



Applied Tourism

v.1 - n3 - 2016 - 41-52

GESTÃO DA QUALIDADE: APLICABILIDADE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA

QUALITY MANAGEMENT: PPLICABILITY OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN PUBLIC AND OPEN AIR MARKETS IN THE CITY OF JOÃO PESSOA - BRAZIL

WANESSA ALEXANDRIA DE SOUSA PEREIRA - Discente do Bacharelado em Hotelaria
Universidade Federal da Paraíba. wanessa_alexandria@hotmail.com

JOSÉ FERNANDES BATISTA DA SILVA - Discente do Bacharelado em Hotelaria
Universidade Federal da Paraíba. fernandes_jfbs@hotmail.com

PATRÍCIA PINHEIRO FERNANDES VIEIRA - Doutora em produtos naturais e sintéticos bioativos
Universidade Federal da Paraíba. patriciapr@gmail.com

Recebido/Received: 08/08/2016 - Aprovação/Approval: 12/12/2016

RESUMO: Feiras livres e mercados são estabelecimentos comerciais onde pode se encontrar uma gama de produtos alimentícios de setores distintos. A irregular manipulação dos alimentos nesses estabelecimentos é o ponto crítico dessa comercialização e atual preocupação por parte de associações filantrópicas e setores acadêmicos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – dispõe de resoluções sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, RDC 216 e RDC 275 respectivamente, sendo este

ABSTRACT: Fairs and open air markets are commercial establishments where one can find a wide range of food from different sectors. The inadequate handling of food on these establishments is the critical point in such markets and a current concern of charitable associations and academic sectors. The National Health Surveillance Agency in Brazil - ANVISA - provides resolutions and technical regulations for good practices in food services with standard operating procedures and a checklist of Good Manufacturing Practices (GMP). These regulations, applied to food production/industrial establishments, RDC 216 and RDC 275 respectively, were used to check for GMP applicability in Open Air and Public Markets in the city of João Pessoa, Brazil. For this study, a quantitative analysis was made, through technical visits

usado para verificação da aplicabilidade das Boas Práticas de Fabricação em Feiras Livres e Mercados Públicos do Município de João Pessoa traçando uma análise quantitativa, feita por meio de visitas técnicas realizadas no mês de Janeiro de 2016. Os resultados obtidos revelam dados dos conjuntos analisados: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; matéria-prima e os Pops, visto que tanto nas feiras avaliadas quanto nos mercados 100% (n=15) encontravam-se classificados na Categoria do Grupo 3 segundo dados da RDC 275 da ANVISA. As informações adquiridas pela pesquisa mostram que não se tem as condições mínimas higiênico-sanitárias nesses estabelecimentos.

Palavras-chave: ramo alimentício; condições higiênico-sanitárias; estabelecimentos.

INTRODUÇÃO

Nos dias atuais o número de pessoas que frequentam comércios populares tem elevado seu fluxo de maneira gradativa, na intenção de obter produtos com valor reduzido e de boa qualidade. Dentre vários setores, os que mais se destacam na venda de produtos alimentícios aos consumidores são as feiras livres e mercados públicos, tendo em vista o critério estabelecido individualmente de consumir produtos *in natura*.

Segundo Coutinho *et al.*, (2006):

“As feiras livres constituem-se em uma prática comercial muito antiga, que garante o suprimento de gêneros alimentícios das cidades nordestinas. Embora percebida como modelo comercial ultrapassado, que preserva características medievais, as feiras promovem o desenvolvimento econômico e social, fomentando a economia das pequenas cidades interioranas.”

A construção de uma estrutura física para a atividade alimentícia colabora de forma social, econômica e cultural, pois resulta em fins empregatícios, redução da baixa renda e desenvolvimento local. “Para a realização do comércio é necessário o encontro de fluxos, de bens materiais, mercadorias e homens e de ideias em determinado espaço físico, o qual segundo Alves & Filho (2011) recebe a denominação de mercado.” A inadequação das feiras livres às práticas comerciais contemporâneas não se restringe às questões

in January, 2016. The results obtained reveal the data of the analyzed sets: buildings and facilities; equipment, furniture and utensils; manipulators; raw material and the Standard Operating Procedures (SOPs). Both fairs and markets, 100% (n = 15), were classified as Category 3, according to data from RDC 275, from ANVISA. The information gathered for this research shows lack of a minimum hygienic-sanitary condition in these establishments.

Keywords: food industry; sanitary conditions; establishments.

INTRODUCTION

With the intention of obtaining cheaper and high quality products, nowadays the number of people who attend popular open air markets has gradually grown. Among many sectors, fairs and public markets stand out on food products sales, due to the individual will to consume fresh products.

According to Coutinho *et al.*, (2006):

“Open air markets are a very ancient business practice, which ensure the food supply for Northeastern cities. Although seen as an outdated business model, which preserves medieval characteristics, such fairs promote economic and social development, and thus the economy of small inland towns.”

The construction of a physical structure for food selling contributes to social, economic and cultural needs, because it brings new employments, increase in income and local development. “To accomplish trade it is necessary that flows, materials, goods, men and ideas meet in a particular physical space, that according to Alves & Filho (2011) it is called market”. The inadequacy of open air markets to contemporary business practices is not restricted to health related issues. Comfort, security and consumer’s rights are also left aside. That happens, for instance, in the weighing of the products, which is usually carried out on old scales, without the inspection of the Brazilian National Institute of Metrology, Quality and Technology (INMETRO), which may have an impact on the purchaser, according to Coutinho *et al.*, (2006). This statement comprehends public markets, much more as a stationary location that should serve as an example for fairs and, above all, for the neglect and lack of interest of their managers. That is why the need to

relacionadas à saúde. O conforto, a segurança e o direito do consumidor também são negligenciados. Este é o caso, por exemplo, da pesagem dos produtos, que normalmente é realizada em balanças antigas, sem aferição do INMETRO, fato que pode repercutir em prejuízo para o comprador, segundo Coutinho *et al.*, (2006). Essa afirmação engloba os mercados públicos, muito mais pela questão de ser um local fixo que deveria servir de exemplo para as feiras e, sobretudo pelo descaso e negligência por parte de seus administradores. Para isso há a necessidade de buscar métodos que colaborem com a manipulação dos alimentos.

As BPF trazem informações referentes ao local de trabalho, aos cuidados que devem ser tomados com a água e com o lixo, com os manipuladores, com os ingredientes usados na preparação dos alimentos, na preparação higiênica dos alimentos, no transporte do alimento preparado e na hora de servir, dentre outros, citado por Ramos *et al.*, (2014). As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A Associação Brasileira de Normas Técnicas, segundo Gobis & Campanitt (2012) ressalta que: "De acordo com a NBR ISO 9000, gestão da qualidade compreende um conjunto de "atividades coordenadas para dirigir e controlar uma organização no que diz respeito à qualidade". A gestão da qualidade se fundamenta na visão integrada dos processos, sistemas e recursos disponíveis na organização." No contexto das ameaças potenciais em megaeventos, destacam-se as implicações em saúde pública, como o aumento do risco de doenças, inclusive das transmitidas por alimentos, causado pela maior densidade populacional, pela presença de visitantes de diferentes nações, regiões e culturas, além da maior demanda por alimentos, segundo Ramos *et al.*, (2014). Os dados dessas afirmações podem surpreender os leigos, mas a verdade é que cada dia que passa a negligência e a irresponsabilidade por gestores do ramo alimentício tem feito seus produtos chegarem às mesas dos consumidores sem nenhum tipo de cuidado pelo simples fato, na maioria das vezes, de não ter a vistoria da vigilância sanitária. Em uma revisão de 2013, que analisou surtos ocorridos em eventos abertos, entre 1980 e 2012, nos Estados Unidos, Canadá, Europa e Japão, observaram-

seek methods that collaborate with the manipulation of food.

The Good Manufacturing Practices (GMP) are the practices that provide information relating to the workplace, about the care that should be taken with water and garbage, with handling the instruments, with the ingredients used for food preparation, with hygienic preparation of food, food transportation and time for serving, among others; quoted by Ramos *et al.*, (2014). The GMP covers a wide range of measures aimed at the food industry in order to ensure hygiene and food of high quality, within technical regulations. The Brazilian Association of Technical Standards, according to Gobis & Campanitt (2012) points out that: "According to NBR ISO 9000, quality management comprises a set of coordinated activities to direct and control an organization with respect to quality". Quality management is based on an integrated view of the processes, systems and resources available in the organization. "In the context of the potential threats in mega-events are: the public health implications, such as the increased risk of diseases, including those transmitted by food, caused by greater population density, the presence of visitors from different nations, regions and cultures, as well as a greater demand for food, according to Ramos *et al.* (2014). The data of those statements may surprise the layman, but the truth is that the increasing irresponsibility of the food industry managers has made the products reach the consumers' tables without any kind of care for hygiene, most of the time, caused by the lack of sanitary surveillance.

In the 2013 legislation review, outbreaks in open events happened from 1980 to 2012, in the United States, Canada, Europe and Japan were analyzed. The main causes observed were: inadequate hygiene of food handlers, food production beyond storage capacity, and non-compliance with existing health legislation, for instance, the performance of unlicensed food sellers, according to Ramos *et al.* (2014).

The incidences where the number of people with illnesses caused by ingestion of food with some kind of inadequacy are very considerable, given the absence of knowledge and interest of those involved. The purpose of this study makes reference to the diagnosis seen in these establishments in relation to the irresponsibility and lack of compromise with the act of selling and manipulating

se como causas: a higienização inadequada das mãos dos manipuladores de alimentos, a produção de alimentos além da capacidade de armazenamento e a não conformidade com a legislação sanitária vigente, como a atuação de vendedores de alimentos não licenciados, citado por Ramos *et al.*, (2014). As ocorrências onde o número de pessoas com doenças e enfermidades causadas pela ingestão de alimentos com algum tipo de inadequação é fortemente considerável, tendo em vista a falta de conhecimento e interesse por parte dos envolvidos. O intuito deste trabalho refere-se ao diagnóstico percebido nesses estabelecimentos com relação à irresponsabilidade e descompromisso na venda e manipulação do alimento de modo geral. Entre as principais formas de contaminação estão à manipulação, sendo os manipuladores um importante elo na cadeia epidemiológica das DTA, e a má conservação dos alimentos, segundo Ramos *et al.*, (2014).

Diante do exposto torna-se importante verificar a aplicabilidade das Boas Práticas de fabricação nos Mercados Públicos e Feiras Livres do Município de João Pessoa com o intuito de monitorar a qualidade dos alimentos que tem chegado à população.

METODOLOGIA

Mediante a negligência de alguns órgãos públicos e tendo em vista a necessidade e a importância de conscientização da população local, este trabalho configura-se como uma pesquisa exploratória, com base na aplicação do check-list RDC 275 e a RDC 216, ambas emitidas pela ANVISA. Adiante, centralizou-se uma análise quantitativa das feiras e mercados visitados através de visitas técnicas realizadas no mês de Janeiro de 2016. Foram 15 estabelecimentos sendo 6 (seis) feiras livres: Jaguaribe (A), Oitizeiro(B), Grotão(C), Valentina(D), Agricultura Familiar (E) no bairro José Américo e a Feira Agroecológica na UFPB(F) e 9 mercados públicos: Rangel (Am), Mangabeira (Bm), Torre (Cm), Oitizeiro (Dm), Tambaú (Em), Miramar (Fm), Valentina (Gm), Cruz das Armas (Hm), todos em seus respectivos bairros e o Mercado Central (Im) no centro da cidade de João Pessoa – PB.

As áreas observadas foram as que comercializavam carnes vermelhas e de aves, pescados e frutos do mar, hortifrúteis e ainda locais que produziam lanches. Abrangendo as condições higiênico-sanitárias à preparação

food in general. Among the main forms of contamination are: the manipulation - with the manipulators being an important link in the epidemiological chain of Food Transmitted Diseases (FTD) - and the poor conservation of food, according to Ramos *et al.* (2014).

Given the above, it is important to confirm the applicability of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Public Markets and Open Air Fairs in the city of *João Pessoa*, in order to monitor the quality of food that has been reaching the population.

METHODOLOGY

By the negligence of some public agencies and with the need and importance of the local population awareness, this paper is configured as an exploratory research, based on the application of the checklist Resolution RDC 275 and RDC 216, both issued by National Health Surveillance Agency (ANVISA). Further on, a quantitative analysis of the fairs and markets visited was carried out through technical visits, in January 2016. There were 15 establishments, being six (6) open air markets: *Jaguaribe* (A), *Oitizeiro* (B), *Grotão* (C), *Valentina* (D), *Family Agriculture* (E), *Agro ecological Fair in Federal University of Pernambuco* (F); and nine (9) Public Markets: *Rangel* (Am), *Mangabeira* (Bm), *Torre* (Cm), *Oitizeiro* (Dm), *Tambaú* (Em), *Miramar* (Fm), *Valentina* (Gm), *Cruz das Armas* (Hm) and Central Market (Im) downtown *João Pessoa* – PB – Brazil.

The areas observed were those that sold red meat and poultry, fish and seafood, vegetables and even places that produced meals and snacks. Covering hygienic-sanitary conditions in the preparation of food, utensils and equipment and manipulators. The check-list used as a research tool has 5 (five) topics, subdivided into groups, where in their totality are 78 requirements for Edification and installation; 21 requirements for equipment, furniture and utensils; 14 requirements for Manipulators; 33 requirements for raw materials and 17 requirements for SOPs.

In addition to a semi-structured interview with the fair workers, traders and responsible for fairs and markets. The Fairs and Markets were classified in the category of Group 3 according to data from RDC 275 of ANVISA. This reflects not only on the inadequacy of food handling but also insecurity, discomfort

dos alimentos, aos utensílios e equipamentos e aos manipuladores. O check-list usado como ferramenta de pesquisa tem 5 (cinco) tópicos, subdivididos em grupos, onde na sua totalidade estão 78 requisitos para Edificação e instalação; 21 requisitos para Equipamentos, móveis e utensílios; 14 requisitos para Manipuladores; 33 requisitos para Matéria prima e 17 requisitos para os POPs. Além de uma entrevista semiestruturada com os feirantes, comerciantes e responsáveis pelas feiras e mercados. As Feiras e Mercados foram Classificados na Categoria do Grupo 3 segundo dados da RDC 275 da ANVISA. O que reflete não só na inadequação da manipulação aos alimentos como também na insegurança, desconforto e mal à saúde.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados encontrados para o perfil das feiras livres e mercados quanto à aplicabilidade das boas práticas de fabricação podem ser observados na TABELA 1 para as Feiras Livres e TABELA 2 para os Mercados Públicos.

De acordo com a classificação da ANVISA listada na RDC 275 (BRASIL, 2002) as feiras livres visitadas encontram-se na categoria 3, todas 100% (n=6), o que é um fato extremamente preocupante do ponto de vista da qualidade higiênico sanitária dos alimentos ali comercializados. A feira A teve no total apenas 4,28% dos itens adequados, a feira B 6,09%, a feira C 3,78%, a feira D 10%, a feira E 22,76% e a feira F 43, 13% dos itens dentro dos padrões aceitos pela ANVISA.

Resultado semelhante foi encontrado por Coutinho *et al.*, (2006), ao verificar as condições em feiras livres das cidades do Brejo Paraibano, quando usou de comparação apenas a feira livre de Oitizeiro, uma das feiras também utilizada como campo de pesquisa por este trabalho.

Aspectos semelhantes mostram que o descumprimento com a manipulação de alimentos não é fato atual, alguns pontos como: presença de animais em locais de vendas de carnes e pescados, hortifrúteis no chão e exposto ao sol e o acúmulo de lixo gerando mau cheiro e atraindo insetos são gritantes na avaliação das 2 (duas) pesquisas, o que intensifica o cuidado e a preocupação em gerar estratégias que minimizem os riscos contra a saúde humana desenvolvida através

and poor health.

RESULTS AND DISCUSSION

Results found for the profile of the Open Air Markets and Public Markets, around the applicability of the Good Manufacturing Practices, can be observed in Table 1 for Open Air Markets and Table 2 for Public Markets.

According to ANVISA classification, listed in RDC 275 (BRASIL, 2002) the Open Air Markets visited are on Category 3, all 100% (n=6), which is extremely worrying from the point of view of hygienic sanitary quality of the food commercialized there. Fair **A** had only 4.28% of items considered adequate; fair **B** 6.09%, fair **C** 3.78%, fair **D** 10%, fair **E** 22.76% and fair **F** 43.13% of items were within ANVISA standards.

A similar result was found by Coutinho *et al.*, (2006), while checking the conditions in free markets in the cities of the *Brejo Paraibano*, using the comparison only of *Oitizeiro* fair, one of the fairs also used as a field of research for this paper.

Similar aspects show that non-compliance with food handling is not a current fact, some points like: the presence of animals at meat and fish sales sites, vegetables and fruits on the ground or sun exposed and the accumulation of garbage, generating bad smell and attracting insects are remarkable in the evaluation of both researches. This contributes to intensify care and the concern on generating strategies that minimize risks to human health, developed through the ingestion of contaminated food from these markets.

Based on Coutinho *et al.*, (2006), despite the existence of laws and decrees, most regulations are not followed, especially due to the lack of inspection on open air and Public Markets.

Another research with similar results is from Farias *et al.*, (2010) while evaluating hygienic and sanitary conditions from *Distrito Federal* fairs, it was noticed that 56.52% and 60.87% of the stands used refrigerators and freezers, respectively, for food conservation. Only 4.35% of the stands used styrofoam boxes.

Like fairs, data from Public Market also do not comply with the ANVISA regulations. Public market **Am** had 25.89% of adequate

da ingestão de alimentos contaminados nesses locais de comercialização.

Segundo Coutinho *et al.*, (2006), apesar da existência de leis e decretos, a maioria das normas exigidas não está sendo obedecida, uma vez que os órgãos fiscalizadores não priorizam as feiras.

Outros autores que conseguiram com suas pesquisas os mesmos resultados foram Farias *et al.*, (2010) ao avaliar a condição higiênico-sanitária de alimentos comercializados em feiras livres do Distrito federal verificaram que 56,52% e 60,87% das barracas utilizavam refrigerador e freezer, respectivamente para a comercialização de alimentos, apenas 4,35% das barracas utilizavam isopor.

Da mesma maneira que as feiras, os dados obtidos nos mercados públicos atendem a poucos requisitos exigidos pela ANVISA. O mercado público Am obteve 25,89% do total de itens adequados, o mercado Bm 22,58%; o mercado Cm 24,46%, o mercado Dm 22,61%, o mercado Em 5,37%, o mercado Fm 8,6%, o mercado Gm 17,29%, o mercado Hm 13,11%, e o mercado Im obteve 11, 23% dos totais de itens adequados dos grupos.

Com base na classificação da ANVISA listada na RDC 275/2002 os mercados visitados encontram-se na categoria 3, o que significa ser um caso de extrema preocupação do ponto de vista da qualidade higiênico sanitária dos alimentos ofertados nestes locais. Fazendo-se assim necessário o uso de medidas corretivas de uma forma abrangente em todos os itens avaliados.

Outras pesquisas encontradas também apresentam resultados bem próximos como o obtido no trabalho dos autores Sobral *et al.*, (2013) que ao visitar e aplicar as BPFs nos mercados públicos de Russas no Ceará encontrou que 80 % dos mesmos no quesito equipamentos, móveis e utensílios estão fora dos padrões considerados aceitáveis gerando assim um alto índice de contaminação através do contato dos alimentos com estes itens. Segundo os mesmos 93% dos manipuladores desta região são inadequados ao trabalho, trazendo assim malefícios para os próprios, e principalmente para os consumidores dos alimentos por eles manipulados. No geral dos quesitos observados por estes autores 82% foram classificados como ruim. Pode-se assim apurar que não há precariedade apenas nos mercados públicos de João Pessoa.

Segundo Farias *et al.*, (2010) em pesquisa

items, market **Bm** 22.58%, the market **Cm** 24.46%, the market **Dm** 22.61%, market **Em** 5.37%, market **Fm** 8.6%, the market **Gm** 17.29%, market **Hm** 13.11%, and the market **Im** had 11.23% of items within standards.

Based on ANVISA classification, listed on RDC 275/2002, the visited markets are on Category 3, that means, a case of extreme concern from the point of view of the sanitary and hygienic quality of food offered for sale on these places. Thus making it necessary to use corrective measures in a comprehensive way in all evaluated items.

Other researches also present very close results, like the ones from Sobral *et al.*, (2013); by visiting and applying the GMPs on public markets from *Russas, Ceará*, Brazil it came to the conclusion that 80% of them, on equipment, furniture and utensils, are far away from the accepted standards, generating a high level of contamination through the contact of food with these utensils. Likewise, the same research showed that 93% of the food handlers from this region are inadequate to the work, thus generating self-harm and mostly, damage to the consumers of the food they handle. In general, from the aspects observed by these authors, 82% were classified as bad. Therefore, it can be established that precariousness is not exclusive from public markets in *João Pessoa*.

According to Farias *et. al.*, (2010) in a study about the conditions of the physical installation from a market in the State of Pará, fish commercialized there were in violation of the current legislation, since such fish were offered for sale under a surface with broken tiles, dirty and in very poor condition. That strengthens even more the justification of the present paper, having the same results as the authors mentioned.

FINAL CONSIDERATIONS

A field research made possible the detailed analysis from all sectors that fulfill the commercial places, having as unanimity the negligence and absence of appreciation of norms in favor of the food manipulation. There is no compliance with the service provided and with the Good Manufacturing Practices requirements.

Markets and fairs observed in *João Pessoa* do not have the GMP (Good Manufacturing Practices) manual, nor perform standardized

sobre as condições das instalações físicas de um mercado do estado do Pará, verificou que os pescados ali comercializados se apresentavam em desacordo com a legislação vigente, uma vez que, tais alimentos eram expostos à venda sob superfície dotada de azulejos quebrados, sujos e em péssimas condições de conservação. O que fortalece ainda mais o a justificativa do presente trabalho, tendo os mesmos resultados que dos autores citados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa de campo possibilitou a análise minuciosa de todos os setores que preenchem tais pontos comerciais, tendo como unanimidade o descaso e falta de valorização das normas vigoradas a favor da manipulação dos alimentos. Não há conformidade no serviço prestado e nos requisitos de Boas Práticas de Fabricação.

Os mercados e feiras observados na grande João Pessoa não possuem a documentação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, nem executam procedimentos operacionais padronizados. Desta feita, a identificação das feiras e mercados pesquisados sobre a aplicabilidade não supera nenhum ponto comercial estudado, todas as partes envolvidas enfatizam que o modo com que é trabalhado durante anos nunca interferiu as vendas, muito menos chamou a atenção de profissionais da vigilância sanitária em reformular os serviços prestados por eles.

É notória a naturalidade e falta de bom senso no que se refere a cuidar do alimento que será posto na mesa do consumidor. A única exigência por parte de todos os envolvidos é no fato de outro indivíduo tentar tomar seu espaço, a segurança e norma atrelada a esses serviços são obedecidos apenas no que se trata de organização por parte dos feirantes e comerciantes.

Isso mostra que o problema-chave com relação à manipulação dos alimentos não está inserido nesses estabelecimentos por si só. O descumprimento e negligência por parte das pessoas envolvidas refletem outros pontos envolvidos na sociedade como a falta de educação e o fator sociocultural. As novas estratégias e adaptações nesses comércios, se colocadas em prática, interfeririam diretamente na conscientização populacional como um todo, ou seja, profissionais capacitados trabalhando com a percepção do

operating procedures. The identification of the fairs and markets researched on the applicability does not surpass any commercial point studied, all the parties involved emphasize that the way they work has never affected sales; let alone drew the attention of health surveillance professionals to reformulate the inspection services provided by them.

It is obvious the spontaneity and lack of common sense regarding the care of food that will be put on consumer's table. The only requirement on the part of all involved is in the case of another one trying to take their space. Security and regulation for these services are obeyed only when it comes to organization by the fair workers.

This shows that the key problem with food handling is not inserted in these establishments by itself. The failure and negligence of those involved reflect other issues tangled in society as the privation of education and the socio-cultural factor.

The new strategies and adaptations in these trades, if put into practice, would interfere directly in the population awareness as a whole, that is, trained professionals working with the perception of the inserted environment would cause the consumers to sharpen their rights regarding the food in a good state of conservation and would minimize the irregularity of food handling, reason of several illnesses.

Thus, the role of students, teachers and associations become important for this change of habit. However, reinforcing the application of good manufacturing practice is not a case in particular, but from human conscience. The search for quality in the food sector has become continuous, mainly putting people's health in check.

Before the abundant problems perceived it is clear that the conclusion is that the key question in this work has not been answered successfully. There is no awareness for putting into practice the manual of Good Manufacturing Practices, in the defense that there is no need for this and that consumers are comfortably accepting the way that these establishments act in their service.

REFERENCES

Alves L. A.; Filho V. R. (2011). Os Mercados Públicos e a Cidade: As Transformações

meio inserido ocasionaria aos consumidores aguçar seus direitos quanto ao alimento em bom estado de conservação e minimizaria a irregularidade da manipulação dos alimentos, motivo de várias doenças em tempos vividos.

Sendo assim, o papel dos estudantes, professores e associações torna-se importantes para essa mudança de hábito. Com tudo, reforçar a aplicação do uso das boas práticas de fabricação não é um caso particular e sim, de conscientização humana. À busca pela qualidade no setor de alimentação tornou-se contínua, principalmente por colocar a saúde das pessoas em xeque.

Diante das diversas problemáticas percebidas é notória a conclusão de que a pergunta-chave deste trabalho não foi respondida com êxito, não há conscientização de pôr em atividade o manual de boas práticas de fabricação, na defesa de que não existe a necessidade para isso e que os consumidores são confortavelmente aceitáveis na forma que esses estabelecimentos agem no seu serviço.

REFERÊNCIAS

- Alves L. A.; Filho V. R. (2011). Os Mercados Públicos e a Cidade: As Transformações do Mercado Municipal de Uberlândia. (Uberlândia/MG). Instituto de Geografia ufu Programa de Pós-graduação em Geografia. *Caminhos de Geografia* - revista on line ISSN 1678-6343. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/caminhosdegeografia/article/view/16515>.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2004). *Resolução RDC n.216*, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (2002). *Resolução RDC n.275*, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 21 out 2002.
- Coutinho E. P.; Neves H. C. da N.; Neves H. C. da N.; Silva E. M. G. da. (2006). Feiras Livres do Brejo Paraibano: Crise e Perspectiva. (Fortaleza/CE). *XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural*. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/5/663.pdf>.
- Farias K. C.; Martins F. F. F.; Martins F. F.; Moreira I. C. M.; Jales K. A.; Alencar C. de S. B. D.; Silva M. M. G. da. (2010). Avaliação das Condições Higiênic-sanitárias de alimentos Comercializados no Mercado Municipal e na Feira Livre do Município (Hidrolândia-CE). *Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação*. Disponível em: <http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNPEI2010/paper/view/1238/765>.
- Gobis M. A.; Campanatti R. (2012). Os Benefícios da aplicação de ferramentas de gestão de qualidade dentro das indústrias do setor alimentício. (Ourinhos/SP). *Revista Hórus*, 6(1) (Jan-Mar) 26-39. Disponível em: <http://docplayer.com.br/1139953-Os-beneficios-da-aplicacao-de-ferramentas-de-gestao-de-qualidade-dentro-das-industrias-do-setor-alimenticio.html>.
- Ramos S. A.; Oliveira T. R. P. R. de; Santos N. de S. & Dias V. A. (2014). Megaeventos e doenças transmitidas por alimentos Mass gathering events and foodborne diseases. (Belo horizonte/MG). *Revista Interdisciplinar da PUC Minas de Barreiro*, 8(4), 238-252. Disponível

- de Economia e Sociologia Rural*. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/5/663.pdf>.
- Farias K. C.; Martins F. F. F.; Martins F. F.; Moreira I. C. M.; Jales K. A.; Alencar C. de S. B. D.; Silva M. M. G. da. (2010). Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de alimentos Comercializados no Mercado Municipal e na Feira Livre do Município (Hidrolândia-CE). *Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação*. Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNPEI2010/paper/view/1238/765>>.
- Gobis M. A.; Campanatti R.(2012). Os Benefícios da aplicação de ferramentas de gestão de qualidade dentro das indústrias do setor alimentício. (Ourinhos/SP). *Revista Hórus*, 6(1) (Jan-Mar) 26-39. Disponível em: <http://docplayer.com.br/1139953-Os-beneficios-da-aplicacao-de-ferramentas-de-gestao-de-qualidade-dentro-das-industrias-do-setor-alimenticio.html>.
- Ramos S. A.; Oliveira T. R. P. R. de; Santos N. de S. & Dias V. A. (2014). Megaeventos e doenças transmitidas por alimentos Mass gathering events and foodborne diseases. (Belo horizonte/MG). *Revista Interdisciplinar da PUC Minas de Barreiro*, 8(4), 238-252. Disponível em: <http://periodicos.pucminas.br/index.php/percursoacademico/article/viewFile/5850/8681>.
- Sobral R. R. M.; Batista R. S. de A.; Nascimento C. P. do; Nunes E. N.; Silva A. de P. V. da. (2013). Avaliação das condições higiênico sanitárias no mercado público de Russas. (Ceará). *Agropecuária Técnica* Volume, 34 (1): 30-39 Versão Online ISSN 0100-7467. Disponível em:<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNPEI2010/paper/view/1238/765>.

APÊNDICES E/OU ANEXOS - APPENDICES

Tabela 1: Resultado do Check-list aplicado nas Feiras Livres do Município de João Pessoa.

C O D I G O	Edificação e Instalação		Equipamentos móveis e Utensílios		Manipuladores		Matéria prima		Pops		% Total	
	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I
A	9,81% (5)	90,19% (46)		100% (17)		100% (7)		100% (25)		100% (17)	4,28% (5)	95,72% (112)
B	15,56% (7)	84,44% (38)		100% (17)		100% (10)		100% (26)		100% (17)	6,09% (7)	93,91% (108)
C	9,53% (4)	90,47% (38)		100% (17)		100% (8)		100% (22)		100% (17)	3,78% (4)	96,22% (102)
D	23,24% (10)	76,75% (33)	5,89% (1)	94,11% (16)		100% (10)		100% (23)		100% (17)	10% (11)	90% (99)
E	33,34% (20)	66,66% (40)	20% (3)	80% (12)		100% (9)	22,73% (5)	77,27% (17)		100% (17)	22,76% (28)	77,24% (95)
F	44,11% (15)	55,89% (19)	33,33% (5)	66,67% (10)	54,54% (6)	45,46% (5)	72% (18)	28% (7)		100% (17)	43,13% (44)	56,68% (58)

Table 1: Result from the Check-list applied in Open Air Markets in João Pessoa.

C O D E	Building and Installation		Equipment, furniture and utensils		Handlers		Raw Material		SOPs		% Total	
	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I
A	9,81% (5)	90,19% (46)		100% (17)		100% (7)		100% (25)		100% (17)	4,28% (5)	95,72% (112)
B	15,56% (7)	84,44% (38)		100% (17)		100% (10)		100% (26)		100% (17)	6,09% (7)	93,91% (108)
C	9,53% (4)	90,47% (38)		100% (17)		100% (8)		100% (22)		100% (17)	3,78% (4)	96,22% (102)
D	23,24% (10)	76,75% (33)	5,89% (1)	94,11% (16)		100% (10)		100% (23)		100% (17)	10% (11)	90% (99)
E	33,34% (20)	66,66% (40)	20% (3)	80% (12)		100% (9)	22,73% (5)	77,27% (17)		100% (17)	22,76% (28)	77,24% (95)
F	44,11% (15)	55,89% (19)	33,33% (5)	66,67% (10)	54,54% (6)	45,46% (5)	72% (18)	28% (7)		100% (17)	43,13% (44)	56,68% (58)

Tabela 2: Resultado do Check-list aplicado nos Mercados públicos do Município de João Pessoa.

C O D	Edificação e Instalação		Equipamentos móveis e Utensílios		Manipuladores		Matéria prima		Pops		% Total	
	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I	%	% I	% A	% I
A	36,66	63,34%	52,38%	47,62%		100%	10,35%	89,65	-	100%	25,89%	74,11%
m	%	(38)	(11)	(10)		(12)	(3)	%		(17)	(36)	(103)
	(22)							(26)				
B	16,33	83,67%	47,05	52,95	11,11	88,88%	6,9%	93,1%	-	100%	22,58%	77,42%
m	%	(41)	(8)	(9)	%	(8)	(2)	(27)		(17)	(28)	(96)
	(8)				(1)							
C	22,22	77,78%	44,44%	55,56%		100	60%	40%	-	100%	24,46%	75,54%
m	%	(32)	(8)	(10)		%	(3)			(17)	(23)	(71)
	(12)					(10)		(2)				
D	35,48	64,52%	38,46%	61,54%	-	100%	18,75%	81,25	-	100%	22,61%	77,39%
m	%	(20)	(5)	(8)			(3)	%		(17)	(19)	(65)
	(11)					(7)		(13)				
E	13,53	86,48%	-	100%	-	100%	-	100%	-	100%	5,37%	94,63%
m	%	(32)								(17)	(5)	(88)
	(5)			(18)		(10)		(11)				
F	18,92	81,08%	9,1%	90,9%		100%	-	100%	-	100%	8,6%	91,4%
m	%	(30)	(1)	(10)		(7)				(17)	(8)	
	(7)							(21)				(85)
G	30%	70%	11,12%	88,88%		100%	-	100%	-	100%	17,29%	82,71%
m			(2)	(16)						(17)	(23)	(110)
	(21)	(49)				(12)		(16)				
H	26,66	73,34%	20%	80%		100%	-	100%	-	100%	13,11%	86,89%
m	%	(33)	(4)	(16)		(10)				(17)	(16)	(106)
	(12)							(30)				
I	25%	75%	7,7%	92,3%		100%	-	100%	-	100%	11,23%	88,77%
m	(9)	(27)	(1)	(12)		(8)		(15)		(17)	(10)	(79)

Table 2: Result from the Check-list applied in Open Air Markets in *João Pessoa*.

C O	Building and Installation		Equipment, furniture and utensils		Handlers		Raw Material		SOPs		% Total	
	% A	% I	% A	% I	% A	% I	% A	% I	%	% I	% A	% I
E										A		
A	36,66	63,34%	52,38%	47,62%		100%	10,35%	89,65	-	100%	25,89%	74,11%
m	%	(38)	(11)	(10)		(12)	(3)	%		(17)	(36)	(103)
	(22)							(26)				
B	16,33	83,67%	47,05	52,95	11,11	88,88%	6,9%	93,1%	-	100%	22,58%	77,42%
m	%	(41)	(8)	(9)	%	(8)	(2)	(27)		(17)	(28)	(96)
	(8)				(1)							
C	22,22	77,78%	44,44%	55,56%		100	60%	40%	-	100%	24,46%	75,54%
m	%	(32)	(8)	(10)		%	(3)			(17)	(23)	(71)
	(12)					(10)		(2)				
D	35,48	64,52%	38,46%	61,54%	-	100%	18,75%	81,25	-	100%	22,61%	77,39%
m	%	(20)	(5)	(8)			(3)	%		(17)	(19)	(65)
	(11)					(7)		(13)				
E	13,53	86,48%	-	100%	-	100%	-	100%	-	100%	5,37%	94,63%
m	%	(32)								(17)	(5)	(88)
	(5)			(18)		(10)		(11)				
F	18,92	81,08%	9,1%	90,9%		100%	-	100%	-	100%	8,6%	91,4%
m	%	(30)	(1)	(10)		(7)				(17)	(8)	
	(7)							(21)				(85)
G	30%	70%	11,12%	88,88%		100%	-	100%	-	100%	17,29%	82,71%
m			(2)	(16)						(17)	(23)	(110)
	(21)	(49)				(12)		(16)				
H	26,66	73,34%	20%	80%		100%	-	100%	-	100%	13,11%	86,89%
m	%	(33)	(4)	(16)		(10)				(17)	(16)	(106)
	(12)							(30)				
I	25%	75%	7,7%	92,3%		100%	-	100%	-	100%	11,23%	88,77%
m	(9)	(27)	(1)	(12)		(8)		(15)		(17)	(10)	(79)