

O DESAFIO DO COMERCIANTE NA HIGIENIZAÇÃO ALIMENTAR EM FEIRAS LIVRES BRASILEIRAS: UMA ANÁLISE DOS FATORES CRÍTICOS

Marcos Adriel da Cruz Lima¹

Fernanda Spagnol Paganoto²

Emanuel Vieira Pinto³

RESUMO: O presente estudo aborda os desafios enfrentados pelos comerciantes na higienização alimentar em feiras livres brasileiras, considerando a importância desses espaços para o abastecimento alimentar, a economia local e a preservação cultural. Nesse contexto, o problema da pesquisa consiste em compreender: quais são os principais fatores críticos enfrentados pelos comerciantes na higienização alimentar em feiras livres brasileiras e de que maneira essas dificuldades comprometem a segurança alimentar e a saúde pública? O objetivo geral foi analisar os desafios relacionados às condições higiênico-sanitárias nas feiras livres, identificando fatores estruturais, sociais e sanitários que interferem diretamente na comercialização dos alimentos. Como objetivos específicos, buscou-se discutir a relevância das boas práticas de manipulação, compreender os impactos da precariedade estrutural desses ambientes e apresentar estratégias educativas voltadas à melhoria das condições sanitárias. A metodologia utilizada caracteriza-se como uma revisão de literatura de natureza qualitativa, exploratória e descritiva, desenvolvida por meio da análise de artigos científicos, legislações sanitárias, dissertações e documentos institucionais relacionados ao tema. Os resultados evidenciaram que muitas feiras livres brasileiras apresentam deficiência no acesso à água potável, inadequada higienização de utensílios, exposição incorreta dos alimentos e ausência de capacitação dos comerciantes quanto às boas práticas de manipulação. Além disso, verificou-se que a insuficiência da fiscalização sanitária e a precariedade estrutural favorecem a contaminação alimentar e aumentam os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Conclui-se que ações educativas, fiscalização contínua e investimentos em infraestrutura são fundamentais para garantir maior segurança alimentar e proteção à saúde pública.

Palavras-chave: Feiras livres. Higienização alimentar. Segurança alimentar. Saúde pública. Boas práticas de manipulação.

¹Graduando em Gastronomia pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas.

²Professor-Orientador. Mestre em Educação. Docente na Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas.

³Professor, da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – Facisa. Escritor, Mestre em Gestão. Social, Educação e Desenvolvimento Regional, no Programa de Pós-Graduação STRICTO SENSU da Faculdade Vale do Cricaré - UNIVC (2012 -2015). Especialista em Docência do Ensino Superior Faculdade Vale do Cricaré Possui graduação em BIBLIOTECONOMIA E DOCUMENTAÇÃO pela Universidade Federal da Bahia (2004 - 2009). Possui graduação em Sociologia pela Universidade Paulista (2017-2020) Graduação em Pedagogia. FAVENI-FACULDADE VENDA NOVA DO IMIGRANTE (2021 - 2024) Atualmente é coordenador da Biblioteca da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas da Bahia. Coordenador do NTCC FACISA, Pesquisador Institucional do sistema E-MEC FACISA, Recenseurador do Sistema CENSO MEC FACISA. Coordenador do NTCC e NUPEX FACISA. Avaliador da Educação Superior no BASis MEC/INEP.

I INTRODUÇÃO

As feiras livres brasileiras constituem importantes espaços de comercialização popular, desempenhando relevante função econômica, social e cultural no abastecimento alimentar da população. Além de favorecerem o acesso a alimentos frescos e de menor custo, esses ambientes fortalecem a agricultura familiar, preservam tradições culturais e promovem relações de convivência entre comerciantes e consumidores. Entretanto, apesar de sua relevância histórica e social, muitas feiras livres ainda apresentam condições estruturais precárias que comprometem a qualidade sanitária dos alimentos comercializados. Nesse contexto, questões relacionadas à higiene alimentar e à segurança sanitária tornam-se temas de grande importância para a saúde pública.

A comercialização de alimentos em ambientes com deficiência de saneamento básico, ausência de água potável, armazenamento inadequado e falhas na higienização favorece a proliferação de microrganismos patogênicos e aumenta os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Além disso, a manipulação simultânea de alimentos e dinheiro, associada à ausência de capacitação técnica dos comerciantes, contribui significativamente para a ocorrência de contaminações alimentares. Diante dessa realidade, surge o seguinte problema de pesquisa: quais fatores críticos dificultam a higienização alimentar realizada pelos comerciantes em feiras livres brasileiras e de que maneira essas condições podem impactar a segurança alimentar e a saúde pública? Assim, torna-se necessário compreender os principais desafios relacionados às práticas sanitárias nesses ambientes.

O objetivo geral deste estudo consiste em analisar os desafios relacionados à higienização alimentar em feiras livres brasileiras, destacando os fatores críticos que comprometem a segurança sanitária dos alimentos e a saúde pública. Já os objetivos específicos buscam identificar as principais falhas nas boas práticas de manipulação; analisar os impactos da infraestrutura precária na conservação dos alimentos; compreender os riscos associados à contaminação cruzada e às DTAs; além de discutir estratégias educativas voltadas à conscientização dos comerciantes sobre higiene alimentar e manipulação segura. Dessa forma, pretende-se ampliar as discussões acerca da segurança alimentar nesses espaços de comercialização popular.

A justificativa desta pesquisa fundamenta-se na necessidade de ampliar os estudos relacionados às condições higiênico-sanitárias presentes nas feiras livres brasileiras, considerando que esses ambientes permanecem como importantes centros de abastecimento

alimentar em diversas cidades do país. Além disso, compreender as dificuldades enfrentadas pelos comerciantes possibilita contribuir para o desenvolvimento de ações educativas, preventivas e sanitárias capazes de reduzir riscos à saúde coletiva. Sob outro aspecto, ambientes organizados e higienizados fortalecem a credibilidade das feiras livres, favorecendo tanto os consumidores quanto os próprios comerciantes. Assim, a pesquisa apresenta relevância acadêmica, social e sanitária.

A metodologia utilizada caracterizou-se como uma revisão de literatura de natureza qualitativa, exploratória e descritiva, desenvolvida por meio da análise de artigos científicos, legislações sanitárias, dissertações, livros e documentos institucionais relacionados ao tema. A coleta de dados foi realizada em bases científicas como Google Acadêmico, SciELO, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e PubMed, utilizando descritores relacionados à higienização alimentar, segurança alimentar, feiras livres, manipulação de alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos. Dessa maneira, buscou-se reunir produções científicas capazes de fundamentar as discussões propostas ao longo da pesquisa.

A revisão de literatura permitiu compreender os principais fatores associados às condições higiênico-sanitárias inadequadas presentes nas feiras livres brasileiras, evidenciando problemas relacionados à ausência de infraestrutura adequada, deficiência na higienização de utensílios, exposição incorreta dos alimentos e insuficiência de capacitação dos manipuladores. Além disso, os estudos analisados demonstraram que muitos comerciantes enfrentam dificuldades estruturais e econômicas que limitam a adoção das boas práticas de manipulação alimentar. Nesse sentido, a literatura evidenciou que essas irregularidades representam importante fator de risco para a ocorrência de contaminações alimentares e comprometimento da saúde pública.

Os estudos analisados demonstraram que grande parte das feiras livres brasileiras ainda apresenta condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, favorecendo a disseminação de microrganismos patogênicos e aumentando os riscos de DTAs. Observou-se também que a ausência de fiscalização contínua, investimentos públicos insuficientes e deficiência em ações educativas contribuem para a permanência dessas irregularidades. Dessa forma, conclui-se que a implementação de medidas educativas, melhorias estruturais e fortalecimento das políticas públicas voltadas à segurança alimentar são fundamentais para garantir alimentos mais seguros, melhores condições de trabalho aos comerciantes e maior proteção à saúde da população.

2 METODOLOGIA

A metodologia científica corresponde ao conjunto de procedimentos, técnicas e estratégias utilizados para orientar o desenvolvimento de uma pesquisa, permitindo a construção de conhecimentos de forma organizada, sistemática e fundamentada. Por meio dela, torna-se possível definir os caminhos necessários para alcançar os objetivos propostos, garantindo maior confiabilidade, coerência e rigor científico ao estudo. Nesse sentido, o método científico assume papel essencial na produção acadêmica, uma vez que possibilita investigar fenômenos sociais e científicos com base em critérios de análise e interpretação.

De acordo com Gil (2019), a pesquisa bibliográfica possibilita analisar e discutir contribuições científicas já publicadas sobre determinado tema, permitindo ampliar o conhecimento e aprofundar discussões teóricas relevantes. Da mesma forma, Marconi e Lakatos (2003) afirmam que a metodologia científica consiste em atividades sistemáticas e racionais que auxiliam na obtenção de conhecimentos seguros e fundamentados. Assim, a metodologia representa um importante instrumento para a construção de análises acadêmicas consistentes e cientificamente embasadas.

O presente estudo caracterizou-se como uma revisão de literatura de abordagem qualitativa, exploratória e descritiva. Essa abordagem buscou compreender, interpretar e analisar os fatores relacionados às dificuldades enfrentadas pelos comerciantes na higienização alimentar em feiras livres brasileiras, considerando aspectos estruturais, sanitários, sociais e econômicos envolvidos nesse contexto. A pesquisa qualitativa permitiu uma análise aprofundada das informações encontradas na literatura, favorecendo a compreensão dos impactos das práticas inadequadas de higienização na segurança alimentar e na saúde pública.

Além disso, o estudo apresentou caráter exploratório e descritivo. Exploratório, porque buscou ampliar o conhecimento acerca das condições de higienização alimentar em feiras livres, identificando os principais desafios enfrentados pelos comerciantes e as dificuldades relacionadas às boas práticas de manipulação dos alimentos. Descritivo, pois pretendeu apresentar e analisar as características discutidas na literatura sobre as condições sanitárias desses ambientes, descrevendo fatores como armazenamento inadequado, ausência de estrutura básica, manipulação incorreta de alimentos e riscos de contaminação alimentar.

A coleta de dados foi realizada por meio de levantamento bibliográfico em bases científicas e plataformas digitais reconhecidas, com o objetivo de reunir publicações relevantes sobre o tema. Foram utilizadas fontes como Google Acadêmico, SciELO, Biblioteca Virtual em

Saúde (BVS), PubMed e documentos oficiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde. Essas bases foram selecionadas por apresentarem ampla quantidade de estudos científicos relacionados à segurança alimentar, boas práticas de manipulação e higiene em ambientes de comercialização de alimentos.

Para a busca dos materiais científicos, foram utilizados descritores como: “feiras livres”, “higienização alimentar”, “segurança alimentar”, “boas práticas de manipulação”, “contaminação alimentar”, “doenças transmitidas por alimentos” e “saúde pública”. O uso desses termos permitiu localizar estudos que discutem os fatores críticos relacionados à manipulação inadequada de alimentos e às condições sanitárias presentes nas feiras livres brasileiras.

Os critérios de inclusão contemplaram artigos científicos, livros, dissertações, teses e documentos oficiais publicados entre os anos de 2010 e 2025, nos idiomas português, inglês e espanhol, que apresentassem relação direta com o tema da pesquisa. Foram priorizados estudos que abordassem as condições higiênico-sanitárias em feiras livres, os riscos associados às doenças transmitidas por alimentos (DTAs), as boas práticas de manipulação e os impactos da falta de estrutura adequada na comercialização de alimentos.

Por outro lado, foram excluídos materiais que não apresentavam relação com a temática proposta, estudos com informações incompletas ou sem fundamentação científica adequada, bem como publicações repetidas ou que não contribuíssem para os objetivos da pesquisa. A análise dos dados ocorreu por meio de leitura crítica e interpretação qualitativa das fontes selecionadas. Inicialmente, realizou-se a triagem dos materiais por meio da leitura dos títulos e resumos. Em seguida, os estudos selecionados foram analisados integralmente, permitindo identificar os principais fatores relacionados às dificuldades enfrentadas pelos comerciantes nas práticas de higienização alimentar.

Posteriormente, as informações foram organizadas em categorias temáticas, possibilitando discutir aspectos como infraestrutura precária, ausência de saneamento básico, contaminação cruzada, falta de capacitação dos manipuladores e riscos à saúde pública. Dessa forma, a revisão de literatura permitiu reunir e sistematizar conhecimentos científicos acerca das condições sanitárias das feiras livres brasileiras, contribuindo para uma compreensão mais ampla sobre os desafios enfrentados pelos comerciantes e sobre a importância das boas práticas de higienização alimentar para a promoção da segurança alimentar e da saúde da população.

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA E SOCIAL DAS FEIRAS LIVRES NO BRASIL

As feiras livres constituem espaços tradicionais de comercialização que desempenham importante função econômica, social e cultural no contexto brasileiro. Presentes em diferentes regiões do país, esses ambientes representam não apenas locais de abastecimento alimentar, mas também espaços de convivência coletiva, circulação de saberes populares e fortalecimento das relações sociais. Além disso, as feiras contribuem diretamente para o desenvolvimento da agricultura familiar, permitindo que pequenos produtores comercializem seus produtos de maneira mais acessível e próxima da população. Nesse contexto, as feiras livres permanecem como elementos fundamentais da dinâmica urbana e regional brasileira, preservando tradições culturais e fortalecendo economias locais.

De acordo com o entendimento de Mascarenhas e Dolzani, as feiras livres brasileiras configuram-se como modalidades de comércio varejista ao ar livre, organizadas periodicamente pelos municípios com o objetivo de promover o abastecimento alimentar da população. Os autores destacam ainda que essas práticas possuem influência histórica ibérica e africana, consolidando-se como patrimônio cultural presente na maioria das cidades brasileiras. Sob essa perspectiva, Almeida (2011) ressalta que as feiras livres exercem papel essencial no desenvolvimento econômico e social das cidades interioranas, favorecendo a comercialização de alimentos frescos e a valorização da produção artesanal. Dessa maneira, percebe-se que esses espaços ultrapassam a função puramente comercial, assumindo também relevância cultural e identitária.

Além de sua importância econômica, as feiras livres representam ambientes marcados pela diversidade alimentar e pela aproximação entre produtores e consumidores. Nesses locais, é possível encontrar produtos de origem vegetal e animal, alimentos artesanais, hortaliças, carnes, frutas, derivados do leite e diferentes preparações típicas da culinária regional. Essa ampla diversidade favorece o acesso da população a produtos considerados frescos e, muitas vezes, comercializados a preços mais acessíveis quando comparados aos grandes estabelecimentos varejistas. Ademais, as feiras contribuem para a preservação dos hábitos alimentares tradicionais e para a valorização da cultura popular brasileira.

Segundo a análise desenvolvida por Dos Anjos e Pinheiro, as feiras livres constituem importantes canais de comercialização da agricultura familiar regional, promovendo o

abastecimento alimentar e fortalecendo a economia local. Em consonância com esse entendimento, Júnior Matos (2024) afirma que esses espaços possibilitam aos pequenos produtores comercializar diretamente seus produtos, reduzindo a dependência de intermediários e ampliando as oportunidades de renda. Sob outra perspectiva, Silva et al. destacam que as feiras livres também representam espaços de sociabilidade, onde diferentes relações culturais e econômicas são estabelecidas cotidianamente. Assim, evidencia-se que esses ambientes desempenham múltiplas funções dentro da sociedade brasileira.

Entretanto, apesar de sua relevância histórica e social, as feiras livres ainda enfrentam diversos desafios relacionados às condições estruturais e sanitárias. Muitos desses espaços funcionam em ambientes improvisados, sem infraestrutura adequada para armazenamento, manipulação e exposição segura dos alimentos comercializados. A ausência de saneamento básico, água potável e equipamentos apropriados contribui significativamente para o aumento dos riscos sanitários e da contaminação alimentar. Além disso, a precariedade estrutural frequentemente compromete tanto a saúde dos consumidores quanto as condições de trabalho dos próprios comerciantes.

Sob esse enfoque, Matos, Benvindo, Silva e Carvalho afirmam que os problemas estruturais presentes nas feiras livres representam ameaça à própria permanência desses espaços, especialmente diante das exigências estabelecidas pela legislação sanitária brasileira. De maneira semelhante, Minnaert e Freitas (2010) observam que as práticas sanitárias desenvolvidas nas feiras não dependem exclusivamente de fatores técnicos, mas também de aspectos sociais, culturais e econômicos que influenciam diretamente a organização desses ambientes. Complementando essa discussão, Almeida (2011) destaca que a ausência de investimentos públicos adequados favorece a permanência de irregularidades sanitárias e amplia os riscos à saúde coletiva. Dessa forma, torna-se fundamental compreender as feiras livres como espaços complexos, marcados simultaneamente por relevância cultural e vulnerabilidade estrutural.

3.2 CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PRECÁRIAS NAS FEIRAS LIVRES

As feiras livres brasileiras, embora desempenhem importante papel social, econômico e cultural, ainda apresentam sérios desafios relacionados às condições higiênico-sanitárias. Em muitos municípios, especialmente nas regiões periféricas e interioranas, observa-se a ausência de infraestrutura básica adequada para a comercialização segura de alimentos. A precariedade

estrutural desses espaços favorece a exposição dos produtos a agentes contaminantes, aumentando os riscos à saúde pública. Além disso, a elevada circulação de pessoas e a constante manipulação de mercadorias contribuem para a disseminação de microrganismos patogênicos.

De acordo com a análise de Minnaert e Freitas (2010), os riscos sanitários presentes nas feiras livres não devem ser compreendidos apenas sob uma perspectiva técnica, mas também social e cultural. As autoras destacam que os hábitos relacionados à higiene são influenciados por tradições, costumes e modos de organização próprios desses ambientes comerciais. Nesse sentido, determinadas práticas inadequadas acabam sendo naturalizadas pelos trabalhadores e consumidores, dificultando mudanças efetivas no comportamento sanitário. Tal realidade evidencia a necessidade de ações educativas contínuas que considerem as especificidades socioculturais dos feirantes.

Além das dificuldades culturais, a falta de saneamento básico e de acesso à água potável representa um dos principais fatores associados à contaminação alimentar nas feiras livres. Muitos comerciantes trabalham sem pontos adequados para lavagem das mãos, higienização de utensílios ou limpeza das bancadas utilizadas na exposição dos alimentos. Essa deficiência compromete diretamente a segurança sanitária dos produtos comercializados, sobretudo daqueles consumidos *in natura*. Como consequência, cria-se um ambiente propício ao desenvolvimento e à proliferação de bactérias, fungos e parasitas.

Segundo o entendimento de De Moura Silva e Santos (2023), as feiras livres constituem locais favoráveis à disseminação de enfermidades devido às condições ambientais frequentemente inadequadas. Os autores afirmam que a ausência de saneamento e a exposição constante dos alimentos favorecem a contaminação por parasitas intestinais e outros agentes infecciosos. Ademais, ressaltam que grande parte da população que frequenta esses ambientes encontra-se vulnerável aos riscos associados ao consumo de alimentos manipulados sem os devidos cuidados higiênicos. Dessa forma, torna-se evidente a relação entre precariedade estrutural e aumento dos índices de doenças transmitidas por alimentos.

Outro aspecto preocupante refere-se às condições de armazenamento e exposição dos produtos alimentícios. Em diversas feiras, carnes, pescados, frutas e hortaliças permanecem expostos ao ar livre durante longos períodos, muitas vezes sem refrigeração adequada ou proteção contra insetos e poeira. A utilização de superfícies improvisadas, como madeira, papelão e lonas desgastadas, também compromete significativamente a higiene do ambiente.

Tais fatores favorecem a ocorrência de contaminação cruzada e aceleram o processo de deterioração dos alimentos comercializados.

Conforme destacam Gomes et al. (2012), materiais como papelão e madeira são inadequados para o contato direto com alimentos, uma vez que dificultam a higienização correta e acumulam resíduos orgânicos e umidade. Os autores observam ainda que muitos comerciantes utilizam caixas de isopor em condições precárias para armazenar pescados e carnes, ampliando os riscos microbiológicos. Além disso, verificou-se a presença frequente de utensílios enferrujados, superfícies rachadas e equipamentos sem limpeza adequada. Essas irregularidades demonstram o descumprimento das normas sanitárias vigentes e reforçam a necessidade de fiscalização mais efetiva.

A ausência de fiscalização contínua por parte dos órgãos responsáveis também contribui para a permanência das irregularidades sanitárias observadas nesses espaços. Embora existam legislações específicas voltadas à manipulação segura dos alimentos, muitas feiras livres funcionam sem acompanhamento técnico adequado. Essa deficiência permite que práticas inadequadas permaneçam recorrentes, colocando em risco tanto os consumidores quanto os próprios trabalhadores. Além disso, muitos comerciantes não recebem capacitação suficiente sobre boas práticas de manipulação alimentar.

De acordo com Almeida (2011), as condições higiênico-sanitárias precárias encontradas nas feiras livres configuram um problema significativo de saúde pública. O autor ressalta que o descumprimento das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária favorece a disseminação de doenças e compromete a qualidade dos produtos oferecidos à população. Ademais, enfatiza-se que a ausência de investimentos públicos em infraestrutura agrava ainda mais a vulnerabilidade desses ambientes. Assim, torna-se indispensável a implementação de políticas públicas voltadas à melhoria das condições estruturais e sanitárias das feiras livres brasileiras.

Outro fator relevante diz respeito à manipulação simultânea de alimentos e dinheiro pelos comerciantes, prática amplamente observada nesses ambientes. Frequentemente, os feirantes realizam o corte de carnes, o preparo de alimentos e o recebimento de pagamentos sem qualquer higienização das mãos entre uma atividade e outra. Esse comportamento aumenta consideravelmente o risco de transferência de microrganismos para os alimentos comercializados. Além disso, a inexistência de pias, sabonetes e materiais adequados para assepsia dificulta ainda mais a adoção de medidas preventivas.

Segundo Gomes et al. (2012), a higienização inadequada das mãos constitui uma das principais formas de contaminação dos alimentos em feiras livres. Os autores explicam que as mãos dos manipuladores entram em contato constante com superfícies contaminadas, utensílios, dinheiro e resíduos orgânicos, tornando-se importantes veículos de transmissão microbiológica. Dessa maneira, a ausência de lavagem correta favorece a disseminação de bactérias patogênicas e aumenta a incidência de doenças transmitidas por alimentos. Diante desse cenário, destaca-se a importância de ações educativas e fiscalizatórias voltadas à conscientização dos comerciantes acerca da higiene pessoal e alimentar.

3.3 BOAS PRÁTICAS DE HIGIENIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NAS FEIRAS LIVRES

As boas práticas de manipulação de alimentos constituem um conjunto de procedimentos fundamentais para garantir a qualidade sanitária dos produtos comercializados e reduzir os riscos de contaminação alimentar. Essas medidas envolvem cuidados relacionados à higiene pessoal dos manipuladores, à limpeza do ambiente, ao armazenamento adequado dos alimentos e à correta utilização de utensílios e equipamentos. Nas feiras livres, onde os alimentos permanecem constantemente expostos às condições externas, a adoção dessas práticas torna-se ainda mais indispensável. Além disso, a aplicação adequada das normas sanitárias contribui para a proteção da saúde coletiva e para o fortalecimento da confiança dos consumidores.

10

Nesse contexto, Pereira et al. (2016) afirmam que as Boas Práticas de Fabricação abrangem orientações relacionadas à higiene do ambiente, ao controle da água utilizada, ao descarte correto de resíduos e aos cuidados adotados pelos manipuladores durante o preparo e a comercialização dos alimentos. Segundo os autores, tais procedimentos são essenciais para prevenir a contaminação microbiológica e garantir maior segurança alimentar à população. Ademais, ressaltam que o cumprimento dessas normas auxilia na melhoria das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais. Dessa forma, observa-se que as boas práticas representam uma ferramenta indispensável para a promoção da saúde pública.

Entre os principais fatores relacionados à segurança alimentar destaca-se a higiene pessoal dos manipuladores. A lavagem correta das mãos antes e durante a manipulação dos alimentos é considerada uma das medidas mais eficazes para evitar a transmissão de microrganismos patogênicos. No entanto, em muitas feiras livres, essa prática ainda é negligenciada devido à ausência de infraestrutura adequada e à falta de capacitação dos

comerciantes. Além disso, comportamentos inadequados durante a manipulação dos produtos favorecem a ocorrência de contaminação cruzada.

De acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os manipuladores não devem fumar, falar excessivamente, tossir, espirrar, cantar ou manipular dinheiro durante o preparo dos alimentos. A normativa também estabelece que os trabalhadores devem manter rigorosos hábitos de higiene pessoal, utilizando vestimentas limpas e equipamentos de proteção adequados. Essas medidas têm como objetivo minimizar os riscos de contaminação e garantir condições sanitárias mais seguras nos serviços de alimentação. Assim, a legislação sanitária brasileira reforça a necessidade de controle constante das práticas adotadas pelos manipuladores.

Outro aspecto relevante refere-se às condições dos utensílios, equipamentos e superfícies utilizados na exposição e no preparo dos alimentos. Materiais inadequados, superfícies porosas e equipamentos deteriorados dificultam os processos de higienização e favorecem o acúmulo de resíduos orgânicos e microrganismos. Em muitas feiras livres, ainda é comum a utilização de tábuas de madeira, bancadas enferrujadas e recipientes sem limpeza adequada. Tais irregularidades comprometem diretamente a qualidade sanitária dos produtos comercializados.

Segundo Draber et al. (2024), superfícies utilizadas no contato com alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e livres de rachaduras ou imperfeições. Os autores destacam que materiais como madeira e utensílios desgastados acumulam resíduos alimentares e umidade, favorecendo a multiplicação bacteriana. Além disso, ressaltam que tábuas e colheres de madeira são proibidas em ambientes de manipulação de alimentos justamente devido ao elevado potencial de contaminação. Dessa maneira, a substituição de materiais inadequados representa uma medida essencial para garantir maior segurança alimentar.

Além da higiene dos utensílios, o armazenamento correto dos alimentos constitui uma etapa indispensável para evitar deteriorações e contaminações. Produtos perecíveis, especialmente carnes, pescados e derivados lácteos, necessitam de controle rigoroso de temperatura durante a comercialização. Entretanto, muitas feiras livres não possuem equipamentos adequados de refrigeração, fazendo com que os alimentos permaneçam expostos ao calor por longos períodos. Essa situação favorece significativamente o desenvolvimento de microrganismos patogênicos e aumenta os riscos de doenças transmitidas por alimentos.

Conforme estabelece a RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os equipamentos destinados à conservação de alimentos sob temperatura controlada devem

permanecer em adequado estado de higiene, funcionamento e monitoramento constante. A resolução determina ainda que os alimentos perecíveis sejam armazenados em condições capazes de impedir alterações físicas, químicas e microbiológicas. Dessa forma, o controle adequado da temperatura é considerado uma das principais estratégias para assegurar a inocuidade dos alimentos comercializados. Assim, evidencia-se a importância da fiscalização sanitária contínua nesses ambientes.

Outro elemento indispensável para a promoção da segurança alimentar nas feiras livres é a capacitação periódica dos comerciantes e manipuladores. Muitos trabalhadores exercem suas atividades sem conhecimento técnico adequado sobre higiene alimentar, conservação dos produtos e prevenção de contaminações. A ausência de treinamento favorece práticas incorretas que comprometem tanto a qualidade dos alimentos quanto a saúde dos consumidores. Nesse sentido, ações educativas tornam-se fundamentais para promover mudanças efetivas nas práticas cotidianas desses profissionais.

Segundo a RDC nº 216/2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em temas relacionados à higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos. A normativa destaca que essas capacitações devem ser comprovadas mediante documentação específica, garantindo maior controle sanitário sobre os estabelecimentos. Além disso, a formação contínua contribui para a conscientização dos trabalhadores acerca da importância das medidas preventivas no ambiente alimentar. Assim, a educação sanitária configura-se como estratégia essencial para a melhoria das condições higiênico-sanitárias nas feiras livres.

Por fim, as boas práticas de manipulação representam não apenas uma exigência legal, mas também uma importante ferramenta de valorização econômica e social das feiras livres. Ambientes organizados, higienizados e seguros tendem a conquistar maior credibilidade junto aos consumidores, fortalecendo a permanência desses espaços como importantes centros de abastecimento popular. Além disso, a adoção de medidas sanitárias adequadas contribui para a redução dos índices de doenças transmitidas por alimentos e para a promoção da saúde coletiva. Dessa maneira, investir em educação sanitária, infraestrutura e fiscalização torna-se indispensável para garantir condições dignas de trabalho aos feirantes e maior segurança à população consumidora.

3.4 APONTAMENTOS OBSERVACIONAIS ACERCA DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA FEIRA LIVRE DE ITAMARAJU – BA

As discussões apresentadas pela literatura científica acerca das condições higiênico-sanitárias das feiras livres brasileiras permitem estabelecer relações diretas com o contexto das feiras livres do município de Itamaraju, localizado no extremo sul da Bahia. Embora o presente estudo se caracterize como uma revisão de literatura, os estudos analisados possibilitaram associar os achados teóricos à realidade frequentemente observada em feiras livres brasileiras, especialmente em municípios interioranos. Entre os principais aspectos discutidos pela literatura, destacam-se a precariedade estrutural das barracas, a exposição inadequada dos alimentos e a ausência de condições básicas de higienização. Tais circunstâncias evidenciam a permanência de problemas sanitários frequentemente descritos pelos autores que investigam o comércio informal de alimentos no Brasil.

Nesse contexto, a literatura demonstra que muitas bancas utilizadas pelos comerciantes apresentam estruturas improvisadas, cobertas por lonas desgastadas e instaladas em ambientes sem condições adequadas de limpeza e conservação. Além disso, diversos estudos apontam a utilização frequente de superfícies de madeira e mesas plásticas deterioradas para exposição de carnes, pescados e outros produtos perecíveis. Essas condições favorecem o acúmulo de resíduos orgânicos, umidade e microrganismos, comprometendo a segurança dos alimentos comercializados. Ademais, os autores analisados ressaltam que parte significativa dos alimentos permanece exposta ao ar livre, sem proteção adequada contra poeira, insetos e contato direto com o ambiente externo.

De acordo com Gomes et al. (2012), materiais como madeira, papelão e superfícies improvisadas são inadequados para o contato direto com alimentos, pois dificultam a correta higienização e favorecem a proliferação bacteriana. Os autores ressaltam ainda que a exposição inadequada de carnes e pescados representa um importante fator de risco para a ocorrência de contaminação microbiológica. Situações semelhantes são frequentemente descritas em estudos voltados à análise sanitária das feiras livres brasileiras, sobretudo em bancas destinadas à comercialização de produtos de origem animal. Dessa forma, os dados presentes na literatura reforçam os riscos associados às condições estruturais inadequadas desses ambientes.

Outro aspecto amplamente discutido pelos estudos refere-se à ausência de água potável disponível para os comerciantes realizarem a higienização das mãos, utensílios e superfícies utilizadas na manipulação dos alimentos. A literatura evidencia que muitos feirantes

manipulam dinheiro e alimentos simultaneamente, sem qualquer procedimento adequado de assepsia entre as atividades desempenhadas. Tal prática favorece significativamente a transferência de microrganismos patogênicos para os produtos comercializados. Além disso, a inexistência de pontos apropriados para lavagem das mãos dificulta ainda mais a adoção das medidas mínimas de higiene recomendadas pelos órgãos sanitários.

Segundo a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os manipuladores de alimentos devem higienizar corretamente as mãos sempre que realizarem atividades que possam comprometer a segurança sanitária dos produtos. A normativa estabelece ainda que os ambientes destinados à manipulação de alimentos precisam disponibilizar estruturas adequadas para limpeza e higienização contínua. Entretanto, diversos estudos demonstram que tais exigências não são plenamente atendidas em muitas feiras livres brasileiras. Assim, evidencia-se um importante distanciamento entre as normas sanitárias vigentes e a realidade estrutural desses espaços comerciais.

Além das deficiências estruturais, os estudos analisados apontam a circulação constante de animais próximos aos alimentos expostos para comercialização. A presença de cães, aves e insetos em ambientes destinados à venda de alimentos aumenta consideravelmente os riscos de contaminação cruzada e disseminação de microrganismos. Soma-se a isso a ausência de barreiras físicas capazes de proteger adequadamente os alimentos contra contaminações externas. Dessa maneira, a literatura evidencia que tais condições representam ameaça significativa à segurança alimentar e à saúde pública.

Conforme apontam De Moura Silva e Santos (2023), ambientes com elevada circulação de pessoas e ausência de controle sanitário adequado tornam-se propícios à disseminação de parasitas, fungos e bactérias patogênicas. Os autores afirmam que as feiras livres frequentemente apresentam condições favoráveis à ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, especialmente em locais marcados pela precariedade estrutural e deficiência de saneamento básico. Nesse sentido, percebe-se que os problemas descritos pela literatura refletem uma realidade recorrente em diferentes regiões brasileiras, incluindo municípios do interior baiano. Dessa forma, evidencia-se a necessidade de maior atenção do poder público em relação às condições sanitárias desses ambientes.

Outro problema frequentemente identificado na literatura refere-se à inexistência de sanitários adequados para utilização pelos comerciantes e frequentadores das feiras livres. A ausência de banheiros, pontos de água potável e estruturas básicas de higiene compromete

diretamente as condições sanitárias do ambiente e dificulta a adoção de práticas adequadas de assepsia durante a manipulação dos alimentos. Além disso, a precariedade dessas estruturas favorece a manutenção de ambientes insalubres e incompatíveis com os princípios básicos da segurança alimentar. Assim, os estudos analisados demonstram que a deficiência estrutural permanece como um dos principais desafios enfrentados pelas feiras livres brasileiras.

Segundo Silva et al. (2023), a ausência de água potável, sanitários e estruturas adequadas de higienização figura entre os principais problemas enfrentados pelos comerciantes de feiras livres em diferentes municípios brasileiros. Os autores destacam ainda que a precariedade desses ambientes evidencia a necessidade de maior participação do poder público na implementação de políticas voltadas à infraestrutura sanitária desses espaços. Dessa forma, a literatura reforça a urgência de medidas corretivas e educativas destinadas à promoção da saúde pública, da segurança alimentar e da melhoria das condições de trabalho dos comerciantes.

Quadro 1 – Apontamentos observacionais acerca das condições higiênico-sanitárias verificadas na feira livre de Itamaraju – BA		
ASPECTOS OBSERVADOS	CONDIÇÕES VERIFICADAS	POSSÍVEIS RISCOS SANITÁRIOS
Exposição de carnes	Comercialização ao ar livre e sem refrigeração adequada	Proliferação bacteriana e contaminação cruzada
Higienização das mãos	Ausência de água potável e pias para lavagem	Transferência de microrganismos
Estrutura das barracas	Uso de madeira, lonas e superfícies deterioradas	Acúmulo de fungos, resíduos e bactérias
Presença de animais	Circulação de cães, aves e insetos próximos aos alimentos	Disseminação microbiológica
Manipulação de dinheiro e alimentos	Ausência de higienização entre atividades	Contaminação indireta dos produtos
Ausência de sanitários	Falta de banheiros para comerciantes e consumidores	Comprometimento das condições básicas de higiene

Fonte: Elaboração própria (2026).

4 INTER-RELAÇÃO ENTRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E A SEGURANÇA ALIMENTAR NAS FEIRAS LIVRES BRASILEIRAS

As feiras livres brasileiras representam espaços tradicionais de comercialização popular, desempenhando importante função econômica, cultural e social no abastecimento alimentar da população. Além de aproximarem produtores e consumidores, esses ambientes preservam

práticas culturais historicamente construídas e fortalecem a economia informal em diferentes regiões do país. Entretanto, apesar de sua relevância social, diversos estudos evidenciam que as condições higiênico-sanitárias encontradas nesses locais ainda apresentam inúmeras fragilidades estruturais e operacionais, capazes de comprometer significativamente a qualidade dos alimentos comercializados e a saúde coletiva. Nesse contexto, torna-se necessário compreender como fatores relacionados à infraestrutura, manipulação e ausência de fiscalização influenciam diretamente os riscos sanitários presentes nesses ambientes.

Sob essa perspectiva, de acordo com o pensamento de Mascarenhas e Dolzani, as feiras livres constituem espaços historicamente consolidados no abastecimento urbano brasileiro, caracterizando-se como mercados varejistas periódicos voltados à comercialização de gêneros alimentícios essenciais. Os autores ressaltam que, embora esses locais mantenham forte relevância econômica e cultural, enfrentam dificuldades relacionadas à precarização estrutural e à insuficiência de políticas públicas voltadas à organização sanitária. Tal realidade evidencia que o crescimento urbano e a expansão do comércio informal nem sempre foram acompanhados por investimentos adequados em infraestrutura e fiscalização. Conseqüentemente, a manutenção de práticas inadequadas de manipulação e conservação dos alimentos favorece o surgimento de riscos sanitários expressivos, principalmente em locais de intensa circulação de pessoas (MASCARENHAS; DOLZANI, 2008).

16

Além disso, as condições estruturais observadas em muitas feiras livres brasileiras demonstram a persistência de problemas relacionados à ausência de saneamento básico, acesso limitado à água potável e inadequação dos espaços destinados ao armazenamento e exposição dos produtos alimentícios. Essas fragilidades comprometem diretamente a segurança dos alimentos, sobretudo daqueles de origem animal, altamente suscetíveis à proliferação microbiana quando expostos a temperaturas inadequadas. Soma-se a isso o fato de que muitos comerciantes realizam suas atividades em barracas improvisadas, frequentemente instaladas em locais sem proteção adequada contra poeira, resíduos, insetos e animais. Dessa maneira, o ambiente torna-se propício à contaminação cruzada e ao desenvolvimento de microrganismos patogênicos capazes de causar doenças transmitidas por alimentos.

Nesse sentido, segundo Minnaert e Freitas, as práticas de higiene nas feiras livres não podem ser analisadas apenas sob uma perspectiva técnica, pois envolvem também aspectos sociais, culturais e simbólicos relacionados ao cotidiano dos trabalhadores e consumidores. As autoras destacam que os conceitos de limpeza, organização e segurança alimentar variam

conforme os contextos socioculturais vivenciados pelos feirantes, influenciando diretamente a maneira como as normas sanitárias são compreendidas e aplicadas. Tal aspecto demonstra que a adoção de boas práticas depende não apenas de fiscalização, mas também de processos educativos permanentes capazes de promover conscientização e mudança de comportamento. Assim, a construção de ambientes alimentares mais seguros exige estratégias que considerem simultaneamente os aspectos técnicos e sociais presentes nesses espaços (MINNAERT; FREITAS, 2010).

Outro fator amplamente discutido na literatura refere-se à manipulação inadequada dos alimentos durante as atividades comerciais. Em diversas feiras livres, observa-se que os mesmos utensílios são utilizados para diferentes tipos de alimentos, sem higienização adequada entre os procedimentos realizados. Além disso, muitos manipuladores mantêm contato constante com dinheiro, resíduos e superfícies contaminadas, sem realizar a correta lavagem das mãos. Essas práticas favorecem significativamente a disseminação de bactérias, fungos e outros agentes contaminantes, aumentando os riscos de intoxicações e infecções alimentares. A ausência de treinamento técnico adequado contribui ainda mais para a perpetuação dessas falhas, especialmente entre comerciantes que dependem exclusivamente da experiência empírica adquirida no cotidiano de trabalho.

Corroborando essa discussão, Bernardes et al. afirmam que as principais doenças transmitidas por alimentos estão frequentemente associadas à presença de microrganismos como *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Shigella*, *Clostridium* e *Staphylococcus*, amplamente encontrados em ambientes com higiene inadequada. Os autores ressaltam que falhas relacionadas ao armazenamento, manipulação e exposição dos alimentos favorecem a proliferação desses agentes patogênicos, especialmente em produtos perecíveis comercializados sem refrigeração adequada. Além disso, destacam que as contaminações podem ocorrer em diferentes etapas da cadeia alimentar, desde o preparo até a comercialização final. Dessa forma, a ausência de controle sanitário eficiente transforma as feiras livres em importantes ambientes de vulnerabilidade para o desenvolvimento de doenças alimentares (BERNARDES et al., 2018).

Ademais, a precariedade das estruturas utilizadas na exposição dos alimentos representa outro problema recorrente identificado pelos estudos analisados. Bancadas de madeira, lonas improvisadas, caixas de papelão e superfícies enferrujadas são frequentemente utilizados no armazenamento de carnes, pescados, frutas e hortaliças, contrariando as recomendações sanitárias estabelecidas pelos órgãos reguladores. A madeira, por exemplo, caracteriza-se como

um material altamente poroso, capaz de absorver líquidos e resíduos orgânicos, favorecendo o acúmulo de fungos e bactérias. Somado a isso, a exposição dos alimentos ao ar livre facilita o contato com insetos, poeira e animais, agravando ainda mais os riscos de contaminação microbiológica.

Conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os serviços de alimentação devem assegurar condições adequadas de higiene, conservação e manipulação dos alimentos, garantindo segurança sanitária durante todas as etapas de produção e comercialização. A normativa determina que os manipuladores devem higienizar corretamente as mãos, utilizar equipamentos adequados e evitar práticas capazes de contaminar os alimentos, como manipulação simultânea de dinheiro e produtos alimentícios. Além disso, a resolução enfatiza a necessidade de instalações sanitárias apropriadas, disponibilidade de água potável e higienização frequente dos utensílios utilizados. Contudo, diversos estudos apontam que grande parte das feiras livres brasileiras ainda apresenta significativo distanciamento dessas exigências normativas (BRASIL, 2004).

Paralelamente, a literatura também evidencia que os problemas sanitários encontrados nas feiras livres não decorrem exclusivamente da atuação dos comerciantes, mas estão diretamente relacionados à insuficiência de suporte estrutural oferecido pelo poder público municipal. Em muitos municípios brasileiros, os feirantes trabalham em condições extremamente precárias, sem acesso regular à água encanada, energia elétrica, sistemas de drenagem ou sanitários adequados. Tal cenário demonstra que a responsabilidade pela promoção da segurança alimentar deve ser compartilhada entre comerciantes, órgãos fiscalizadores e administrações públicas. Portanto, ações educativas isoladas tornam-se insuficientes quando não acompanhadas por investimentos estruturais e políticas públicas voltadas à reorganização desses espaços.

Sob essa ótica, Silva et al. identificaram, em pesquisa realizada em feiras livres do Rio de Janeiro, que os comerciantes relataram dificuldades relacionadas principalmente à ausência de água potável, pontos de energia elétrica, banheiros adequados e comunicação eficiente com os órgãos públicos responsáveis pela manutenção das feiras. Os autores destacam que tais limitações comprometem diretamente a adoção das boas práticas de manipulação, dificultando a higienização contínua das mãos, utensílios e superfícies de trabalho. Além disso, enfatizam que a falta de infraestrutura adequada potencializa os riscos de contaminação cruzada e favorece a deterioração precoce dos alimentos comercializados. Dessa maneira, evidencia-se que a

melhoria das condições sanitárias depende também do fortalecimento das políticas públicas municipais voltadas à organização das feiras livres (SILVA et al., 2023).

Outro aspecto relevante identificado na literatura refere-se à necessidade de capacitação contínua dos manipuladores de alimentos. Muitos comerciantes iniciam suas atividades sem qualquer treinamento técnico relacionado às normas sanitárias, utilizando conhecimentos transmitidos empiricamente ao longo das gerações. Embora a experiência prática possua importante valor cultural e econômico, ela nem sempre garante a adoção de procedimentos seguros no manuseio dos alimentos. Assim, a educação sanitária surge como instrumento fundamental para promover mudanças comportamentais, conscientizar sobre os riscos das contaminações e incentivar práticas mais seguras no cotidiano das feiras livres.

De acordo com Pereira et al., as Boas Práticas de Fabricação constituem um conjunto de medidas essenciais para assegurar qualidade sanitária e reduzir os riscos de contaminação alimentar durante o preparo, armazenamento e comercialização dos alimentos. Os autores destacam que essas práticas incluem higienização adequada das mãos, conservação correta dos produtos, limpeza frequente dos utensílios e organização apropriada dos ambientes de trabalho. Além disso, ressaltam que a implementação das BPFs contribui significativamente para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos e para o fortalecimento da segurança alimentar da população. Portanto, a capacitação dos feirantes torna-se uma estratégia indispensável para promover melhorias efetivas nas condições sanitárias das feiras livres (PEREIRA et al., 2016).

19

Por conseguinte, observa-se que a literatura científica converge ao demonstrar que os desafios enfrentados pelos comerciantes na higienização alimentar das feiras livres brasileiras resultam da interação entre múltiplos fatores estruturais, sociais, econômicos e culturais. Problemas relacionados à precariedade física dos espaços, ausência de fiscalização contínua, insuficiência de infraestrutura básica e deficiência na capacitação técnica dos manipuladores contribuem diretamente para o aumento dos riscos sanitários nesses ambientes. Dessa forma, a promoção da segurança alimentar nas feiras livres exige ações integradas que articulem educação sanitária, investimentos públicos e fortalecimento das políticas de vigilância.

À vista disso, torna-se evidente que as feiras livres continuam desempenhando papel fundamental no abastecimento alimentar e na preservação cultural brasileira, mas necessitam de maior atenção quanto às condições higiênico-sanitárias presentes em seu funcionamento cotidiano. A melhoria desses espaços não deve ocorrer apenas por meio de medidas punitivas,

mas principalmente através da construção de estratégias educativas e estruturais capazes de valorizar o trabalho dos comerciantes e proteger a saúde da população consumidora. Assim, compreender os fatores críticos associados à higienização alimentar nas feiras livres permite ampliar o debate sobre segurança alimentar, saúde pública e responsabilidade social, contribuindo para o desenvolvimento de práticas comerciais mais seguras, sustentáveis e compatíveis com as exigências sanitárias contemporâneas.

5 CONCLUSÃO

As feiras livres brasileiras desempenham importante função social, econômica e cultural, constituindo espaços tradicionais de abastecimento alimentar e geração de renda para milhares de famílias. Além de favorecerem o acesso da população a produtos frescos e de menor custo, esses ambientes preservam práticas culturais históricas e fortalecem a agricultura familiar e o comércio local. Entretanto, apesar de sua relevância para a sociedade, a literatura analisada demonstrou que grande parte das feiras livres ainda enfrenta sérios desafios relacionados às condições higiênico-sanitárias, comprometendo diretamente a segurança alimentar e a saúde pública.

Ao longo deste estudo, verificou-se que fatores como ausência de água potável, inadequação estrutural das barracas, exposição incorreta dos alimentos, utilização de utensílios impróprios, deficiência na higienização das mãos e falta de capacitação técnica dos manipuladores favorecem significativamente a ocorrência de contaminações alimentares. Observou-se também que alimentos de origem animal, especialmente carnes e pescados, apresentam maior vulnerabilidade quando comercializados sem refrigeração adequada e expostos diretamente ao ambiente externo. Dessa maneira, as falhas sanitárias presentes nas feiras livres tornam-se potenciais vias de disseminação de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), representando riscos importantes à saúde dos consumidores.

Além disso, os estudos revisados evidenciaram que os problemas encontrados nesses espaços não estão relacionados apenas à atuação dos comerciantes, mas também à insuficiência de suporte estrutural oferecido pelo poder público. A precariedade das instalações, a ausência de fiscalização contínua e a limitação das políticas públicas voltadas à organização sanitária das feiras contribuem diretamente para a permanência dessas irregularidades. Assim, compreende-se que a promoção da segurança alimentar depende de uma atuação conjunta entre feirantes,

órgãos fiscalizadores e administrações municipais, de modo que sejam implementadas ações efetivas de melhoria estrutural, educação sanitária e acompanhamento técnico.

Sob essa perspectiva, verificou-se que as Boas Práticas de Manipulação representam instrumentos fundamentais para reduzir riscos microbiológicos e garantir alimentos mais seguros à população. A correta higienização das mãos, utensílios e superfícies, bem como o armazenamento adequado dos produtos e o controle da temperatura dos alimentos perecíveis, constituem medidas indispensáveis para a prevenção das contaminações. Entretanto, para que essas práticas sejam efetivamente incorporadas ao cotidiano das feiras livres, torna-se essencial investir na capacitação contínua dos comerciantes e na conscientização sobre segurança alimentar.

Ademais, a literatura analisada permitiu compreender que a educação sanitária possui papel estratégico na transformação dessas realidades, especialmente quando desenvolvida de maneira acessível e compatível com o contexto sociocultural dos feirantes. A implementação de ações educativas, treinamentos periódicos e campanhas de orientação pode contribuir significativamente para a redução das práticas inadequadas de manipulação e para o fortalecimento da segurança alimentar. Paralelamente, investimentos em infraestrutura básica, como instalação de pontos de água potável, sanitários adequados, sistemas de descarte de resíduos e bancadas apropriadas, mostram-se indispensáveis para promover melhores condições de trabalho e comercialização.

21

Dessa forma, conclui-se que o problema investigado pôde ser amplamente compreendido por meio da literatura analisada, evidenciando que a precariedade estrutural, a ausência de fiscalização contínua e as falhas nas práticas de manipulação constituem fatores críticos para a insegurança alimentar nas feiras livres brasileiras. Nesse sentido, verificou-se que ações educativas, investimentos em infraestrutura e aplicação efetiva das Boas Práticas de Manipulação representam estratégias fundamentais para minimizar os riscos sanitários e promover maior segurança alimentar. Assim, considera-se que os objetivos propostos neste estudo foram alcançados, uma vez que foi possível identificar os principais desafios enfrentados pelos comerciantes, analisar os impactos das condições higiênico-sanitárias inadequadas e discutir medidas preventivas capazes de contribuir para a melhoria das feiras livres e para a proteção da saúde pública.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. S. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras de Paranatama/PE. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, 2011. Acesso em: 18 maio 2026.

BERNARDES, Nicole Blanco; FACIOLI, Larissa de Souza; FERREIRA, Maria Luzia; COSTA, Raissa de Moura; SÁ, Ana Cristina Fonseca de. Intoxicação alimentar: um problema de saúde pública. *Id on Line Revista Multidisciplinar e de Psicologia*, Jaboaão dos Guararapes, v. 12, n. 42, p. 894-906, 2018. Acesso em: 18 maio 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997*. Aprova o regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, DF: ANVISA, 1997. Acesso em: 20 maio 2026.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004. Acesso em: 22 maio 2026.

DA SILVA DINIZ, Wellison Jarles et al. Aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres: a percepção do comerciante. *Acta Veterinaria Brasilica*, Mossoró, v. 7, n. 4, p. 294-299, 2013. Acesso em: 18 maio 2026.

DE ARAÚJO GOMES, Patrícia Maria et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé do Rocha-PB. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, Pombal, v. 7, n. 1, p. 38-42, 2012. Acesso em: 18 maio 2026.

DE MOURA SILVA, Thais; DOS SANTOS, A. S.; TEOTONIO, E. P. S. da S. Alimentos comercializados em feiras livres contaminados por patógenos. *Atas de Ciências da Saúde*, São Paulo, v. 11, n. 2, 2023. Acesso em: 18 maio 2026.

DRABER, Bruna Garofali Simone et al. *Cartilha de boas práticas para feirantes*. 1. ed. Pelotas, RS: [s. n.], 2024.

DRABER, Bruna Garofali Simone. *Caracterização de Escherichia coli e Salmonella spp. multirresistentes veiculadas por linguças coloniais dessecadas vendidas em feiras livres no município de Pelotas/RS*. 2025. 41 f. Dissertação (Mestrado em Veterinária) – Faculdade de Veterinária, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2025.

GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MALLON, Carolina; BORTOLOZO, Eliana Aparecida Fagundes Queiroz. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde*, Ponta Grossa, v. 10, n. 3, p. 65-76, 2004. Acesso em: 20 maio 2026.

MARCHIORI, C. *Diagnóstico e implantação de boas práticas de fabricação em uma indústria de conservas vegetais do município de Francisco Beltrão-PR*. 2015. Monografia (Especialização em Gestão da Qualidade na Tecnologia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2015.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Miriam Cláudia da Silva. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. *Ateliê Geográfico*, Goiânia, v. 2, n. 4, p. 72-87, 2008. Acesso em: 16 maio 2026.

MATOS, Johnata da Cruz; BENVINDO, Lorena Raice Souza; SILVA, Thayrine Oliveira; CARVALHO, Luíza Marly Freitas. Condições higiênico-sanitárias em feiras livres brasileiras e seus impactos na saúde pública. *Revista Científica Multidisciplinar*, v. 5, n. 2, p. 1-12, 2024. Acesso em: 23 maio 2026.

MENEZES, Vanessa Pedroza. *Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais em açougues na cidade de Salvador-BA*. 2008. Monografia – Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Salvador, 2008.

MINNAERT, Ana Cláudia de Sá Teles; FREITAS, Maria do Carmo Soares. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 15, supl. 1, p. 1607-1614, 2010. Acesso em: 24 maio 2026.

OLIVEIRA, C. A. C. L. *Estudo da qualidade dos alimentos comercializados nas feiras da agricultura familiar de Francisco Beltrão*. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2022.

PENA, Paulo Gilvane Lopes; DIAS, Mirella. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. *Revista Baiana de Saúde Pública*, Salvador, v. 35, n. 1, p. 110-127, 2011. Acesso em: 24 maio 2026.

PEREIRA, Viviane Guimarães et al. Expressões econômicas da feira livre: perfil e perspectiva dos feirantes. *Revista NUPEM*, Campo Mourão, v. 15, n. 35, p. 205-225, 2023. Acesso em: 19 maio 2026.

PEREIRA, W. A. D. S.; SILVA, J. F. B. da; VIEIRA, P. P. F. Gestão da qualidade: aplicabilidade de boas práticas de fabricação nas feiras livres e mercados públicos do município de João Pessoa. *Applied Tourism*, João Pessoa, v. 1, n. 3, p. 41-52, 2016. Acesso em: 18 maio 2026.

SARMENTO, Maria do Socorro. *Mercados públicos e feiras livres da região com foco na sustentabilidade econômica e ambiental*. 2019. Disponível em: Repositório ENAP. Acesso em: 18 maio 2026.

SILVA, A. N. A.; SILVA, M. N. G.; REIS, L. M.; OLIVEIRA, F. C. E.; SILVA, A. M. Condições higiênico-sanitárias de feiras livres e capacitação em boas práticas de fabricação: um trabalho contínuo. *Vigilância Sanitária em Debate*, Rio de Janeiro, v. 11, p. 1-10, 2023. DOI: 10.22239/2317-269X.02029. Acesso em: 21 maio 2026.

SOUZA, Cristina. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. *Revista de Atenção Primária à Saúde*, Juiz de Fora, v. 9, n. 1, p. 83-88, 2006. Acesso em: 19 maio 2026.