

O COMÉRCIO DE CARNES NA COSTA DO DESCOBRIMENTO¹

Lohany Gregório Oliveira²
Cláudio Wermelinger da Fonseca³
Emanuel Vieira Pinto⁴

RESUMO: Com o presente estudo procura-se evidenciar as problemáticas relacionadas a questões higiênicas sanitárias encontradas nos mercados de carnes da Costa do Descobrimento, pois, a carne quando exposta fica vulnerável a patógenos, gerando possíveis danos aos seres humanos. É perceptível que as carnes comercializadas destes ambientes são largamente consumidas pela população local, a vista disso, surgiu a seguinte indagação: O consumo de carnes comercializadas inadequadamente, pode causar problemas de saúde ao ser humano? Dessa maneira, a pesquisa em questão se justifica pela necessidade de alertar a comunidade dos possíveis riscos decorrentes da ingestão de carnes contaminadas, tendo como objetivo geral, analisar o impacto dos mercados municipais de carne a saúde humana gerado pela falta de higiene sanitária, sendo que os objetivos específicos estão voltados a identificar as condições sanitárias presentes; analisar os impactos das patologias transmitidas pelo consumo de carnes contaminadas; e compara-las com as normas e regulamentações estabelecidas pelas autoridades competentes. Essa pesquisa será realizada utilizando metodologias bibliográficas, documentais através de revisões literárias. Este estudo tem a intenção de identificar a percepção da população em geral da falta de higiene adequada aos produtos de origem animal e posteriormente as aplicações corretas das boas práticas higiênicas sanitárias vigentes no Brasil, dessa forma esclarecendo acerca da segurança alimentar.

1871

Palavras-Chave: Condições sanitárias. Higiene. Saúde Humana.

1. INTRODUÇÃO

Tendo em vista a atual situação da comercialização de carnes nos mercados municipais da Costa do Descobrimento, foi identificado a necessidade de um estudo, pois as manipulações realizadas geralmente não atendem às condições adequadas de higiene, estando, portanto, sujeitos a serem contaminados por grande quantidade de microrganismos como também diversos tipos de parasitas, evidenciando dessa maneira uma porta de entrada para diversas doenças.

¹Artigo apresentado à Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, como parte dos requisitos para obtenção do Título de Bacharel em Medicina Veterinária, em 2024.

²Graduanda em Medicina Veterinária Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – FACISA, em Itamaraju (BA).

³Doutorado em Produção Animal Universidade Estadual do Norte Fluminense-UENF.

⁴Graduação em Sociologia Universidade Paulista.

É de fácil percepção que, a população consome tais carnes sem nenhuma preocupação quanto às questões de saúde ou higiênicas, a vista disso, surgiu a seguinte indagação: O consumo de carnes comercializadas inadequadamente, pode causar problemas de saúde ao ser humano? Assim sendo, este estudo justifica-se pela necessidade de demonstrar os danos causados pela ingestão dos alimentos expostos.

O objetivo geral é lastreado na necessidade de analisar o impacto dos mercados de carne a saúde humana gerado pela falta de higiene sanitária, sendo que os objetivos específicos estão voltados a identificar as condições sanitárias presentes nos comércios de carnes da Costa do Descobrimento; analisar os impactos das patologias transmitidas pelo consumo de carnes contaminadas; e compara-las com as normas e regulamentações estabelecidas pelas autoridades competentes.

Para se obter os fins pretendidos, utilizou-se na construção deste estudo, abordagem qualitativa subjetiva, vez que, a pesquisa foi produzida com base em análise crítica. Sendo utilizado metodologias bibliográficas documentais, disponíveis em plataformas digitais, como periódicos, jornais e revistas científicas, primando sempre por sites com conteúdos confiáveis e publicações de portarias, resoluções e leis liberadas pelo governo.

A fundamentação teórica foi dividida em 3 partes, inicialmente relatando brevemente o contexto histórico mundial do surgimento das feiras livres e em seguida o nacional, no segundo momento será abordado a situação atual do cotidiano dentro do mercado e os impactos que podem trazer para a saúde humana, no terceiro está sendo citado algumas resoluções e portarias aprovadas e liberadas pelo governo, sendo essas as regulamentações vigentes para que o produto final esteja em boas condições sanitárias.

Com isso, ressalta-se a importância deste estudo, pois visa informar a população, sobre patologias causadas pelo consumo de tais carnes, fornecendo assim, esclarecimentos acerca das normas de segurança alimentar, no intuito de promover a transição para mercados formais mais seguros, considerando a legislação vigente e a cultura da população.

2. METODOLOGIA

A escolha do tema, originou-se pela necessidade de um estudo que possa demonstrar ao consumidor a sua vulnerabilidade diante dos perigos que lhe são impostos ao ingerir produtos de origem animal comercializados de forma inapropriada, uma vez que

o armazenamento e manejo nestes locais, não oferecem a higiene e os cuidados necessários e indispensáveis a este tipo de alimento.

Foi utilizado a abordagem qualitativa de caráter descritivo, pois através dela é possível ter uma visão mais abrangente do tema estudado. Sendo selecionados materiais de relevância, qualidade e com contribuições, para que o consumidor entenda a sua vulnerabilidade em relação a higiene e inspeção de produtos de origem animal. Assim mostrando a importancia da higiene e inspeção, como também os risco associadas a falta destes.

Para isso, foi coletado 40 referências teóricos voltados para a higiene e inspeção de produtos de origem animal, sendo selecionado 20 para a construção do presente estudo, entre eles 4 portarias, 1 Lei e 1 resolução governamental, 4 artigos disponíveis em periódicos, 7 em revisas e 3 em jornais, primando por sites com conteúdos confiáveis.

A pesquisa em questão teve início em março de 2023, partindo da escolha do tema e levantamento do problema a ser estudado, após isso, foi identificado o objetivo geral e os específicos, sendo possível a realização da fundamentação do projeto, que fora apresentado a banca examinadora da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas e aprovado.

SURGIMENTO DO COMÉRCIO

Referindo-se a um contexto histórico do comércio de alimentos, remonta-se ao período da Antiguidade, algumas fontes históricas relatam que a existência destas práticas iniciou-se entre os Astecas, os gregos e os romanos (ALMEIDA, 2017). De acordo com Almeida (2017), o surgimento das feiras se deu por uma demanda natural requerida pelos cidadãos, pois nela era possível oferecer um ambiente onde fosse capaz de agregar uma variedade de produtos, para um maior número de pessoas, em apenas um local, por meio de vendas ou trocas dos produtos que se tinha em excesso.

Mas sua notoriedade aumentou na Idade Média, à medida que as técnicas agrícolas dos feudos se aprimoravam e conseqüentemente aumentavam a produção, um excedente era gerado e comercializado nas feiras (REIS, 2010). Já Gonçalves, Abdala (2013), relata que a origem da feira-livre remonta ao século IX na Europa, no qual os mercados locais organizavam-se com vistas a suprir a população com gêneros de primeira necessidade.

Com o ressurgimento do comércio e reabertura do Mar Mediterrâneo, aconteceu um período de renovação comercial na Europa (SOUZA, 2015), A partir dos portos italianos consolidava-se um comércio terrestre, levando mercadorias orientais por toda a Europa Ocidental (GONÇALVES, ABDALA, 2013). Com isso as feiras eram consideradas como um centro distribuidor, no qual os mercadores compravam e vendiam suas mercadorias vindas do Oriente e Ocidente (ALMEIDA, 2017).

Desde a Europa Medieval, as feiras se constituíam como espaços de sociabilidade, reunindo periodicamente mercadores de diversas regiões (GONÇALVES, ABDALA, 2013). As feiras medievais, que eram baseadas em trocas de mercadorias, tornaram-se feiras livres, locais destinados a comercialização de infinidades de produtos, podendo ser estes alimentícios, artesanais, utensílios para a casa, vestuários, entre outros. Desenvolvendo representatividade nas questões socioculturais, econômica e política

As feiras no Brasil, de acordo com (Araújo e Ribeiro, 2018) remonta ao período Colonial, trazendo consigo a finalidade de manter a segurança do abastecimento alimentar, suprindo as necessidades dos brasileiros, com geração de renda para os trabalhadores rurais e aquecimento do comércio urbano, mantendo seus costumes alimentares culturais e fornecendo a criação de novos, que são passados de geração a geração.

1874

Carmo (1994) notou que, nos anos 1990, 51% das famílias urbanas do Brasil compravam em feiras; Ribeiro (2007) mostrou que, em 2005, 70,60% das famílias urbanas de municípios do vale do Jequitinhonha compravam em feiras. O pesquisador Cassol (2013) indicou que feira era a principal fonte de receitas para 48% das famílias feirantes que pesquisou, o autor concluiu que feira “é essencial para a manutenção das famílias do meio rural e na atividade agrícola, posto que seja importante fonte de renda”. (Carmo, 1994; Ribeiro, 2007; Cassol, 2013, *apud* ARAUJO e RIBEIRO, 2018 p.03)

As feiras são responsáveis por grande parte da economia do país. Por meio dos achados citados, percebe-se que 50% das famílias feirante brasileiras tem como principal fonte de renda a comercialização de seus produtos nas feiras livres, e que com o passar dos anos a população urbana aumentou a procura por produtos alimentícios, quaisquer que sejam eles. Para (Ângulo, 2003) a experiência de vendas no mercado local possibilita a melhoria de seus ingressos em dinheiro numa forma mais regular para as famílias.

Os produtos comercializados nas feiras de carnes, possuem diferenciação apenas no manejo e nos cortes (Ribeiro 2007, *apud* ARAUJO e RIBEIRO 2018), destacou que, os preços nas feiras do Jequitinhonha resultam da média dos preços do comércio local e daqueles praticados por outros feirantes; é definido em cada feira como “o preço que corre”,

com isso os preços são baseados por um comparativo com a concorrência local, onde cada um procura uma maneira de valorização de seu produto.

Nas palavras de (Maluf, 1999 e Angulo, 2002, *apud* ARAUJO e RIBEIRO 2018) outras variáveis também interferem no valor, como a escassez ou a abundância dos produtos vendidos e a sazonalidade do Brasil. Pois as variações de temperaturas encontradas nas diferentes estações, acaba que afetando o desenvolvido animal, fazendo com que em alguns períodos do ano o animal chegue ao ponto de abate mais precocemente que em outros.

No final do dia, quando as feiras estão finalizando, também podem ocorrer mudanças nos preços, reduzindo-os ainda mais, afim de findar com as carnes expostas, pois se tratam de produtos perecíveis. Quando este momento começa nas feiras é denominado de hora da xepa (PANDOLFO, 1987, *Apud* ARAUJO e RIBEIRO 2018).

[...] os preços podem cair até 50%, pois o feirante não quer voltar para casa com a produção. Os preços tanto sofrem variações no correr do dia quanto no correr do mês e do ano. Variações ao longo do ano são acentuadas; os feirantes conhecem bem essa situação e procuram vender mais rápido e o melhor preço. (RIBEIRO, 2007, *apud* ARAUJO e RIBEIRO 2018, p.11).

Como já mencionado, as feiras livres trata-se de ambientes informais por natureza, no qual utilizam de regras municipais e por meio das desenvolvidas pelos próprios feirantes para manter um bom convívio, sendo assim um lugar que normalmente não se deixa afetar por intervenções externas.

1875

Sendo compreendido que há milhares de anos atrás, iniciava-se a domesticação bovina, onde se utilizava de sua força bruta para o trabalho de tração na agricultura e nas construções de cidades, como também utilizados para o fornecimento do leite, couro e carne, para seus produtores. Que com o passar dos anos, foi-se notando que realização de troca e/ou venda dos próprios bovinos e dos produtos advindo deles, supriria algumas das necessidades de suas famílias.

Antes do século XX, era possível encontrar apenas ambientes em que se realizavam o abate e a produção de produtos de seus derivados, em espaços conhecidos como matadouros e charqueadas, sendo esses comercializados nos mercados locais (CAMPOS, 1994 *apud* SANTOS, 2015, pag.03). Somente após o início do século XX que os frigoríficos começaram a serem construídos, para melhorar a forma de manejo na produção dos alimentos cárneos.

Mas, mudanças cada vez se fazem mais necessárias, transformando-os em ambientes formais, proporcionando segurança de qualidade para o consumidor. Para isso é necessário a realização da identificação das condições sanitárias e a percepção dos municípios.

CONDIÇÕES SANITÁRIAS DAS CARNES COMERCIALIZADAS NA COSTA DO DESCOBRIMENTO

A Costa do Descobrimento, fica localizada no Sul do estado da Bahia, os municípios que fazem parte dela são Belmonte, Eunápolis, Guaratinga, Itabela, Itagimirim, Itapebi, Porto Seguro e Santa Cruz Cabrália, sendo está uma das treze zonas de turismo do Brasil. A escolha do nome desse agrupamento de cidades, foi feito exclusivamente pela sua localização, pois foi em Porto Seguro que atracaram as primeiras caravanas de Pedro Alvares Cabral. Assim o local em questão ficou conhecido como o “berço do descobrimento”.

Junto com a descoberta das novas terras, iniciou-se os acordos baseados em trocas com os indígenas que ali já habitavam. Os portugueses traziam espelhos, pentes, entres vários outros objetos com o intuito de negociar o pau brasil com os povos indígenas. Alguns anos depois os portugueses perceberam que as terras em que estavam eram de qualidade e começaram a produzir cana de açúcar para a comercialização, através da mão de obra indígena e de escravos trazidos da África por eles.

1876

Não somente os escravos foram trazidos, como também o gado, afim de explorar a força de tração dentro dos engenhos. Com o passar do tempo, o consumo de carne na Europa começou a aumentar, criando assim uma demanda maior. Gerando a necessidade de separar o rebanho, sendo uma parte para o trabalho de força e o outro para o abate. A prática desses abates, que eram realizados da maneira que conseguiam, acabaram criando hábitos de manejo, no qual hoje em dias são considerados insalubres, mas que ainda são bastantes praticados neste território.

Nos dias de hoje observa-se que os mercados de carnes da Costa do Descobrimento encontram-se estabelecidos em áreas internas e externas, com exposição direta a parasitas, poeira e animais (cães e gatos) transitando livremente no espaço, como também a falta de higiene nos boxes e utensílios (facas e guaxos), ficando esses em condições consideradas insalubres.

Segundo Fanalli (2018), para que o alimento consiga a garantia de qualidade, é preciso que os estabelecimentos se atentem para as Boas Práticas e Fabricação, como também as Análises de Pontos Críticos e de Controle.

Mas basta uma rápida olhada no comércio local para perceber as irregularidades na comercialização das carnes, como por exemplo o não uso de luvas apropriadas (aço), manuseio de dinheiro e celulares, contato direto com os clientes logo depois com as carnes, sem realizar nenhum tipo de higienização e quando ocorre uma tentativa, só passam uma água ou até mesmo um pano, no qual serve para limpar as facas, balcões e enxugar as mãos, deixando bem claro a falta de conhecimento sobre as Boas Práticas de Manipulação.

Os estabelecimentos fornecedores de carnes e seus derivados devem oferecer condições higiênico-sanitárias afim de inviabilizar a proliferação de micro-organismos ou outros efeitos danosos aos produtos (BEZERRA, 2020).

Para Ferreira (2020), não existe uma preocupação relevante em relação a uma boa conservação e manipulação dos utensílios, pois não levam em consideração que os alimentos também são contaminados por meio da utilização inadequada dos mesmos. Um dos fatores de grande importância é a temperatura em que a carne fica exposta, mas no dia a dia é possível encontrar carnes em temperaturas ambiente.

A comercialização de alimentos de origem animal em feiras livres, expostos em barracas sem refrigeração, sem proteção e na presença de poeira e insetos pode alterar a qualidade do produto. (GOMES et. Al. Apud. FERREIRA et. Al. 2020, p. 12).

A respeito da utilização do pano sujo, tal prática “acarreta diversos perigos, entre eles a contaminação cruzada que ocorre devido às características de umidade, resíduos de carnes aderidos ao tecido e presença de micro-organismos patogênicos (MATOS JC et. Al. 2015, p.08)”

Nos mercados públicos, os riscos de contaminação podem ser maximizados, pois os alimentos são expostos em barracas ou boxes sem refrigeração, desprovidos de proteção contra poeiras e insetos, revertendo-se em um ambiente propício para incorporar externamente materiais estranhos de origem biológica ou não. (BEZERRA, 2020).

A comercialização de carnes nos moldes acima descrito, é extremamente preocupante uma vez que o mercado público representa um dos locais mais tradicionais, responsáveis pelo elevado comércio de alimento, com circulação de pessoas em busca de produtos mais frescos ou com valores mais acessíveis (MASCARENHAS, 2020, p.03).

Segundo Maluf (1999) os produtores enfrentam muitas dificuldades em relação aos critérios adotados pelos serviços de inspeção. Pois é comum encontrar nos mercados de carnes, comerciantes sem nenhum tipo de treinamento quanto a higienização pessoal e dos utensílios utilizados no momento do corte das carnes, influenciando diretamente na segurança do alimento.

Maluf (1999, s.d p. 10) assevera também que *“o desafio consiste em empreender ações promotoras da passagem de pequenos produtores e fornecedores ao mercado formal, em paralelo à educação alimentar e à defesa dos direitos do consumidor”*.

De acordo com um levantamento realizado através de entrevistas por Bezerra (2020), constatou o seguinte:

Quanto aos clientes/consumidores entrevistados, 77,17% (n=517) responderam que compram carne bovina de açougue sem inspeção. A respeito das doenças adquiridas pelo consumo de carne bovina, 84,78% (n=568) afirmaram desconhecer o assunto, enquanto 8,22% (55) responderam conhecer verminose. Perguntados sobre o reconhecimento da carne inspecionada, 61,35% (411) afirmaram que não sabem reconhecer, porque ninguém nunca ensinou. Sobre o significado dos selos/carimbos da inspeção sanitária, 34,04% (228) dos clientes afirmaram que já viram, porém não sabem o seu significado. Em relação ao consumo da carne, 85,98% (576) dos clientes têm preferência em comprar carne natural, o seja, sem conservação pelo frio.

Desse modo, não restam dúvidas que à regulamentação e o funcionamento dos serviços de vigilância sanitária, se constituem em elemento essencial ao tema da qualidade dos alimentos, em particular quando se adota a perspectiva de promover atividades de produção desses bens em bases mais equitativas.

IMPACTOS DAS PATOLOGIAS TRANSMITIDAS PELO CONSUMO DE CARNES CONTAMINADAS

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) têm alta patogenicidade com capacidade de se propagarem rapidamente. Em adultos saudáveis, as infecções duram poucos dias e não deixam sequelas, já em crianças, grávidas, idosos e pessoas com a saúde debilitada, as consequências podem ser mais graves, podendo chegar a óbito.

Doenças oriundas de alimentos são de grande preocupação em todo o mundo, cerca de 250 doenças transmitidas por alimento foram descritas e, as bactérias são os agentes causadores de dois terços dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (FANALLI, 2018).

Para Maluf, (1999) os objetivos declarados do controle dos alimentos são os de proteger o consumidor e o de facilitar o comércio, para o que se requer a confiança do

consumidor nos controles realizados pelo sistema de vigilância. Pois quando se fala em consumo de carne, fala-se de nutrição e de uma grande e importante fonte de aminoácidos, minerais, vitaminas e ácidos graxos essenciais (OLIVEIRA, 2020).

As DTA's têm ganhado grande importância pelo aumento de incidência em decorrência do desenvolvimento urbano da sociedade (MATOS JC et. Al. 2015). Dados levantados em uma pesquisa mostra que 38,16% das pessoas entrevistadas não possuíam conhecimento sobre o risco que o consumo de carnes contaminadas as expõe (FANALLI, 2018).

Elas possuem potencial de provocar surtos patogênicos nos cidadãos que consomem as carnes contaminadas por agentes biológicos que podem ocasionar danos à saúde humana, podendo destacar alguns sintomas, como vômito e diarreias, dor abdominal e febre, no qual podem ser causados por uma intoxicação alimentar.

As doenças transmitidas por meio da carne e por outros produtos advindos da mesma como matéria-prima, são classificadas como zoonoses, entre eles pode ser citada a tuberculose, brucelose e cisticercose (FANALLI, 2018).

Um dos fatores de grande importância é a temperatura em que a carne fica exposta, sendo o ideal 7°C ou inferior a está, de acordo com a portaria nº 304 do MAPA (BRASIL, 1996), mas no dia a dia das feiras livres é possível encontrar carne em temperaturas ambientes. Quando exposto a temperatura correta estando esta congelada e por um tempo considerável, de no mínimo 7 dias, alguns dos agentes patógenos existentes não resistem e morrem, assim eliminando o risco de contaminação.

Em questionário realizado por Fanalli (2018), e aplicado a população, foi identificado que 39,47% das carnes encontradas em açougues ficam em temperatura ambiente e 35,53% dos questionados já observaram alimentos deteriorados em exposição para venda.

As bactérias são consideradas as principais causadoras das contaminações das carnes, provocando sintomas que vão de um simples desconforto abdominal a manifestações nervosas, como fraqueza, visão turva, sensação de cansaço e dificuldade para conversar. Já os vírus, podem apresentar sintomas como dores abdominais a uma desidratação severa podendo chegar a óbito.

Outro tipo de microrganismo são os parasitas, destacando os protozoários e as tênias, causadoras da toxoplasmose, considerada gravíssima, provocando desde dores no corpo a confusão mental e convulsões, outra patologia de destaque é a giardíase, que pode provocar dor abdominal, náuseas e perda de peso no indivíduo.

E por fim, mas não menos importante, os vermes, que provocam infecções intestinais, classificadas como as mais perigosas, entre elas temos a *Tenia solium*, normalmente transmitidas pela ingestão da carne suína, que quando ingerida ainda em fase de ovos, ficam depositados na pele, músculos, olhos e sistema nervoso central, desenvolvendo uma patologia conhecida como Cisticercose; a *Tenia saginata*, é encontrada na carne bovina, provocando dor abdominal, diarreia e perda de peso; a ascariíase, conhecida como lombrigas, tem alta capacidade de proliferação, formando um novelo, causando obstruções intestinais, podendo causar morte.

NORMAS E REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS GORVERNAMENTAIS

É sabido que os aspectos higiênicos no manuseio dos alimentos influenciam diretamente na saúde daquele que o consome, sendo, portanto, de fundamental importância que o alimento seja manuseado e comercializado em ambiente que garanta tal higiene. A vista disso, foram criados programas advindos de resoluções e portarias no intuito de garantir que os alimentos comercializados, não afete a saúde de quem os consome.

1880

Entre os programas pode ser citado algumas resoluções e portarias como a Portaria da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária nº 1.428/93 que aborda as Boas Práticas de Fabricação-BPF, buscando a produção de alimentos de qualidade, como também proporcionar um ambiente de trabalho mais eficiente durante o processo de produção (BRASIL, 1993).

A Resolução RDC (nº 216/2004), aprovada pela ANVISA, com a finalidade de estabelecer as Boas Práticas para Serviços de Alimentação buscando a evolução constante nas questões de controle sanitário no momento do manejo com o produto, reduzindo o risco da ocorrência de surtos. Sendo expressamente proibido durante a manipulação dos alimentos, fumar, tossir, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, coçar-se, manipular dinheiro, fazer refeições, bem como depositar produtos, objetos e material estranho; Diz que os

manipuladores devem manter o cabelo protegidos por redes ou toucas e que não é permitido o uso de barba (BRASIL, 2004).

Portaria nº. 304 de 22 de abril de 1996 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), estabelece no Art.1º, que os estabelecimentos de carnes e miúdos, somente poderão ser comercializados com temperatura de até 7°C, já no Art.3º determina que os cortes devem ser devidamente embalados e identificados por meio de rotulagem aprovada pelo órgão competente. Podendo ser na esfera municipal, estadual ou federal.

A Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 do Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é um regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, nele é estabelecido que, as matérias-primas devem ter controle de prevenção, contra contaminação por lixos ou sujidades de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, onde a presença de contaminantes possa chegar a níveis passíveis de constituir um risco para saúde;

Ainda falando sobre a Portaria nº 326 (1997), é necessário que o produto alimentício sejam armazenadas em condições cujo controle garanta a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações; contar com equipamento de refrigeração, dependendo da natureza do produto, ou das condições de transporte, (distância/tempo); Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira; Deve-se impedir a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/industrialização.

Portaria nº5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária (CVS), é um regulamento que aprova as Técnicas de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e um roteiro de inspeção, determina no Art. 33 que os freezers e refrigeradores devem estar em bom estado e em hipótese alguma desliga-lo para economia de energia, no Art. 81 fala que a higienização do material utilizado para limpeza de baldes, vassouras e panos, deve ser realizada fora da área de manipulação.

Na Lei 8078, de 11/09/1990, que dispõe sobre os direitos e proteção do consumidor, no Art. 10, diz que o fornecedor de produtos ou serviços não poderá disponibilizar no mercado nada que tenha alto grau de nocividade ou periculosidade a saúde pública e no

Art. 13 diz que o comerciante é responsável pelo dano causado quando o produto é fornecido sem identificação clara de sua origem e quando não ocorre a conservação adequada para produtos perecíveis.

Embora, existem normas que visam garantir a qualidade dos produtos comercializados, foi identificado por meio de conversas informais com os consumidores que estes não tem conhecimento de tais normas, sendo este o maior e principal problema enfrentado, pois a falta de conhecimento referente as legislações governamentais que buscam a garantia de um produto alimentício de qualidade, faz com que o consumidor não cobre do fornecedor, a higienização necessária para comercialização dos referidos produtos.

Assim, não restam dúvidas que as regulamentações impostas pelas esferas responsáveis não são colocadas em prática por meio do serviço de vigilância sanitária dos municípios da Costa do Descobrimento.

CONCLUSÃO

A qualidade da carne bovina comercializada nos açougues e frigoríficos exerce grande influência na saúde daqueles que a consomem, pois se tais produtos não forem armazenados da forma correta, se tornam verdadeiros depósitos de agentes biológicos prejudiciais à saúde humana.

A percepção da falta de manejo durante o abate, manipulação da carcaça e armazenamento adequado dos produtos de origem animal é um alerta crucial para a segurança alimentar e a saúde pública. Ao longo deste estudo, examinamos de perto os riscos enfrentados pelo consumidor quando produtos de origem animal são comercializados sem os cuidados higiênicos necessários. Ficou evidente que a inadequação no armazenamento desses produtos pode resultar em sérios problemas de saúde, incluindo intoxicações alimentares e doenças transmitidas por alimentos.

A aplicação das boas práticas higiênicas sanitárias vigentes no Brasil emerge como uma solução essencial para mitigar esses riscos. Estas práticas, quando devidamente implementadas e monitoradas, garantem que os alimentos de origem animal sejam manuseados, armazenados e comercializados de acordo com padrões rigorosos de higiene e segurança. Isso não apenas protege a saúde do consumidor, mas também fortalece a confiança na cadeia alimentar.

Entretanto, é importante ressaltar que a eficácia das boas práticas higiênicas sanitárias depende da sua aplicação consistente em todas as etapas da produção e distribuição de produtos de origem animal. Isso requer o comprometimento tanto dos produtores e fornecedores quanto das autoridades regulatórias, que devem garantir o cumprimento das normas e fiscalizar regularmente as instalações e práticas adotadas.

Um consumidor consciente, realiza um papel fundamental nesse cenário. É primordial que os consumidores estejam informados dos riscos associados à ingestão de produtos de origem animal mal armazenados e exijam padrões elevados de qualidade e segurança. A educação pública sobre higiene alimentar e a capacidade de tomar decisões informadas são ferramentas poderosas na promoção de uma cultura de segurança alimentar.

Em suma, a percepção da falta de armazenamento adequado dos produtos de origem animal nos alerta para a necessidade contínua de aplicação e fiscalização das boas práticas higiênicas sanitárias. Somente através do comprometimento de todas as partes interessadas, juntamente com o engajamento ativo dos consumidores, podemos garantir que os alimentos que chegam às nossas mesas sejam seguros, saudáveis e confiáveis.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Shirley Patrícia de Castro; CRISOSTOMO, Edson. **Artes de dizer, nutrir e fazer etnomatemático em uma feira livre.** 2017. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/emp/article/view/32214/pdf>>. Acesso em: 30 de maio de 2023.

ÂNGULO, José Luis Guitiérrez. **Mercado local, produção familiar e desenvolvimento: estudo de caso da feira de Turmalina, Vale do Jequitinhonha, MG.** 2003. Disponível em: <<http://www.revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/242/239>>. Acesso em 13 de maio de 2023.

ARAÚJO, Moura Alexandro; RIBEIRO, Eduardo Magalhães. **Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres.** 2018. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/ESA26-3_feiras_feirantes>. Acesso em 20 de abril de 2023.

BEZERRA, Danilo. **“Condições De Comercialização Da Carne Bovina Em Mercados Municipais e Percepção De Atores Sociais Sobre a Qualidade.”** Brazilian Journal of Development, 2020. Disponível em: <[https://www.academia.edu/101178807/Condi%C3%A7%C3%B5es_de_comercializa%C3%](https://www.academia.edu/101178807/Condi%C3%A7%C3%B5es_de_comercializa%C3%9)

A7%C3%A3o_da_carne_bovina_em_mercados_municipais_e_percep%C3%A7%C3%A3o_de_atores_sociais_sobre_a_qualidade. Acesso em: 07 de abril de 2024>.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.** Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078compilado.html>. Acesso em: 18 de abril de 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria Nº 304, de 22 de abril de 1996. Dispõe sobre embalagens, estocagem, distribuição e comercialização nos estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos.** Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mara-304-de-22-04-1996,691.html>>. Acesso em: 30 de maio de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria da vigilância sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.** Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svsi/1997/prto326_30_07_1997.html>. Acesso em: 18 de abril de 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. **Portaria nº 1.428, de novembro de 1993.** Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html> . Acesso em 17 de maio de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.** Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/reso216_15_09_2004.html>. Acesso em 17 de maio de 2023.

FANALLI, Simara Larissa. **Perfil de consumo e percepção dos consumidores de carne: consequências sobre a saúde pública.** 2018. Disponível em: <http://www.faef.revista.inf.br/imagens_arquivos/arquivos_destaque/7YgU5DLnagIDsVr_2018-9-19-8-41-24.pdf>. Acesso em: 19 de abril de 2024.

FERREIRA, Natalia & Pereira, Roseli & Beguine, Leonardo & Fujimori, Anderson & Luciano, Danilo & Franco, Eriani & Silva, Valdirene & Soares, Victória. **Avaliação das condições higiênicas sanitárias dos locais de alimentos comercializados nas feiras livres da cidade de Bauru/SP e a satisfação dos clientes.** 2020. Disponível em: <<https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/15881/13028>>. Acesso em 04 de maio de 2023.

GONÇALVES, Alexandre Oviedo; ABDALA, Mônica Chaves. **“Na Banca de ‘Seu’ Pedro é tudo mais gostoso”:** **Pessoalidade e Sociabilidade na Feira-Livre.** 2013. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/pontourbe/528>>. Acesso em: 30 de maio de 2023.

MASCARENHAS, Aryane. **Condições Estruturais e Higiênico-Sanitárias Dos Boxes Comercializadores De Carnes Em Um Mercado Público De Alagoas.** 2020. Disponível em:

https://www.academia.edu/78247370/Condi%C3%A7%C3%B5es_Estruturais_e_Higi%C3%AAnico_Sanit%C3%A1rias_Dos_Boxes_Comercializadores_De_Carnes_Em_Um_Mercado_P%C3%BAblico_De_Alagoas_Structural_and_Hygienic_Sanitary_Conditions_of_Meat_Marketing_Boxes_in_a_Public_Market_in_Alagoas. Acesso em: 07 de abril de 2024.

MATOS, JC; Benvindo LRS; Silva TO; et.al. **Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa.** 2015. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/rgs/article/view/3281/2963>>. Acesso em: 07 de abril de 2024.

MALUF, Renato F. **Consumo de Alimentos no Brasil: traços gerais e ações públicas locais de segurança alimentar.** 1999. Disponível em: <https://polis.org.br/wp-content/uploads/2014/07/846-1.pdf>. Acesso em 13 de maio de 2023.

OLIVEIRA, Nicole Lourenço de. **Aspectos gerais da qualidade da carne bovina.** 2020. Disponível em: <https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/bitstream/123456789/439/1/ASPECTOS%20GERAIS%20DA%20QUALIDADE%20DA%20CARNE%20BOVINA%20-%20NICOLE%20%20OLIVEIRA%20%28TCC%29.pdf>. Acesso em: 19 de abril de 2024.

REIS, Fernanda, **Tudo junto pessoas, relações e peculiaridades na feira livre de viçosa.** 2010. Disponível em: <<https://www.jornalismo.ufv.br/wp-content/uploads/2018/06/FernandaReis.pdf>>. Acesso em: 30 de maio de 2023.

SANTOS, Mariane Crespolini; REYDON, Bastiaan Philip; ZEN, Sergio; CARVALHO, Thiago Bernardino. **O complexo agroindustrial da carne bovina.** 2015. Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/documentos/texto/o-complexo-agroindustrial-da-carne-bovina-artigo-publicado-no-53-congresso-da-sober-2015.aspx>. Acesso em: 28 de abril de 2024.

SÃO PAULO (SP). Secretaria do Estado da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.** Disponível em: <https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em: 18 de abril de 2024.

SOUZA, Carolina Rezende. **As feiras livres como lugares de produção cotidiana de saberes do trabalho e educação popular nas cidades: alguns horizontes teóricos e analíticos no campo trabalho-educação.** 2015. Disponível em: <<https://periodicos.uff.br/trabalhonecessario/article/view/9597/6718>>. Acesso em: 19 de abril de 2024.