

FORMAS DE ARMAZENAMENTO DE HORTIFRUTIS REGIONAIS EM TEFÉ AM: UMA LEITURA DA BIOLOGIA SOCIAL

Cristiane Souza da Silva¹

Leonardo da Silveira Rodrigues²

¹ Graduanda do curso de Licenciatura em Biologia do Centro de Estudos Superiores de Tefé –CEST/UEA

² Professor do curso de Licenciatura em Biologia do Centro de Estudos Superiores de Tefé – CEST/UEA

Resumo

Este estudo objetivou identificar e descrever as formas de armazenamento e estocagem, de hortifrúteis regionais no município de Tefé. Tão logo, verificou-se que a falta de investimentos (financeiro por parte da gestão) na infra-estrutura destes estabelecimentos interferem na conservação, dos frutos e verduras diversas, que entram e saem do município, assim como estão diretamente relacionados com a qualidade de vida da população tefeense. Esta análise trata-se de um estudo qualitativo cujos relatos foram obtidos por meio de entrevistas direcionadas aos proprietários e funcionários dos estabelecimentos deste município, no mês de outubro de 2012. O principal problema detectado na hortifruticultura dessa região é a falta de condições adequadas de armazenamento, pois uma vez que os vegetais começam a amadurecer, sua durabilidade é curta. Neste contexto, o setor acima mencionado, enfrenta problemas decorrentes entre outros da ausência de estrutura, da má informação, dos altos custos do transporte, da refrigeração e acima de tudo manutenção. Apartir da análise dos dados observados foi possível chegar à conclusão de que as condições da qualidade dos frutos dependem muito das formas de estocagem, armazenamento e do local onde são comercializados tais como: feira livre, bancada e box, lojas do entorno da feira, supermercado, etc.

Palavras-chave: Armazenamento e estocagem de alimentos; Hortifrúteis; Segurança alimentar.

Abstract

This study aimed at to identify and to describe the storage forms and stockpiling, of regional hortifrúteis in the municipal district of Tefé. So soon, it was verified that the lack of investments (financial on the part of the administration) in the infrastructure of these establishments they interfere in the conservation, of the fruits and several green vegetables, that you/they enter and they leave the municipal district, as well as they are directly related with the quality of life of the population tefeense. This analysis is treated of a qualitative study whose reports were obtained through interviews addressed the proprietors and

employees of the establishments of this municipal district, in the month of October of 2012. The main problem detected in the hortifruticultura of that area is the lack of appropriate conditions of storage, because once the vegetables begin to ripen, his/her durability is short. In this context, the section above mentioned, it faces current problems among others of the structure absence, of the bad information, of the high costs of the transport, of the cooling and above all maintenance. With of the analysis of the observed data was possible to reach the conclusion that the conditions of the quality of the fruits depend a lot in the stockpiling ways, storage and of the place where you/they are marketed such as: free market, supported, box, stores of the I spill of the fair, supermarket, etc.

Key-words: Storage and storage of food; grocers, food security

INTRODUÇÃO

Os hortifrúteis são as principais fontes de vitaminas e minerais e, componentes obrigatórios de todo cardápio nutricionalmente equilibrado, porém possuem altas taxas de contaminação (LADIN&FRANÇA, 2004).

Neste contexto, colocar alimentos à disposição dos consumidores não é apenas uma questão de aumentar a produção global, mas também fazer com que esses alimentos apresentem condições tidas como ideais para o consumo.

O processo envolvendo a produção, transporte e comercialização de frutas e verduras geram perdas e desperdícios significativos e de tal expressão que, se revertidas, poderiam contribuir na redução da fome e na melhoria da saúde das populações. Esse entendimento quanto à busca pela minimização dos desperdícios e da contaminação dos hortifrúteis deve envolver, necessariamente, todos os atores participantes da cadeia produtiva e distributiva (TOCHETTO *et al.*, 2010).

Segundo Andrade (2010) o armazenamento correto dos alimentos é fundamental para manter a qualidade do produto, pois algumas frutas como abacaxi, abacate, maçã e kiwi, não devem ser colocadas próximas pelo fato de absorverem o aroma uma das outras. Além disso, os vegetais produzem um gás chamado etileno que causa um amadurecimento muito rápido se não forem armazenados corretamente.

Outra questão importante a ser mencionada é a embalagem que se utiliza para proteger o produto no transporte, manuseio e exposição na loja, pois cada produto tem uma embalagem apropriada ao seu tamanho e forma. Dependendo do grau de maturação do produto, ele deverá ser armazenado sob refrigeração para que não se estrague ou amadureça muito rápido. Os hortifrúteis apresentam-se diariamente nas residências e nos pratos de grande parte da população do município de Tefé, entretanto, existe um enorme desconhecimento, por parte da população, das formas de armazenamento dos mesmos. Para tanto o presente estudo trata-se

de uma questão importante para a sociedade, visto que o armazenamento inadequado desses alimentos pode estar prejudicando a qualidade dos mesmos, e aumentando os riscos de contaminação alimentar para os consumidores.

De acordo com a política nacional de educação ambiental a lei nº 9.795/ 99 Art. 3º inciso VI dispõe;

À sociedade como um todo mantém atenção permanente à formação de valores, atitudes e habilidades que propiciem a atuação individual e coletiva para a prevenção, a identificação e a solução de problemas ambientais (apud DIAS, 2002).

A lei trata de prevenção como responsabilidade também da sociedade, porém o que se observa é a falta de atuação da própria sociedade em cobrar políticas públicas adequadas.

A contaminação de alimentos pode ser fatal a qualquer pessoa que esteja com a imunidade baixa. Entretanto fica cada vez mais evidente o descaso dos órgãos responsáveis pela fiscalização, como no caso a Vigilância Sanitária, que tem um papel preponderante para que sejam aplicadas corretamente as normas de acondicionamento e armazenamento dos alimentos, conforme a Portaria CVS-6/99, de 10.03¹.

Dada à problemática no armazenamento, estocagem, de alimentos e os efeitos de um acondicionamento inadequado dos produtos sobre a saúde da população, este artigo propõe-se a identificar a qualidade de armazenamento dos produtos alimentares comercializados nas feiras e mercados de Tefé, bem como também identificar o conjunto de ações tomadas por pessoas que trabalham direta e indiretamente no armazenamento de hortifrúteis regionais, abrangendo principalmente os procedimentos adequados para manter em níveis satisfatórios as condições de higiene dos alimentos, visando à saúde do consumidor.

Em outras palavras, o presente trabalho propõe não somente refletir sobre o armazenamento de hortifrúteis na cidade de Tefé, como também trazer para realidade dos habitantes desta região uma visão reflexiva que possa auxiliar em suas atitudes frente à saúde,

¹A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- A Lei 10083 de 23 de Setembro de 1998;
- A Lei 8080/90 de 19 de Setembro de 1990;
- A Portaria MS-1428 de 26 de novembro de 1993;
- A Portaria MS-326 de 30 de Julho de 1997;
- A Resolução SS-38 de 27/02/96, e
- A Portaria CVS-1 DITEP de 13/01/98, resolve:

Artigo 1º - Aprovar o presente "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos", constante no Anexo Único.

Artigo 2º - Para os parâmetros/critérios não previstos neste Regulamento deve ser obedecida a legislação vigente ou serem submetidos a parecer do CVS - Centro de Vigilância Sanitária.

Artigo 3º - Ficam alterados os itens 13 e 14 do Artigo 2º da Portaria CVS-15 de 07/11/91, referentes ao transporte de alimentos quentes, refrigerados e congelados.

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

saneamento básico e infra-estrutura. E assim, aplicar no seio de seu dia-a-dia a construção de uma relação mais harmônica entre homem e meio, que promova segurança alimentar e ambiental para a sociedade tefeense.

MATERIAL E MÉTODOS

Segundo SILVA (2007) “[...] Tefé por possuir uma localização geográfica estratégica (sic) concentra grande parte da comercialização da produção dessa região.” Pode-se afirmar que ela é pólo de outras sub-regiões (Uarini, Alvarães, Marãa, Jutai, Fonte Boa e etc.) que segundo dados do IBGE (2010) exportam e importam suas mercadorias e produções, vindos dos camponeses de comunidades próximas e também de várias cidades do Brasil (Figura 1).



Figura 1. Área do município de Tefé (fonte da base CPRM, 2005. Org. Eubia Andréa Rodrigues, 2011).

O presente artigo foi desenvolvido no município de Tefé, no mês de Outubro de 2012, na feira e supermercados com ênfase maior na feira municipal. De um modo geral, a feira é aberta, com bancas dispostas em fileiras de uma ponta a outra (na horizontal). Em suas laterais se encontram os Box que vendem frutas e verduras diversas, comércios de confecções, calçados, eletrodomésticos, enfim, uma variedade de artigos e gêneros alimentícios. É um ambiente que propicia o encontro de pessoas de todas as partes do Amazonas, e faz deste recinto frenético, um dos locais mais frequentados de Tefé (Figura 2).



Figura 2 - Como os hortifrúteis estão dispostos na feira de Tefé- AM.

Para realização do trabalho foram realizados levantamentos a partir de fontes secundárias da literatura especializada, abrangendo o universo teórico que envolve a dinâmica de armazenamento de hortifrúteis regionais em feiras.

Foram aplicados também 30 questionários com questões abertas e fechadas sobre o tema aos comerciantes da feira e também comerciantes da cidade em geral, na tentativa de traçarmos uma leitura do fenômeno em estudo a partir dos depoimentos dos entrevistados - no que tange a maneira como lidam no seu dia a dia, sua visão de mundo e reflexão, sobre as condições efetivas de armazenamento e venda de hortifrúteis no município.

Toda pesquisa levou em consideração aspectos que traçam o panorama da forma como os hortifrúteis são armazenados e comercializados no município.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistadas 30 pessoas incluindo feirantes e donos de supermercados. Nesta pesquisa pôde-se observar que tanto na feira como nos supermercados o descaso com o armazenamento de hortifrúteis é muito grande.

Na feira esses hortifrúteis estão expostos em cima das bancas, praticamente sobrepostos uns aos outros, algo que não é adequado, segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) os hortifrúteis precisam estar em locais limpos e separados por tipo, pois como já foi dito, algumas frutas não podem ficar próximas, por absorverem o aroma umas das outras.

Nas prateleiras de alguns boxes, pelo que se observou, seguem parcialmente o padrão das normas de armazenamentos de hortifrúteis descrito pela ANVISA que descreve que: os alimentos devem ser separados por grupos sobre estrados fixos com altura mínima de vinte e

cinco centímetros, separados da parede e entre as pilhas dos diferentes alimentos por no mínimo dez centímetros e com distancia para o forro de sessenta centímetros, deve-se ainda manter a altura de vinte centímetros do piso. Porém, de uma maneira geral a feira não está de acordo com todas essas normas de separação de alimentos, apesar de ter alguns Box que seguem esse padrão e se mostram adequados.

Nos supermercados os hortifrútiis são colocados separadamente. Por outro lado encontramos hortifrútiis velhos ou estragados no meio dos que ainda estão em bom estado para serem consumidos.

Nestes estabelecimentos não foi permitido tirar fotos dentro do estabelecimento segundo alguns dos funcionários fotografias não são permitidos por medo de denuncias. Isso foi respeitado pelo pesquisador. Quanto à feira, pôde ser observada com mais clareza, como nos mostra a (Figura 3).



Figura 3: Hortifrútiis que podem estragar facilmente.

Com relação às entrevistas, 80% dos entrevistados eram proprietários dos estabelecimentos onde trabalham. Apenas 20% não.

Esta situação favoreceria a autonomia do proprietário de ampliar seus negócios e a oferecê-lo de forma cada vez melhor, mas não foi isso que se foi observado tanto na feira municipal como nos supermercados, pois mesmo sendo proprietários, eles não buscam adequar-se à melhor forma de armazenamento desses hortifrútiis, tais como: realizar cursos de qualificação dentro das normas de armazenamentos ou mesmo qualificar seus funcionários que exercem esta função. Pois segundo ANDRADE da Super Norte (2010) a higiene pessoal é fundamental para quem trabalha no setor de perecíveis como hortifrútiis, frios, laticínios e carnes, devem lavar bem as mãos toda vez que for manipula os alimentos, aparar a barba

diariamente, utilizar luvas e máscara descartáveis, evitar manipular alimentos se estiver algum ferimento na mão, manter o avental sempre limpo etc.

Por outro lado, a própria sociedade consumidora desses produtos também não está fazendo sua parte em cobrar do poder público e dos próprios comerciantes melhorias no acondicionamento desses hortifrúteis. Para que a sociedade possa ser, mas atuante deve-se por em prática palestras, de como armazenar melhor seus hortifrúteis e tenta levar ao conhecimento da população as normas de armazenamento correto desses hortifrúteis e de quão importância seria a maior atuação da Vigilância Sanitária perante as pessoas que manipulam esses hortifrúteis. Já por parte do poder público, tanto não há promoção de cursos que visem capacitar os trabalhadores de feiras e mercados, para melhorar as condições desses feirantes, como não há uma boa fiscalização nestes estabelecimentos. Embora exista a secretaria de vigilância sanitária, que ao que parece, só tem o nome, mas não a atuação, neste município o poder público não fiscaliza e nem a população faz sua parte em cobrar tal fiscalização.

Essa situação se mostra ainda mais grave quando consideramos o tempo em que boa parte desses profissionais trabalha na comercialização de hortifrúteis (Figura4).

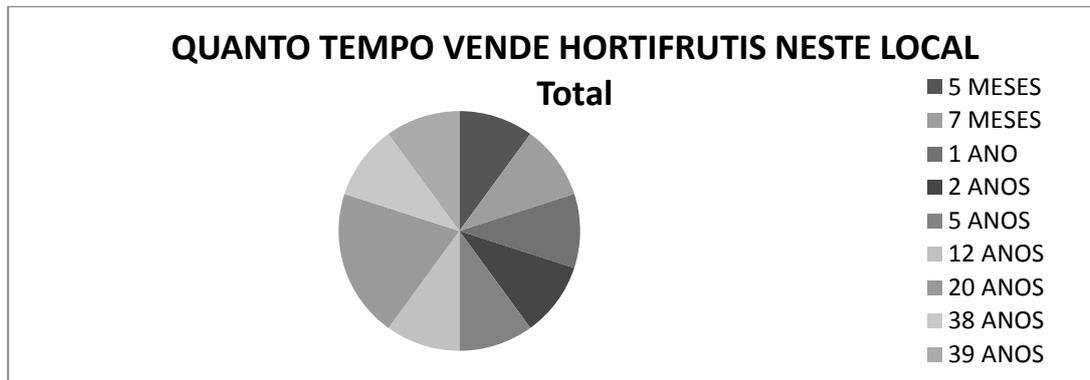


Figura 4: Referente à pergunta feita aos vendedores (Quanto tempo vende Hortifrúteis neste local).

Nesta figura pode-se observar que existem profissionais que estão há cinco meses nessa função, teoricamente ainda em treinamento, mas existem também aqueles que estão há mais de trinta e cinco anos neste ramo.

Neste sentido, verifica-se que tanto as pessoas que trabalham como as que consomem, não estão preocupados em como estão sendo armazenados estes hortifrúteis, pois mesmo já trabalhando com a venda destes hortifrúteis há tanto tempo, ainda não procuraram melhorar as formas de armazená-los adequadamente e não se interessam em se reciclar no assunto ou mesmo cobrar do poder público melhorias no seu ambiente de trabalho.

Se os profissionais e donos dos estabelecimentos melhorassem a forma de armazenamento de seus hortifrúteis, estariam contribuindo para a melhoria da saúde pública municipal e talvez até melhorando o próprio lucro, pois quando se vê um ambiente limpo e bem conservado sente-se prazer em realizar compras.

Por outro lado, a sociedade continua comprando desses feirantes, independentemente dos cuidados de armazenagem e estocagem dos produtos. Com isso além da população não fazer sua parte de fiscalizar a qualidade dos alimentos que consomem, ainda estimulam os próprios comerciantes a não tomarem atitudes quanto a realizar melhorias e adequação de seus estabelecimentos.

Se a população não cobra melhorias nos armazenamentos desses hortifrúteis está deixando de ter alimentos saudáveis para uma boa alimentação, e deixando sua saúde sob responsabilidade de terceiros. Desse modo o que se observa é a falta de preocupação por parte tanto dos feirantes como dos donos de supermercados em manter uma boa higiene de seus estabelecimentos para que seus hortifrúteis tenham melhor qualidade, pois a população não deixa de comprar. Deixando de ter, em seus dia-a-dia, alimentos em boas condições para serem consumidos.

Outra questão observada nessa pesquisa foi o nível de desinformação dos comerciantes sobre sua profissão. Sabe-se que quando se tem conhecimento de causa do que estamos fazendo, pela lógica, o trabalho terá melhor resultado e os horizontes podem ser ampliados. Foi o que tentou abordar as perguntas que deram origem a (Figura 5). Percebeu-se, por meio dos questionários, que a maioria das pessoas entrevistadas não conhece as normas de armazenamentos e nem possuem pessoas qualificadas para atuarem nesta área de armazenamento. Isso torna evidente o descaso com o comprometimento em armazenar da melhor forma possível esses hortifrúteis para que as pessoas que deles precisam possam comprá-los da melhor forma possível sem correr o risco de prejudicar a saúde de quem os consome.

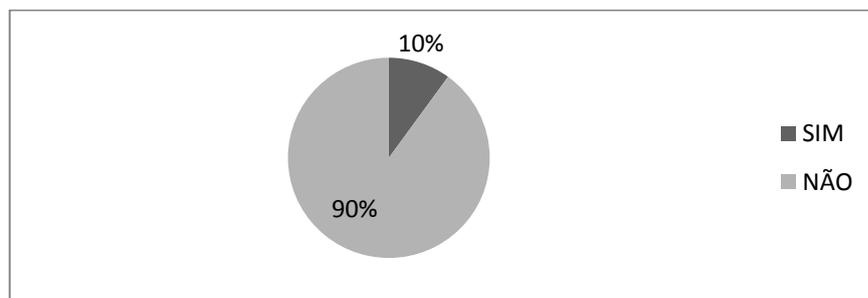


Figura 5: Quantidade de pessoas que conhecem as normas de armazenamento e estocagem de alimentos da ANVISA

Sabe-se que a questão do armazenamento relacionado com a questão higiênica dos hortifrúteis é algo extremamente importante uma vez que se trata de uma questão de saúde pública. É o que, com muita propriedade, advoga Germano *et al.* (2001), quando afirma que no Brasil, as condições higiênico-sanitárias das hortaliças oferecidas ao consumo humano são precárias e constituem um fator de grande relevância na epidemiologia das enteroparasitoses. Pois tal contaminação pode estar relacionada com as formas de armazenamento, por não haver uma estrutura adequada nos depósitos, contato direto com animais, pessoas doentes, insetos, e principalmente, por ausência de fiscalização dos órgãos responsáveis, além da própria sociedade. De acordo com SANTANA (2010) a falta de higiene e saneamento básico mostra casos de enteroparasitoses que são considerados resultados alarmante, pois no total de 2926 fichas examinadas 2801 estavam parasitados (prevalência de 95,7%). Os protozoários encontrados nos exames foram *Endolimax nana* (prevalência 72,1%), *Entamoeba histolytica* (43,6%), *Entamoeba coli* (23,4%), *Giardia lamblia* (15%), *Iodamoeba butschlii* (6,4%), *Balantidium coli* (0,2%) e *Isospora belli* (0,7%).

Esta situação se agrava no contexto de comercialização, cuja realidade relatada por Pinheiro & Sá (2007) não condiz com as recomendações sanitárias para a manipulação de alimentos. Segundo os autores, faltam infraestrutura e capacitação dos comerciantes quanto às boas práticas de armazenamento/acondicionamento desses alimentos. Essas informações encontradas na literatura são verificadas claramente no município de Tefé (Figura 6).

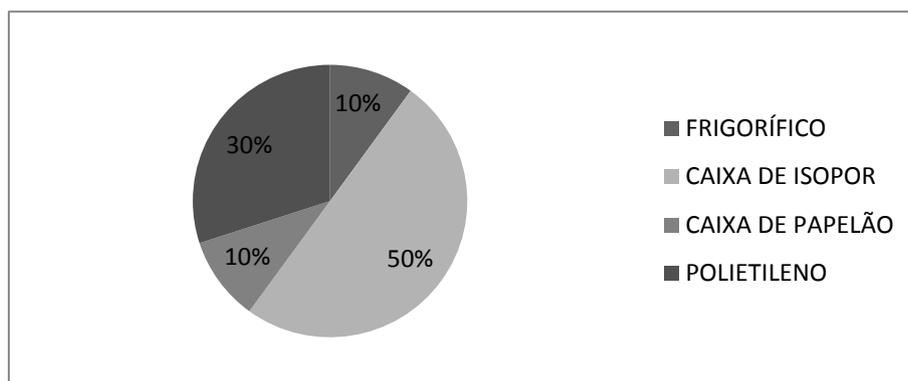


Figura 6: Tipos de formas de armazenamento dos hortifrúteis

Para que os hortifrúteis tenham boa qualidade, muitos têm que ser mantidos em temperatura ambiente, mas num local limpo e apropriado de preferência em superfície limpa e arejada, segundo a ANVISA. Já outros tipos devem ser mantidos sob refrigeração em frigoríficos, freezer ou caixas de isopor com gelo. Preferencialmente em frigoríficos e freezer. Os hortifrúteis deverão estar armazenados em monoblocos plásticos vazados e limpos ou em

sacos plásticos de material não reciclado, transparente e com pequenos furos que facilitam a circulação de ar e evitam que os alimentos se deteriorem e percam o sabor (LADIN & FRANÇA, 2004).

As caixas de isopor são boas, mas apenas para armazenar hortifrútiis em pequenas quantidades e tanto estas como os frigoríficos e freezer devem estar bem higienizadas com água e cloro para não ter proliferação de bactérias que possam causar estragos nesses alimentos.

As caixas de papelão podem ser usadas, mas depende dos tipos de alimentos que nela serão colocado, pois elas são fechadas e não tem circulação de ar, sendo mais propícias para os hortifrútiis deteriorarem e também para a proliferação de fungos e bactérias. Segundo a ANVISA deve-se utilizar de preferência caixa de plástico (polietileno) que também devem ser higienizadas, pois esta conserva melhor os alimentos evitando que os mesmos machuquem no transporte e é menos propícia a proliferação de fungos e bactérias. As condições ambientais (altas precipitações, altas temperaturas, elevadas taxas de umidade do ar) são favoráveis ao desenvolvimento de fungos e bactérias que depreciam a qualidade das hortaliças no campo (ANDREUCCETTI *et al*, 2005; LANAET, 2002; LOURENZANI & SILVA, 2004; LUENGO *et al.*, 2001; LUENGO *et al*, 2003; VILELA *et al.* 2003 *apud* TOFANELLI *et. al.* 2009).

Na comercialização de hortifrutiis, é mais recomendado a compra de produtos com identificação de origem, de preferência que são produzidos localmente. Pois quem produz o que vende reduz o tempo de estocagem e transporte, por retirar da comercialização os atravessadores. Por outro lado, quando os produtos são revendidos tem diferenças no custo e na venda, não tem origem certa e nem se pode aquilatar a qualidade do produto.

No comércio de hortifrutiis de Tefé, o que se percebe é que a maioria não produz seus próprios hortifrútiis. Somente 20% das pessoas que vendem produzem seus próprios hortifrútiis. Dentre esses que produzem seus hortifrútiis também tem os que produzem uma parte do que vendem, mas compram outra parte, que costuma advir da capital Manaus e 80% não produzem seus próprios hortifrutiis. Desta forma veio a pergunta que deu origem a (Figura 7) foi perguntado de quem esses comerciantes compravam seus hortifrutiis e 40% das pessoas que vendem compram seus hortifrútiis de empresa terceirizadas que chega aos fornecedores através das embarcações que fazem o percurso Tefé – Manaus, Manaus – Tefé. Neste sentido verifica-se que esses produtos ficam mais tempo estocados e precisam mais ainda de uma fiscalização para saber como esta sendo feito o armazenamento desses hortifrútiis durante a vinda deles da capital Manaus até a cidade de Tefé.

Outros 40% dos comerciantes entrevistados compram seus hortifrúteis dos atravessadores tratam essa comercialização com descaso, pois eles compram esses hortifrúteis sem saber como são produzidos nem armazenados até chegar a suas mãos para serem revendidos à população e 20% disseram que compram seus hortifrúteis diretamente do agricultor o que mostra que sabem da onde estão comprando, mas não tem a preocupação em melhorar a qualidade de armazenamento desses hortifrúteis. Desta forma fica evidente que tanto as pessoas que vendem como os que compram não se preocupam em saber como estão sendo armazenados esses hortifrúteis isso é descuido para a saúde da própria população que consome esses hortifrúteis e não cobra dos vendedores melhores formas de armazenar seus produtos nem do poder público uma fiscalização, mais rigorosa perante a forma que estão sendo armazenados e se estão seguindo as normas colocadas pela ANVISA de transporte.

A ANVISA estabelece que os hortifrúteis tenham que ser transportados em ambientes que tenham circulação de ar entre eles e não fique produto diferente um por cima do outro e que as hortaliças como folhas devem ser transportadas em ambiente refrigerado para não estragar (Figura 7).

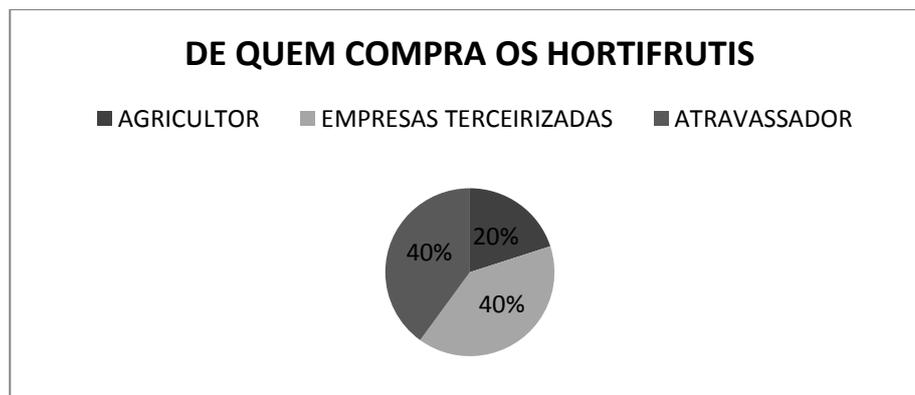


Figura 7: De quem compra seus hortifrúteis?

Na entrevista percebeu-se que metade dos hortifrúteis que são vendidos na feira municipal e nos supermercados é advinda de Manaus e outra do próprio município o que nos mostra que se tivesse uma fiscalização melhor por parte do poder público ou até da própria sociedade em fazer sua parte em cobrar essa atuação estaríamos levando para nossa casa produtos melhores armazenados e de melhor qualidade para nosso consumo.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária esses hortifrúteis devem ser colocados em ambientes limpos e arejados no seu transporte e em todo o local onde vão ser armazenados e colocados esses hortifrúteis devem ser higienizados com água e cloro para evitar proliferação de fungos e bactérias. Os locais onde vão ser colocados para a venda têm

que ser bem higienizados, longe de lixo ou de qualquer ambiente sujo e de preferência que seja em bancada de piso branco.

O que pode ser observado nos supermercados da cidade e principalmente na feira municipal é o grande descaso com o local onde os hortifrutis são colocados para serem comprados pelos consumidores. Não há preocupação em higienizar o ambiente de trabalho e os hortifrutis ficam todos próximos um dos outros e são colocados em cima de bancas de madeira sem nenhuma forma de higiene. O lixo é colocado em baixo das bancas onde esses hortifrutis estão sendo postos a venda. Dessa forma todos que consomem esses hortifrutis estão correndo risco de pegar algum tipo de infecção devido à maneira como estão sendo armazenados esses hortifrutis e também a falta de cobrança de quem compra esses hortifrutis e principalmente da fiscalização do poder público.

A pergunta que versa sobre as normas dos hortifrutis, o que se verifica que o desconhecimento dos vendedores e da própria sociedade consumidora é quase unânime. Podemos observar que as pessoas pouco se importam com seu próprio bem e com o bem estar do próximo, nem os que vendem procuram conhecer as normas de armazenamento para melhorar a qualidade de seus produtos e atrair, mais freguesia aumentando assim seu lucro, pois onde se ver que é um ambiente limpo e bem organizado as pessoas são, mais atraídas a comprar. Mas há também um descuido da própria sociedade em não procurar conhecer essas normas para poder cobrar dos vendedores uma melhor forma deles armazenarem seus hortifrutis e principalmente cobrar do poder público que ofereça cursos de armazenamento de hortifrutis, ou mesmo colocar pessoas qualificadas para trabalharem com os vendedores dando orientação de qual a melhor forma de armazenar seus hortifrutis e mesmo de manipularem.

O que vem confirmar com estudos feitos nos mercados públicos de Maceió/ AL por PEREIRA *et al*, que diz que esses mercados estão totalmente fora do que rege a lei da ANVISA tanto para estrutura como para os manipuladores, pois a lei da ANVISA rege que os ambientes tem que serem limpos e que os alimentos sejam manipulados por pessoas limpas com tocas e avental.

Já que existe a secretaria de vigilância sanitária deveriam fazer sua parte em fiscalizar esses estabelecimentos e aplicar multas, pois algumas pessoas só procuram melhorias quando pesa no bolso. Na pesquisa foi dito que antes tinha uma fiscalização, mas que de uns dois anos pra cá não houve mais essa fiscalização. Os entrevistados não souberam informa o porquê dessa situação. Desta forma ver-se o descaso com a fiscalização na cidade de Tefé, segundo LIMA & REIS (2002) um dos fatores que reduzem a efetividade do controle

sanitário são atribuições pouco definida por parte do governo insuficiência de recursos humanos, baixa qualificação técnica dos profissionais, interferência político partidária, falta de apoio político, assim como desmobilização e desinformação da sociedade.

Neste sentido o poder público é muito importante para gerir as políticas públicas que redundem em melhorias em todos os setores comerciais que são relevantes para a economia de uma cidade, de um Estado, de um País. Apesar de sermos informados de que há leis e normas internas (lei orgânica da cidade) específicas para a manipulação, armazenamento e comercialização dos alimentos em nosso município, por questões desconhecidas ficamos impedidos do acesso à informação que é um fator fundamental da pesquisa. O que se deduz é que ou não há essas normas municipais ou estão agindo de má fé em não querer colaborar com a pesquisa.

Sugerir, propor, mudar, inovar este setor é possível através de parcerias e associações. Essas são hipóteses que devem ser ponderadas por todos os segmentos sociais e políticos para que se produzam melhorias abrindo espaços para que projetos voltados a este âmbito possam ser contemplados e concretizados. Durante a pesquisa o se observou é que os feirantes estão muito chateados tanto com o poder publico como com os atravessadores que eles dizem estarem tomando conta do espaço da feira que era dos agricultores e esses quando chegam pra vender seus hortifrutis já não tem mais espaço.

Para melhorar o ambiente da feira e de armazenamento desses hortifrutis, 10% dos entrevistados disseram que o poder publico teria que ter uma atuação mais efetiva neste local, 30% deles acham que o poder publico deveria melhorar a estrutura da feira e 60% gostariam que fosse construído uma feira nova ou aumentasse esta que já esta ai. Nenhum deles se colocou como responsáveis sobre os níveis de desconhecimento das normas sobre seu serviço. Entretanto não adianta só querer uma feira nova, mas sim procurar conhecer as normas que regem sob a armazenagem e manipulação correta desses hortifrutis e dessa forma proporcionar a população hortifrutis de boa qualidade para serem consumidos sem os riscos de contaminação.

CONCLUSÃO

A feira de Tefé se caracteriza como um dos mais importantes mecanismos de abastecimento de alimentos das famílias, portanto, conhecer e cobrar uma melhor forma de armazenamento destes hortifrutis é de fundamental importância para a garantia da saúde e qualidade de vida da população desse município. Daí a fundamental importância de se relacionar a educação ambiental com a distribuição alimentar de hortifrutis em Tefé, pois se a

população se conscientizar de que muitas doenças de infecção estomacal e de verminoses estão relacionadas com o mau armazenamento desses hortifrutis poderia estar atuando de forma, mais expressiva perante o poder público deste município. Até mesmo cobrando dos vendedores que melhorassem a forma de como armazenar seu hortifrutis. Mas o que se observa em Tefé é que os próprios consumidores não estão se preocupando com sua própria saúde, pois se esses fossem mais atuantes poderiam melhorar a situação dos alimentos distribuídos e consumidos na cidade.

REFERÊNCIAS

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - “Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade”, 3 Ed, 1998, São Paulo

ANDRADE, J. DOS R. 2010. Boas Práticas no setor de perecíveis: Hortifrutis, Frios, Laticínios e Carnes. Hangar Centro de Convenções e Feiras da Amazônia. Belé-Pará. p.11.

CARLOS, A. F. A. 2000 – A Cidade / Ana Fani Alessandri Carlos – Ed. 2000.

CORRÊA, R. L. O Espaço Urbano. ed. São Paulo: Ática, 1939.

CUNHA, G. M. “AS RELAÇÕES DE TRABALHO NA FEIRA MUNICIPAL DE TEFÉ-AM. Monografia de Graduação em licenciatura em Geografia. Universidade do Estado do Amazonas. Centro de Estudos Superiores de Tefé.

DIAS, G. F. 1949 – Educação Ambiental : princípios e práticas / Genebaldo Freire Dias – 8.ed. – São Paulo : Gaia, 200

FAO – Food and Agricultura Organization of the United Nations – CODEX ALIMENTARIUS – Draft Code of Higienic Pratics for Pre-Cooked and Cooked Foods in Mass Catering.

FURASTÉ, P. A. 2009 – Normas Técnicas para Trabalho Científico / Pedro Augusto Furasté. – 15ª ed. – Rio de Janeiro: Registro na Biblioteca Nacional nº 82.579, 2009. 239 p.

GERMANO, P. M. L. et al. Qualidade dos vegetais. IN: GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: Qualidade das Matérias-Primas; Doenças Transmitidas por Alimentos; Treinamento de Recursos Humanos. – 2ºed. Rev. E Ampliada. São Paulo: Livraria Varela, 2001, p.147-148.

IBRAGEL – Instituto Brasileiro de Alimentos Surpergelados – Recomendações para manuseio, armazenagem, transporte e exposição para vendas de alimentos supergelados – setembro, 1985.

ICMSF – International Commission on Microbiological Specification for Foods – El Sistema de Analisis de Riesgos y Puntos Criticos. Ed Acribia, 1991

Ministério da Saúde – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes

LANDIN, S. H. V. & FRANÇA, R. DE F.. 2004. Manual higiênico-sanitário para produção de refeições. Governo do estado do Rio de Janeiro, p. 59.

PINHEIRO, R. e SÁ, J. S. O processo de comercialização dos produtos da agricultura familiar nas feiras livres de São Luís. Disponível em: <<http://www.cnpat.embrapa.br/sbsp/anais/>>. Acesso em: 02 de Abril de 2012.

SANTANA, H. E. da S. GOMES E. A. CARNEIRO, A. N. Ocorrência de protozooses em diferentes faixas etárias no município de TEFÉ, AMAZONAS. UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS – UEA, 2010.

SILVA, H. A. da. Estudo sobre o abastecimento da produção agrícola comercializada na feira pública de Tefé e a interlocução entre os atores sociais, Orientadora: Msc. Ana Claudeise S. Nascimento (trabalho de conclusão do estágio do programa de iniciação científica PIBIC apresentado ao instituto de desenvolvimento Sustentável Mamirauá e a Universidade Estadual do Amazonas). – 2007.

TOCHETTO, C. C.; FERRARI, M. R.; BERGAMO, M. M. C.; VANCIN, V.. 2010. PERSPECTIVA, Erechim. 34 (126): 7-17.

TOFANELLI MBD; FERNANDES MS; CARRIJO NS; MARTINS FILHO OB. 2009. Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros. **Horticultura Brasileira** 27: 116-120.