disso pode-se citar: a *nouvelle cuisine*<sup>1</sup>, com suas minúcias nas preparações extremamente rebuscadas e conseqüentemente com alta manipulação humana; a gastronomia molecular, com seu conceito de desconstrução do alimento nas preparações; o *slow food*<sup>2</sup> na sua filosofia em defesa da herança culinária e suas preparações, sem esquecer a ética e o respeito ao meio ambiente e ao planeta (Ardon, 2009; Petrini, 2009).

Aliado a essas inovações agregaram-se métodos diversos de conservação dos alimentos que, modificando os sistemas mais remotos como a salga e a

---

<sup>1</sup> *Nouvelle cuisine*: termo cunhado por Henri Gault e Christian Millau, dois jornalistas franceses especializados em gastronomia em 1972, para definir o estilo culinário de um grupo de *chefs* de talento formado pelos irmãos Troisgros, Paul Bocuse e Michel Guérard. Trata-se da elaboração gastronômica com criatividade, quebrando regras e combinando elementos pouco usuais para obter novas sensações e novas harmonias, como as típicas combinações de frutas com carne ou peixes, os novos aromas e os sabores doce-salgados e agridoces.

<sup>2</sup> *Slow Food*: movimento nascido na Europa em oposição à leviandade do ato de se alimentar, preocupando-se com o quê comemos, como comemos e com quem comemos. É uma oposição à opressão cultural que a comida “*fast food*”.

defumação, vieram somar praticidade e durabilidade aos mesmos, além de diminuir os desperdícios alimentares. Dentre eles pode-se destacar: a liofilização, irradiação, atmosfera modificada (ou controlada), *Anaerobic Packing*, entre outros que prolongam em até três vezes mais a vida de prateleira do alimento, onde a deterioração e o desperdício são minimizados (Kinton, Ceserani, Foskett, 1999; Germano & Germano, 2015; Riedel, 2005; Silva Junior 2014). “É a evolução gerando segurança higiênico-sanitária e qualidade nutricional para os alimentos”, como cita Silva Junior em 2014.

Revela-se, portanto, que a “chave” de um alimento contemporâneo de qualidade é a mistura equilibrada entre a tradição e a inovação, com manutenção do prazer e da economia, sem se descuidar da segurança da saúde de quem os consome e da sustentabilidade do ecossistema.

Percebe-se que há interesse globalizado e crescente por tudo o que se refere ao assunto “qualidade alimentar”. Aliás, qualidade é uma das palavras de ordem de todos os séculos, e não poderia ser diferente no século XXI, com o avanço tecnológico nas mais diversas áreas. Outra palavra forte e necessária é “segurança”.

Sendo assim, aliar prazer, tradição, inovação, segurança, qualidade, economia e praticidade a uma necessidade básica de vida, como é o caso da alimentação, é o marco diferencial do século XXI, como movimento internacional e globalizado, muito embora, seja observado um consumismo alimentar desenfreado, muitas vezes sem atentar a detalhes que fazem toda a diferença em relação às questões já citadas que o consumidor busca na alimentação.

Mesmo com toda modernidade ainda há desconhecimento por parte dos produtores e consumidores a respeito dos regulamentos atuais e políticas públicas que norteiam a segurança dos alimentos. O cidadão ainda desconhece seus direitos quanto à (in)segurança alimentar, ou tem medo de cobrar das políticas públicas envolvidas, o acompanhamento desses riscos e comunicá-los simultaneamente à sociedade. A própria sociedade não notifica às autoridades sanitárias os casos ocorridos. Passando com isso, a ser refém de sua própria displicência, tornando-se uma sociedade de risco globalizada.

Constata-se constantemente que a mídia influencia as pessoas a consumirem alimentos diversos, mas não conseguiu ainda conscientizar a

sociedade, dos riscos que ela própria produz, da necessidade na manutenção da qualidade e segurança alimentar, conseqüentemente de sua saúde.

Todas as pessoas são, diariamente, manipuladoras e consumidoras de alimentos, quer seja cidadão comum ou ator de políticas públicas. Fica a pergunta: como manipulador e consumidor de alimentos, como você se julga? Competente ou irresponsável, na contribuição de uma sociedade sem risco, e com o nível requerido de garantia da qualidade alimentar nesse novo modelo de alimentação do século XXI?

### **1.3 Riscos, Perigos e Riscos Alimentares - Conceitos, Classificação e Características**

É patente a necessidade de esclarecer alguns conceitos como: risco, perigo, periculosidade, criticidade, severidade, vulnerabilidade, probabilidade e susceptibilidade. Tipificá-los, citar suas conseqüências e analisá-las de forma interativa com o consumo dos alimentos, é um dos focos desta pesquisa, verificando possíveis soluções para minimização dos danos causados para a população e dos fatores de risco.

Para Cerri e Amaral (1998), risco é definido como a possibilidade de ocorrência de um acidente com conseqüências sociais e econômicas em função da presença do perigo. É a percepção do perigo e possível catástrofe. É a tradução de uma ameaça, podendo existir em relação ao indivíduo ou grupo deles, quer seja social, profissional, comunidade ou sociedade. Se há riscos, há uma população ou indivíduos que o perceberam e poderão ou não sofrer seus efeitos, assumindo-os, recusando-os, estimando-os, avaliando-os e calculando-os, ou não. Assim descreveu Veyret (2007) em seu pensamento do que seria risco como objeto social.

Mendes *et al.* (2011), seguindo a linha de pensamento de Douglas e Wildavsky (1983), afirmam que o risco pode ser considerado uma questão temporal, incerta em relação ao futuro e de conhecimento do passado. Os autores relatam que o conceito de risco remonta dos séculos XVII e XIX, momento das explorações dos europeus a novos territórios e confronto com novos costumes, além de condições climáticas e de doenças oriundas de tais fatos que não faziam parte de seus hábitos.

Existe, ainda, a agregação ao conceito de risco componente a probabilidade de ocorrer algo com consequências negativas, fruto da interação entre perigosidade, comunidade e ambiente (EMERGENCY MANAGEMENT AUSTRALIA- EMA, 2002); vulnerabilidade e perigosidade, tendo interferências com o próprio risco se um dos componentes é alterado (Cardona, 2004).

EMA (2002) define perigosidade como uma fonte de potencial dano, ou ainda uma situação que pode acarretar em perda, sendo seguido por Slovic (2002), que define o termo como um acontecimento acidental, que não tenha ocorrência de fatores latentes, mas sim, por determinado tempo e em determinado lugar.

Levando em conta os termos como vulnerabilidade e risco, Lavell (2002) afirma que a intensidade ou proporção de um risco é sempre uma função da amplitude das ameaças e vulnerabilidades a ele expostas, e que o risco cria a interrelação entre esses dois fatores sendo, portanto, a relação entre a ameaça e vulnerabilidade, uma vez que o grau do risco depende da intensidade da ameaça e dos níveis de vulnerabilidade existentes. O autor lembra que tanto o risco, como a ameaça e a vulnerabilidade da população a eles, são condições latentes na sociedade.

O conceito de risco como sendo também algo subjetivo, fruto da noção humana ou social, conforme descrito por Veyret (2007). Assim, esta pesquisa utiliza o conceito de risco como uma construção histórica e social, verificando o grau de satisfação dos consumidores e medindo o nível de conhecimento de sua vulnerabilidade, segundo a percepção dos indivíduos consumidores dos alimentos na área das feiras livres estudadas.

Na pós-modernidade, o conceito de risco sofreu alteração em sua essência quando se agrega à globalização em sua intensidade e capacidade de ameaçar a sobrevivência da própria humanidade, assim como aumentando o número de eventos considerados potencialmente danosos a essa população, sendo tais riscos provenientes da ação humana e conhecidos por grande parte da coletividade (Giddens, 1991).

Trazendo o conceito de risco para a área alimentar, Silva Junior (2014) explica que:

Risco é a probabilidade estimada da ocorrência do perigo ou da ocorrência sequencial de vários perigos. [...] A ocorrência de um ou vários perigos está na dependência das situações que permitam a contaminação, a sobrevivência ou a multiplicação dos microrganismos e varia de acordo com as condições de operacionalização das cozinhas e o tipo de alimento que estão sendo processados ou manipulados.

O risco para os alimentos é classificado como alto, médio e baixo, tendo por fonte a *Australia's Priority Classification System for Food Business* (ANZFA, 2001), conforme Quadro 1 a seguir.

**Quadro 1:** Exemplos de alimentos de alto, médio e baixo risco

Grau de Risco	Alimentos
Alto	Carne, carne de aves, salsichas frescas, salames, peixes, ostras, leite, arroz cozido, lasanha, ovos
Médio	Frutos, vegetais, sumos de laranja, carnes enlatadas, leite pasteurizado, produtos lácteos, gelados, produtos de confeitaria a base de leite
Baixo	Cereais, farinhas, produtos de panificação, refrigerantes, produtos de confeitaria a base de açúcar, bebidas alcoólicas, óleos e gorduras

Fonte: ANZFA (2001)

Para o *Codex Alimentarius* (2013) o conceito de risco é explicado como: “Função da probabilidade de um efeito adverso à saúde (da exposição ao perigo no alimento e dessa exposição resultar em doença) e da severidade desse efeito, como consequência ao perigo no alimento.” [...] e complementa como sendo perigo: “Agente biológico, químico ou físico presente no alimento com potencial de causar um efeito adverso à saúde (pode ser decorrente de contaminação ou pode ser uma condição do alimento)”. Logo, em relação à alimentação é importante e indispensável, que todo estabelecimento produtor de alimentos independente de seu tamanho ou classificação, tenha qualidade em sua manipulação, como requisitos para a segurança do consumidor.

Já probabilidade ou eventualidade, conforme Cunha & Fernandes (2013), define-se por “incidência temporal de um processo perigoso. Representa a propensão para uma área ser afetada por um processo perigoso, num tempo

determinado, ou seja, contemplando o período de retorno do fenômeno ou a sua probabilidade de ocorrência”.

Ressalte-se que a diferença entre risco e dano, ou prejuízo, é que o risco é a possibilidade de ocorrer o dano ou prejuízo. Enquanto o dano leva em consideração a perda humana, material, ambiental ou financeira caso o controle sobre um risco seja perdido. Caso sejam adotadas medidas preventivas um risco pode estar presente, mas o nível de perigo pode ser baixo.

Perigo por sua vez, é um processo natural, tecnológico ou misto susceptível de produzir perdas e danos identificados. O grau de perigo leva em consideração a vulnerabilidade a ele exposta (Lopes & Alencastro, 2014).

Conforme Fernandes & Rocha (2007), perigo é entendido como “condição ou fenômeno com potencial de ameaçar a vida humana, a saúde, a propriedade ou os elementos da natureza, trazendo consequências desagradáveis”.

Rebelo (2003) sobre a passagem do risco ao perigo diz que, a avaliação do perigo inicia-se no momento em que se ultrapassa seu limiar, e que muitas vezes de forma errada fala-se em perigo quando ainda nada aconteceu. Existem palavras geralmente utilizadas numa situação típica de perigo: alerta, alarme e insegurança. Sob a ótica alimentar, a palavra insegurança caracteriza mais uma vez como sendo, a (in)segurança alimentar uma situação de perigo.

O termo perigo segundo a Comissão do *Codex Alimentarius* (2013) é definido como sendo: “um agente biológico, químico ou físico contido que torne o alimento com potencial de causar um efeito adverso na saúde”. E faz referência a agente, como sendo “aquele que tem potencial de causar efeito prejudicial à saúde humana após ser transferido para o alimento”.

Entende-se por vulnerabilidade o grau de perda do conjunto de elementos expostos não só antropogênicos, mas também naturais em resultado da ocorrência de um processo perigoso (Cunha & Fernandes, 2013).

Percebe-se que a vulnerabilidade envolve os contextos espaciais, socioeconômicos, demográficos, culturais e institucionais e sua abordagem, sendo sensível às condições locais e a dimensão temporal (Mendes *et al.*, 2011).

Entendendo o conceito de susceptibilidade, ainda segundo Cunha & Fernandes (2013):

Incidência espacial de um processo perigoso. Representa a propensão para uma área ser afetada por um processo perigoso, em tempo indeterminado, sendo avaliada através dos fatores de predisposição para a ocorrência de processos ou ações, não contemplando o seu período de retorno ou a probabilidade de ocorrência.

Percebe-se susceptibilidade como sendo termo que pode ser ligado a pessoas, assim como a alguma coisa ocorrer. Observando pelo aspecto alimentar, uma pessoa susceptível pode ser assim chamada àquela que sofre facilmente mudanças e sensações pelo consumo de algum alimento, como por exemplo, aquela sujeita ou propensa a ser acometida por alguma doença.

No âmbito alimentar, o consumidor não tem ainda o esclarecimento suficiente quanto à sua susceptibilidade e quanto aos seus direitos após a ingestão de alimentos impróprios e com riscos à sua saúde, isto porque ele acredita na maioria dos casos, que o produto adquirido esteja em perfeitas condições de qualidade e sanidade, ou seja, isento de substâncias prejudiciais. Por desconhecer tais fatos, o consumidor expõe-se aos mais variados tipos de riscos de contaminação alimentar.

Segundo Figueiredo (2000), “no mundo existem apenas três grupos de pessoas, as que já tiveram DTA’s, as que estão tendo e as que vão ter”. Assim, é claro que não é possível fugir nem alterar o fato de que diariamente alimentos são produzidos, manipulados e consumidos com riscos de contaminação ao consumidor, e que, inevitavelmente, a ingestão destes alimentos um será dia feita, causando doenças com diversos graus de gravidade e, por essa razão, ou pelo nível de imunidade do indivíduo, poderá acarretar em morte.

Little *et al.* (2012) citam que as doenças veiculadas por alimentos (DVA’s) variam também entre pessoas consideradas grupos de risco, por terem imunidades mais baixas, e entre estas estão as mulheres grávidas, recém-nascidos, crianças, idosos e imunocomprometidos.

O conceito de severidade e criticidade ainda seguindo Mendes *et al.* (2011) diz:

Severidade é a capacidade de um processo ou ação para causar danos, em função da sua magnitude, intensidade, grau, e velocidade que expresse o seu potencial destruidor, antropogênicos ou antrópicos. Sendo assim, criticidade pode ser entendido 'como o conjunto de características e comportamentos dos indivíduos que podem contribuir para a ruptura do sistema e dos recursos das comunidades que lhes permitem responder ou lidar com cenários catastróficos.

Novamente voltando aos conceitos para a área alimentar, Silva Junior (2014) explica que:

Severidade é a magnitude do perigo ou as consequências (sic) resultantes quando existem os perigos. Envolve a gravidade do quadro clínico. Depende do local e do tempo de ocorrência... [...] Varia também com a dose e com a susceptibilidade dos indivíduos. [...] A severidade dos perigos depende da quantidade de microrganismos infectantes ou toxigênicos, dose tóxica (toxinas) e indivíduos susceptíveis.

Sabe-se que dentre os perigos que podem agredir os alimentos nem todos têm o mesmo grau de severidade, ou o mesmo potencial de causar doenças, podendo variar desde nenhum à muito grave, de acordo com Baptista e Venâncio (2003).

A literatura científica do estudo de riscos e perigos mostra que o tema pode ser abordado à luz de diferentes áreas como: geologia, engenharia ambiental, sociologia, saúde, economia, geografia, entre outras (Souza, s/d). Os fatores condicionantes da dinâmica dos riscos e perigos em geral, são de origem natural e antrópica como relata Souza (1998).

Analisando os riscos e perigos no âmbito das ciências sociais, independentemente dos mesmos serem de origem natural ou antrópica, tais conceitos vão sempre voltar-se à presença de pessoas ou comunidades afetadas, tornando-os consecutivamente um objeto social (Mendes, 2015).

Dagnino & Carpi Jr (2007) enfatizam a classificação dos tipos de risco, a saber:

- Riscos Naturais: aqueles que podem ou não ser atribuídos à ação humana (climáticos, tectônicos, hidrológicos, etc.);



- Riscos Tecnológicos: aqueles que são diretamente atribuídos ou relacionáveis à ação humana (processo de produção, trabalho, etc.);
- Riscos Sociais: podendo estes ser endógenos (relacionados aos fatores naturais e às ameaças externas como terremotos, epidemias, secas e inundações) e exógenos (relacionados diretamente ao produto das sociedades e às formas de política que os norteiam, como o crescimento urbano, a industrialização, etc.), e por fim os
  - Riscos Ambientais: que englobam ambientes desde os naturais até os constituídos pelo homem (social e tecnológico).

Veyret & Meschinet de Richemond (2007) citam que “os riscos ambientais resultam da associação entre os riscos naturais e os riscos decorrentes de processos naturais agravados pela atividade humana e pela ocupação do território”. Assim, no caso dos alimentos a dinâmica dos perigos está condicionada aos fatores tecnológicos, uma vez que estes englobam possíveis erros humanos, ou seja, onde pelo menos um ser humano seja encontrado, haverá risco tecnológico ou a probabilidade de um problema causado por ele. O perigo, conforme Figueiredo (2000) e Silva Junior (2014), está diretamente relacionado à contaminação, podendo esta ser de origem física, química ou biológica.

Galvan (2003) relata que “os contaminantes físicos, químicos e biológicos dos alimentos estão relacionados com a inocuidade; ou seja, a qualidade dos alimentos de não provocar doenças ou causar transtornos ao cliente”. Isso confirma o termo “Alimento Seguro” ou “*food safety*” e inócuo anteriormente discutido.

O consumidor de qualquer produto seguramente quer garantia demonstrável de qualidade, e se tratando de alimento, refere-se à inocuidade, sendo exigida essa condição dos alimentos pelo simples fato destes oferecem riscos potenciais para a saúde.

Pensando no alimento como risco e numa possível contaminação ao consumidor, o grau de percepção da população em relação ao fenômeno e seus riscos e, conseqüentemente aos seus danos, é por vezes desconsiderado, talvez por desconhecimento da importância do tema, ou por descuidos próprios da população. Muitas vezes as conseqüências dos danos humanos provenientes desse

desconhecimento ou descuido, podem ser intangíveis, como por exemplo, a perda de vidas humanas.

O conceito “alimentos potencialmente perigosos (APP)” é internacionalmente discutido e avaliado por entidades reguladoras, tendo diversas denominações como: Começamos pelo *Food and Drug Administration* (FDA, 1999), nos Estados Unidos, onde se tem por melhor referência de denominação:

Alimento potencialmente perigoso” é qualquer alimento natural ou processado que exige um controle de temperatura porque se encontra numa fase capaz de suportar, o rápido e contínuo crescimento de microorganismos infecciosos ou tóxicos; o crescimento e a produção de toxina pelo *Clostridium botulinum* e o crescimento de *Salmonella enteritidis* em ovos crus. Incluem os produtos de origem animal, crus ou tratados termicamente, os de origem vegetal tratados termicamente, ou compostos de rebentos crus, melões cortados, alhos em óleos vegetais que não são modificados e por formar misturas que não suportem o crescimento descrito nesta definição. (Batista e Venâncio, 2003)

O FDA (1999) exclui de “alimentos potencialmente perigosos” aqueles cuja atividade de água (aw) seja de 0,85 ou inferior, e alimentos com pH de 4,6 ou inferior, em temperaturas de 24 °C.

A *Australia New Zealand Food Authority* (ANZFA, 2001) assim define “alimentos potencialmente perigosos”: aqueles que precisam ser mantidos a determinadas temperaturas para minimizar o crescimento de micro-organismos patogênicos que possam estar nos alimentos ou para prevenir a formação de toxinas no alimento, essa faixa de temperatura deve ser entre 5 °C a 60 °C.

Ribeiro (2005), por sua vez, informa que alimento de alto risco é qualquer alimento com elevado teor de proteínas, e que permite a rápida multiplicação de bactérias não voltando a ser cozido antes de seu consumo.

A revista sobre segurança alimentar Quali.pt (2016) define alimento de alto risco, como sendo:

Aqueles que permitem a multiplicação das bactérias e que se destinam a ser consumidos sem qualquer tratamento posterior que destrua essas bactérias antes do consumo. Estes alimentos devem ser mantidos em refrigeração e separados dos alimentos crus. Alguns exemplos são as carnes cozinhadas, produtos cárneos prontos a comer, produtos lácteos, peixes e mariscos cozinhados, ovos cozinhados, arroz cozinhado, molhos, sobremesas e maionese.

Já para a *Canadian Food Inspection Agency* (CFIA, 2001), o conceito “Alimentos potencialmente perigosos” diz que são alimentos que estejam numa forma ou estado que permitam suportar o crescimento de micro-organismos patogênicos ou a produção de toxinas. Sendo este conceito ampliado pelo *Food Retail and Food Services Code* (CFIA/CFISIG, 2004), como todo alimento que seja constituído no todo ou em parte por leite, produtos lácteos, ovos, carne, carne de ave, pescado, moluscos, crustáceos ou qualquer outro ingrediente numa forma capaz de suportar o crescimento de micro-organismos infeccioso ou tóxico.

No Reino Unido, o *Ministry of Agriculture, Fisheries and Food* (MAFF, 1995), não utiliza o termo “Alimentos potencialmente perigosos”, mas identifica os alimentos que necessitam de controle de temperatura por apresentarem-se em condições de suportar o crescimento de micro-organismos patogênicos ou a produção de toxinas, como os produtos lácteos, cozidos a base de carne, peixe, ovos, arroz e vegetais, os peixes e carnes defumados ou curados que à temperatura ambiente não sejam estáveis, alimentos pré-preparados como vegetais e saladas, massas frescas ou parcialmente cozidas, como as de pizza (Pinkoski e Nitzke, 2015)

Silva Junior (2014), corrobora com o *Ministry of Agriculture, Fisheries and Food* (MAFF, 1995), quando considera que um alimento está contaminado quando o homem lhe transfere micro-organismos, tanto por contato direto, como favorecendo condições inadequadas para que isso ocorra, como por exemplo o tempo de exposição do alimento e temperatura inadequada, instalações, utensílios e equipamentos mal cuidados e sem a correta higiene.

Na perspectiva da União Europeia, o conceito dado pelo FDA (1999) para “Alimentos potencialmente perigosos” é insuficiente, dado que existem alimentos que tendo limites de atividade de água (aw) e pH acima dos estabelecidos pelo

citado órgão, e que deveriam ser considerados como tal, têm sido armazenados à temperatura ambiente de forma segura, como por exemplos salsichas fermentadas, já conhecidas como resistentes à essa conservação (Baptista e Venâncio, 2003). Enquanto Santana (2013) cita que o FDA ao definir alimento potencialmente perigoso, visa somente à ótica dos perigos microbiológicos, sem contemplar os perigos físicos e químicos que também podem causar danos à segurança do consumidor.

Santana (2013) faz ainda um comparativo das definições de “alimento potencialmente perigoso” do FDA (1999), com “produto potencialmente inseguro”, pela ISO 22000 (2005), que este último traz um conceito mais amplo onde tem o sentido de que tal alimento é assim classificado após violar a barreira de segurança dos pontos críticos de controle, como por exemplo, a temperatura e o tempo de exposição inadequado ao mesmo.

Considerando, por fim, o conceito no Brasil para os “alimentos potencialmente perigosos”, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL (2006) reflete sobre aqueles alimentos que oferecem condições favoráveis ao crescimento de micro-organismos rapidamente, como as bactérias, por serem ricos em água e proteína, e terem o pH neutro ou ligeiramente ácido, e que causam doenças de origem alimentar (DTA's) ou doenças de veiculadas por alimentos (DVA's), alguns exemplos são aqueles alimentos que contenham leite ou produtos lácteos, ovos, carnes, peixes, aves e mariscos, tanto moluscos como crustáceos, que mesmo sem apresentar problemas, podem causá-los após a cocção, como arroz, batata, ovos, feijão, além de purês e alguns molhos e misturas.

Para tais alimentos devem-se redobrar os cuidados, especialmente a prática de higiene pessoal eficaz, rigoroso controle da higiene ambiental e regras para manipulação e armazenamento seguro dos alimentos, com destaque para o controle do binômio tempo e temperatura aos quais os alimentos são expostos.

Pode-se observar que em Portugal e Brasil, os alimentos citados se assemelham como sendo caracterizados como alimentos perigosos para a saúde pública e causadores de DTA's, sendo, portanto acompanhados pelos órgãos de políticas públicas locais (ASAE e VISA).

DVA's ou DTA's é um termo genérico e de acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT, 2003) são geralmente de natureza infecciosa ou tóxica provocada pela ingestão de água ou alimentos contaminados e estão relacionadas a uma síndrome que apresenta alguns sintomas frequentemente descritos como: anorexia, vômito, náuseas e/ou diarreia (Brasil, 2005). Representando grande problema de saúde pública, tendo repercussões tanto na saúde das populações como no desenvolvimento econômico dos países, pois acarretam incapacidade laboral e custos exorbitantes em tratamentos e hospitalizações (Brasil, 2009).

De acordo com a OMT (2003) as DVA's ou DTA's causadas por micro-organismos patogênicos podem ser divididas em duas categorias: infecções intestinais e intoxicações alimentares.

Segundo Silva Junior (2014), infecção ocorre devido ao “quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos (sic) patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, produzindo toxinas ou agressão ao epitélio, [...]”.

Hobbs & Roberts (1999), reportam que as intoxicações ou toxinfecções, são causadas pelas toxinas liberadas durante a multiplicação de micro-organismos como, por exemplo, a *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Vibrio parahaemolyticus* e *Campylobacter jejuni*. Micro-organismos frequentes em alimentos consumidos rotineiramente pela população, e que serão mais adiante melhor citados e exemplificados tais alimentos e bactérias implicadas em DTA's, tanto na Europa, como no Brasil.

Existem vários mecanismos patogênicos envolvidos com a determinação das DTA, e de uma forma mais simplificada, pode-se agrupá-las nas seguintes categorias (Brasil, 2010):

- Infecções: causadas pela ingestão de micro-organismos patogênicos, do tipo invasivo, e que apresentam quadro clínico de diarreias frequentes, mas não volumosas, contendo sangue e pus, dores abdominais intensas, febre e desidratação leve, característico como as infecções por *Salmonella spp*, *Shigella spp*, *Yersinia enterocolitica* e *Campylobacter jejuni*. Também são causadores de infecções, vírus, protozoários e helmintos.

- **Toxinfecções:** causadas por micro-organismos toxigênicos, através de suas toxinas liberadas quando estes se multiplicam, esporulam ou sofrem lise na luz intestinal. As infecções por *Escherichia coli enterotoxigênica*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus* (cepa diarreica) são exemplos clássicos dessas toxinfecções, com diarreia intensa, sem sangue ou leucócitos, febre discreta ou ausente, porém com desidratação.
- **Intoxicações:** causadas pela ingestão de toxinas formadas em decorrência da intensa proliferação do micro-organismo patogênico no alimento, mas a ação dessas toxinas em humanos não estão bem esclarecidos, sendo observado quadro como diarreias e vômitos possivelmente associados a uma ação das toxinas sobre o sistema nervoso central. Exemplos clássicos deste processo são as intoxicações causadas por *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* (cepa emética) e *Clostridium botulinum*.
- **Intoxicações não bacterianas:** ocorrem quando outros agentes não bacterianos estão envolvidos com DTA, como nas intoxicações por metais pesados, agrotóxicos, fungos silvestres, plantas e animais tóxicos como moluscos e peixes.

Outros autores classificam de forma diferente as DVA's ou DTA's. Conforme Galvão (1993) e Germano & Germano (2003) as doenças alimentares também podem ser classificadas de acordo com o agente e os sintomas, como sendo:

- **Doenças infecciosas:** aquelas causadas por agentes bacterianos, virais e parasitários que têm a capacidade de causar infecções e desencadear sintomas que incluem a febre, como exemplos: a *Salmonella typhi*, os demais sorovares, alguns *Streptococcus*, vírus da hepatite infecciosa, vírus entéricos humanos, entre outros. O autor relata que alguns agentes podem produzir toxina durante a infecção, como algumas espécies de *Escherichia coli*, *Vibrio cholerae* e outros;

- Doenças toxinogênicas (toxinoses): aquelas doenças que têm como agente as toxinas das bactérias, pré-formadas no produto. O que diferencia esse grupo de agentes do anterior, é que neste, tanto a toxina como o agente são ingeridos e não as células viáveis do micro-organismo patogênico. Os sintomas dessa doença estão relacionados com a toxina e o respectivo sítio biológico de atuação. São exemplos: a toxina botulínica que se liga nas terminações nervosas em nível muscular e cerebral; e por fim as
- Doenças tóxicas: aquelas que têm como agente um composto de origem química, podendo ser uma toxina ou uma substância química. Por exemplo: substâncias químicas tóxicas (pesticidas usados na produção primária de vegetais e animais), resíduos de drogas veterinárias (medicamentos e hormônios não tolerados por descumprimento de tempo de carência), contaminantes inorgânicos (metais pesados, como mercúrio, chumbo, etc.) ou por despejo de dejetos industriais e de mineração no meio ambiente.

As fontes de contaminação mais frequentes na origem de surtos de doenças alimentares são, segundo Silva Junior (2014):

- Ingredientes contaminados;
- Más condições higiênico-sanitárias;
- Falhas durante os processos de controle na produção e após a mesma;
- Processamento inadequado dos alimentos;
- Contaminação cruzada (ambiental, humana, entre alimentos e por equipamentos e utensílios);
- Fatores diversos relacionados com a manipulação dos alimentos (temperatura e tempo indevidos, manipuladores doentes, armazenamento incorreto, etc.).

Logo, para se evitar DTA's é preciso dar bastante atenção a fatores como manipulação, tempo e temperatura de cocção, além da temperatura de estocagem dos alimentos, mantendo os perigos que os levam aos riscos de contaminação sempre distantes ou inexistentes. Infelizmente, no âmbito alimentar, o consumidor não tem ainda o esclarecimento suficiente quanto aos seus direitos quanto à

ingestão de alimentos impróprios e com riscos à sua saúde, isto porque ele acredita na maioria dos casos, que o produto adquirido esteja em perfeitas condições de qualidade e sanidade, ou seja, isento de substâncias prejudiciais ou por desconhecer tais fatos, o consumidor expõe-se aos mais variados tipos de riscos de contaminação alimentar (Germano & Germano, 2015).

As DTA's representam um grau considerável de morbidade e de mortalidade, sendo tradicionalmente atribuído sua prevenção e controle, à inspeção sanitária das políticas públicas locais. Porém, tais inspeções nem sempre podem ser realizadas com frequência e/ou profundidade suficientes para garantir um grau satisfatório de segurança sanitária do alimento, exigida pelos produtores e pelos consumidores, como quando, por exemplo, estas são feitas em horários que não estejam sendo preparados alimentos de alto risco (ou potencialmente perigosos), nem estejam presentes operações críticas (IAMFES, 1997; Hobbs & Roberts, 1999; Germano & Germano, 2015).

As doenças de origem alimentar, bem como as elevadas taxas de doenças crônicas não transmissíveis são preocupações importantes em saúde pública, e acometem cada vez mais indivíduos de todos os estratos sociais (Oliveira *et al.*, 2013). As autoras apontam que o fator “nível econômico e cultural da população envolvida” em um surto de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) é também importante para o estudo dos dados epidemiológicos e que deve ser analisado pelas equipes de vigilância epidemiológica.

Na Europa, os micro-organismos de maior incidência nos alimentos causadores de doenças de origem alimentar são especificados no Quadro 2 a seguir, com seus alimentos associados:



**Quadro 2:** Principais bactérias implicadas em doenças de origem alimentar e alimentos mais frequentemente associados na Europa.

<b>Bactérias implicadas em doenças de origem alimentar na Europa</b>		
Gênero	Espécie	Alimentos mais frequentemente associados
<i>Bacillus</i>	<i>B. cereus</i>	Arroz, cereais, pratos de carne, vegetais, alimentos que tenham tido contacto com o solo ou com pó
<i>Brucella</i>		Leite cru derivado de animais infectados
<i>Campylobacter</i>	<i>C. jejuni</i>	Alimentos protéicos crus ou pouco cozinhados, laticínios
<i>Clostridium</i>	<i>C. botulinum</i>	Carnes insuficientemente curadas ou sem conservantes Conservas caseiras de carnes ou vegetais
<i>Clostridium</i>	<i>C. botulinum</i>	Carnes insuficientemente curadas ou sem conservantes Conservas caseiras de carnes ou vegetais
<i>Clostridium</i>	<i>C. perfringens</i>	Manipulação inadequada; refrigeração lenta; alimentos aquecidos a baixa temperatura
<i>Escherichia</i>	<i>E. coli</i>	Água ou alimentos com contaminação fecal
<i>Listeria</i>	<i>L. monocytogenes</i>	Leite e derivados; saladas
<i>Salmonella</i>	<i>S. Enteritidis</i> <i>S. Typhimurium</i>	Frango, pato, peru, ovos
<i>Salmonella</i>	<i>S. Typhi</i> <i>S. Paratyphi</i>	Água
<i>Shigella</i>	<i>S. dysenteriae</i>	Saladas, leite, aves, produtos hortícolas
<i>Staphylococcus</i>	<i>S. aureus</i>	Carne, leite, ovos e derivados, alimentos ricos em proteína e água, resulta da má manipulação
<i>Staphylococcus</i>	<i>S. pyogenes</i>	Leite cru, gelados, saladas, mariscos
<i>Vibrio</i>	<i>V. cholerae</i> <i>V. parahaemolyticus</i> <i>V. vulnificus</i>	Água e vegetais, peixe, marisco e moluscos crus ou insuficientemente cozinhados
<i>Yersinia</i>	<i>Y. enterocolitica</i>	Leite cru, aves, carnes, mariscos, vegetais

Fonte: ASAE (2011)

Como forma de comparativo, no Brasil, os micro-organismos causadores de doenças de origem alimentar mais frequente e os alimentos onde os mesmo se encontram, são descritos no quadro 3 a seguir:

**Quadro 3:** Bactérias implicadas em doenças de origem alimentar e alimentos mais frequentemente associados no Brasil

<b>Bactérias implicadas em doenças de origem alimentar no Brasil</b>			
Gênero	Espécie	Alimentos mais frequentemente associados	Forma de Disseminação e Habitat
Bacillus	<i>S. aureus</i>	Produtos de carne e frango cozidos, presunto, batatas, leite, queijo, creme, chantili e tortas	Tocar os alimentos após a cocção ou tocar alimentos desinfetados, tossir e espirrar, ou utilizar panos para o contato com os alimentos. Normalmente os alimentos são contaminados após a cocção, além de homem e animais (mucosa nasal; garganta, cabelos, mãos e pele)
<i>Clostridium</i>	<i>Clostridium botulinum</i>	Salada de batata, carne com queijo, pescados, carnes, verduras em conservas caseiras, alimentos enlatados consumidos sem cozimento.	Alimentos enlatados contaminados ou com processamento térmico inadequado e embutidos fora da refrigeração; solo, água, peixes, frutas e vegetais.
<i>Clostridium</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	Carnes e aves assados ou cozidos, feijão cozido, legumes cozidos e molho de carne	Produtos cárneos (bovinos, aves), material do solo (caixas de papelão e hortaliças), contaminação cruzada entre produtos animais crus e cozida, através do contato ou superfícies, intestino do homem e animais, água e solo, hortaliças e temperos.

Gênero	Espécie	Alimentos mais frequentemente associados	Forma de Disseminação e Habitat
<i>Vibrio</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	Água não tratada, pescados mal cozidos, leite de coco congelado, arroz com amendoim, frutos do mar cru e peixes desidratados	Pela ingestão de água e alimentos contaminados. Fezes do homem, água, pescados, hortaliças, moluscos e crustáceos contaminados.
<i>Escherichia</i>	<i>Escherichia coli</i>	Água, hortaliças regadas com água contaminada, carnes, aves, pescados, verduras e legumes crus e mal cozidos, saladas, maionese, massas frescas, lasanha, queijos e sobremesas de frutas manipuladas.	Contaminação Cruzada entre alimentos crus e cozidos, utensílios não desinfetados, falta de higiene do manipulador ao trabalhar com gêneros diferentes de alimentos e após utilizar o banheiro; fezes humanas e de animais de sangue quente, água de rios, lagos, nascentes e poços.
<i>Salmonella</i>	<i>Salmonella sp.</i>	Aves, carnes, leite cru, produtos de ovos (maionese, mousse), queijos, bolos e saladas diversas e outros.	Contaminação cruzada entre a matéria-prima contaminada, alimentos, principalmente de origem animal e derivados, produtos de panificação, saladas diversas, gema do ovo contaminada na própria galinha. Trato intestinal do homem e animais, matéria-prima animal (carnes e aves), rações animais (farinhas de ossos, de sangue e de peixes), gema de ovos, hortaliças plantadas em ambiente com esterco animal ou humano

Fonte: Riedel( 2005).

Pessoas com maior renda e que se alimentam com maior frequência fora de casa tem maior possibilidade de adquirir DTA's do tipo gastroenterite, conforme reportado por Broner *et al.* (2010).

Levando-se em consideração que a incidência das DTA's atualmente já se encontra distribuída mundialmente, estas variam de acordo com os aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais dos países atingidos (Brasil, 2012). Figueiredo (2000) ao estudar a estimativa da OMS verificou que a mesma constata, anualmente e mundialmente, cerca de 1,5 bilhão de casos de DTA's em crianças abaixo de cinco anos, resultando em 3 milhões de mortes. Este fato é representado como sendo causado por alimentos contaminados durante seu manuseio na preparação, e cerca de 70% dos episódios tem quadro diarreico.

Para se evitar DTA's é preciso dar muita atenção a fatores como manipulação, cocção e estocagem dos alimentos, mantendo os perigos que podem levar aos riscos de contaminação sempre distantes ou inexistentes. Tais perigos em alimentos são classificados de acordo com sua natureza, e podem tornar um alimento impróprio para consumo humano, prejudicando assim sua saúde.

Para Silva Junior (2014) e Germano e Germano (2015), perigos físicos referem-se a diversas origens, desde pequenos objetos já presentes nos insumos alimentares, provenientes da colheita, armazenamento, fabricação e preparo do alimento, até o momento que chega ao consumidor final. Também podem ser pequenas partículas estranhas e visíveis a olho nu, que se apresentam no alimento por descuido dos manipuladores no momento da produção, ou propositalmente colocado, causando danos ao consumidor. Tais perigos podem ser controlados pelos próprios manipuladores dos estabelecimentos, evitando passar por constrangimentos além de multas e/ou indenizações. São exemplos de perigos físicos: corpos estranhos como pequenas pedras, pedaços de plásticos ou isopor, cabelos, pelos, pedacinhos de ossos que soltam das carnes cortadas do modo errado, entre outros.

Já os perigos químicos se encontram, ou não, nos alimentos e podem ser características naturais ou acidentais, que são ali introduzidos em qualquer etapa de sua produção na manipulação, desde o período de colheita, passando pelo momento de empacotamento, transporte, armazenamento, pré-preparo e ou cozimento. São tipos de perigos químicos: agrotóxicos, detergentes, água sanitária, antissépticos, sabonetes, repelentes de insetos, cosméticos, gases, compostos e produtos químicos em geral, e podem contaminar inclusive as pessoas que tenham contato direto com estes produtos.

Perigos biológicos são assim chamados, os organismos que vivem e desenvolvem-se nos próprios alimentos, meio ambiente, utensílios e manipuladores, e podem ser transmitidos aos alimentos através do manuseio no momento de sua produção. A maior parte desse tipo de perigo é destruída por processamentos térmicos e muitos podem ser controlados por práticas adequadas de armazenamento e manipulação, além de práticas de higiene e fabricação, pelo controle adequado do tempo e da temperatura de cocção. São exemplos de perigos biológicos: bactérias e vírus patogênicos, parasitas, fungos, tecidos vegetais e outros (OMT 2003).

Estima-se que cerca de 90% das doenças transmitidas por alimentos seja provocada por micro-organismos, que podem se encontrar em quase todos os alimentos e sua transmissão, na maioria dos casos, é proveniente de práticas erradas na manipulação nas últimas etapas da sua confecção ou distribuição. Embora se conheçam mais de 250 tipos diferentes de bactérias, vírus e parasitas causadores de doenças de origem alimentar, apenas alguns aparecem frequentemente (Veiga *et al.*, 2009).

Os fatores condicionantes de proliferação desses micro-organismos nos diferentes alimentos são: umidade, temperatura, tempo, potencial de hidrogênio (pH), oxigenação, luz e nutrientes (Breda, 1998; Silva Junior, 2014; Germano & Germano, 2015).

Hazelwood & Mclean (1994) explicam esses fatores ao relatarem o desenvolvimento das bactérias na presença de um alimento:

Se as condições forem apropriadas, uma única bactéria pode multiplicar-se e transformar-se de 1 para 16.000.000 em oito horas, a uma temperatura de 37 °C, que é a temperatura normal do organismo humano.

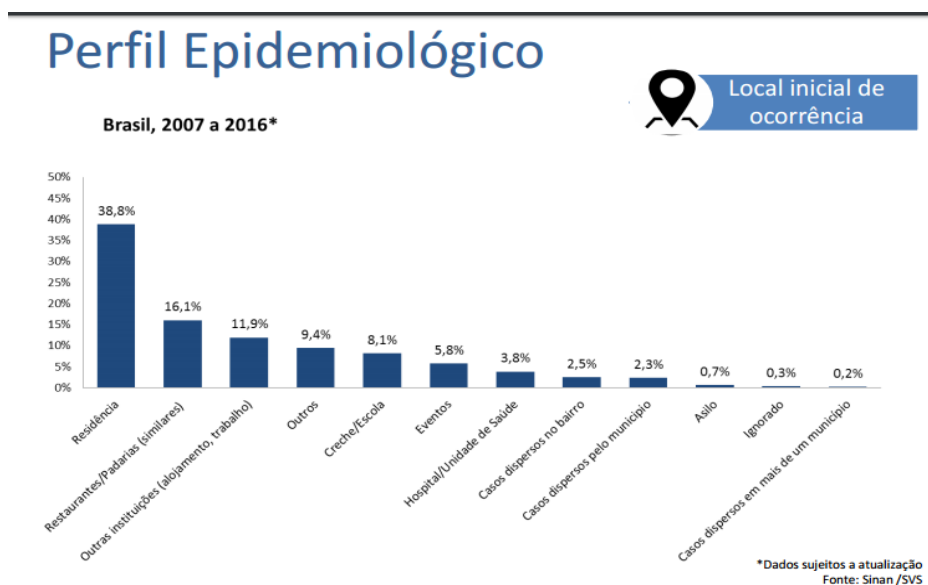
Em Portugal, segundo Veiga *et al* (2009), dos locais de ocorrência de surtos, quase metade dos surtos (46,4%) resultou do consumo de refeições preparadas em casa, seguindo das refeições consumidas em restaurantes, cafés, bares, pubs (19,8%). Já em locais desconhecidos (12,0%), e outros (*picnic, take away/fast food, transportes, catering* temporário, etc., 7,3%), escolas e creches registraram 6,2%,

hospitais e centros de saúde, 4,3%, instituições residenciais, 2,3%, cantinas e cafeterias dos locais de trabalho, 1,7%.

Dias (2008), diretor científico da ASAE, fez um levantamento de todos os alimentos consumidos no país avaliados como potencialmente perigosos e causadores de surtos, com a finalidade de identificar quais seriam esses alimentos e intensificar a fiscalização naquele grupo de produtos, atenuando os perigos para os consumidores. Tais alimentos foram considerados como sendo distribuídos em quatro grupos, quais sejam: ovos, carnes de aves, leite e produtos lácteos, e carnes de bovino, suíno e pescado, sendo tal levantamento apresentado no mesmo ano em seu Conselho Científico (Qualifood- Diário Digital; Veterinária Atual, 2008).

No Brasil os locais de ocorrência dos surtos mais frequentes são as residências com 38,8% de predominância, seguidas dos Restaurantes e Padarias (similares) com 16,1%, conforme Figura 1.

Figura 1: Principais locais de ocorrência de surtos alimentares ocorridos no Brasil no período de 2007 a 2016.



Fonte: [www.foodsafetybrasil.com](http://www.foodsafetybrasil.com) (2016)

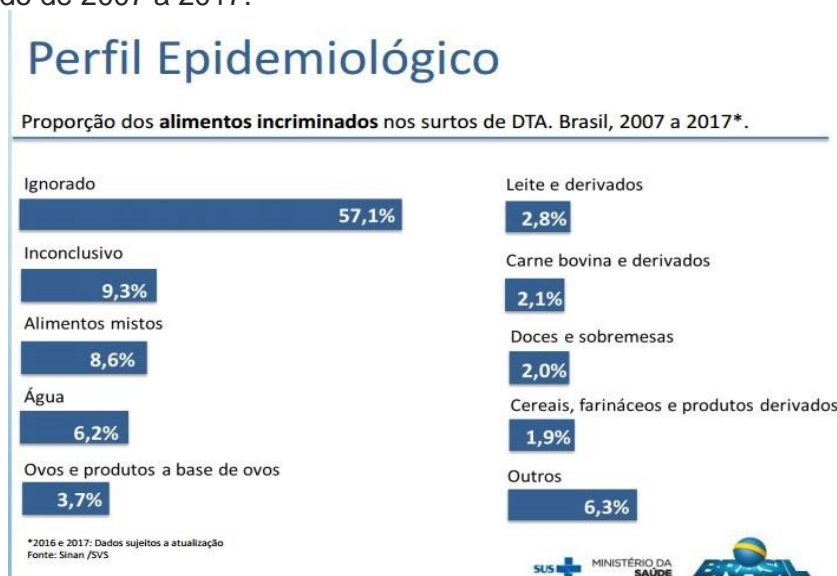
É importante que os profissionais da área de alimentos e afins, promovam a notificação dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) em todo o mundo. É de conhecimento pleno e absoluto, que nem metade dos surtos são

notificados e conseqüentemente, não são contabilizados nos órgãos de atendimento devido a terem ocorridos em lares, festas e viagens. Então, cabe ao consumidor, divulgar e notificar a ocorrência destas enfermidades.

Nos anos de 2007 a 2017 um dado que chama atenção sobre os surtos alimentares, é que 66,4% dos registros foi ignorado ou inconclusivo o alimento incriminado no surto dos alimentos, e à frente dos alimentos mais envolvidos nos surtos, continuam os alimentos mistos com 8,6%, sendo seguidos por água (6,2%), pelos ovos e produtos à base de ovos (3,7%).

Há ainda grande dificuldade de se identificar o agente causador, o que é um fato que se repete continuamente, e demonstrado na Figura 2.

Figura 2: Proporção dos alimentares incriminados nos surtos de DTA ocorridos no Brasil no período de 2007 a 2017.



Fonte: [www.foodsafeybrasil.com](http://www.foodsafeybrasil.com) (2016)

Sendo verificado que a população continua em risco, e ainda sem considerar sua vulnerabilidade, mantendo postura inadequada quanto aos cuidados necessários no momento da manipulação dos alimentos, inclusive para o seu próprio consumo.

Muitas vezes, pequenos ajustes na área de manipulação de alimentos, capacitação dos operadores, um *layout* adequado, e a atuação ativa das políticas públicas de forma periódica, dão a garantia de uma boa produção. Isso refletirá num ambiente de produção satisfatório tanto aos manipuladores e gestores, quanto a seus clientes/ consumidores.

Vale lembrar que, a abordagem de tais conceitos será sempre levantada sob o ponto de vista de legislação alimentar vigente nos países em estudo, ou seja: Portugal e Brasil, e com vistas aos aspectos sociais, buscando melhorias e conscientização do tema em questão: a segurança alimentar.

### 1.3.1 Risco e cidadania: princípios, atores, ações e alvos

Para melhor compreensão dos riscos como algo que envolve uma sociedade moderna, sendo esta considerada “sociedade de risco”, buscou-se Ulrich Beck (1992) *apud* Mendes (2015), que afirma:

A teoria da sociedade do risco é das teorias sociológicas do século xx com mais impacto tanto nos campos das ciências sociais, das ciências jurídicas e das ciências da engenharia, como junto dos decisores políticos e do público em geral.

O mesmo autor ainda diz que o risco tem uma dimensão de exposição generalizada e é um estágio intermediário entre a segurança e a destruição. A percepção dos riscos ameaçadores determina o pensamento e a ação de seus atores, e que o mesmo não tem capacidade de determinar no presente às consequências futuras quer sejam locais ou globais, assumindo uma dimensão transescalar.

Logo se percebe que o conceito de sociedade de risco está intimamente ligado com o de globalização, onde os riscos são considerados fatores populares, afetando nações e classes sociais diversas e sem limites de fronteiras transversais.

Para Ulrich (1992) *apud* Mendes (2015) “nos riscos estamos perante a distribuição de “males”, não de bens materiais, de educação ou de propriedade”.

O sociólogo britânico, referência no estudo dos riscos e da sociedade do risco, Giddens (1991), explica bem essa distribuição quando caracteriza os riscos e os perigos que a sociedade enfrenta no mundo moderno, em sete situações como sendo:



1. A globalização do risco quanto à sua intensidade: onde o mesmo pode ameaçar toda a humanidade;
2. A globalização do risco quanto à expansão da quantidade de eventos: onde pode atingir desde uma pequena quantidade de pessoas até uma contingência no planeta;
3. A socialização da natureza do risco: a forma de como o risco pode provir do meio criado pelo homem, quer natural ou social;
4. O desenvolvimento do risco institucionalizado: onde os mesmos afetam os grandes mercados financeiros;
5. O risco como lacuna do conhecimento: onde mostra haver a necessidade da população quanto à consciência do risco como risco;
6. A popularização do risco: onde cita que muito dos perigos que a população enfrenta já é do conhecimento coletivo, e por fim,
7. O âmbito de abrangência das políticas públicas envolvidas com o risco em questão: as limitações que as políticas públicas envolvidas têm em sua atuação quanto às consequências dos riscos.

Para Germano (2003), em se tratando de sociedade de risco e equiparando à área da segurança alimentar, tal denominação recebe o nome de “grupos de risco”, e para os micro-organismos em particular as bactérias, não existem grupos de escolha. Todo ser humano pode ser um potencial grupo de risco, e assim afirma:

[...] não existe grupo de riscos em particular, pois as bactérias estão presentes, nos animais e no próprio homem, onde desempenha uma função útil, ao metabolizar produtos da pele e, possivelmente, evitando a colonização de outros microrganismos (sic) patogênicos.

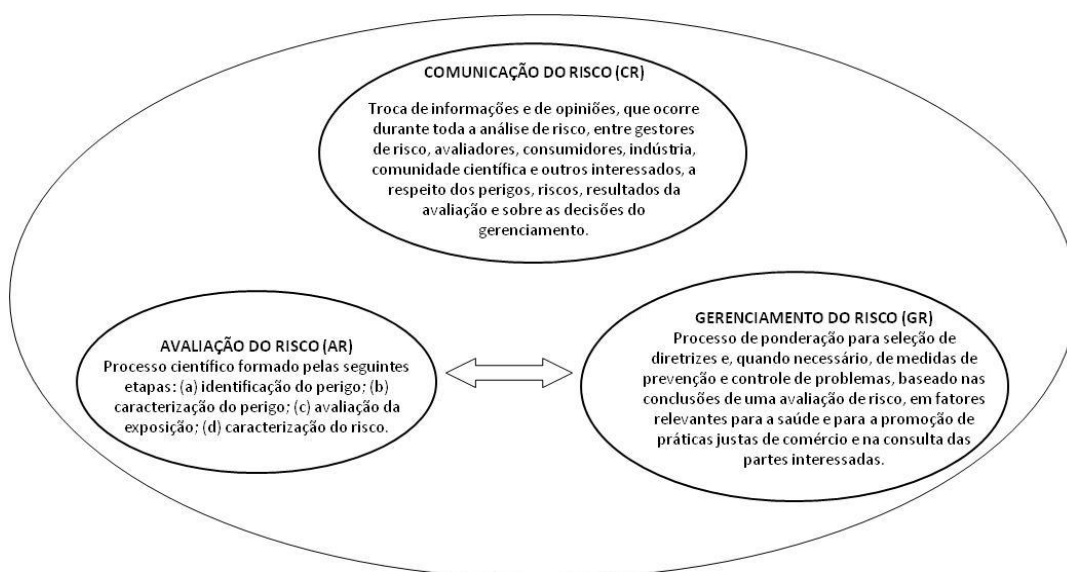
É fato que a contaminação do alimento pode ocorrer a qualquer momento e em qualquer lugar do mundo durante o processo de manipulação dos mesmos. Tal contaminação pode ser fatal para indivíduos considerados imunodepressivos, os chamados “grupo de risco” principalmente crianças, mulheres grávidas, idosos, doentes crônicos e outras que estejam com a saúde ainda que por momentos debilitada, pois os perigos têm mais força ao atacar um indivíduo cujo organismo

estiver com baixa imunidade, sendo assim esse um dos fatores que nos deixam vulneráveis à muitas doenças de origem alimentar.

Figueiredo (2000) sustenta tal afirmação quando relata que fatores, como a idade e a condição física de cada indivíduo, expõem algumas pessoas a riscos maiores que os outros, independentemente do tipo de bactéria que o ataque. Porém a dose infectante varia com o tipo de micro-organismo e com o grupo de indivíduo, se pertencente a grupo de risco ou não. Assim, os doentes imunodeprimidos (como doentes crônicos, neoplásicos ou sujeitos a terapêuticas imunossupressoras) constituem um grupo mais susceptível aos riscos e os grupos já citados. Portanto, a infecção deve-se à interação entre a capacidade do micro-organismo causar doença e a vulnerabilidade do indivíduo.

Segundo Veiga *et al.* (2009), como forma de ação de controle de riscos e minimização à uma sociedade de risco faz-se necessário uma análise de risco. Vale destacar que a análise de risco é um processo interativo, cíclico, contínuo, formado por três componentes: gerenciamento de risco, avaliação de risco e comunicação de risco OPAS/OMS (2008), conforme Figura 3, que por sua vez fazem parte do sistema de organização oficial em vigor na União Europeia (UE), segundo o Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, para garantir a segurança da cadeia alimentar, no objetivo um alto nível de proteção da vida e da saúde humana.

Figura 3: Componentes do processo de análise de risco.



Fonte: FAO/WHO (2006)

As doenças de origem alimentar representam um dos maiores riscos de problemas de saúde em todo o mundo (OMS, 2009). Logo, países do mundo inteiro vêm cada vez mais fomentando a importância de divulgação e de adoção de medidas que garantam sistemas de vigilância e segurança alimentar.

Parasitas intestinais presentes em regiões brasileiras, de acordo com Saturnino (2003), relata que o Brasil apresenta índices elevados de parasitoses e que as enteroparasitoses são frequentes, variando de região para região, por sua localização geográfica, condições climáticas e incidentes problemas sanitários que sofre a população. Esse é um problema de saúde pública, podendo incidir em perdas econômicas para as empresas, como a falta de seus colaboradores ou diminuição na produtividade, bem como gastos com serviços médicos, e ainda, em indivíduos que ainda estavam na fase escolar, com deficiência no rendimento de estudo (Bloch, 1982).

A vigilância das DTA's em seus dados epidemiológicos normalmente ocorre através de notificações de surtos ocorridos, que podem ser causados pelos mais diversos agentes etiológicos e se manifestam clinicamente de formas diferentes, o que dificulta a exatidão do caso. Mas sabe-se que é sempre através de fontes alimentares ou da água utilizada em sua preparação e/ou consumida. A investigação é iniciada através dos consumidores e segue pelo período de incubação. Assim, são

elaboradas prováveis hipóteses quanto ao agente etiológico e a identificação dos alimentos suspeitos, conforme Marinho *et al.* (2002), que ainda afirma que:

A consolidação dos casos permite o cálculo da taxa de ataque, o risco a que todos os consumidores envolvidos estão expostos, e as medidas de prevenção e controle devem ser tomadas paralelamente à investigação de acordo com a situação encontrada.

Já nos países da União Europeia, como sistema de vigilância das DTA's e garantia da segurança alimentar e sanitária em seus dados epidemiológicos, e de forma a monitorar todo o território do continente, dentre eles Portugal, foram criadas duas agências em vigilância epidemiológica, que trabalham em conjunto: a Autoridade Europeia de Segurança (EFSA) e o Centro Europeu de Prevenção e Controle de Doenças (ECDC, 2011; FAO/WHO, 2011).

No Brasil, desde o século XX, foram criadas leis para regulamentação de padrões de qualidade para alimentos produzidos e comercializados no país, conquistando um grande avanço na área de controle de qualidade de alimentos e consequentemente minimizando os riscos aos consumidores, como o Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por alimentos (VE-DTA, 1999), cujo objetivo principal é reduzir a incidência de DVA's, detectando, controlando e prevenir os possíveis surtos no Brasil (Brasil, 2005).

### 1.3.2 Os efeitos da globalização na vulnerabilidade da população enquanto sociedade de risco

O fenômeno da globalização, de acordo com Gonçalves (2005), deve ser entendido como “um processo não exclusivamente econômico, mas também que envolve aspectos sociais, culturais, políticos e pessoais” onde recoloca a visão das relações entre sociedade e Estado e suas relações no cenário internacional. O autor de uma maneira arrojada abre uma discussão sobre os novos meios e padrões de articulação entre indivíduos, organizações, empresas e o próprio Estado, deixando clara a importância da governança em todos os níveis.

Sendo assim, a globalização em todos os aspectos, quer seja econômica, tecnológica, política, bem como a dos alimentos, trouxe grandes benefícios para a população mundial, dentre eles: a disponibilidade de maior variedade e acessibilidade dos alimentos disponíveis para consumo, barateamento de seus custos e conseqüentemente uma faixa maior de nichos de consumidores ao seu acesso, além de contribuir para o desenvolvimento dos países exportadores. Porém, aliada à globalização dos alimentos vieram desafios diversos quanto à segurança alimentos e aos seus fatores de risco para a sociedade consumidora, levando o tema a ser de preocupação mundial quanto à saúde pública (FAO/WHO, 2003).

Ainda segundo a FAO/WHO (2003), a questão da globalização e comercialização dos alimentos, assim como a avaliação de sua inocuidade e conseqüentemente a proteção do consumidor aos possíveis riscos, requer uma constante rastreabilidade.

O conceito de risco na globalização é bastante amplo e, em geral, é usado no dia-a-dia nas mais variadas áreas de atuação, tratando-se de um conceito com várias definições.

Vários são os motivos da disseminação dos riscos alimentares conferidos à globalização. Broner *et al.* (2010), atribuíram após estudo das DVA's, o aumento no número de incidência das DVA's em diversos países, inclusive naqueles considerados desenvolvidos, ao fato do envelhecimento das populações e outras variáveis comportamentais e sociais, como o hábito de se alimentarem fora de casa.

Silva *et al.* (2011) reforçam tal pensamento, preconizando que as mudanças nos hábitos alimentares, dentre elas a alimentação fora do ambiente domiciliar, aumento no número de refeições coletivas e mudanças nos processos de criação intensiva dos animais, são possíveis fatores de risco para o aumento do número de ocorrências de DVA's no mundo inteiro.

Oliveira *et al.* (2013) fazendo um parâmetro entre os países em desenvolvimento e os países desenvolvidos, relatam que, nos países em desenvolvimento o consumo de alimentos preparados por fornecedores de rua é bastante significativo, bem como informações da FAO/WHO (2003) onde se observam que nos países desenvolvidos 50% dos gastos com alimentação é destinada ao consumo de alimentos prontos, e que os Estados Unidos revelou que 80% dos casos de surtos de doenças veiculadas por alimentos estavam

relacionados ao consumo de alimentos prontos, seja ele em comércio de rua, restaurantes, entre outros alimentos de preparação fora de casa.

A segurança alimentar é uma prioridade de saúde pública e na última década houve surtos graves por doenças transmitidas através dos alimentos, em todos os continentes (OMS, 2009). Em muitos países a frequência está ainda a aumentar significativamente, e a globalização veio fomentar os trabalhos junto às políticas públicas envolvidas para minimizar os riscos para a saúde do consumidor, do campo à mesa, e para prevenir surtos de insegurança alimentar.

Os organismos causadores de doenças em alimentos são transmitidos largamente e mundialmente, através da globalização da cadeia de alimentos, elevando a frequência das DTA's e o número de localidades onde elas acontecem segundo OMS (2009). Assim, a globalização da produção e do comércio de alimentos aliada aos novos hábitos da sociedade mundial em consumir cada vez mais alimentos preparados fora de casa, sujeitos a manipulações inadequadas no momento de sua produção – incluindo produtos e ingredientes alimentícios importados, alimentos frescos, peixes, carnes e aves, aumentou a probabilidade de incidentes internacionais envolvendo alimentos contaminados, causando larga vulnerabilidade da população e fazendo-a ser uma sociedade de risco.

A globalização na área alimentar e os surtos relativos às DTA's trouxeram pontos de preocupação mundial, em relação à segurança de alimentos, segundo a OMS (2009), tais como:

- Mais de 200 doenças são transmitidas através dos alimentos;
- As doenças transmitidas por alimentos (DTA) estão crescendo mundialmente;
- A segurança de alimentos é uma preocupação global.

Faz-se então necessário, que sistemas de segurança de alimentos mais fortes nos países exportadores reforcem tanto a proteção da saúde pública localmente, quanto nas fronteiras com os demais países para garantir a cadeia mundial de alimentos segura (OMS, 2009).

#### 1.4 Alimentação e Qualidade: Conceitos, Princípios e Importância

O ser humano tem a alimentação como via de necessidade básica para a sobrevivência e manutenção de sua vida.

Teichmann (2000) assim descreve o alimento em sua importância na promoção da saúde de quem os consome: “[...] é toda substância que fornece ao ser humano os elementos necessários à manutenção de sua forma e ao desenvolvimento de suas atividades”. E completa dizendo que para que a alimentação seja adequada é preciso ingerir as quantidades corretas dos nutrientes contidos neles e que o organismo precisa. Riedel (2005) também afirma que a alimentação é a maneira de fornecer ao organismo todas as substâncias necessárias ao seu crescimento, manutenção e reprodução.

Para Germano (2003), “entende-se por alimento todos os produtos de origem animal, vegetal e água que suprem as necessidades básicas de nutrientes dos seres humanos assegurando sua sobrevivência”. Afirmando, ainda, que para que haja saúde é fundamental que os alimentos sejam produzidos com qualidade apropriada, como requisito de resistência as doenças (Germano & Germano, 2015).

Sendo assim, a alimentação, tem grande influência sobre o indivíduo, no que se refere à saúde física e mental, em sua capacidade de trabalhar, e desenvolver qualquer atividade. “[...] Portanto, alimentar bem uma sociedade é um investimento que, com certeza reverterá em lucros à população e ao país” (Salgado (2002) *apud* Viera (2004)).

Dubugras & Pérez-Gutiérrez (2008) reforçam tal pensamento quando dizem que, sendo o alimento fator primordial para o desenvolvimento e regulamentação das funções humanas, dá energia e força motora ao corpo, é fator de geração de saúde física, mental e emocional do ser humano.

O tema alimentação, para todos os autores já citados entre outros mais da área em destaque, abrange questões das mais diversas áreas como: medicina veterinária, agronomia, tecnologia industrial, sociologia, direito, dentre outras, sendo considerada uma área de atuação multidisciplinar, podendo-se dizer que está dentre as áreas de base da hierarquia das necessidades humanas, uma vez que é fator indispensável a sua saúde e bem-estar.

De imediato, considerando ser o alimento algo básico para saúde humana, faz-se necessário atentar-se, portanto ao fato de que não é possível falar de alimento, sem falar de higiene, qualidade e segurança em sua produção, e conseqüentemente, na garantia da segurança de quem os consome.

O mundo inteiro sofre com mudanças climáticas, guerras bacteriológicas, epidemias, males causados na sua maioria pelo próprio homem, e estes interferem direta e indiretamente em sua alimentação. Por esta razão, a qualidade de uma vida saudável e a busca pela cura das mais variadas enfermidades associadas ao uso e manipulação e conservação inadequada dos alimentos, tem sido preocupação constante de profissionais multidisciplinares em todas as nações.

A qualidade de produtos e serviços é o objetivo de todas as empresas, em particular as produtoras de alimentos, de forma a minimizar riscos aos seus clientes/consumidores, melhorar e dinamizar o processo de produção e garantir seu crescimento de mercado.

Segundo a Organização Internacional de Padrões - ISO, nº 8402, qualidade é o conjunto das propriedades características de um produto, processo ou serviço, que lhe forneça a capacidade de satisfazer as necessidades explícitas ou implícitas. Assim pode-se definir qualidade sendo a capacidade de um produto ou serviço em satisfazer plenamente as expectativas de um determinado cliente.

Para Castelli (2000) o termo qualidade abrange satisfazer e atender as necessidades das pessoas, através de bens e serviços. Qualidade, portanto atinge todas as dimensões que afetam a satisfação das pessoas, inclusive no que tange a alimentação. Ressaltando que numa produção de alimentos, a avaliação da qualidade de um determinado produto é medida pelo grau em que esse produto satisfaz suas condições específicas, como o sabor, a aparência, o odor, a textura, ou seja, em seus requisitos organolépticos, além de suas especificações de rótulo, peso, etc., e todas as exigências a serem cumpridas estão baseadas através de normas e padrões.

Porém, e ainda segundo Castelli (1999), quem finaliza a avaliação e define a qualidade é o cliente, através de suas necessidades, desejos e expectativas, ou seja, seus próprios requisitos. Na percepção do cliente, qualidade é tudo aquilo que lhe proporcione o máximo de satisfação ou exceda às suas expectativas positivamente.



Nessa premissa, vê-se claramente que o tema qualidade na produção de alimentos abrange conceitos, atores e princípios primordiais que devem ser discutidos constantemente, e esclarecidos de forma interativa, para melhor entendimento e conscientização da sociedade como um todo.

### **1.5 Os Fundamentos da Manipulação Segura dos Alimentos: Regras Básicas e Inegociáveis**

Toda atividade que envolve o trabalho de pessoas é passível de erros, não conformidades e conseqüentemente riscos potenciais em sua execução. Ao se tratando de produção e consumo de alimentos, risco e erros podem ser fatais. Nesse sentido, é de extrema importância a constância de atenção no momento da execução do trabalho, assim como quanto ao atendimento às normas de legislação aplicadas à produção de alimentos.

Germano (2003) diz veementemente que os manipuladores de alimentos têm se constituído em permanente preocupação para as empresas de alimentos, uma vez que a qualidade de seus produtos finais depende diretamente da habilidade técnica de cada um e sua consciência sanitária, podendo ou não levar os consumidores a danos graves em sua saúde.

Silva Junior (2014) relata que apesar de várias serem as origens da contaminação dos alimentos é o manipulador uma das principais causas de disseminação de enfermidades de origem alimentar, pois seu estado de saúde e suas práticas higiênicas influenciam em cada operação realizada. Afinal, como todo ser humano, esse profissional é portador de micro-organismos na parte externa do seu corpo através das mãos, pele e cabelos, na parte interna pela boca, garganta e nariz bem como nas suas secreções através das fezes, urina, saliva e suor.

Como se vê, a contaminação, ou a não contaminação, de alimentos durante sua produção, no ato da manipulação pelo produtor, é assunto que se deve dar muita atenção, mas não é o que acontece muitas vezes com consumidores e empresários, e isso pode acarretar em graves implicações para a saúde humana. Vale lembrar que esses cuidados não devem ser de exclusividade de zonas pobres, ou grandes empreendimentos, pelo contrário, atinge a todos, independente de classe social, sexo ou faixa etária.

Sendo assim, uma vez considerando que o fator humano é fundamental e insubstituível, na maioria das operações nas produções de alimentos, é de extrema necessidade em sua manipulação, sendo imperativo constante rastreabilidade, avaliação e gestão dos possíveis riscos causados por esses manipuladores, para garantia da saúde dos consumidores. É dito popular que “errar é humano”, porém, acredita-se que permanecer no erro é inconcebível, principalmente se esse erro levar a danos humanos.

Considerando também que um alimento é uma via de necessidade básica para a sobrevivência e manutenção de sua vida de todo ser humano, como já dito, por Riedel (2005) e que através dele se fornece ao organismo todas as substâncias necessárias ao seu crescimento, manutenção e reprodução, deve-se levar sempre em consideração que o alimento é nossa maior fonte de vida, e que jamais deverá nos oferecer risco em potencial, afinal, como verdade plena podemos dizer que, uma vida não tem preço e não se negocia.

É importante ressaltar que o conhecimento e adoção das noções básicas de manipulação do alimento não é somente uma necessidade, mas uma obrigação que envolve todos os setores da cadeia de produção e distribuição dos mesmos. E deve fazer parte dos preceitos de educação da população, envolvendo também as questões político-sociais, ambientais e econômicas de cada país.

### 1.5.1 O manipulador de alimentos e os riscos de contaminação alimentar

Manipulação e manipulador de alimentos nas práticas dos serviços de alimentação, segundo a Legislação Sanitária Federal Brasileira, RDC N° 216/2004, da ANVISA (2004), órgão responsável pelas políticas públicas de segurança alimentar no Brasil, é definido respectivamente como:

Operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda; e qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Germano (2003) afirma que “consideram-se manipuladores de alimentos todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível em qualquer etapa da cadeia alimentar, desde a fonte até o consumidor”.

Todo manipulador de alimentos, deve estar ciente da responsabilidade que tem em preparar e oferecer um alimento com qualidade, devendo sempre observar, antes e durante seu trabalho, as regras de fundamental importância às quais serão destacadas nesta pesquisa.

Vale lembrar que para Silva Junior (2014), a responsabilidade do manipulador de alimentos é principalmente impedir a disseminação de germes, por meio dos alimentos manipulados e consumidos, ou seja, desde seu adequado recebimento e preparo até a distribuição do produto final, que é o prato pronto para ser ingerido pelo consumidor, e este deve estar dentro da total garantia de segurança higiênico-sanitária exigida pelas políticas públicas atuantes.

Sabe-se que a garantia da inocuidade dos alimentos é fator de difícil manutenção e envolve a participação de pessoas, que também são responsáveis pela transmissão de doenças nestes alimentos. Essas pessoas (manipuladores) são: agricultores, operários de produção de alimentos em cozinhas, indústrias, garçons, dentre outros, e todos os que manipulam estes alimentos direta ou indiretamente, inclusive os consumidores. Os manipuladores de alimentos estão envolvidos na cadeia de produção, que envolve o processo do início ao fim, incluindo produção, transporte armazenamento, preparo e distribuição.

O manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC (1998) relata em suas normas que a mão de obra empregada ou manipuladores dos alimentos, e os equipamentos utilizados são, na maioria das vezes, os grandes responsáveis pelas doenças de origem microbiana transmitida através dos alimentos, em decorrência de sua manipulação inadequada e/ou da má conservação dos equipamentos.

Oliveira *et al.* (2013) relatam que ao analisarem dados epidemiológicos de diferentes países como Estados Unidos, Austrália, Alemanha e Índia, verifica-se que grande parte dos surtos alimentares está relacionado a erros na manipulação dos alimentos, desde sua preparação até sua estocagem.

Na Europa, os serviços públicos relacionados com a qualidade da água e dos alimentos para população e seus danos através de sua contaminação, tornaram necessária a criação de bases de dados, visto que as doenças transmitidas por alimentos podem ter consequências por toda a vida Oliveira *et al.* (2013).

A Autoridade Europeia de Segurança Alimentar - EFSA e o Centro Europeu para a Prevenção e Controle de Doenças analisaram as informações apresentadas por 27 países da União Europeia sobre a ocorrência de zoonoses e surtos de origem alimentar em 2011, onde foram notificados 5648 surtos de origem alimentar que resultaram em 69553 casos humanos, 7125 hospitalizações e 93 mortes, conforme Ministério da Saúde, Secretária de Vigilância em Saúde (2016).

A revista *Food Ingredients Brasil* Nº 19 (2011) contrariando o que diz todos os autores e os dados epidemiológicos aqui citados, afirma que:

São, felizmente, cada vez mais raros os casos de doenças de origem microbiana transmitida através da ingestão de alimentos contaminados. Tal fato deve-se à crescente melhoria das condições higiênico-sanitárias, à utilização de programas de controle de qualidade microbiológica cada vez mais sistemáticos e eficazes, e à existência de processos, cada vez mais seguros, utilizados durante o processamento, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. No entanto, existe sempre uma certa probabilidade, embora muito baixa, de um alimento sofrer contaminações por agentes patógenos, resultantes de eventuais deficiências no processamento ou incorreções na sua manipulação e utilização. No entanto, apesar da grande diversidade, quer de alimentos, quer de micro-organismos patógenos capazes de contaminá-los, os riscos de infecções ou de intoxicações alimentares são praticamente inexistentes. O conhecimento que hoje se tem das características dos micro-organismos e dos métodos ou processos de controle microbiano permite, se rigorosamente aplicado, produzir alimentos com grande qualidade microbiológica e, portanto, seguros do ponto de vista sanitário para os consumidores.

É evidente que, se com o conhecimento que se tem hoje das DTA's recorrentes no mundo inteiro, e das formas de como controlá-las fossem rigorosamente aplicados, haveria sim a diminuição dos casos DTA's, ou *quicá* a inexistência de tais riscos aos consumidores.

Contudo, seria interessante que publicações como esta citada, não afirmassem que são cada vez mais raros os casos, apesar da grande diversidade de alimentos e de micro-organismos patogênicos capazes de contaminá-los, é praticamente inexistente tais contaminações, e ainda que, a probabilidade de um alimento sofrer contaminações por agentes patógenos, resultante de eventuais deficiências no processamento ou incorreções na sua manipulação e utilização é muito baixa, é querer encobrir dados e fatos constantemente propagados e estudados por investigadores e pelas políticas públicas envolvidas, que comprovam exatamente o contrário.

Vale ressaltar que sendo o manipulador o maior veículo de contaminação microbiológica na preparação dos alimentos através de sua mucosa nasal, garganta, cabelos, mãos e pele, e por estar em contato direto com os alimentos, interferem diretamente no processo de preparação dos mesmos, é constante o risco a esses alimentos, e Broner *et al.* (2010) explicam isso citando estudo realizado nos EUA onde as características de restaurantes diversos com e sem histórico de contaminações alimentares estavam sendo analisadas, evidenciando que o treinamento e qualificação dos seus colaboradores influenciou positivamente os resultados do estudo.

De acordo com Silva Junior (2014), os esforços tradicionalmente empregados de controle na manipulação dos alimentos não têm solucionado o problema da ocorrência de enfermidades aos consumidores. Isso indica a necessidade da implantação de um sistema mais completo, que é então proposto pelo sistema Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC), onde as Boas Práticas de Fabricação (BPF's) representam um programa pré-requisito, além de maior participação dos órgãos fiscalizadores (Silva Junior, 2014).

Como citado anteriormente, o manipulador representa o maior veículo de contaminação microbiológica na preparação dos alimentos, e por estar em contato direto com estes, sua higiene pessoal interfere diretamente no processo de preparação dos mesmos, e sua saúde é aspecto relevante no preparo dos alimentos. O manipulador não deve apresentar nenhuma patologia que interfira na manipulação dos alimentos. Por isso, somente pessoas treinadas, com saúde e conhecimentos quanto às normas de segurança alimentar devem manipular os alimentos (Silva Junior, 2014).

Mesmo com tantas normas atualmente exigidas para a produção de alimentos, continuam a ocorrer vários fatores que contribuem para o surto de doenças alimentares, exatamente por consequência de manuseio errado de víveres neste setor. As causas predominantes têm sido a conservação de alimentos em temperaturas inadequadas, muitas vezes em conjunto com a preparação de comidas muito antes de servi-las, contato de alimentos cozidos com pessoas infectadas por doenças, contaminação cruzada, higiene pessoal deficiente, reaquecimento inadequado de alimentos cozidos, dentre outros (Silva Junior, 1997, 2014; Hobbs & Roberts, 1999).

De acordo com Silva Júnior (1995) “o homem pode evitar que os alimentos se contaminem pela consciência de que ele pode contaminar os alimentos e de que depende dele a obediência a uma série de medidas preventivas”.

A má manipulação dos alimentos é fator de principal causa para surtos de doenças veiculadas por alimentos é reportada por Oliveira *et al.* (2013) *apud* Broner *et al.* (2010); Giraudon *et al.* (2009); Calciati *et al.* (2012); Farmer *et al.* (2012) e Little *et al.* (2012).

Segundo Silva Junior (1992), em uma pequena proporção de surtos de toxinfecções, manipuladores de alimentos pode ser a fonte do agente. Porém, frequentemente, os manipuladores de alimentos são vítimas e não fontes, tornando-se infectados tanto pelo contato frequente com alimentos crus contaminados, através de experimentação durante o preparo ou pela ingestão de sobras de alimentos contaminados. Uma coisa é certa: uma vez manipulador de alimentos, não importa se seja vítima ou fonte de contaminação, não deve disseminar insegurança alimentar.

Com base nesses conceitos, é importante frisar que as boas práticas de higiene, dentro de ambientes de manipulação de produtos alimentícios, façam parte da rotina dos profissionais da área, visando dessa maneira, a inibição da multiplicação de micro-organismos dentre outros contaminantes nesses produtos.

Logo, percebe-se que a contaminação alimentar através de manipuladores pode ser evitada ou minimizada, tomando-se cuidados básicos no manuseio dos alimentos. Sendo assim, as pessoas que atuam na área de manipulação de alimentos devem estar informadas que as boas práticas são regras, e quando

executadas ajudam a evitar e reduzir riscos causados por má higienização na manipulação.

Tais contaminações podem variar de acordo com diversos aspectos básicos, como educação, conscientização, condições socioeconômicas, saneamento, fatores ambientais e culturais, dentre outros, assim como pode aumentar, devido a vários fatores que incluem as mudanças no estilo de vida da população, como a preferência por alimentos frescos, naturais, prontos e semiprontos.

Nas empresas produtoras de alimentos, qualquer refeição oferecida para consumo deve estar segura sobre o ponto de vista higiênico-sanitário, de forma a garantir a manutenção da saúde do consumidor. O manipulador deve sempre lembrar que ele também é um consumidor (Silva Junior, 2014).

Alguns hábitos dos manipuladores, recriminados e comumente praticados há muitos anos atrás, hoje são aceitos pelas normas de vigilância sanitária, desde que controlados e mantidos de forma segura para não ser foco de contaminação proveniente dos mesmos. Um exemplo disso é a aceitação do uso de barba e bigode, desde que sempre mantidos bem feitos com cabelos bem aparados, e o uso de costeletas discretas.

O aproveitamento dos alimentos atualmente também é considerado aceito pelas normas de segurança alimentar, desde que atendam as regras fundamentais de condicionamento dos alimentos, para que se evite a contaminação dos consumidores. Tal reaproveitamento é uma forma de adaptação à situação de degradação ambiental e social vividos hoje, e deve fazer parte dos hábitos culturais de todas as nações, servindo assim como solução para a degradante qualidade de vida da social.

Sobre aproveitar sobras, vale salientar que:

Longe de ser um sinal de pobreza, o reaproveitamento das sobras e a utilização integral de todos os alimentos, é uma adaptação à modernidade, um sinal de sabedoria, uma medida econômica e ecológica e uma manifestação explícita de civilização e civilidade [...]. (Picchetto & Mariella, 1995).

Por fim, é sempre bom lembrar que assegurar a inocuidade pelo controle de qualidade dos alimentos é dever dos produtores/manipuladores e que a garantia de segurança alimentar de seus produtos é exigida por lei e é fundamental para a manutenção da competitividade e sobrevivência das empresas nos mercados nacionais e internacionais (Athayde, 1999). A autora ainda diz que “todas as indústrias de alimentos são obrigadas a seguir normas e padrões que estabeleçam condições higiênico-sanitárias para manipulação e processamento de alimentos”.

Sendo assim, com o exposto,

[...] podemos concluir que a preocupação fundamental de um estabelecimento de alimentação coletiva deve ser a de garantir a inocuidade dos alimentos que oferece, e também, é claro, esforçar-se por oferecer uma excelente qualidade (OMT 2003).

### **1.6 As Ferramentas da Qualidade como Estratégia de Controle e Minimização de Riscos e Perigos Alimentares: Importância, Tipos, Técnicas, Atores, Ações e Alvos**

Várias são as ferramentas que auxiliam no controle de qualidade para minimização de riscos e perigos no momento da produção dos alimentos. Dentre elas é possível citar: certificações pelas Normas ISO, Sistema GEO, Ciclo PDCA, Programa 5S, Programas POP's e PPHO, Programas de Boas Práticas BPA e BPF, Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC), entre outros (Gobis & Campanatti, 2012).

Porém, de acordo com Galé (sd) a ANVISA cita em sua Legislação Sanitária Federal Brasileira nº 9.782/99, que dentre as ferramentas citadas, as principais ferramentas para o controle dos perigos associados aos alimentos são:

- Boas Práticas Agrícolas – BPA
- Boas Práticas de Fabricação – BPF
- Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional- PPHO
- Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC

Sendo estas ferramentas aliadas à análise de riscos em suas três componentes já citadas: avaliação de risco, gestão de risco e comunicação de risco.



Tais formas de evitar ou reduzir os riscos alimentares, portanto devem sempre passar pela aplicação de práticas de higiene, assim como autocontrole eficaz, educação de produtores, manipuladores e consumidores e um constante sistema de vigilância.

Trabalhar com caráter prevencionista é uma forma de minimizar muitas vezes erros onerosos numa produção, e consequentes riscos, muitas vezes fatais aos clientes e às empresas, além de multas pelas não conformidades quanto às legislações vigentes.

Acredita-se que adotar medidas preventivas seja o melhor método para garantir a qualidade e segurança dos alimentos no momento da produção. Mas em relação aos alimentos, usa-se a prevenção ou a precaução?

Pelas constantes dúvidas quanto às terminologias “prevenção” e “precaução”, vale aqui fazer um breve aparte para definir as diferenças básicas entre tais termos, para somente após relacionarmos onexo causal entre alimento x prevenção x precaução.

Os termos Prevenção e Precaução têm origem na Alemanha com o estudo de Konrad von Moltke sobre as políticas de ambiente do governo (Mendes, 2015), e na Inglaterra, mas mesmo nesses países, tais termos/ princípios não se diferenciam bem em sua tradução, e mais, juristas alemães usam-nos unindo-os e formando um grande princípio.

O mesmo autor relata que, a maioria das doutrinas entende não haver diferenciação entre os esses dois termos, tendo-se em vista que tais palavras na língua brasileira são consideradas complementares e sinônimas para designar seus princípios, ou senão vejamos:

Prevenção: s.f. Do latim: *praeventione*, Opinião formada sem exame; Opinião ou sentimento de atração ou de repulsa sem base racional; Modo de ver antecipado, parcialidade, premeditação/ Ato ou efeito de prevenir (-se). Precaução, cautela.

Precaução: s.f. Do latim: *praecautione*; Disposição ou medida antecipada que visa prevenir um mal. Cautela antecipada, prevenção/ cuidado, prudência. (Ferreira, sd)

Para Milaré (2000) o Princípio da Prevenção seria precedente ao Princípio da Precaução. Enquanto Reis (sd) relata que pela visão de Feldmann (1998) o Princípio da Prevenção é uma forma de implementar o princípio da precaução, e finaliza, explicando-os, e salientando que, o princípio da precaução consiste no

perigo ainda abstrato, provável, incerto, ou seja, na possibilidade dele ocorrer, bastando para isso uma mera probabilidade do perigo, enquanto que no princípio da prevenção, tal perigo é efetivo, concreto.

Derani (1997) assim descreve o que é para ele Precaução:

Precaução é cuidado. O princípio da precaução está ligado aos conceitos de afastamento de perigo e segurança das gerações futuras, como também de sustentabilidade ambiental das atividades humanas. Este princípio é a tradução da busca da proteção da existência humana, seja pela proteção de seu ambiente como pelo asseguramento da integridade da vida humana. A partir dessa premissa, deve-se também considerar não só o risco eminente de uma determinada atividade, como também os riscos futuros decorrentes de empreendimentos humanos, os quais nossa compreensão e o atual estágio de desenvolvimento da ciência jamais conseguem captar em toda densidade [...]

Vê-se que o autor abre o conceito do princípio da precaução para áreas distintas, podendo incluir seu uso facilmente na produção de alimentos com ênfase na segurança alimentar, uma vez que ele defende ser tal princípio pautado na preservação da saúde humana inclusive em seu aspecto social e sustentável.

O princípio da precaução ganhou uma maior importância nas últimas décadas com o advento e a exaltação dos novos riscos tecnológicos e ambientais, sendo estes caracterizados através dos conhecimentos científicos limitados e incertos, pela sua natureza coletiva e involuntária, e ainda, por baixas probabilidades, mas com danos potencialmente elevados e muitas vezes irreversíveis (OCDE, 2003, Stirling, 2007), como no caso dos efeitos de substâncias químicas nos alimentos, e na falta de segurança alimentar (Sutton, 2009; Rogers 2011).

É imprescindível agregar precaução à produção de alimentos, visto que estar em vigilância e alerta para minimização de riscos e perigos aos consumidores é uma das bases das políticas de segurança alimentar mundiais, como por exemplo, da Comissão Europeia (CE 2000).

Marjolein van Asselt & Leendert van Bree (2011) *apud* Mendes (2015) destacam dentre outras idéias que “o princípio da precaução é cada vez mais abordado como um simples princípio legal [...] e que a precaução não deve ser uma instância de último recurso, mas deve sim afetar todas as fases legais do risco,

desde o enquadramento de sua análise até sua avaliação, comunicação, gestão e regulamentação dos mesmos.”

Atualmente, cresce a exigência quanto ao cumprimento das legislações no sistema de qualidade de produtos e serviços tanto por parte das políticas públicas mundiais responsáveis, quanto pelos consumidores que estão mais atentos e conhecedores de seus direitos, desejos e expectativas. Tal fato demanda maior atenção das empresas adotando novas práticas e métodos para manterem-se adequadas às normas para competitividade de mercado em qualquer setor, como o princípio da precaução, entre outras ferramentas de garantia da qualidade.

Sendo assim, como forma de facilitar tais métodos e promover melhorias contínuas no processo produtivo atendendo às exigências de abrangência mundial, criaram-se estratégias e planos de ação para o acompanhamento e a garantia da qualidade dos produtos e serviços, e conseqüentemente, a minimização de seus erros, quer sejam de natureza mecânica ou humana.

A preocupação com a qualidade e a inocuidade na produção de alimentos, abrange ações para desenvolvimento de métodos rápidos e eficientes para detecção e quantificação de contaminantes.

Thakur *et al.* (2010) relatam que uma ferramenta que auxiliaria as atividades de vigilância epidemiológica para o caso do gerenciamento de riscos quanto às doenças de origem alimentar seria o estabelecimento de padrões entre surto alimentar x alimentos envolvidos x locais específicos.

Os autores dizem ainda que tais padrões poderiam auxiliar na determinação e implementação de técnicas de controle de qualidade na produção, ou com intervenções adequadas como mudanças no método de manipulação e processamento dos alimentos, levando-se em consideração sempre as práticas seguras de higiene que poderiam ser formuladas individualmente para diferentes tipos de locais onde o alimento seria consumido, com suas necessidades e particularidades de cada local de produção.

Para Galvan (2003), OPAS/OMS (2009) e segundo Ribeiro Filho (2012), o gerenciamento de riscos em alimentos com vistas à melhoria das práticas sanitárias e a busca da eficiência das medidas de intervenção e controle dos riscos sanitários presentes nos alimentos, pode ser definido como:

Um processo prático e estruturado que permite as organizações reguladoras a identificação e descrição de um problema relacionado com a inocuidade dos alimentos, o estabelecimento dos objetivos do gerenciamento do risco e a seleção das intervenções disponíveis e mais eficazes para a minimização ou controle do risco (Ribeiro Filho, 2012).

No dia-a-dia de uma produção de alimentos, pequenos detalhes tornam-se fundamentais para a garantia da segurança alimentar do produto final. O fornecimento de uma alimentação segura protege seus clientes e seu negócio, além de ter um custo benefício relativamente baixo. Basta oferecer qualificação à mão de obra existente e comprometer-se em fazer uso constante das boas práticas durante a manipulação dos alimentos, para atingir resultados positivos tanto em qualidade, como em segurança.

Para dinamizar a gestão na produção de alimentos e garantir a qualidade do produto final, minimizando os riscos de contaminação para o consumidor, as empresas devem dar suporte aos seus funcionários/manipuladores para que estes alcancem melhores resultados, com a elaboração e implementação de um planejamento estratégico, como um importante passo inicial.

A necessidade de elaborar um planejamento estratégico e o gerenciamento dos riscos em alimentos bem definido para as produções de alimentos, contando com a colaboração dos funcionários/manipuladores para esta tarefa, é uma das formas de conseguir instrumentalizar a gestão desse planejamento estratégico, voltado ao sistema de inocuidade e segurança dos alimentos, uma vez que promove a transparência dos processos por parte dos gestores de riscos de modo a garantir a qualidade sanitária dos alimentos ofertados à população. Para tanto, faz-se necessário integrar os órgãos responsáveis por essa segurança e a população, alvo desses riscos.

O processo de planejamento deve ser contínuo, e o resultado final deve ser revisado constantemente, como forma de rastreamento do processo de produção. Para tanto, a própria empresa que deve conhecer e analisar os pontos fortes e fracos susceptíveis para contaminações, as vulnerabilidades, incluindo uma avaliação profunda de satisfação dos seus consumidores/clientes. A gestão do risco, portanto não é mais que uma série de passos, ou ferramentas, que permite compreender a possível incerteza da ocorrência desse risco.

Como forma de adoção de um planejamento estratégico, além das próprias referências de autores renomados já citados e Leis atuantes que podem ser utilizadas, as empresas devem adotar cuidados como os indicados a seguir, de forma a oportunizar melhorias e contribuir para o sucesso da organização.

- Em relação aos manipuladores: deve-se atentar a itens como a saúde pessoal do manipulador, que deve ser controlada por exames periódicos com validade de 6 (seis) meses. Exemplo: anamembese, escarro, sumário de urina, radiografia do tórax, coprocultura, parasitológico de fezes, hemograma completo, etc., como também deve ser garantida a ausência de sintomas de afecções cutâneas, feridas, supurações, infecções respiratórias e gastrintestinais; e uso dos EPI's (equipamento de proteção individual). Também deve ser fiscalizada sua higiene pessoal individualmente com itens como corte de cabelo, unhas cortadas e limpas, fardamentos limpos e completos, barba feita, banhos antes e no final da produção, etc. (Arruda,1996; ABERC,1998; Silva Junior, 2014).

Outro item importante é quanto aos treinamentos dados a esses manipuladores. Devem ser feitos periodicamente treinamentos coletivos com a mão-de-obra para o aprimoramento de qualificações, com cursos direcionados para cada setor da produção, inclusive o de higiene pessoal, como por exemplo, de assepsia das mãos, onde não é permitido o uso de formulações orgânicas como a acetona, quaternário de amônia, éter, clorofórmio, etc., mas sim, soluções alcoólicas, iodadas, etc. (ABERC,1998; Silva Junior, 2014)

- Já quanto às construções e instalações em áreas externas: este ambiente deve estar sempre muito limpo e ornamentado conforme a área sugere, para a boa impressão de clientes e funcionários (pátios, jardins, estacionamentos, etc.) (Silva Filho, 1996; Silva Junior, 2014)
- Quanto às instalações prediais: Em todos os setores devem ser analisados os seguintes aspectos: altura do teto, largura da área de trabalho, revestimento

(de paredes, tetos e pisos), iluminação, acústica, ventilação e exaustão, esgotos, eletricidade ou outras fontes alternativas de energia, que deverão entrar no sistema APPCC, obedecidas as disposições das Leis vigentes, de forma a proporcionar segurança e agilidade como bem estar de toda a mão de obra e dos consumidores (Silva Filho, 1996; Arruda, 1996; Silva Junior, 2014). Para esse item, mesmo nas feiras ao ar livre, como no caso em estudo, devem-se cumprir as normas das leis vigentes para segurança higiênico-sanitária do alimento.

- Para as Operações de Higiene, Sanitização e Controle das Instalações, Equipamentos e Utensílios a ABERC (1998) diz que: todos os equipamentos, utensílios, edificações, instalações técnicas, etc., devem ser projetados com material e *design* que não possam contaminar os alimentos e de fácil higienização e sanitização, para prevenção de focos de contaminação, onde a sanitização deverá ser feita com produtos de preferência à base de cloro em 200ppm de concentração.
- No controle da linha de produção total: No setor de compras, recepção e armazenamento, estes setores englobam desde a avaliação do fornecedor (qualidade do produto oferecido, transporte, acondicionamento, preços, condições de pagamento, etc.) até a recepção do produto por parte do produtor, como também, a higiene e organização das áreas de estocagem. Já o pré-preparo consiste na higienização e sanitização das matérias primas utilizadas (hortifrutigranjeiros, etc.) e adequação de cortes e gramaturas exigidos pelas leis vigentes (Arruda, 1996; SBCTA, 1991).

Ainda no controle da linha de produção total, em relação ao preparo, Arruda (1996) e Silva Junior (2014) citam: nesta etapa definem-se as técnicas de preparo (forma de cocção, tempo, etc.) com constante avaliação organoléptica para possíveis correções do produto final. Para a distribuição: tal serviço precisa-se inicialmente de um treinamento da mão de obra (treinamento operacional e de

relações humanas) como também, deve-se observar o tipo de serviço local (balcões térmicos, quentinhas, etc.).

Para Germano (2003),

O aspecto primordial do treinamento consiste em visar não somente aquisição de conhecimentos, mas mudança de comportamentos que o indivíduo internalizou desde a mais tenra idade e que fazem parte de sua cultura, mediante atividades variadas e participativas.

Atualmente a importância do treinamento para as empresas em geral, e principalmente para as produtoras de alimentos, está na transmissão e uniformização de suas normas internas, das leis vigentes, para detectar aptidões e mudanças de atitudes, capacitando e motivando a equipe de trabalho para melhorias na qualidade do produto elaborado, principalmente através da atualização da equipe aos novos conhecimentos do mercado, minimizando os riscos pela insegurança aos consumidores de seus produtos e serviços.

Os autores ainda citam que por fim, faz-se a aferição do grau de satisfação dos consumidores, onde se devem fazer pesquisas de opinião dos mesmos, objetivando aferir o grau de sua satisfação e possibilitar mudanças e correções, quando necessárias.

É necessário a implementação de registros e relatórios, onde se devem fazer análises laboratoriais com amostragens dos produtos *in natura* e após processados, além de registros e relatórios periódicos das ocorrências locais para posterior (SBCTA, 1991).

Em Portugal, tais registros e relatórios são feitos durante todo o ano através da ASAE em seus laboratórios da área Técnico Científica (Divisão de Riscos Alimentares- DRA), e tendo no âmbito do Plano Nacional de Colheitas de Amostras (PNCA), o controle oficial por amostragem nas áreas dos gêneros alimentícios ao longo de toda a cadeia alimentar, até à venda no mercado. A atividade fiscalizadora da ASAE é ainda complementada com a atuação de trabalhos em conjunto resultantes de denúncias, reclamações, resultados não conformes do PNCA, notificações gerais da União Europeia pelos sistemas RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed* - Sistema de Alerta Rápido para Alimentos e Alimentos para Animais) e RAPEX (*Rapid Alert System For Non-Food Dangerous Products*- Sistema

de Alerta Rápido para os Produtos Não Alimentares Perigosos). Tais sistemas funcionam em rede, articulando os Estados Membros e a Comissão Europeia (Gaspar, 2015).

No Brasil, cabe a Vigilância Sanitária fazer o rastreamento de toda a cadeia de produção especialmente no que tange às ações de controle e prevenção, identificando os pontos críticos e erros no processo de produção dos alimentos e da água. Esse trabalho conta muitas vezes com o envolvimento de outros órgãos ligados à produção de alimentos, de acordo com sua origem e dependendo da causa, como por exemplo, o Ministério da Agricultura, Saneamento, Meio Ambiente, que trabalham em rede, interligando a comunicação dos resultados a todo o sistema do país entre seus estados (SNVG, 2006).

Nesse contexto, a VISA atua numa investigação de surto alimentar baseando-se em três eixos principais:

- A investigação epidemiológica propriamente dita, através de pesquisa de campo utilizando ferramentas como formulários de entrevistas aos envolvidos no surto, estando ou não doentes para detecção do vetor/fonte de transmissão e identificação do provável agente etiológico, sob a responsabilidade da vigilância epidemiológica;
- A investigação laboratorial, coletando amostras clínicas dos “materiais” envolvidos como, pacientes, alimentos, utensílios e água para confirmação do agente etiológico, como forma de complementar a investigação epidemiológica; e por fim,
- A investigação ambiental, com a realização do rastreamento no local de ocorrência/ambiente, sob a sua responsabilidade (VISA).

Na governança de riscos em áreas de produção de alimentos, como no caso de feiras, onde estes alimentos muitas vezes ficam expostos a temperaturas e acondicionamentos inadequados, fomentar a importância da qualidade de produtos e serviços é de extrema necessidade, de forma a minimizar danos irreparáveis e seus aspectos relevantes quanto aos fatores condicionantes destes fenômenos à população envolvida.



Sabe-se que a gestão e governança de riscos servem como instrumento de prevenção e de potencial contribuição nas tomadas de decisão como meio de melhorias e garantia da segurança alimentar nas decisões similares das partes interessadas, tanto de riscos na contaminação nos alimentos, quanto na imagem dos países estudados diante do mundo.

Na gestão e governança de riscos, comunicá-los às autoridades competentes, notificando os casos existentes é uma obrigação da sociedade e das políticas públicas envolvidas, como forma de advertência à população o nível de sua vulnerabilidade, assim como para aumentar na população seu grau de responsabilidade e percepção em relação ao fenômeno existente e seus riscos, e conseqüentemente, os danos que ainda poderão causar.

### **1.7 A Gestão pela Boa e Má Qualidade dos Alimentos e Suas Conseqüências para a Empresa Produtora**

Infelizmente ainda muitas pessoas não têm ideia do quanto representa a implicação dos alimentos na saúde humana e o quanto o sistema como um todo perde com a falta de qualidade na produção do alimento.

Reforçando essa afirmação, basta pensarmos em quando há ocorrências de surtos de origem alimentar em qualquer lugar do mundo, há uma maior utilização do sistema de saúde local, quanto ao uso de medicamentos, médicos, hospitalizações, testes laboratoriais, acarretando para o Estado, perdas econômicas e este por sua vez, cobra a responsabilidade da empresa produtora através de multas e inquéritos, podendo ser levadas ao fechamento do estabelecimento.

A perda de produção devido ao absenteísmo dos funcionários é fator relevante nesta questão. As organizações padecem com processos legais, arcando com custos jurídicos, indenizações. Outro fator são os danos causados à reputação da empresa através da mídia e a conseqüente evasão da clientela, ou ainda, os casos que necessitam de “*recall*”, gerando perdas econômicas devido à condenação e deterioração dos seus produtos, o que acaba implicando inclusive na sua competitividade (Germano, 2003).

Fatores como perdas quanto às exportações de alimentos, quando estes não atendem aos padrões exigidos pelos importadores, resultam muitas vezes na destruição da carga, acarretando em multas pela falta de qualidade do produto e atraso no cumprimento dos prazos de entrega dos mesmos, influenciam de forma negativa quanto à imagem desta empresa no mercado internacional (Germano, 2003).

Olhando pelo lado do consumidor, este, uma vez sofrendo danos ao seu organismo, passa a não mais frequentar o estabelecimento e leva consigo más referências, às quais serão passadas a outros consumidores. Com isso a empresa perde sua lucratividade. Coelho (2011) retrata bem esse fato, quando diz sobre a insatisfação e perda de clientes pela má qualidade que:

A competição é cada vez maior, e os custos para atrair novos clientes sobem cada vez mais, atualmente custa de cinco a sete vezes mais para atrair um novo cliente a manter um cliente antigo, é dez vezes mais caro reconquistar um cliente perdido. e O custo da perda de um cliente então se torna muito mais alto, para cada cliente que reclama, vinte e seis outros permanecem em silêncio; noventa e um por cento dos clientes não voltarão a comprar de você; um cliente satisfeito, em média, informa positivamente de três a quatro pessoas, por outro lado um cliente insatisfeito informa de sete a dez pessoas, podendo concluir que setenta por cento dos clientes que trocam de empresa o fazem porque não recebem a devida atenção.

Sendo assim, é importante salientar que a qualidade e segurança como fator de competitividade para uma empresa determinam a preferência e a fidelidade do cliente e mais, investir em qualidade custa dinheiro, pois a não-qualidade custa muito mais caro.

Uma forma de minimizar riscos, perda econômica e da qualidade de produtos e serviços na empresa produtora de alimentos, é fazendo o uso da prática de gerenciamento de possíveis riscos destacando a importância de seus atores.

Tendo em vista o que já foi relatado em relação à prevenção, precaução, segurança e qualidade na produção de alimentos, além da importância da minimização dos riscos para a população consumidora, as mais diversas ferramentas da qualidade, os métodos e técnicas utilizados, seus atores, ações e alvos, e ainda, lembrando que toda atividade que envolve o trabalho de pessoas é passível de erros e conseqüentemente riscos potenciais em sua execução, Mendes

---

(2015) reforça a importância dos atores nesse processo através das palavras de Charles Lemert (2002):

O problema está em que nas sociedades contemporâneas os comportamentos de risco são individualizados, a responsabilidade é imputada a cada indivíduo, mesmo que se apele a fatores familiares, sociais, culturais, etc., e no emaranhado burocrático e oficial de agentes especializados em intervenção, os atores não se apercebem dos fatores sociais e estruturais que delimitam as suas ações, as suas opções (ou melhor, não opções) de vida, de seus desejos e de suas realizações.

O que se observa é a necessidade de elaborar um planejamento estratégico definido para as produções de alimentos, contando com a colaboração dos atores envolvidos para esta tarefa.

O gerenciamento dos riscos em alimentos é uma das formas de conseguir instrumentalizar a gestão pela boa qualidade num planejamento estratégico voltado ao sistema de inocuidade e segurança dos alimentos, uma vez que promove a transparência dos processos por parte dos gestores de riscos de modo a garantir a qualidade sanitária dos alimentos ofertados à população, inclusive minimizando perdas econômicas para as empresas. Para tanto, faz-se necessário integrar os órgãos responsáveis por essa segurança e a população, alvo desses riscos.

Diante do exposto, verifica-se que a observação, cobertura e cobrança constante da determinação do grau de atenção de itens básicos para a segurança do alimento dependem da avaliação de uma série de riscos que os responsáveis por essa área enfrentam, e isso, saliente-se, é tarefa difícil e desafiadora.

É fato que o homem alimenta-se de acordo com a sociedade a que pertence. Porém, essa característica humana, muitas vezes, não leva em consideração os riscos que pode sofrer pela falta das qualidades nutricionais e higiênico-sanitárias dos alimentos que consome, e sim, e muitas vezes, visa exclusivamente às características culturais, religiosas e tradições que não são foco de análise desta pesquisa.

Em relação a itens como de subsistência básica, como a alimentação, os riscos devem sempre ser avaliados e classificados, conforme o seu potencial em termos de probabilidade de acontecimento, e ao mesmo tempo potencial de danos aos seus consumidores. Sabe-se que quanto maior a probabilidade de ocorrer o risco e seu nível potencial, mais severa e rapidamente deve-se agir sobre o mesmo.

Sugerir mudanças de hábitos incorretos e implantados a anos, é tarefa considerada muito desafiadora, porém não impossível, e que minimiza os riscos na produção de alimentos e conseqüentemente as prováveis contaminações aos consumidores, de forma a beneficiar seus produtores economicamente.

Sendo assim, adequar às condições atuais das linhas de produção de alimentos, apresentar possíveis e viáveis formas de correções, visando o seu aprimoramento, transmitir através de informativos educativos à população consumidora, das normas e direitos de exigirem mais qualidade nos alimentos por eles consumidos, é o início dessas correções e estímulo para que comércios qualifiquem seus funcionários, melhorem suas instalações e criem a confiabilidade necessária ao consumidor.

## **CAPÍTULO 2**

### **POLÍTICAS PÚBLICAS E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E AS FEIRAS TRADICIONAIS POPULARES: ÁREA DE ESTUDO**

## **2.1 Introdução**

Atualmente a qualidade de vida da população em todo o mundo está ameaçada pelo descompromisso, e porque não dizer, desacato a fatores que compõem seu dia a dia, sendo estes de suma importância tais como: ambientais, sociais, econômicos e políticos. Logo, tais fatores devem ser criteriosamente observados considerando sua importância e relevância constante, de modo que não sejam causadores de riscos à qualidade de vida dessa população e nem comprometerem sua qualidade de vida. Dentro deste contexto e importância encontra-se a segurança alimentar e as políticas públicas que a rege.

Conhecer o modelo de sistema político de fiscalização e manutenção dos padrões de qualidade higiênico-sanitária na alimentação coletiva, como por exemplo, em feiras populares (feiras livres), seus atores, ações e enquadramento legal, é uma ferramenta fundamental para tornar a população mais consciente, criteriosa e atuante diante de possíveis riscos à sua qualidade de vida, uma vez que as feiras populares no mundo inteiro fazem parte do dia a dia da população, tendo os mais diversos contextos de importância, ou seja: a busca por alimentos tradicionais, a diversidade de produtos considerados naturais e ofertados a preços mais baixos, por virem geralmente direto de seus produtores, e ainda, o convívio entre a comunidade local.

Logo, o tema segurança alimentar abrange áreas ambientais, sociais, econômicas e políticas, e é visivelmente impossível “cobrir” tais questões se a sociedade civil não se debruçar sobre elas buscando envolver-se maciçamente, e uma forma para isso é conscientizando-se e sensibilizando-se da importância de seu papel em todo esse processo.

## **2.2 Segurança Alimentar: Breve Panorama Histórico e Conceitos Correlatos**

O tema qualidade na alimentação tem sofrido um processo evolutivo ao longo do tempo, porém é notoriamente consensual que a higiene e a qualidade dos gêneros alimentícios foi desde sempre uma preocupação para o ser humano e para

os estudiosos da área. Já no século XIX foi levantada a hipótese, no ano de 1837 pelo médico francês Louis Pasteur, de que a alteração dos gêneros alimentícios ou sua contaminação microbiológica estivesse diretamente relacionada com o papel dos microrganismos nos alimentos e a transmissão de determinadas doenças (Franco, 2008).

Porém, o termo "Segurança Alimentar" começou a ser utilizado após o fim da primeira guerra mundial, tendo sido a Europa o continente de maior abalo e trauma, onde o apogeu da insegurança alimentar recaiu sobre o fornecimento dos alimentos às tropas em combate. Naquela época, a alimentação fornecida serviu de arma poderosa no domínio de um país sobre o outro, se sua capacidade de produzir alimentos por conta própria fosse insuficiente. Desde então, verificou-se a necessidade de formação de estoques "estratégicos" de alimentos, e entendeu-se que a soberania de um país dependia de sua capacidade de auto-suprimento de alimentos, tornando o tema segurança ou insegurança alimentar, uma questão de relevância na segurança nacional para cada país (Maluf, Marques & Menezes, 2000; Malaquias, 2003).

Esse conceito de segurança alimentar ficou ligado à capacidade de produção até a década de setenta, quando em Roma no ano de 1974 ocorreu uma conferência mundial denominada "Cúpula Mundial da Alimentação" com o apoio das Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO/ONU), onde a mesma chamava atenção para o problema da fome (Maluf & Belik, 2000) e se referia a problemas globais, ou seja, de países, e não a indivíduos ou famílias (OEI, sd.).

A partir dos anos 80 a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), incorporou um conceito mais amplo do que seria a Segurança Alimentar de forma mais atuante, conforme Belik (2006):

A segurança alimentar representa um estado no qual todas as pessoas, durante todo tempo, possuam acesso físico, social e econômico a uma alimentação suficiente, segura e nutritiva, que atenda a suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável.

Na época ficou reconhecido que uma das principais causas da insegurança alimentar da população era devido à falta de garantia de acesso físico e econômico aos alimentos, propriamente pela falta de renda e terra. O conceito foi claramente modificado e ampliado devido às necessidades mundiais, comportando elementos que afetam não só a disponibilidade do alimento, mas também sua qualidade nutritiva, além de valorizar os hábitos alimentares adequados, e situa a segurança alimentar e nutricional como condição básica da cidadania.

Desde então, a cada novo encontro para discussão do tema, ele se amplia mais e mais, e faz enfoques mais questionáveis do que será segurança alimentar nos anos a seguir.

A Cúpula Mundial de Alimentação (1986) determinou a meta de erradicar a fome em todos os países do mundo e reduzir o número de pessoas subnutridas pela metade até 2015 e consolidando novo conceito para “(in)segurança alimentar” como

[...] a segurança alimentar, nos níveis individual, familiar, nacional, regional e global, é alcançada quando todas as pessoas têm, a todo o momento, acesso físico e econômico a alimentos inócuos [que não oferecem riscos à saúde] e nutritivos para satisfazer suas necessidades dietéticas e preferências alimentares, para uma vida ativa e saudável. (Cúpula Mundial de Alimentação)

Na década de 1980, o Brasil começa a falar então em segurança alimentar e nutricional (SAN), sendo que as primeiras foram referências elaboradas a partir da proposta de Política Nacional de Segurança Alimentar para atender as necessidades alimentares da população e atingir a auto-suficiência nacional na produção de alimentos (Brasil, 1985).

Também no Brasil, em 1986, realizou-se a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, tendo a participação de profissionais da área de saúde e de vários setores da sociedade civil organizada, de onde surgiu o Conselho Nacional de Alimentação e Nutrição e de um Sistema Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN). O SSAN foi implantado nos estados do Brasil para garantir o acesso aos alimentos em quantidade e qualidade (Arruda & Arruda, 2007). Os autores também relatam que como forma de atender ao apelo da sociedade civil, o Brasil cria a primeira



versão do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA, 1993).

No nordeste do Brasil, em 2004, ocorreu a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar (CNSE), onde se deu à segurança alimentar e nutricional nova vertente, e trazendo para o interior do conceito o termo hoje denominado de sustentabilidade, englobando as questões sobre o meio ambiente no momento do processo de produção e consumo dos alimentos, de forma ao mesmo ter continuidade de abastecimento às populações, e conceituando-a desta vez como:

A realização de todos ao acesso regular e permanente de alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Valente (2002) lembra que em 1996 na Europa, a Cúpula Mundial de Alimentação, formada por representantes do governo e da sociedade civil, em Roma, conceituou Segurança alimentar como sendo:

Segurança Alimentar e Nutricional significa garantir, a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.

Notoriamente se faz entender que quando há violação deste conceito e dos direitos nele descritos, são geradas as situações de insegurança alimentar. Vê-se que foram agregadas ao tema outras diretrizes, alongando-o em seu conceito onde o mesmo saiu puramente do aspecto de cobertura da quantidade de alimento à mesa, para a qualidade higienico-sanitária desses alimentos, incluindo nele a qualidade sanitária, biológica, nutricional, e cultural dos alimentos, de forma a garantir ainda mais a saúde do consumidor (Brasil, 2008; Panelli-Martins *et al.*, 2008).

Percebe-se que a questão do acesso aos alimentos sempre esteve no foco tanto das políticas nacionais quanto das internacionais, mas que, se fez necessário incluir o aspecto da inocuidade do próprio alimento, para garantia da saúde de quem os consumiria como bem citou Héctor Maletta (sd), da Universidade Politécnica de Madrid: “[...] não pode existir segurança alimentar se os alimentos causam dano [à saúde], mesmo quando há acesso a eles em quantidade suficiente” e completa dizendo:

Deve-se distinguir claramente a segurança alimentar (*food security*) da inocuidade dos alimentos (*food safety*). Esta última é uma condição necessária para que haja segurança alimentar, mas é apenas um aspecto. De nada valeria ter alimentos inócuos se estes não existem em quantidade suficiente ou se a população não tem acesso a eles (OEI, sd.).

Sendo assim, um dos avanços do conceito foi o de agregar ao tema os termos *food safety* e *food security*. As possíveis causas que explicam o agregar desses termos está associado além das mudanças tecnológicas já existentes, ao estilo de vida das pessoas, seus hábitos alimentares inadequados, entre outras tantas, o que leva à preocupação das políticas públicas em “afetar” positivamente a saúde da população a nível mundial.

Segundo Maluf *et al.* (s/d) pode-se afirmar que a segurança alimentar está regida por princípios tais como:

1 - a segurança alimentar e a segurança nutricional são como “duas faces da mesma moeda”, não podendo se garantir uma delas sem que a outra também esteja garantida;

2 - somente será garantido a segurança alimentar e nutricional, através de uma participação conjunta de instituições de alimentação coletiva e as entidades fiscalizadoras de segurança alimentar, sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte.

Piragine (2005) preferiu, então, agregar o termo às várias definições dadas e defini-la como sendo a segurança alimentar um conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que assegura o acesso permanente das pessoas aos alimentos, com preços adequados em quantidade e qualidade que atendam as

exigências nutricionais, objetivando não só uma vida digna e saudável, mas também os demais direitos de cidadania.

Logo, facilmente se vê que no que diz respeito a alimentos, a abordagem do tema abrange os mais variados prismas, e está sempre no ápice dos estudos mundiais. Sendo assim, observa-se a dedicação de vários autores em aprofundar-se ao tema, em busca de qualidade, segurança e aperfeiçoamento dos alimentos, e nas melhores formas de consumo e aplicação adequada a saúde humana. E, como afirmam Burlandy & Costa (2007), “a Segurança Alimentar ainda é um conceito que está em construção, seja no campo teórico, seja no de formulação de políticas públicas”.

Percebe-se então claramente que o conceito “segurança alimentar” ou “*food security*” começa a dar importância às questões relacionadas às formas de acesso do alimento para a população.

As políticas públicas passam a pensar na produção e distribuição desses alimentos, com a incorporação sucessiva de noções como o alimento seguro, como sendo aquele que esteja livre de contaminação do tipo biológica ou química, reunindo a ele atributos relacionados aos aspectos nutricionais, biológicos e da tecnologia de produção, e pensando também no balanceamento da dieta, informações mais claras à população e em seus hábitos alimentares, além da questão da equidade e da justiça, no que tange às questões éticas entre as gerações atuais e as futuras, com a adequação da sustentabilidade de recursos naturais, do meio ambiente e do desenvolvimento adotado.

Vale lembrar que em relação à alimentação, os termos qualidade, segurança alimentar e alimento seguro, estão diretamente relacionados aos termos: riscos, perigos, vulnerabilidade, entre outros. Termos estes explicados no decorrer do trabalho.

### **2.3 Políticas Públicas: Conceito Geral, Origem, Evolução, Importância e Dimensões**

Políticas Públicas compreendem o conjunto das decisões e ações propostas geralmente por um ente estatal, em uma determinada área (saúde, educação, transportes, reforma agrária etc.), de maneira discricionária ou pela combinação de

esforços com determinada comunidade ou setores da sociedade civil (Tude *et al.*, 2010).

O autor relata que o conceito de Políticas Públicas tem evoluído ao longo do tempo, sobretudo na Ciência Política. Mas então, como forma de inicialmente entender, o que seria a política?

Schmitter (1984) define política de forma bem simples, como sendo “a resolução pacífica de conflitos.” Porém, deixa o conceito muito alargado e pouco focal. Sendo assim, Rua (2007) melhor delimita a definição dizendo em poucas palavras que “A política consiste no conjunto de procedimentos formais e informais que expressam relações de poder e que se destinam à resolução pacífica dos conflitos quanto a bens públicos.” A autora então complementa especificando a política pública como algo de caráter público e não privado ou apenas coletivo, e que geralmente envolve mais do que uma decisão e requer ações estratégicas selecionadas para as implementações das decisões a serem tomadas, sendo estas por autoridades soberanas do poder público.

De Faria (2003) faz uma interessante análise da evolução do conceito de Políticas Públicas que evidencia a complexificação do processo por conta da participação de novos atores frente ao mesmo.

Ela argumenta que inúmeros trabalhos científicos têm apontado para diversas formulações desse conceito. Segundo a autora, os processos cada vez mais complexos, bem como a participação de novos atores nesses processos teriam deixado os modelos tradicionais de análise incapazes de interpretar essa nova realidade. A seguir é destacado um trecho importante em que se encontra esse pensamento:

Nas duas últimas décadas, porém, os estudos acerca da interação entre os atores estatais e privados no processo de produção das Políticas Públicas têm sofrido significativas formulações. Uma grande variedade de pesquisas empíricas e de ensaios de natureza teórico-conceitual tem demonstrado a incapacidade dos modelos tradicionais de interpretação dos mecanismos de intermediação de interesses, como o pluralismo, o corporativismo, o marxismo, em suas várias derivações, de dar conta da diversificação e da complexificação desses processos, muitas vezes marcados por interações não hierárquicas e por um baixo grau de formalização no intercâmbio de recursos e informações, bem como pela participação de novos atores, como, por exemplo, organizações não governamentais de atuação transnacional e redes de especialistas (De Faria, 2003).

Atualmente diante da variedade de conceitos que norteiam as Políticas Públicas, destaca-se aquele descrito por Teixeira (2002), que aborda elementos de uma definição clássica (alocação de recursos públicos e desenvolvimento de ações a partir de regras definidas pelo Estado e sociedade), mas atenta também para a omissão em determinadas ações que fazem parte das Políticas Públicas. Dessa maneira, para Teixeira (2002) Políticas Públicas:

[...] são diretrizes, princípios norteadores de ação do Poder Público; regras e procedimentos para as relações entre Poder Público e sociedade, mediações entre atores da sociedade e do Estado. São, nesse caso, políticas explicitadas, sistematizadas ou formuladas em documentos (leis, programas, linhas de financiamentos) que orientam ações que normalmente envolvem aplicações de recursos públicos. Nem sempre, porém, há compatibilidade entre as intervenções e declarações de vontade e as ações desenvolvidas. Devem ser consideradas também as “não ações”, as omissões, como formas de manifestação de políticas, pois representam opções e orientações dos que ocupam cargos.

Na visão do autor, para elaborar uma política pública é necessário antes de tudo definir quem decide o quê, quando, com que consequências e para quem, e as definições estão “relacionadas com a natureza do regime político em que se vive, com o grau de organização da sociedade civil e com a cultura política vigente”, melhor explicando o que diz o próprio autor anteriormente. E encerrando as explicações dizendo que “Políticas Públicas para serem públicas, é preciso considerar a quem se destinam os resultados ou benefícios, e se o seu processo de elaboração é submetido ao debate público”.

No século XX com o surgimento de uma nova e importante função do Estado, a promoção do bem-estar social, fez com que o Estado tivesse uma atuação diferenciada e mais diretamente ligada aos problemas cotidianos da sociedade, surgindo nesse novo contexto as Políticas Públicas, com o objetivo de dar respostas a demandas específicas da sociedade.

As Políticas Públicas nos seus mais diversos conceitos e dimensões tornaram-se necessariamente multidisciplinares e multifacetadas sendo alocadas nas ciências humanas. De acordo com Frey (2000), o termo “política” em língua inglesa possui três dimensões de significação: uma dimensão institucional para denominar as instituições políticas (*polity*), uma dimensão para os processos

políticos (*politics*) e uma dimensão material, ou seja, para os conteúdos da política (*policy/policies*). Na visão do autor e explicando cada uma delas mais detalhadamente:

- A dimensão institucional (*polity*): como o próprio termo já diz se refere ao ordenamento institucional do sistema político, às disposições jurídicas a que está sujeito e à estrutura institucional do sistema político-administrativo.
- A dimensão processual (*politics*): refere-se ao processo político das relações conflituosas entre os diversos atores políticos, partidos e agentes do governo, e diz respeito aos objetivos a serem alcançados, aos conteúdos e às decisões de distribuição de poderes.
- E por fim a dimensão material (*policy*): faz referência ao que entendemos concretamente como políticas (no plural), ou mais especificamente as Políticas Públicas. São os conteúdos concretos da ação política, ou seja, o resultado material dos chamados programas políticos ou planos de governo são as resoluções do Estado, ou decisões políticas, para os problemas técnicos e mais imediatos da sociedade em sua concepção mais material.

Como se vê várias são as razões que motivam o estudo em torno das Políticas Públicas, tanto nas áreas científicas, como profissionais, e por razões políticas. O estudo de Políticas Públicas segue uma linha evolutiva ao longo do tempo, sempre em sintonia com o desenvolvimento do sistema político e social e do que é considerado no momento responsabilidades do Estado.

#### **2.4 O Papel do Estado Quanto a Atuação das Legislações Regulamentadoras das Políticas Públicas no Sistema de Vigilância Sanitária Alimentar: Importância, Dimensões, Atores e Análise de Competências**

Com poucas, porém, sábias palavras, Germano & Germano (2015) descrevem o papel do Estado nas legislações regulamentadoras alimentares mundiais.

Nenhuma forma de controle alimentar é eficaz sem o apoio da maioria dos interessados e o respaldo de uma opinião pública bem informada. Na verdade, a educação deve preceder a lei, pois, esta por si só não melhora a higiene dos alimentos: lançar regulamentos sem preparar o caminho é o mesmo que semear sem preparar a terra.

Os avanços normativos na área de alimentos foram observados gradualmente e, a partir da década de 1960, porém, as legislações sanitárias na área de alimentos no Brasil tiveram um grande avanço a partir da década de 1990, com a publicação da portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que orientou os fabricantes sobre as boas práticas de produção e prestação de serviço e determinou como os estabelecimentos deveriam proceder para a criação e elaboração de padrões de identidade e qualidade para produtos e serviços, além de introduzir a “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC) (Brasil, 1993).

Desde então é introduzida na inspeção a verificação da utilização pelas indústrias de seus planos de APPCC, que abordam vários critérios de grande interesse na área de controle de qualidade e prevenção de riscos ao consumidor. Em 1988, com a promulgação da nova Constituição Federativa do Brasil, as atividades e ações de vigilância sanitária na área de alimentos passaram a ser de competência do Sistema Único de Saúde, caracterizando-se tais atividades como inerentes à área de prevenção e vigilância em saúde.

Observam-se na evolução do ordenamento jurídico brasileiro, várias publicações de regulamentos versando sobre a mesma matéria, por vezes revogando-se as mais antigas e atualizando suas recomendações, em função do dinamismo e evolução da ciência e da tecnologia de alimentos e da adequação às normas prescritas no Mercosul, contextualizando o Brasil na produção e comércio de alimentos internacional.

Carvalho & Santos (2006) resumindo as competências dos níveis Federal, Estadual e Municipal, em Relação à Vigilância Sanitária (Visa) como política pública citam que:

A Lei Orgânica da Saúde, Lei Federal 8.080, estabeleceu, no artigo 15, as atribuições comuns da União, dos Estados, do DF e dos Municípios, entre as quais prevalece a de elaboração de normas técnicas específicas, de normas reguladoras de atividades do setor privado e de normas técnico-científicas de promoção, proteção e

---

recuperação da saúde, o que pressupõe, necessariamente, a competência de cada uma das entidades estatais para legislar nesses campos. Combinando-se as competências atribuídas a cada uma das esferas de governo (União, Estados, DF e Municípios) com as atribuições comuns e os objetivos gerais do SUS, enunciados na Constituição Federal e na Lei Orgânica da Saúde, e enquadrando-as no esquema de limites para o exercício dessas competências pelas entidades estatais, podemos concluir que, em matéria de Vigilância Sanitária, incluindo o poder de polícia administrativa sanitária: 1. A União se limita a expedir normas gerais sobre o sistema nacional de Vigilância Sanitária, definindo-o e coordenando-o em todo o território nacional; 2. Os Estados têm o poder-dever de coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de Vigilância Sanitária e de saúde do trabalhador, suplementando, nesses setores, a legislação sobre normas gerais expedidas pela União; 3. Os Municípios podem, na medida dos interesses predominantemente locais, suplementar a legislação federal e estadual no tocante à aplicação e execução de ações e serviços de Vigilância Sanitária.

A Organização Pan-Americana da Saúde e Organização Mundial da Saúde em 2008 publicaram critérios e instrumentos para a avaliação da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, com uma abordagem onde inclui o conceito de proatividade, prevenção, responsabilidade compartilhada, integração, controle do processo de produção e aplicação da análise de risco, sendo todos esses critérios estão pautados em princípios e técnicas capazes de permitir o diagnóstico de problemas, com a definição de soluções mais específicas e eficientes.

A Vigilância Sanitária é a forma mais complexa de existência da Saúde Pública, pois suas ações, de natureza eminentemente preventiva, perpassam todas as práticas médico-sanitárias: promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde (Costa & Rozenfeld, 2000).

A Vigilância Sanitária (VISA) está inserida no campo do direito da saúde pública, que por sua vez faz parte do direito administrativo, pois sempre faz referência a atuações do estado sob orientação exaustiva da sociedade por meio do aparelho legislativo estatal. Portanto, é obrigação do Estado exercer a regulação desse seguimento essencial à população. Além disso, é um campo de interseção de vários ramos do direito, entre eles, o direito sanitário internacional, ramo do direito público internacional, o direito econômico, o direito ambiental, etc. (Costa & Rozenfeld, 2000).



Costa *et al.* (2009) reportam que:

[...]a VISA se situa, portanto, no âmbito da intervenção nas relações sociais produção-consumo e tem sua dinâmica vinculada ao desenvolvimento científico e tecnológico e a um conjunto de processos que perpassam o Estado, o mercado e a sociedade.

Rozenfeld (2000) melhor explicando a Visa como política pública e demais áreas de estudo, diz que:

Os saberes e práticas da Vigilância Sanitária se situam num campo de convergência de várias disciplinas e áreas do conhecimento humano, tais como química, farmacologia, epidemiologia, engenharia civil, sociologia política, direito, economia política, administração pública, planejamento e gerência, biossegurança, bioética e outras. De todas essas disciplinas e áreas a Vigilância Sanitária se alimenta e se beneficia, no sentido de ganhar mais eficácia.

Tude (s/d) relata que os estudos de Políticas Públicas estão difundidos em diversos países e de grandes préstimos no planejamento das ações dos governos, em todas as esferas, quer seja municipal, estadual ou federal, além do uso nas empresas e até mesmo dos cidadãos comuns. O autor cita as principais razões motivadoras de se estudar as Políticas Públicas e os diferentes tipos de atores sociais e instituições que se ocupam de sua análise como sendo três razões principais:

- Razões científicas nos estudos das democracias ocidentais modernas, tendo como exemplo o campo das ciências humanas, com pesquisadores do tipo acadêmicos, cientistas políticos, sociólogos, administradores, antropólogos, economistas etc., que têm por objetivo criar modelos que possam auxiliar tanto o Estado quanto a sociedade no processo de formulação, implementação e avaliação de Políticas Públicas, além de fornecer instrumental explicativo dos fenômenos sociais que envolvem esse campo.

O mesmo autor relata que numa análise científica das Políticas Públicas é necessário passar pela verificação de pelo menos duas variáveis explicativas tais como:

- Variável dependente: que se refere a quais forças sociais e quais características do sistema político influenciam o conteúdo das políticas.
- Variável independente: que se refere aos impactos das Políticas Públicas sobre a sociedade e sobre o sistema político.
- Razões profissionais são geralmente relacionam-se com a utilização dos conhecimentos adquiridos para resolução de problemas práticos como nas organizações sindicais, em empresas e corporações comerciais e industriais, técnicos e especialistas em diversos segmentos sociais etc., sendo seu estudo muito importante para tomada de decisões nestas corporações em seu planejamento, pois estas se utilizam desses estudos para prevenção dos impactos das ações do Estado sobre a sociedade e assim delinear suas ações no curto e médio prazo principalmente. São exemplos desses profissionais responsáveis por prover soluções imediatas para problemas sociais: técnicos em segurança pública, técnicos em planejamento sanitário, técnicos em planejamento urbano, técnicos em saúde pública, técnicos em educação, etc.
- As razões políticas que tem como principal motivo o estudo das políticas públicas envolvem as lideranças comunitárias, lideranças políticas, organizações não governamentais etc. Estas têm como intuito elevar o grau de conscientização da sociedade em torno das interferências do Estado na vida social aumentando a qualidade das Políticas Públicas. Pela explanação detalhada das políticas adotadas pelo Estado, o estudo das Políticas Públicas por razões políticas proporciona o instrumental necessário para acender a discussão política tornando mais eficaz o resultado das Políticas Públicas, além de aproximar através da informação a sociedade das ações do Estado.

Independentemente da razão pela qual se estude as Políticas Públicas, há responsáveis por essas ações desde a sua formulação, na implementação ou na avaliação. Esses atores, cada um a sua maneira, procuram influenciar esse processo dentro do jogo político e podem ser divididos em atores estatais e atores privados.

Passaremos agora à distinção desses atores e sua forma de atuação na discussão das Políticas Públicas, ainda segundo a visão de Tude (s/d):

- Atores estatais: O que entendemos por atores estatais são aqueles diretamente ligados à Administração Pública, sendo os políticos os seus principais representantes, uma vez que estão envolvidos na burocracia estatal ou ocupando cargos legislativos e executivos.
- Atores privados: são aqueles que, diferentemente dos atores estatais, não estão diretamente ligados à Administração Pública, mas procuram participar das decisões do Estado principalmente através do que é comumente conhecido como *lobby* político<sup>3</sup>. São exemplo desses atores as organizações não governamentais (ONGs), tais como: as mídias em geral, os movimentos sociais, os sindicatos, as corporações empresariais, as associações da sociedade civil, os grupos políticos, as entidades representativas, entre outras.

Destacam-se dentre os atores privados de relevância, os empresários, por terem grande capacidade de influir nas Políticas Públicas, detêm os meios de produção, e controlam as parcelas de mercado e a oferta de empregos.

Atualmente e mundialmente, a concepção de Estado é norteada para direcionar a estrutura estatal na promoção e proteção dos direitos humanos, ou seja, os direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais, difusos e coletivos. Niken (1994) explica bem como é trabalhado esse processo dentro dos direitos e atributos inerentes à dignidade humana em suas palavras:

---

3 A palavra *lobby* tem sua origem inglesa, que significa salão, hall ou corredor. Segundo alguns estudiosos devido ao fato das articulações e “pressões” ocorrerem em *lobbies* de hotéis e congressos, surgiu então o termo. *Lobby* se caracteriza como uma atividade de exercer pressão sobre algum poder da esfera política para influenciar na tomada de decisões do poder público em prol de alguma causa ou apoio. Ele pode ser exercido tanto por grupos civis quanto por grupos profissionais que representam e intermediam os interesses de grandes corporações, partidos políticos e grupos empresariais. Pela atividade de *lobby*, os grupos de interesse demonstram suas opiniões aos tomadores de decisões, grupo ao qual cabe decidir o que democraticamente corresponde ao benefício da sociedade. <http://www.politize.com.br/lobby-politico-o-que-e/>

Para sua promoção e proteção, esses direitos exigem um ambiente social dotado de regras de convivência que garantam a todos, sem exceção, o respeito à vida e à dignidade do ser humano. Essas regras devem atingir não só a figura dos governados como também, e principalmente, a dos governantes.

Aliado à atuação do Estado em suas obrigações à garantia dos direitos e atributos inerentes à dignidade humana, claro incluindo aqui a saúde como um todo, e dentro dela a alimentação, faz-se necessário para essa atuação a presença permanente e vigilante dos indivíduos, das famílias e das coletividades. Porém, apesar de que a conduta individual e coletiva seja importante para a proteção da saúde e redução dos riscos a que todos estão envolvidos, obviamente cabe de fato ao Estado assumir um papel fundamental na adoção das medidas possíveis e necessárias para evitar a existência no ambiente social de riscos de doenças e outros agravos à saúde da população, com medidas cabíveis para reduzir os efeitos causados (Aith, 2007).

A esses direitos Aith (2007) chama de “princípio da segurança sanitária” ou ainda “Direito Sanitário” e explica que no Brasil, se aplica a todas as atividades humanas de interesse da saúde, onde se inclui a alimentação, e que permeia, por essa razão, todo o Direito Sanitário brasileiro, constituindo um dos seus principais alicerces.

O autor ainda explicando sobre o “Direito Sanitário” diz que tal princípio “responde a uma demanda da sociedade, na medida em que, através de seu conjunto normativo, condiciona certas atividades humanas e organiza a atuação estatal para a redução dos riscos à saúde.” Dentre as atividades humanas de interesse da saúde de redução dos riscos à sociedade, vale aqui citar: produção, distribuição, comércio e consumo de alimentos, medicamentos, cosméticos e equipamentos de saúde; trabalho; vigilância epidemiológica, controle de vetores etc. Esse princípio também se estende à necessidade de redução dos riscos inerentes à execução dos atos médicos e de outros profissionais de saúde envolvidos na prestação de serviços de saúde, tais como danos ou complicações causados por resultados de tratamentos médicos, infecções hospitalares, capacidade técnica dos responsáveis pelos atos médicos etc. (Aith, 2007).

Claro que atualmente esses riscos à sociedade aumentam a cada dia diante de sua diversidade, como já citado anteriormente no capítulo um por Giddens

(1991), quando relata sobre os riscos na pós-modernidade. Seguindo seus passos, e reforçando mais uma vez esse pensamento, Dagnino & Carpi Jr (2007) e ainda citando Aith (2007) esses riscos a que estamos submetidos e que o princípio da segurança sanitária, ou direito sanitário enfatiza, podem ser classificados como: riscos naturais (epidemias, doenças, calamidades); riscos advindos do progresso da ciência e da descoberta de novos tratamentos (clonagem, novas técnicas cirúrgicas e terapêuticas, novos medicamentos); e riscos advindos de atividades humanas que possuem reflexos na saúde individual ou coletiva (trabalho, alimentação, consumo etc.).

## **2.5 As Feiras Tradicionais Populares em Portugal e no Brasil (Feiras Livres): Definição, Breve Histórico, Tipos e Características Específicas**

Em meio à comunidade local e muitas vezes de “meros” turistas e curiosos passantes, como forma de favorecer as necessidades da população de baixa renda, ou de escoar os excedentes de produção (alimentares ou não), ou ainda, de fortalecer o convívio entre a população local, com exposição (montras) de novos produtos ou relíquias antigas, misturando o moderno e contemporâneo, assim são retratadas as feiras livres, quer na área rural ou urbana, “desde sempre” no mundo todo.

Foi vivenciando essa realidade que surgiu a ideia de entendermos um pouco mais sobre a importância das feiras tradicionais populares, ao ar livre, com comércio de alimentos prontos para o consumo, diante do foco dos riscos de doenças alimentares, ou de seus agentes infecciosos para a população consumidora. É latente a preocupação quanto às doenças transmitidas pelos alimentos e o grau considerável de morbidade e de mortalidade ocorrido através das mesmas, e as feiras livres entram nesse contexto, uma vez que disponibilizam produtos alimentares para grupos do entorno das comunidades.

Normalmente é atribuído a prevenção e controle dessa área de alimentação coletiva à inspeção sanitária, ou melhor, dizendo, às políticas públicas locais. Sendo assim, sabendo-se que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos nesses sistemas de alimentação deve seguir os requisitos das políticas públicas

atuantes, e para que possamos retirar ambiguidades sobre possíveis falhas de insegurança alimentar dos profissionais que ali trabalham, assim como para o trabalho dos que regem o controle desse sistema alimentar, causando possíveis danos para a população consumidora, foi-se em busca de entendê-los e acompanhá-los no seu dia a dia, conhecendo mais profundamente não só o que fundamenta essa tradição, mas também sob a ótica do alimento seguro apresentado por eles à população.

O tema feira livre geralmente é lembrado como algo alegre, descontraído, lúdico e de encontro social, indo além do puramente comprar alimentos e/ou artigos quaisquer. Desde a idade média onde as feiras eram mais parecidas com as atuais, esse tema já trazia a ideia de festas em comemorações de datas religiosas, onde os comerciantes locais e de regiões próximas faziam seus negócios (Sato, 2007).

Sendo assim caracterizadas entre Gregos e Romanos desde essa época como acontecimentos econômicos e sociais, as feiras livres trazem em sua história os primeiros agrupamentos humanos, quando o homem deixou de ser nômade, fixando-se na agricultura e domesticando animais. Também se fala que tais comércios remontam ao início da Era cristã, onde se encontram registrados em escritos bíblicos, como documentos mais antigos que trazem informações sobre essa atividade, passagem em ambientes do tipo feiras livres (Lima e Sampaio, s/d).

Loureiro *et al.*, 2012 citam que é através do comércio em feiras que mais facilmente se mostra particularidades dos alimentos e de seus comerciantes.

Na feira é possível divulgar uma mensagem sobre os alimentos, através de conversas, nos encontros, evitando a utilização de apelos comerciais para atrair consumidores/as. As relações de amizade podem ser reforçadas a partir das relações oriundas das feiras. Com isto, a comercialização em feiras também se constitui como um espaço cultural, educativo e de troca de informações, no sentido de enriquecer e de fortalecer as relações sociais. Portanto, os/as agricultores/as encontram, nas relações estabelecidas na feira, a valorização da sua atividade profissional, baseada em um processo de construção de laços de confiança, que se refletem na garantia da qualidade dos produtos, na responsabilidade e na ética profissional.

As feiras portuguesas provêm da época medieval que, mesmo na época moderna e na contemporaneidade, conseguiram firmar-se e continuam a se configurar como espaço de sociabilidades e de comércio (Araújo, 2012). Na Idade

Média, mais recentemente, as feiras se intensificaram com as ocorridas em Veneza, nas Índias, em Florença, em Pisa, Gênova e em algumas regiões da Europa e Ásia (Maier, 1978; Sousa, 2004).

O romancista português Eça de Queiroz, tendo vivido no século XIX, conheceu a realidade das feiras e descreve tais comércios da época como sendo um ambiente de alegria além de puramente econômico: “(...) a feira tem sempre um cortejo ruidoso de divertimentos, de teatros, de bailes, de galanterias, de touros e também um pouco de lucros e de comércio” (Araújo, 2012).

Lima & Sampaio (s/d) e (Mascarenhas & Dolzani, 2008) afirmam que no Brasil, as feiras-livres foram trazidas pelos portugueses, desde o período Colonial, ao fundarem as primeiras cidades na Colônia, e se construíram nos moldes das cidades portuguesas, do tipo cidades empórios, além de terem um papel relevante na difusão cultural e formação de núcleos urbanos. Com isso tornaram-se o modelo de mercado periódico mais antigo e tradicional do país, exercendo grande importância no desenvolvimento econômico, social e cultural (Andrade, 2015). Porém, segundo Blue (2016), não há provas físicas ou documentais acerca da criação da primeira feira no Brasil, mas registros de regimentos escritos por D. João III, em 1548, e D. Afonso, em 1677, que ordenam a criação de feiras semanais na colônia para trocas de produtos entre os portugueses e os nativos.

As feiras livres no Brasil, portanto, se fizeram presentes como importante tradição cultural ibérica implantada pelos colonizadores, constituindo-se como uma “modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos” (Mascarenhas & Dolzani, 2008). Que também relatam que esse comércio pode ter ainda uma herança de raiz mourisca, e que posteriormente foi mesclada com práticas africanas. Segundo eles, as feiras livres estão presentes na maioria das cidades brasileiras, sobretudo naquelas com população superior a 300 mil habitantes, com exceção da capital federal, Brasília, por estar pautada em princípios urbanísticos singulares. Nesse contexto, Lima e Sampaio (s/d) afirmam que as feiras medievais portuguesas, com periodicidade semestral ou anual, e com intensa e rigorosa preparação, refletiram na organização das feiras brasileiras com o passar dos tempos.

Para Sousa (2004), Marx, & Engels (s/d), a formação de excedentes de produção é “a principal causa da origem das feiras” independentemente da época que atuarem.

Atravessando séculos e em constante adaptação entre cada sociedade e sua economia, as mudanças no processo de urbanização e a modernidade, as feiras livres passam atualmente por “ameaças” na sua posição dentro das metrópoles, onde tal “ameaça” se caracteriza pela divisão do espaço urbano em dois circuitos econômicos: o “circuito superior” e o “circuito inferior” que Milton Santos (2004) explica muito bem quando escreve:

O “circuito superior” engloba as atividades econômicas ditas “modernas”, voltadas para a acumulação de capital, como os grandes conglomerados orientados pela economia global; incorpora tecnologia de ponta, emprega trabalhadores com nível de escolarização/qualificação mais elevado; as atividades de comércio voltam-se para segmentos das classes média e alta. Por sua vez, o “circuito inferior” orienta sua atividade para a população e economia locais; é trabalho intensivo utilizando tecnologia pouco sofisticada; os vínculos de trabalho são precários em termos de proteção social; a atividade comercial dirige-se, prioritariamente, para as camadas médias e populares e visa, também prioritariamente, garantir a sobrevivência. Por ser hegemônico, o “circuito superior” da economia orienta as regras para o funcionamento do “circuito inferior” também, o que pode ser sentido como uma convivência tensa, no caso específico, a tensão entre o comércio da feira livre e o das grandes redes de super e hipermercados.

Logo, na década de 60, com o aparecimento e crescimento de super e hipermercados, a posição da feira livre no comércio varejista de alimentos *in natura* mudou significativamente, ficando estas em segundo plano do convívio comercial, uma vez que nesse novo comércio complexo com subdivisões, que funciona como empresas individuais, tudo se encontra em artigos diversos, facilitando o dia a dia do ser humano. (Jesus, 1991 e Sousa, 2004).

Como forma de ultrapassar tais dificuldades e de manter a tradição, na atualidade, as feiras livres por seus comerciantes, têm estimulado a demanda crescente da produção de artigos alimentares tradicionais e orgânicos, levando agricultores familiares a diversificar sua produção e pontos de venda.

Nessa conjunção, as feiras livres continuaram a proporcionar aos seus consumidores a base de sua história e fundamentação, de forma a não diminuir o



interesse de seus clientes/consumidores: a construção de relações sociais, o contato e venda direta face a face, sem atravessadores de produtos com forte apelo sociocultural, que remetem a comercialização com maior proximidade entre produtores e consumidores, e com maior interatividade, onde possibilitam relações de confiança, reforçando o compromisso dos produtores com a garantia higiênico-sanitária de seus produtos, e conseqüentemente, com o bem-estar dos consumidores quanto à qualidade, à procedência, e ao reconhecimento de seu trabalho, tendo como dinâmica as relações de cooperação e de competição (Morgan *et al.*, 2006; Sato 2007; Loureiro *et al.*, 2012).

Isso porque atualmente, mesmo com a presença das grandes redes de supermercados, vê-se claramente que é necessário trabalhar não somente levando em conta os aspectos econômicos vigentes, mas que também é preciso considerar os aspectos culturais, sociais, ecológicos e político institucional (Morgan *et al.*, 2006; Sato, 2007; Loureiro *et al.*, 2012).

São características das feiras livres segundo Bertin & Mendes (2011), poderem ser montadas nas ruas ou em galpões e mercados cobertos, onde em alguns casos, os feirantes dispõem de facilidades para a manutenção de higiene, inclusive das áreas vizinhas e de seus manipuladores/feirantes. Porém em algumas situações faz-se necessário a “criatividade” dos mesmos para a higiene sanitária de seus produtos.

Para Santos (2005), Sales, Rezende, Settea (2011) e Loureiro *et al.* (2012), as feiras livres oferece diversas oportunidades para o consumidor, entre elas a oferta de produtos diferenciados sendo estes produzidos de maneira muitas vezes artesanal e em pequena escala, além da facilidade de comparar preços entre diferentes comerciantes da mesma mercadoria, ao mesmo tempo e num ambiente bem próximo do outro, sem ter o desgaste do consumidor de deslocamento, o que facilita para o mesmo a pesquisa de preços, sendo geralmente mais acessível que nos supermercados, o que agrada o consumidor.

Atualmente as feiras impulsionam os agricultores familiares a produzir artigos tradicionais e orgânicos, assim como diversificar a fabricação de novos produtos e novos pontos de venda (Loureiro *et al.*, 2012).

Outras peculiaridades também citadas pelos autores para este tipo de comércio e seus responsáveis são os lucros maiores por fazerem venda direta ao

consumidor, serem eles geralmente os produtores e próprios vendedores, terem horários mais livres de trabalho, o que os torna mais independentes diante do comércio em geral, pagarem impostos menores por serem considerados pequenos comerciantes, ou seja, de pequena escala de produção, e ainda, não precisarem ter uma organização tão rígida como nos comércios de supermercados.

Vedana (2004) e Ribeiro *et al.* (2005) corroborando com os autores já citados, dizem que muitas vezes as feiras livres adaptam-se aos seus clientes mais frequentes na tentativa de cobrir seus hábitos alimentares, aceitando encomendas de produtos, que para os mesmos tem a “garantia” de serem mais saudáveis e mais frescos, e onde tais clientes verificam essa citada qualidade apalpando os alimentos que estão soltos em cima da banca, ou pedindo degustações antes da compra. Isso, segundo os autores, mostra a força das relações de amizade e confiança estabelecidas e bem característica entre vendedores e compradores ao longo do tradicional ato de “fazer a feira” e da venda “face-a-face”. Com tais características pode-se dizer que as feiras livres são consideradas um ambiente de comercialização singular, que atrai milhares de consumidores até os dias de hoje. Por outro lado, as feiras sendo vistas de um prisma mais “apurado” apresentam problemas sérios quanto ao armazenamento e conservação dos produtos alimentares, o que pode refletir diretamente na saúde do consumidor, diminuir a procura pelo produto, além de poluição ambiental (Barbosa *et al.*, 2015a).

Em suma, numa definição do que seriam as feiras livres desde os mais remotos tempos aos atuais, pode-se dizer que são espaços de socialização e de resgate cultural, que articulam num mesmo local produção e comercialização, Estevam, Salvaro & Lanzarini (2014), viabilizando o comércio local, como uma fonte de trabalho e renda, além de ter funções como social e política, por ser um lugar de encontro, e não somente de lazer e puramente compras.

Mais atualmente, Winckler (2017) citando o comércio como as feiras livres nos espaços públicos diz que:

Essa configuração de comércio em espaços livres é dispersa por toda a cidade, presente muitas vezes nos bairros residenciais, com alto e baixo fluxo, principalmente no período noturno, em busca de atender aos públicos mais distantes, reunir famílias e amigos, sobre tudo nos fins de semanas, destino para quem busca lazer, entretenimento e alimentação, próximo de sua moradia.

Em Portugal as feiras livres ocorrem em vários dias do mês, “espalhadas” por todo país, desde Lisboa até a menor vila do Estado. Especificamente em Coimbra (cidade pesquisada), as feiras ocorrem algumas semanalmente, como no caso da Feira do Jardim Botânico das 07h00min até as 13h00min, semanalmente e todos os sábados; a famosa “Feira dos Ciganos” localizada no Bairro de Norton de Matos, também sempre aos sábados das 07h00min horas da manhã até as 14h00min. Outras feiras da cidade de Coimbra ocorrem em dias marcados no mês, como no caso da Feira dos 7 e dos 23 realizada sempre nos dias 7 e 23 de cada mês, nas imediações de Bencanta, freguesia de S. Martinho de Bispo, no horário das 07h00min e estendendo-se até às 15h00min.

As feiras pesquisadas em Coimbra foram: a “Feira dos Ciganos” localizada no Bairro de Norton de Matos, a Feira do Jardim Botânico, e Feira dos 23 nas imediações de Bencanta, freguesia de S. Martinho de Bispo.

Pode-se dizer que as feiras de Coimbra são à moda antiga, onde se vende de tudo: legumes, frutas, “enchidos”, bacalhau, árvores e legumes para plantar, flores, animais de capoeira, “alfaias agrícolas”, utensílios para o lar, roupa, calçado, ervas e também podendo encontrar um bom vinho e um bom azeite artesanal.

Já no Brasil mais especificamente em Foz do Iguaçu, segundo a Câmara Municipal de Foz do Iguaçu num último levantamento oficial das feiras livres atuantes no mês de junho de 2017, verificou que tais feiras ocorrem também em vários dias do mês, sendo na sua grande maioria semanais, acontecendo desde os domingos, como a Feira da Terceira pista da JK, maior feira de Foz do Iguaçu, iniciando às 05h00min e estendendo-se até as 13h00min; a Feira Popular da Produção Familiar, das 07h30min até as 12h00min e a Feirinha de São João também das 07h30min até as 12h00min.

Seguindo a semana, às quartas-feiras das 07h30min até as 12h00min ocorre a Feirinha da Vila A, em frente ao Hospital Ministro Costa Cavalcante. Nas quintas-feiras no mesmo horário ocorre a Feira do Morumbi, e no mesmo dia em horário noturno, mais precisamente das 18h00min às 23h00min horas ocorre na Avenida das Cataratas a Feirinha Boulevard. Já às sextas-feiras pela manhã das 07h30min às 12h00min semanalmente acontece a Feira da Vila Yolanda. E aos sábados, fechando a semana, ocorrem duas feiras, sendo uma em horário matutino, das

07h30min da manhã até as 12h00min horas a Feirinha da Praça da Bíblia no Conjunto Libra, e outra durante a noite das 18h00min às 23h00min horas, a Feirinha do Bosque Guarani.

Logo, verifica-se que a cidade de Foz do Iguaçu tem atualmente um fluxo de feiras semanais que fazem parte do dia a dia da cidade, criando vínculo como ponto de encontro de sua comunidade. Vale citar que igualmente como Coimbra, as feiras pesquisadas em Foz do Iguaçu foram 3 (três), sendo: a Feira da terceira pista da Avenida JK, a Feirinha da Praça da Bíblia no Conjunto Libra, e a Feirinha da Vila A, em frente ao Hospital Ministro Costa Cavalcante.

Pode-se dizer que as feiras de Foz do Iguaçu são uma mescla de vanguarda e moda antiga, onde os feirantes estão em barracas, mas também em locais pouco convencionais, como em ônibus (auto-carros) vendendo desde hortifrutigranjeiros, até artesanatos regionais e comidas típicas, e como em Coimbra, também oferecem “enchidos”, árvores e legumes para plantar, flores, animais de capoeira, utensílios para o lar, roupa, calçados, ervas, etc. podendo-se encontrar um bom vinho colonial.

## **CAPÍTULO 3**

### **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA**

### 3.1 Introdução

Os procedimentos metodológicos que guiaram a realização da pesquisa, dirigindo-a de forma a concluir o pré-estabelecido em suas hipóteses e seus objetivos, e tendo por característica a natureza qualitativa, onde tal natureza se comprova na delimitação do campo de pesquisa, na definição de seu plano amostral, no uso de questionários aos pesquisados, com pré-testes, na coleta de dados, e na preparação e tratamento dos dados para uma futura análise quantitativa em sua finalização.

O conceito de análise qualitativa e quantitativa é facilmente confundido, até porque, muitos autores não distinguem com clareza tais métodos por entenderem que a pesquisa quantitativa é também, de certo modo, qualitativa. Neste contexto serão utilizadas as duas abordagens, uma vez que a pesquisa se caracteriza como qualitativa ao envolver o estudo de caso, e quantitativa por medir atitudes e comportamentos de um público-alvo, sendo utilizadas entrevistas e questionários, métodos tipicamente quantitativos.

A maneira mais clara, sucinta e simples possível de explicar o que seria uma pesquisa, quer esta seja qualitativa, quantitativa, ou ainda, de cunho científico ou não, é descrevendo-a como sendo uma forma de achar respostas para suas perguntas; e para isso, sabe-se que é necessário um levantamento de dados de fontes variadas, assim como procedimentos metodológicos diversos, de forma a fortalecer os resultados obtidos e as devidas respostas para essas perguntas.

Consideram-se procedimentos metodológicos os meios pelos quais se obtêm as informações necessárias ao trabalho de pesquisa, bem como a forma como esses dados serão coletados e analisados, para a obtenção dos resultados esperados (Bianchi; Alvarenga; Bianchi, 2004).

Esta pesquisa caracteriza-se pelo procedimento metodológico qualitativo, com o estudo de caso, considerando que a situação analisada envolveu unidades de estudo, Portugal e Brasil.

Sobre estudo de caso, Dencker (1998) diz que:

O estudo de caso pode envolver exame de registros, observação de ocorrência de fatos, entrevistas estruturadas e não-estruturadas ou qualquer outra técnica de pesquisa. O objeto do estudo de caso, por sua vez, pode ser um indivíduo, um grupo, uma organização, um conjunto de organizações ou até mesmo uma situação.

Foi realizado, portanto, um estudo de caso, que para Gil (1994) “é caracterizado pelo estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetos, de maneira a permitir conhecimento amplo e detalhado do mesmo”. Embora existam inconvenientes no estudo de caso, eles “podem ser superados estudando-se certas variedades de casos. Isto exige, porém, que se tenha algum conhecimento prévio do universo” (Gil, 1994).

### **3.2 Público-Alvo**

Existem questionamentos e dados básicos que determinam um universo, amostra, público-alvo, ou população-alvo numa pesquisa, e que Jovanovic, da Silva & Moura (2013) apontam como sendo: “Registre o número de sujeitos, descreva-os com detalhes e descreva também quais foram os critérios de inclusão e exclusão utilizados para definir a amostra. Por que foram escolhidos? Com que objetivos?”

Outros autores denominam ser essa citada amostra, como sendo “população em estudo, ou universo de estudo, ou ainda universo a ser pesquisado” e que para Marconi & Lakatos (1996), é o conjunto de seres animados ou inanimados que apresentam e compartilham pelo menos uma característica em comum, e os autores ressaltam:

[...] consiste em explicitar que pessoas ou coisas, fenômenos etc. serão pesquisados, enumerando suas características comuns, como, por exemplo, sexo, faixa etária, organização a quem pertencem comunidade onde vivem etc.

Completando esse pensamento e ainda agregando mais descrição ao tema “população-alvo”, Barbetta (2001) e Malhotra (2004) citam-na como sendo um conjunto, um agregado de elementos de características comuns que formam o universo para o problema de pesquisa em estudo, sendo estes passíveis de serem observados.

Assim, a população-alvo, população em estudo, universo de estudo, público-alvo, amostra, universo a ser pesquisado, ou ainda qualquer outra denominação que queiram chamar mais adiante outros autores e pesquisadores em novos estudos, o grupo estudado desta pesquisa, é representada pelas feiras tradicionais populares ao ar livre, nas cidades de Foz do Iguaçu-BR e Coimbra-PT, com o comércio de alimentos prontos para consumo, se centrando no objetivo de comparativo das Políticas Públicas em suas ações fiscalizadoras dos países estudados, mais especificamente e unicamente no conceito sobre segurança alimentar em sua vertente do alimento seguro para o consumidor, ou seja, em promover a proteção da saúde da população, através do controle sanitário na produção e comercialização de produtos e serviços.

Estas feiras (SAC's em estudo) foram escolhidas para pesquisa, por serem frequentes e estarem no calendário (no mínimo semanal e no máximo mensal) das cidades estudadas, além de que suas tendências na produção de alimentos muitas vezes são consideradas de alimentos exóticos, mas também simples e refinados, onde possuem pratos originais, com sabores surpreendentes que desvendam a cultura e os costumes gastronômicos desses países.

### **3.3 Descrição e Análise Amostral da Pesquisa**

Quanto ao levantamento da amostragem da pesquisa, dentro do método quantitativo: considerando que amostragem “é uma técnica e/ou conjunto de procedimentos necessários para descrever e selecionar as amostras, de maneira aleatória ou não, e quando bem utilizado é um fator responsável pela determinação da representatividade da amostra” (Leone & Leone, 2009).

Há dois tipos de amostragem existentes: a probabilística e a não probabilística. Ao contrário de uma amostragem probabilística que é objetiva e não é



influenciada pela pessoa que está conduzindo a pesquisa, uma amostra não probabilística é definida por Gil (1999) como:

Constitui o menos rigoroso de todos os tipos de amostragem. Por isso mesmo é destituída de qualquer rigor estatístico. O pesquisador seleciona os elementos a quem tem acesso, admitindo que estes possam, de alguma forma, representar o universo. Aplica-se este tipo de amostragem em estudos exploratórios ou qualitativos, onde não é requerido elevado nível de precisão.

A amostragem da pesquisa é considerada como não probabilística, e intencional, porque os sujeitos da pesquisa foram escolhidos por determinados critérios, isto é, deveriam ser feiras tradicionais populares ao ar livre, com o comércio de alimentos prontos para consumo, e nas cidades de Foz do Iguaçu e Coimbra. Ou seja, a amostragem se baseia nas decisões pessoais do pesquisador, e foi feita entre voluntários, ao acaso, com pessoas que foram aparecendo.

Considera-se essa etapa da pesquisa como sendo de caráter descritivo com método quantitativo, onde Gil (2002) esclarece que “a pesquisa descritiva permite descrever as características de determinada população ou fenômeno, além de possibilitar a verificação da relação entre as variáveis”. Ainda, melhor explicando, e de acordo com Vieira (2004) “a pesquisa descritiva expõe as características de determinada população ou fenômeno, mas não se atém à explicação das características que descreve”.

A bibliografia de muitos outros autores cita a existência de dois principais métodos de pesquisa: pesquisa documental direta e indireta, e a pesquisa exploratória e descritiva (empírica), que engloba a pesquisa bibliográfica e o estudo de caso, como já citado. Nesta direção, se buscou tecer este trabalho, onde em ambos, se “encaixam” bem nesta pesquisa, pois sua perspectiva é de caráter exploratório e de levantamento de dados (com pesquisa de campo), uma vez que se trata de um estudo de pouco ou nenhum conhecimento de pesquisa anterior a esse respeito. Para tanto, foram realizadas pesquisas em fontes primárias e secundárias. Para os métodos primários, foram realizadas pesquisas de campo tendo vários instrumentos, sendo estes melhor explicados a seguir:

### 3.4 Coleta de Dados

#### 3.4.1 Documental

O momento exploratório da pesquisa foi considerado como um dos períodos mais importantes, uma vez que nela se fez todas as descobertas da realidade do tema em questão. Para tanto, fez-se uso de coleta de documentos aliado à observação da realidade em estudo.

Cervo & Bervian (2002) afirmam que sem observação, o estudo da realidade e de suas leis seria reduzido à simples conjectura e adivinhação. Sendo assim, a observação é considerada um método seguro, uma vez que o pesquisador estando *in loco* as informações coletadas serão mais verdadeiras. Observando *in loco* identifica-se os pontos-chave necessários para a coleta de dados, bem como, pode-se propor algumas soluções para a melhoria do serviço prestado na área estudada e quanto ao atendimento às políticas públicas vigentes.

Cervo, Bervian & Silva (2007) anos depois melhor explicam este método de pesquisa exploratório quando diz que: “realiza descrições precisas da situação e quer descobrir as relações existentes entre seus elementos componentes. [...] recomendar-se a pesquisa exploratória quando há pouco conhecimento sobre o problema estudado”.

No caso em estudo, uma das Políticas Públicas estudadas, mais precisamente a ASAE, tem realidades desconhecidas pela pesquisadora, por ser de um país diferente de sua origem, com suas normas e métodos de aplicação próprios de seu país – Portugal.

Sendo assim, considerando que a pesquisa foi entre dois países, e que a pesquisadora pouco conhecia de Portugal, esse método foi fundamental para coleta dos dados empíricos.

Este estudo trata da análise comparativa da gestão das políticas públicas no âmbito sanitário alimentar (Portugal/Brasil), através do levantamento das formas de aplicação das leis vigentes, (tanto nas normativas, como nas atuações) das vigilâncias sanitárias locais – ASAE/VISA que visam a minoração de riscos, sua

prevenção, correção, e conseqüente melhoria da linha de produção dos Serviços de Alimentação Coletiva (SAC's), necessitando plenamente de uma pesquisa exploratória em ambos os países em estudo.

Para a coleta de dados nas fontes secundárias, foram realizadas pesquisas nas normativas das políticas públicas da segurança alimentar dos países estudados, além de coleta em livros de autores de renome na área em estudo, periódicos, documentos oficiais das instituições de Políticas Públicas colaboradoras e *sites* da internet, como forma de pesquisa bibliográfica e documental, sendo estas bem expressadas, conforme preconizam por BV BIBLIOTECONOMIA E CI (s/d).

Sendo assim, nessa pesquisa, um dos métodos de pesquisa exploratória de fontes primárias, ou seja, a pesquisa documental direta constituiu-se na coleta de documentos dos órgãos fiscalizadores, bem como na observação da atuação das autoridades específicas locais, buscando fazer o acompanhamento das Políticas Públicas em seu momento de trabalho, mais especificamente no estabelecimento de fiscalização, como forma de estágio.

Para tal, foi firmado em Portugal, um Protocolo de Cooperação entre o Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra (CES), e a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), que conceberam a pesquisadora o direito de: visitas e observação *in loco* dos laboratórios de análise de alimentos, para estudo das formas de controle da qualidade dos produtos, e entrevistas através de questionários com diretores e técnicos/fiscais para levantamento de dados sobre as exigências de contratação, de atuação, dos protocolos implementados, entre outros dados necessários.

Enquanto no Brasil, em Foz do Iguaçu, para a mesma coleta de dados, foi estipulado um estágio junto à Autoridade de Vigilância Sanitária Municipal (VISA), designadamente a representante da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sendo da mesma forma que em Portugal, coletados dados; para por fim, fazer uma reflexão e comparação das Políticas Públicas Alimentares vigentes, com a realidade de atuação, em comparação com o exigido nas normas vigentes da segurança alimentar nos países em estudo.

Mas o que seria por fim, uma pesquisa exploratória de fontes primárias, a pesquisa documental direta?

Fica bem claro o que seria uma pesquisa documental direta quando se mostra o que a caracteriza:

[...] levantamento de dados no próprio local onde os fenômenos ocorrem. Esses dados podem ser conseguidos de duas maneiras: através da pesquisa de campo ou da pesquisa de laboratório. Ambas se utilizam das técnicas de observação direta intensiva (observação e entrevista) e de observação direta extensiva (questionário, formulário, medidas de opinião e atitudes técnicas mercadológicas) (Lakatos & Marconi, 1992).

Ainda relatando sobre a coleta e análise de dados primários da pesquisa, foi realizado nos SAC's da área comercial das cidades pesquisadas, questionários aos feirantes e consumidores/clientes, além de observação da pesquisadora por *checklist*, captação de momentos com fotos e conversas informais. Explica-se a seguir a necessidade da aplicação de tais métodos e da importância da pesquisa de campo.

#### 3.4.2 Obtenção dos dados por uso de *Checklist*

Em relação ao método de pesquisa exploratório de fontes primárias - *checklist* aplicado, tal questionário (*checklist*) foi criado como instrumento auxiliar da pesquisadora e foi utilizado somente para roteiro de observação dos feirantes, sendo este elaborado pela mesma, com questões fechadas, estruturadas com 65 (sessenta e cinco) questões todas direcionadas para a área de alimentos das feiras em estudo, e seguindo como método, os *checklists* já aplicados pelas políticas públicas em estudo em suas normativas, baseado nos requisitos das legislações sanitárias alimentares de ambos os países.

Esta ferramenta foi usada com o máximo de critério e observação, e não apenas "ticando" os itens nela contidos, mas sim, e somente, após a avaliação de cada um deles, comparando com fotos e fatos vividos presencialmente pela pesquisadora, sendo, portanto, uma forma de captação de falhas e/ou acertos comprovativa e de peso nos processos de produção estudado.

O *checklist* serve para auxiliar no dia a dia dos serviços realizados nos estabelecimentos de refeição coletiva, restaurantes comerciais entre outros, contribuindo e facilitando na verificação diária, semanal, quinzenal ou mensal, de

forma a garantir a segurança alimentar dentro dos estabelecimentos e é necessário para obter um planejamento seguro de avaliação dentro da rotina de trabalho dos estabelecimentos (Germano, 2003).

No Brasil o *checklist* usado como referência foi o da ANVISA – pela RDC nº 275 de 21 de Outubro de 2002 (BRASIL, 2002), que 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, além da RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004) que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Já em Portugal, o *checklist* que serviu de modelo foi o da ASAE, em sua ficha técnica de fiscalização, sendo regido por diversas normativas, dentre elas, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril relativo à higiene dos gêneros alimentícios e o Decreto Regulamentar n.º 38/97 de 25 de Setembro, republicado pelo Decreto Regulamentar n.º 4/99 de 01 de Abril, relativo às características gerais de cada tipo de estabelecimento e das respectivas categorias, o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos gêneros alimentícios, bem como os conceitos e os princípios gerais a que devem obedecer a sua instalação e funcionamento.

Tais normativas que regulamentam a qualidade dos serviços de alimentação serão comparadas com a realidade das feiras dos Países em estudo e estas se encontram em anexo, ressaltando que somente algumas questões foram retiradas desses modelos, devido outras tantas não serem de relevância para este estudo.

A forma de aplicação do *checklist* elaborado a partir da legislação vigente nos dois países para o fim específico deste estudo foi à observação direta *in loco* e os dados recolhidos por observação, fotos e em conversas informais, com o intuito de investigar as sutilezas de comportamento dos feirantes que muitas vezes passam despercebidas no momento de um questionamento direto por entrevistas, sendo realizada no momento em que a pesquisadora atuou na pesquisa de campo

como “cliente oculto” em observação às áreas de produções estudadas (área das feiras livres), na atuação dos feirantes em tudo o que eles fazem, no momento de venda e/ou produção de alimentos ao consumidor, servindo de questionário de rastreamento de riscos. Esse método chamado de observação empírica permite apreender os fatos de forma direta no local onde ocorrem.

O *checklist* utilizado foi organizado em 08 (oito) módulos, baseados na legislação vigente de ambos os países estudados, resultando num total de 63 (sessenta e três) itens, sendo estes variáveis e de acordo com aspectos considerados importantes para avaliação de cada setor da área das feiras em estudo. Os módulos foram divididos por temas específicos, sendo estes:

- 1- Aspectos gerais da equipe de trabalho. (higiene pessoal, hábitos de manipulação, qualificação técnica, etc);
- 2- Aspectos gerais de hábitos de controle de qualidade na produção e/ou venda ao consumidor;
- 3- Aspectos gerais da matéria prima, armazenamento, embalagem e rotulagem dos produtos.
- 4- Aspectos gerais de condições de instalações elétricas e edificações das barracas (disposição, concepção, construção, localização e dimensões);
- 5- Aspectos gerais de condições de descarte de resíduos (disposição, concepção, construção, localização e dimensões);
- 6- Aspectos gerais de condições ambientais e saneamento básico na área cedida às feiras (disposição, concepção, construção, sistemas de esgoto, localização e dimensões);
- 7- Aspectos gerais de documentação e registros necessários para o funcionamento das barracas e por fim,
- 8- Aspectos gerais de observações coletadas como cliente oculto, para possível classificação do ambiente analisado como todo.

Para efeito de análise por parte da pesquisadora e após compilação de dados, foi determinada uma lista de verificação em percentuais, adaptada pela pesquisadora, utilizando um panorama sanitário como base de critério para classificação das barracas analisadas, de forma a verificar o nível de não-conformidades apresentadas pelos estabelecimentos, onde as mesmas receberam uma denominação por atendimento em conformidades ou não, como sendo: APTAS

(Grupo 1: De 80 a 100%), APTAS SOB RESTRIÇÕES (Grupo 2: De 79 a 50%) e NÃO APTAS (Grupo 3: Abaixo de 50%) para atendimento ao público. As barracas foram analisadas de uma forma geral, sendo apenas distinguidas entre as de Portugal e do Brasil.

Para tanto foram adotadas as seguintes opções: “Conforme” (C) – quando o estabelecimento atendeu ao item analisado. “Não Conforme” (NC) - quando o estabelecimento apresentou não-conformidades para o item analisado, e “Não Aplicável ou Não Sabe Informar” (NA/NSI) – quando o item analisado foi considerado não pertinente ao local pesquisado ou não foi possível coletar esse dado. Vale ressaltar que os itens que apresentaram a opção NA/NSI, não foram considerados para análise final.

### 3.4.3 Método de observação pela análise sensorial

O método de observação segundo Cervo & Bervian (2002) é importante na ciência, utilizando os sentidos físicos a fim de adquirir conhecimento claro e preciso sobre determinado objeto.

Muitas vezes durante o período de atuação como “cliente oculto” para observação de dados dos feirantes, a pesquisadora usou além do sentido da visão, o tato, a degustação e olfato, para melhor analisar os produtos expostos à venda ao consumidor, em sua qualidade, nos requisitos de aparência, textura, sabor, odor e temperatura. Com a autorização dos feirantes analisados, a pesquisadora fazia degustação dos produtos vendidos, de forma a analisar melhor tais requisitos sensoriais.

Neste cenário, a análise sensorial é um instrumento valioso, permitindo melhor analisar os produtos vendidos nas feiras estudadas, inclusive como forma de detectar algumas irregularidades nos mesmos, ou assegurar-se de sua qualidade em relação à suas características próprias, já citadas anteriormente. Saliente-se que, para verificação dos produtos, a pesquisadora “passou-se” como cliente oculto, podendo assim, também analisar a forma de atendimento prestada pelos feirantes aos seus clientes/consumidores. Nesta etapa da análise também foi utilizada a aplicação do *checklist* elaborado pela pesquisadora para o fim específico deste

estudo, avaliando os atributos dos produtos, sendo estes analisados segundo suas características, em conforme e não-conforme, ou ainda, não se aplica.

#### 3.4.4 Questionários

Vários autores discutem sobre como devem ser a divisão dos questionários em perguntas abertas e fechadas. Segundo Nunan (1997), as perguntas fechadas são aquelas em que as respostas possíveis dadas pelo entrevistado, são escolhidas previamente pelo pesquisador, enquanto que as questões abertas são aquelas em que o entrevistado é livre para decidir o que e como vai responder, respondendo conforme acha que deve, e com suas próprias palavras. Hair Junior *et al.* (2005), diz que “as questões abertas são utilizadas quando o pesquisador não conhece as possíveis respostas ou quando acredita que as alternativas podem influenciar as respostas”.

Segundo Quivy & Campenhoudt (2005) é através do questionário que se capta de um conjunto de inquiridos uma série de questões relativas à sua situação social ou profissional, suas opiniões e atitudes, suas expectativas, dentro de seu nível de conhecimentos ou a qualquer outro aspecto que interesse aos pesquisadores. Os autores explicam que a aplicação dos questionários pode ser feita de forma indireta, ou seja, quando envolve a participação do pesquisador, ou direta, quando é o próprio inquirido que faz seu preenchimento.

Na maioria das vezes para um pesquisador a aplicação indireta é mais vantajosa, levando-se em conta que há uma ajuda explicativa do mesmo aos inquiridos de forma a obter melhor compreensão das questões e acarretando assim a um maior número de respostas. Para esta pesquisa houve uma mescla entre a forma direta e indireta de aplicação dos questionários, sendo em sua maioria, por pedido dos entrevistados, optado a administração direta.

A utilidade e importância dos questionários numa pesquisa científica, segundo Amaro; Póvoa; Macedo (2005) é relevante facilitando o acesso a elevado número de pessoas, num espaço de tempo relativamente curto. As pesquisas em questionário para os consumidores foram aplicadas de três formas:



1- Presencialmente, em sua grande maioria, podendo os entrevistados ficar livres para escrever ou ditar para a pesquisadora suas respostas, sem a influência da pesquisadora;

2- Enviadas por *e-mail*, onde a pessoa respondia sem a presença da pesquisadora; e,

3- Na medida em que as pessoas não respondiam às pesquisas por e-mail, foi-se obrigado a aplicá-las como entrevista por telefone, para um percentual maior de amostragem de consumidor.

É importante aqui enfatizar que antes de serem aplicados, os questionários foram pré-testados com o intuito de facilitar as futuras entrevistas realizadas e para que os mesmos, assim como a pesquisadora, avaliassem se o instrumento de pesquisa estava adequado para o que se propunha; ou seja, através dele poder-se-ia obter as informações necessárias para o desenvolvimento da pesquisa.

Segundo Luz (2003) "após a montagem do questionário de pesquisa, devemos proceder à validação dele junto um grupo de pessoas". Portanto após a elaboração dos questionários, foi realizada uma consulta com professores orientadores, sobre sugestões ou modificações que tornassem o questionário mais objetivo e de fácil entendimento.

Foram feitos pré-testes com 15 feirantes e 05 consumidores do Brasil em outubro de 2014. Em Portugal, em dezembro do mesmo ano, também foram aplicados pré-testes com os consumidores, sendo estes em número igual ao do Brasil.

Os questionários foram elaborados de forma simples, concisa e esclarecedora de seus objetivos, de maneira que o tempo total para sua realização, não prejudicasse de forma alguma os entrevistados. Estes foram aplicados em ambos os países estudados. Como a pesquisadora, recebeu apoio tanto dos feirantes quanto dos consumidores analisados, e houve poucas discrepâncias na aplicação do pré-teste e do questionário em si, foi finalizada esta etapa, tendo sido feitas as devidas modificações necessárias para a elaboração dos questionários finais, e estes considerados aptos para aplicação na pesquisa.

A primeira parte da pesquisa (Questionário de Pesquisa- Feirante): É composto por 20 (vinte) questões sendo estas abertas e fechadas como alternativas de respostas, e muitas vezes podendo haver mais de uma resposta por questão. O mesmo teve como objetivos identificar o perfil dos feirantes, para captação de dados como: os motivos pelos quais as pessoas trabalham nessa área de comércio de alimentos, seu grau de conhecimento em relação à responsabilidade diante dos produtos que exploram, e diante do seu consumidor/cliente, quanto à segurança alimentar. Também se tentou captar nas perguntas elaboradas, a implementação das Políticas Públicas alimentares em vigor quanto ao cumprimento de suas leis e a atuação das mesmas nestes estabelecimentos.

A população de feirantes questionada na pesquisa foi de 03 (três) feiras e 50 (cinquenta) feirantes em cada país, Portugal e Brasil. Perfazendo uma amostra de 100 (cem) feirantes.

A segunda parte da pesquisa (Questionário de Pesquisa - Consumidor): foi realizada de forma presencial, sendo também enviada por e-mail, e através de entrevistas por telefone. É também composta por questões mistas 16 (dezesesseis) ao total, (abertas e fechadas), dentre elas, questões de múltipla escolha e dicotômicas (com respostas possíveis “sim ou não”). Tratava-se de uma ficha de avaliação para verificação do grau de satisfação dos consumidores em relação aos produtos e serviços prestados pelos feirantes, e ainda, para medir o nível de conhecimento de sua vulnerabilidade quanto aos riscos a eles expostos.

A população de consumidores avaliados na pesquisa foi de 50 (cinquenta) consumidores, sendo 25 homens e 25 mulheres, entre jovens e adultos, em cada país, Portugal e Brasil. Perfazendo uma amostra de 100 (cem) consumidores.

Já a terceira parte da pesquisa (Questionário de Pesquisa- Órgão Fiscalizador): É composto por 25 (vinte e cinco) questões mistas, e tratava-se de uma ficha para verificação e avaliação da qualidade dos serviços prestados nos órgãos de fiscalização das Políticas Públicas estudadas. Foi realizada em forma de questionário, com entrevista presencial, dentro de cada instituição, no momento do estágio da pesquisadora. No questionário tentou-se analisar o perfil de seus atores, ações e seus moldes aplicados atualmente, de forma a comparar as normativas e ações de ambas as políticas públicas (ASAE-PT /VISA-BR) implantadas nos países estudados.

A população de atores das Políticas Públicas avaliadas na pesquisa foi de 05 (cinco) atores em cada país, Portugal e Brasil.

Vale ressaltar, que os questionários direcionados tanto aos feirantes como aos consumidores e atores das políticas públicas, foi solicitado que os mesmos não se identificassem, evitando constrangimentos. Também é importante citar que as amostras avaliadas em cada questionário de pesquisa, procuraram ser as mais representativas possíveis, em relação à população-alvo em estudo.

#### 3.4.5 Pré-testes

Como já citado anteriormente e para uma melhor elaboração e minimização de possíveis erros na formulação dos questionários, bem como assegurar a adequada compreensão das perguntas constantes, o instrumento utilizado a serem aplicados para coleta de dados foi alvo de pré-teste.

Sendo assim, pode-se dizer que o pré-teste é uma fase fundamental da pesquisa e consiste numa forma de testar junto de uma pequena amostra o instrumento de pesquisa antes da sua aplicação à população estudada, além de possibilitar ajustes e detecção de incoerências, podendo aumentar a validade do instrumento (Windelfet, 2005).

Churchill (1995) diz que uma coleta de dados nunca pode ser iniciada sem a aplicação de pré-testes anteriores ao instrumento de coleta de dados. Goode & Hatt (1972) denominam um pré-teste como sendo um ensaio geral.

Sendo melhor e mais facilmente explicado o que seria um pré-teste como um ensaio geral e, conforme Mattar (1994), os mesmos podem ser inclusive realizados nos primeiros estágios da pesquisa, quando o instrumento (questionário) ainda está em desenvolvimento.

Dando ênfase a importância da aplicação de pré-testes (Gil, 1999) melhor explica que, depois de redigido o questionário, mas antes de aplicado definitivamente, o mesmo deverá passar por uma prova preliminar. A finalidade desta prova, geralmente designada como pré-teste, é evidenciar possíveis falhas na redação do questionário, tais como: complexidade das questões, impressão da

redação, desnecessidade das questões, constrangimento ao informante, exaustão e etc.

Conforme destaca Malhotra (2004), nesta fase de pré-teste, todos os aspectos do questionário devem ser testados, inclusive o conteúdo das perguntas, seu enunciado, sua formatação, a sequência das perguntas, além de conter explicações instrutivas de seu uso. Outro dado importante na elaboração e aplicação de pré testes é que devem ser aplicados em uma amostra de entrevistados o mais próximo possível com a amostra da pesquisa final, ou seja: que os entrevistados nessa fase sejam extraídos da mesma população que será alvo da pesquisa em estudo real.

É importante a realização do pré teste, uma vez que dificilmente se consegue prever todos os problemas e/ou dúvidas que possam surgir durante a aplicação do questionário real (Chagas, 2000). Segundo o autor, a aplicação do pré teste diminui a perda de tempo, gastos financeiros e qualquer incredibilidade do questionário final a ser aplicado, caso surja alguma dúvida no momento de sua aplicação, levando a um erro grave, o que levará a ser refeito toda a coleta de dados pelos questionários aplicados, e desconsiderados suas respostas.

Diante do exposto, tais pré testes foram aplicados em Foz do Iguaçu-Brasil entre 15 (quinze) feirantes, 05 (cinco) consumidores/clientes e em 03 (três) funcionários dos órgãos das políticas públicas. De uma forma coerente e por ser pertinente, fez-se por fim, a revisão e adequação dos ajustes necessários no questionário de perguntas de coleta de dados final, sendo este instrumento dado por validado para uso nas pesquisas com os entrevistados, sem ser detectado novas dificuldades em sua aplicação no momento da pesquisa real.

#### 3.4.6 Registros iconográficos

Quanto ao levantamento de fatos através de fotos, ou seja, os registros iconográficos, como fotografias, filmes, vídeos, etc., ocorreram apenas o do tipo fotografia, como forma de registro comprobatório das situações citadas no contexto, indo muitas vezes ao encontro do que foi relatado pelos entrevistados, e mais contrário ainda, das exigências das normativas das políticas públicas locais.

Muitos desses registros por fotografia estão expostos ao longo da escrita da tese, como forma de comprovar o estudo em seus fatos reais. Vale aqui ressaltar, que as fotografias onde contém a produção nas feiras, e o trabalho diretamente com o feirante, foram tiradas com o consentimento dos mesmos, ou seja, eles não foram pegos de surpresa.

Ao se tratar de direito de imagem, Bianco (s/d) defende o fotografado em seus direitos relatando que “A reprodução da imagem, por via de consequência, somente pode ser autorizada pela pessoa a que pertence: o próprio fotografado.”, sendo apoiado por Costa Neto (s/d), em seu artigo “O Direito à Imagem”, quando o autor escreve:

Quando a foto traz um ou mais retratos (rostos, corpos humanos) a sua utilização pública não poderá mais depender só do fotógrafo. A autorização dos retratados é também necessária e indispensável. Logo, o uso público de foto "de gente" deve vir amparada por, no mínimo, duas autorizações: a do fotógrafo e a do retratado.

Também vale aqui ressaltar, que mesmo após a permissão do registro por fotos ser dada pelos feirantes, todos os rostos envolvidos foram respeitosamente cobertos com tarjas escuras e/ou desfocados para não serem reconhecidos, pois não é essa a intenção da pesquisadora, e sim, e somente, registrar os fatos e atos e não seus autores.

#### 3.4.7 Descrição dos procedimentos para coleta de dados na pesquisa de campo

- Descrição dos procedimentos primários como instrumentos pesquisa de campo realizado para o presente trabalho;
- Observação *in loco* visual da situação em estudo durante o período de estágio entre as duas instituições de Políticas Públicas, em suas áreas internas;
- Conversas informais com os funcionários atuantes nas instituições, em níveis de chefia e operacionais;

- Conversas informais com os feirantes atuantes nas produções estudadas, em níveis de chefia e operacionais;
- Preenchimento de *checklist* através de observação visual e análise sensorial (odor, tato e aparência) dos alimentos expostos para venda, análise visual dos manipuladores de alimentos e das áreas de comercialização dos alimentos (feiras ao ar livre), como contexto geral da situação em estudo, durante o período de pesquisas, e como “cliente oculto” nas produções estudadas (área das feiras livres);
- Registro dos fatos através de fotos;
- Formulação e aplicação de questionários de pesquisas aos funcionários das instituições de Políticas Públicas, aos feirantes e aos clientes/consumidores.

Também foi utilizado o método da observação por parte da pesquisadora na coleta de dados nas feiras, além do momento do estágio nas duas instituições de Políticas Públicas.

Segundo Silva & Menezes (2000) observação “é quando se utiliza os sentidos na obtenção de dados de determinados aspectos da realidade”. O fato de a pesquisadora estar presentes fazendo observações, configurou-se como um método muito bem utilizado nas feiras de ambos os países, uma vez que lhe permitiu uma análise a mais da forma de trabalho dos feirantes, suas atitudes e desempenho, mostrando pormenores da realidade de trabalho e do atendimento aos clientes.

### **3.5 Coleta de Fontes Secundárias**

#### **3.5.1 Bibliográficas**

O período de pesquisa das fontes secundárias, entre elas a pesquisa bibliográfica, ocorreu em todo o período de elaboração da pesquisa em si; porém, a coleta dos documentos oficiais nas instituições de Políticas Públicas colaboradoras foi realizada durante o estágio da pesquisadora, no mês de dezembro de 2016, em Portugal, e entre os meses de junho e julho de 2017 no Brasil. Enquanto a pesquisa

de campo nas feiras ocorreu entre os meses de setembro de 2015 e Maio de 2016, em Portugal, e entre os meses de fevereiro e junho de 2017 no Brasil.

Marconi & Lakatos (2010) afirmam que a pesquisa bibliográfica “abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, materiais cartográficos etc.”.

Como forma de comparação com a pesquisa bibliográfica, buscou-se a pesquisa documental, uma vez que, esta será comparada com a bibliográfica. A diferença está apenas na natureza das fontes, que é diferenciada por Gil (2002) como

Enquanto a pesquisa bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições dos diversos autores sobre determinado assunto, a pesquisa documental vale-se de materiais que não recebem ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa.

A característica da pesquisa documental “é que a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escrita ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ocorre, ou depois” (Marconi & Lakatos, 2010).

Sendo assim, e como descrito anteriormente, a pesquisa foi desenvolvida aliando fontes documentais, em comparação à bibliografia já publicada e por observação, além do uso de recursos de internet, para analisar a legislação vigente dos países estudados, abrangendo os tópicos que constam nas normativas das Políticas Públicas sanitárias alimentares e a forma com que as mesmas exigem dos produtores de alimentos quanto à análise de riscos aos consumidores, tendo por base cuidados nas áreas como:

a) Pessoal:

- ✓ Saúde do manipulador;
- ✓ Higiene pessoal;
- ✓ Educação e treinamento;
- ✓ Supervisão;

b) Construções e Instalações:

- ✓ Áreas externas e instalações;
- ✓ Operações de higiene, sanitização e controle das instalações;
- ✓ Equipamentos e utensílios;

c) Controle da Linha de Produção:

- ✓ Armazenamento;
- ✓ Pré preparo;
- ✓ Preparo;
- ✓ Distribuição;
- ✓ Registros documentais.

A análise dos riscos aqui apresentados exemplifica vários cuidados que as políticas públicas e a população devem tomar quanto ao tema. Sendo assim, espera-se que o trabalho em questão sirva como forma de “advertência e cobrança” das obrigações de órgãos governamentais e da população dos países em estudo, além da busca e despertar da consciência, e/ou sensibilização das necessidades atuais mais relevantes, que ambos os países devem ter como patamar de referência em eventos dessa natureza e porte, como é a segurança alimentar.

### **3.6 Descrição e Fechamento de Objetivos em Estudo**

O fechamento da parte qualitativa da pesquisa cumpre objetivo e metas que para a pesquisadora, são fundamentais na pesquisa como:

- Verificar as normativas das Políticas Públicas sanitárias alimentares (ASAE-PT /VISA-BR) e averiguar as possíveis ocorrências de disparidades entre os moldes aplicados atualmente em ambos os países estudados (Portugal e Brasil);
- Buscar intercambiar métodos e técnicas de implantação visando a otimização tecnológica entre elas, seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias;



- Verificar a implementação de tais políticas públicas alimentares em vigor, quanto à minimização dos riscos alimentares, resultando em melhorias de seus produtos e serviços e adequando-os quanto ao cumprimento das leis vigentes mais atuantes;
- Verificar o grau de satisfação dos consumidores para medir o nível de conhecimento de sua vulnerabilidade.

Este estudo espera ainda, com esses objetivos cumpridos, alcançar uma ideia maior, a de buscar intercambiar métodos e técnicas de implantação, visando a otimização tecnológica entre elas, e seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias entre os dois países em estudo.

Por fim, no fechamento da parte quantitativa da pesquisa, ocorre o cumprimento de objetivos igualmente importantes para a pesquisadora, tais como:

- Verificação do perfil dos feirantes com a aplicação do *checklist* com os atores das políticas públicas envolvidas;
- Verificação do perfil dos consumidores/clientes e do grau de satisfação dos mesmos para medir o nível de conhecimento de sua vulnerabilidade;
- Verificação do perfil dos atores das políticas públicas envolvidas, em suas diferenças e equidades, com a aplicação dos questionários a eles no momento estágio.

Quanto à temporalidade, esta pesquisa teve um corte transversal no ano de 2015, mais precisamente, foi realizada entre os anos de 2015 e 2017.

### **3.7 Considerações Finais**

Diante do supracitado nas formas de metodologia aplicadas para realização da presente pesquisa tendo por característica a natureza qualitativa, mesmo sendo utilizadas abordagens quantitativas, uma vez que a pesquisa caracteriza-se como qualitativa ao envolver o estudo de caso, e quantitativa por medir atitudes e comportamentos de um público-alvo, e como forma de concluir o pré-estabelecido em suas hipóteses e seus objetivos, destacando-se as seguintes conclusões que se passam a descrever:

1) Quanto a coleta de dados documentais, como método de pesquisa exploratório, e como forma de dar maior conhecimento à pesquisadora sobre o tema estudado:

✓ Este momento da pesquisa pode ser considerado a inclusão da pesquisadora no tema em questão, já que a mesma pouco conhecia de Portugal, e conseqüentemente de sua Política Pública de alimentação, mais precisamente a ASAE. Através das pesquisas bibliográficas e coletas de documentos nas instituições foi possível conhecer mais profundamente a realidade de suas normas e métodos de aplicação próprios e ainda poder propor algumas inclusões de “pretensiosas” soluções para a melhoria do serviço prestado na área estudada.

2) Quanto a observação *in loco* da situação em estudo durante o período de estágio entre as duas instituições de Políticas Públicas, em suas áreas internas:

✓ As conversas informais com os funcionários atuantes nas instituições de política pública em níveis de chefia e operacionais trouxeram grande enriquecimento à pesquisa, uma vez que se captou detalhes “extra-oficiais” vividos no dia a dia de ambas as instituições, contrariando o que a população muitas vezes cita em falas como “são pessoas fechadas e que não dão acesso de suas atividades, agindo puramente como punitivas.”

✓ Durante a aplicação de questionários de pesquisas aos funcionários das instituições de Políticas Públicas, percebeu-se o interesse pontual de divulgar o trabalho interno sem grandes conflitos com as questões expostas, e, como forma de esclarecimento e facilitação de coleta de dados, sendo estes citados nas conclusões finais deste trabalho.

3) Quanto a observação *in loco* visual e durante o período de coleta de dados nas feiras dos países:

✓ Conversas informais com os feirantes atuantes nas produções estudadas demonstraram divergências com as respostas dadas nos questionários aplicados, sendo estas mais visíveis em Coimbra- PT, principalmente em relação às suas atividades, demonstradas através de fotos e

expostas ao longo da pesquisa, e ainda comprovadas através das observações por *checklist*.

✓ Durante a aplicação de questionários de pesquisas aos feirantes e aos clientes/consumidores, percebeu-se em ambos os países certo receio por parte dos colaboradores, por pensarem estar sendo fiscalizados, o que denotou claramente o citado acima.

✓ O preenchimento de *checklist* através de observação visual e análise sensorial (odor, tato e aparência) dos alimentos expostos para venda, assim como para análise visual dos manipuladores de alimentos e das áreas das feiras ao ar livre, como “cliente oculto” comparando com as normativas das políticas públicas, trouxe o fechamento dos métodos usados para captação das hipóteses pré-estabelecidas e os objetivos desta pesquisa, uma vez que sendo analisados de forma oculta, os colaboradores não puderam “adulterar” suas respostas ocultando a realidade observada pela pesquisadora.

✓ Os registros iconográficos utilizados, mais especificamente levantamento de fatos através de fotos estão expostos ao longo da escrita da tese, como forma de registro comprobatório das situações citadas no contexto, e como já citado, foram muitas vezes ao encontro do que foi relatado pelos entrevistados, e contrariando as exigências das normativas das políticas públicas locais. Face à grande diversidade e variedade de alimentos expostos nas feiras estudadas, quer sejam *in natura* ou elaborados, torna-se difícil detalhar cada um destes produtos, mas para tanto se fez o uso de fotos onde as mesmas por si falam das formas de conservação, organização das áreas estudadas, além de detalhes dos feirantes e consumidores ali freqüentadores em seus hábitos divergentes ou não diante das legislações dos países comparados. Vale aqui novamente ressaltar, que as fotografias onde contém a produção nas feiras, e o trabalho diretamente com o feirante, foram tiradas com o consentimento dos mesmos.

Conclui-se, portanto, que os métodos escolhidos e usados para a realização da pesquisa podem ser considerados cientificamente positivos, uma vez que através deles pode-se fazer a cobertura das hipóteses levantadas pela pesquisadora quanto ao tema em questão, sendo estas expostas ao final desta pesquisa.

## **CAPÍTULO 4**

### **CONTEXTUALIZAÇÃO: AS POLÍTICAS PÚBLICAS SANITÁRIAS ALIMENTARES: O CASO DE PORTUGAL E DO BRASIL**

## 4.1 Introdução

Diante do exposto até agora, nos resta falar o porquê de Coimbra e Foz do Iguaçu estar sendo estudadas e comparadas. Explica-se: em relação aos territórios estudados em suas igualdades e diferenças, Coimbra, em Portugal e Foz do Iguaçu no Brasil, são cidades mundialmente conhecidas por suas belezas naturais, culturais, tecnológicas, e pela alta rotatividade de visitantes e moradores do mundo inteiro, onde suas feiras tradicionais ao ar livre são só mais um dos pontos de equidade e atrativos do público local e passante.

## 4.2 Portugal e Brasil: Territórios em Estudo

Portugal tem uma estrutura de divisão administrativa diferente do Brasil, e pode-se dizer bastante complexa, sendo dividido entre níveis autárquicos e administrativos, e organizado por distritos. Portugal conta com 18 distritos, 308 concelhos e 4260 freguesias. No Brasil a divisão da federação se resume a estados, municípios, e o distrito federal, num total de 26 estados e 5.565 municípios. A Constituição Portuguesa estabeleceu que o País fosse dividido em regiões autônomas<sup>4</sup> (mais especificamente os Açores e Madeira) e em distritos<sup>5</sup> no continente<sup>6</sup>, que por sua vez, são divididos em municípios<sup>7</sup>, e estes mais divididos, desta vez em freguesias (153 no total)<sup>8</sup>. Dentre os municípios (18 no total) encontra-se Coimbra fundada em 1085, e que precede a própria independência do país.

---

<sup>4</sup> Regiões autônomas: Em Portugal, é uma parcela do território nacional que, pelas suas características específicas, foi dotada de um estatuto político-administrativo e de órgãos de governo próprios.

<sup>5</sup> Distritos: constituem divisões administrativas e judiciais de Portugal.

<sup>6</sup> Continente: é a designação atribuída ao território continental português, situado na Península Ibérica.

<sup>7</sup> Municípios: Município ou concelho é geralmente uma divisão administrativa urbana com estatuto corporativo e que, geralmente, possui governo e (ou) jurisdição próprios. O termo município também é usado para significar a instituição dirigente de um município, como uma prefeitura.

<sup>8</sup> Freguesias: é o nome que tem em Portugal e no antigo Império Português, a menor divisão administrativa, correspondente à paróquia civil de outros países. Trata-se de subdivisões dos concelhos e são obrigatórias, no sentido de que todos os concelhos têm pelo menos uma freguesia.

#### 4.2.1 A cidade de Coimbra (Portugal): características histórico-geográficas e importância sócio-econômica

Descrever brevemente Coimbra é uma tarefa ingrata, considerando ser esta cidade viva, pulsante e de milenar história, que entre os séculos XVI e XX cresceu ao redor de uma colina central (a Acrópole Universitária). Além de extremo romantismo e contemporaneidade, é também referência nas áreas das ciências, da saúde e do turismo. (Gomes & Veiga, 2003). E, como já dizia Loureiro (1964): “[...] eis o ponto de mira por que se norteou o esforço aqui despendido, sob a pressão da necessidade de ser breve, sem prejuízo da obrigação de ser exacto”.

Coimbra é banhada pelo Rio Mondego, seu maior rio exclusivamente português (230km de extensão), que traz em sua história, a lenda de uma princesa - Esmeralda - e um príncipe cavaleiro - Diego- separados por seu pai o rei, que o mandou em defesa de suas terras numa batalha. Desde então, sua amada, com tantas lágrimas de saudade e chamando seu amado “Mon Diego!” formou o rio que leva até hoje o nome de Mondego.

Dizer ao certo a data de fundação de Coimbra é citar conjecturas inverossímeis:

Nada mais há que inverossímeis conjecturas sobre a remota fundação da cidade de Coimbra, nenhuma delas tendo alcançado, até o presente, o sufrágio unânime de estudiosos e investigadores. [...] Tudo obriga, portanto, a conter as aspirações em limites menos ambicioso, renunciando, por enquanto, à exposição integral, para facultar somente uma seleção de aspectos parciais, suspensos de um tênue fio narrativo estendido ao longo dos séculos (Loureiro, 1964).

A cidade de Coimbra segundo o Guia Editorial da Câmara Municipal (2008) foi criada no ano de 417, na época visigótica. Porém, quando se pensa em Coimbra, quase sempre vem à memória o ano de 1290, quando foi implantada sua maior representatividade na história: a Universidade de Coimbra-UC- uma das mais antigas da Europa, e a mais antiga da Lusofonia<sup>9</sup>, conforme Gomes e Veiga (2003).

---

<sup>9</sup> Lusofonia: é o conjunto de algumas identidades culturais existentes em países, regiões, estados ou cidades falantes da língua portuguesa, como Angola, Brasil, Cabo Verde, Guiné-Bissau, Macau, Moçambique, Portugal, São Tomé e Príncipe, Timor-Leste, Goa, Damã e e Diu e por diversas pessoas e comunidades em todo o mundo.

Sendo um dos mais tradicionais centros de ensino do mundo ocidental, e completando em 2015, 725 anos de criação (criada no século XIII), a universidade atrai milhares de turistas e estudantes moradores, caracterizando-a como um polo de excelência e um elemento chave da vida social, cultural e econômica da cidade. Vale a pena ainda citar, que a Universidade de Coimbra é responsável pela sobrevivência da cultura da antiguidade e de denominações de Coimbra, como: a famosa “Cidade da Memória, Cidade dos Saberes, ou ainda, Cidade do Conhecimento”, tendo sido declarada Patrimônio Mundial da Humanidade em 2013.

Está localizada numa posição geográfica privilegiada, no centro da espinha dorsal de Portugal, entre as grandes cidades de Lisboa e Porto, encontrando-se a 206,64 km<sup>2</sup> da capital atual de Portugal (Lisboa). Com 319,4 km<sup>2</sup> de área, foi a primeira capital na época romana. Conta com aproximadamente 157.500 habitantes a cidade conta com cerca de 40.000 residentes em municípios vizinhos que por ali mantêm trânsito constante por atuações profissionais e cerca de 20.000 estudantes de fora do país, tornando-a com aproximadamente uma população de 210.000 habitantes presentes, e fazendo-a a terceira metrópole do país e uma das mais importantes, devido à sua infraestrutura, organizações e empresas que nela se instalaram.

Com todo esse público interno e passante, em consonância com sua vocação universalista de sempre, e por abrir-se às culturas internacionais emergentes, em 2003 a cidade de Coimbra recebe o reconhecimento como Centro administrativo e de “Cidade Aberta e Cosmopolita” com cerca de 60 nacionalidades.

A cidade possui um clima mediterrâneo<sup>10</sup>, quente e temperado onde no inverno as temperaturas variam entre 15°C e 5°C, podendo chegar ainda a 0°C em frentes frias; e no verão, suas temperaturas oscilam entre 29°C e 16,1°C, e chegando a extremos de 40°C a 42,5°C. (Köppen e Geiger, 2007).

---

<sup>10</sup> Clima mediterrâneo: Clima temperado com estação seca no verão e onde o verão é quente e seco registrando temperaturas que oscilam entre 18°C e 25°, e o inverno é instável e úmido caracterizado por temperaturas baixas, variando entre 0°C e 15°C.

#### 4.2.2 A cidade de Foz do Iguaçu (Brasil): características histórico-geográficas e importância sócio-econômica

O Paraná é uma das 27 unidades federativas<sup>11</sup> do Brasil, a primeira (geograficamente) dentre as três da região<sup>12</sup> sul do país, dividido em 39 microrregiões<sup>13</sup> e 10 mesorregiões<sup>14</sup>, que por sua vez estão subdivididos em 399 municípios, e, Foz do Iguaçu é um desses municípios localizado no extremo oeste da mesorregião oeste paranaense, a 173m de altitude (IBGE, 2016).

O Município de Foz do Iguaçu foi criado em 1914 e passou de forma gradual por inúmeras alterações territoriais em função da criação de novos municípios no Estado. Encontrando-se a 630,20 km<sup>2</sup> da capital do estado (Curitiba), inicialmente seu território possuía 29.883km<sup>2</sup> e atualmente conta com uma área total de 618,352 km<sup>2</sup> (incluindo o lago de Itaipu e a parte da reserva do Parque Nacional de Itaipu) e uma população de 263.915 habitantes (IBGE, 2016).

Colodel (1998) descreve os fatos históricos da região Oeste do Paraná, desde a chegada dos europeus até a década de 1960. Na luta pela posse da terra, os exploradores portugueses, contando com apoio de alguns espanhóis e comandados por Antonio Raposo Tavares, atacaram violentamente as Reduções do Guaira, entre 1629 e 1632, tomando posse do território, aprisionando os índios e firmando bandeira portuguesa na parte ocidental do atual território paranaense, fazendo com que os habitantes abandonassem a região.

Foz do Iguaçu é uma terra privilegiada pelas belezas naturais e pela grandiosidade da engenharia humana, tem localização singular, na tríplice fronteira do Brasil com Argentina (cidade de Puerto Iguazú) e Paraguai (Ciudad Del Este), no centro geográfico do Mercosul. A cidade está no ponto de encontro entre os rios

---

<sup>11</sup> Unidade federativa: são entidades subnacionais autônomas ( autogoverno, autolegislação e autoarrecadação) dotadas de governo e constituição próprios que juntas formam a República Federativa do país.

<sup>12</sup> Região: são agrupamentos das unidades da federação com o propósito de ajudar as interpretações estatísticas, implantar sistemas de gestão de funções públicas de interessa comum ou orientar a aplicação e políticas públicas dos governos federal e estadual de um país.

<sup>13</sup> Microrregião: é um agrupamento de municípios limítrofes, com finalidade de integrar a organização, o planejamento e a execução de funções públicas de interesse comum, definidas por lei complementar estadual.

<sup>14</sup> Mesorregião: subdivisão dos estados brasileiros que congrega diversos municípios de uma área geográfica com similaridades econômicas e sociais. Foi criada pelo IBGE e é utilizada para fins estatísticos e não constitui, portanto, uma entidade política ou administrativa.



Paraná e Iguazu, possui clima subtropical úmido, com verões que costumam ser muito quentes (máximas em torno de 33°C e sensação térmica de 40°C), sendo que o período mais quente vai de novembro a fevereiro, quando a temperatura ultrapassa os 38,5°C; e invernos com temperaturas mínimas em média de 13°C, tendo muitas vezes quedas bruscas de temperatura abaixo de zero grau durante a passagem de frentes frias. Os meses de frio são de junho a agosto. Pouco frequentemente tem geadas e as chuvas podem ocorrer em todos os meses do ano, tendo em outubro historicamente chuvas mais intensas, com umidade relativa do ar em torno de 73,92% (Pinto 2011).

Foz do Iguazu, semelhante à Coimbra também conta com uma lenda na história de seu rio maior: o Rio Iguazu. Conta-se que os índios Caigangues, habitantes das margens do Rio Iguazu, acreditavam que o mundo era governado por um deus-serpente, e que uma linda índia que as águas do rio até paravam quando a jovem nelas se mirava – Naipi, filha do cacique era consagrada a ele, que vivia para cultuá-la. Porém, entre os índios Caigangues, havia um jovem guerreiro, Tarobá, que, ao ver Naipi, por ela se apaixonou, e para não a ver consagrada à serpente fugiu com ela numa canoa rio abaixo, arrastada pela correnteza. A serpente ao saber, furiosa, penetrou então as entranhas da terra e, retorcendo o seu corpo, produziu uma enorme fenda, onde se formou a gigantesca catarata, que virou a canoa e os apaixonados caíram de grande altura, desaparecendo para sempre. Diz a lenda que Naipi foi transformada em uma das rochas centrais das cataratas, e Tarobá foi convertido em uma palmeira situada à beira de um abismo, que é debaixo dessa palmeira acha-se uma gruta onde o monstro vingativo vigia eternamente as duas vítimas.

Assim como Coimbra, Foz do Iguazu é uma cidade cosmopolita abrigando 72 etnias (entre eles, italianos, alemães, argentinos, paraguaios, chineses, japoneses, ucranianos e libaneses) estes somados aos brasileiros de outros Estados, imigrantes internos, que aos poucos foram se instalando e desenvolvendo suas atividades, muitas delas dedicadas ao ensino e à alimentação (PMFI, 2017).

Atualmente, a cidade de Foz do Iguazu também se destaca como uma cidade universitária, contando com instituições de nível Federal, Estadual e Tecnológica, como a Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA), a Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) e a Universidade

Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) respectivamente, recebendo 10 mil alunos brasileiros e latino-americanos, transformando a região em um polo de conhecimento e de atividades acadêmicas (PMFI, 2017).

A cidade é reconhecida como o terceiro maior parque hoteleiro nacional e um destino turístico internacional (sua principal base de economia), por abrigar uma das novas sete maravilhas da natureza - as Cataratas do Iguaçu com 275 quedas d'água e 80 metros de altura- visitadas por 2,5 milhões de turistas do mundo inteiro, e a Itaipu Binacional, maior usina hidrelétrica do mundo em geração de energia, onde recebe mais de 500 mil visitantes/ano, além de vários outros atrativos turísticos. Segundo a EMBRATUR (2011) e a Organização Mundial de Turismo (OMT) (2011) a cidade saltou de 43º para 25º destino mais procurado, sendo a quinta mais importante cidade turística do Brasil e a primeira fora da costa que mais atrai turistas estrangeiros que visitam o Brasil (cerca de 400 mil anualmente) (PMFI, 2017).

As cidades de Foz do Iguaçu e Coimbra em relação à alimentação contam com uma ampla rede de serviços com mais de 150 Sistemas de Alimentação Coletiva, onde se pode provar de cardápios em uma grande diversidade gastronômica. Tais Sistemas de Alimentação Coletiva são fiscalizados por políticas públicas de segurança alimentar, mais especificamente, em Foz do Iguaçu, a Vigilância Sanitária (VISA) e em Coimbra, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), que serão melhor detalhadas e explicadas ao longo dessa pesquisa. Neste contexto, as cidades estudadas, como importante polo turístico nacional e internacional, recebendo grande fluxo de visitantes e moradores, devem dar significativa importância às políticas públicas que atuam na qualidade e segurança dos alimentos a serem servidos, devendo incorporar essa tendência de exigência de qualidade alimentar mundial e adequando-se às necessidades e expectativas do público/comensal visitante e de seu público interno.

Nessa premissa, justifica-se o paralelo de estudo entre Coimbra em Portugal e Foz do Iguaçu no Brasil, por se tratarem de duas cidades com grande potencial histórico, turístico e de elevada densidade populacional flutuante, além de temperaturas parecidas, políticas públicas alimentares semelhantes e atuantes, SAC's que também se assemelham e alto nível de importância dentro de seu país e do mundo.

### **4.3 O Modelo Europeu e Brasileiro das Políticas Públicas de Fiscalização e Manutenção dos Padrões de Qualidade Higiênico-Sanitária nas Feiras Populares**

Um dos temas recorrentes de estudo no mundo atualmente é a Segurança Alimentar. Tal tema de bastante abrangência engloba esferas públicas e governamentais, busca preceitos adequados de planejamento e construção de suas políticas públicas envolvidas, para uma implantação da melhor forma no mundo globalizado de hoje.

Com advento da globalização e maior conscientização por parte dos consumidores de seus direitos, assim como a frequente expansão do mercado de alimentação, a sociedade passou a adotar um novo conceito de qualidade alimentar, o qual vem acirrando de forma salutar a concorrência e levando a uma constante reivindicação dessa qualidade pela cobrança de ações das políticas públicas envolvidas no foco de: higiene, padronização, composição, custos e melhoria dos serviços prestados. Afinal, assegurar a qualidade sanitária e tecnológica dos alimentos, e estimular práticas alimentares saudáveis é uma das obrigações das políticas públicas de responsabilidade do tema.

É função dos produtores de alimentos dar segurança quanto a qualidade de seus produtos e serviços, e, conseqüentemente, quanto à saúde de seus consumidores. Cabe, por fim, às políticas públicas engajadas, fiscalizar tais produtos e serviços, dirigir e controlar dos executores/produtores o planejamento e os resultados estratégicos para nessa execução, de forma a manter positivamente essa qualidade e o cumprimento das normas da legislação vigente (no caso aplicado aos alimentos), trabalhando com caráter preventivo aos riscos quanto às não-conformidades dos produtores.

Alcindo Gonçalves (2005) relata em seu artigo “O Conceito de Governança” que o fenômeno da globalização, deve ser entendido como “um processo não exclusivamente econômico, mas também que envolve aspectos sociais, culturais, políticos e pessoais” onde recoloca a visão das relações entre sociedade e Estado e suas relações no cenário internacional. O autor de uma maneira arrojada abre uma discussão sobre os novos meios e padrões de articulação entre indivíduos,

organizações, empresas e o próprio Estado, deixando clara a importância da governança e governação em todos os níveis das políticas públicas.

Eis a diferença entre governança e governação. Esta poderá ser entendida como: “deter uma posição de força a partir da qual seja possível desempenhar uma função imediatamente associada ao poder de decidir e implementar decisões ou, ainda, de comandar e mandar nas pessoas” (Nogueira, 2001).

A governação que tem, portanto como metas, dirigir e controlar as ações cobrando de seus executores as responsabilidades pelo planejamento e pelos resultados estratégicos, a gestão trabalha nas ações de “como fazer”, “como implementar” o planejamento.

O segmento de alimentação é um dos que mais emprega no mundo, independente da área de atuação, se indústria ou de serviços prontos ao consumidor.

As cidades de Foz do Iguaçu e Coimbra em relação à alimentação contam com uma ampla rede de serviços com mais de 150 Sistemas de Alimentação Coletiva (SAC's), onde se pode provar de diversos cardápios em uma grande diversidade culinária. Como exemplo de serviços praticados pelos estabelecimentos produtores de refeições coletivas nessas cidades é possível citar: *à la carte*, *self-service*, lanchonetes, cafés, feiras ao ar livre com alimentos prontos para o consumo, e a refeição por peso.

Fazendo parte das políticas públicas associadas à fiscalização e manutenção da qualidade e segurança alimentar nas cidades de Coimbra-Portugal e em Foz do Iguaçu-Brasil, atuam respectivamente a ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, exercendo ambas suas competências em todo território nacional, e no Brasil tal política pública está organizada nas três esferas: Federal, Estadual e Municipal, sendo esta última a estudada no foco dessa pesquisa. Tais políticas públicas (ASAE e VISA) têm suas diferenças e equidades que serão mais bem detalhadas nos tópicos a seguir.

Contribuir para o adequado funcionamento do mercado quer seja alimentar ou de seguimentos diversos, suprimindo suas falhas, dando cada vez mais previsibilidade, transparência e estabilidade ao processo e à atuação regulatória, a fim de propiciar um ambiente seguro para a população e favorável ao

desenvolvimento social e econômico do país, pode ser considerado o que mais se iguala nessas políticas públicas.

Porém, toda atividade que envolve o trabalho de pessoas é passível de erros, não-conformidades e conseqüentemente, riscos potenciais em sua execução. Neste sentido, é de extrema importância o constante rastreamento dessas ações no atendimento a essas normas das políticas públicas vigentes, principalmente no que se refere ao consumo de alimentos, o que é uma tarefa difícil e desafiadora.

Impor normas e sugerir mudanças de hábitos incorretos e implantados há anos, é uma dessas tarefas consideradas desafiadoras das políticas públicas.

Faz parte da responsabilidade social a constância no cumprimento das legislações, mas também é importante lembrar, que tais observações constantes cabem a três pontos-base: o Estado em suas políticas públicas, a sociedade e o mercado produtor, devendo esta ser feita da maneira mais transparente e prática possível, informando ações, atores, prestação de contas e reforçando seu compromisso ético na sustentabilidade do mercado atuante, no caso, o de alimentos.

#### 4.3.1 A Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE): breve histórico e evolução, importância, missão, áreas de intervenção, dimensões e atribuições

Segundo Pousa (2000), as origens da ASAE remontam, pelo menos, ao departamento de Polícia de Inspeção Administrativa criada em 1893, na Polícia Civil de Lisboa, decreto este vindo do Rei D. Carlos I. Desde aquela época, a Polícia de Inspeção Administrativa já abrangia missões muito semelhantes às da atual ASAE, como ser responsável pelo combate aos delitos econômicos e contra a saúde pública. Com a reforma dos serviços policiais no ano de 1918, a Polícia Administrativa, ou "Polícia Administrativa e Sanitária" foi criada, substituindo a atual Polícia de Inspeção Administrativa de Lisboa, mas como esfera dessa vez nacional, integrando-se numa repartição diretamente dependente da Direção-Geral de Segurança Pública (DGSP).

Em 1931, é criada a Inspeção Geral dos Serviços de Fiscalização dos Gêneros Alimentícios (IGSFGA), que sucedeu à DGSP para a defesa da saúde

pública, com o objetivo principal de combater a falsificação de alimentos (Pousa, 2000).

Em 2005 após novas divisões, a política pública assume funções fiscalizadoras nas direções regionais de Agricultura, da Direção Geral de Veterinária, do Instituto do Vinho e da Vinha, da Direção Geral de Proteção de Culturas e da Direção Geral das Pescas, além da Direção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar e a Agência Portuguesa de Segurança Alimentar, passando por fim a ser a atual Autoridade de Segurança Alimentar e Económica –ASAE (Pousa, 2000).

A política pública ASAE é um órgão de polícia criminal dependente do Ministério da Economia e funciona coordenadamente com a Agência Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA). A EFSA é um organismo fundado pela União Europeia em 2002 que visa fornecer à Comissão Europeia e ao público, pareceres científicos independentes sobre a segurança alimentar e os riscos possíveis na cadeia alimentar desde o início da cadeia de produção (no campo), até a mesa do consumidor. A ASAE no dia 6 de dezembro de 2007 assinou o contrato que a nomeia como ponto focal da EFSA em questões técnicas e científicas. Assumindo tal responsabilidade diante da EFSA, a ASAE trabalha em quatro áreas científicas de atuação:

- Fórum Consultivo (*Advisory Fórum* - presidido pelo Diretor Executivo da EFSA): estabelecendo a ligação entre a EFSA e as autoridades de segurança alimentar dos 25 Estados-Membros da União Europeia (Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Dinamarca, Eslováquia, Espanha, Finlândia, França, Grécia, Holanda, Hungria, Irlanda, Islândia, Itália, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Noruega, Polónia, Reino Unido, República Checa, Roménia, Suécia e Suíça), participando como observadores a Comissão Europeia e alguns países associados como a Noruega, a Islândia e a Suíça. Tais membros representam os organismos nacionais responsáveis pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar.
- Ponto Focal: Atuando como um centro de colaboração técnica e científica, reunindo dados e gerindo informação entre a EFSA e as Autoridades Nacionais relevantes.

- **Cooperação Científica:** A EFSA tem por objetivo produzir ciência de elevado nível, de modo apropriado e considera que o cumprimento deste seu objetivo só poderá ser alcançado de um modo eficaz se congregar a excelência científica disponível na Europa. Assim, a cooperação científica é crítica em vários aspetos como: a atribuição apropriada dos recursos disponíveis em função das prioridades; numa melhor coordenação de programas de trabalho (evitando a duplicação de atividades); pela identificação precoce e análise de riscos emergentes; e pelo aumento da coerência da avaliação científica e comunicação dos riscos.
- **Grupo de Trabalho de Comunicação:** O Grupo de Trabalho da EFSA sobre Comunicação de Riscos (AFCWG) presta assessoria ao Diretor Executivo da EFSA sobre questões relacionadas com comunicação do risco e respectivas práticas, incluindo: a avaliação das iniciativas decorrentes da comunicação de risco, o desenvolvimento de melhores práticas e estratégias de comunicação para enfrentar os riscos emergentes e ainda, analisa o impacto da comunicação de risco na atitude dos consumidores (<http://www.asae.gov.pt/>).

Com sede em Lisboa e unidades regionais sediadas ao longo de Portugal, a ASAE é dirigida por um Inspector-Geral, do qual dependem:

1. Subinspector-Geral Director Científico para os Riscos na Cadeia Alimentar;
2. Subinspector-Geral para a Logística e Administração;
3. Subinspector-Geral para a Área Técnica;
4. Direcção de Serviços de Planeamento e Controlo Orçamental;
5. Unidade Regional Norte (com sede no Porto);
6. Unidade Regional do Centro (com sede em Coimbra);
7. Unidade Regional do Sul (com sede em Lisboa).

Somente as regiões autónomas dos Açores e da Madeira dispõem de órgãos próprios que desempenham as funções da ASAE nos respectivos territórios. Porém, a inspeção de jogos e a fiscalização dos produtos para a produção de vinhos continuam exclusivamente na competência da ASAE (Pousa, 2000)

Atualmente a ASAE atua em Portugal como autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização econômica.

Deste modo, é responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades econômicas nos setores alimentar e não alimentar, mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas, sendo o organismo nacional de ligação com as suas entidades similares, a nível europeu e internacional. A ASAE rege-se pelos princípios da independência científica, da precaução, da credibilidade e transparência e da confidencialidade.

De acordo com o site da ASAE, enquanto órgão de fiscalização e de controle do mercado, e numa perspectiva horizontal de toda a atividade econômica, a ASAE desenvolve a sua atuação de ação punitiva e nas seguintes áreas de intervenção:

- Saúde pública e segurança alimentar, onde engloba todos os produtos para consumo humano e animal, entre alimentos e medicamentos;
- Propriedade industrial e práticas comerciais, englobando desde licenciamentos comerciais, calçados, têxtil, manuais escolares, vendas ambulantes em geral, indicações de tarifas de transportes aéreo, terrestre, etc, jogos ilícitos, metais preciosos, empreendimentos turísticos, direitos de autor e conexos, entre outras atividades gerais ligadas ao comércio;
- Ambiente e segurança onde engloba a fiscalização de artigos de pirotecnias, poluentes orgânicos, equipamentos em geral, combustíveis, detentores de radar, brinquedos, detergentes, licenciamentos de instalações em geral, entre outros.

A ASAE abrange em sua área de atuação duas vertentes sendo:

- Pela área econômica: a segurança geral de produtos como brinquedos, o acompanhamento do turismo, o comércio em geral, incluindo substâncias perigosas, a reduções de preços, o jogo ilegal, produtos da construção, as modalidade de vendas, e ainda, a propriedade intelectual/industrial, o acompanhamento do desporto e o Branqueamento de capitais,



- Pela área alimentar: a fiscalização de pescados, carnes e produtos cárneos, ovos e produtos, azeites e outros óleos vegetais, horto frutícolas, bebidas e produtos vitivinícolas, alimentos para animais, alimentação especial, promotores de crescimento e rotulagem de produtos alimentares.

Na busca do cumprimento de sua missão, a ASAE zela pela execução das disposições contidas em mais de 1100 diplomas profissionais legais, através da instauração e investigação de processos de natureza contra ordenacional e criminal. Em matéria criminal, a ASAE, auxilia as autoridades judiciárias e tem por visão manter-se como entidade de referência, na defesa dos consumidores, da saúde pública, na salvaguarda das regras do mercado e da livre concorrência, prestando um serviço público de excelência (Pousa, 2000).

Como política pública, a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) cultiva os seguintes valores: integridade com honestidade e ética; credibilidade com fiabilidade e confiança; independência com imparcialidade e transparência; compromisso com responsabilidade e entrega; e qualidade com rigor e eficiência.

#### 4.3.2 O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e a Vigilância Sanitária (VISA): breve histórico e evolução, importância, missão, áreas de intervenção, dimensões e atribuições

Eduardo & Miranda (1998) sendo apoiados por Rozenfeld (2000) num breve levantamento histórico sobre vigilância sanitária contam que com a chegada da família real portuguesa ao Brasil, em 1808 (período Joanino), desencadeou profundas mudanças, relacionadas com a nova inserção do Brasil nas transformações da ordem capitalista mundial e com as necessidades de aumentar a produção, defender a terra e cuidar da saúde da população. Foram então criadas várias instituições, entre elas as Escolas de Cirurgias. Desde então o Brasil passou a fazer parte das rotas comerciais inglesas, entre outras nações, tendo por consequência a intensificação do fluxo de embarcações e a circulação de passageiros e de mercadorias, fatos estes que levaram o país à necessidade de

controle sanitário, como forma de evitar doenças epidêmicas, além da certificação da qualidade de seus produtos para aceitação no mercado internacional.

Eduardo & Miranda (1998) realçam que nos séculos XVIII e XIX as atividades ligadas à vigilância sanitária foram estruturadas, com o objetivo de evitar a propagação de doenças nos agrupamentos urbanos. De ordem privativa do Estado, através da polícia sanitária, restringia, assim como hoje, as formas de charlatanismo, fiscalizava as embarcações, os cemitérios e as mais diversas áreas de comércio de alimentos como forma de dirimir a exploração da credulidade pública. Nos períodos da I e a II Grandes Guerras Mundiais, mais precisamente no final do século XIX, a vigilância sanitária foi alterada em suas funções devido às descobertas nos campos da bacteriologia e terapêutica. Desde 1980, essa política pública atua para que o Estado cumpra o papel de guardião dos direitos do consumidor e provedor das condições de saúde da população.

Desde então, a vigilância sanitária se mantém continuamente em expansão no cotidiano da sociedade, com ações muitas vezes de forma “silenciosa”, em atividades que abrangem todos os segmentos de mercado direta ou indiretamente relacionados à saúde e na busca de encontrar caminhos para prevenir danos ou diminuir riscos provocados por problemas sanitários (Machado, 2017).

A Lei Orgânica da Saúde nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 define a Vigilância Sanitária como sendo:

Um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. (Brasil, 1990)

No Brasil, as atividades de vigilância sanitária são competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) que está vinculado ao Sistema Único de Saúde (SUS), mas suas atividades não somente fazem parte das competências do SUS como também tem caráter prioritário, por sua natureza essencialmente preventiva, tendo sido este, criado pela Lei n. 9.782/1999 (Brasil, 1999). O SNVS é constituído a nível federal (primeira esfera), pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a nível estadual (segunda esfera), pelos órgãos de Vigilância

Sanitária das secretarias estaduais de saúde (ANVISA e VISA), e por fim, a nível municipal (terceira esfera), pelos serviços de vigilância sanitária dos municípios (VISA). De forma a funcionar o SNVS com eficiência e eficácia, faz-se necessário a atualização constante de estratégias para atuação conjunta entre as três esferas de governo (Machado, 2017).

Ainda segundo Machado (2017), a ANVISA é uma agência reguladora federal brasileira com o objetivo de regular os segmentos estratégicos de grande impacto econômico e social, como os referentes à vigilância sanitária. As agências reguladoras no Brasil foram inspiradas na experiência norte-americana, porém com desenho institucional próprio. São autarquias sob regime especial, de independência administrativa, que através de contratos fixos dão estabilidade a seus dirigentes. Tem autonomia financeira (renda própria e liberdade de sua aplicação), ausência de vinculação hierárquica ao ministério supervisor (federal-primeira esfera), e poder normativo (regulamentação das matérias de sua competência). Tudo isso para reduzir os riscos de interferência política no processo de regulação, bem como priorizar o estabelecimento de critérios técnicos de decisão, conferindo estabilidade e efetividade ao processo regulatório.

As agências reguladoras atuam tanto na promoção do desenvolvimento econômico quanto nas correções das falhas de mercado, garantindo segurança e bem-estar à população. Porém, diferentemente das outras agências, a ANVISA tem como campo de atuação não um setor específico da economia, mas todos os setores relacionados a produtos e serviços como, por exemplo, a definição de preços e o monitoramento de mercado, quanto na regulação sanitária que possam afetar a saúde da população brasileira (Machado, 2017).

Dentre as atuações da ANVISA estão: o controle sanitário de serviços de saúde, portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados acompanhando a entrada e saída de alimentos e produtos de consumo tais como: medicamentos, cosméticos, saneantes, alimentos, derivados do tabaco, produtos médicos, sangue e hemoderivados, entre outros, também de forma a controlar a falsificação dos mesmos. Ou seja, suas atividades abrangem todos os segmentos de mercado direta ou indiretamente relacionados à saúde, sendo um forte instrumento das entidades de defesa do consumidor para a melhoria da qualidade de vida das pessoas (Machado, 2017).

Logo, a ANVISA política pública brasileira de segurança alimentar, atua como missão de proteger a saúde da população através de ações integradas e articuladas de coordenação, normatização, regulamentação, capacitação, educação, informação, apoio técnico, fiscalização, supervisão, controle e avaliação em vigilância sanitária das relações de produção e consumo de bens e serviços relacionados à saúde. Ou seja, a regulação sanitária pode atuar de duas formas, de acordo com o site <http://www.saude.pr.gov.br>

- Educando e orientando: é o poder pedagógico e educacional, ou seja, é a capacidade que os profissionais da ANVISA possuem para orientar e educar em vigilância sanitária toda a população a respeito dos hábitos de saúde, compra de produtos e prevenção de doenças, onde destacam-se o repasse de recursos financeiros e o estabelecimento de convênios e de termos de cooperação técnica que a ANVISA desenvolve com outras entidades e demais esferas governamentais, visando, entre outras coisas, à qualificação profissional.
- Reprimindo e impedindo irregularidades: no poder público, quando flagra alguém desrespeitando as regras da VISA. É o poder de polícia, exclusivo dos Estados e Municípios, executado quando ocorrem fiscalizações, aplicação de intimações e infrações sanitárias, impedindo irregularidades, interdições de estabelecimentos, apreensão de produtos e equipamentos etc.

Nos Estados (segunda esfera), as competências são coordenar e, em caráter complementar, executar ações e serviços de VISA, suplementando, nesse setor, a legislação sobre normas gerais expedidas pela União.

Os Municípios (terceira esfera) podem suplementar as legislações de níveis federais e estaduais no tocante à aplicação e execução de ações e serviços de VISA. Eles podem também atuar na operacionalização das fiscalizações, atendendo a municipalização da VISA, assegurando o cumprimento das leis federais e estaduais. A atividade de Vigilância Sanitária (VISA), no nível municipal, ganhou importância com a política de descentralização do SUS, da ANVISA e do SNVS, que reforçaram o Município como instância executora preferencial. Quando a unidade de execução preferencial (Município) não for competente ou suficiente para executar o

controle necessário, as outras unidades (Estado e União) devem agir suplementarmente, pois a população não pode ficar exposta.

Uma melhor forma de explicar na vida diária o papel da VISA de maneira a não confundir com a ANVISA, é através do exemplo dado pela própria ANVISA (2010):

Quando há registro de inúmeros casos de denúncias feitas à ANVISA a respeito de restaurantes em condições de higiene inadequadas, solicitando que a agência fiscalize e interdite tais ambientes. Porém, as ações de natureza local são de responsabilidade do órgão mais próximo do cidadão, normalmente a vigilância sanitária municipal (VISA). É a esta instância que ele deve recorrer, prioritariamente. A ANVISA atua normalmente nas questões de âmbito nacional.

Barboza (2016) cita que no contexto da atuação da Vigilância Sanitária (VISA) com a componente da análise dos riscos e sua prevenção à população, a VISA controla cinco riscos aos quais a população está exposta. São eles:

1. Riscos ambientais: água (consumo e mananciais hídricos), esgoto, lixo (doméstico, industrial, hospitalar), vetores e transmissores de doenças (mosquitos, barbeiro, animais), poluição do ar, do solo e de recursos hídricos, transporte de produtos perigosos;
2. Riscos ocupacionais: processo de produção, substâncias, intensidades, carga horária, ritmo e ambiente de trabalho;
3. Riscos iatrogênicos: decorrentes de tratamento médico e uso de serviços de saúde, medicamentos, infecção hospitalar, sangue e hemoderivados, radiações ionizantes, tecnologias médico-sanitárias, procedimentos e serviços de saúde;
4. Riscos institucionais: creches, escolas, clubes, hotéis, motéis, portos, aeroportos, fronteiras, estações ferroviárias e rodoviárias, salões de beleza, saunas etc;
5. Riscos sociais: transporte, alimentos, substâncias psicoativas, violências, grupos vulneráveis, necessidades básicas insatisfeitas.

A autora diz ainda que para o controle desses riscos, os campos de atuação da VISA estão subdivididos em: tecnologias de alimentos; tecnologias de beleza, limpeza e higiene; tecnologias de produção industrial e agrícola; tecnologias do lazer; tecnologias da educação e convivência; meio natural, meio construído e ambiente de trabalho.

#### **4.4 O Conhecimento e a Percepção dos Consumidores Quanto às Políticas Públicas da Segurança Alimentar na Comunicação de Riscos e Perigos Alimentares**

As mudanças sociais, econômicas, políticas e tecnológicas da segunda metade do século XX transformaram a vida da sociedade e levaram-na a ser direcionada cada vez mais para o consumismo. É comum do ser humano o consumo ainda que desnecessário e isso engloba tanto a mera curiosidade pelo produto, por cobertura de expectativas e satisfação pessoal, como as necessidades fisiológicas básicas, como o ato de alimentar-se. É nesse contexto que a sociedade passa a ser tendente ao risco.

Em relação ao consumo alimentar atual, a sociedade tem repensado suas expectativas uma vez que evoluiu para uma visão mais crítica quanto aos riscos diante da (in)segurança alimentar. Ou seja, hoje o consumidor exige mais, pois além de necessidades e de ter suas expectativas superadas, quer a garantia na inocuidade dos alimentos, sendo mais criterioso em relação à qualidade e a identificação dos produtos que possam comprometer sua saúde, sendo este atualmente um dos fatores principais para determinar a preferência do local a consumir, podendo causar grandes repercussões negativas para a imagem do estabelecimento.

De acordo com Lopez (2010) a sociedade vive em constante medo devido aos riscos e a fragilidade do controle dos mesmos, sendo estes meios de controle apenas uma forma de atenuar o psicológico das pessoas. Relata também, que os riscos só existem diante da percepção de cada pessoa. Sobre a comunicação dos riscos à população e a verdadeira ideia do que seriam os riscos na atualidade, a autora diz:

Sem a construção social dos diversos tipos de risco eles simplesmente não existiriam, pois num primeiro momento o risco é uma abstração da coletividade, com fundamentos verdadeiros ou não, com papel essencial na mídia, ou seja, dos canais de informação de massa, na formação do medo. Já a verdadeira idéia do risco é a incerteza do que ainda está por vir em decorrência do avanço científico e tecnológico considerando que essa incerteza nasce com a globalização e se alimenta com a comunicação em tempo real.

Nesse viés da busca pelo controle e comunicação dos possíveis riscos tecnológicos, onde está incluída a segurança dos alimentos, é que a sociedade se norteia através das políticas públicas de segurança alimentar. Os direitos do consumidor estão se tornando cada vez mais acentuados nos dias atuais e para tanto se faz necessário que os mesmos tomem ciência das Leis existentes em sua defesa e proteção, e as pratique.

A credibilidade e a cobrança da população na atuação das políticas públicas é fundamental para que lhes seja confiada à tarefa de fornecer e implementar recomendações de como minimizar tais problemas sociais. Porém é importante que as medidas tomadas pelo Poder Público sejam conjugadas com a atuação dos consumidores, governo e por toda a sociedade.

Infelizmente por hábitos do próprio sistema social, mesmo com exigências diversas em relação aos produtos alimentares, muitas vezes, senão quase sempre, a população consumidora age sem consciência, por desconhecimento dos riscos e perigos que corre diante de sua saúde, ou mesmo inconsequentemente, perdendo sua força como agente fundamental de cobrança da atuação das políticas públicas envolvidas.

Esse fato comum da sociedade talvez seja o “viés otimista” relatado por Slovic (2002) que cita que indivíduos tendem a pensar que estão mais propensos a experimentar eventos positivos subestimando a probabilidade pessoal de situações negativas com o consumo de alimentos. No caso das características do ambiente das feiras livres, onde é uma particularidade a credibilidade, simplicidade e cordialidade entre feirantes e consumidores, retrata bem esse viés de satisfação e não tendo entre eles em grande conta os riscos e perigos alimentares.

Um dos erros mais comuns da população é a não notificação de doenças alimentares aos órgãos responsáveis, o que impede a coleta de dados e

consequentemente à comunicação dos casos para a população, aumentando sua vulnerabilidade e impedindo o alerta da insegurança alimentar. Logo, ressalta-se que não se pode impingir a responsabilidade do controle dos riscos alimentares somente às políticas públicas de segurança alimentar, sem a participação ativa dos próprios consumidores.

Na questão da segurança alimentar os consumidores aceitam ou não os possíveis riscos e perigos a partir de informações de casos ocorridos, e pelo grau de severidade e familiaridade com experiências já vividas. Porém, muitas vezes não leva em conta a probabilidade de uma nova ocorrência, e nem entendem que, à medida que eles se manifestam notificando e mostrando sua acuidade e percepção aos erros cometidos pelos produtores e distribuidores de alimentos, aumentam a busca por parte das políticas públicas em controlarem esses riscos e perigos, e darem o retorno à sociedade, pois veem que os mesmos estão cientes e interessados de seguirem as normas estabelecidas para a segurança alimentar, assim como buscar a responsabilidade das políticas públicas em garantir a inocuidade dos alimentos que vão para a mesa do consumidor.

A ASAE em suas competências reúne todas as vertentes da análise de risco, sendo estas especificamente: a avaliação, a gestão e a comunicação de risco, e usa ferramentas disponíveis para que a sua atuação seja adequada, coerente e proporcional ao risco. Dentre estas ferramentas, a ASAE tem o plano nacional de colheita de amostras, através de colheita de amostras e análise em seu laboratório, e no âmbito da comunicação de riscos, e como medida da prevenção, a ASAE faz desde a comunicação direta no site à emissão regular de revistas e artigos da especialidade, como a “Riscos e Alimentos”, revista de caráter científico, passando por ações de sensibilização orientadas para grupos específicos da população (<http://www.asae.gov.pt/>).

Já a ANVISA tem como meios de comunicação de risco aos consumidores um projeto Redes de Comunicação de Alimentos, ferramenta de intercâmbio de informações rápidas e eficazes que abrange duas temáticas: de um lado, a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA), reações adversas, agravos, eventos e emergências de saúde pública associada ao consumo de alimentos, os quais são tratados pela Rede de Comunicação de Vigilância Sanitária em Investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (RCVISA)



que promovem uma melhor articulação com Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) e com a Vigilância Epidemiológica, e de outro lado, os produtos alimentícios e os possíveis riscos associados aos mesmos, incluindo-se os alertas internacionais e os rechaços por países estrangeiros, sendo estes manejados pela Rede de Alerta e Comunicação de Riscos de Alimentos (REALI). Dentre as principais atividades da REALI são: intercâmbio de informações a respeito das ações fiscais adotadas pelos órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e demais órgãos membros da *Rede*, diante de riscos relativos a alimentos; emissão de alertas sobre riscos associados a alimentos que ocorrem nacional e internacionalmente; tratamento de rechaços de produtos alimentícios que descumpriram normas sanitárias de países estrangeiros; divulgação de artigos, publicações e notícias sobre riscos associados a alimentos <http://portal.anvisa.gov.br/redes-de-comunicacao-de-alimentos>.

#### **4.5 Considerações Finais**

Garantir a total qualidade dos alimentos em relação à segurança alimentar ainda é um desafio para as políticas públicas envolvidas, além de uma impossibilidade diante da falta de consciência e responsabilidade da própria população consumidora.

Em relação à área das feiras livres, até o momento não se sabe efetivamente sobre a coleta dados e casos computados pelas políticas públicas de segurança alimentar nesta área de distribuição de alimentos. Vê-se que ainda é incipiente a conscientização por parte dos consumidores, assim como das políticas públicas em cobrir as ocorrências de riscos e perigos alimentares, diante da demanda de outros casos de estabelecimentos de maior porte, ou por descaso de todos os atores envolvidos.

As lacunas de comunicação de casos existentes provenientes da população pelas informações unilaterais dificultam ainda mais o processo de melhoria na gestão e comunicação dos riscos alimentares pelas políticas públicas envolvidas.

## **CAPÍTULO 5**

### **CAPTAÇÃO E DISCUSSÃO DE DADOS E RESULTADOS OBSERVADOS**

## 5.1 Introdução

Os dados coletados foram submetidos à análise estatística descritiva e estão expressos em percentual, apresentados na forma de tabelas e gráficos.

## 5.2 Abordagem por *Checklist*

A análise das feiras através de *checklist* pretendeu refletir a atual condição higiênico-sanitária das feiras livres visitadas, assim como verificar o cumprimento das normativas das políticas públicas alimentares locais.

Ambos os países apresentaram percentual de conformidade baixo, entre 26,99% e 34,92% para Portugal e Brasil respectivamente (Tabela 1), indicando a necessidade de um olhar mais atento das agências de fiscalização.

Tabela 1: Itens em “conformidade” (C), “não conformidade” (NC) e “não aplicável ou não sabe informar” (NA/NSI) por país estudado

	Itens avaliados	Conformidade				NA/NSI	
		C		NC			
Países		PT	BR	PT	BR	PT	BR
Itens (Nº)	63	17	22	40	35	6	6
Itens (%)		26,99	34,92	63,49	55,56	9,52	9,52

Segundo cita o item D da Resolução brasileira RDC 216, onde consta um modelo de *checklist*, no que tange à classificação de um estabelecimento e os critérios utilizados para definição do panorama sanitário avaliado:

Compete aos Órgãos de Vigilância Sanitários Estaduais e Distritais, em articulação com o órgão competente no âmbito Federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores dos alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item (Brasil, 2004)

Longe da pretensão de querer sobrepor os Órgãos de Fiscalização Alimentares de ambos os países, e após a aplicação do *checklist* no ambiente estudado, a pesquisadora verificou que, segundo o critério adotado através de Grupos 1, 2 e 3, onde constam o nível de atendimento (ou não) às conformidades dos itens baseados nas Legislações vigentes de Portugal e Brasil, ambos os países após a análise, estão inseridos na classificação do grupo 2, ou seja: estabelecimentos aprovados com restrições considerados de médio risco, sendo, APTOS COM RESTRIÇÕES, por apresentarem considerável e ainda preocupante o nível de inconformidades, sendo estas: 63,49% Portugal e 55,56% Brasil, respectivamente.

Vale ressaltar que dificilmente se encontrará um estabelecimento alimentar com 100% de conformidade com as normativas dos países estudados, salientando que, um mínimo de inconformidades nos itens como os aqui avaliados, será sempre uma margem de riscos na Segurança Alimentar para o consumidor, e no caso das feiras livres, é possível, inclusive, melhor confirmar tal avaliação da pesquisadora através das fotos comprobatórias das inconformidades nas áreas estudadas.

### **5.3 Abordagem por questionários de entrevistas**

No pressuposto que as legislações se baseiam na segurança alimentar dos países estudados norteia-se através das boas práticas na manipulação dos alimentos, e como forma de verificação desse pressuposto procurou-se diagnosticar o grau de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e distribuídos comercialmente nas feiras livres, assim como os possíveis riscos aos consumidores locais e, ainda, mensurar a percepção desses consumidores à cerca de sua vulnerabilidade a esses eminentes riscos, além de verificar a implementação das políticas públicas alimentares em vigor, quanto à minimização dos riscos alimentares, resultando em melhorias de seus produtos e serviços e adequando-os quanto ao cumprimento das leis vigentes mais atuantes, e por fim avaliar o grau de satisfação dos consumidores aos produtos e serviços ali prestados, foi distribuído aos manipuladores, consumidores e aos atores das políticas públicas de segurança alimentar (ASAE e VISA), questionários perfazendo um total de cinquenta

questionários para os feirantes/manipuladores e consumidores, e cinco questionários aos atores das políticas públicas.

Através dos resultados obtidos pela análise do *checklist* na Tabela 1, verificou-se que Portugal e Brasil estão em inconformidade principalmente nos itens referentes à higiene e hábitos dos manipuladores de alimentos (feirantes). Ora, se a segurança dos produtos manipulados em qualquer área de produção de alimentos, assim como de seus serviços agregados é resultado de vários fatores já mencionados anteriormente, porém é de responsabilidade principalmente de seus produtores, como cita o Regulamento n.º852/2004 da ASAE em seu artigo 1º, logo, tais resultados de inconformidade indicam a necessidade de acompanhamento mais profundo por parte de todos os atores envolvidos, como: os feirantes, a fiscalização por parte das políticas públicas, assim como dos clientes.

A implementação bem sucedida por sensibilização através do conhecimento das normativas principais de ambos os países estudados, cito em Portugal o Regulamento n.º 852/2004 e no Brasil a RDC 216/2004, além do aperfeiçoamento das normas atuais voltadas para o setor das feiras livres, poderá resultar numa resposta de conformidade nos itens atualmente detectados, minimizando os riscos e a vulnerabilidade de doenças alimentares no setor em estudo.

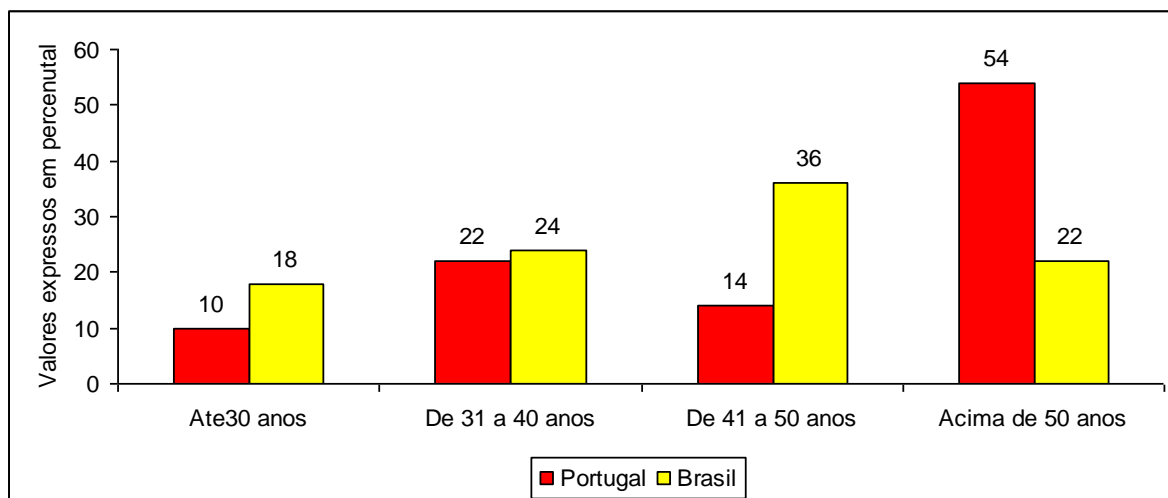
### 5.3.1 Os manipuladores de alimentos (feirantes): Portugal e Brasil

#### a) Caracterização sócio-econômica:

Os questionários de pesquisa para os feirantes de ambos os países pesquisados contaram igualmente com 50 entrevistados, indiferentemente do sexo.

A faixa etária dos feirantes demonstra que em Portugal a idade acima dos 50 anos atingiu 54% dos entrevistados, tendo sido entrevistado feirante de 80 anos de idade; enquanto que no Brasil, entre 41 e 50 anos foi o maior percentual, sendo esta de 36% e a maior idade dos entrevistados foi de 70 anos, conforme Gráfico 1.

Gráfico 1: Faixa etária dos feirantes



O nível de escolaridade em percentual em Portugal equivale ao ensino fundamental (até o 9º ano) de 50%, já no Brasil foi até o 12º ano com um percentual de 58% dos entrevistados. Constatou-se, porém a existência de em Portugal 20% terem nível superior, e 2% serem especialistas. No Brasil 12% apresentaram nível superior, e 4% eram especialistas.

Também foram questionados os locais de residência dos feirantes, e em Portugal, verificou-se que 72% eram provenientes de outras cidades, sendo elas além de Coimbra: Seia, Vila Nova de Poiares, Castro Daire, Cantanhede, Mira, Montemor o Velho, Carregal do Sal, Rio Maior, Lousã, Viseu, Cioga do Campo, Aveiro, Penacova, Mealhada, Condeixa, Figueira da Foz, Seira, Carregado, Lamego, São Caetano, Buarcos, Conselho de Barros, Penela, Louvão. Acredita-se que o fato se deve à abertura da atividade na Lei local do País para feirantes.

Já no Brasil, o percentual máximo foi de 76% para moradores de Foz do Iguaçu, reforçando o Decreto Lei nº 16.786 de 05 de outubro de 2005, da Câmara Municipal de Foz do Iguaçu, que regulamenta o exercício das feiras livres volantes no Município e cita que tal atividade é restrita aos cidadãos da cidade e aos votantes no Município de Foz do Iguaçu. Foram encontrados feirantes de Santa Teresinha de Itaipú, São Miguel do Iguaçu, Ciudad del Este, Puerto Iguazu, podendo estes serem votantes em Foz do Iguaçu, ou estarem ilegais na atividade.

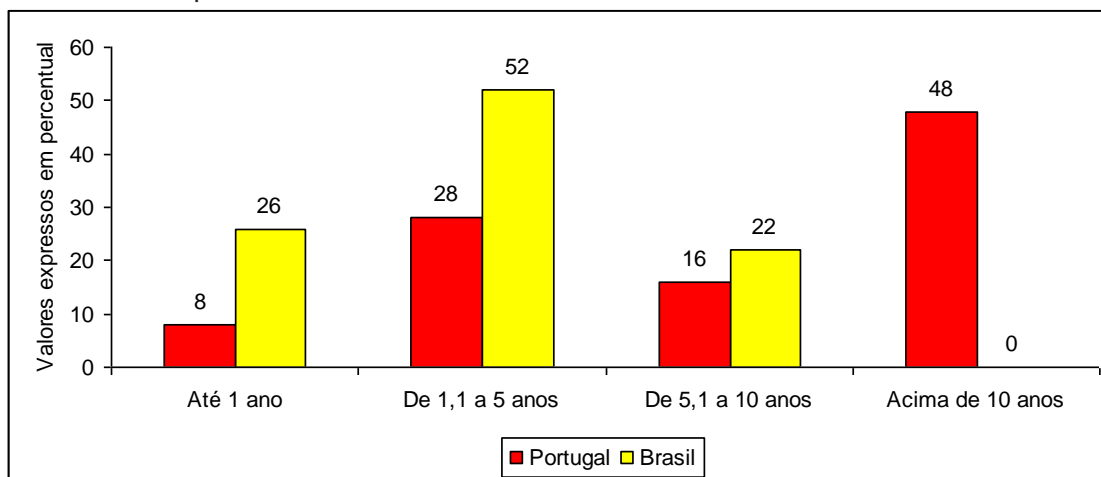
Quanto à renda dos feirantes entrevistados, a maioria deles respondeu que ganhava de um a dois salários mínimos locais, 44% e 40% em Portugal e no Brasil

respectivamente. A maior renda encontrada entre os entrevistados foi de cinco a dez salários mínimos no Brasil (4%) e em Portugal de dois a cinco salários mínimos (12%). Já a menor renda foi de 40% Portugal e 36% no Brasil, ambos até um salário mínimo.

b) Motivação dos entrevistados quanto à atividade de feirante:

O tempo de atividade como feirante demonstrou que os feirantes em Portugal, desempenham essa função a mais de dez anos (48% dos entrevistados), sendo o maior tempo respondido de 40 anos de atividade, o que confirma a idade máxima encontrada entre eles. Já no Brasil, estão nessa atividade no máximo de um a cinco anos, 52%, conforme Gráfico 2.

Gráfico 2: Tempo de atividade como feirante



Em relação aos produtos expostos que são produzidos e vendidos nas feiras: em Portugal o percentual de tais produtos é de 80%, enquanto que no Brasil o percentual é um pouco maior, sendo de 85%. Isso talvez pelo fato de que os produtos são em sua maioria de consumo alimentar, ou de fabricação dos próprios feirantes.

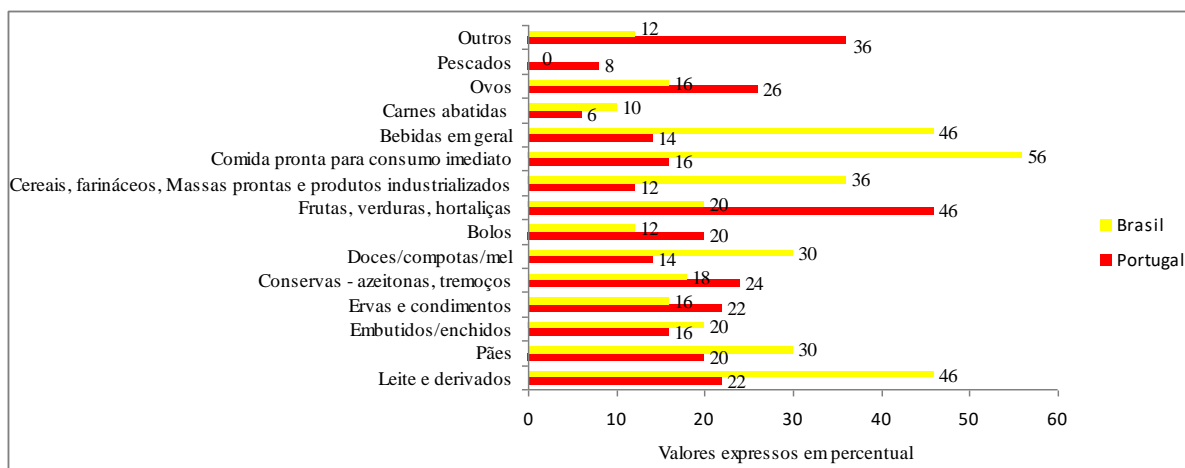
Quando se perguntou aos entrevistados o que os levaram a serem feirantes, 50% em Portugal e no Brasil, 42% disseram que essa atividade é um complemento de renda familiar.

As outras respostas à mesma questão foram, em Portugal, 36% por estarem desempregados, e 26% como sendo esta a única ocupação. No Brasil, 20%, dos feirantes responderam estar na atividade por desemprego, e 30% disseram ser a única ocupação dos mesmos. Além destes percentuais, para os dois países 44% em Portugal e 8% no Brasil responderam para “o que os levaram a serem feirantes”: escoar produtos próprios, venda direta sem intermediários e maiores ganhos, continuação de atividade familiar, sonho pessoal, paixão por produtos orgânicos e estarem aposentados (reformados). Percebe-se com esses dados coletados que em Portugal o fato dos feirantes terem idade mais avançada e estarem também a maioria aposentados (reformados), os mesmos fazem da feira a única ocupação de trabalho tendo os próprios produtos a fonte de melhoria de sua renda e em complementação de sua aposentadoria (reforma).

Em Portugal o produto mais vendido são os vegetais, entre estes frutas, verduras e legumes (46%), enquanto que no Brasil para este quesito de venda ficou em apenas 20%, desrespeitando a normativa brasileira, que cita que o uso das barracas é disciplinado com no mínimo 50% (cinquenta por cento) destinadas à venda de frutas, verduras, raízes e bulbos, tendo os produtores rurais e as sociedades constituídas de produtores para o comércio de produtos de sua cultura e industrialização rural comprovada prioridade como feirantes.

Para Portugal que não há essa obrigatoriedade de percentual de produtos, percebe-se que os feirantes realmente trabalham com produtos de plantio próprio (Gráfico 3).

Gráfico 3: Produtos comercializados nas feiras





O maior percentual de produto vendido no Brasil foi de 56% correspondente a comida pronta para consumo imediato, enquanto que em Portugal esse valor é de 16%. Isso comprova as características das feiras livres de Foz do Iguaçu, onde o consumidor faz do momento da feira um passeio, sendo muitas vezes estas em período noturno, como já citado anteriormente por Winckler (2017) sobre o comércio como as feiras livres nos espaços públicos, serem “(...) principalmente no período noturno, em busca de atender aos públicos mais distantes, reunir famílias e amigos, sobre tudo nos fins de semanas, destino para quem busca lazer, entretenimento e alimentação, próximo de sua moradia.”

Se analisarmos os produtos vendidos e percentuais apresentados em relação ao Brasil, vê-se claramente que em Portugal as feiras livres têm mesmo a característica antiga de venda de produtos próprios, como bem relatou Sousa (2004), Marx & Engels (s/d), dizendo que a formação de excedentes de produção é “a principal causa da origem das feiras” independentemente da época que atuarem, ou senão vejamos:

Os valores representados a seguir são para Portugal e Brasil respectivamente: ovos - 26% e 16%; leite e derivados 22% e 46%; bolos 26%, sendo aqui destacado o fato de produzirem em Portugal muitos bolos tradicionais e 12% para o Brasil; conservas em geral 24% e 18%, ervas e condimentos 22% e 16%, embutidos 16% e 20%, bebidas 14% e 46% o que justifica na venda de comida pronta para consumo imediato no Brasil; doces e compotas 14% e 30%, pães 20% e 30% e pescados 8% e 0% no Brasil.

A venda de produtos a base de pescados nas feiras livres em Portugal, vale aqui ressaltar, que a ASAE faz restrições em suas normativas, o que se percebe que os feirantes não estão nesse quesito atendendo à suas leis. No Brasil este produto não é aceito para venda em feiras livres e verificando-se, portanto o atendimento à legislação brasileira.

Os outros produtos citados como vendidos pelos feirantes em Portugal foram: café biológico, amendoim, frutos secos, azeites (um dos produtos mais vendidos), carnes secas e salgadas, aves vivas, cogumelos, pedras energéticas com 36%, e no Brasil, café biológico, amendoim, frutos secos, azeites, carnes secas e salgadas com 12%.

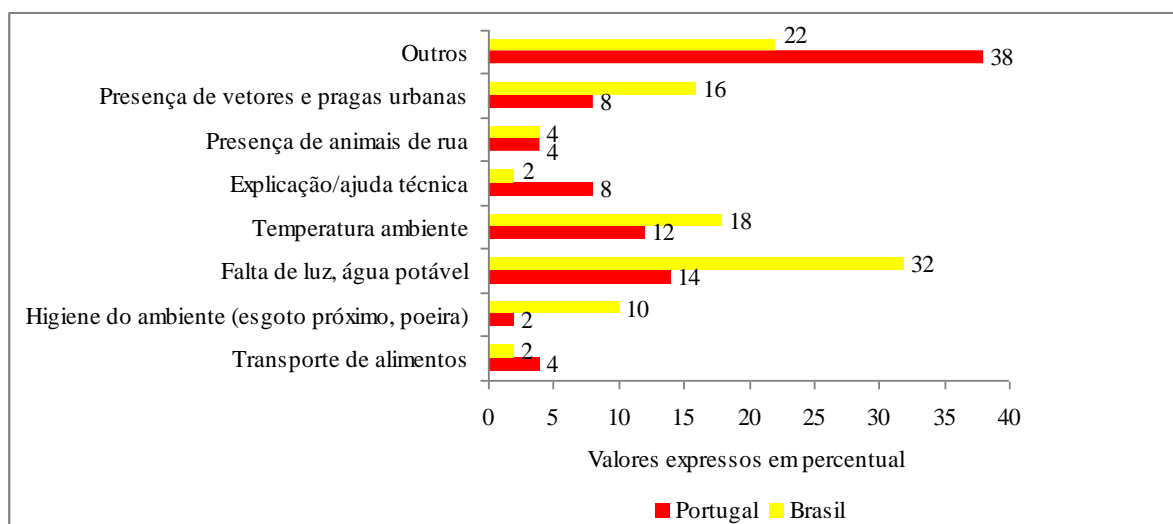
c) Dificuldades encontradas quanto à atividade de feirante:

Quando foi perguntado aos feirantes se encontravam alguma dificuldade durante as atividades na feira, as respostas abertas foram as que mais obtiveram percentuais em Portugal, com 38%, em relação a 22% do Brasil. Dentre as respostas citam-se: a distância da residência, a falta de organização e regras entre os feirantes, falta de banheiros, falta de estacionamento para os clientes, falta de estrutura fixa para armação das barracas, falta de divulgação.

Sobre a falta de divulgação, os feirantes reclamam de pouco apoio das políticas públicas quanto a divulgarem a existência das feiras e de seus produtos, principalmente os biológicos.

Já quanto à falta de luz e água potável, o Brasil obteve um percentual maior, ou seja, de 32% em relação a Portugal com 14%. O Brasil também obteve percentual maior em relação à presença de poeira e esgoto próximo à feira (10%), tendo em Portugal somente 2%. Porém, foi visualmente verificado pela pesquisadora, que as feiras em Portugal estavam em ambiente menos propício à exposição de alimentos, considerando que somente uma das feiras visitadas tinha piso com alcatrão, conforme demonstra o Gráfico 4.

Gráfico 4: Dificuldades no momento de atividade na feira



A temperatura ambiente foi outro ponto de destaque na reclamação dos feirantes, sendo os brasileiros os que mais reclamaram (18%) e os Portugueses

(12%). Obviamente se justifica pela temperatura, outro ponto de percentual maior para o Brasil em relação a Portugal, como a presença de vetores e pragas urbanas, 16% e 8% respectivamente. A temperatura ambiente em ambas as cidades dos países estudados, cito Coimbra e Foz do Iguaçu, são muito semelhantes como comparados no Capítulo 4, e no verão, esta temperatura na maioria do tempo varia entre 35 e 40°C. Considerando que o binômio tempo x temperatura são variáveis de grande importância na conservação dos alimentos e conseqüentemente na qualidade dos mesmos, que se deve sempre associar o fator temperatura ao fator tempo, para avaliar o grau de risco (Silva Jr, 2014), e que o ambiente estudado (feiras livres) requer ambiente natural com temperatura ambiente, um melhor monitoramento de alimentos ali expostos como produtos lácteos e carnes faz necessário, pois como visto, grande parte destes permanecem acima da temperatura de refrigeração adequada (5° C), ou abaixo de 60°C. O mesmo ocorre em alimentos mistos ou pré elaborados prontos para servir, que ali permanecem por mais que 3 horas consecutivas. Tais valores são preocupantes, pois os alimentos citados são excelente meio de cultura para microrganismos, o que os torna alimentos mais implicados em surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Numa pergunta aberta, no final do questionário, para efeito de comprovação das necessidades dos feirantes, perguntou-se: “Há algo que você gostaria que fosse implantado pelos órgãos governamentais que facilitaria seu trabalho nas feiras?” As respostas basicamente comprovaram as necessidades do Brasil em acesso a água potável (94%), banheiros (94%) e energia elétrica (46%), que para Portugal os percentuais foram de: acesso de água potável (8%), banheiros (18%) e energia elétrica (14%). Logo, o aparato de pontos de energia e água potável solicitado pelos feirantes e detectado nos questionários, é de urgente necessidade como forma de minimizar o impacto causado pelo risco de expor o alimento e levar o consumidor ao dano de sua saúde, além de melhor cumprimento das normativas exigidas pelas políticas públicas.

Há um dado interessante a se discutir, onde já se percebe a presença (ou não) da participação das políticas públicas que regem o ambiente das feiras estudadas. Portugal nesse quesito superou negativamente com 8% em comparação a 2% no Brasil na resposta “dificuldade com apoio na explicação e ajuda técnica”. Nesse caso a pesquisadora acredita ser a metodologia aplicada pela ASAE onde a

mesma atua como autoridade administrativa especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização econômica, enquanto que no Brasil, além de fiscalizadora, reprimindo e impedindo irregularidades, a (AN) VISA atua com ações de capacitação, educação, informação e apoio técnico, sendo requisito para a entrada do feirante na área de trabalho tais formações, como já explicado no Capítulo 4, subitem 4.3.2. Percebe-se então que os feirantes “clamam” em suas reclamações esse apoio de explicação técnica em Portugal.

A exigência entre eles de ter os preços expostos, foi verificada pela pesquisadora, onde os próprios feirantes fiscalizam-se entre si, pois querem maior organização entre eles e igualdade de exigências. No Brasil esses quesitos ficaram em 38% e 24%. Já em relação a Portugal 2% foi o percentual para ambas as respostas.

Também se comprovou em Portugal a necessidade de apoio das políticas públicas em informação técnica e em treinamentos aos feirantes, onde os mesmos deram respostas bem superiores em relação ao Brasil neste item, sendo 30% em Portugal e apenas 2% no Brasil.

Portugal respondeu diferenciando-se em duas respostas: “estrutura para cadeirante” e “barracas mais seguras, e com melhores coberturas e uniformes”, tendo 4% e 16% de percentuais respectivamente, enquanto que o Brasil teve percentual de 0% para ambas as respostas. Talvez essas respostas sejam devido à idade apresentada pelos feirantes e pela própria população de Coimbra frequentadora das feiras livres, que poderá ser mais bem avaliada nos questionários destinados aos consumidores/clientes das feiras em estudo.

d) Atuação das Políticas Públicas envolvidas e exigências na atividade de feirante:

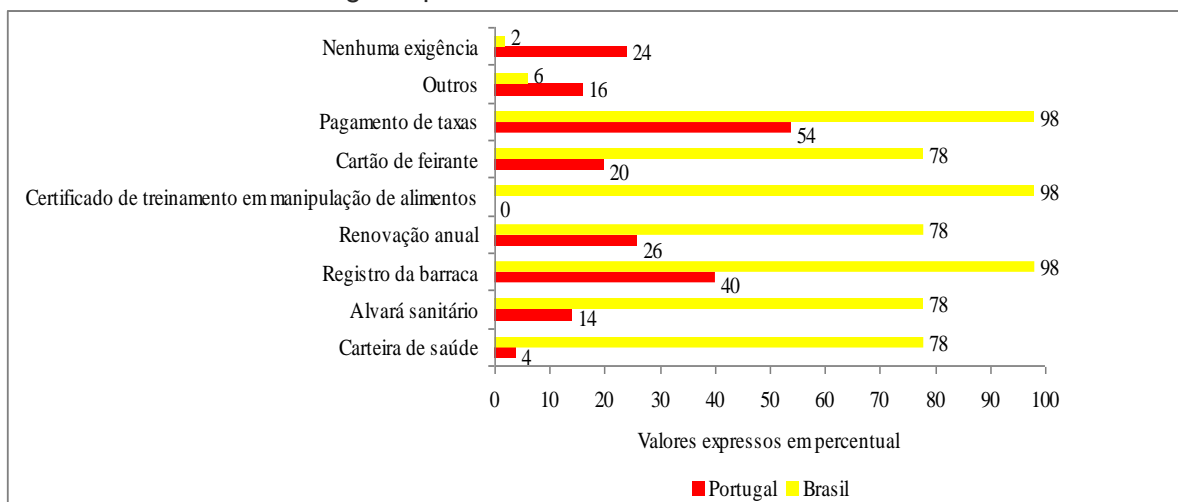
Nas respostas aqui captadas e mostradas através dos percentuais do Gráfico 5 a seguir, e pela interpretação de outras perguntas, percebe-se claramente a facilidade que Portugal tem em relação ao Brasil quanto aos requisitos para exercerem a atividade de feirante.

À luz de diagnosticar o grau de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e distribuídos comercialmente nas feiras livres, assim como os possíveis

riscos aos consumidores locais acerca de sua vulnerabilidade a esses eminentes riscos, pode-se verificar que o Brasil está à frente de Portugal quanto ao atendimento destes requisitos, uma vez que 98% das respostas dadas a “obrigatoriedade de certificado de treinamento em manipulação de alimentos foi detectada nos questionários aplicados. Além desses certificados ainda são exigidos no Brasil a carteira de saúde, com percentual de 78% de respostas, assim como 78% para necessidade de retirada de alvará sanitário”.

Para as mesmas perguntas obteve-se como respostas em Portugal 0%, 4%, 4% e 14% respectivamente a essas obrigatoriedades para os feirantes de Portugal, (Gráfico 5).

Gráfico 5: Documentos exigidos para a atividade de feirante



Em outra pergunta aberta, meramente comprobatória desses dados, perguntou-se: “O que as fiscalizações exigem normalmente no momento de uma vistoria à barraca?”

Os feirantes brasileiros em 100% responderam como sendo: comprovação de documentos, pagamento de taxas, higiene, qualidade e conservação dos alimentos, e comprovação de curso de manipulação de alimentos. As respostas dos feirantes portugueses se diferenciaram em percentuais para as mesmas respostas como: 28% para documentos, 14% para o pagamento de taxas, 42% para higiene e 16% em qualidade e conservação dos alimentos. Porém nada citaram em relação à exigência de comprovação de curso de manipulação de alimentos.

O percentual das respostas de exigência de “registro da barraca com 98%, renovação anual com 78%, pagamento de taxas com 98% e cartão do feirante com 78% de respostas brasileiras, em relação a Portugal, foram 40%, 26%, 54% e 20% respectivamente para as mesmas perguntas. Tais percentuais se confirmam quando os feirantes de Portugal responderam com 24% em relação a 2% do Brasil, que não lhes foi atribuídos nenhuma exigência de retirada de documentos.

Abre-se aqui uma interrogação por parte da pesquisadora para análise: afinal, cabe aqui o título de “paternalista” às Políticas Públicas brasileiras?

No modo de pensar da pesquisadora, essa é mais uma forma de educar da AN(VISA), exigindo a documentação antes da liberação pelos feirantes para suas atividades, e, conseqüentemente, a verificação de que com a capacitação, educação, informação e apoio técnico prévios, pode-se obter maior adequação e implementação quanto ao cumprimento das políticas públicas alimentares em vigor.

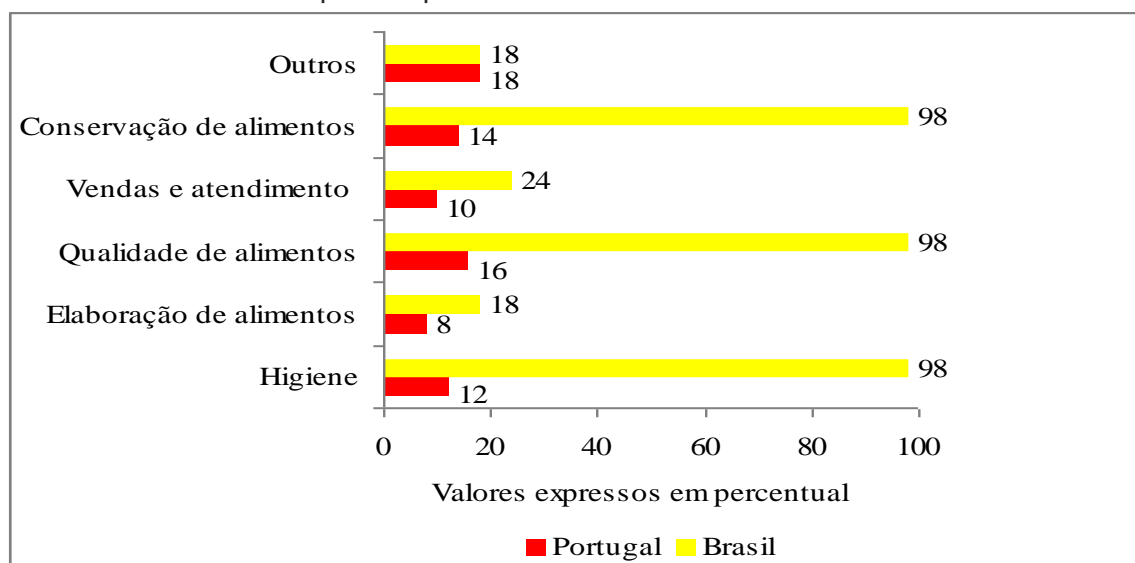
Os itens “exigências de preços expostos e aferição de balanças” obtiveram 10% e 14% em Portugal, e no Brasil, 24% e 30%.

As demais exigências diferentes em percentual de maior valor para Portugal em relação ao Brasil foram: certificado biológico dos produtos, documentos da empresa e rotulagem, que Portugal obteve 16% e o Brasil 6%, sendo a exigência do certificado biológico e da rotulagem dos produtos.

As respostas do Gráfico 5 se completam com as encontradas no Gráfico 6, onde os feirantes do Brasil demonstram ter tido maiores exigências das políticas públicas locais, para a execução de suas atividades.

Dentre os cursos exigidos com maiores percentuais no Brasil estão os de higiene, qualidade de alimentos, e conservação dos alimentos, todos igualmente com 98%, em relação a Portugal, que obteve como percentuais 12%, 16% e 14% respectivamente para as mesmas perguntas. Vale lembrar que estes cursos no Brasil fazem parte dos pré-requisitos para retirada da carteira de feirante.

Gráfico 6: Treinamentos prévios para atividade de feirante



Abre-se mais uma interrogação por parte da pesquisadora para as políticas públicas atuantes em Portugal: não faz parte da missão de atuação das Políticas Públicas de Segurança Alimentar, a implementação, o acompanhamento e preparação dos produtores/manipuladores locais com as normativas alimentares em vigor, de forma a conscientizar os atores envolvidos quanto a importância de seguir as normativas em seus métodos e técnicas, avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como disciplinar o exercício das atividades nos setores alimentares? Se sim, não seria lógica a necessidade de exigência para os feirantes, documentos e cursos preparatórios de sua atividade?

Sabe-se que a ASAE atua em Portugal como autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização econômica, e rege-se dentre os seus princípios, o da credibilidade com fiabilidade e confiança. Ora, vê-se claramente que os próprios feirantes relatam que não estão sendo acompanhados pelas políticas públicas, logicamente não iriam cumprir as mínimas exigências para atuação em suas atividades.

A maioria dos seres humanos cumpre corretamente suas obrigações se forem constantemente cobrados por lei. Como comprovação de tal afirmação, as respostas dadas e demonstradas nos percentuais onde em Portugal captou-se foi de 60% das respostas em relação a 76% do Brasil, que a frequência de fiscalização nas feiras pelas políticas públicas é esporádica, apesar de que em 18% no Brasil diz ter

sido fiscalizado mensalmente, em relação a apenas 6% em Portugal. Como resposta a “nunca passou por fiscalização” foi dada o percentual de 24% em Portugal e 2% no Brasil. Percebe-se que as fiscalizações das feiras de Portugal são mais “escassas” em relação ao Brasil.

Das outras respostas dadas para a pergunta “cursos exigidos” iguala-se Portugal e Brasil em 18% em respostas como: cursos de produção biológica, produtos aromáticos, transporte e manuseio de animais e fabricação de azeites.

Sobre a pergunta aberta “responde a algum órgão de fiscalização para colocação da barraca na feira?” essa pergunta teve o propósito de comprovação do conhecimento (ou não) dos feirantes quanto às políticas públicas envolvidas em sua atividade, e a confirmação das perguntas anteriores quanto o acompanhamento nas feiras livres.

Em relação às políticas públicas de segurança alimentar envolvidas nos países estudados, para Portugal, a ASAE teve 52% de resposta em comparação com a VISA do Brasil, com 98%. As demais respostas de relevância foram respectivamente para Portugal e Brasil: Prefeitura: 38% e 98%; Finanças: 10% e 98%. Para a pesquisadora, confirmam-se os relatos anteriores sobre o acompanhamento nas feiras livres pela ASAE e VISA, além de outros fatores como pagamentos de taxa, etc., já citados.

### 5.3.2 Os consumidores/clientes das feiras em estudo: Portugal e Brasil

#### a) Caracterização sócio-econômica:

Os questionários de pesquisa para os consumidores/clientes de ambos os países pesquisados contaram igualmente com 100 entrevistados, sendo 50 femininos e 50 masculinos em cada país.

A faixa etária dos consumidores/clientes entrevistados em Portugal demonstra que a idade acima dos 50 anos atingiu 52%, tendo sido entrevistado consumidor/cliente de 81 anos de idade; enquanto que no Brasil, o maior percentual também na idade acima dos 50 anos foi de 66% e a maior idade dos entrevistados foi de 80 anos.



A menor faixa etária em Portugal foi de até 30 anos com 6% e no Brasil, 12% também de até 30 anos. Considerando que os maiores percentuais estão em idades mais avançadas, isso reflete a maioria do atual consumidor/cliente das feiras livres estudadas.

Também foram questionados os locais de residência dos consumidores/clientes e em Portugal, verificou-se que 62% eram provenientes de Coimbra e os demais de cidades como: Aveiro, Miranda do Corvo, Coruña, Figueira da Foz, Condeixa, Pova do Pinheiro, Brasil, Lousã e da Ilha da Madeira.

Já no Brasil, o percentual máximo foi de 64% para moradores de Foz do Iguaçu, mas também foram encontrados consumidores/clientes de Santa Teresinha de Itaipú, Santa Helena, Cascavel, São Miguel do Iguaçu, Ciudad del Este, Puerto Iguazu.

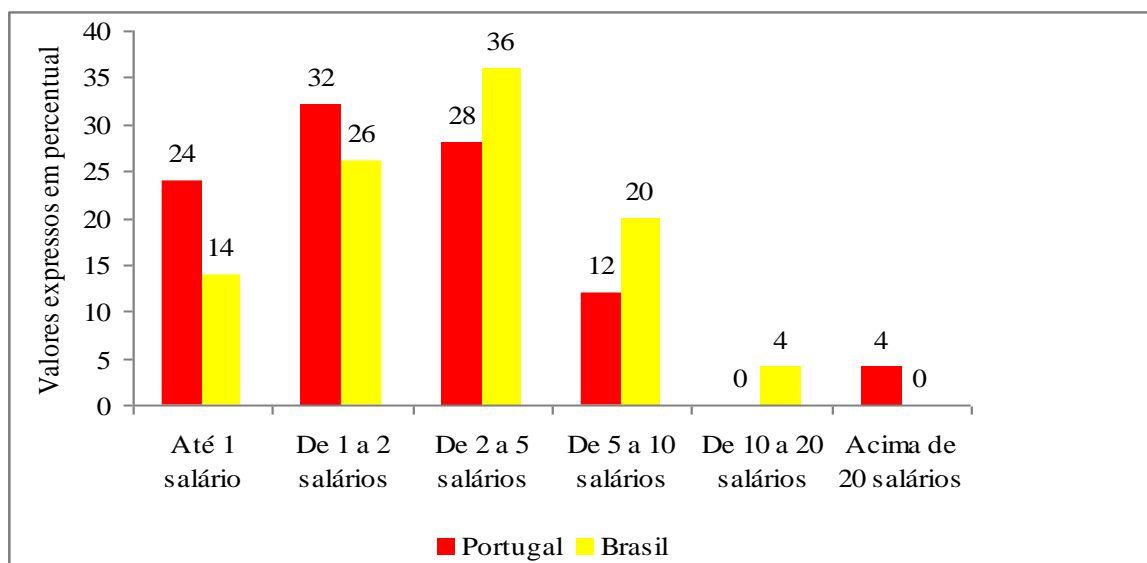
Como Coimbra e Foz do Iguaçu são cidades de muito trânsito de pessoas, ambas também obtiveram percentuais de turista podendo ser considerados representativos, tendo Coimbra com 18% e Foz do Iguaçu com 20%.

O nível de escolaridade dos entrevistados frequentadores das feiras livres de Coimbra equivale ao ensino fundamental (até o 9º ano) em 30% das respostas. Já no Brasil o nível de escolaridade teve maior percentual nos níveis de ensino médio (até o 12º ano) e superior com um percentual igual de 36% dos entrevistados. Constatou-se, porém a existência de em Portugal 20% terem nível superior, e 14% serem especialistas, 2% terem título de mestrado e ainda 8% serem doutores. No Brasil 16% apresentaram nível de especialistas, mas nenhum entrevistado teve níveis acima dessa titulação.

Quanto à renda dos consumidores/clientes entrevistados, Gráfico 7, em Coimbra o maior percentual apresentado ficou em 32% de um a dois salários mínimos locais, e no Brasil o maior salário apresentado (36%) foi de dois a cinco salários mínimos.

Em Coimbra a menor renda foi de 24%, e em Foz do Iguaçu 14%, ambos até um salário mínimo. Porém também foram encontrados entrevistados com salários em Coimbra acima de 20 salários mínimos (4%) e Foz do Iguaçu de dez a vinte salários mínimos igualmente 4%.

Gráfico 7: Renda dos consumidores/clientes



Considerando que a pergunta foi baseada no valor do salário mínimo local, ou seja, em relação ao salário mínimo de cada país pesquisado, apenas para título de comparação, atualmente (2018) o valor do salário mínimo brasileiro está em R\$ 954,00 e em Portugal este valor corresponde a € 580,00, tendo ambos sido fixados por seus dirigentes, sendo no Brasil o presidente Michel Temer e em Portugal o presidente Marcelo Rebelo de Sousa. Fazendo a conversão dessas moedas na tentativa de igualar tais valores, seria atualmente para o Brasil € 145,00.

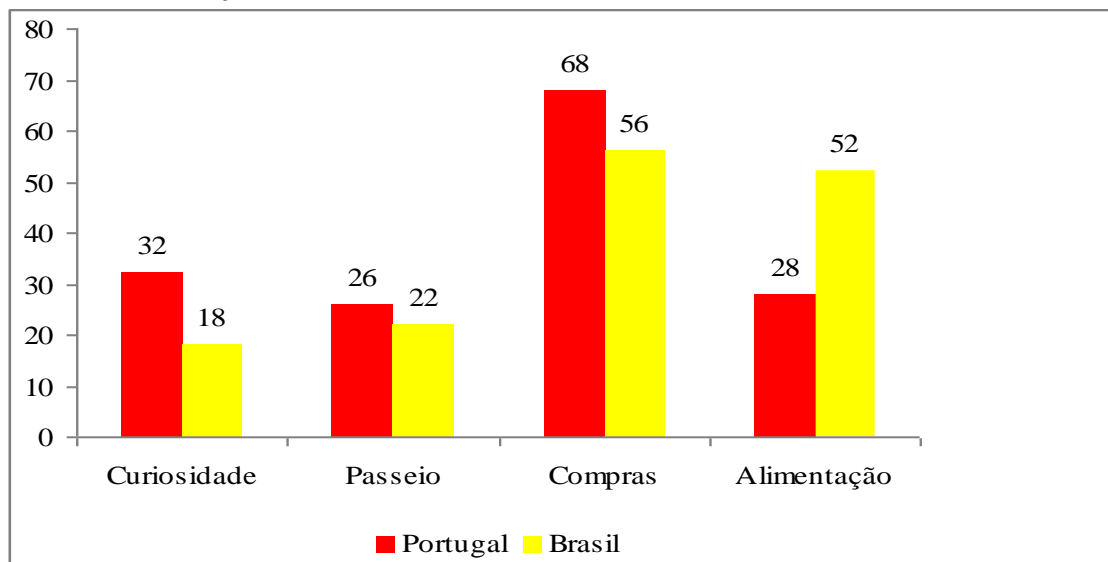
b) Motivação dos entrevistados quanto a visitar as feiras livres:

Na avaliação do nível de motivação dos consumidores/clientes (Gráfico 8), percebeu-se que pela frequência dos mesmos nas feiras, há grande interesse que as feiras continuem a fazer parte das atividades das cidades em estudo. Em ambos os países semanalmente as pessoas vão às feiras livres. Em Portugal, com um percentual de 44% e no Brasil com 38%.

Os motivos principais da presença dos consumidores/clientes foram: para compras – Portugal 68% e Brasil 56%; para usufruir dos serviços de alimentação – Portugal 28% e Brasil 52%, o que confirma as respostas anteriores dos feirantes quando citaram que no Brasil o maior percentual de produtos vendidos correspondente a comida pronta para consumo imediato; para passeio – Portugal

26% e Brasil 22% também confirmando com um bom percentual que as feiras locais são um atrativo e diversão para a população. E por curiosidade, 32% em Portugal e 18% no Brasil, talvez pela presença de turistas.

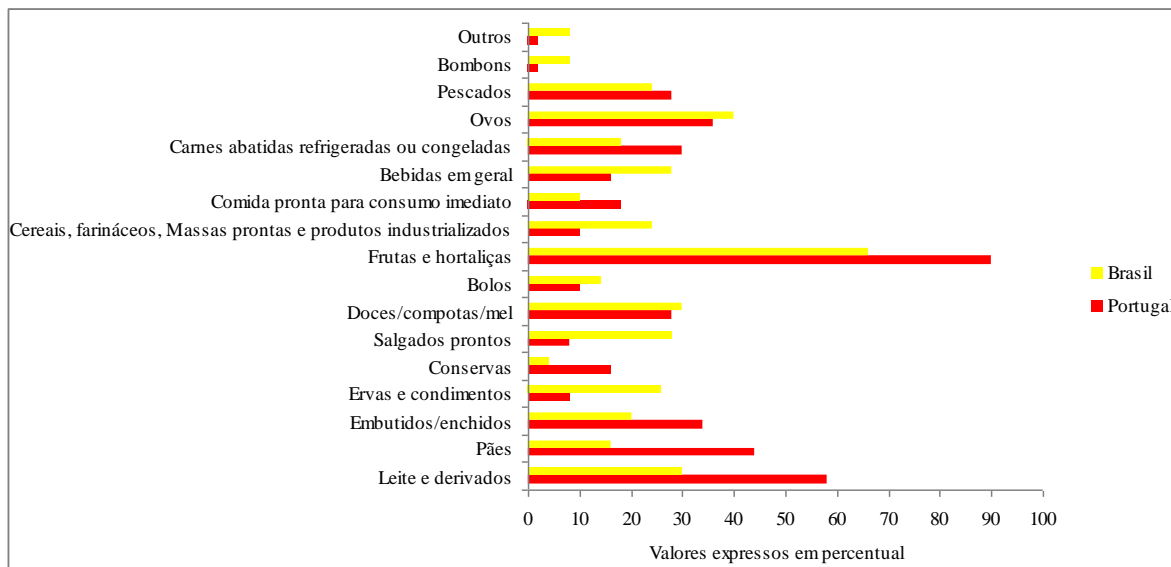
Gráfico 8: Motivação de visita às feiras livres



Em Portugal o produto mais comprado pelos consumidores/clientes são os vegetais entre frutas, verduras e legumes (90%), confirmando o que disseram os próprios feirantes sobre suas vendas.

No Brasil, para este quesito de compra o percentual foi de 25%, sendo um percentual que pode ser considerado alto, o que mostra outra procura de produto pelo consumidor brasileiro além da comida pronta para consumo imediato, mas que as feiras brasileiras estão erradamente segundo suas normas com pouca demanda, Gráfico 9.

Gráfico 9: Alimentos consumidos/comprados pelos clientes nas feiras livres



Dentre outros produtos que se destacam como procurados pelos consumidores/clientes estão: leite e derivados 58% em Portugal e 30% no Brasil; ovos 36% em Portugal e 40% no Brasil; pescados 28% em Portugal e 0% no Brasil, o que reafirma a não aceitação desse produto para venda nas feiras pela VISA e a venda nas feiras livres em Portugal, onde a ASAE faz restrições em suas normativas. Embutidos 34% em Portugal e 20% no Brasil; ervas e condimentos 8% em Portugal e 26% no Brasil; conservas em geral 16% em Portugal e 4% no Brasil; carnes abatidas 30% em Portugal e 18% no Brasil.

- c) Mensuração da percepção dos consumidores/clientes acerca de sua vulnerabilidade a eminentes riscos, e avaliação do grau de satisfação aos produtos e serviços prestados nas feiras livres.

Diante de inúmeras irregularidades detectadas nas feiras analisadas, entre elas podendo-se citar: más condições de higiene dos equipamentos, falta de higiene pessoal dos manipuladores/feirantes assim como dos próprios consumidores/clientes, estrutura precária e falta de padronização das barracas, comercialização de produtos não autorizados, temperatura de conservação inadequada dos alimentos, resíduos de lixo dentro das barracas, além de verduras e

frutas comercializadas diretamente no chão. Logo, este tópico será desenvolvido e avaliado mais detalhadamente através de fotos e comentários no capítulo 6.

d) Mensuração do conhecimento dos consumidores/clientes acerca das políticas públicas e apoio das mesmas à população.

Quando em pergunta aberta foi questionado aos consumidores/clientes se eles saberiam informar qual órgão/entidade ou autoridade responsável procurar para notificar caso tenha algum dano de saúde provocado por alimentos das feiras livres, obteve-se como resposta: Vigilância Sanitária, sendo em Portugal 44% e no Brasil – 56%. Isso denota a importância das políticas públicas estudadas no acompanhamento do ambiente de feiras livres.

### 5.3.3 Os atores das políticas públicas: Portugal e Brasil

a) Caracterização sócio-econômica:

Os questionários de pesquisa para os atores das políticas públicas de ambos os países pesquisados contaram igualmente com 5 entrevistados, indiferentemente do sexo.

A maior faixa etária dos atores das políticas públicas em Portugal apresentada foi, acima dos 50 anos (53 anos), num percentual de 40% dos entrevistados, tendo sido um entrevistado de 40 anos de idade; igualmente no Brasil, acima de 50 anos (62 anos), sendo este de 60%, e a menor idade dos entrevistados foi também igual a Portugal de 40 anos.

O nível de escolaridade em Portugal dos atores das políticas públicas entrevistados equivale ao ensino superior de 40%, apresentando também profissionais especialistas (40%) e doutores (20%). Já no Brasil essa titulação dos profissionais foi de 20% para nível superior, 60% para especialistas e também 20% para doutores.

Quanto à renda dos entrevistados, em Portugal os percentuais de dois salários (€ 1.164,00) a cinco salários (€ 2.900,00), e de cinco a dez salários (€ 5.800,00) se igualaram em 40%. Contando com um salário mínimo (€ 580,00) 20% dos entrevistados, o que é de causar estranheza, considerando que 40%

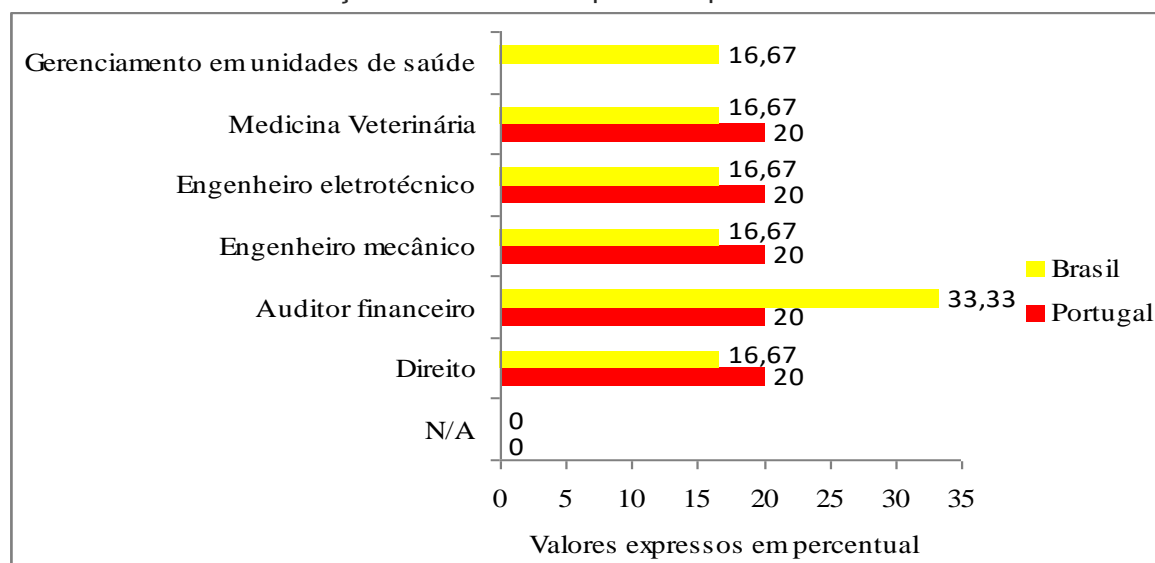
responderam ter no mínimo nível superior, e o cargo do citado entrevistado era inspetor, sendo este engenheiro mecânico. Respostas assim deixam a pensar não serem verdadeiras no ponto de vista da pesquisadora. No Brasil os entrevistados com dois salários (R\$ 1.908,00 ou (€ 477,00) a cinco salários mínimos (R\$ 4.770,00 ou (€ 1.192,50) apresentaram 60% e de cinco a dez salários mínimos (R\$ 9.540,00 ou (€ 2.385,00), (40%).

Em relação à função dos entrevistados dentro do órgão de política pública, em Portugal 40% afirmaram ser inspetores de rua, atuando no núcleo de investigação criminal e chefes de equipe multidisciplinar no mesmo percentual de 40%. E em percentuais iguais de 20% disseram ser instrutores, inspetores superior em concreto e inspetores chefe. No Brasil os cargos se distribuíram em: 40% disseram ser técnicos em vigilância sanitária e técnicos em vigilância sanitária sênior, e 20% técnico em alimentos sênior.

No tocante à área de formação dos entrevistados (Gráfico 10), Portugal apresentou diplomas com percentuais iguais (20%) nas áreas de direito, auditor financeiro, engenheiro mecânico, engenheiro eletro técnico e medicina veterinária.

O Brasil por sua vez, igualou os percentuais com 16,67 % em direito, engenheiro mecânico, engenheiro eletro técnico e medicina veterinária, e teve 33,33% em auditoria financeira e apresentou um diploma diferente em gerenciamento em unidades de saúde, com 16,67% (Gráfico 10).

Gráfico 10: Área de formação dos atores das políticas públicas



Quando se perguntou sobre os documentos e exames médicos exigidos para exercer a função que atualmente trabalha, em Portugal, 60% foi o percentual citado para exames como: sangue, urina e psicológico, e 40% para exames de pulmão. A pesquisadora verificou durante os anos passados em Portugal, que a incidência de fumantes é realmente muito alta em relação ao Brasil. No Brasil, para os mesmos exames os percentuais foram: 60% para sangue, 20% para urina, 40% psicológicos e 20% para exames de pulmão. Em Portugal foram apresentados exames físicos com 20%, e no Brasil, esses exames não foram exigidos. Acredita-se que seja devido à função dos fiscais em Portugal estarem ligados a cargos também de polícia. Como documentos exigidos e apresentados em Portugal, as respostas foram para diplomas, certificado de escolaridade e de titulação com percentual de 80%. Já no Brasil, foram exigidos documentos diferentemente de Portugal, tais como: exames de fezes (20%), 40% para certificados de treinamentos em manipulação de alimentos e 100% em documentos como diplomas, certificado de escolaridade e de titulação.

Aqui vale atentar para três detalhes: Em Portugal nem todos tiveram a exigência de apresentação de comprovação de titulação e no Brasil, os certificados de treinamentos em manipulação de alimentos já demonstra o foco de trabalho a qual será destinado o funcionário do órgão público em questão. Por fim, nenhum órgão solicitou exame dermatológico dos funcionários, o que para a pesquisadora faz-se necessário, considerando que o manipulador de alimentos é um dos principais veículos de contaminação e (insegurança alimentar). Silva Junior (2014) reforça tal pensamento quando cita que apesar de várias serem as origens da contaminação dos alimentos é o manipulador uma das principais causas de disseminação de enfermidades de origem alimentar, pois seu estado de saúde e suas práticas higiênicas influenciam em cada operação realizada. E sabe-se que, como prática nas funções dos fiscais, há o contato com os alimentos no momento da fiscalização.

b) Motivação e conhecimentos dos entrevistados no órgão de política pública:

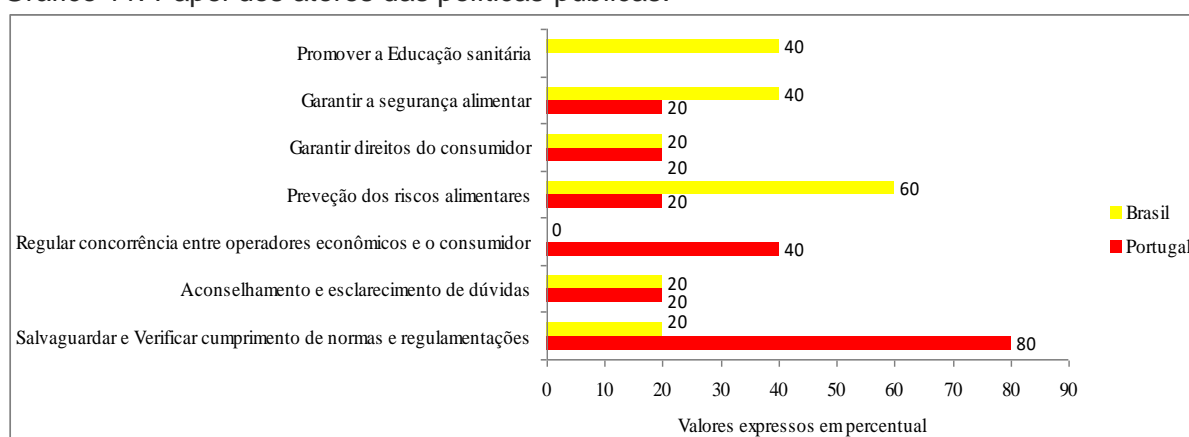
Como forma de saber uma das motivações dos atores das políticas públicas, perguntou-se o que o levou a ser funcionário do órgão fiscalizador. Em Portugal as respostas se dividiram entre: 20% estabilidade, e 40% para minha área de formação

e continuidade de carreira, além de gosto pessoal. No Brasil, a estabilidade apresentou peso maior, com percentual de 57,14%, para área de formação (28,57%), e continuidade de carreira além de gosto pessoal, 40%. Para a resposta “valores ganhos” nenhum entrevistado se prontificou a responder, porém, no Brasil, sabe-se que tais profissionais fazem parte de uma classe de elite em salários, podendo claramente ser verificado nos editais de concurso público, o que também comprovaria a alta resposta de 57,14% para estabilidade.

Quanto ao tempo de serviço dos entrevistados no órgão fiscalizador, este variou entre percentuais de 60% em Portugal para os que já trabalham de quinze a vinte anos, e 40% para os mais de vinte anos. No Brasil esse percentual foi de 100% para mais de vinte anos de serviço.

Em relação à pergunta “Para você, qual o papel/função do fiscal?” (Gráfico 11), salvaguardar e verificar o cumprimento de normas e regulamentações, e regular a concorrência entre operadores econômicos e o consumidor, foi em Portugal os maiores percentuais informados com 80% e 40% respectivamente, o que demonstra a própria missão da política pública ASAE. Já no Brasil, os percentuais de maior resposta foram: 60% para prevenção de riscos alimentares e igualando-se em 40%, garantir a segurança alimentar e promover a educação sanitária, também reafirmando a missão da (AN) VISA.

Gráfico 11: Papel dos atores das políticas públicas.



No que tange aos treinamentos para melhoria de qualificação dos atores entrevistados dentro do órgão de trabalho, em Portugal as respostas variaram em cursos como: específico de progressão de carreira, formação externa, específico de



carreira de inspeção superior, investigação criminal, formação treino em tiro, formação na área econômica, contrafação, código de processo penal, segurança de brinquedos, prática comercial, normativas comunitárias, segurança de produtos não alimentares, segurança alimentar, entre outros, o que fortalece a área de atuação da ASAE em duas vertentes, econômica e alimentar, e o já citado pelos atores da ASAE por suas inúmeras atuações, e onde a pesquisadora tenta mensurar a obrigatoriedade de envergadura de conhecimentos desses profissionais diante de sua atuação, como anteriormente comentado.

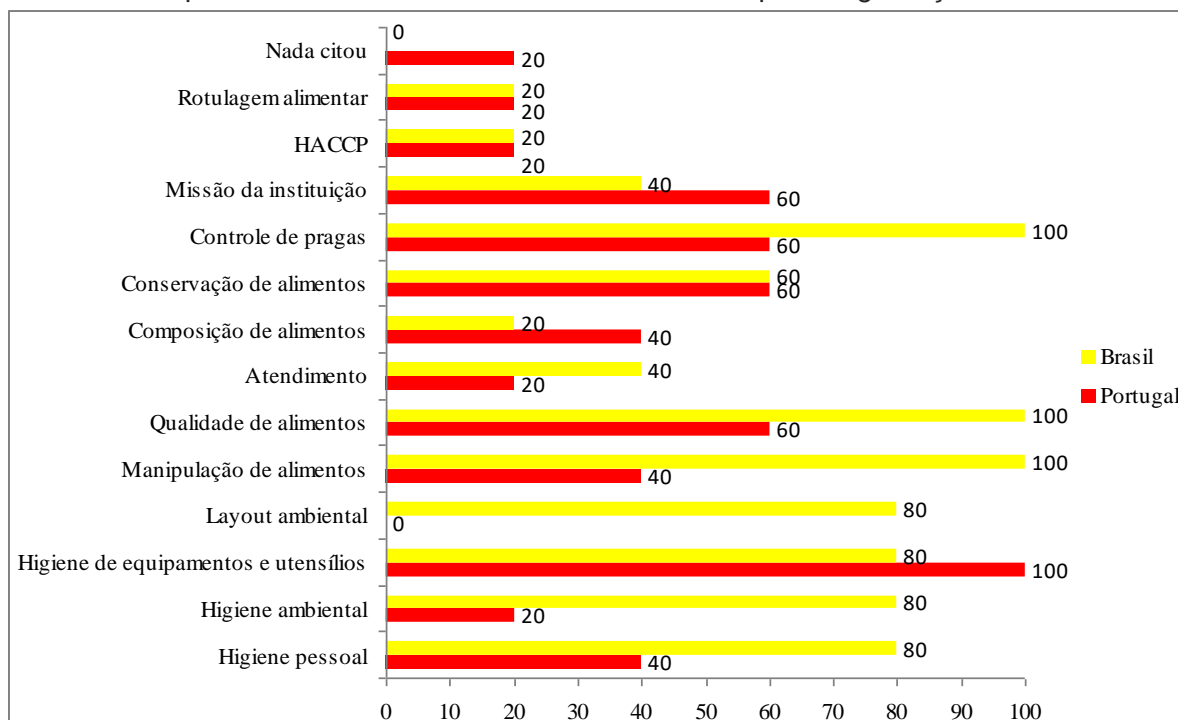
Para essa pergunta, os atores da política pública brasileira responderam sobre cursos voltados à área de alimentos e inspeção, que é a base de atuação da (AN)VISA, tais como: Curso de Segurança alimentar, de formação vigilância sanitária, específico de carreira de inspeção superior, curso sobre saúde do trabalhador e treinamento na área de legislação.

Como forma de saber os tópicos abordados nos treinamentos voltados para segurança alimentar no órgão de política pública, como é possível observar nos tópicos abordados nos cursos direcionados para a segurança alimentar em ambos os países analisados, em relação a Portugal, o maior percentual obtido foi de 100% no curso sobre higiene e equipamentos e utensílios, que no Brasil, os entrevistados obtiveram um percentual de 80%. Também 80% no Brasil apresentaram os tópicos: higiene ambiental, *layout* ambiental, e higiene pessoal, que Portugal apresentou: 20%, 0% e 40% respectivamente (Gráfico 12).

Neste percentual de 100% o Brasil apresentou nos tópicos: manipulação dos alimentos, qualidade dos alimentos e controle de pragas, que em Portugal os percentuais foram de 40%, 60% e 60% respectivamente.

Portugal destaca-se com 60% em tópicos como: conservação dos alimentos, onde se iguala ao Brasil, e missão da instituição. Já nesse último quesito o Brasil apresenta 40%. Os menores percentuais apresentados e iguais nos dois países foram de 20% para rotulagem alimentar e sistema HACCP. E como visto, a rotulagem é um dos problemas citados nas feiras e demonstrados por fotos.

Gráfico 12: Tópicos abordados nos treinamentos voltados para segurança alimentar



Sobre os treinamentos citados no gráfico anterior (Gráfico 12), os entrevistados de Portugal disseram que a cada ano faziam avaliação dos conhecimentos recebidos (80%), e o Brasil nada constou sobre o período anual, citando que as avaliações eram feitas sem período determinado, ou durante os treinamentos (60%).

- c) Forma de atuação e mecanismos utilizados pelos atores das políticas públicas no momento de fiscalização, sobre os produtos e serviços na área das feiras livres e com a comunidade:

Quando foi indagado aos entrevistados a frequência de fiscalização nas feiras livres, Portugal respondeu “esporadicamente” com percentual de 80% em relação a 60% do Brasil. Acredita-se que essa resposta seja em relação ao período dentro de um mês, considerando que em trinta dias, os percentuais apresentados em Portugal e no Brasil foram de respectivamente 20% e 40%. A pesquisadora pensa ser pouco o acompanhamento na área das feiras livres, o que é confirmado nas respostas anteriores pelos feirantes, onde em perguntas do tipo “frequência de

fiscalização nas feiras pelas políticas públicas” Portugal diz em 60% das respostas em relação a 76% do Brasil, que a frequência é esporádica. Vale lembrar também como forma de confirmação dessa falha das políticas públicas, respostas do tipo “nunca passou por fiscalização” dada em ambos os países, sendo 24% em Portugal e 2% no Brasil.

Com o intuito de levantar os mecanismos utilizados pelos atores das políticas públicas no momento de fiscalização, na área das feiras livres e com a comunidade, perguntou-se: “Existe um roteiro de fiscalização para avaliação dos produtos no momento da atuação de sua função?” Em ambos os países usam normas técnicas, decretos, leis, etc. apoiando a fiscalização no mesmo percentual (100%). Também seguem um roteiro por *check-list* igualmente em percentual de 60%. Porém em Portugal faz-se o uso de relatórios fotográficos num percentual maior que no Brasil, sendo estes: 60% e 40% respectivamente.

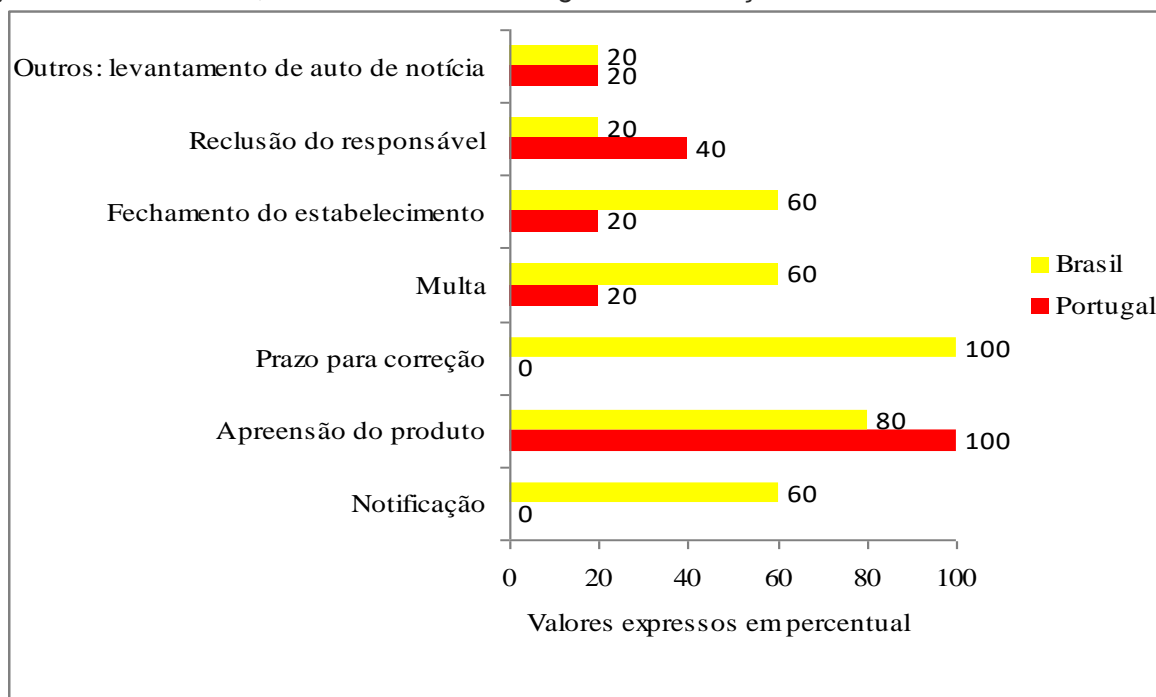
A observação visual no Brasil conta com um percentual maior em relação à Portugal, sendo de 80% e 60% respectivamente.

Perguntou-se aos atores das políticas públicas como atuavam numa fiscalização junto às feiras livres, diante de uma abordagem e verificação de atividade incorreta. Como resposta obteve-se: em Portugal, 100% faz a apreensão do produto inicialmente, em relação a 60% no Brasil, que inicia notificando o feirante (Gráfico 13). A apreensão do produto no Brasil é a segunda etapa da abordagem, e neste quesito obteve-se 80%.

O Brasil determina como terceira etapa, um prazo para correção da irregularidade, sendo em 100% dos casos, onde em Portugal, não existe tal prazo (0%). Na sequência dos fatos na abordagem, no Brasil aplica-se multa e fechamento da atividade (60%) e finaliza, em uma instância mais grave, com a reclusão do responsável e levantamento de notificação, ambos com percentuais de 20% nas respostas.

Portugal nas normas da ASAE é determinado como terceira e quarta etapas, a multa por irregularidade e o fechamento da atividade, ambos com 20%. Na sequência dos fatos a abordagem é finalizada com a reclusão do responsável (40%) e levantamento de auto de notícia de 20% nas respostas. Percebe-se que em Portugal a rigidez de fiscalização e ações diante dos feirantes é maior.

Gráfico 12: Forma de atuação dos atores das políticas públicas no momento de fiscalização junto às feiras livres, diante de uma abordagem e verificação de atividade incorreta

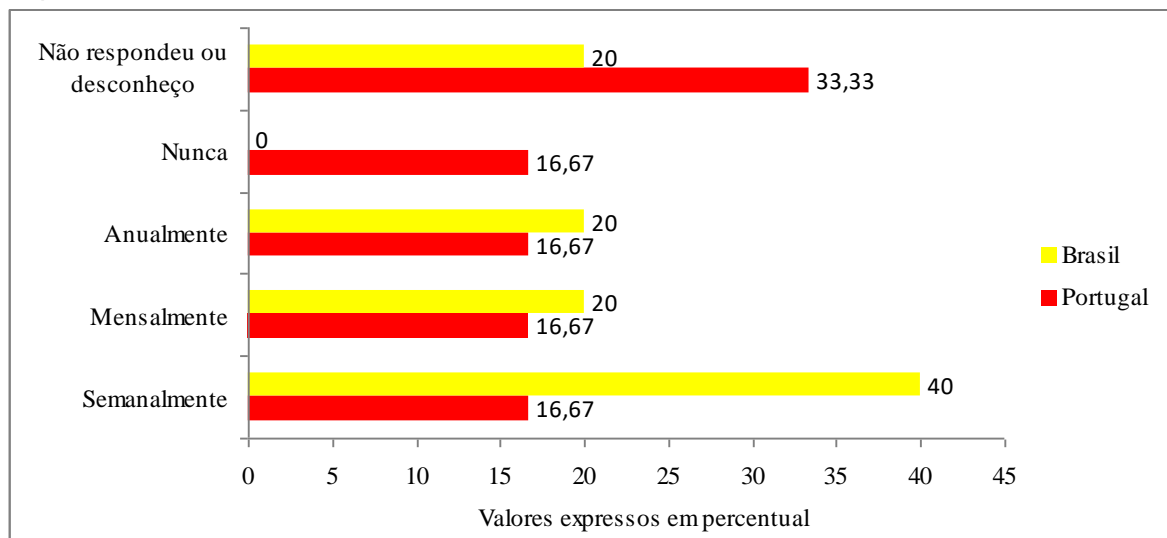


Tendo por finalidade levantar a participação das citadas políticas públicas junto à comunidade em apoio a minimizar os riscos e sua vulnerabilidade, além de sua conscientização, exemplificou-se alguns itens a serem escolhidos como: campanhas de conscientização de riscos alimentares, de prevenção e controle de doenças transmissíveis, treinamentos para manipuladores de alimentos, rotulagem de alimentos, lei sobre o fumo, etc. (Gráfico 14).

Em Portugal, as respostas semanalmente, mensalmente, anualmente e nunca obtiveram o mesmo percentual de 16,67%, além da resposta “desconheço ou não sabe responder” de 33,33%.

No Brasil, 40% reportam frequência semanal, já para mensal e anual 20%, e para a resposta “desconheço ou não sabe responder” um percentual de 20%. A resposta “nunca” não foi citada (Gráfico 14).

Gráfico 13: Frequência de atividades dos atores das políticas públicas diante da comunidade no período do último ano:



Fica aqui a indagação, estaria a comunidade brasileira procurando mais a política pública por sentir maior “abertura” diante das ações da VISA, enquanto que em Portugal a comunidade, assim como os feirantes, sente-se menos “à vontade” para procurar a ASAE?

#### 5.3.4 Pontos positivos, pontos negativos e impactos dos riscos alimentares nas feiras tradicionais populares em ambos os países estudados

Como pontos positivos numa maneira geral em ambos os países avaliados podemos apresentar (Imagens 01 e 02):

- Os feirantes em Portugal atualmente usam estratégias nos serviços, como por exemplo, sorteiam uma cesta de alimentos aos clientes coletados por todas as barracas, uma vez ao mês, como forma de fazê-los retornar à feira e como forma de fazer a feira um atrativo aos clientes locais;
- Nas feiras brasileiras há a presença de músicos nas barracas com alimentos tradicionais, como o vinho, queijos e pães, como se estivesse representando a cultura local também pela música, o que atrai e alegra o consumidor/cliente. Como inovação e melhoria na conservação dos alimentos, em Foz do Iguaçu um feirante fez utilização de ônibus como barraca de feira, adequando

prateleiras e seguindo as normas das políticas públicas de segurança alimentar; (Imagem 02):

- Os feirantes numa forma de reciclagem, minimização de custo e sustentabilidade ao meio ambiente, fazem a reciclagem e o reaproveitamento das embalagens;
- Os próprios feirantes fazem a divulgação das feiras e muitas vezes fiscalizam-se entre si;
- Como forma de adaptarem-se à vanguarda do comércio, os feirantes utilizam máquinas de cartões de crédito, o que também para o cliente é facilidade de pagamento; (Imagem 01):
- O ambiente das feiras livres está sendo utilizados para fins comunitários, como o de apoio à saúde da população; (Imagem 01):
- Alguns feirantes já atuam corretamente seguindo as normativas das políticas públicas, com uso de uniformes, EPI's, utensílios e revestimento em inox nas prateleiras, higiene e organização, além de apresentarem de forma visível ao cliente, o cartão de feirante, exigido nas legislações locais (Imagem 01);
- Em algumas feiras há atualmente melhor organização de espaços, em estrutura das barracas, pavimentação e comércio sem mistura de produtos (Imagem 01);
- Os feirantes oferecem produtos para degustação do cliente antes da compra;
- Atualmente há feiras livres em período noturno nos bairros, como atração turística para a cidade, e mais uma oportunidade de trabalho em horário noturno para os feirantes (Imagem 01);
- Há hoje nas feiras livres de ambos os países grande movimento da população, o que denota que essa tradição é continuada e que não deve se extinguir (Imagem 01);

Imagem 1: Pontos positivos encontrados nas feiras tradicionais populares em ambos os países estudados



Imagem 2: Utilização de ônibus como barraca de feira, adequando prateleiras e seguindo as normas das políticas públicas de segurança alimentar



Em relação aos pontos negativos encontrados e os impactos dos riscos alimentares nas feiras tradicionais populares em ambos os países estudados, estes serão citados e detalhados, no capítulo 6, através dos registos iconográficos captados pela pesquisadora e pela descrição dos dados obtidos nos questionários de pesquisa, tanto referente aos consumidores como aos feirantes.

#### **5.4 Considerações Finais**

Após avaliação dos dados obtidos consideram-se pontos praticamente iguais de necessidades em ambos os países estudados.

No que concerne aos cuidados necessários de acompanhamento das políticas públicas avaliadas - ASAE e VISA- no ambiente das feiras livres, é notório e urgente tal necessidade, não somente como forma de cumprimento às normativas locais, mas também como forma de prevenir e minimizar possíveis danos causados, mas não notificados pelos consumidores/clientes.

O consumidor por sua vez precisa criar conscientização, mudar seu comportamento, transformar conhecimentos, ativar percepções e principalmente atitudes acomodadas em benefício de sua saúde. Enfim, deixar de ser um receptor passivo e conseqüentemente vulnerável, e passar a ser ativo na participação em defesa de seus interesses, denunciando irregularidades ou abusos por parte dos produtores/distribuidores. Isso o irá colocar numa posição favorável em relação às obrigações das políticas públicas, além de deter mais informações técnicas necessárias no momento da aquisição de alimentos mais seguros.



## **CAPÍTULO 6**

### **REVELAÇÃO DA REALIDADE EM ESTUDO DA (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR E DO PERFIL DAS POLÍTICAS PÚBLICAS ALIMENTARES**

## 6.1 Introdução

O Secretário-Geral das Nações Unidas na cidade de Nova Iorque em 22 de Julho de 1946 decretou com estas palavras pontuais sobre a responsabilidade em relação à saúde da população e dos atores que interagem num sistema de Governo: o Estado, as políticas públicas e a própria população. Percebe-se pela data, a importância de tal tema pesquisado, analisando a atuação das políticas públicas de segurança alimentar entre dois “países irmãos” e em uma área visivelmente pouco acompanhada como as feiras livres.

Uma opinião pública esclarecida e uma cooperação ativa da parte do público são de uma importância capital para o melhoramento da saúde dos povos. Os Governos têm responsabilidade pela saúde dos seus povos, a qual só pode ser assumida pelo estabelecimento de medidas sanitárias e sociais adequadas (Constituição da Organização Mundial da Saúde (OMS/WHO), 1946).

## 6.2 Ocorrências de Disparidades Normativas de Ambas as Políticas Públicas: ASAE-PT e VISA-BR

Sabe-se que a responsabilidade pública pela saúde envolve não apenas o Estado, mas os mais distintos atores sociais. Segundo a OMS (1984) saúde é definida como "um estado de completo bem-estar físico, mental e social do indivíduo, e não apenas a ausência de doenças".

Germano (2003) enfatiza o conceito de promoção de saúde, incluindo a responsabilidade entre todos os atores envolvidos no tema, e diz que o fortalecimento das boas condutas sanitárias ocorre se as pessoas exercerem seus direitos e responsabilidades, modelando ambientes, políticas e sistemas de forma a conduzirem à saúde e ao bem-estar.

Na última década, vem sendo reportado por Senna (2008), fortalecendo o pensamento do autor, relatando sobre a atuação das políticas públicas envolvidas na qualidade de produtos e serviços e os riscos à saúde, diz que:

A vigilância sanitária é uma das mais antigas práticas de Saúde Pública do mundo moderno e suas ações estão historicamente associadas ao processo de regulação, monitoramento e fiscalização

---

de produtos e serviços, com a finalidade de prevenir e reduzir os riscos à saúde individual e coletiva. Não é à toa, portanto, que a face punitiva seja a mais visível e imediatamente associada ao termo. No entanto, em décadas recentes, a vigilância sanitária tem tido suas funções, responsabilidades e atribuições enormemente ampliadas, consequência de diversos processos socioeconômicos e político-institucionais.

No momento de coleta de dados empíricos em uma das instituições de política pública, cito ASAE, em Portugal, a pesquisadora verificou exatamente essa enorme ampliação das funções da citada política pública, onde a mesma numa forma de abranger e estabelecer as interfaces entre os conceitos e práticas na distribuição das funções e atuações dos seus funcionários/fiscais, faz uma mescla de seus conhecimentos e titulações enfatizando o caráter não só multidisciplinar<sup>15</sup> ou interdisciplinar<sup>16</sup> dos diplomas ali contratados, mas, transdisciplinarizando-os<sup>17</sup>, o que não ocorre na instituição de política pública brasileira observada, onde a mesma limita-se a fazer a multidisciplinaridade e interdisciplinaridade dos conhecimentos entre seus funcionários/fiscais.

Tal fato foi detectado através das entrevistas e aos funcionários/fiscais e em conversas informais, onde a pesquisadora verificou ter a ASAE funcionários com diversos diplomas como: medicina veterinária, direito, engenharia eletrotécnica, nutrição, engenharia alimentar, engenharia mecânica, auditoria fiscal financeira,

---

<sup>15</sup> Multidisciplinaridade: ocorre quando há mais de uma área de conhecimento em um determinado projeto ou propósito, mas cada uma delas mantém seus métodos e teorias em perspectiva. Serve para resolver problemas imediatos e não possui foco na articulação e nos ganhos colaborativos. O multidisciplinar pode ser um conjunto de conhecimentos que são estudados de maneira simultânea, mas sem a necessidade de estarem relacionadas entre si.

<sup>16</sup> Interdisciplinaridade: Neste caso, mais de uma área de conhecimento se une em um projeto comum, com um planejamento que as relacione. Durante o processo, estas áreas trocam conhecimentos e enriquece ainda mais as possibilidades. Como resultado, há um novo saber, menos fragmentado e mais dinâmico.

<sup>17</sup> Transdisciplinaridade: trata de uma única questão a partir de uma perspectiva plural, na coordenação dos conhecimentos em um sistema lógico que permite o livre trânsito de um campo de saber para outro, e onde considera que nenhum conhecimento é mais importante que o outro, mas sim, todos são igualmente importantes. É a relação entre os diversos saberes das ciências (exatas, humanas, artes, etc) numa democracia cognitiva. <https://pt.slideshare.net/silsiane/multidisciplinariedade-interdisciplinaridade-e-transdisciplinariedade-presentation>

entre muitos outros, assim como a (AN)VISA, sendo igualmente comprovados no ato da contratação em ambas as instituições.

Também foi verificado que os entrevistados da ASAE no ato do ingresso na instituição passam por formação através de curso teórico/prático de 1(um) ano, onde são treinados para as normas internas da instituição, além de já terem pleno conhecimento em sua área de formação superior. Porém, outros profissionais também podem ingressar na instituição para o cargo de “fiscais de campo” mesmo sem terem formação à nível superior. No Brasil, a (AN)VISA também faz um treinamento entre os funcionários para repasse de suas normas gerais, porém, não aceita o ingresso para o cargos de fiscais de campo sem que o profissional tenha concluído um curso de graduação, o que amplia os conhecimentos em sua área de atuação na instituição, sem sobrepor a formação e áreas de conhecimento, locando seus funcionários para áreas diversas e diferentes de sua formação de base.

Exemplificando: na (AN)VISA um profissional da área de saúde não atua na fiscalização da área de ciências exatas ou outras, logo, um nutricionista jamais terá atuação na verificação de uma construção civil, ou direito, etc., ou qualquer outra área que não seja voltada para alimentação. Assim, no Brasil, a (AN)VISA tem por norma contratar os seus funcionários/fiscais e fiscais de campo locando-os em suas áreas de conhecimento de formação, sendo esta de nível superior, no mínimo, de forma a não deixar margem de dúvidas no momento da execução de seus trabalhos junto à população.

Longe de tentar diminuir ou duvidar do nível dos profissionais fiscais de campo da instituição pesquisada de Portugal, a pesquisadora atenta a esse detalhe como forma de tentar mensurar obrigatoriedade de envergadura de conhecimentos desses profissionais (fiscais de campo), diante de sua atuação, quando, por exemplo, se deparar com um profissional licenciado/fiscalizado e com conhecimento pleno na área de atuação, sendo ele (fiscal de campo) de uma área completamente distinta à fiscalização a ser feita ou sem uma qualificação por formação superior na área a fiscalizar.

Pergunta-se, e se o fiscalizado for autuado (se ocorrer) e debater com propriedade a autoridade sanitária em questão, indo de encontro ao modo de atuação/fiscalização? Tal questionamento foi feito pela pesquisadora, tendo como resposta: “Temos que refazer a análise e voltar atrás, se for o caso!”.

Claro e vale aqui lembrar que, na instituição de política pública ASAE, os profissionais que atuam em determinadas competências como, por exemplo, nos laboratórios de análises de alimentos ou os que dão laudos da área de direito são todos de formação em nível superior, e à esses se destinam os laudos finais periciais da instituição.

Porém, sobre os citados fiscais de campo da ASAE, fica a indagação: mesmo considerando que cada função possui suas competências essenciais bem delineadas, o conhecimento técnico desenvolvido com cursos e treinamentos dentro de uma instituição, ainda que desse porte, pode superar uma formação plena de um profissional, ao ponto de dar-lhe poderes de julgar e condenar uma área de formação que não lhe compete no momento de uma fiscalização? Para a pesquisadora essa metodologia de trabalho deveria ser repensada, pois acredita que além da sobrecarga de obrigações desses profissionais, o conhecimento técnico é sim muito importante, mas sozinho não é o suficiente para tal nível de atuação.

A ASAE em conversa informal citou que em momentos de dúvidas nas fiscalizações de campo, tais fiscais serão sempre apoiados por profissionais da instituição com conhecimentos em formação de nível superior. Não seria mais plausível fazer a contratação desse grupo de fiscais já com exigência de nível superior?

Outro ponto verificado de disparidade entre as instituições de políticas públicas analisadas no momento do estágio, foi a característica “paternalista”<sup>18</sup> - assim intitulado pela ASAE em relação à (AN)VISA- que o Brasil tem em seus métodos de trabalho.

Tal diferença pode servir de questionamentos quanto a algumas das disparidades das leis dos órgãos competentes, no que tange por exemplo às ferramentas, e porque não dizer, metodologias, para implantação de ações que possibilitem desenvolver estratégias de cumprimento de suas normas por parte dos feirantes. Uma das metodologias vistas está na própria missão de ambas as políticas públicas, onde a ASAE atua em Portugal como “autoridade administrativa

---

<sup>18</sup> Paternalismo: Doutrina de acordo com a qual as relações, entre empregador e empregado, devem ser baseadas em normas familiares, sendo os empregadores completamente responsáveis pelos empregados. [Por Extensão] Política, é o sistema político que disfarça o autoritarismo através de medidas de proteção.

nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização econômica” enquanto que a (AN)VISA, tem dentro de sua missão além de fiscalização, a capacitação e/ou educação, como forma de apoio técnico às áreas fiscalizadas.

Melhor explicando, como cita a regulação sanitária brasileira de acordo com o site <http://www.saude.pr.gov.br>:

Educando e orientando: é o poder pedagógico e educacional, ou seja, é a capacidade que os profissionais da ANVISA possuem para orientar e educar em Vigilância Sanitária toda a população a respeito dos hábitos de saúde, compra de produtos e prevenção de doenças.

É de extrema importância saber que o fator treinamento/capacitação vai muito além de transmissão e uniformização de leis e conhecimentos de mercado. Engloba também obter aptidões e mudanças de atitudes, modificação de hábitos inadequados, além de motivação da equipe de trabalho para melhorias na qualidade dos produtos e serviços prestados. Segundo Germano (2003),

O aspecto primordial do treinamento consiste em visar não somente aquisição de conhecimentos, mas mudança de comportamentos que o indivíduo internalizou desde a mais tenra idade e que fazem parte de sua cultura, mediante atividades variadas e participativas.

Ora, assim como há grande rotatividade nos setores de trabalho das políticas públicas em questão, acarretando sempre nova necessidade de treinamentos sendo estes específicos ou não a sua área de atuação, não deveria ser norma primária das políticas públicas a inicialização dos feirantes em conscientização/atualização da teoria com a prática da função que desempenhará na área das feiras? Não seria essa uma ferramenta importante que contribuiria como incentivo e de forma pontual para a cobrança de cumprimento de normas por parte dos feirantes, conseqüentemente na melhoria da qualidade, bem como minimização dos riscos de contaminação dos produtos e serviços por eles praticados?

“Na inserção dos produtos e serviços ao mercado de trabalho, nós partimos do princípio que, ensinar para depois poder cobrar o aprendizado é uma metodologia lógica e justa, como apoio inicial, além de minimizar os erros, uniformizando e “garantindo” a correta fonte e transmissão dos conhecimentos”,

assim se expressou uma profissional da política pública de segurança alimentar do Brasil, entrevistada em conversa fora dos questionários.

Germano & Germano (2015), descrevendo o papel do Estado nas legislações regulamentadoras alimentares mundiais citam que “a educação deve preceder a lei, pois, está por si só não melhora a higiene dos alimentos, e lançar regulamentos sem preparar o caminho é o mesmo que semear sem preparar a terra”.

Conhecendo a metodologia brasileira, a pesquisadora perguntou à profissional da ASAE, em conversa fora do momento de levantamento de dados por questionário: e se o feirante (ou qualquer outro comerciante) fiscalizado tiver nível de formação e área de trabalho inerente à sua atuação, sendo esta superior à formação da autoridade sanitária em questão, e debater reagindo contra a atuação da mesma quanto ao modo de atuação/fiscalização? Tendo como resposta: “Sempre em nossas ações vamos em número de três fiscais, tendo sempre um de nível superior para dar suporte, mesmo que este não seja da área de conhecimento a ser fiscalizada. E, caso haja uma contestação coerente por parte do autuado, temos que refazer a análise e voltar atrás, se for o caso!”.

Levantando outro ponto de disparidade entre as políticas públicas estudadas, a ASAE aplicou através do Decreto Lei n.º 156 de 15 de setembro de 2005, atualmente revisto e alterado através do Decreto Lei nº 74 de 21 de junho de 2017 o “Livro de Reclamações”, entrando em vigor no dia 1 de julho de 2017. Dentre os objetivos dessa revisão estão a simplificação e desmaterialização de procedimentos de forma a que os consumidores e usuários possam exercer o seu direito de queixa por via eletrônica, reforço dos direitos dos consumidores no exercício do respectivo direito de queixa, criação do formato eletrônico e, ainda, a diminuição dos montantes das coimas<sup>19</sup>, além de assegurar, aos consumidores e

---

<sup>19</sup> Uma coima é uma sanção aplicada a quem pratica uma contra-ordenação. Por exemplo, atirar lixo para a rua determina a aplicação de uma coima ao infrator. Não confundir coima com multa. A multa é uma pena (e, portanto do domínio do Direito Penal), é uma sanção criminal aplicada por um tribunal, implica um juízo de censura sobre o agente, além de muitas outras diferenças de regime que não cabe aqui acrescentar. Já a coima é aplicada por uma entidade administrativa e é axiologicamente neutra (isto é, não incorpora nenhuma consideração valorativa)

[http://www.portais.ws/index.php?page=art\\_det&ida=5730](http://www.portais.ws/index.php?page=art_det&ida=5730)

utentes vulneráveis, o pleno exercício do direito de queixa, sendo imposto ao fornecedor de bens ou prestador do serviço o dever de auxílio no preenchimento da reclamação. Porém, como medida inicial e melhor implementação do formato eletrônico do livro de reclamações, esta será implementada por fases e por setores de atividade econômica. O intuito desse recurso é que mesmo que a entidade a quem a queixa é enviada não possa solucionar a questão, esta forma de reclamar pode ajudar a evitar que outros cidadãos sejam prejudicados pelas mesmas razões.

O recurso de reclamação (Figuras 4 e 5) é aplicado da seguinte forma: reclamação é registrada no livro em três vias, onde o responsável do estabelecimento entrega ao cliente uma via, retém uma no livro, não podendo dele ser retirada, e envia a última, em até 15 (quinze) dias úteis, para a instituição de política pública em questão para apreciação que, após análise decide se deve ou não penalizar o estabelecimento ou instituição, podendo também o consumidor proceder ao envio da queixa para aquela entidade, para se assegurar de que esta chega ao destino.

Figura 4: Capa do Livro de reclamações

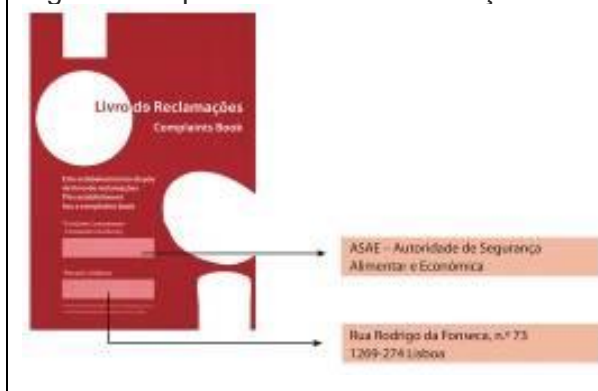


Figura 5: Vias de preenchimento



Fonte: ASAE

Vale ressaltar, e isso a pesquisadora achou um fator muito positivo das normas da ASAE, que, sempre que o livro de reclamações for solicitado ao estabelecimento, o proprietário não pode substituí-lo apresentando outro documento, assim como não é direito do proprietário pedir ao consumidor qualquer documento de identificação como condição para apresentá-lo. A negativa dessa apresentação



pode ser entendido como direito do consumidor em chamar a polícia, na tentativa de resolver a situação, podendo, numa segunda fase, dirigir duas reclamações escritas à entidade que tutela a atividade ou serviço pelo fato que originou o pedido do livro de reclamações, e pela recusa em o disponibilizar. Também poderá tal estabelecimento ser “enquadrado” na prática de contra-ordenações, podendo a este ser penalizado com coima de até €30.000,00 (trinta mil euros), atualmente e aproximadamente R\$ 113.000, 00 (cento e treze mil reais). Claro que para a área das feiras, esse método sendo aplicado, deverá ser adotado a coima de acordo com a média de recurso financeiro dos feirantes, como já se faz em Portugal, na opinião da pesquisadora.

A afixação da frase de fácil visibilidade da frase: “Neste estabelecimento existe livro de Reclamações” é obrigatória em todos os estabelecimentos com livro de reclamações, também devendo constar no cartaz, o nome do organismo competente para a apreciação da queixa.

Durante a estadia da pesquisadora em Portugal, foi verificado que o livro de reclamações é um dos meios mais fáceis e práticos além de comum em Portugal para a apresentação de queixas do consumidor, podendo o mesmo solicitá-lo e reclamar logo no local no momento da prestação de um serviço ou na compra de um produto e, sem nenhum encargo.

Atualmente este recurso de “direito ao consumidor ser ouvido”, é aplicado dentro de Portugal nos seguintes estabelecimentos: empreendimentos turísticos, restaurantes e bares, agências de viagens, turismo rural, espaços de jogo e lazer, campos de férias e termas, escolas e centros de exames de condução e centros de inspeção automóvel, clínicas, laboratórios, hospitais e centros de reabilitação privados, mediadoras imobiliárias e agências funerárias, instituições privadas de solidariedade social e serviços de apoio social e domiciliário, jardins de infância e creches, centros de atividades de tempos livres, lares e instituições com acordos de cooperação com os centros distritais de segurança social (como cantinas sociais, entre outros), cabeleireiros, institutos de beleza, estabelecimentos de tatuagens e colocação de piercings e ginásios; prestadores de serviços de transporte, telefone, água, gás, electricidade, acesso à internet e correios; lojas de venda a retalho e estabelecimentos de comercialização ou reparação de automóveis, postos de

abastecimento de combustíveis, parques de estacionamento, farmácias, lavandarias e engomadoras, recintos de espetáculos, seguradoras, mediadores e corretores de seguros, instituições de crédito e estabelecimentos do ensino particular e cooperativo. Demonstrando a amplitude de atuação da instituição de Política Pública estudada, o que já aponta como nova disparidade entre ela e a (AN)VISA no Brasil, como já citado anteriormente.

É possível verificar que, em momento algum, os estabelecimentos das feiras livres são citados, mesmo com toda amplitude de cobertura do Decreto Lei nº 74 de 21 de junho de 2017 em sua atual revisão e alteração. Contudo, a pesquisadora deparou-se com alguns dos entrevistados nas feiras de Portugal fazendo uso de tal recurso, e mais, reclamando de quem não o faz dentro das mesmas feiras.

Na visão da pesquisadora é válido o meio de comunicação entre a política pública, os estabelecimentos e o consumidor, e também seria nas feiras livres, inclusive como formas de apoio de descoberta de comércios ilegais, bem como permitir o conhecimento de danos causados com a segurança alimentar, estatisticamente, no caso das feiras livres locais. Seria muito valoroso para o Brasil adotar essa metodologia também em seus estabelecimentos, incluindo as feiras livres, uma vez que estão atualmente em processo de revisão de sua lei de atuação dos feirantes e estudo de minuta que dispõe sobre a oficialização das feiras livres no Município de Foz do Iguaçu, e outras providências.

Mencionando ainda mais disparidades percebidas entre as políticas públicas de segurança alimentar, é possível citar:

- A título de esclarecimento de termos, em Portugal, segundo a Lei 27 de 12 de Abril de 2013, que estabelece a atividade de comércio de feiras, essa atividade é denominada de “atividade de comércio a retalho não sedentária”<sup>20</sup>. Já no Brasil, mais especificamente em Foz do Iguaçu, o Decreto N° 16.786 de 5 de outubro de 2005 que Regulamenta o Exercício das Feiras Livres no Município, denominada essa atividade de Feira livre volante<sup>21</sup>.

---

20 Atividade de comércio a retalho não sedentária: a atividade de comércio a retalho exercida em feiras ou de modo ambulante. – Lei n.º 27/2013 de 12 de abril da Assembléia da República

21 Feiras Livres Volantes são unidades que se destinam à venda, exclusivamente a varejo, de produtos hortifrutigranjeiros e de industrialização rural, gêneros alimentícios, artigos de consumo,

- Em Portugal, a aquisição do cartão de feirante não o obriga a ter certos requisitos no ato de inclusão como feirante no órgão responsável. Já no Brasil, diferentemente da forma aplicada em Portugal, ocorrem exigências como, por exemplo:

- ✓ Comprovação de curso/palestra de manipulação de alimentos na VISA, ou em outro órgão liberado pela citada política pública para a execução;
- ✓ Carteira de Saúde atualizada, quando tratar-se da comercialização de alimentos.

A Imagem 3 ilustra essa obrigatoriedade, tendo sido adquirida recentemente de um feirante em estágio de retirada dos documentos.

Imagem 3: Frente (A) e Verso (B) da carteira de saúde exigida para atividade de feirantes em Foz do Iguaçu-PR-BR

The image shows two parts of a health card form. Part (A) is the front side, featuring a section titled 'PALESTRAS' with fields for 'Data', 'Assinatura', and 'Data' repeated three times. To the right, there is a logo of the Municipality of Foz de Iguaçu and the text 'SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA'. Below this is a box labeled 'Carteira de Saúde'. Part (B) is the back side, titled 'EXAMES', with similar fields for 'Data' and 'Assinatura' repeated three times. On the left side of part (B), there are fields for 'Nome', 'Endereço', 'Nome', 'Parede', and 'Assinatura', with some handwritten text and a signature.

Somente após o cumprimento desses requisitos, o feirante poderá adquirir o cartão de autorização da Fazenda Pública municipal, e para efeito deste, serão designados feirantes.

- Em Portugal, nas feiras livres é permitida a venda de produtos eletroeletrônicos, no Brasil não, além de que tem preferência para o uso das

asseio e outros para uso doméstico de primeira necessidade. Decreto- Lei nº 16.786 de 05 de Outubro de 2005 da Câmara Municipal de Foz do Iguaçu

Feiras Livres Volantes, os produtores rurais e as sociedades constituídas de produtores para o comércio de produtos de sua cultura e industrialização rural comprovada.

- No Brasil o uso das barracas é disciplinado com no mínimo 50% (cinquenta por cento) destinadas à venda de frutas, verduras, raízes e bulbos, diferentemente de Portugal, que não faz essa obrigatoriedade de percentual de produtos, apesar de ter sido detectado pela pesquisadora, que tal norma não é cumprida pelos feirantes no Brasil, conforme já citado no capítulo anterior;

- Sobre as infrações e penalidades aos feirantes exercidas pelas normas de políticas públicas em questão, aliada da Fazenda Pública, órgão de competência de sanções financeiras: No Brasil, segue a seguinte formatação:

I - advertência escrita, através de Notificação, onde conterà as determinações e providências que deverão ser adotadas para correção da irregularidade;

II – suspensão, pelo período de até 30 (trinta) dias;

III - multa, conforme previsto na legislação pertinente vigente; e por fim,

IV - cassação da licença, onde pena é aplicada após os procedimentos regulares, com amplo direito de defesa e contraditório ao feirante, sendo que ao feirante punido com cassação da licença, não lhe será outorgada nova licença.

- Já em Portugal, a ASAE e os órgãos envolvidos com a atividade de feiras no Território Nacional adotam a seguinte forma de aplicação de penalidades:

I- Perda dos bens pertencentes ao agente;

II- Interdição do exercício da atividade por um período até dois anos;

III- Suspensão de autorizações para a realização de feiras por um período até dois anos.

A VISA fiscaliza os estabelecimentos e, se encontrar riscos para a população, notifica como forma de educar e estabelece prazo para o cumprimento das determinações de melhorias para a empresa. Caso as determinações não sejam cumpridas, segue processo administrativo para punição. Essa inspeção sanitária e as devidas punições estão regulamentadas na Lei n. 6.437/1977 (Brasil, 1977).

Nesse tópico sobre a forma de aplicação das infrações e penalidades no Brasil, a VISA também recebeu o título de ter característica “paternalista”.

Essa forma de agir da vigilância sanitária (mais educativa e menos punitiva) foi apoiada desde 1997 pelos autores Potter & Tauxe, sendo estes depois reforçados em sua maneira de pensar por Soto *et al.* (2006), onde os mesmos diziam que “a adoção de postura não punitiva e sim orientativa (principalmente de maneira integrada e continuada), determinando prazos por parte do serviço de vigilância sanitária como segmento do procedimento de inspeções higiênico-sanitárias, são essenciais para a correção e adequação dos estabelecimentos produtores de alimentos.

- Em Portugal, o feirante ou o vendedor ambulante legalmente estabelecido noutro Estado membro da União Europeia ou do Espaço Económico Europeu pode exercer essa atividade em território nacional de forma ocasional e esporádica, sem necessidade de qualquer mera comunicação prévia e de emissão dos documentos exigidos na lei que rege os feirantes. Já no Brasil, a atividade é restrita aos cidadãos da cidade e aos votantes no Município de Foz do Iguaçu.
- Em Portugal, no citado Decreto que rege as feiras livres, não consta a metragem das barracas (amovíveis) ou dos equipamentos volantes (movíveis), enquanto que na Lei brasileira que rege as feiras livres faz essa determinação como sendo: I - 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de frente por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade; II - 2,00m (dois metros) de frente por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade; III - 3,00m (três metros) de frente por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade; IV - 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) de frente por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade; V - 4,00m (quatro metros) por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade; VI - 4,50m (quatro metros e cinquenta centímetros) de frente por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade; VII - 5,00m (cinco metros) de frente por 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) de profundidade. Apesar de que através da visita da pesquisadora nas feiras de Foz do Iguaçu, constatou-se claramente que tais normas não são seguidas pelos feirantes.

Diante do exposto, pergunta-se: pensando a título de comparativo das normativas das feiras livres adotadas pelas políticas públicas de Portugal e do Brasil, quem tem afinal melhor metodologia de atuação? Na concepção da pesquisadora, há de se repensar os prós e os contras de cada modelo, em suas respostas de maior cumprimento da legislação e menor quantidade de trabalhadores ilegais na área das feiras.

### **6.3 Satisfação, Conhecimento, Percepção e Conscientização da População Consumidora Quanto à Qualidade dos Produtos Servidos nas Feiras Populares Estudadas, e Quanto ao Nível de sua Vulnerabilidade Acerca de Possíveis Riscos Alimentares**

No que diz respeito a alimentos, a abordagem “qualidade” abrange os mais variados prismas, porém atenta-se sempre ao fato de que não é possível falar de alimento, sem falar de qualidade e sem inseri-lo de forma extremamente importante no contexto da saúde.

Sem dúvida a qualidade é o que garante ao consumidor à busca do atendimento de suas necessidades ou requisitos de segurança, e conseqüentemente, a minimização de possíveis riscos de produtos e serviços. Germano (2003) reafirma tal fato como sendo: “as propriedades de um produto que lhe conferem condições de satisfazer as necessidades do consumidor, sem causar agravos a sua saúde”. Dentre essas propriedades estão o conjunto de características que definem o valor comercial do produto tais como: tamanho, peso, cor, forma, odor, textura, sanidade e outras que permitem sua classificação citadas por Riedel (1987), onde se pode incluir o preço.

Baseando-se nas afirmações dos autores, consideramos que segurança da qualidade é uma responsabilidade auxiliar no sentido de minimizar custos, reduzir despesas e queixas, corrigir falhas do processo de produção, dentre outros procedimentos que garantam a saúde e o bem-estar de quem os consome.

Observando os dados obtidos pelos questionários de pesquisa, tanto referente aos consumidores como aos feirantes, e em atitudes captadas por imagens, verificou-se que o consumidor não tem o esclarecimento suficiente das suas responsabilidades quanto à ingestão de alimentos duvidosos em relação à

qualidade de produtos servidos e, menos ainda, quanto ao nível de sua vulnerabilidade acerca de possíveis riscos por eles causados. Este acredita, na maioria dos casos, que o produto adquirido esteja em perfeitas condições de qualidade e sanidade, ou seja, isento de possíveis contaminantes. Muitas vezes tais contaminações são em decorrência de atitudes dos próprios consumidores, ou ocorrem diante de seus olhos. As imagens 04 e 05 comprovam tais fatos.

Imagem 4: A consumidora usa a banca da feira para apoio de sua bolsa e coloca o dinheiro sobre a balança que acaba de pesar seu alimento, sem respeitar ambiente de trabalho do feirante e tendo sua atitude acatada pelo feirante



Também a sequência de fotos a seguir demonstra claramente o quanto o consumidor não se atenta a certos hábitos inadequados na manipulação dos alimentos por parte dos feirantes.

Darby e Karni (1973) afirmaram que a qualidade e os requisitos de necessidade são percepções individuais de cada consumidor e que a experiência e o nível de credibilidade são fundamentais no que tange a formação do conceito de qualidade para o consumidor. E corroborando com os autores, Rohr *et al.* (2005) retratam a segurança alimentar tendo uma dimensão baseada na credibilidade, que adquire o consumidor pela informação obtida no momento de sua compra.

Imagem 5: O cliente pede os tremoços que são medidos na lata e caem alguns no chão. Estes são recolhidos pela feirante. Em seguida, enquanto o cliente separa o dinheiro para pagar, a feirante coça a cabeça e finaliza lhe repassando o troco. Se o cliente tivesse o mínimo senso de sua vulnerabilidade ao risco quanto à segurança do alimento comprado, bastaria verificar as atitudes da feirante para recusar a compra do alimento



Credibilidade é uma dinâmica recorrente no sistema de feiras livres, e que definem inclusive suas características básicas de simplicidade e cordialidade no atendimento menos informal entre feirante e consumidor/cliente. Constata-se, portanto pelas Imagens 4 e 5, e pesquisas por questionários a satisfação dos consumidores/cliente quanto ao nível de credibilidade dos alimentos vendidos na área das feiras.

Os tipos de consumidores são classificados por Rohr *et al.* (2005) como:

- Consumidores sensíveis ao preço, aqueles são basicamente impulsionados pela variável preço e pouco estão preocupados com a origem do produto, ou local de produção e aquisição; e,
- Consumidores sensíveis às variáveis intrínsecas à segurança alimentar: aqueles mais observadores por inerência para os fenômenos com este cariz.

Versando por outra característica do sistema de feiras livres, o “fator proximidade” das residências dos clientes/consumidores, tende a agir como uma variável importante na avaliação da satisfação do serviço das feiras, agregado ao valor e a qualidade do produto por eles adquirido (Daskalopoulou, 2008).



Os fatores já citados, aliados a outros mais particularmente citados pelos consumidores/clientes e já demonstrados anteriormente, corroboram que os consumidores declinem a mostrar pouca correlação negativa entre as suas percepções de risco e os benefícios inerentes às feiras livres. E como cita Fischer & Frewer (2009): “Se o consumidor percebe um contexto como benéfico ou positivo em qualquer atividade, os riscos são tendencialmente percebidos como inferiores.”

#### **6.4 Intercâmbio de Métodos e Técnicas de Implantação, Visando a Otimização Tecnológica entre as Políticas Públicas, e Seguindo um Paradigma de Globalização de Boas Condutas Sanitárias**

O fenômeno da globalização é um processo inflexível que muitas vezes amedronta pela capacidade de invadir fronteiras desafiando os mais diferentes setores sociais.

Considerando que o maior impacto da globalização ocorre justamente durante o crescimento e desenvolvimento da população. É que a atuação das políticas públicas se faz necessária de forma a direcionar a esses desígnios, norteando-a com intervenções pontuais para alcançar metas e, logicamente, a saúde humana estará sempre em foco, e acima de qualquer meta.

Nesse sentido, pensar em ações de políticas públicas de segurança alimentar sem aliar à globalização, é uma tarefa impossível, considerando a sua abrangência heterogênea e em virtude de todas as finalidades de coadjuvação recíprocas existentes ligadas ao tema.

No Século XX, o avanço das ciências e tecnologias e, conseqüentemente, da globalização, levaram o homem a crer erroneamente que o mundo seria mais homogêneo, estável, equilibrado e ordenado, estando ele (homem) considerando poder além de globalizar informações, também estar unificando as variadas formas de minimizar os riscos quer sejam naturais, antrópicos (tecnológicos e sociais) ou mistos.

Logo, na busca de suas necessidades, o homem contribuiu na criação de riscos cada vez maiores, inclusive em áreas da base de sua sobrevivência, como a

alimentar, onde atualmente constitui um dos maiores desafios de atuação das políticas públicas.

Sendo assim, aliar ações das políticas públicas de segurança alimentar ao comprometimento da população na melhoria contínua e minimização dos riscos das mesmas, é um desafio constante de um país.

É papel do Estado a responsabilidade de fomentar o desenvolvimento e a implementação de políticas públicas de segurança alimentar com planos de ação que sigam um paradigma da globalização de boas condutas sanitárias, sendo estes, abrangentes, de longa duração e multissetorial à sua realidade, e com a participação conjunta da sociedade civil, do setor privado e acima de tudo do governo.

Uma das formas de globalizar intercambiando métodos e técnicas, e implementar a otimização tecnológica entre as políticas públicas de segurança alimentar no ambiente das feiras livres nos países estudados, Portugal e Brasil, em suas representantes ASAE e (AN)VISA respectivamente, é aproximando conceitos, princípios e procedimentos de modo a constituírem uma base comum para os sistemas que regem a cadeia alimentar desde sua produção, fabrico, transporte e distribuição, em todos os setores de sua comercialização com liderança, coordenação, regulação, orientação, colaboração e apoio entre todos os atores intervenientes.

Algumas das formas de intervenção recomendadas para unificar métodos e técnicas na área das feiras de ambos os países são:

- Educação, comunicação, sensibilização e consciencialização da necessidade de mudança das atitudes não conformes com a legislação vigente, tanto por parte dos atores atuantes (o feirante), como de quem frequenta as feiras - o consumidor, de forma mais próxima com esses atores;
- Melhoria no controle e na monitorização por parte das políticas públicas locais na área das feiras, com o intuito de fomentar recomendações nacionais para a segurança alimentar;
- Registrar e intercambiar dados de surtos ocorridos nas feiras livres de forma mais ativa com dados gerais e não somente alimentos pontuais.

Todavia, é preciso haver um prazo para a adaptação das disposições que entrem em conflito com as legislações vigentes em ambos os países, em nível tanto das políticas públicas atuantes, como das comunidades locais, para que se interessem de forma conjunta em promover hábitos para melhorar a qualidade de seus produtos e serviços na área das feiras livres, aumentando a satisfação do seu público com excelência no atendimento.

Cabe às políticas públicas de segurança alimentar de ambos os países, avaliar seus métodos e técnicas de forma a estimular o comércio de feiras livres em seus preceitos de segurança alimentar tornando-os mais uniformes, uma vez que são países irmãos.

### **6.5 As Feiras Populares Seguem as Diretrizes das Políticas Públicas de Segurança Alimentar, no Que Tange às Ações Implantadas e Aplicação das Leis Vigentes?**

Sabe-se que as políticas públicas de segurança alimentar dos países estudados aplica suas leis na área das feiras livres. Porém, de acordo com a análise de dados obtidos, notam-se falhas quanto a algumas questões consideradas importantes pela pesquisadora e indispensáveis ao trabalho nas feiras em cobertura à segurança alimentar e minimização dos riscos ao consumidor, e acredita-se que seja exatamente por não seguirem as diretrizes descritas nas leis das políticas públicas de segurança alimentar local, no que tange às ações implantadas e aplicação dessas leis vigentes.

Através dos registros iconográficos captados pela pesquisadora podemos fazer uma comparação do que os autores citados anteriormente falam a respeito de higiene e segurança alimentar, e o que realmente acontece na prática no ambiente das feiras livres, ficando claras tais incorreções, ou senão vejamos: Dentro das feiras livres de Coimbra-Portugal foram captadas algumas cenas da realidade da grande maioria das feiras livres locais, conforme Imagem 6.

Imagem 6: Cenas da realidade da grande maioria das feiras livres de Coimbra-Portugal



Observando as cenas exibidas na Imagem 6 das feiras em Coimbra, verifica-se visível despreparo para a manipulação dos alimentos, nos mais diversos fatores, desde a sua conservação, onde os mesmos são expostos ao sol e dispostos no chão, até os hábitos inadequados dos manipuladores em higiene pessoal, de trabalho e com animais no local das vendas além do acúmulo de lixo no ambiente da feira. Também é possível perceber o armazenamento dos alimentos em recipientes inadequados, fora da temperatura de refrigeração, em descongelamento, tocando o líquido exudado, sem rotulagem adequada, e balanças completamente fora dos padrões obrigatórios.

Há uma mistura de alimentos de origens diversas nas barracas, estando estes sujeitos à contaminação cruzada, além de uma completa desorganização nos estilos das mesmas, onde por vezes os carros de apoio servem de barraca, expondo os alimentos sem cobertura adequada, além de produtos alimentícios que se entrelaçam com roupas e carros dos feirantes estacionados entre eles, e ainda

muitas vezes a ocupação dos passeios como área de colocação de barracas, contrário ao que consta de proibição na lei portuguesa para os feirantes.

Aliado à todos esses erros, está a falta de urbanização do ambiente das feiras, sem apoio logístico de pavimentação, energia elétrica, água canalizada e banheiros, fazendo com que os feirantes “se virem” com bacias e baldes para higienização de mãos e alimentos.

Na realidade geral das feiras de Foz do Iguaçu-BR também foram encontradas inúmeras situações de irregularidades sendo estas mostradas nas Imagem 7 a seguir:

Imagem 7: Situações de irregularidades nas feiras livres de Foz do Iguaçu-BR



Assim como em Portugal, as feiras livres brasileiras, mais especificamente de Foz do Iguaçu, se encontram em desacordo com as normas básicas de

manipulação de alimentos, e das legislações das políticas públicas de segurança alimentar.

Melhor detalhando as cenas mostradas na Imagem 7 em Foz do Iguaçu, é que apesar de haver uma melhor organização do ambiente das feiras e nos estilos das barracas, ainda se vê mistura de alimentos de origens diferentes, e fora da temperatura de conservação ideal. Também pode-se encontrar alimentos ao chão e sob raios solares. Há ainda erros comuns pelos maus hábitos, como coçar-se e fazerem uso do material de trabalho inadequadamente, como sentar-se. Também erradamente fazem uso dos passeios como área de colocação de barracas, o que é proibido na lei brasileira para os feirantes, e falta ainda a uniformização dos padrões das barracas, onde os feirantes falham em não cumprir as determinações de medições exigidas, e as políticas públicas deixam “soltas” para trabalhar sem forçar na aplicação desse quesito.

O armazenamento dos alimentos em recipientes inadequados, fora da temperatura de refrigeração, em descongelamento, tocando o líquido exudado, sem rotulagem adequada, e balanças completamente fora dos padrões obrigatórios iguala-se à Coimbra.

Há igualmente problemas de apoio das prefeituras (câmaras) na logística de pavimentação e urbanização do ambiente das feiras, sem energia elétrica, água canalizada e banheiros, onde os feirantes se queixam, logicamente com razão.

Apesar de obrigatória a adoção da aplicação das leis vigentes, muitas ações por hábitos inadequados dos manipuladores/feirantes ainda ocorrem, e com frequência, o que se questiona se foram corretamente implantadas pelas políticas públicas dos países comparados no estudo, em particular Portugal, onde ocorrem mais inconformidades, mesmo com uma estreita faixa de diferença em relação ao Brasil.

## **6.6 Atuação das Políticas Públicas de Segurança Alimentar Quanto a Implementação, Acompanhamento e Preparação dos Feirantes Locais com as Normativas Alimentares em Vigor, em Ambos os Países Estudados**

A correta manipulação dos alimentos manifesta-se em ações contínuas do dia a dia, mas é antes de tudo fruto da capacitação e aperfeiçoamento constante dos colaboradores, bem como da permanente fiscalização desses profissionais.

Seguir as normativas das Políticas Públicas de Segurança alimentar é uma ferramenta importante que contribui de forma pontual para alcançar e manter a qualidade, bem como, minimização dos riscos de contaminação numa produção de alimentos, qualquer que seja seu porte.

Diante do exposto, verificou-se que fatores como registro cadastral, controle e manutenção da saúde dos feirantes/manipuladores, bem como de seus hábitos na produção e distribuição dos alimentos, o ambiente, estrutura e aparatos, em maquinários e utensílios, e avaliação da qualidade das matérias primas utilizadas em sua conservação e apresentação, não corresponde ao que se esperava diante das normativas vigentes das políticas públicas de segurança alimentar locais.

Com a melhoria dos processos de inspeção e fiscalização, aliados aos sistemas atuais de informatização capazes de trocar informações e partilhar recursos, interligado-se com o mundo, tendo por consequência consumidores mais exigentes e criteriosos, a atuação das políticas públicas tornou-se mais ágil e facilitada devendo esta ser aplicada com eficiência, mas também e principalmente, com eficácia no rastreamento, análise avaliação dos riscos alimentares.

Logo, à luz da segurança alimentar no ambiente de feiras livres em Coimbra e Foz do Iguaçu, e como forma de implementação, acompanhamento e preparação dos feirantes locais com as normativas alimentares em vigor, a atuação das políticas públicas ligadas ao tema “deixa a desejar” podendo ser melhorada no pensamento da pesquisadora, de forma a atender as necessidades dos feirantes, na melhoria da qualidade de seus produtos e serviços, assim como, diminuir a tensão social quanto aos riscos e perigos alimentares.

Conscientizar os atores envolvidos quanto a importância de seguir as normativas em seus métodos e técnicas, além de sensibilizá-los que, a melhor maneira de gerir os prováveis riscos alimentares é aceitando a sua existência como

um fator real e tendo como método principal o “fazer cada dia melhor”, faz parte das responsabilidades das políticas públicas de segurança alimentar.

Seria interessante que as Políticas Públicas de Segurança Alimentar em ambos os países estudados adotassem conjuntamente métodos como fortalecimento de suas normas na área das feiras livres, considerando que ambas tem problemas identificados em igualdade de riscos alimentares, e logicamente estarem ambas necessitando adequar-se em suas atuações.

Machado (2017) ao citar o trabalho desenvolvido pela (AN)VISA nos últimos anos diz que a política pública de segurança alimentar brasileira tornou o Brasil referência em regulação econômica e sanitária na América Latina (principalmente no que tange à regulação de medicamentos) e que a mesma pode ser considerada hoje a autoridade sanitária líder na região, além de ser um dos destaques recentes de crescimento da atuação no contexto Sul-Sul, por meio de parcerias estabelecidas com agências reguladoras de países como Argentina, Cuba, Uruguai e Cabo Verde.

Por sua vez, a ASAE em suas normativas através de seu Regulamento (CE) Nº 178/2002, artigo 23.º, item i, citando suas tarefas diz que: a pedido da Comissão, a autoridade deve prestar assistência científica e técnica a fim de melhorar a cooperação entre a Comunidade, os países candidatos à adesão, as organizações internacionais e os países terceiros, nos domínios da sua competência.

De acordo com o site <http://www.asae.gov.pt/> a EFSA é responsável pela gestão do risco alimentar e também tem o compromisso de divulgar as descobertas científicas ao público. A ASAE é para a EFSA seu “ponto focal” atuando como um centro de colaboração técnica e científica, coligindo dados e gerindo informação entre a EFSA e as Autoridades Nacionais relevantes, e anunciou que tem como um de seus interesses de futuro encontrar parcerias e sinergias com as instituições de investigação e outras entidades com responsabilidades na avaliação/comunicação e gestão do risco na cadeia alimentar, que propiciem um incremento na eficácia do contributo nacional, especialmente no que a cooperação científica e partilha de informação. Logo, a ASAE poderia através da EFSA estabelecer a idéia da parceria por intercâmbio de métodos e técnicas de implantação entre suas normas e as normas da ANVISA nas feiras, visando a otimização tecnológica entre as políticas públicas, e seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias



internacionais através da ligação das autoridades de segurança alimentar dos 27 Estados-Membros da União Europeia.

Adotar estratégias de medidas preventivas com registro de ações corretivas de forma a modificar o sistema atual, atribuindo à importância da mitigação dos riscos à teoria de suas normativas, mas também na obrigatoriedade da aplicação das mesmas, diminuindo as não-conformidades tais como as sugeridas abaixo, poderá ser uma forma de melhoria das atuações dessas políticas públicas, tais como:

- Identificar e avaliar os pontos de perigos alimentares na área das feiras como um todo, não apenas em focos delimitados como alguns alimentos mais propícios à contaminação, ou por serem mais representativos diante do país;
- Ter a orientação inicial quanto à qualificação dos feirantes/manipuladores e ao comprometimento em fazer uso constante das boas práticas durante a manipulação dos alimentos, para atingir resultados positivos tanto em qualidade, como em segurança de produtos e serviços nas feiras;
- Urgentemente investigar, registrar e comunicar os casos de contaminação alimentar e as reclamações na área das feiras como um todo, para identificar os agentes e as vias de transmissão, diagnosticando os problemas e atuando com ações conjuntas de controle e prevenção de pontos críticos no processo produtivo da citada área;
- Promover e divulgar as políticas agrícolas com alimentos orgânicos, valorizando ainda mais o sistema das feiras livres;
- Viabilizar e incentivar quanto à abertura de novas feiras livres de forma a haver um aumento na geração de empregos e renda da população local com o aumento da demanda.

## **6.7 Considerações Finais**

Os produtores/distribuidores de alimentos das feiras livres em estudo colocam a população em risco, ainda sem considerar sua vulnerabilidade, mantendo posturas inadequadas quanto aos cuidados necessários no momento da manipulação dos alimentos, inclusive para o seu próprio consumo. Assim, reforça-se a necessidade de realização de mais estudos nesta área, bem como se ressalta que é igualmente necessário o envolvimento dos atores das Políticas Públicas de segurança alimentar de forma eficiente e sistematizada, com os demais atores envolvidos ao tema, tais como produtores, distribuidores de alimentos e consumidores.

Como forma de proporcionar melhorias ao espaço e tema estudado, e propor soluções mais imediatas, sugere-se dar prosseguimento a esta pesquisa com o desenvolvimento de um diagnóstico mais aprofundado diante dos feirantes, permitindo levantar suas principais dificuldades em seguir as diretrizes descritas nas leis das políticas públicas de segurança alimentar locais, no que tange às ações implantadas e aplicação dessas leis vigentes.

## **CONCLUSÕES**

Neste capítulo apresenta-se uma síntese conclusiva dos estudos desenvolvidos na tese a partir das discussões dos resultados obtidos e relacionados aos objetivos propostos. Também são apresentados os contributos que o trabalho pode trazer à área em estudo, bem como suas limitações encontradas ao longo da pesquisa, buscando-se vincular os resultados obtidos no estudo com as implicações com a teoria. Apresenta, ainda, as implicações e impactos positivos para a prática de gestão de qualidade de produtos e serviços nas feiras livres dos dois países em estudo, bem como, possíveis recomendações e indicações para estudos futuros sobre o tema e as sugestões de novas pesquisas a respeito do tema abordado.

### **Limitações do estudo, contribuições, sugestões para futuras pesquisas e impacto da pesquisa**

Esta pesquisa apresenta muitas contribuições para todos os envolvidos na área em estudo (feiras livres) de ambos os países, Portugal e Brasil. Tais contribuições podem ser consideradas relevantes uma vez que a intenção é ajudar os envolvidos no tema de forma a disseminar e engrandecer os conhecimentos adquiridos no estudo.

Tentou-se durante a pesquisa instituir certos métodos científicos para, da melhor maneira possível, chegar à cobertura de seus objetivos, sempre respeitando as normativas legais dos países estudados, e tentando superar as limitações encontradas no percurso da pesquisa.

#### **Como limitações no estudo:**

Como em todos os trabalhos de pesquisas, ocorreram algumas limitações, porém nenhuma que viesse interromper o desenvolvimento do trabalho e o cumprimento de seus objetivos, pelas quais citamos:

- No momento da entrada da pesquisadora ao estágio para coleta de dados dentro das entidades das políticas públicas em estudo: o descompasso entre a solicitação da Universidade de Coimbra - UC e a autorização da ASAE devido

à demora excessiva da elaboração e liberação do contrato de estágio por parte da UC (de agosto de 2014 à setembro de 2015);

- Em ambas as instituições de política pública alimentar, alguns dados documentais foram limitados à pesquisadora por serem considerados de caráter sigiloso, o que é compreensível, mas por não se encontrarem expostos na internet, muitas vezes dificultou-se a coleta de dados, porém dentro do considerado possível para tal coleta, tais dados deram esclarecimentos para minimizar as dúvidas da pesquisadora;
- No momento da aplicação dos questionários de pesquisa de campo nas feiras de ambos os países, Portugal e Brasil: sendo a população portuguesa mais fechada em comparação ao povo brasileiro, possivelmente o termo mais correto seja “desconfiada”, talvez pela forma constante de abordagem e pelo histórico citado pelos mesmos como “agressivo” na aplicação de multas e das leis das políticas públicas estudadas em ambos os países, mais fortemente em Portugal, ao abordar os entrevistados, a pesquisadora sentiu receio em responder aos questionamentos, por temerem ser alvo de uma “espionagem” das políticas públicas locais, o que dificultou a aproximação da pesquisadora;
- Na coleta da pesquisa por *e-mail*: houve certa demora dificultando o retorno dos questionários, em ambos os países;

Assim, em alguns momentos no cômputo das entrevistas, foram percebidas certas contradições nas respostas de algumas perguntas, o que leva a pesquisadora a duvidar de algumas respostas dadas pelos entrevistados.

### **Como contribuições, inovações e impactos:**

Tendo em vista o contexto das Políticas Públicas em ambos os países estudados, foram elaboradas as propostas a seguir, visando sempre cumprir os objetivos do estudo, ou seja: analisar e comparar as Políticas Públicas das legislações sanitárias alimentares vigentes em Portugal e no Brasil (ASAE/ VISA) mais especificamente, como forma de averiguar as possíveis ocorrências de disparidades entre os moldes aplicados atualmente em ambos os países estudados, além de

intercambiar métodos e técnicas de implantação entre elas, visando a otimização tecnológica e seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias.

Também era de intenção da pesquisadora verificar a implementação de tais políticas públicas alimentares em vigor, quanto à minimização dos riscos alimentares, “diagnosticando” o grau de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e distribuídos comercialmente nas feiras ao ar livre, os possíveis riscos aos consumidores locais, e ainda mensurar o grau de satisfação dos consumidores, sua percepção acerca de sua vulnerabilidade a esses eminentes riscos.

Primeiramente, uma vez firmado o acordo de colaboração para a pesquisa de tese, através do Protocolo de Cooperação nunca antes ocorrido entre o Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra (CES) e a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), por reconhecerem as vantagens de cooperarem na promoção e divulgação de conhecimento empírico e científico, sobre a intervenção na área da segurança alimentar e fiscalização econômica, a pesquisa oportunizou junto à ASAE desde então, e nunca feita antes, uma forma de colaborar com estudantes e docentes do referido programa de doutoramento, nomeadamente no levantamento de dados para análise e trabalho científico, com atuações do tipo:

- Colaboração em novos projetos de investigação na área em estudo;
- Organização conjunta de cursos, colóquios, seminários e conferências, entre outros eventos de interesse mútuo;
- O intercâmbio de publicações técnicas, profissionais e científicas entre a universidade e as políticas públicas estudadas;
- Com a troca, implementação e porque não dizer, complementaridade de normas internacionais de segurança alimentar em feiras livres entre os dois países em estudo, poderá haver um fortalecimento dessas normas em unificação de metas, e como forma de dar maior segurança e menos risco ao consumidor, fazendo-o melhor conhecer seus direitos, as políticas públicas de segurança alimentar de seu país, e também suas falhas como consumidores.

Sob o ponto de vista complementar no conhecimento e formação acadêmica no curso de doutoramento em questão, a pesquisa trouxe um grande exercício de

análise, principalmente quanto à relação entre a teoria dos autores conceituados no tema, e a aprendizagem no curso de doutoramento na Universidade de Coimbra, em relação à aplicação prática nas áreas analisadas. Demonstrando a grande importância do curso de Doutorado em Território, Risco e Políticas Públicas, tendo a Ciência do Risco sua temática de investigação.

É possível citar aqui, também como impacto desse estudo, que o ineditismo dessa pesquisa serve de abertura, como um marco na história dos pesquisadores das políticas públicas de segurança alimentar nas áreas das feiras livres em Portugal e no Brasil a própria comparação em as Políticas Públicas e a oportunidade de chamar atenção para as feiras claramente “descuidadas” por todos os atores das políticas públicas dos dois países.

Por fim, dentro das inovações da pesquisa, vale aqui ressaltar que no momento da coleta de dados empíricos na Unidade de Política Pública Alimentar de Foz do Iguaçu, cito VISA, a pesquisadora foi convidada para fazer parte do grupo de atores num comitê gestor da citada Política Pública, que terá implantação em 2018 (ainda em estudo), uma vez que foi percebida pela instituição a importância e conhecimento adquirido com esta pesquisa. Tal comitê gestor será composto por representantes governamentais e representantes da sociedade civil, onde a pesquisadora irá representar a UNIOESTE, como parte da sociedade civil e irá tratar de ações de acompanhamento das feiras em Foz do Iguaçu.

Se, por influência deste trabalho, mais países, agentes envolvidos e áreas afins se sentirem motivadas a valorizar a pesquisa realizada encarando-a como uma forma de estratégia de crescimento, a pesquisadora com certeza, se sentirá imensamente recompensada pela realização desse trabalho.

### **Como sugestões:**

Como sugestão de melhoria na atuação das Políticas Públicas das legislações sanitárias alimentares vigentes em Portugal e no Brasil (ASAE /VISA) indica-se:

- O desenvolvimento de um mapa de avaliação de risco associado à vulnerabilidade da população nessas áreas das feiras em estudo, considerando o alto índice de consumidores em faixa de risco por idade, frequentadores das áreas das feiras, imunodepressivos como idosos e crianças, principalmente em Portugal, pela alta quantidade da população idosa frequentadora, captada nas pesquisas de campo;
- O fortalecimento da necessidade de notificação e divulgação de ocorrências, partindo das políticas públicas de ambos os países estudados, junto à população, como forma de alerta de risco, nessas áreas em estudo;
- No tocante ao perfil do profissional atuante nas políticas públicas envolvidas: em particular em Portugal, após coleta de dados por questionário com os funcionários/fiscais das áreas das feiras atuantes na ASAE, contrariamente aos profissionais da VISA, no Brasil, percebeu-se em conversa informal, que alguns funcionários/fiscais não têm uma qualificação a nível mínimo de licenciatura/graduação, no momento de sua contratação no órgão de política pública que vai atuar. A pesquisadora entende que, assim sendo, caso este profissional se depare com um feirante de nível mais elevado (como constatado já haver no Brasil), ficará difícil para o mesmo debater no momento de um confronto, uma punição, ainda que com os conhecimentos das normativas internas atuantes. Sabe-se, pela coleta de dados, que tais profissionais recebem dentro da ASAE um treinamento para repasse e uniformização das normas internas, num período de 06 (seis) meses. Bem diferente do perfil dos profissionais/fiscais brasileiros, para ingressarem na VISA todos precisam ter como qualificação mínima de formação universitária na área de atuação, que normalmente é de quatro a cinco anos. Sendo assim, sugere-se maior exigência por parte da ASAE na qualificação mínima universitária de seus fiscais de campo, sendo direcionada à sua área de atuação e funções desempenhadas, no momento de ingresso em suas atividades, e não apenas um treinamento de normas, e como vem sendo atualmente, e desde muito tempo;
- Haver uma melhor forma de sensibilização das políticas públicas, em particular as atuantes em Portugal, quanto a necessidade de primeiramente ensinar à população produtora nessas áreas de trabalho, para após então fazer a



fiscalização do cumprimento de suas leis, como forma de incentivo, educação e disseminação de conhecimentos à tais produtores e suas responsabilidades junto à população consumidora e os riscos à eles levados;

- A aplicação do livro de reclamações nas áreas das feiras ao ar livre: percebeu-se em Portugal, que em muitos estabelecimentos trabalhavam com a implantação dos livros de reclamação, mas que isso não ocorre nas feiras. Portugal está à frente do Brasil nesse quesito, pois o Brasil não desenvolve esta prática em seus estabelecimentos comerciais. Seria então interessante que ambos fizessem uso desse banco de dados nas feiras, como forma de avaliar o trabalho nesses locais. Percebe-se atualmente que esse documento é vital e muito respeitado nos estabelecimentos em geral, dentro de Portugal. Logo, uma vez que estabelecimentos alimentícios em geral, dentro de Portugal fazem uso desse método de aplicação de normas, por que então não aplicá-lo nas feiras, e em ambos os países? É necessário ter um arquivo que contenha as informações de formas de atuações sobre seus produtos e serviços, vindo dos clientes, como *feedback* e é interessante para servir de referência diante do mercado concorrente e do consumidor;

Como sugestão de melhoria dos trabalhos realizados nas feiras livres analisadas propõem-se alguns pontos sendo estes considerados pela pesquisadora de fácil implantação, e que oferecem maior segurança tanto aos colaboradores, quanto aos consumidores, e que, se introduzidos e bem trabalhados, favorecerão o bem estar do consumidor e dos produtores, assim como das políticas públicas envolvidas:

- Organização dos feirantes, em locais e dias de atuação: seria conveniente que os feirantes tivessem os dias de trabalho catalogados nos órgãos das políticas públicas locais. No Brasil isso já ocorre. Todos os feirantes são obrigados a se cadastrarem no serviço, com os dias e locais de atuação, sendo desde então, determinado o espaço físico no local de colocação de sua barraca, com as devidas dimensões, e produtos e serviços a executarem. Isso dá aos mesmos, segurança, respeito e organização no trabalho, e como forma de manter a ordem no setor diante das políticas públicas responsáveis por sua fiscalização. Não se vê tais registros sendo acompanhados em Portugal;

- Capacitação/sensibilização aos feirantes/manipuladores de alimentos: seria interessante como forma de mostrar suas responsabilidades na atuação de sua missão junto à sociedade, e quanto à minimização dos riscos provocados aos consumidores/clientes, que as Políticas Públicas de segurança alimentar locais ministrasse treinamentos e palestras aos feirantes/distribuidores/manipuladores de alimentos e usuários da área em estudo tanto para os já atuantes com atualização de conhecimentos, como para os novos que estão se inserindo no mercado de feiras livres com forma de fomentar suas normas e conhecimentos. Dessa forma tais manipuladores teriam informação e atualização de possíveis novas regras, e cumprimento das normas locais. Tal capacitação/sensibilização/ conscientização, deveria contemplar inclusive tópicos em relação ao senso de compromisso para com o meio ambiente, inclusive como forma de minimização dos riscos de contaminação alimentar, e que os mesmos disseminem essas informações aos clientes/consumidores. Afinal, não basta às políticas públicas locais terem belos projetos de leis, sem levá-lo ao público de interesse, de forma a “atingi-los” positivamente.

Essa etapa exige muito comprometimento das políticas públicas, de forma a tudo o que for ministrado nas capacitações terem realmente clareza e demonstração de sua devida importância, além de uma cobrança posterior, e que os mesmos disseminem essas informações aos clientes/consumidores.

Segue como sugestões de tópicos: o uso de vestimenta adequada para cada funcionário, a separação dos alimentos por características, atendimento ao público, higiene básica do manipulador, aproveitamento e reaproveitamento de alimentos, etc.

Vale lembrar que a capacitação também pode ser desenvolvida por profissionais ligados a área de segurança alimentar, inclusive da universidade envolvida no estudo, uma vez que a mesma apresenta cursos ligados à área de riscos e segurança alimentar, e esta servirá para uniformizar os procedimentos e leis dentro do setor, além de atualizar constantemente os conhecimentos dos colaboradores e pesquisadores do tema;

- Sensibilização: fazer um trabalho de sensibilização da população consumidora frequentadora das feiras livres, para maior percepção e

diminuição dos riscos, de forma que estas tenham maior força de voz em suas reivindicações diante das reclamações às políticas públicas atuantes.

Vale ressaltar que para alcançar bons resultados, o processo de conscientização/capacitação/sensibilização precisa ser realizada constantemente e periodicamente, com programações variadas para que os interessados sejam aptos a desenvolverem seus trabalhos.

- Reestruturação física das áreas de trabalho: durante as observações e levantamento de dados nas áreas em estudo, sentiu-se a necessidade não só de qualificar a parte humana do setor, mas também de reestruturar a área física. Entende-se que para recepcionar consumidores/clientes com o objetivo de efetuar uma possível venda, é fundamental que haja um ambiente agradável e organizado.

- Verificou-se que o espaço físico atual das feiras, em ambos os países, não é satisfatório. Poderia ser repensado um espaço específico para essas feiras, revendo desde a parte ambiental, até a estrutura dada aos feirantes em necessidades básicas de saneamento e eletricidade, pensando inclusive na ocasião dos dias chuvosos, entre outras, que facilitaria o desempenho do trabalho dos mesmos, e a minimizaria os riscos alimentares. Pensa-se que o ideal seria contratar um arquiteto/paisagista aliado a um profissional da área de segurança alimentar para efetuar tal papel.

Sugere-se uma feira como a já atuante em algumas localidades, como no caso das Imagens 8 e 9 a seguir.

Imagem 8: Feira estruturada em galpão aberto com espaços contemplados com pontos de água, esgoto, energia elétrica e pavimentação, além de revestimentos adequados minimizando contaminações



Imagem 9: Feira livre em ambiente pavimentado com barracas igualmente estruturadas em lona e tamanho, seguindo as normas determinadas em direito de espaço de cada feirante



- Adequação dos equipamentos e mobiliários: sugere-se que os feirantes/manipuladores melhorem a qualidade de seus móveis e equipamentos que atendem aos consumidores/clientes, como bancadas de serviço, maquinários, etc.; de forma a cumprir a legislação, como por exemplo, revestindo-os em inox, com placas em polietileno, etc. Alguns já cumprem as normas, mas não é prática na maioria dos feirantes. Um investimento na compra desses materiais causaria maior facilidade de higienização e maior conforto no ambiente de trabalho, e conseqüentemente, uma imagem positiva dos comerciantes, além de minimizarem os riscos de contaminação dos alimentos fornecidos.

Por fim, conclui-se que ao longo desta pesquisa todos os objetivos foram alcançados e, espera-se contribuir com seu conteúdo para o meio científico e acadêmico, para a população dos demais países, e para políticas públicas atuantes, de forma a influenciar positivamente o desenvolvimento das mesmas, aumentando assim sua credibilidade e competitividade na área em estudo.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

---

ARAÚJO, G. Aspectos sociais do cotidiano das feiras livres: um estudo etnográfico em território português e em solo brasileiro. **Maringá Management: Revista de Ciências Empresariais**, v. 9, n.2, p. 49-64, 2012.

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. **Avaliação de Riscos, Perigos de Segurança Alimentar, Riscos Biológicos e Químicos**. Disponível em: <<http://www.asae.pt/>> Acesso em: 07 de maio 2017.

BARBETTA, P. A. (2001). **Estatística aplicada às Ciências Sociais**. Florianópolis: Ed. da UFSC.

BARBOSA, F. H. F.; EMIN, E. T.; PALHA, S. E. M.; PROIETTI JUNIOR, A. A.; SILVA-JÚNIOR, A. C. S. Avaliação Microbiológica de Pescada Branca 80 Centro Universitário Adventista de São Paulo - Unasp (Cynoscion spp.) Comercializada na Feira do Pescado, Macapá-AP. **Higiene Alimentar**, v. 29, n. 246/247, 2015<sup>a</sup>.

BAPTISTA, P. VENÂNCIO, A. **Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos**. 1.<sup>o</sup> ed. Guimarães: Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Lda; 2003.

BARBOZA, F. **A importância da vigilância sanitária e as atribuições da ANVISA; 2016**. Disponível em: <<https://blog.grancursosonline.com.br/regressiva-anvisa-2016-importancia-da-vigilancia-sanitarias-e-as-atribuicoes-da-anvisa/>> Acesso em: 30 setembro 2017.

BECK, U. **Risk society: towards a new modernity**. London: Sage.1992.

BELIK, W. **As várias dimensões da Fome**. Jornal da Unicamp, 12 a 25 jun. 2006, p. 2.

BERTIN, B.; MENDES, F. **Segurança de Alimentos no Comércio: atacado e varejo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011. 240 p. Il. Tab. Graf. ISBN: 978-85-7458-292-4.

BIANCHI, A. C. de M.; ALVARENGA, M.; BIANCHI, R. **Orientação para Estágio em Turismo: trabalhos, projetos e monografias**. São Paulo: Thomson, 2004.

BIANCO, J. C. - **A obra fotográfica, o direito à imagem, à vida privada e à intimidade**. s/d. Disponível em: <<http://www.justitia.com.br/artigos/09bw6b.pdf>> Acesso em: 20 junho 2017.

BLOCH, M. El parasitismo intestinal um tabu que deve de ser destruído. **Rev Inst Invest Méd**. v.10 n.. p.102-107. 1982.

BLUE, A. O que que a Feira livre tem. **Jornal online A Voz da Serra**. 26.08.2016 . Disponível em: <<http://avozdaserra.com.br/noticias/o-que-que-feira-livre-tem> > Acesso em: 28 novembro 2017.

---

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso em: 20 outubro 2017.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>>. Acesso em: 25 outubro 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Guia de vigilância epidemiológica** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – 7. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2009. 816 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) ISBN 978-85-334-1632-1. Disponível em: <[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_vigilancia\\_epidemiologica\\_7ed.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_epidemiologica_7ed.pdf)> Acesso em: 30 agosto 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999 – 2004**. Boletim eletrônico epidemiológico, ano 05, n. 6, dezembro 2005.

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Gestão 2005-2010: principais realizações / Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Brasília: Anvisa, 2010. 236

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) ISBN 978-85-334-1718-2

\_\_\_\_\_. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Lei Nº 8.080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm)> Acesso em 01 setembro 2017.



---

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2 ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2008

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos jurídicos. **Lei N 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm)> Acesso em: 03 de agosto de 2017.

\_\_\_\_\_. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos jurídicos. Lei n. 6.437/1977, de 20 de agosto de 1977. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L6437.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6437.htm)> Acesso em: 03 de agosto de 2017.

\_\_\_\_\_. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997- **Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico-Sanitárias E De Boas Práticas De Fabricação Para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores De Alimentos**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>> Acesso em: 30 agosto 2017.

\_\_\_\_\_. **RESOLUÇÃO nº 17, de 30 de abril de 1999**. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RESOLUCAO\\_17\\_1999.pdf/9e4e13fe-116a-4f98-9da6-ed9cf9e7039a](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RESOLUCAO_17_1999.pdf/9e4e13fe-116a-4f98-9da6-ed9cf9e7039a)> Acesso em: 30 agosto 2017.

\_\_\_\_\_. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993: Aprova, na forma dos textos anexos, o "**Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos**", as "**Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos**" e o "**Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos**". Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria\\_MS\\_n\\_1428\\_de\\_26\\_de\\_novembro\\_de\\_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0)> Acesso em: 30 agosto 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância em Saúde/UHA/CGDT. **Dados epidemiológicos – DTA período de 2000-2011**, 2012.

BREDA, João. **Fundamentos de Higiene Alimentar e Nutrição**. Instituto Nacional de Formação Turística. Ed-Printipo-Indústrias Gráficas, LDA, 1998.

BRONER, S.; TORNER, N.; DOMINGUEZ, A.; MARTÍNEZ, A.; GODOY, E. Sociodemographic inequalities and outbreaks of foodborne diseases: An ecologic study. **Food Control** [online], v.21, p. 947-951, 2010.

---

BURLANDY, L. & COSTA, R. S. da. **Segurança Alimentar e Nutricional: concepções e desenhos de investigação.** In: KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL. Rio de Janeiro, Fiocruz-Atheneu, 2007.

BV BIBLIOTECONOMIA E CI. (s/d) **Fontes Primárias, secundárias e terciárias.** Disponível em: <<http://bib-ci.wikidot.com/fontes-primarias>> Acesso em: 19 outubro 2017.

CALCIATI, E.; LAFUENTE, S.; SIMÓ, M.D.; BALFAGON, P.; BARTOLOMÉ, R.; CAYLÀ, J. A *Campylobacter outbreak* in a Barcelona school. **Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica** [online], v. 30, n. 5, p. 243-245, 2012.

CARDONA, O. **The need for Rethinking the Concepts of Vulnerability and Risk from Holistic Perspective: A necessary review and Criticism for Effective Risk Management, Mapping vulnerability: disasters, development and people/** edited by Greg Bankoff, Georg Frerks, Dorothea Hilhorst. London: Earthscan, XIX, pp.37-51, 2004.

CARVALHO, G. I. de; SANTOS, L. **Sistema Único de Saúde: comentários à lei orgânica da saúde : leis nº 8.080-90 e nº 8.142-90.** Disponível em:<[http://biblioteca2.senado.gov.br:8991/F/?func=itemglobal&doc\\_library=SEN01&doc\\_number=000856425](http://biblioteca2.senado.gov.br:8991/F/?func=itemglobal&doc_library=SEN01&doc_number=000856425)> Acesso em: 6 abril 2017.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira.** 6. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

CASTELLI, G. **Excelência em Hotelaria: Uma Abordagem Prática.** Rio de Janeiro: Qualiatymark K. ed. 2000.

CAVALLI, S. B. Segurança alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Rev. Nutr.**, v.14, supl. p.41-46, 2001.

CE - Comissão Europeia. **Comunicação da Comissão sobre o Princípio da Precaução. COM (2000) – 1.** Comissão Europeia, Bruxelas. 2000.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodología Científica.** 5ª ed. São Paulo: Mc Graw – Hill, 2002.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; DA SILVA, R. **Metodologia Científica.** 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CERRI, L. E. da S. e AMARAL, C. P. do (1998) – **“Riscos geológicos”.** In: OLIVEIRA, A. M. dos S. e BRITO, S., N. A. - GEOLOGIA DE ENGENHARIA. São Paulo: Associação Brasileira de Geologia de Engenharia, pp. 301–310.

---

CFIA - Canadian Food Inspection System, Canadian Food Inspection System Implementation Group, 2001a. **Food Retail and Food Services Regulation. Lkd. Canadian Food Inspection System Model Regulation and Codes.**

CFIA - Canadian Food Inspection System, Canadian Food Inspection System Implementation Group, 2001b. **Food Retail and Food Services Code. Lkd. Canadian Food Inspection System Model Regulation and Codes.**

CFISIG - Canadian Food Inspection System Implementation Group. **Food Retail and Food Services Code**, CFIA 2004. Disponível em: [http://foodsafety.ca/resources/Food\\_Services\\_Code2004.pdf](http://foodsafety.ca/resources/Food_Services_Code2004.pdf) Acesso em: 03 de agosto de 2017.

CHAGAS, A. T. R. O Questionário Na Pesquisa Científica. **Administração On Line**. ISSN 1517-7912. Vol 1. N,1. (2000).

CHURCHILL, G.A.J. **Marketing Research – Methodological Foundations**, 7th ed., The Dryden Press, Fort Worth, TX. 1995.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. **Proposed Draft: Principles and Guidelines for the conduct of microbial risk assessment In Food and Agriculture** Organization of the United Nations/World Health Organization, Rome, Italy, Codex Alimentarius Commission. 1998. Disponível em: <https://www.google.pt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjW-az8qYrYAhWBCBoKHRFxAvOQFggUAA&url=http%3A%2F%2Fwww.fao.org%2Finput%2Fdownload%2Freport%2F113%2FAI9913ae.pdf&usq=AOvVaw2DkDmQ2YCYb4OF9UsT-hJk> Acesso em: 29 agosto 2017.

CODEX ALIMENTARIUS, **Guidance for governments on prioritizing hazards in feed**. CAC/GL- 2013. Disponível em: [www.fao.org/input/download/standards/13312/CXG\\_081e.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/13312/CXG_081e.pdf) Acesso em: 6 abril 2017.

COSTA, E. A. (Org.). **Vigilância sanitária: desvendando o enigma**. Salvador: EDUFBA, 2009.

COSTA, E. A.; ROZENFELD, S. **Constituição da vigilância sanitária no Brasil**. In: ROZENFELD, S. (Org.). FUNDAMENTOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000, p.15-40.

COLODEL, J. A. **Obrages & Companhias Colonizadoras: Santa Helena na História Paranaense até 1960**. Santa Helena: Prefeitura Municipal de Santa Helena, 1988.

COELHO, P. C. de F. **O Papel do Marketing de Relacionamento como Estratégia de Vendas**. 2011. 35 fls. Monografia (Grau de Especialista em Gestão de Varejo). Universidade Cândido Mendes. Pós-Graduação *Lato Sensu* Instituto A Vez do Mestre. Disponível em: [http://www.avm.edu.br/docpdf/monografias\\_publicadas/k216314.pdf](http://www.avm.edu.br/docpdf/monografias_publicadas/k216314.pdf) Acesso em: 29 setembro 2017.

COSTA N. J. C. **O Direito à Imagem**. Disponível em: [http://www.autor.org.br/juridico/imagem\\_costaneto.pdf](http://www.autor.org.br/juridico/imagem_costaneto.pdf) “Fotos, Imagens, ilustrações”, artigo publicado na “Tribuna do Direito” de novembro de 1996, pag. 28. Acesso em: 29 setembro 2016.

COSTA, E. A., org. **Vigilância Sanitária: temas para debate** [online]. Salvador: EDUFBA, 2009. 237 p. ISBN 978-85-232-0652-9. Available from SciELO Books . Disponível em: <http://static.scielo.org/scielobooks/6bmrk/pdf/costa-9788523208813.pdf> Acesso em: 30 agosto 2017.

CUNHA, L.; FERNANDES, A. R. **Riscos Naturais em Portugal**. Departamento de Geografia - Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra- FLUC- Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território-CEGOT. 2013. Disponível em: [http://www.rc.unesp.br/igce/planejamento/download/isabel/conceitos\\_ciencia.pdf](http://www.rc.unesp.br/igce/planejamento/download/isabel/conceitos_ciencia.pdf) > Acesso em: 21 março de 2017.

DAGNINO, R. de S.; CARPI Jr., S. Risco ambiental: conceitos e aplicações. **Climatologia e Estudos da Paisagem**. v.2, n. 2, p.50–87. 2007.

DARBY, M. R. and KARNI, E. Free competition and the optional amount of fraud. **The Journal of Law and Economics**. V.16. p.67–88. 1973.

DASKALOPOULOU, I. Fairness perceptions and observed consumer behavior: Results of a partial observability model. **The Journal of Socio-Economics**. V.37. p.31–44. 2008.

DE FARIA, C. A. P. Idéias, conhecimento e políticas públicas: um inventário sucinto das principais vertentes analíticas recentes. **Rev. bras. Ci. Soc.** v.18 n.51. 2003. Online version ISSN 1806-9053.

DENCKER, A. de F. M. **Método e Técnicas de Pesquisa em Turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DERANI, C. **Direito Ambiental Econômico**. São Paulo: Max Limonad, 1997. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/5879/o-principio-da-precaucao-no-direito-ambiental/2> Acesso em: 29 agosto 2016.

---

DIAS, M. B. Veterinária Atual- **ASAE analisa alimentos potencialmente perigosos para a saúde**. 2008 – Disponível em: <<http://www.veterinaria-atual.pt/asae-analisa-alimentos-potencialmente-perigosos-para-a-saude/>> Acesso em: 22 junho 2017.

DOUGLAS, M.; WILDAVSKY, A. **Risk and culture. An essay on the selection of technological and environmental dangers**. Berkeley: University of California Press. 1983.

DUBUGRAS, M. T. B.; PÉREZ-GUTIÉRREZ, E. **Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos. Curso de sensibilização**. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças - OPAS/OMS, 2008.160p. Disponível em: [http://bvs.panalimentos.org/local/File/Apostila\\_Final\\_12\\_08\\_2008.pdf](http://bvs.panalimentos.org/local/File/Apostila_Final_12_08_2008.pdf) Acesso em: maio 2017.

ECDC. **Centro Europeu de Controle das Doenças**. 2011. Disponível em: <[http://europa.eu/agencies/regulatory\\_agencies\\_bodies/policy\\_agencies/ecdc/index\\_p.t.htm](http://europa.eu/agencies/regulatory_agencies_bodies/policy_agencies/ecdc/index_p.t.htm)>. Acesso em: 23 março 2017.

EDUARDO, M. B. P.; MIRANDA, I. C.S. **Saúde & Cidadania – Vigilância Sanitária. p. 3 Instituto para o Desenvolvimento da Saúde - IDS**. Núcleo de Assistência Médico-Hospitalar - NAMH/FSP e Banco Itaú. São Paulo, 1998. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/institucional/historia.htm>> . Acesso em: 03 março 2017.

EFSA - **European Food Safety Authority (EFSA)**. About EFSA. Disponível em: <<http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>>, 2011. Acesso em: 23 março 2016.

EMERGENCY MANAGEMENT AUSTRALIA- EMA. **Planning Saffer Communities – Land use planning for natural hazards-** Australian Emergency Manuals Series, 2002. 89 p.

FAO/WHO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITESNATIONS/ WORLD HEALTH ORGANIZATION .Food safety risk analysis. **A guide for national food safet authorities**. Rome, 2006. Disponível em: <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0822e/a0822e00.pdf>> Acesso em: 01 agosto 2016.

FAO/WHO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITESNATIONS/ WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos**, 91. p, 2003.

FAO/WHO, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITESNATIONS/ WORLD HEALTH ORGANIZATION. **International Health Regulations – Outbreaks of E.coli O104:h4 infection**. [online], 2011.

FARMER, S.; KEENAN, A.; VIVANCOS, R. Food-borne Campylobacter outbreak in Liverpool associated with cross-contamination from chicken liver parfait: Implications for investigation of similar outbreaks. **Public Health** [online], v. 26, p. 657-659, 2012.

---

FDA – FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Food Code: 1999 recommendations of the Unites States Public Health Service. Food and Drug Administration.** 1999. Disponível em: <<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm2018345.htm>> Acesso em: 29 agosto 2016.

FERNANDES, B. de J.; ROCHA, G. C. **Educação sobre riscos ambientais: uma proposta metodológica.** Virtú (UFJF), v. 4, pp. 01-15. 2007.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. **Surtos alimentares na Europa – 2011, o ano horribiles.** 2016. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.com/surtos-alimentares-na-europa-2011-o-ano-horribiles.2016/#ixzz2nIVx5LVh>> Acesso em: 30 dezembro 2016.

FERREIRA, A. B. de H. **O Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa.** Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira. 2 ed. rev. ampl.

FIGUEIREDO, R. M.. **DVA: Guia prático para evitar DVA- Doenças Veiculadas por Alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos.** São Paulo: Editora Manole, 2ª edição, Vol.2, 2000.

FISCHER A.; FREWER L. Consumer familiarity with foods and the perception of risks and benefits. **Food Quality and Preference.** V.20. p.576–585. 2009.

FRANCO, B. D. G. de M. **Importância dos microrganismos nos alimentos.** In: LANDGRAF, M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. São Paulo: Atheneu, 2008. p. 1-12.

FREY, K. Políticas Públicas: Um Debate Conceitual e Reflexões Referentes à Prática da Análise de Políticas Públicas no Brasil. **Revista Planejamento e Políticas Públicas** N.21. p.211-259. 2000.

GALÉ, E. (s/d) - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br) - **Seminário de Orientação ao Setor Regulado Legislação Sanitária Federal: um Enfoque sobre o Controle." Gerência de Qualificação Técnica em Segurança de Alimentos.** Disponível em: <<http://slideplayer.com.br/slide/1232355/>> Acesso em: 15 setembro 2017.

GALVAN, C.B. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo.** São Paulo: Roca. 2003. 234p.

GALVÃO, S.L.A.R. **Levantamento dos surtos de toxinfecção alimentar ocorridos no município do Rio de Janeiro no período compreendido entre janeiro de 1991 e junho de 1993.** Monografia de conclusão de curso. Niterói. Universidade Federal Fluminense, p. 39, 1993.

---

GASPAR, P. P. **Dia Mundial do Direito do Consumidor**. ASAE NEWS. Março/2015. n.83. Disponível em: <http://www.azores.gov.pt/NR/rdonlyres/1F27592F-5A93-44B5-AE44-A841F7E79B91/0/i006121.pdf>. > Acesso em: 30 setembro 2017.

GERMANO, M. I. S., **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança Alimentar e Promoção da Saúde**. São Paulo, Ed. Varela LTDA: 2003.

GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5 ed. Ed. Manole: 2015.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. Trad. Raul Fiker. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1994.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas. 2002.

GIRAUDON, I.; CATHCART, S.; BLOMQUIST, S.; LITTLETON, A.; SURMAN-LEE, S.; MIFSUD, A. Large outbreak of salmonella phage type 1 infection with high infection rate and severe illness associated with fast food premises. **Public Health** [online], v. 123, p. 444-447, 2009.

GOBIS, A. M. e CAMPANATTI, R. Os Benefícios Da Aplicação De Ferramentas De Gestão De Qualidade Dentro Das Indústrias Do Setor Alimentício. **Revista Hórus**. v.7, n.1, p.26-40, 2012.

GONÇALVES, A. **O Conceito De Governança**. Conpedi Manaus, 2005. Disponível em: <http://conpedi.org.br/manaus/arquivos/anais/XIVCongresso/078.pdf>. > Acesso em: 26 março 2017.

GOODE, W. J.; HATT, P. K. **Métodos em Pesquisa Social**. 4ª. Ed. São Paulo: Nacional, 1972.

GOMES, P., VEIGA, A., **Coimbra Cidade Do Conhecimento**- - Héstia Editores. ISBN 972-8741-03-0 / Depósito legal: 192205/2003.

HAIR Jr., J. F.; BABIN, B.; MONEY, A. H.; SAMOUEL, P. **Fundamentos de Métodos de Pesquisa em Administração**. Porto Alegre: BOOKMAN, 2005.

HAZELWOOD, D., MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. Tradução José Ceschin. São Paulo: Livraria Varela, 1994.

HOBBS, B.C. & ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos**. Livraria Varela. 1999. 376p.

IAMFES - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITARIANS- **Guia de Procedimentos para Implantação do**

---

**Método de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle- APPCC-** 1997;110p.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabela \_\_\_\_\_ 2016. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=410830&search=parana%7Cfoz-do-iguacu> Acesso em: 25 junho 2017.

ISSO - International Organization for Standardization 8402- **Gerenciamento da Qualidade do Projeto.** Disponível em: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Gerenciamento\\_da\\_qualidade\\_do\\_projeto#ISO\\_8402](http://pt.wikipedia.org/wiki/Gerenciamento_da_qualidade_do_projeto#ISO_8402) Acesso em: 01 de dezembro de 2013.

ISO - International Organization for Standardization. **Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain: ISO 22000:2005** Disponível em: [http://www.iso.org/iso/catalogue\\_detail?csnumber=35466](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=35466) Acesso em 29 agosto 2017.

JESUS, G. M. **O lugar da feira livre na grande cidade capitalista: Conflito, mudança e persistência (Rio de Janeiro: 1964 – 1988).** Dissertação de Mestrado não-publicada, Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ. 1991.

JOVANOVIC, M. L.; SILVA, M. D. da.; MOURA, G..; **Manual de Normas Metodológicas Para elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC.** Santo André, 2013.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **Enciclopédia De Serviços de Alimentação.** 1 ed. São Paulo, Livraria Varela, 1999.

KÖPPEN-GEIGER; PEEL, M. C.; FINLAYSON, B. L.; MCMAHON, T. A. **Distribuição actualizada dos tipos de clima segundo a classificação aCES.** 2007. Disponível em: <https://pt.climate-data.org/location/160/> Acesso em: 25 junho 2017.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do Trabalho Científico.** 4. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1992.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do Trabalho Científico: Procedimentos básicos; Pesquisa bibliográfica, projeto e relatório: publicações e trabalhos científicos:** 2.ed. São Paulo: ATLAS, 1986.

LANZA, J.; 2017. **Surtos Alimentares no Brasil – Dados Atualizados em Dezembro de 2016-** Postado em 13/01/2017 Disponível em: <http://foodsafetybrazil.org/surtos-alimentares-no-brasil-dados-atualizados-em-dezembro-de-2016/#ixzz4wT71xcZY> Acesso em: 13 maio 2017.



LAVELL, A. **Local Level Risk Management. Concepts and Experience in Central America.** Paper to be presented at the Disaster Preparedness and Mitigation Summit, New Delhi, India. 2002.

LEMERT, C. **Dark thoughts: racer and the eclipse os society.** New York: Routledge. 2002.

LEONE, G. S. G; LEONE, R. J. G. **Curso de Contabilidade de Custos.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

LIMA, M. A. E. F.; SAMPAIO, J. L. F. **Na Feira a Gente Encontra de Tudo...: Aspectos Da Formação Espacial Da Feira-Livre De Abaiara – Ceará (s/d).** Disponível em: <http://www.uff.br/vsinga/trabalhos/Trabalhos%20Completo/Anna%20Erika%20Ferreira%20Lima.pdf> Acesso em: 28 novembro 2017.

LITTLE, C.L.; AMAR, C.F.L.; AWOFISAYO, A.; GRANT, K.A. Hospital-acquired listeriosis associated with sandwiches in the UK: a cause for concern. *Journal of Hospital Infection* [online], v. 82, p. 13-18, 2012.

LOPES, A. B.; ALENCASTRO, E. R. de. A qualidade na manipulação dos alimentos: análise, avaliação e gestão de riscos para a população consumidora. **In: VIII FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUAÇU, 2014.** Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil. 2014.

LOPEZ, T. A.. **O Princípio da Precaução e a Evolução da Responsabilidade Civil.** São Paulo: Quartier Latin, 2010.

LOUREIRO, J. P. **Coimbra No Passado.** Volume 1. Edição da Câmara Municipal. 1964.

LOUREIRO, M. O.; MERGEN, C. V.; IWAMURA, I. E.; NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L. Feiras livres e mercados institucionais: a rede Ecovida e a construção de circuitos de comercialização para produtos agroecológicos. **In: ENCONTRO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 50., 2012, Vitória. Anais...** Vitória: SOBER, 2012. 1 CD ROM.

LUZ, R. S. **Gestão do Clima Organizacional.** Rio de Janeiro – RJ: Qualitymark, 2003.

MACHADO, A. G. B. SNVS – **O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil.** Portal Resíduos Sólidos, 2017. Disponível em: <http://www.portalresiduossolidos.com/snvs-o-sistema-nacional-de-vigilancia-sanitaria-brasil/> Acesso em: 01 setembro 2017.

MALAQUIAS, B. F. Da fome à segurança alimentar: retrospecto e visão prospectiva. **Cad. Saúde Pública.** v.19, n.4, p. 872-873, 2003.

MALHOTRA, N. K. (2004). **Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada.** 3ª Ed. Porto Alegre: Bookman.

MALUF, R; MENEZES, F; MARQUES, S.B - Paris: FHP, 2000 - [agencia.cnptia.embrapa.br](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br) Page 1. **Caderno 'Segurança Alimentar'** Renato S. Maluf (CPDA/UFRRJ, Brasil). Francisco Menezes (IBASE, Brasil) Com a colaboração de Susana Bleil Marques. (Partes 12-13). Disponível em: [http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar\\_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vgwlj72d2.pdf](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vgwlj72d2.pdf)> Acesso em: 01 março 2016.

MASCARENHAS, G. e DOLZANI M. C. S. Feira Livre: Territorialidade Popular E Cultura Na Metrópole Contemporânea. **Ateliê Geográfico Goiânia-GO**. v.2, n.2, p.72-87. 2008.

MALUF, R. S. (CPDA/UFRRJ, Brasil) ; MENEZES F. (IBASE, Brasil) e MARQUES S. B. (s/d) **Caderno 'Segurança Alimentar'**. Partes 1. Disponível em: <http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/alimentacao/tconferencias.html>> Acesso em: 15 de agosto de 2016.

MARCONI, M. de A; LAKATOS, E. M. **Metodologia Científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MAIOR, A. S. **História Geral**. São Paulo, Editora São Paulo, 1978, p.190.

MALUF, R.S. **O novo contexto internacional da segurança alimentar**, in BELIK, W. e MALUF, R. (orgs.). ABASTECIMENTO E SEGURANÇA ALIMENTAR - OS LIMITES DA LIBERALIZAÇÃO . Campinas (SP), IE/UNICAMP-REDCAPA-CPDA, 2.000, 37-63.

MARCONI, M.; LAKATOS, E. **Técnicas de Pesquisa**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MARINHO MS, SILVA GB, DIELE CA, CARVALHO JB. Prevalência de enteroparasitoses em escolares da rede pública de Seropédica, município do estado do Rio de Janeiro. **Rev Brás Anál Clín**. V.34. n.4 p.195-196. 2002.

MARX, Karl e ENGELS, Friedrich. s/d. **A Ideologia Alemã**. Lisboa: Editorial

MATTAR, F.N. **Pesquisa de Marketing: metodologia, planejamento, execução e análise**, 2ª. Ed. São Paulo: Atlas, 1994, 2v.

MENDES, J.; TAVARES, A.; CUNHA, L; FREIRIA, S. A vulnerabilidade social aos perigos naturais e tecnológicos em Portugal. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n.93. p.95-128. 2011.

MENDES, J. M. Obituário "Ulrich Beck: a imanência do social e a sociedade do risco". **Análise Social**, 214, I (1.º), pp. 211-215. (2015), Disponível em: [http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/AS\\_214\\_o01.pdf](http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/AS_214_o01.pdf)> Acesso em: 30 março 2017.

MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD, **Food Safety (Temperature Control) Regulations**, HMSO, UK, 1995.

MIRALÉ, E. **Direito do Ambiente: doutrina, prática, jurisprudência, glossário.** São Paulo: RT, 2000.

MORGAN, K.; MARSDEN, T.; MURDOCH, J. **Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain.** Oxford, UK: Oxford University Press. 2006.

NIKKEN, P. **El concepto de derechos humanos.** San José: Instituto Interamericano de Derechos Humanos, 1994. (Estudios Básicos de Derechos Humanos)

NOGUEIRA, M. A. **Em defesa da política.** São Paulo: Ed. Senac, 2001. Disponível em: <http://conpedi.org.br/manaus/arquivos/anais/XIVCongresso/078.pdf> Acesso em: 01 setembro 2017.

NUNAN, D. **Research Methods in Language Learning.** Cambridge, CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS, 1997.

O guia de Portugal. **Subdivisões de Portugal. Entendendo a divisão político administrativo de Portugal:** Disponível em: <http://www.oguiadeportugal.com/2012/02/subdivisooes-de-portugal-entendendo.html>> Acesso em: 22 maio 2016.

OECD. Emerging systemic risks. **Final report to the OECD Futures Project.** Paris. 2003.

OEI - Divulgación y Cultura Científica Iberoamericana. **Segurança alimentar: um conceito em construção(s/d).** Disponível em: [http://www.oei.es/divulgacioncientifica/reportajes\\_001.htm](http://www.oei.es/divulgacioncientifica/reportajes_001.htm)> Acesso em 30 de agosto de 2017.

OLIVEIRA, J. J. de; REZENDE, C. S. M.; OLIVEIRA, A. P. de; MOREIRA, N. M.; FREITAS, F. A. de. Surtos alimentares de origem bacteriana. **Enciclopedia Biosfera.** v.9; n.17; p. 2416-2433; 2013.

OMS/WHO - **Organização Mundial de Saúde.** Universidade de São Paulo- USP- Biblioteca Virtual de Direitos Humanos. 1946. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/OMS-Organiza%C3%A7%C3%A3o-Mundial-da-Sa%C3%BAde/constituicao-da-organizacao-mundial-da-saude-omswho.html>> Acesso em: 30 de outubro de 2017.

OMT – Organização Mundial do Turismo. **Manual de Qualidade, Higiene e Inocuidade dos Alimentos no Setor de Turismo.** 1 ed. São Paulo: Ed. Roca, 2003.

OPAS/OMS. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Rio de Janeiro, Brasil. **Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos. Curso de sensibilização. Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças. Projeto de Saúde Pública Veterinária.** OPAS/OMS, 2008. 160p. Disponível em: <http://www.panalimentos.org/analiserisco/files/Apostila.pdf>> Acesso em: 20 setembro 2017.

OPAS/OMS. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Rio de Janeiro, Brasil. **Guias para o gerenciamento dos riscos sanitários em alimentos**. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças - 2009. 320p.

OPAS/OMS. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Rio de Janeiro, Brasil. **Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos. Curso de sensibilização**. Rinaldini C. P. Tancredi • Bianca Ramos Marins - Rio de Janeiro: Opas – OMS, 2008.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Declaração do Milênio das Nações Unidas**, 1948. Disponível em: [http://www.pnud.org.br/Docs/declaracao\\_do\\_milenio.pdf](http://www.pnud.org.br/Docs/declaracao_do_milenio.pdf). Acesso em: 08 agosto 2016.

PANELLI-MARTINS, B. E.; SANTOS, S. M. C. dos; ASSIS, A. M. O. Segurança alimentar e nutricional: desenvolvimento de indicadores e experimentação em um município da Bahia, Brasil. **Rev. Nutr.** [online]. v.21, suppl., p.65-81. 2008.

PETRINI, C. **Slow Food. Princípios da nova gastronomia**. Ed. 1. Editora SENAC. São Paulo. 2009.

PICCHETTO, M.; CATTANI, R. **Reciclar é Gostoso: 120 receitas para aproveitar tudo**. 2a ed. São Paulo: Ática, 1995.

PINKOSKI, P.I. e NITZKE, J.A. **Alimentos Potencialmente Perigosos**- 5º simpósio de segurança alimentar, alimentação e saúde 2015. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/gerenciador/painel/trabalhosversaofinal/SHO456.pdf> Acesso em: 29 setembro 2017.

PINTO, A. F. M.; **As principais trajetórias de mobilidade em Foz do Iguaçu – PR e seus reflexos no urbano**. Maringá, 2011. 151 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Geografia - Universidade Estadual de Maringá. 2011.

PIRAGINE, K. O. **Aspectos Higiênicos e Sanitários do Preparo da Merenda Escolar na Rede Estadual de Ensino de Curitiba**. Curitiba, 2005. 122f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Paraná. 2005.

PORTUGAL. **Decreto Lei n. 237/2005 de 30 de Dezembro**, cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), Disponível em: [http://www.vetbiblios.pt/ADMINISTRACAO\\_PUBLICA/Organismos/Decreto-Lei\\_237-2005\\_30-12.pdf](http://www.vetbiblios.pt/ADMINISTRACAO_PUBLICA/Organismos/Decreto-Lei_237-2005_30-12.pdf) Acesso em: 30 agosto 2017.

PORTUGAL. **Decreto Lei n. 156/2017 – Diário da República n.º 248/2017, Série I de 2017-12-28**237/2005 de 30 de Dezembro, fixa o valor da retribuição mínima mensal garantida para 2018, Disponível em: <https://dre.pt/web/guest/pesquisa/-/search/114420280/details/normal?l=1> Acesso em: 30 dezembro 2017.

---

\_\_\_\_\_. **Regulamento (CE) Nº 178 - Do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002.** Disponível em: [http://www.apicarnes.pt/pdf/legislacao/Reg\\_178\\_2002.PDF](http://www.apicarnes.pt/pdf/legislacao/Reg_178_2002.PDF) Acesso em: 25 setembro 2017.

\_\_\_\_\_. **Regulamento (CE) Nº 852/2004 DO Do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004** relativo à higiene dos géneros alimentícios. Disponível em: [http://www.apicarnes.pt/pdf/legislacao/Reg\\_178\\_2002.PDF](http://www.apicarnes.pt/pdf/legislacao/Reg_178_2002.PDF) Acesso em: 30 agosto 2017.

POTTER, M. E.; TAUXE, R. V. Epidemiology of foodborne diseases: tools and applications. **World Health Stat Q.** v.50; p.24-29. 1997.

POUSA, J. A. **Da Intendência-Geral dos Abastecimentos (1943) à Inspeção-Geral das Actividades Económicas**, IGAE/GEPE, 2000.

**Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu - PMFI** (2017). Disponível em: <http://www.pmfi.pr.gov.br/> Acesso em: 25 junho 2017.

Quali.pt. **A Revista eletrônica sobre segurança alimentar** (2016) Disponível em: <http://www.quali.pt/seguranca-alimentar/522-contaminacao-desenvolvimento-bacteriano> Acesso em 01 dezembro 2017.

QUIVY, R; CAMPENHOUDT, LV – **Manual de Investigação em Ciências Sociais**. Gradiva, 2005.

REBELO, F. **Riscos Naturais e Acção Antrópica. Estudos e Reflexões**. Coimbra, Imprensa da Universidade, 286 p. (2ª edição revista e aumentada). 2003.

REIS, A. **Da Relação dos Princípios da Precaução e da Informação com os Alimentos Transgênicos** (s/d). Disponível em: <http://www.publicadireito.com.br/artigos/?cod=7a9a322cbe0d06a9> Acesso em 25 setembro 2017.

**Revista Food Ingredients Brasil Nº 19** (2011). Disponível em: [www.revista-fi.com](http://www.revista-fi.com) <http://www.revista-fi.com/materias/198.pdf> Acesso em: 30 março 2017.

RIBEIRO, F.; HEBERT, A. **Vigilância Sanitária de Intubiara – Goiás- Gerenciamento Dos Riscos Sanitários em Alimentos** (2012) Disponível em: <http://www.visaitumbiara.com/2012/05/gerenciamento-dos-riscos-sanitarios-em.html> Acesso em: 23 março 2017.

RIBEIRO, E. M.; CASTRO, B. S. de; SILVESTRE, L. H.; CALIXTO, J. S.; ARAÚJO, D. P.; GALIZONI, F. M.; AYRES, E. B. Programa de apoio às feiras e à agricultura familiar no Jequitinhonha mineiro. **Agriculturas**, v.2; n.2; p.5-9. 2005. Disponível em: <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/EnGPR395.pdf> Acesso em: 23 março 2017.

RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir a qualidade: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição- UAN'S** / São Paulo: Livraria Varela, 2005.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 3. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos. Guia para Inspectores de Alimentos**. São Paulo: Editora Loyola, 1987. 443 p.

ROGERS, M. D. Risk management and the record of the precautionary principle in EU case law. **Journal of Risk Research**. V.14; n.4; p.467-484. 2011.

ROHR, A., LUDDECKE, K., DRUSCHE, S. MULLER, M. J. and ALVENSLEBEN, R.V. Food quality and safety-consumer perception and public health concern. **Food Control**. V.16; p.649-655. 2005.

ROZENFELD, S. (org). **Fundamentos da Vigilância Sanitária** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000. 301 p. ISBN 978-85-7541-325-8. Available from SciELO Books .Acesso em: 20 agosto 2017.

RUA, M. das G. **Análise de Políticas Públicas: conceitos básicos**. (2007) Postado em 27/08/2007 Disponível em: <http://estadoedemocracia.blogspot.pt/2007/08/analise-de-politicas-publicas-conceitos.html#!/2007/08/analise-de-politicas-publicas-conceitos.html> Acesso em: 20 setembro 2017.

SALES, A. P.; REZENDE, L. T.; SETTE, R. de S. **Negócio Feira Livre: Um Estudo Em Um Município De Minas Gerais**. (2011) Disponível em: <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/EnGPR395.pdf> Acesso em: 10 setembro 2017.

SALGADO, J. M. **Previna doenças: faça do seu alimento o seu medicamento**. São Paulo: Madras, 2002, 173p.

SANTANA, A. **Alimento Potencialmente Inseguro: conceito FDA vs conceito ISO 22000** - Postado em 14/02/2013 Disponível em: <http://foodsafetybrazil.org/alimento-potencialmente-inseguro-conceito-fda-vs-conceito-iso/> Acesso em: 20 setembro 2017.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. **GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências** v. 14, n. 1, p. 145-160. 2005.

SANTOS, M. **O espaço dividido – Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos**. São Paulo, SP: Editora da Universidade de São Paulo. 2004.

SATO, L. Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre. **Psicologia & Sociedade**. v.19, Edição Especial 1; p.95-102; 2007.

SATURNINO, A. C. R. D.; NUNES, J. F. L.; SILVA, E. M. A. Relação entre ocorrência de Parasitas intestinais e sintomatologia observada em crianças de uma comunidade carente de Cidade Nova, em Natal- Rio Grande do Norte, Brasil. **Rev. Brás. Anal Clin**. V.35; p.85-87. 2003.

SBCTA – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos – **Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos**. 26p. 1991.

SCHMITTER, P. **Reflexões sobre o Conceito de Política**. In: BOBBIO, Norberto *et al.* Curso de Introdução à Ciência Política. Brasília: UnB, 1984.

SENNA, Mônica de Castro Maia. **Vigilância sanitária: desvendando o enigma**. Salvador: EdUFBA; 2008. 180 p. Universidade Federal Fluminense. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232010000900037](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000900037) Acesso em: 10 outubro 2017.

SILVA F. A.R.A. - **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais** – Livraria Varela Ltda. – 1996. 235p.

SILVA JR, E. A. - **APPCC na qualidade e segurança microbiológica dos alimentos**. Livraria Varela- SP-1997; 377p.

SILVA JR, Ê. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 7 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014.

SILVA, A. S.; ARAGON, C. C.; SANTANA, E. H. W. de; DESTRO, M. T.; COSTA, M. de R.; ALEGRO, L. C. A. *Listeria monocytogenes* em Leite e Produtos Lácteos no Brasil: Uma Revisão. **UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde**. V.13; n.1; p.59-67; 2011.

SILVA, E. L. & MENEZES, E. M. **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação**. Florianópolis – SC: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2000

SILVA, L. J. B. da; SOUZA, M. L. de. Avaliação higiênico-sanitária do preparo da merenda escolar, no colégio de aplicação da Universidade Federal do Acre, em Rio Branco. **Higiene Alimentar**. v. 21, n. 155, p. 16-22, 2007.

SLOVIC, P. **The Perception os Risk**. London: Earthscan, 2002.

SOTO, F. R. M., RISSETO, M. R., CAZZOLA, C. P. B., ALVES, L. C. R., BALIAN, S. C., MALDONADO, A. G., PINHEIRO, S. R., TELLES, E. O. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna - SP. **Rev. bras. epidemiol.** v. 9; n. 2; p.235-241; 2006.

SOUSA, L. G. de. **Memorias de Economia (Ensaio: a realidade brasileira)**. Edição electrónica. Texto completo em [www.eumed.net/cursecon/libreria/](http://www.eumed.net/cursecon/libreria/). ISBN: 84-689-0435-X. 226p. 2004.

SOUZA, C.R. G. **Flooding in the São Sebastião region, northern coast of São Paulo state, Brazil**. Anais Academia Brasileira Ciências, 70 (2): 353-366, 1998.

SOUZA, C. J. de O. **Riscos, Geografia e Educação** (s/d) Universidade Federal de São João Del-Rei – UFSJ/MG – Brasil. Disponível em: [http://www.uc.pt/fluc/depgeo/Publicacoes/livro\\_homenagem\\_FRebello/127\\_142](http://www.uc.pt/fluc/depgeo/Publicacoes/livro_homenagem_FRebello/127_142) Acesso em: 30 dezembro 2017

---

STIRLING, A. Risk assessment in science: Towards a more constructive policy debate. **EMBO Reports**. V.8; p.309-15; 2007.

SUTTON, P. **Advancing the precautionary agenda**. Science & Environmental Health Network, p.1-54. 2009.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: Educs, 2000. Coleção Hotelaria.

TEIXEIRA, E. C. **O Papel das Políticas Públicas no Desenvolvimento Local e na Transformação da Realidade**. 2002. Disponível em: [http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a\\_pdf/03\\_aatr\\_pp\\_papel.pdf](http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a_pdf/03_aatr_pp_papel.pdf) Acesso em: 20 setembro 2017.

THAKUR, M.; OLAFSSON, S.; LEE, J.S.; HURBURG, C.R. Data mining for recognizing patterns in foodborne disease outbreaks. **Journal of Food Engineering** [online], v. 97, p. 213-227, 2010.

TUDE, J. M.; **Conceitos Gerais de Políticas Públicas** (s/d) Disponível em: <http://www2.videolivriaria.com.br/pdfs/24132.pdf> Acesso em: 25 setembro 2017.

TUDE, J. M.; FERRO, D.; SANTANA, F. P. **Políticas Públicas**. Curitiba : IESDE Brasil S.A., 2010.144 p.

VALENTE, F.L.S. **Do combate à fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o Direito Humano à Alimentação Adequada**. In: Direito Humano à Alimentação Adequada: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez Editora, 2002; p.40-43.

VAN ASSELT, M.; VAN BREE, L. Uncertainty, precaution and risk governance. **Journal of Risk Research**. V.14; n.4; p.401-408. 2011.

VEDANA, V. **“Fazer a feira”: estudo etnográfico das “artes de fazer” de feirantes e fregueses da Feira Livre da EPATUR no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre/RS**. Dissertação (Mestrado), 2004, 251p. Programa de Antropologia Social. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2004.

VEIGA, A.; LOPES, A.; CARRILHO, E.; SILVA, L.; DIAS, M. B.; SEABRA, M. J.; BORGES, M.; FERNANDES, P.; NUNES, S. **Perfil de risco dos principais alimentos consumidos em Portugal**. 330p. 2009. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/119468844/Perfil-de-Risco-dos-Alimentos>. Acesso em: 15 outubro 2017.

VEYRET, Y.; RICHEMOND, N. M. **O Risco, os riscos**. In: VEYRET, Y. (Org.) - OS RISCOS – O HOMEM COMO AGRESSOR E VÍTIMA DO MEIO AMBIENTE. São Paulo: Contexto, pp. 23-79. 2007.



VIEIRA, M. M. F. **Por uma boa pesquisa (qualitativa) em administração.** IN: VIEIRA, M. M. F.; ZOUAIN, D. M. (org). PESQUISA QUALITATIVA EM ADMINISTRAÇÃO. Rio de Janeiro: Editora FGV. 2004.

VIERA, E. V. de. **Desperdício em Hotelaria:** soluções para evitar. Caxias do Sul, RS: Educs, 2004.

**Vigilância Sanitária** (s/d). Disponível em: [www.inf.furb.br/sias/saude/Textos/vigilancia\\_sanitaria.htm](http://www.inf.furb.br/sias/saude/Textos/vigilancia_sanitaria.htm) Acesso em: 19 outubro 2017.

WIDENFELT, B. M. van; TREFFERS, P.; BEURS, E. de; SIEBELINK, B. M.; KOUDIJS, E. Translation and cross-cultural adaptation of assessment instruments used in psychological research with children and families. **Clin Child Fam Psychol Rev.** V.8; n.2; p.135-47; 2005.

## **APÊNDICE 1**

### **A) QUESTIONÁRIOS DE PESQUISA:**

- 1. FEIRANTES**
- 2. CONSUMIDORES**
- 3. ÓRGÃOS FISCALIZADORES**

### **B) *CHECKLIST* DE PESQUISA: ÁREA DAS FEIRAS**

## 1- FEIRANTES

Local: \_\_\_\_\_ Dias e horário de trabalho: \_\_\_\_\_

1) Tempo de atividade na feira: : \_\_\_\_\_ anos

2) Faixa etária dos funcionários: de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ anos

3) Nível escolaridade dos funcionários: ( ) Ensino fundamental- até 9º ano

( ) Ensino Médio - até 12º ano ( ) Ensino Superior ( ) Especialista

( ) mestre ( ) Doutorado ( ) Pós Doutorado

4) Residência: ( ) Local ( ) Outras cidades \_\_\_\_\_

5) O que o levou a ser feirante?

( ) Única ocupação ( ) Falta de emprego no mercado ( ) Alto valores ganhos

( ) Complemento de renda familiar ( ) outros \_\_\_\_\_

6) Renda Familiar: Esta pergunta é baseada no valor do salário mínimo local, ou seja, em relação ao salário mínimo, qual seria a renda familiar?

( ) até 1 salário ( ) de 1 a 2 salários ( ) de 2 a 5 salários

( ) de 5 a 10 salários ( ) de 10 a 20 salários ( ) mais de 20 salários

7) Encontra alguma dificuldade na colocação da barraca? ( ) Sim ( ) Não

Quais: ( ) transporte de alimentos ( ) higiene do ambiente (esgoto próximo,

poeira) ( ) falta de luz, água potável ( ) temperatura ambiente ( )

explicação/ajuda técnica ( ) presença de animais de rua ( ) presença de vetores e

pragas urbanas ( insetos, pássaros, etc.) ( ) outros

---

8) Teve exigência de algum dos documentos abaixo citados para colocação da barraca?

( ) Carteira de saúde ( ) Alvará sanitário ( ) Registro da barraca ( )

Renovação anual ( ) Certificado de treinamento em manipulação de alimentos

Pagamento de taxas  Outros \_\_\_\_\_

9) Passou por algum treinamento para colocação da barraca? Se sim, quais?

Sim  Não

higiene  elaboração de alimentos  Qualidade de alimentos   
Vendas e atendimento  conservação de alimentos

Outro \_\_\_\_\_

10) Responde a algum órgão/entidade de fiscalização/registo para colocação da barraca?  Sim  Não Quais? \_\_\_\_\_

11) Com que frequência há fiscalização no ambiente da feira?

Esporádico  semanal  Quinzenal  Mensal  Nunca

12) Já foi abordado pelos funcionários dos órgão de fiscalização?  Sim  Não  
Como?

De forma instrutiva e orientadora, além de fiscalizadora

De forma puramente punitiva, sem orientação aos erros encontrados.

13) O que as fiscalizações exigem normalmente no momento de uma vistoria na barraca?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

14) Você elabora seus produtos ou apenas revende?

Produz  Produz e vende  Só revende

15) Qual produto alimentar costuma vender/revender em sua barraca?

Leite e derivados  Pães  Embutidos/ enchidos  Ervas e  
condimentos  Conservas  Salgados prontos  Doces/compotas/mel   
Bolos  Frutas e hortaliças  Cereais, farináceos, massas prontas e produtos  
industrializados  Comida pronta para consumo imediato  Bebidas em geral  
(alcoólicas , sucos naturais, água, refrigerantes)  Carnes abatidas refrigeradas

---

ou congelas (aves, bovina, suína, caprina, coelho e outros) ( ) ovos ( ) pescados  
(peixes, crustáceos, moluscos, outros, vivos ou mortos) ( ) Outros \_\_\_\_\_

16) Você já recebeu alguma reclamação de clientes pelos seus produtos vendidos?  
( ) Sim ( ) Não Quais? \_\_\_\_\_

17) Se na pergunta anterior sua resposta foi sim, o cliente que reclamou trouxe o  
produto ou citou algum dano à sua saúde causado pelo produto adquirido em sua  
barraca? Se sim, quais? ( ) Sim ( ) Não ( ) NA (Não se aplica) ( )  
Quais? \_\_\_\_\_

---

18) Você recebeu algum material instrutivo dos órgãos/ entidades fiscalizadoras  
sobre as Boas Práticas na manipulação dos alimentos? Se sim, quais?  
( ) Sim ( ) Não  
Quais? \_\_\_\_\_

---

19) Há alguma forma documental no local para registro de reclamação?  
( ) Sim ( ) Não  
Quais? \_\_\_\_\_

20) Há algo que você gostaria que fosse implantado pelos órgãos/ entidades  
fiscalizadoras governamentais que facilitaria seu trabalho nas feiras?  
( ) Sim ( ) Não  
O que? \_\_\_\_\_

---

## 2- CONSUMIDORES

Local: \_\_\_\_\_

1) Sexo: F( ) M( )

2) Faixa etária: \_\_\_\_\_ anos

3) Nível escolaridade:( ) Ensino fundamental- até 9º ano ( ) Ensino Médio - até 12º ano ( ) Ensino Superior ( ) Especialista ( ) mestre ( ) Doutor ( ) Pós Doutor

4) Residência: ( ) Local ( ) Turista \_\_\_\_\_ ( ) Morador temporário

5) Renda Familiar: Esta pergunta é baseada no valor do salário mínimo local, ou seja, em relação ao salário mínimo, qual seria a renda familiar?

( ) até 1 salário ( ) de 1 a 2 salários ( ) de 2 a 5 salários ( ) de 5 a 10 salários ( ) de 10 a 20 salários ( ) mais de 20 salários

6) Com que frequência visita a feira?

( ) Esporádico ( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal

7) O que faz você visitar a feira:

( ) Curiosidade ( ) Passeio ( ) Compras ( ) Alimentação

8) Costuma alimentar-se na feira: ( ) Sim ( ) Não

9) Qual produto alimentar costuma comprar ou consumir da feira?

( ) Leite e derivados ( ) Pães ( ) Embutidos/enchidos ( ) Ervas e condimentos ( ) Conservas ( ) Salgados prontos ( ) Doces/compotas/mel ( ) Bolos ( ) Frutas e hortaliças ( ) Cereais, farináceos, Massas prontas e produtos industrializados ( ) Comida pronta para consumo imediato ( ) ovos ( ) Bebidas em geral(alcoólicas , sucos naturais, água, refrigerantes) ( ) Carnes abatidas refrigeradas ou congelas (aves, bovina, suína,caprina, coelho e outros) ( ) pescados (peixes, crustáceos, moluscos, outros, vivos ou mortos)

( ) Outros \_\_\_\_\_

10) Já observou algo inadequado no momento da compra e/ou consumo do alimento?

( ) Sim ( ) Não O que? \_\_\_\_\_

11) Comunicou no momento da compra ou retornou ao local para fazer a reclamação e/ou devolução produto? ( ) Sim ( ) Não ( ) NA (Não se aplica)

12) Já sofreu algum dano a saúde proveniente de produto alimentar adquirido?

( ) Sim ( ) Não ( ) NA (Não se aplica) Qual: \_\_\_\_\_

13) Você saberia a que órgão/entidade ou autoridade responsável procurar para notificar caso tenha dano a saúde proveniente de produto alimentar adquirido ?

( ) Sim ( ) Não Qual: \_\_\_\_\_

14) Você já fez alguma reclamação a um órgão ou autoridade responsável por produto alimentar?

( ) Sim ( ) Não Qual: \_\_\_\_\_

15) Se já fez reclamação, como foi o atendido pelo órgão responsável?

( ) Bem atendido e recebi retorno da reclamação feita

( ) Mal atendido: não recebi atenção nem retorno de minha notificação

( ) NA (Não se aplica)

16) De uma maneira geral você está satisfeito com a área alimentar da feira, em produtos e serviços (atendimento) ? Por que?

( ) Sim ( ) Não Por que: \_\_\_\_\_

### 3- ÓRGÃO FISCALIZADOR

LOCAL: \_\_\_\_\_

1) Qual a sua função no órgão fiscalizador? \_\_\_\_\_

2) Faixa etária \_\_\_\_\_ anos

3) Nível escolaridade: ( ) Ensino fundamental- até 9º ano ( ) Ensino Médio - até 12º ano ( ) Ensino Superior ( ) Especialista ( ) mestre ( ) Doutor ( ) Pós Doutor

4) Se na pergunta anterior sua resposta foi acima de ensino médio, qual sua área de formação? Graduação/ licenciado em que? ( ) NA (Não se aplica) ( ) \_\_\_\_\_

5) O que o levou a ser um funcionário desse órgão fiscalizador?

( ) Status ( ) Estabilidade ( ) Valores ganhos ( ) Pouca opção no mercado

( ) Minha área de formação ( ) outros \_\_\_\_\_

6) Tempo de serviço no órgão fiscalizador:

( ) até 1 ano ( ) de 1 a 5 anos ( ) de 5 a 10 anos ( ) de 10 a 15 anos

( ) de 15 a 20 anos ( ) mais de 20 anos

7) Renda Familiar: Esta pergunta é baseada no valor do salário mínimo local, ou seja, em relação ao salário mínimo, qual seria a renda familiar?

( ) até 1 salário ( ) de 1 a 2 salários ( ) de 2 a 5 salários ( ) de 5 a 10 salários

( ) de 10 a 20 salários ( ) mais de 20 salários



8) Pra você, qual o papel/função do fiscal?

---

---

9) Você passou por algum treinamento para atuar como fiscal? Se sim, quais, e Por quanto tempo? ( ) Sim ( ) Não Tempo:\_\_\_\_\_

Quais?\_\_\_\_\_

---

10) Se na pergunta anterior sua resposta foi sim, com que frequência faz esses treinamentos? ( ) NA (Não se aplica) ( ) A cada ano ( ) Outros \_\_\_\_\_

11) Se na pergunta anterior sua resposta foi sim, quais dos tópicos abaixo foram abordados nos treinamentos?

( ) higiene pessoal ( ) higiene ambiental ( ) higiene de equipamentos e utensílios ( ) Layout ambiental ( ) Manipulação de alimentos ( ) Qualidade de alimentos ( ) Atendimento ( ) Composição de alimentos ( ) Conservação de alimentos ( ) Controle de pragas ( ) Missão da instituição ( ) Outros \_\_\_\_\_

12) Se na pergunta anterior sua resposta foi sim, você passou por alguma avaliação após o treinamento realizado e com que frequência faz essas avaliações?

( ) NA(Não se aplica) ( ) Sim ( ) Não ( ) a cada ano ( ) a cada 2 anos

( ) Outros\_\_\_\_\_

13) Foi exigido algum dos documentos abaixo citados para exercer sua função? Se sim, quais?

- Exames de sangue  Exames de urina  Exames de pulmão  Exames de fezes  Exames dermatológico  Exames psicológicos
- Certificados de treinamento em manipulação de alimentos
- Diploma/ Certificado de escolaridade / titulação
- Outros\_\_\_\_\_

14) Se na pergunta anterior, sua resposta foi sim, com que frequência apresenta esses documentos anteriores?

- NA  A cada ano  A cada 06 meses  Outros\_\_\_\_\_

15) Existe um roteiro de fiscalização para avaliação dos produtos no momento da atuação de sua função? Se sim, quais?

- Checklist  Relatório fotográfico  Observação visual
- Normas técnicas- decretos, leis, etc.  Outros\_\_\_\_\_

16) Com que frequência há fiscalização em ambiente de feiras?

- Esporádico  semanal  Quinzenal  Mensal  Outro\_\_\_\_\_

17) Qual a forma de atuação/abordagem no momento da fiscalização nas feiras?

- Notificação  Apreensão do produto  Prazo para correção  Multa
- Fechamento do estabelecimento  Reclusão do responsável  Outro\_\_\_\_\_

18) O órgão fiscalizador tem desenvolvido atividades junto à sociedade no último ano? Se sim, quais?  Sim  Não

( ) Campanhas de conscientização de riscos alimentares ( ) Campanhas de prevenção e controle de doenças transmissíveis ( ) Treinamentos para manipuladores de alimentos ( ) Outros \_\_\_\_\_

19) O órgão fiscalizador realiza algum trabalho de orientação em relação a qualidade de alimentos e segurança alimentar junto a feirantes? Se sim, quais?

( ) Sim ( ) Não Quais? \_\_\_\_\_

20) Se na pergunta anterior, sua resposta foi sim, com que frequência é feito esse trabalho?

( ) Semanalmente ( ) Mensalmente ( ) Anualmente ( ) Nunca

( ) Nada respondeu ou desconheço

21) O órgão fiscalizador já recebeu alguma reclamação por parte de feirantes por sua forma de atuação/ abordagem no momento da fiscalização? Se sim, de que tipo ou forma? ( ) Sim ( ) Não Tipo ou forma: \_\_\_\_\_

22) Há algum órgão fiscalizador que apoia o trabalho dessa instituição em cadastro, fiscalização e/ou registro de feirantes? Se sim, quais?

( ) Sim ( ) Não Quais: \_\_\_\_\_

23) Você saberia dizer quanto tempo um alimento pode ficar em temperatura ambiente, sobre um balcão, sem aquecimento, após sua elaboração ( cozimento, montagem do prato, etc.) ? ( ) Sim ( ) Não

( ) 30 minutos ( ) 01 hora ( ) 02 horas ( ) 03 horas ( ) 06 horas ( )

Outro \_\_\_\_\_

24) Você saberia dizer QUAL A MANEIRA MAIS EFICIENTE DE ELIMINAÇÃO de bactérias num alimento?

- ( ) Lavando os alimentos em água corrente e potável
- ( ) Gelando/ refrigerando os alimentos
- ( ) Lavar e colocar os alimentos de molho em hipoclorito de sódio ou ácido acético
- ( ) Aquecendo/ fervendo os alimentos
- ( ) Congelando os alimentos
- ( ) Outros \_\_\_\_\_

## APÊNDICE 2

### **CHECKLIST - ÁREA DAS FEIRAS**

O *checklist* apresentado foi elaborado para ser utilizado nas observações da pesquisadora diante de suas análises durante as visitas às feiras em estudo. Com seu uso e o auxílio de fotos coletadas nas feiras, fez-se a comprovação (ou não) de certos dados de pesquisa que os agentes pesquisados nem sempre citam, como “vícios” diários nas operações de manipulação de alimentos que delatam além de apresentar uma melhor e mais real caracterização do panorama dos espaços estudados.

Infelizmente, a lista de verificação das resoluções aplicadas nos países em estudos deixa a desejar em alguns pontos, pois não é adequada para aplicação aos serviços de alimentação analisados (feiras livres), como no caso do Brasil, onde podemos citar: a RDC 275 de 21 de outubro de 2002, RDC 216 de 15 de setembro de 2004, e a Portaria nº 5, de 09 de abril de 2013; assim como ocorre em Portugal, nos Regulamentos (CE) n.º 178 de 28 de Janeiro de 2002, o Regulamento (CE) nº 852 de 29 de Abril de 2004, e a Lei n.º 27 de 12 de abril, todos elaborados para ser aplicados na indústria de alimentos e nos serviços de alimentação coletiva, porém, não contempla todos os pontos os quais devem ser abordados em uma inspeção direcionada à feiras livres, por isso surgiu a necessidade de adequar um *checklist* para analisar as feiras livres.

A responsabilidade da execução deste *Checklist* é da pesquisadora, mas salienta-se que tais requisitos de análise foram pautados e baseados nas normativas de Portugal e do Brasil atualmente em uso, ou seja: não abrangem toda a legislação específica aplicada ao setor de alimentação em foco (feiras livres) e sim, mais especificamente as que se seguem:

- Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios-PT. - Anexo I-PT;

- Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios - Anexo I-PT;
- Lei n.º 27/2013 de 12 de abril da Assembléia da República que Estabelece o regime jurídico a que fica sujeita a atividade de comércio a retalho não sedentária exercida por feirantes e vendedores ambulantes, bem como o regime aplicável às feiras e aos recintos onde as mesmas se realizam- Anexo I-PT;
- Resolução da Direção Colegiada - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 aprova Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos –BR - Anexo II-BR;
- Resolução da Direção Colegiada - RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004- prevê a padronização das inspeções nos locais que trabalham com alimentos em nível nacional e o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Essas regras vão nortear os comerciantes, em todos os municípios, a procederem de maneira adequada e seguram a manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e exportação á venda dos alimentos - BR. - Anexo II-BR
- Decreto- Lei nº 16.786 de 05 de Outubro de 2005 da Câmara Municipal de Foz do Iguaçu - Regulamenta o exercício das feiras livres volantes no Município de Foz do Iguaçu- PR - Anexo II-BR

Sabe-se que compete aos órgãos de vigilância sanitárias estaduais e distritais, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/distribuidores de alimentos para o consumo humano.

Neste *checklist* elaborado pela pesquisadora, como forma de responder a lista de verificação, foram adotadas as seguintes opções: “Conforme” (C) - quando o estabelecimento atendeu ao item analisado. “Não Conforme” (NC) – quando o estabelecimento apresentou não-conformidades para o item analisado, e “Não Aplicável ou Não sabe informar” (NA/NSI) – quando o item analisado foi considerado não pertinente ao local pesquisado ou não foi possível coletar esse dado. Vale ressaltar que os itens que apresentaram a opção NA/NSI, não foram considerados para análise final.

Para efeito de análise por parte da pesquisadora, após compilação de dados, foi determinada uma lista de verificação em percentuais, adaptada pela pesquisadora, utilizando um panorama sanitário como base de critério para classificação das barracas analisadas, de forma a verificar o nível de não-conformidades apresentadas pelos estabelecimentos, onde as mesmas receberam uma denominação por atendimento em conformidades ou não, como sendo: APTAS, APTAS SOB RESTRIÇÕES e NÃO APTAS para atendimento ao público. As barracas foram analisadas de uma forma geral, sendo apenas distinguidas entre as de Portugal e do Brasil.

**CHECKLIST PARA DETECÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS EM FEIRAS AO AR LIVRE**

Nº do Requisito	1.0 Requisito: Aspectos Gerais da equipe de trabalho. (Higiene pessoal, Hábitos de manipulação, qualificação técnica, etc.)	C		NC		NA/NSI		Normativas
		PT	BR	PT	BR	PT	BR	
01.1	Os manipuladores apresentam boa aparência de asseio, com higiene pessoal adequada, cabelos protegidos e totalmente cobertos, unhas curtas, limpas e sem esmalte, sem maquiagem, sem barba, sem adornos (brincos, anéis, pulseiras, relógios, etc.) devidamente barbeados, com uniformes de cor clara, limpos, de fácil lavagem, com calçados impermeáveis e em bom estado e com ferimentos protegidos?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
01.2	A higienização das mãos dos manipuladores é executada nos momentos adequados e corretamente (escovando as unhas, lavando entre os dedos, usando sanitizante após a lavagem, a cada início de tarefa, após qualquer interrupção do serviço antes do uso das luvas, em cada troca de produto alimentício, após o uso de sanitários, ou na troca de manipular alimentos crus de prontos para o consumo)?					X	X	*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
01.3	Existe algum manipulador com lesões nas mãos, unhas ou qualquer outra parte do corpo, como ferimentos ou manchas? Ou possuem afecções cutâneas nos braços e corpo em geral, infecções respiratórias, oculares ou gastrintestinais, ou afecções quaisquer que contaminem os alimentos e estes estão afastados das atividades de preparo e venda direta dos alimentos?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
01.4	Os manipuladores evitam comportamentos no ato da atividade com o alimento como passar as mãos no rosto, no cabelo, colocar as mãos na boca, no nariz, enxugar			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004



	as mãos no uniforme, ou em panos de cozinha, fumar, tossir, espirrar, falar demasiadamente, cantar, assobiar, sobre os alimentos, além de manusear dinheiro enquanto manuseiam os alimentos?							
01.5	Os manipuladores fazem o uso de EPI's (luvas descartáveis, de borracha, máscaras, óculos, luvas de malha de aço, etc.) e de forma correta, com anti-sepsia das mãos, sem contaminar o alimento produzido e o consumidor, sendo as mesmas devidamente higienizadas, ou descartadas logo após cada serviço?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **Dec 16786/2005
01.6	Os funcionários no ato da pesquisa demonstraram apresentar documento que comprove o controle de saúde devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica?		X	X				*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
01.7	Foi captado durante o período de aplicação de questionários aos feirantes se os mesmos passaram por alguma capacitação/treinamentos periódicos em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, e que os mesmos têm tais registros e documentos?		X	X				*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
Nº do Requisito	<b>2.0 Requisito: Aspectos Gerais de Hábitos de Controle de Qualidade na produção e/ou venda ao consumidor.</b>	<b>C</b>		<b>NC</b>		<b>NA/NSI</b>		<b>Normativas</b>
		PT	BR	PT	BR	PT	BR	
02.1	Os manipuladores executam a preparação, armazenamento e exposição dos alimentos separadamente e por tipos de embalagem e produto, com cuidados quanto a minimizar riscos de uma possível contaminação cruzada entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo, em temperaturas adequadas, em bom estado de salubridade, higiene, protegidas dos raios solares, poeiras, organizados, sobre			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005

	paletes, estrados ou prateleiras, com altura mínima de 30 cm do solo?							
02.2	Os manipuladores executam a entrega dos produtos aos consumidores com utensílios de contato próprio para o alimento (inox, plásticos, papéis, pratos, copos, sacos, etc), sendo estes descartáveis, ou quando não, devidamente higienizados em água corrente própria para alimentos e armazenados em locais protegidos?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
02.3	Os consumidores/clientes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores vendedores, respeitando os produtos expostos pra venda?				X	X		*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.4	Os funcionários que manipulam os alimentos são os mesmo que recebem o dinheiro do cliente consumidor?				X	X		*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.5	A forma de limpeza e desinfecção das bancadas de exposição dos alimentos é adequada, com panos limpos e produtos de sanificação como álcool ou hipoclorito que apresentem registro pelas legislações vigentes e legalizados?				X	X		*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **Dec 16786/2005
02.6	Existem equipamentos para conservação dos alimentos no momento da distribuição/venda, como banho- Maria, estufa, refrigeradores, congeladores, dispendo de barreiras de proteção que evitem a contaminação do alimento da proximidade ou da ação de contato do consumidor e estes estão limpos, em bom estado de conservação, protegidos de raios solares, poeiras, ou umidade?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
02.7	As gorduras e óleos alimentares usadas nas barracas apresentam boa aparência, sem formação de espuma excessiva, escuros e provocando muita fumaça sendo				X	X		**Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002

	aquecidos controlados sua temperatura para não ultrapassarem 180°C e os, e reutilizados somente se estiverem com suas características sensoriais avaliadas recipientes de gorduras alimentares estão em bom estado de conservação, higiene e livres de raios solares?							**RDC 216/2004
02.8	O descongelamento dos produtos cárneos é feito sob refrigeração ou, se submersos em água corrente, é protegido do contato do líquido exsudado, e a água é potável?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004
02.9	O recipiente de descongelamento apresenta-se em boa higiene, é de material liso, lavável, resistente à corrosão, não tóxico, permite o escoamento fácil do líquido exsudado, sem acumular-se?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004
02.10	Foi observado o controle de temperatura após o descongelamento dos produtos cárneos mantidos sob refrigeração em temperatura inferior a 5°C?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.11	Foi observado o recongelamento de produtos crus ou elaborados?					X	X	*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.12	Foram observados alimentos que não são utilizados em sua totalidade acondicionados sem misturas e em depósitos próprios?					X	X	*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.13	Os produtos pré-preparados são mantidos refrigerados e/ou aquecidos até a venda obedecendo às condições de tempo e temperatura de forma a garantir sua qualidade higiênico-sanitária?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
02.14	A manipulação dos hortifrutis para entrega aos consumidores/clientes é feita em condições seguras de higiene e sem possíveis contaminações cruzadas, parecem ter sido previamente lavados, sem resíduos superficiais de areia, insetos, etc.?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **Dec 16786/2005

02.15	A área de distribuição dos alimentos para consumo local possui recursos adequados de higiene para o cumprimento de suas atividades, tendo os alimentos expostos protegidos de contaminação, sejam pelo ambiente, superfícies em contato ou pessoas?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
02.16	Os alimentos que permanecem abaixo de 60°C, são mantidos por no máximo 3 horas na sua distribuição, sendo o restante desprezado se ultrapassarem esse tempo?					X	X	*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.17	Os alimentos frios que oferecem maior risco (maioneses, alimentos com ovos, alimentos muito manipulados, etc.) são distribuídos frios e não ultrapassando o limite de 4 horas?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004
02.18	Os alimentos quentes permanecem acima de 60°C por no máximo 6 horas?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
02.19	Os equipamentos de pesagem dos alimentos possuem registro de calibração ou lacre de calibração?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
02.20	Os veículos para transporte de alimentos são exclusivos para este fim, revestidos com material lavável, impermeável e atóxico, adequadamente identificados na sua parte externa e encontra-se em bom estado de conservação e higiene de forma a impedir qualquer risco de contaminação (química, física e biológica)?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
Nº do Requisito	<b>3.0 Requisito: Aspectos Gerais da matéria prima, Armazenamento, Embalagem e Rotulagem dos produtos.</b>	<b>C</b>		<b>NC</b>		<b>NA/NSI</b>		<b>Normativas</b>
		PT	BR	PT	BR	PT	BR	
03.1	O tipo de material utilizado para embalagem dos			X	X			*Reg. n.º852/2004

	produtos prontos que expõem os alimentos nas bancadas é adequado para cada produto (caixas, cestas, monoblocos) estão limpos, são apropriadas aos alimentos, e estão afastados do solo?							**RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
03.2	Os alimentos expostos são rotulados e seus rótulos possuem todas as informações necessárias para a venda dos alimentos sendo respeitados os prazos de validade de venda de produtos alimentícios quanto à sua perecibilidade mínima com data de preparo e validade?		X	X				*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
03.3	Os produtos após a abertura, ou porcionados e envasados são acondicionados e identificados adequadamente, com no mínimo informações como: designação do produto, rotulagem completa, segundo a embalagem original, data de fracionamento, e prazo de validade e observando-se as recomendações de tempo e temperatura, e evitando-se a contaminação cruzada?				X	X		*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
03.4	São observados produtos enlatados que se encontram estufados e amassados?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **Dec 16786/2005
03.5	Foram observados alimentos em estado turvo, com fases separadas, ou em deformação de suas características normais de preparação, com odores inapropriados às suas características sensoriais, ou com texturas ou cor inapropriadas, diferentes das características sensoriais normais?				X	X		*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **Dec 16786/2005
03.6	Os produtos de limpeza são armazenados separados dos gêneros alimentícios e dos produtos descartáveis?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
03.7	Os materiais descartáveis são armazenados protegidos de contaminação (sujidade, etc.)?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004

03.8	O armazenamento dos produtos <i>in natura</i> é realizado sob refrigeração de até 5°C, ou sob congelamento de -18°C?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
03.9	Os equipamentos para armazenamento e conservação de alimentos (vitrines frias, estufas ou equipamentos similares, sob temperatura controlada) encontram-se em número suficiente para os diversos tipos de produtos, em bom estado de funcionamento e conservação, higiene e organização, sem mistura de alimentos e possível contaminação cruzada, são resistentes à corrosão, adequados em temperaturas para cada classe de alimento e possuem termômetros de fácil leitura e visualização?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
Nº do Requisito	<b>4.0 Requisito: Aspectos Gerais de Condições de Instalações elétricas e Edificações das barracas (Disposição, concepção, construção, localização e dimensões)</b>	<b>C</b>		<b>NC</b>		<b>NA/NSI</b>		<b>Normativas</b>
		PT	BR	PT	PT	BR	PT	
04.1	Pode-se dizer que o <i>layout</i> da barraca é adequado para venda dos alimentos expostos, de revestimento liso, fácil higienização, impermeáveis, em bom estado de conservação, contra intempéries, com tetos e/ou forros livres de rachaduras, goteiras, umidade, bolor, descascamentos, desprendimento de partículas e infiltrações, limpos contra entrada de pragas ou outros animais, e minimização de contaminação dos produtos, principalmente cruzadas (crus com cozidos, limpos com sujos, etc.), com separação por meios físicos, assim como o preparo e a venda dos alimentos?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
04.2	Os móveis de trabalho e equipamentos do setor que entram em contato com os alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004

	limpeza e desinfecção, lisos, sem frestas, sem rugosidades e outras imperfeições que dificultam a limpeza, estão limpos e são protegidos de contaminação?							**Dec 16786/2005
04.3	A iluminação natural ou artificial é adequada para cada setor, sem provocar ofuscamentos, sombras ou reflexos, ou aquecimento do produto vendido, encontram-se em bom estado de conservação, protegidas, sem sobrecarga, íntegras e em segurança em seu uso e protegidas de possível explosão ou queda acidental?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
04.4	As barracas utilizam água potável e de fonte segura do tipo rede pública tratada, em volume e pressão adequada?					X	X	*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
04.5	A ventilação ambiental, natural ou artificial por meio de equipamentos, se apresenta adequadamente higienizada e com manutenção adequada ao tipo de operação, onde o sistema de exaustão e/ou insuflamento ocorre troca de ar capaz de prevenir contaminações, sendo suficiente e adequada para garantir o conforto térmico dos vendedores/ manipuladores, além de ausência de fungos, gases, fumaça e condensação?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
Nº do Requisito	<b>5.0 Requisito: Aspectos Gerais de Condições de descarte de resíduos (Disposição, concepção, construção, localização e dimensões)</b>	<b>C</b>		<b>NC</b>		<b>NA/NSI</b>		<b>Normativas</b>
		PT	BR	PT	PT	BR	PT	
05.1	Os recipientes para lixo nas áreas das barracas são independentes para cada barraca, de material adequado, em número suficiente para cada área de trabalho, em bom estado de conservação e higiene, de fácil limpeza, e ausência de caixas de papelão ou de madeira, com tampa e acionamento sem contato com as mãos dos	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005

	manipuladores, são mantidos revestidos com sacos plásticos e são de fácil transporte?							
05.2	Os resíduos das barracas são coletados frequentemente, sem acúmulos, estocados e isolados das áreas de preparação e venda de alimentos?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
05.3	Existem na extensão da área de barracas, lixeiras públicas para o destino final dos produtos recolhidos a ser descartadas, disponíveis e adequadas de acordo com cada material a ser descartado, com diferenciação de cor e/ou discriminação (vidro, lata, plásticos,etc.) em bom estado de conservação e higiene, de são de fácil transporte e dotados de tampa acionados sem contato manual?	X			X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **Dec 16786/2005
05.4	As gorduras alimentares usadas nas barracas são descartadas corretamente?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004
Nº do Requisito	<b>6.0 Aspectos Gerais de Condições Ambientais e Saneamento básico na área cedida às feiras (Disposição, concepção, construção, sistemas de esgoto, localização e dimensões)</b>	<b>C</b>		<b>NC</b>		<b>NA/NSI</b>		<b>Normativas</b>
		PT	BR	PT	BR	PT	BR	
06.1	Os arredores das barracas estão livres de sucatas, fossas, lixo, terra solta, poeira, animais domésticos, aves, insetos e roedores e outros contaminantes ambientais?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **Dec 16786/2005
06.2	Os pisos onde são instaladas as barracas são de material liso, antiderrapante, impermeável, facilmente lavável e encontra-se em bom estado de conservação?		X	X				*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 Dec 16786/2005
06.3	A montagem e desmontagem das barracas são realizadas sem riscos aos vendedores e consumidores?	X	X					* NA/NSI **Dec 16786/2005
06.4	Existem próximo às barracas, pias para higienização de mãos dos vendedores de alimentos em bom estado de			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002



	conservação, com sabão líquido e antisséptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema de secagem, com acionamento não manual, com água quente e fria, e lixeira?							**RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
06.5	Existem sanitários para os vendedores de alimentos sem comunicação direta com as barracas, com vasos sanitários com tampa, mictórios e lavatórios, em bom estado de conservação, higiene e organização, e com lixeiras revestidas com sacos plásticos e tampas sem acionamento manual?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
06.6	Há nas imediações das feiras condições de eliminação adequada de águas servidas com escoamento de água canalizada para o uso dos feirantes e esgotos, com caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
Nº do Requisito	7.0 Aspectos Gerais de Documentação e Registros necessários para o Funcionamento das barracas	C		NC		NA/NSI		Normativas
		PT	BR	PT	PT	BR	PT	
07.1	As barracas em sua maioria possuem registro de licenciamento junto aos órgãos oficiais tais como câmaras ou prefeituras?		X	X				*Reg. n.º852/2004 *Lei n.º 27/2013 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
07.2	As barracas em sua maioria pagam taxas para funcionamento junto a órgãos de finanças?	X	X					*Lei n.º 27/2013 **Dec 16786/2005
07.3	Os feirantes em sua maioria possuem cartões de registro saúde com exames médicos respiratórios, dermatológicos entre outros para o trabalho com alimentos?		X	X				*Reg. n.º852/2004 *Lei n.º 27/2013 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
07.4	As barracas em sua maioria apresentam expostos aos clientes os cartões de liberação de funcionamento junto aos órgãos oficiais tais como câmaras, prefeituras?		X	X				*Lei n.º 27/2013 **Dec 16786/2005
07.5	As barracas em sua maioria apresentam livros de	X			X			* NA/NSI

	reclamação aos clientes?							
07.6	Há existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários das barracas passam por manutenção preventiva?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
Nº do Requisito	<b>8.0 Aspectos Gerais de Observações coletadas como cliente oculto, para possível classificação do ambiente analisado como todo.</b>	<b>C</b>		<b>NC</b>		<b>NA/NSI</b>		<b>Normativas</b>
		PT	BR	PT	BR	BR	PT	
08.1	Como a pesquisadora avaliaria a receptividade dos feirantes aos clientes?	X	X					**Dec 16786/2005
08.2	Acha a quantidade de funcionários suficiente para atendimento com qualidade?	X	X					*Reg. n.º852/2004 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
08.3	A área de distribuição dos alimentos para consumo local possui recursos adequados de higiene e em número suficiente para o cumprimento de suas atividades?			X	X			*Reg. n.º852/2004 **RDC 275/2002 **RDC 216/2004 **Dec 16786/2005
08.4	Existe algum controle sensorial do produto final, por parte do consumidor antes de sua compra, realizado frequentemente, como degustação?			X	X			NA/NSI
08.5	A pesquisadora sentiu-se confiante quanto à qualidade dos alimentos vendidos?			X	X			NA/NSI
08.6	A pesquisadora sentiu-se confiante quanto ao trabalho dos feirantes analisados?			X	X			
TOTAL DE ITENS ANALISADOS		C PT	C BR	NC PT	NC BR	NA PT	NA BR	
63		17	22	40	35	6	6	

\* Item correspondente aos Regulamentos do Parlamento Europeu e do Conselho - PT

\*\* Itens correspondentes aos Decretos Brasileiros e às Resoluções da ANVISA- BR

Com base nestes dados serão assim considerados e classificados os estabelecimentos estudados:

Grupo 1: De 80 a 100% de atendimento às conformidades dos itens das Legislações;

Estabelecimentos aprovados por estarem adequados, considerados APTOS e de baixo risco dos itens analisados.

Grupo 2: De 79 a 50% de não atendimento às conformidades dos itens das Legislações;

Estabelecimentos aprovados com restrições considerados de médio risco, ou seja, APTOS COM RESTRIÇÕES.

Grupo 3: Abaixo de 50% de não atendimento às conformidades dos itens das Legislações;

Estabelecimentos reprovados considerados de alto risco, ou seja, NÃO APTOS e inadequados ao atendimento dos itens analisados.

## **ANEXOS**

## **ANEXOS 1**

### **LEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DE PORTUGAL BASEADAS PARA PESQUISA**

A – Regulamento (CE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

B – Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios.

C – Lei n.º 27/2013 de 12 de abril da Assembleia da República que Estabelece o regime jurídico a que fica sujeita a atividade de comércio a retalho não sedentária exercida por feirantes e vendedores ambulantes, bem como o regime aplicável às feiras e aos recintos onde as mesmas se realizam.

## ANEXO 2

### **LEIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR DO BRASIL BASEADAS PARA PESQUISA**

D – Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 que 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.

E – Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

F – Decreto- Lei nº 16.786 de 05 de Outubro de 2005 da Câmara Municipal de Foz do Iguaçu - Regulamenta o exercício das feiras livres volantes no Município de Foz do Iguaçu- PR.