



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE AGRÁRIAS E EXATAS
CURSO DE LICENCIATURA PLENA EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS**

ANA PAULA FIGUEIRÊDO DE SOUSA

**UM OLHAR CIENTÍFICO SOBRE AS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE NO
CENTRO DE ABASTECIMENTO GERALDO GOMES DE OLIVEIRA DO
MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA - PB**

CATOLÉ DO ROCHA – PB

Dezembro/2012

ANA PAULA FIGUEIRÊDO DE SOUSA

**UM OLHAR CIENTÍFICO SOBRE AS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE NO
CENTRO DE ABASTECIMENTO GERALDO GOMES DE OLIVEIRA DO
MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA - PB**

Trabalho de conclusão de curso (TCC),
apresentado ao Departamento de Agrárias e
Exatas da Universidade Estadual da Paraíba,
como requisito para obtenção do grau em
Licenciatura Plena em Ciências Agrárias.

Orientadora: Prof^a: Msc. Patrícia Maria de
Araújo Gomes

Catolé do Rocha - PB

Dezembro / 2012

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA SETORIAL DE CATOLÉ DE ROCHA – UEPB

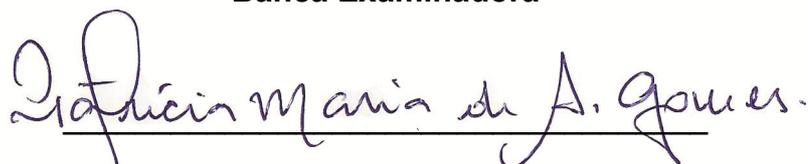
1	
2	S725o Sousa, Ana Paula Figueirêdo de.
3	Um olhar científico sobre as condições de higiene e sanidade no Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira do município de Catolé do Rocha - PB / Ana Paula Figueirêdo de Sousa. – Catolé do Rocha, PB, 2012.
4	34 f. : il. color.
5	
6	Monografia (Graduação em Ciências Agrárias) – Universidade Estadual da Paraíba, 2012. Orientação: Profa. Ms. Patrícia Maria de Araújo Gomes, Departamento de Ciências Agrárias.
	1. Feira. 2. Manipulação. 3. Qualidade. I. Título.
	21. ed. CDD 613.6

ANA PAULA FIGUEIRÊDO DE SOUSA

**UM OLHAR CIENTÍFICO SOBRE AS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE NO
CENTRO DE ABASTECIMENTO GERALDO GOMES DE OLIVEIRA DO
MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA - PB**

Aprovado em: 11 /12 / 2012

Banca Examinadora



Prof^a. Msc. Patrícia Maria de Araújo Gomes

DAE-CCHA-UEPB

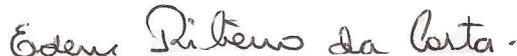
Orientadora



Prof^a. Msc. Francineide Pereira Silva

DAE-CCHA-UEPB

Examinadora



Prof^a. Msc. Edem Ribeiro da Costa

DAE-CCHA-UEPB

Examinadora

Católé do Rocha – PB

Dezembro/2012

DEDICATÓRIA

Dedico esse trabalho em primeiro lugar a Deus, o grande criador do universo, força maior da nossa existência, por ser a minha fortaleza e o meu apoio durante toda minha vida. Dedico a minha família, meus colegas e em especial a essas pessoas que se não fosse elas não teriam conseguido minha irmã Glicy Lêly, minhas professoras Francineide Pereira Silva, Patrícia Maria de Araújo Gomes e minha colega Manara Soares Diniz pelo apoio e dedicação na realização deste trabalho.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a DEUS, o grande benfeitor do universo que tudo ver e que tudo sabe.

A meus pais RAIMUNDO CASSIANO DE FIGUEIRÊDO e ZILDA SEBASTIANA DE SOUSA FIGUEIRÊDO que sempre me apoiaram em toda minha vida e principalmente nessa etapa sendo conforto e segurança para enfrentar os desafios.

Aos meus irmãos FRANCISCO GEORGE E RAIMUNDO JÚNIOR que sempre me apoiaram mesmo a distância e a minha irmã GLICY LÊLY que se não fosse pela ajuda dela talvez não tivesse chegado até aqui.

Às minhas orientadoras PATRÍCIA MARIA DE ARAÚJO GOMES e FRANCINEIDE PEREIRA SILVA pela paciência e confiança em mim ao longo desses anos de faculdade.

A todos os professores da Universidade Estadual da Paraíba Campus IV pela força e pelos ensinamentos passados ao longo dos três anos e meio.

Aos meus colegas ALANE, ALBERLAN, AMANDA, ALDAIR, ARIONES, ATOS, CLÁUDIO, CLEDSON, DISRAEL, EDRAS, EVERTON, GLICY LÊLY, JUCIMAR, JULIERME, LUANNA, MARIA APARECIDA, MACIEL, MANARA, OLIVÂNIA, PEDRO, RICARDO, SUELY, TIAGO, THEDY, THALISSON, VINÍCIUS pela força e apoio constante.

E a todos que direta ou indiretamente me ajudaram a concluir mais uma etapa de minha vida acadêmica.

Não tenha medo da vida, tenha medo de não vivê-la. Não há céu sem tempestades, nem caminhos sem acidentes. Só é digno do pódio quem usa as derrotas para alcançá-lo. Só é digno da sabedoria quem usa as lágrimas para irrigá-la. Os frágeis usam a força; os fortes, a inteligência. Seja um sonhador, mas una seus sonhos com disciplina, Pois sonhos sem disciplina produzem pessoas frustradas. Seja um debatedor de ideias. Lute pelo que você ama.

Augusto Cury

UM OLHAR CIENTÍFICO SOBRE AS CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE NO CENTRO DE ABASTECIMENTO GERALDO GOMES DE OLIVEIRA DO MUNICÍPIO DE CATOLÉ DO ROCHA - PB

RESUMO

A comercialização de gêneros alimentícios, especialmente as carnes, em feiras livres expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto, oferecendo riscos à saúde do consumidor. Daí a grande preocupação com a segurança alimentar e a manipulação dos alimentos manifestados pela vigilância sanitária e órgãos de defesa do consumidor. Tendo como princípio que para orientar e apoiar a comercialização sobre a questão de higiene é necessário o conhecimento da realidade das feiras foi realizado um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos cárneos na feira do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira do município de Catolé do Rocha – PB. Buscou-se esclarecer sobre os mecanismos de controle sobre a higiene em espaços públicos, em específicos nos locais de feira. Foi através do projeto de extensão desenvolvido com a interação Universidade Estadual da Paraíba Campus IV, no período de 2011 a 2012. Foi realizado com os feirantes e consumidores encontros para preveni-los dos perigos da contaminação alimentar em específicos os produtos cárneos. Este trabalho foi organizado em duas etapas: a primeira etapa consistiu em entrevistas, onde os comerciantes e consumidores foram entrevistados a partir de um *check-list*, elaborados segundo RDC 275. Esta etapa foi realizada no período de maio a junho de 2011. O resultado do diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários no Centro de Abastecimento no setor dos boxes, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados. A segunda etapa refere-se à apresentação dos dados obtidos nas entrevistas e de posse desses dados foram apresentadas propostas para melhoria da feira. A metodologia utilizada neste momento foi através de uma palestra realizada no Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira com o tema “*Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes*” com a distribuição aos consumidores e comerciantes de folders explicativos quanto à higiene e manipulação das carnes comercializadas no mercado público.

Palavras-chaves: Feira, Manipulação, Qualidade.

ABSTRACT

The marketing of foodstuffs, especially meat, in open exposed in tents without refrigeration, and without protection in the presence of dust and insects can change the quality of the product, offering risk to consumer health. Hence the major concern with food safety and food handling manifested by health surveillance and consumer protection agencies. Having that as a principle to guide and support the marketing on the issue of hygiene is necessary to know the reality of the fairs was a diagnosis of sanitary-hygienic aspects of marketing and handling of meat products at the fair Supply Center Geraldo Gomes de Oliveira's Catolé the city of Rock - PB. We sought to clarify the mechanisms of control over the hygiene in public spaces, in particular the local fair. It was through the extension project developed with the interaction Paraíba State University Campus IV, in the period from 2011 to 2012. Was conducted with the vendors and consumer meetings to warn them of the dangers of food contamination in specific meat products. The paper is organized in two stages: the first stage consisted of interviews, where merchants and consumers were interviewed from a checklist, prepared according to RDC 275. This step was carried out from May to June 2011. The result of the diagnosis hygienic and sanitary problems identified in the Supply Centre in the sector of boxes, equipment and utensils in handling practices and the quality of products offered. The second stage refers to the presentation of data obtained through interviews and these data were presented proposals for improvement of the fair. The methodology used at this time was through a lecture held at the Center for Supply Geraldo Gomes de Oliveira with the theme "Good Hygiene Practices and handling of meat" with distribution to consumers and merchants explanatory brochures regarding hygiene and handling of meat sold in the public market.

Keywords: Fair, Handling, Quality.

LISTA DE FOTOS

Foto 01: Dia da Palestra sobre Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes

Foto 02: Dia da Palestra sobre Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes

Foto 03: Entrega de folders aos comerciantes

Foto 04: Momento de encontro com o administrador do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira

Foto 05: Momento de encontro com os feirantes do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira

Foto 06: Exterior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira

Foto 07: Exterior do Centro de Abastecimento - Barracas de comida e bebidas

Foto 08: Exterior do Centro de Abastecimento - Ponto de moto táxi

Foto09: Exterior do Centro de Abastecimento Depósito de lixo

Foto 10: Interior do Centro de Abastecimento – Boxes de carnes

Foto 11: Interior do Centro de Abastecimento - Boxes dos peixes

LISTA DE ANEXOS

Anexo 01: Convites

Anexo 02: Folders Explicativos

Anexo 03: Lista de Perguntas

Anexo 04: Contrato de comodato

SUMÁRIO

RESUMO	Vii
ABSTRACT	viii
LISTA DE FOTOS	ix
LISTA DE ANEXOS	x
1. INTRODUÇÃO.....	13
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
2.1. Consideração sobre o termo Feira Livre.....	15
2.2. Origem da Feira.....	16
2.3. Aspecto cultural e socioeconômico da feira.....	17
2.4. Higienização nas Feiras.....	18
3. METODOLOGIA.....	20
3.1. Localização.....	24
3.2. Histórico do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira..	25
4. RESULTADOS.....	28
4.1. Higienização do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira.....	28
5. CONCLUSÃO.....	30
6. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....	31
ANEXOS.....	33

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o motivo de preocupação em todo o mundo é o acesso à quantidade e à qualidade na alimentação, principalmente com os aspectos de segurança alimentar e manipulação de alimentos, que mesmo em pleno mundo globalizado e tecnologicamente moderno, a cada dia é visível à preocupação dos consumidores com os riscos alimentares que afligem sua saúde e qualidade de vida (SILVA et al., 2008).

A feira livre é considerada um dos locais mais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo, sendo uma forma de comércio móvel, com circulação dentro das áreas urbanas, portanto, conhecer e apoiar esta estrutura de comercialização é de fundamental importância para a garantia da saúde e qualidade de vida da população. A grande variedade de produtos e a diversidade nos preços se destacam entre os fatores que viabilizam as feiras livres como relevante canal de comercialização. A concentração de comerciantes em um único lugar resulta numa concorrência que apresenta impacto positivo na qualidade, na quantidade e nos preços dos produtos, atraindo grande número de consumidores (SANTOS JÚNIOR, 2011)

No entanto, as feiras livres apresentam graves problemas como: falta de higiene, má estrutura das barracas, comercialização de produtos não permitidos, falta de segurança e desorganização nos espaços onde são realizadas. Tais problemas colocam em risco a sobrevivência da feira, uma vez que contrariam a legislação sanitária, de forma que compromete a qualidade dos produtos e coloca em risco a saúde do consumidor. Tendo em vista esse conhecimento sobre a feira livre este trabalho tem como preocupação averiguar a organização e higiene de um local específico onde funciona uma feira, ou seja, este estudo focará um olhar no Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira.

A comercialização da carne em feiras livres, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto. Alimentos crus, comercializados em feiras livres e mercados públicos podem ser veículos de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, desta forma, coloca em risco a saúde do consumidor (CORREIA & RONCADA, 1997).

Tendo como princípio que para orientar e apoiar a comercialização sobre controle higiênico é necessário o conhecimento da realidade das feiras. Iniciamos nossa pesquisa realizando um diagnóstico dos aspectos higiênico-sanitários da comercialização e manipulação de produtos cárneos na feira “livre” do município de Catolé do Rocha – PB.

O objetivo deste trabalho foi obter informações seguras sobre as condições higiênicas sanitárias da feira “livre” do setor de comercialização e dos manipuladores de carnes do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira no município de Catolé do Rocha-PB e estabelecer mecanismos de controle através da interação Universidade, feirantes e consumidores para prevenir os perigos da contaminação alimentar.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Consideração sobre o termo Feira Livre

A feira livre é um dos pontos mais habituais de venda de alimentos a varejo, sendo uma forma de comércio móvel, com circulação dentro das áreas urbanas. Entretanto, é motivo de preocupação e cuidados frequentes, em virtude da falta de higiene-sanitária (MOY et al., 1997; GARCIA CRUZ et al., 2000).

Conforme Figueiredo et al (2001), esses ambientes caracterizam-se pelo comércio de produtos in natura em grandes proporções e pela distinção de preços. Podendo ser encontrado nesses locais o descaso na manipulação e armazenamento dos alimentos o que pode ocasionar graves problemas a saúde dos consumidores.

De acordo com Almeida e Pena (2011), a feira é também um local de encontro de diferentes personalidades como Feirantes, consumidores, passantes, turistas, crianças, idosos, mendigos e animais que se encontram e experimentam diferentes situações em um mesmo lugar. Nesse local há uma mistura confusa de sons e a exalação de odores provenientes de alimentos espalhados pelo chão em meio à desordem das barracas compostas por mercadorias coloridas, distintas e oriundas de diferentes lugares atraindo assim, os olhares de centenas de pessoas.

Para Costa (2003) e Silva (2009) a feira caracteriza-se como um fator extremamente importante de distribuição e interesse econômico, na qual é desenvolvido o processo de comercialização, sobretudo no Norte e Nordeste do Brasil, onde estão envolvidas nos sistemas de mercado regional, reagindo às mudanças que ocorrem no campo político e econômico do país, representando um dos principais meios de sobrevivência para as populações das pequenas cidades dessas regiões. Sua aptidão econômica se revela na troca de benefícios entre feirantes, que muitas vezes têm na feira sua principal fonte de renda, e consumidores, que podem encontrar nelas alimentos a preços mais acessíveis. Esta representa também o lugar de aproximação de pessoas e fortalecimento dos laços afetivos entre aqueles que nela trabalham para sobreviver ou que apenas se ocupam para ter o que fazer.

De acordo com Marchiori (2004), a feira menciona o comércio de produtos para o consumo humano que é vendido nas ruas e nos lugares públicos estabelecidos pela administração local. As pessoas que frequenta as feiras

costumam encontrar um local amistoso por parte dos feirantes que auxiliam na compra das mercadorias, além de fornecerem informações do produto e a maneira de usá-lo.

2.2. Origem da Feira

As primeiras referências às feiras aparecem em meio ao comércio e às festividades religiosas provavelmente na idade média. A própria palavra latina feria que deu origem à portuguesa feira, significa dia santo, feriado. Esses acontecimentos têm origem na Europa durante a Idade Média e tiveram papel essencial no desenvolvimento das cidades e no chamado renascimento comercial do século XIII. Quando os camponeses não conseguiam vender nos mercados a produção excedente, trocavam por outros produtos nas ruas a um preço mais baixo. Com isso, as trocas comerciais realizadas nos centros urbanos possibilitaram a unificação dos meios de troca e incentivaram a criação de uma estrutura bancária (GUIMARÃES, 2010).

Realizadas taticamente em áreas onde rotas comerciais se cruzavam, dois fatores curiosos chamam atenção: a interrupção das guerras durante as feiras, visando garantir que os vendedores pudessem trabalhar num clima de paz. Outro fator é que elas eram sempre realizadas em época de festas religiosas. Outro ponto que merece destaque é que desde essa época, a celebração já estava presente nas feiras. Durante as compras, dezenas de artistas populares itinerantes faziam malabarismos, procurando divertir o povo que se movia de barraca em barraca (GUIMARÃES, 2010).

O primeiro registro de feiras no Brasil veio desde a época colonial com a vinda dos portugueses. Existia a presença de quitandas ou feiras africanas, que eram mercados em locais preestabelecidos que funcionavam ao ar livre. Vendedoras negras negociavam produtos da lavoura, da pesca e mercadorias feitas em casa. Do mesmo modo, uma grande variedade de produtos que chegavam de navio era comercializada informalmente na Praça XV, no Rio de Janeiro. Até que em 1711, o Marquês do Lavradio, vice-rei do Brasil, oficializou-as (GUIMARÃES, 2010)

De acordo com Silva (1987), No Brasil, a localização das feiras, é um fator fundamental, por constituir um espaço privilegiado, a partir do qual muitas cidades surgiram e no seu entorno aparecem outras atividades sejam elas comerciais ou

sociais, mesmo tendo que em seguida mudar de lugar. Tornando-se verdadeiros entroncamentos comerciais e rodoviários prósperos, como: Itabaiana, em Sergipe; Feira de Santana, na Bahia; Arapiraca, em Alagoas; Caruaru, em Pernambuco; Campina Grande, na Paraíba; Campinas, em São Paulo; Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul; Lages, em Santa Catarina; Londrina, no Paraná, dentre outras.

Presente em quase todas as cidades brasileiras, as feiras têm uma grande vinculação com a região Nordeste do Brasil, já que é a partir destas, que ocorre o abastecimento das mercadorias destinadas a atender as necessidades da população caracterizando a presença de um mercado periódico, típico de países subdesenvolvidos, que também atrai consumidores de cidades próximas, gerando fluxos de pessoas, capitais e mercadorias (SILVA, 1987).

Atualmente as feiras têm uma variedade de produtos disponíveis desde produtos sofisticados até pequenas coisas que a classe pobre necessita. As feiras são a maior e mais completa representação do mercado e até hoje constitui o ponto de encontro de compradores e vendedores (SILVA, 1987).

Embora os motivos das festas populares sejam diferentes, está possui uma forte tendência à comercialização. A diferença é que na feira livre a realização da venda é o principal objetivo. Essa característica não muda o fato de que nestes eventos ocorra uma nítida celebração. Ao mesmo tempo, o caráter comercial da feira livre disfarça sua importância na manutenção e promoção da cultura popular. Ainda que imerso no discreto dia a dia desse evento, as noções de identidade, comunidade, hábitos, relações e comunicação aparecem de forma acentuada durante toda a sua duração e possibilitando aos indivíduos em situação de submissão um sentimento de humanização (GUIMARÃES, 2010).

2.3. Aspecto cultural e socioeconômico da feira

Sendo a feira um local de criatividade e diversão possui ritual e estruturas fixas. Ao Contrario da festa esta se realiza periodicamente e tem duração mais curta, sendo, portanto, uma maneira, ainda que integrada ao cotidiano, de reproduzi-lo ao mesmo tempo em que se apresenta como um escape dele. Atualmente mesmo com as constantes inovações luta-se para manter os valores e as tradições da feira. (GUIMARÃES, 2010)

A feira fundamenta a identidade de um povo; é comum a presença de religiosos, emboladores de coco, repentistas, atiradores, trovadores, videntes e rezadores. Ela integra socialmente as pessoas, através de manifestações políticas, panfletagem pedagógica, campanhas em prol ou contra algo; as pessoas discutem o cotidiano como em nenhum outro lugar; fala-se da “carestia”, da seca, da chuva, da colheita, da violência; debatem-se valores presentes e atuantes de um modo bem popular e ali se fala de temas que vão desde a dívida externa até as conversas mais triviais do dia a dia. (SILVA, 2006)

Ainda segundo as concepções de Silva (2006), a feira revela o interior de uma sociedade em todos os alcances de sua subjetividade, define as condições sócio-educacionais de um grupo a partir das condições higiênico-sanitários no espaço comercial, aborda também as condições econômico-culturais refletidas no potencial aquisitivo da população que se mostra através do consumo, bem como, reproduz a cultura local através da relação oferta/demanda dos artigos envolvidos na identidade cultural dessa população. Assim, a feira apresenta-se como a manifestação dos aspectos sociocultural e econômico de um povo.

O papel socioeconômico da feira livre é de fundamental importância, pois pode fornecer aos produtores rurais a oportunidade de comercializar seus produtos em um lugar fixo garantindo assim a sustentabilidade de sua família. Significando socialmente a fixação do homem no campo, o combate ao êxodo rural, o aumento dos empregos formais e informais e possibilidades naturais de sobrevivência (MARCHIORI, 2004).

Conforme Brito (2008), a Feira Livre é uma atividade de grande importância no contexto econômico atual, é capaz de definir o fluxo de mercadorias e pessoas, além de absorver trabalhadores e conseqüentemente modificar a estrutura social dos indivíduos que participam da mesma.

2.4. Higienização nas Feiras

Todo alimento destinado à comercialização deve satisfazer as exigências de qualidade do consumidor, possuindo adequada aparência, além de boas condições de higiene e sanidade. Quando o alimento não apresenta adequada condição de higiene e sanidade, pode causar doenças veiculadas por alimentos (DVAs) e conseqüentemente surtos de infecções alimentares (AYRES, et al. , 2003).

De acordo com Marchiori (2004), a garantia da qualidade dos alimentos representa hoje um anseio dos consumidores no mundo todo, fazendo uma relação entre alimentação adequada à saúde. Existem fatores desejáveis que determinam os parâmetros de qualidades necessários para a manutenção das feiras, mas não se pode admitir a comercialização de produtos que constituem em riscos para a população. O valor agregado das qualidades dos alimentos decorre de alguns fatores próprios dos alimentos: alimentos livres de agrotóxicos, apropriada consistência, que estejam em ambientes saudáveis e livres de sujeiras.

A contaminação dos alimentos pode ocorrer a qualquer instante, se não houver práticas corretas em seu manuseio, na produção, no armazenamento e na comercialização. Os contaminantes podem ser de origem física, química e microbiológica (GERMANO & GERMANO, 2001).

Uma vez que nas feiras, os alimentos estão expostos à poeira, insetos, sujeiras e ao sol, direta ou indiretamente a superfície do produto. Problemas relacionados com a sanidade dos produtos comercializados na feira não decorrem de uma falha ou fato isolado, mas de um conjunto de maneiras inadequadas. Incluindo-se neste cenário a falta de cuidados na escolha da matéria-prima, condições precárias de higiene do local de comercialização, dos equipamentos, utensílios, e dos próprios feirantes (manipuladores), armazenamentos inadequados da matéria-prima até o momento da comercialização (GERMANO, et al., 1993).

3. METODOLOGIA

Este trabalho é fruto da necessidade de se dar continuidade as pesquisas desenvolvidas nos trabalhos de extensão desenvolvidos pelo graduado em Licenciatura Plena em Ciências Agrárias - Ivan Gerônimo dos Santos Júnior, aprovado em 2011. Este trabalho tem como título *Avaliações das Condições Higiênicas Sanitárias das Carnes Comercializadas na Feira Livre do Município de Catolé do Rocha-PB*. A primeira etapa foi realizada entrevistas com os comerciantes e consumidores utilizando um *check-list*, elaborados segundo RDC 275. Esta etapa foi realizada no período de maio a junho de 2011. O diagnóstico identificou problemas higiênico-sanitários no setor dos boxes, nos equipamentos e utensílios, nas práticas de manipulação e na qualidade dos produtos ofertados.

A segunda etapa refere-se à apresentação dos dados obtidos nas entrevistas e de acordo com esses dados foram apresentadas propostas para melhoria da feira. A metodologia utilizada neste momento foi através de uma palestra realizada pelas graduandas Manara Soares Diniz e Ana Paula Figueiredo de Sousa no Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira, com o tema "*Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes*", com a distribuição aos consumidores e comerciantes de convites para participar da palestra e folders explicativos (anexo) quanto à higiene e manipulação das carnes comercializadas no mercado público. O trabalho de Extensão foi orientado pela professora mestra Patrícia Maria de Araújo Gomes. Outro ponto de relevância nesse estudo é valorizar os espaços do município de Catolé do Rocha-PB, tendo esse espaço da cidade como campo de pesquisa e deixando estudos sobre estes, em específico, o setor da Feira que é realizada no Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira.

Após a realização da palestra foi feita nova visita para verificar se havia proporcionado efeito positivo na melhoria da higienização do Centro de Abastecimento e para isso foi feito visitas de campo, com entrevistas estruturadas a partir de roteiro, com uma lista de perguntas que ia sendo delineado à medida que os encontros iam acontecendo (anexos). É importante lembrar que as questões do roteiro foram construídas para cada representante nos locais da feira, ou seja, para as conversas com administrador do centro, comerciantes e feirantes foram perguntas específicas para cada um, todas as informações foram registradas em caderno de campo.

No estudo utilizou-se à pesquisa qualitativa que de acordo com Godoy (1995), trata-se de uma atividade da ciência, que visa à construção da realidade, mas que se preocupa com as ciências sociais em um nível de realidade que não pode ser quantificado, trabalhando com o universo de crenças, valores, significados e outros construtos profundos das relações que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

A pesquisa qualitativa não procura enumerar e/ou medir os eventos estudados, nem emprega instrumental estatístico na análise dos dados, envolve a obtenção de dados descritivos sobre pessoas, lugares e processos interativos pelo contato direto do pesquisador com a situação estudada, procurando compreender os fenômenos segundo a perspectiva dos sujeitos, ou seja, dos participantes da situação em estudo (GODOY, 1995, p.58). Gil (1991, p. 46).

Todo o estudo de campo foi embasado com os seguintes teóricos GUIMARÃES, (2010), ALMEIDA E PENA (2011), MOY et al., (1997), GARCIA CRUZ et al., (2000) entre outros.

Os registros em fotos abaixo apresentam os momentos de encontros com os feirantes e consumidores no Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira.



Foto (1): Dia da Palestra sobre “Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes” 19/05/2012



Foto (2): Dia da palestra sobre “Boas Práticas de Higiene e Manipulação das carnes” 19/05/2012



Foto (3): Entrega dos Folders aos feirantes e consumidores



Foto (4): Momento de encontro com o administrador do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira 25/08/2012



Foto (5): Momento de encontro com os feirantes do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira 25/08/2012

3.2. Histórico do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira Catolé do Rocha/PB

A origem do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira segundo relato do administrador adveio da necessidade de instalar os comerciantes em local mais adequado para desenvolverem seu comércio. O prédio foi construído no mesmo terreno onde funcionava a feira livre, localizado na Avenida Elísio Petronilo Barreto, Centro Catolé do Rocha. Foi um terreno adquirido no ano de 2003 pela Prefeitura Municipal, na gestão do prefeito Leomar Benício Maia. O proprietário deste local nesta época era Laerte de Freitas. Sua construção, porém só teve início no ano de 2004. O Centro de Abastecimento tem esse nome em homenagem a um dos mais antigos comerciantes de verdura da antiga feira livre no município de Catolé do Rocha, o comerciante Geraldo Gomes de Oliveira conhecido por “Geraldo de Nelson”. Segundo os informantes o comerciante Geraldo faleceu antes do término da construção do prédio, em um acidente de automóvel, quando se deslocava para realizar mais uma semana de feira.

Após o término da construção os feirantes que tinham as barracas na rua receberam um Box por meio de um contrato de comodato (anexo) que o fornecia para o desempenho da atividade de venda de seus produtos. Segundo os comerciantes do centro de abastecimento, os referidos Boxes não podem ser vendidos, nem doados, em caso de desistência deverá ser devolvidos à prefeitura municipal. Cada proprietário paga uma taxa semanal no valor de dois reais (R\$ 2,00), mas de acordo com o administrador alguns ainda se negam a pagar.

O Centro de Abastecimento é composto por 84 Boxes, sendo que atualmente funcionam 20 boxes ocupados com a venda de carne (alguns abertos diariamente e outros apenas nos finais de semana), 2 boxes com a venda de peixes, 10 com legumes e verduras, 2 destinado à venda de alimentos (tipo restaurante popular, que fornece alimentação para comerciantes e as pessoas que frequentam os dias de feira). Outros boxes são destinados para a venda de mercadorias diversificadas e outros que se encontram vazios.

Os dias de feira do Centro de Abastecimento acontecem durante toda a semana nos seguinte horário das 05h00min da manhã ao meio dia (12h00min) e nos domingos e feriados das 04h00min às 13h00min.

No tocante ao número de feirantes existem no local, 37 feirantes cadastrados, as fichas de cadastros ficam com administração do Centro de Abastecimento. Os produtos comercializados na feira eram carnes, verduras, legumes e alguns utensílios.

Observou-se também que a feira não acontece somente no interior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira, mas ao seu redor onde existem barracas com a venda de gêneros alimentícios, bebidas, roupas e outros materiais. Há também um ponto de moto táxi. Como se pode verificar nas fotos abaixo.



Foto (6): Exterior do Centro de Abastecimento Geraldo Gomes de Oliveira
25/08/2012