



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS REALEZA
CURSO DE NUTRIÇÃO**

ANDREIA THAIS CORADELI

**CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES DA FEIRA DO PRODUTOR EM
UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE PARANAENSE**

REALEZA

2018

ANDREIA THAIS CORADELI

**CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DAS INSTALAÇÕES DA FEIRA DO PRODUTOR EM
UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE PARANAENSE**

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação apresentado como requisito para obtenção de grau de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Orientadora: Profa. Me Amélia Dreyer Machado

REALEZA

2018

ANDREIA THAIS CORADELI

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DA FEIRA DO PRODUTOR DE UM
MUNICÍPIO DO SUDOESTE PARANAENSE

Trabalho de Conclusão de Curso de graduação
apresentado como requisito para obtenção de grau de
Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal da
Fronteira Sul.

Este trabalho de conclusão de curso foi definido e aprovado pela banca em:

30/11/2018

BANCA EXAMINADORA

Amélia D. Machado

Profª. Me Amélia Dreyer Machado

Orientadora

Graciela P Gregolin

Profª. Me Graciela Caroline Gregolin

Membro titular

Élister B. B. Balestrin Fanin

Profª. Me Élister Lilian Brum Balestrin Fanin

Membro titular

1 **Condições higienicossanitárias das instalações da feira do produtor em um município do sudoeste**
2 **paranaense**

3
4 *Hygienic and sanitary conditions of the premises of the producer's fair in a municipality in southwest of*
5 *Paraná*
6
7
8

9 Andreia Thais Coradeli* ¹; Amélia Dreyer Machado ²
10
11

12 **Resumo:** As feiras do produtor possuem uma ampla variedade de produtos alimentícios que são
13 comercializados, com isso pode ocorrer possíveis contaminações desses alimentos o que promove a
14 necessidade da realização de estudos sobre esses locais. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições
15 higienicossanitárias das instalações físicas da feira do produtor de um município do sudoeste paranaense
16 tendo como base as recomendações da RDC MS/Anvisa n° 216 de 2004 e a RDC MS/Anvisa n° 275 de
17 2002. Utilizou-se uma lista de verificação (checklist) baseada nas normativas supracitadas, para a avaliação
18 das condições do local. Foi verificado que a feira do produtor apresentava inadequações relacionadas às
19 condições higienicossanitárias das instalações, como falta de documentação obrigatória, estado de
20 conservação e comercialização inadequadas, entre outros. Com isso a classificação geral da feira encontra-se
21 no grupo 3 da RDC MS/Anvisa n° 275 de 2002, com 47% de atendimento dos itens. Portanto, pode-se
22 concluir que o estabelecimento não atende a todos os itens avaliados, ressaltando-se a importância para o
23 cumprimento das legislações vigentes e da necessidade da realização de mais estudos sobre o tema.
24

25 **Palavras-chave:** Feira do produtor. Condições sanitárias. Higiene dos alimentos. Segurança alimentar e
26 nutricional.
27

28 **Abstract:** Producer fairs have a wide variety of food products that are marketed, which can lead to possible
29 contamination of these foods, which promotes the need for studies on these places. The objective of this work
30 was to evaluate the hygienic and sanitary conditions of the producer's fair of a municipality in the southwest
31 of Paraná based on the recommendations of RDC MS / Anvisa n ° 216 of 2004 and RDC MS / Anvisa n °

* Autor para correspondência

¹ Discente, Universidade Federal da Fronteira Sul, coradeliandrea@gmail.com

² Docente, Mestre, Universidade Federal da Fronteira Sul, ameliadreyer.machado@gmail.com

275 of 2002. A checklist based on the aforementioned regulations for the assessment of site conditions. It was verified that the producer's fair presented inadequacies related to the sanitary and sanitary conditions of the facilities, such as a lack of mandatory documentation, inadequate conservation status and marketing, among others. With this, the general classification of the fair is in group 3 of RDC MS / Anvisa n ° 275 of 2002, with 47% attendance of the items. Therefore, it can be concluded that the establishment does not meet all the evaluated items, highlighting the importance for compliance with current legislation and the need to carry out further studies on the subject.

Key words: Producer's Fair. Sanitary conditions. Food hygiene. Food and nutrition security.

INTRODUÇÃO

Para Silva e Silveira (2016), feira livre, refere-se geralmente a um espaço mais aberto e heterogêneo de venda e comercialização de produtos, constituída por lojas consideradas populares e por um ordenamento específico. Ainda para os autores, consiste em um conjunto de espaços complexos, que constituem uma totalidade dinâmica praticada pelos sujeitos que a frequentam, marcada por agências diversas, considerando a pluralidade das formas sociais que nela tem assento.

As feiras já existiam antes de Cristo, apresentadas nas duas formas clássicas de mercado: a praça aberta ou o bazar coberto, e a rua de barracas ou de lojas; possivelmente já tinham encontrado sua configuração urbana por volta de 2000 a.C (SANTOS, 2013). Encontram-se referências da prática das feiras dentro de trechos bíblicos que tratam sobre a comercialização de alimentos e bens de consumo. A consolidação das feiras livres ocorreu a partir da Idade Média e contribuiu para a formação das primeiras cidades (COSTA; SANTOS, 2016).

Acredita-se que a principal causa da origem das feiras foi a formação de excedentes de produção, havendo a necessidade de troca de mercadorias, primeiramente, entre grupos vizinhos e, posteriormente, disponibilizando os produtos para grupos do entorno das comunidades (LIMA; CÂMARA, 2014. p. 2).

Souza (2015) aponta que no Brasil existem evidências de feiras livres desde os tempos da colonização e sugere que tiveram origem ibérica, sendo trazidas de Portugal. Ainda segundo o autor apesar da modernidade, elas resistem e constituem uma modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública, funcionando também como centros de educação, cultura e entretenimento.

65 No Brasil, elas são uma realidade e envolvem significativos fluxos de mercadorias, pessoas e
66 informações, integrando áreas rurais, e pequenas, médias e grandes cidades, manifestando uma atividade
67 ainda hoje importante para muitos sujeitos urbanos e rurais (SANTOS, 2013).

68 As feiras-livres representam um canal importante de comercialização para a agricultura familiar, de
69 relevância inegável. Nesse espaço ocorre não apenas a troca comercial, como também a de relações sociais
70 (PEREIRA et al. 2017). A feira é um espaço diversificado onde a comunidade convive e experimenta um
71 cotidiano plural. Feirantes, consumidores, transeuntes, turistas, crianças, idosos, mendigos e animais dividem
72 o mesmo lugar. A feira constituiu-se em um importante fator de distribuição e dinamizador econômico,
73 desenvolvendo o processo de comercialização e de trocas inter-regionais com uma real significância
74 econômica (ALMEIDA; PENA, 2011).

75 Segundo Barros et al. (2017), historicamente a agricultura familiar tem sido a responsável pela maior
76 parte da produção de alimentos básicos, contribuindo com o abastecimento urbano através da diversificação
77 de suas atividades e/ou do beneficiamento dos alimentos e matérias-primas. É graças às feiras-livres que
78 muitos agricultores são beneficiados, vendendo sua produção, que dificilmente entraria em outros mercados.
79 Ainda para o autor, é de grande importância para a reprodução dos valores locais, fomentando a identidade
80 cultural, o abastecimento de cidades pequenas, longe das rotas de distribuição de alimentos e o aquecimento
81 da economia urbana.

82 Contudo, diversos estudos centrados na esfera dos riscos biológicos demonstram as inadequadas
83 condições higienicossanitárias nesses locais. Aliadas às adversidades da estrutura física e ao precário
84 conhecimento dos feirantes sobre as boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos, podem
85 representar riscos à saúde pública pela veiculação de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA)
86 (NUNES; FERREIRA, 2016).

87 No Brasil, dentre a regulamentação sobre comercialização de alimentos, destaca-se a RESOLUÇÃO-
88 RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas
89 para Serviços de Alimentação onde se enquadram as feiras livres, RDC 49/2013, RESOLUÇÃO SESA/PR n°
90 004/2017 e o Código de Saúde do Paraná que regulamenta a atuação das feiras.

91 No município estudado, de acordo com a LEI MUNICIPAL N° 410, DE 11/07/1989, fica estabelecido o
92 início das feiras dos produtores rurais, porém conforme relatos dos munícipes as feiras nas suas mais diversas
93 formas existem desde a instituição da cidade há 57 anos.

94 Evidencia-se a relevância em conhecer melhor a realidade das feiras dos produtores do município no que
95 tange as condições higienicossanitárias de suas instalações físicas, onde os alimentos são expostos à
96 comercialização. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo analisar as condições
97 higienicossanitárias das instalações físicas da feira do produtor de um município do sudoeste paranaense.

98 **MATERIAL E MÉTODOS**

99

100 Este foi um estudo descritivo, transversal, de campo que se realizou entre os meses de agosto e
101 novembro de 2018, na Feira do Produtor Rural de um município do sudoeste paranaense, local onde acontece
102 a comercialização dos produtos da Agricultura Familiar local. Inicialmente, apresentou-se a proposta do
103 estudo e obteve-se a autorização da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Meio Ambiente e
104 Recursos Hídricos que colocou o espaço da feira à disposição para o estudo.

105 A feira ocorre todas as quartas e sextas-feiras, das 08h00min às 18h00min e atende aos 36.179
106 moradores da cidade (IBGE, 2010). Conta com um total de oito estantes dispostas lado a lado dentro do
107 espaço comum do prédio onde ocorre a comercialização dos produtos. Cada feirante é responsável por uma
108 estante e o trabalho é dividido entre os membros da família. O espaço do prédio fica dividido entre os feirantes
109 que comercializam os seus produtos alimentícios e os comerciantes de produtos artesanais.

110 O instrumento utilizado para a coleta dos dados foi o checklist adaptado, com base nas Resoluções RDC
111 nº 275 de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de
112 Vigilância Sanitária. Que analisou as condições higienicosanitárias gerais das instalações físicas da feira. O
113 formulário continha 104 questões, divididas em quatro grupos apresentados a seguir (Quadro 1):

Grupos	Número de questões
Edificação e instalações	67
Equipamentos, móveis e utensílios	24
Comercialização	6
Documentação	7
Total	104

Quadro 1 - Número de questões analisadas por grupo com base nas Resoluções RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

Fonte: Adaptado do Checklist do anexo II da RDC nº 275, 2002.

114

115 As opções de resposta foram sim (S) quando o item encontrava-se de acordo com a norma, não (N)
116 quando não estava de acordo e não se aplica (NA) para os casos que não contemplavam a situação do local.
117 A análise ocorreu através do percentual de adequação, considerando-se as opções S e N. A opção NA foi
118 desconsiderada.

119 Os resultados foram tabulados com auxílio do Software Microsoft Office Excel® 2007, com posterior
120 análise de adequação e apresentados em tabelas e gráficos.

121

122

123

124

125 A classificação ocorreu com base no anexo II da RDC nº275 de 21 de outubro de 2002 (Quadro 2).

Classificação	Adequação (%)
Grupo 1	76 a 100%
Grupo 2	51 a 75%
Grupo 3	0 a 50%

Quadro 2 - Critérios de classificação, quanto à adequação dos itens contidos no checklist aplicado na Feira do Produtor Rural de um município do sudoeste paranaense - PR, 2018.

Fonte: Anexo II da RDC nº275, 2002.

126

127 **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

128

129 Na feira são comercializados os mais diversos produtos da agricultura familiar, como o melado, pães,
130 cucas, biscoitos e outras variedades de panificados, alface, rúcula, almeirão, batata doce, mandioca, milho,
131 laranja, morango, tangerina, uva, dentre outras variedades de frutas verduras e legumes. A sazonalidade dos
132 produtos interfere na oferta dos mesmos para comercialização. Também são comercializados alguns produtos
133 de origem animal como o mel, leite, salame, ovos e frango, sob encomenda, ou seja, se algum cliente solicitar
134 um determinado produto de origem animal o feirante traz no próximo dia de feira.

135 No que tange a classificação geral da feira enquadrou-se no Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens),
136 com 47% de conformidade considerando os itens avaliados (Tabela 1).

137

Opções de Resposta	% Adequação
Sim	47%
Não	53%
Total	100%

Tabela 1 - Percentual de adequação da feira do Produtor Rural de um município do sudoeste paranaense, Setembro de 2018.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018.

138

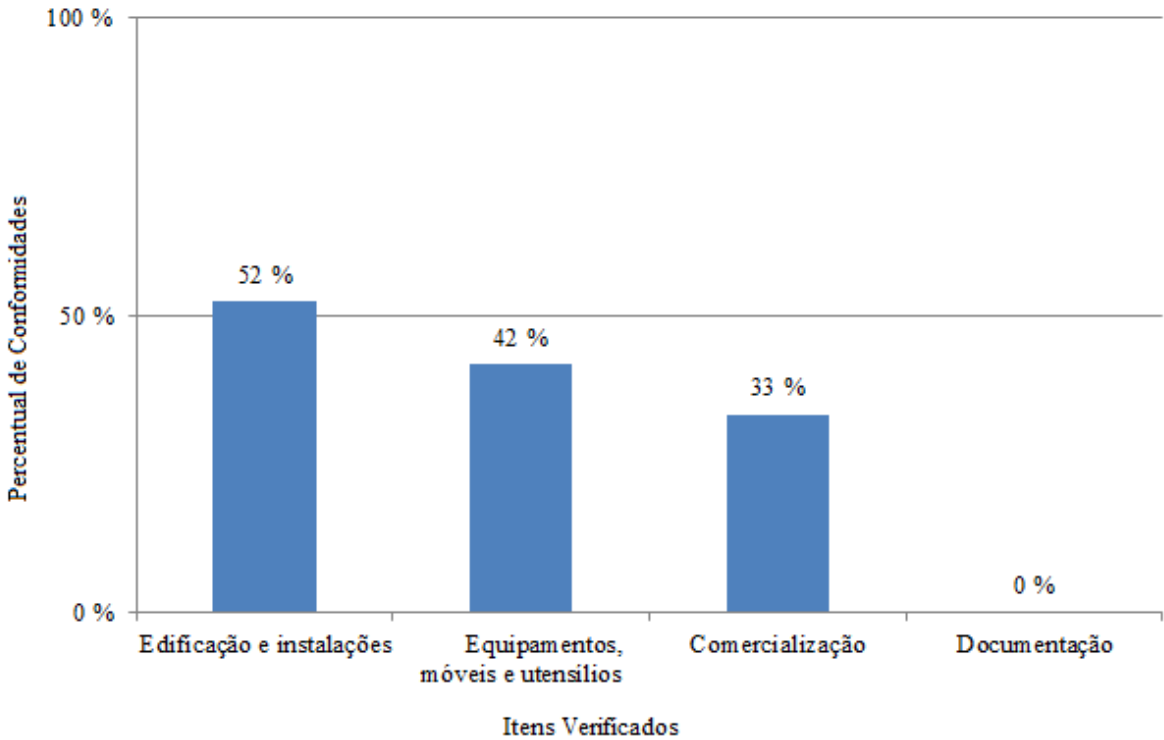
139 Considerando a RDC nº275 de 2002, para os critérios de classificação com base na porcentagem de
140 adequação quanto maior a porcentagem de atendimento dos itens, maior será a porcentagem de adequação,
141 em vista disso, a feira estudada encontra-se com um baixo índice de atendimento dos itens de acordo com a
142 Resolução.

143 De acordo com a pesquisa realizada por Nunes e Ferreira (2016) a feira livre de Januária - MG também
144 se enquadrou no Grupo 3 com 35,48% de atendimento aos itens avaliados. A Feira Rural do Produtor de
145 Buritizal, Amapá - Macapá atendeu a 1,16% dos itens avaliados, classificando-se assim no Grupo 3 (SILVA
146 JUNIOR; FERREIRA; FRAZÃO, 2017). No que diz respeito aos três estudos, nota-se que todas as feiras
147 necessitam melhorar suas condições para atendimento às boas práticas de manipulação de alimentos. Em
148 contra ponto com os estudos anteriores, o trabalho de Silva Júnior, Barbosa e Monteiro (2016) no Estado do

149 Amapá, realizado no Mercado de pescados do Igarapé das Mulheres, obteve 90% de conformidade na
150 estrutura.

151 No presente estudo constatou-se que o item com maior percentual de conformidade foi o de Edificações
152 e Instalações (52%) e o que apresentou menor adequação foi o de Documentação (0%) (Figura 1).

Figura 1 - Perfil de conformidades obtido a partir da avaliação do checklist adaptado do anexo II da RDC nº275, 2002.



Fonte: Elaborado pela autora, 2018.

153

154 **Edificação e instalações**

155 A feira ocorre em construção própria, em ambiente fechado, cedido pela Prefeitura Municipal. As vias
156 de acesso são pavimentadas adequadas ao trânsito sobre rodas e limpas, com acesso direto e independente.
157 Diferentemente do estudo realizado por Lima e Santos (2014) nas cidades de Macapá e Santana, o qual
158 aponta que as vias de acesso das feiras livres são estreitas, apresentando intenso fluxo, especialmente de
159 pessoas e veículos, além de diversos pontos com acúmulo de lixo.

160 As paredes e o teto possuem revestimento liso de alvenaria, impermeável, em cor branca, em bom estado
161 de conservação, o piso é de cerâmica branca em bom estado de conservação. As aberturas são de vidro
162 temperado incolor e transparente e em adequado estado de conservação, com adequada circulação de ar e
163 ventilação. O ambiente interno da feira não possui divisórias que separem as estantes dispostas com os

164 produtos. Possuem lavatórios para a higienização das mãos, dispostos entre as áreas comuns, sendo um para
165 cada feirante. Porém não havia papel toalha e sabonete líquido disponível junto aos lavatórios. As edificações
166 e instalações apresentam bom estado de conservação. Possui dois banheiros de fácil acesso, sendo um
167 feminino e outro masculino de uso exclusivo aos feirantes e comerciantes de artesanatos, com papel
168 higiênico, lixeiras e pias com sabonete líquido para higienização das mãos, porém, sem a oferta constante de
169 papel toalha para a secagem das mãos.

170 Ao lado do prédio onde ocorre a feira, existe uma área de preservação de manancial. No entanto, a
171 população descarta resíduos secos e outros objetos no local, favorecendo o acúmulo de sujidades e a atração
172 de insetos e roedores. Porém, não foi verificado indícios de pragas e vetores, todavia, é ausente o registro de
173 controle de pragas. A realidade encontrada por Campos et al. (2016), no município de Guarapari/ES, mostra
174 que tanto na área externa, quanto na área interna, havia focos de insalubridade, além de ser comum a
175 presença de animais, como cães, pombos e moscas no local da feira. Almeida e Pena (2011) citam em seu
176 estudo a presença de sujidades em torno das instalações de comercialização de frutas e hortaliças, entre os
177 quais destaca-se resíduos de frutas, odor de esgoto, líquidos oriundos da decomposição de cascas e restos de
178 frutos e vegetais, presença de animais domésticos atraídos pelos resíduos de alimentos acumulados.

179 Conforme descrito na pesquisa de Silva Júnior et al. (2017), os boxes de comercialização dos produtos,
180 eram quase na sua totalidade, de madeira e localizados em área insalubre, expostos a poeira e animais.
181 Realidade bem diferente da encontrada, onde há um local próprio e adaptado ao funcionamento da mesma,
182 contribuindo para a diminuição dos riscos de contaminação.

183 A feira possui água corrente e potável, cujo abastecimento é feito através da companhia de saneamento
184 estadual. No entanto, na feira estudada não existem registros de controle de higienização dos reservatórios de
185 água e potabilidade da água. O estudo realizado por Silva F. et al. (2017) no estado do Pará, em que a feira
186 livre não apresentava a disponibilidade de água potável, situação que dificulta a higienização do local, dos
187 utensílios e produtos. A falta de abastecimento de água também foi apontada no estudo realizado por Martins
188 e Ferreira (2018) nos municípios de Macapá e Santana.

190 **Equipamentos, móveis e utensílios.**

191 O local possui um freezer para refrigeração e acondicionamento dos produtos como os de origem animal
192 que precisam ser refrigerados, esse equipamento é compartilhado por todos os feirantes. Apresenta lixeiras
193 com acionamento por pedal para cada feirante. Os equipamentos e utensílios, como as caixas plásticas de
194 transporte dos alimentos nem sempre apresentam superfície lisa e de fácil higienização. As estantes, para
195 exposição dos produtos, são de madeira envernizada. A madeira é um material que propicia a contaminação
196 por bolores e leveduras, o que promove o crescimento destes microrganismos (HENRIQUES, 2014).

197 Silva Júnior et al. (2017), observaram em seu estudo realizado no estado do Amapá, que os
198 equipamentos e utensílios não possuíam higienização adequada, além de apresentar estado depreciado de
199 conservação, com elevado grau de corrosão e as bancadas de madeira apresentavam frestas, agregando uma
200 elevada atividade de água o que ajuda no crescimento de micro-organismos e, assim, na contaminação do
201 alimento, obtendo neste quesito 100% de não conformidade.

202 Embora não represente a totalidade das feiras de produtores que ocorrem no país, diante do exposto
203 percebe-se uma tendência à utilização de bancadas de madeira nesses espaços.

204

205 **Comercialização**

206 Os alimentos são transportados até a feira dentro de caixas plásticas, caixas térmicas e por vezes em
207 caixas de papelão. Como apontado por Silva E. et al. (2015) em seu estudo realizado em Minas Gerais, a
208 contaminação pode ocorrer durante o transporte dos alimentos até a feira o que demanda cautela durante esse
209 processo para evitar uma possível contaminação dos alimentos. As verduras e hortaliças são acondicionadas
210 em embalagens plásticas próprias para este fim, bem como os panificados, que são devidamente embalados e
211 rotulados conforme recomenda a Resolução. Algumas frutas, como as bananas ficavam em contato direto
212 com as superfícies de madeira. Martins e Ferreira (2018) indicam que a madeira é um material de uso
213 recorrente por feirantes no Brasil todo. Os alimentos permanecem disponíveis à manipulação dos
214 compradores; não existe controle de tempo e temperatura dos alimentos e os responsáveis pela venda e
215 manuseio de dinheiro são os mesmos que manipulam os alimentos. Silva E. et al. (2015) demonstraram
216 resultados semelhantes em seu estudo, uma vez que descreve que todos os feirantes manipulavam dinheiro
217 juntamente com os alimentos.

218 Em relação ao descarte dos resíduos dos produtos da feira, todos eles são dispensados de maneira correta
219 nas lixeiras com tampas de acionamento por pedal, o que contribui para a manutenção e limpeza do local.
220 Santos et al. (2013) destacou em seu estudo a inexistência de coletores de lixo, desta forma todo o resíduo
221 gerado durante a comercialização é colocado no chão. Tal episódio promove mau cheiro e atrai insetos e
222 roedores. Campos et al. (2016) demonstra em seu estudo que tanto na área externa, quanto na área interna,
223 foram observados focos de insalubridade, além de ser comum a presença de animais, como cães, pombos e
224 moscas, no entanto destaca-se que não foram observadas nenhuma dessas irregularidades no local estudado.

225

226 **Documentação**

227 No que tange à documentação, os feirantes não possuem o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os
228 quatro Procedimentos Operacionais Padrões (POP) preconizados pela RDC nº 216 de 15 de setembro de
229 2004. Também não possuem planilhas para registros de temperatura, higienização e demais procedimentos

230 recomendados. Em seu estudo realizado em Macapá, Silva Júnior et al. (2017) apontou um total de 0% de
231 conformidade nesse item. Resultados semelhantes foram apresentados por Beiró e Silva (2009), seu estudo
232 demonstra que não foram encontradas quaisquer documentações referentes à regulamentação dos
233 Procedimentos Operacionais Padrões ou responsabilidade técnica pelos produtos comercializados.

235 **CONCLUSÕES**

237 Como observado em diversos estudos, às feiras geralmente apresentam problemas higienicossanitários e
238 de infraestrutura. O fato da feira em questão possuir estrutura fixa e regularizada para a comercialização
239 desses produtos é bastante positivo. No entanto, a classificação geral da feira estudada encontra-se com 47%
240 de atendimento dos itens, ficando abaixo do recomendado pelas resoluções vigentes. O que demonstra a
241 necessidade de adaptação das feiras ao que diz respeito ao as condições higienicosanitárias. Contudo, através
242 dos resultados obtidos observou-se a necessidade da realização de mais estudos a cerca dessa e das demais
243 feiras do país, para então buscar estratégias, formas de avaliação e legislação próprias para esses locais, bem
244 como mais fiscalização, mais trabalhos de capacitação dos feirantes e o desenvolvimento de parcerias entre,
245 feirantes, estados e municípios com o intuito de minimizar os riscos de contaminação dos alimentos e
246 garantia da segurança alimentar e nutricional.

248 **REFERÊNCIAS**

250 ALMEIDA, M. D.; PENA, P. G. L. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem
251 etnográfica em santo amaro, Bahia. Revista Baiana de Saúde Pública, Bahia, v. 35, n. 1, p.110-127, mar.
252 2011.

254 BARROS, A. I. F.; MICHELLON, E; DA COSTA, T. R. Atuação do projeto “Rede de dinamização das
255 feiras da agricultura familiar” – feira na região do PROAMUSEP. Luminária, União da Vitória, v.19, n.01, p.
256 06 – 12, 2017.

258 BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002,
259 Brasília, 2002.

261 BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004,
262 Brasília, 2004.

263

264 BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 49, de 31 de Outubro de 2013,
265 Brasília, 2013.

266

267 BRASIL, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Brasília, 2010.

268

269 BEIRÓ, C. F. F.; SILVA, M. C. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma
270 feira livre do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*, [s.l.], v. 7, n. 1, p.14-27, 18 dez. 2009. Centro
271 de Ensino Unificado de Brasília. <http://dx.doi.org/10.5102/ucs.v7i1.883>.

272

273 CAMPOS, I. F.; SILVA, E. M. M. da.; PAULA, A. H. de.; BARBOSA, W. M. Condições higiênico-
274 sanitárias do peixe peróá (balistes capriscus) comercializado no mercado municipal de Guarapari (ES), antes
275 e após intervenção. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição*, São Paulo, v. 2, n. 7, p.56-65, Dez, 2016

276

277 COSTA, M. R. da; SANTOS, D. M. dos. Feiras livres: Dinâmicas espaciais e relações de
278 consumo. *Geosaberes*, Fortaleza, v. 6, n. 3, p.653-655, fev. 2016.

279

280 HENRIQUES, B. J. M. Relação entre a higienização de manipuladores e superfícies e a contaminação do
281 produto final em pequenas indústrias alimentares. 2014. 100 f. Tese (Doutorado) - Curso de Biotecnologia
282 Alimentar, Universidade de Aveiro, Portugal, 2014.

283

284 LEI MUNICIPAL, Câmara Municipal de Vereadores. LEI nº410, de 11 de Julho de 1989, PARANÁ, 1989.

285

286 LIMA, T. C. de.; CÂMARA, T. M. da. Importância cultural da feira livre para a população do município de
287 Parnamirim/RN. *Universidade Federal do Rio Grande do Norte*, Rio Grande do Norte, v. 6, n. 14, p.1-14,
288 mar. 2014.

289

290 LIMA, J.F.; SANTOS, T.F. Aspectos econômicos e higiênicosanitários da comercialização de camarões de
291 água doce em feiras livres de Macapá e Santana, estado do Amapá. *Biota Amazônia*, Macapá, v. 4, n. 1, p. 1-
292 8, 2014.

293

294 MARTINS, A. G.; FERREIRA, A. C. S. Caracterização das condições higiênico-sanitária das feiras livres da
295 cidade de Macapá e Santana-AP. *Arquivos Científicos*, Amapá, v. 1, n. 1, p.28-35, jun. 2018.

296

297 NUNES, D. M.; FERREIRA, L. C. Aspectos higienicossanitários na comercialização de produtos
298 alimentícios na feira livre da cidade de Januária - MG. *Higiene Alimentar, Minas Gerais*, v. 30, n. 257, p.60-
299 65, jun. 2016.

300

301 PARANÁ, Secretária de Saúde. Resolução nº 004, de 18 de Janeiro de 2017, Curitiba, 2017.

302

303 PEREIRA, V. G.; BRITO, T. P.; PEREIRA, S. B. A feira-livre como importante mercado para a agricultura
304 familiar em conceição do mato dentro (MG). *Ciências Humanas, São Paulo*, v. 10, n. 20, p.67-78, dez. 2017.
305 Universidade do Estado do Mato Grosso.

306

307 SANTOS, J. E. dos. Feiras livres: (re)apropriação do território na/da cidade, neste período técnico-científico-
308 informacional. *Geografia, Ensino e Pesquisa, Universidade Federal do Rio Grande do Norte*, v. 17, n. 2, p.39-
309 56, ago. 2013.

310

311 SANTOS, D. B. dos.; MACHADO, M. S.; SAMPAIO, A. H. R.; VIEIRA, L. M. Avaliação das condições
312 higiênico-sanitárias da feira livre da colônia dos pescadores no município de Uruçuí- PI. *Enciclopédia*
313 *Biosfera, Centro Científico Conhecer, Goiânia*, v. 9, n. 16, p.2433-2443, jul. 2013.

314

315 SILVA, C. J. S.; SILVEIRA, Flavio L, A. da. Caminhos (des)regrados, desejos volúveis – etnografia noturna
316 de uma feira livre numa cidade amazônica. *Aceno - Revista de Antropologia do Centro-oeste, Mato Grosso*,
317 v. 3, n. 5, p.156-170, Jul,2016.

318

319 SILVA, E. P.; COSTA, R. A. M.; SOARES, M. A.; PAULINO, E. J.; MURTA, N. M. G.; MORAIS, H. A.;
320 DIAS, J. V. L.; PIRES, H. H. R. Aspectos higiênico-sanitários de feirantes e análise parasitológica de
321 hortifrúteis comercializados em feiras livres de municípios do estado de Minas Gerais, Brasil. *Revista da*
322 *Universidade Vale do Rio Verde, Três Corações*, v. 13, n. 2, p.591-602, dez. 2015.

323

324 SILVA, F. N. L. da.; OLIVEIRA, L. C. de.; MANGAS, T. P.; SANTOS, A. S. dos.; SAMPAIO, L. do S. de
325 O.; MACEDO, A. R. G.; CORDEIRO, C. A. M. Perfil higiênico-sanitários durante a venda do camarão-da-
326 Amazônia (*Macrobrachium amazonicum*) na cidade de Breves (Marajó, estado do Pará, Brasil). *Acta Of*
327 *Fisheries And Aquatic Resources, Sergipe*, v. 5, n. 3, p.21-27, Dez, 2017.

328

329 SILVA JÚNIOR, A. C. S.; FERREIRA, L. R.; FRAZÃO, A. da . evaluation of the sanitary-sanitary
330 condition in the commercialization of fish of the fair of the rural producer of Buritizal, Macapá-Amapá.
331 Journal Of Health Sciences, [s.l.], v. 20, n. 1, p.73-76, May 30, 2017.
332

333 SILVA JUNIOR, A. C. S.; BARBOSA, F. H. F.; MONTEIRO, J. F. Aspectos higienico-sanitários na
334 comercialização no mercado de pescado Igarapé das Mulheres, Macapá-AP. Biota Amazônia, [s.l.], v. 6, n. 4,
335 p.15-19, 29 dez. 2016. Revista Biota Amazonia. [http://dx.doi.org/10.18561/2179-
336 5746/biotaamazonia.v6n4p15-19](http://dx.doi.org/10.18561/2179-5746/biotaamazonia.v6n4p15-19).
337

338 SOUZA, C. R. de. As feiras livres como lugares de produção cotidiana de saberes do trabalho e educação
339 popular nas cidades: alguns horizontes teóricos e analíticos no campo trabalho-educação. Trabalho
340 Necessário, Minas Gerais, v. 13, n. 22, p.43-50, mar. 2015.