

Segurança alimentar em Portugal e no Brasil: diferenças e equidades

Eurídice Alencastro

Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências Sociais Aplicadas (Brasil)
ORCID: 0000-0003-2327-5392 ealencastro@yahoo.com.br

José Manuel Mendes

Universidade de Coimbra, Centro de Estudos Sociais, Faculdade de Economia (Portugal)
ORCID: 0000-0003-3602-9756 jomendes@fe.uc.pt

Ana Sancha Batista

Universidade Estadual Vale do Acaraú, Coordenação de Zootecnia (Brasil)
ORCID: 0000-0001-5585-8758 sanchamalveira@gmail.com

Resumo

Neste estudo pretendeu-se analisar e comparar as Políticas Públicas Sanitárias Alimentares vigentes em Portugal (ASAE) e no Brasil (VISA). Buscou-se diagnosticar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e distribuídos comercialmente e os possíveis riscos para os consumidores, verificando a sua percepção quanto à sua vulnerabilidade e buscando intercambiar métodos e técnicas de implementação. Escolheu-se as feiras ao ar livre das cidades de Coimbra e Foz do Iguaçu, por sua frequência e pelo potencial turístico dessas cidades. Ficou evidente que os produtores/distribuidores de alimentos das feiras livres colocam a população em risco, desconsiderando a sua vulnerabilidade, com posturas inadequadas, inclusive para o seu próprio consumo.

Palavras-chave: Coimbra, Foz do Iguaçu, comércio informal, feiras livres, segurança alimentar.

Abstract

Food security in Portugal and Brazil: differences and equities. This study aimed to analyze and compare existing Food Safety Public Policies in Portugal (ASAE) and Brazil (VISA). The objective was to evaluate the hygienic-sanitary quality of food produced and distributed commercially and the possible risks to consumers, measuring their perception of their own vulnerability, seeking to exchange methods and techniques of implementation. The outdoor fairs of the cities of Coimbra and Foz do Iguaçu were chosen, due to their frequency and tourist potential. It was evident that food producers / distributors at open markets put the population at risk, disregarding their vulnerability, with inadequate attitudes, including for their own consumption.

Keywords: Coimbra, Foz do Iguaçu, informal trade, street markets, food security.

Introdução

Um dos temas recorrentes de estudo no mundo atualmente é a Segurança Alimentar, por sua grande abrangência, englobando esferas públicas e governamentais que procuram os preceitos adequados de planeamento e de construção de políticas públicas para uma implantação consistente da mesma no mundo globalizado de hoje.

A globalização na área alimentar e os surtos relativos às doenças de origem alimentar (DTA's) trouxeram pontos de preocupação mundial em relação à segurança de alimentos.

A OPAS - Organização Pan-Americana da Saúde e a OMS - Organização Mundial da Saúde (2009) referem que a segurança alimentar é uma preocupação global, uma vez que mais de 200 doenças são transmitidas através dos alimentos, com surtos graves em todos os continentes. Em muitos países a frequência está ainda a aumentar significativamente, e a globalização veio fomentar a vulnerabilidade aos riscos de DTAS para o consumidor. Tal facto vem reforçar a segurança alimentar como uma prioridade de saúde pública (OPAS/OMS, 2009).

Percebe-se que a vulnerabilidade envolve os contextos espaciais, socioeconômicos, demográficos, culturais e institucionais e sua abordagem, sendo sensível às condições locais e à dimensão temporal (Mendes *et al.*, 2011). É nesse sentido que muitos trabalhos sobre o tema da (in)segurança alimentar e da sua importância para as políticas públicas vêm sendo desenvolvidos no mundo inteiro, como forma de minimizar a vulnerabilidade aos riscos para a saúde do consumidor, do campo à mesa, e para prevenir surtos de insegurança alimentar.

Vários fatores contribuem para o surto de doenças transmitidas por alimentos em consequência de manuseio errado de víveres no setor dos serviços alimentícios (Silva Junior, 2014 e Hobbs & Roberts, 1999).

De acordo com a legislação mundial, todas as indústrias de alimentos são obrigadas a seguir normas e padrões que estabeleçam condições higiênico-sanitárias para a manipulação e processamento de alimentos, tão necessárias para a manutenção da competitividade e da sobrevivência das empresas de alimentos nos mercados nacionais e internacionais. Como exemplos de tais legislações, podemos citar: o *Codex Alimentarius Commission*, e o Sistema APPCC, sendo estes criados em 1963 e em 1959 respectivamente; e, ainda, a Norma ISO 22000:2005, todos relativos à Gestão da Segurança Alimentar.

No que diz respeito à Europa, podemos citar legislação produzida pelo Parlamento Europeu, como o Regulamento (CE) n.º 178/2002, que dá início a um novo período legislativo relativo à higiene e segurança alimentar. Em sequência desta nova legislação foi criada em Portugal a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Igualmente, pode ser citado o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à higiene dos géneros alimentícios, através do Pacote de Higiene, que afirma claramente que: *“Assegurar o controle de qualidade dos alimentos é dever dos produtores e empresários do setor”*.

Assim como na Europa, o Brasil cria uma entidade de regime especial em 1999: a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que tem como área de atuação não um setor específico da economia, mas todos os setores relacionados com produtos e serviços que possam afetar a saúde da população brasileira, e amplia a sua atuação através de sua representante nas esferas municipais criando um “braço” de seu trabalho através da Vigilância Sanitária, ou simplesmente VISA.

Em território brasileiro pode-se citar Regulamentos tais como: a Portaria n.º 326/97, que regulamenta as condições higiénico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 17/99 que estabelece as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos; a RDC n.º 216/04 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, entre outras.

Mais atualmente, em dezembro de 2020, entrou em vigor no Brasil a nova RDC n.º 331/19, apoiada pela Instrução Normativa (IN) 60/2019, onde a ANVISA fortalece a importância de chamar a atenção para os setores das empresas envolvidas em toda a cadeia produtiva dos alimentos (armazenamento, transporte, distribuição, comercialização ou qualquer outra etapa), e citando que se deve avaliar periodicamente o processo. Especial destaque é dado à necessidade dos profissionais destes setores de verificarem a frequência das análises de controle e assegurar os padrões exigidos pela IN 60/2019 e a aplicação dos mesmos, apresentando as listas com os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor, onde estes devem estar livres de microrganismos patogénicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que causem danos à saúde do consumidor.

De entre os princípios da segurança alimentar está o que cita o facto de que somente serão garantidos a segurança alimentar e nutricional e o alimento seguro através de uma participação conjunta de instituições de alimentação coletiva e as entidades fiscalizadoras de segurança alimentar (Políticas Públicas), sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte. Fica, portanto, claro que é dever das Políticas Públicas fiscalizadoras do setor alimentar auxiliarem os grupos de produtores de alimentos, de forma a promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário de sua produção e de sua comercialização de produtos e serviços, sendo submetidos à fiscalização sanitária atuante.

As doenças transmitidas pelos alimentos (DTA's) representam um grau considerável de morbidade e de mortalidade, onde tradicionalmente é atribuída a sua prevenção e controle à inspeção sanitária, melhor dizendo, às políticas públicas locais. Dentro da ótica definida e acreditando-se que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos na área das feiras tradicionais populares, ao ar livre, com comércio de alimentos prontos para o consumo das cidades de Coimbra-PT e Foz do Iguaçu-PR-BR estejam seguindo com os requisitos das políticas públicas atuantes, fica a dúvida se encontramos falhas durante o acompanhamento no dia a dia desses profissionais, a ponto de levar a população consumidora a riscos de doenças alimentares ou a seus agentes infecciosos.

Diante do exposto questiona-se se é possível afirmar que atualmente estas cidades se inserem em um referencial das políticas públicas de segurança alimentar no que tange às ações implantadas em ambos os países, assim como em suas formas de aplicação das leis vigentes, visando a minoração de riscos, sua prevenção, correção, e conseqüente melhoria da linha de produção na área das feiras tradicionais populares ao ar livre. As diretrizes das políticas públicas das respectivas cidades são seguidas de acordo com a legislação dos respectivos países, assegurando ao consumidor um alimento seguro?

Tendo em consideração o complexo constituído pela (in)segurança alimentar, os consumidores e as políticas públicas, e no que se refere à consciência e conscientização da população alvo-consumidora quanto à qualidade total da prestação de serviço na área das feiras livres nessas duas cidades em estudo, abrem-se questionamentos do tipo: estarão tais produtores qualificados e adequados em seus produtos e serviços por essas políticas públicas, responsabilizando-se por possíveis riscos de saúde para a população consumidora? Como estão sendo intregradas as exigências e, conseqüentemente, os possíveis riscos para os consumidores locais e as respectivas vulnerabilidades nesta área de atuação? Saberão estes consumidores a que entidades públicas recorrer diante de um problema de saúde alimentar? Ou seja: estarão as políticas públicas envolvidas fazendo em plenitude suas ações no controle dos riscos alimentares da população, nessas áreas de distribuição de alimentos e a devida comunicação desses possíveis riscos num contexto popular?

Se há nos países em estudo a implementação de normativas alimentares, e as mesmas estão em vigor, não seria interessante diante de um mundo globalizado, intercambiar métodos e técnicas de implementação entre Portugal e o Brasil, visando a otimização tecnológica, e seguindo um paradigma de globalização de boas condutas sanitárias nessas áreas de produção e de distribuição de alimentos analisadas?

Portugal e Brasil: territórios em estudo

Em relação aos territórios estudados em suas igualdades e diferenças, Coimbra e Foz do Iguaçu são cidades mundialmente conhecidas por suas belezas naturais, culturais, tecnológicas, e pela alta rotatividade de turistas do mundo inteiro, onde suas feiras tradicionais ao ar livre são só mais um dos pontos de equidade e atrativos do público local e dos turistas passantes.

Descrever brevemente Coimbra é uma tarefa ingrata, considerando ser esta cidade viva, pulsante e de milenar história. A Universidade de Coimbra, criada no século XIII, é um dos mais tradicionais centros de ensino do mundo ocidental, onde atrai milhares de turistas e estudantes moradores do mundo inteiro, caracterizando-a como um polo de excelência e um elemento chave da vida social, cultural e econômica da cidade, tendo sido declarada Patrimônio Mundial da Humanidade em 2013. A cidade possui um clima quente e temperado onde no Inverno as temperaturas variam entre 15 °C e 5 °C, podendo chegar ainda a 0 °C; e no Verão, suas temperaturas oscilam entre 29 °C e 16,1 °C, chegando a extremos de 42,5 °C (Köppen e Geiger, 2007).

Foz do Iguaçu por sua vez, é uma terra privilegiada por belezas naturais como as Cataratas do Iguaçu e pela grandiosidade da engenharia humana, como a Hidroelétrica de Itaipú. Tem localização singular, na tríplice fronteira do Brasil com a Argentina e o Paraguai, no centro geográfico do Mercosul. Possui clima subtropical úmido, com verões muito quentes (máximas em torno de 33 °C e sensação térmica de 40 °C), tendo de novembro a fevereiro, temperaturas ultrapassando os 38,5 °C; e invernos com temperaturas mínimas em média de 13 °C, com quedas bruscas de temperatura abaixo de 0 °C grau (Pinto, 2011).

Nessa premissa, justifica-se o paralelo de estudo entre Coimbra em Portugal e Foz do Iguaçu no Brasil, por se tratar de duas cidades com grande potencial histórico, turístico e de elevada densidade populacional flutuante, além de temperaturas parecidas, políticas públicas alimentares semelhantes e atuantes, Sistemas de Alimentação Coletiva (SAC's) que também se assemelham e alto nível de importância dentro de seu país e do mundo.

O modelo português e brasileiro das políticas públicas de fiscalização e manutenção dos padrões de qualidade higiênico-sanitária nas feiras populares

Assegurar a qualidade sanitária e tecnológica dos alimentos e estimular práticas alimentares saudáveis é uma das obrigações das políticas públicas nesta área de atuação, trabalhando as entidades reguladoras com caráter preventivo quanto às não-conformidades

dos produtores a nível dos riscos decorrentes da sua atividade. Destarte, fazendo parte das políticas públicas associadas à fiscalização e manutenção da qualidade e segurança alimentar nas cidades de Coimbra e em Foz do Iguaçu-BR, atuam respectivamente a ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, exercendo ambas suas competências em todo território nacional. No Brasil, tal política pública está organizada nas três esferas: Federal, Estadual e Municipal, sendo esta última a estudada no âmbito desta pesquisa. Tais políticas públicas têm suas diferenças e equidades. Contribuir para o adequado funcionamento do mercado, quer seja alimentar ou de seguimentos diversos, suprimindo suas falhas, dando cada vez mais previsibilidade, transparência e estabilidade ao processo e à atuação regulatórios, a fim de propiciar um ambiente seguro para a população e favorável ao desenvolvimento social e econômico do país, pode ser considerado o que mais se iguala nessas políticas públicas.

A ASAE é um órgão de polícia criminal dependente do Ministério da Economia e funciona coordenadamente com a Agência Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) fundada pela União Europeia em 2002. A ASAE opera em quatro áreas científicas: Fórum Consultivo (*Advisory Fórum*), Ponto Focal, Cooperação Científica e Grupo de Trabalho de Comunicação. Atualmente a ASAE atua em Portugal como autoridade administrativa nacional especializada no âmbito da segurança alimentar e da fiscalização económica, desenvolvendo a sua atuação de ação punitiva e nas seguintes áreas de intervenção: saúde pública, propriedade industrial e práticas comerciais e ambiente e segurança (<http://www.asae.gov.pt/>).

Deste modo, a ASAE abrange duas vertentes na sua área de atuação, sendo responsável pela avaliação e comunicação dos riscos na cadeia alimentar, bem como pela disciplina do exercício das atividades económicas nos setores alimentar (fiscalização de produtos proteicos em geral, azeites e outros óleos vegetais, horto frutícolas, bebidas e produtos vitivinícolas, alimentos para animais, alimentação especial, promotores de crescimento e rotulagem de produtos alimentares) e não alimentar (segurança geral de produtos, o acompanhamento do turismo e desporto, comércio em geral, jogos ilegais, produtos da construção, branqueamento de capitais, etc.), mediante a fiscalização e prevenção do cumprimento da legislação reguladora das mesmas, sendo o organismo nacional de ligação com as suas entidades similares, a nível europeu e internacional (<http://www.asae.gov.pt/>).

A ANVISA é uma agência reguladora federal brasileira cujo objetivo é regular os segmentos estratégicos de grande impacto económico e social, como os referentes à vigilância sanitária. Diferentemente das outras agências, a ANVISA tem como campo de atuação não um setor específico da economia, mas todos os setores relacionados

com produtos e serviços em ambientes como portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados acompanhando a entrada e saída de alimentos e produtos de consumo tais como: medicamentos, cosméticos, saneantes, alimentos, derivados do tabaco, sangue e hemoderivados, entre outros, também de forma a controlar a falsificação dos mesmos, além da definição de preços e o monitoramento de mercado (Machado, 2017).

Logo, a regulação sanitária brasileira atua de duas formas: educando e orientando, com seu poder pedagógico e educacional, onde seus profissionais trabalham com toda a população a respeito dos hábitos de saúde, compra de produtos e prevenção de doenças, destacando-se o repasse de recursos financeiros e o estabelecimento de convênios e de termos de cooperação técnica desenvolvidos pela política pública e demais esferas governamentais, visando, entre outras coisas, a qualificação profissional. Já no exercício do seu poder enquanto polícia, a ANVISA atua reprimindo e impedindo irregularidades, sendo o mesmo executado quando ocorrem fiscalizações, aplicação de intimações e infrações sanitárias, interdições de estabelecimentos e apreensão de produtos e equipamentos (<http://www.saude.pr.gov.br>).

A Vigilância Sanitária (VISA), por sua vez, é o “braço” atuante da ANVISA na esfera municipal.

O conhecimento e a percepção dos consumidores quanto às políticas públicas da segurança alimentar na comunicação de riscos e perigos alimentares

Sobre a comunicação dos riscos à população e a verdadeira ideia do que seriam os riscos na atualidade, Lopez (2010) afirma que:

“Sem a construção social dos diversos tipos de risco eles simplesmente não existiriam, pois num primeiro momento o risco é uma abstração da coletividade, com fundamentos verdadeiros ou não, com papel essencial na mídia, ou seja, dos canais de informação de massa, na formação do medo. Já a verdadeira ideia do risco é a incerteza do que ainda está por vir em decorrência do avanço científico e tecnológico considerando que essa incerteza nasce com a globalização e se alimenta com a comunicação em tempo real” (Lopez, 2010).

Nesse viés da busca pelo controle e comunicação dos possíveis riscos tecnológicos, onde está incluída a segurança dos alimentos, é que a sociedade se norteia através das políticas públicas de segurança alimentar. Inúmeras vezes a população consumidora age

com desconhecimento dos riscos e perigos que corre quanto à sua saúde, ou mesmo inconsequentemente, perdendo sua força como agente fundamental de exigência da atuação das políticas públicas envolvidas. Um dos erros mais comuns da população é a não notificação de doenças alimentares aos órgãos responsáveis, o que impede a coleta de dados e, conseqüentemente, a comunicação dos casos para a população, aumentando sua vulnerabilidade e impedindo o alerta da insegurança alimentar. Essas lacunas de comunicação de casos existentes pelas informações unilaterais dificultam ainda mais o processo de melhoria na gestão e comunicação dos riscos alimentares pelas autoridades públicas envolvidas.

Em relação à área das feiras livres, a informação existente é escassa e lacunar quanto à coleta de dados e casos computados pelas políticas públicas de segurança alimentar nesta área de distribuição de alimentos. Ainda é incipiente a conscientização por parte dos consumidores, assim como das políticas públicas em cobrir as ocorrências de riscos e perigos alimentares, diante da procura de outros casos de estabelecimentos de maior porte, ou por descaso de todos os atores envolvidos.

Metodologia

O presente estudo envolveu o público das feiras tradicionais populares ao ar livre, sendo escolhidas por sua frequência, com o comércio de alimentos prontos para consumo, no conceito da segurança alimentar em sua vertente do alimento seguro. Realizou-se o levantamento de dados em pesquisa de campo, através de instrumentos como: pesquisas nas normativas das políticas públicas, livros, periódicos e *sites*, questionários com diretores e técnicos/fiscais das políticas públicas, consumidores e feirantes, além de registo por fotos, *checklist* baseado nas legislações dos dois países, conversas informais com os feirantes e funcionários atuantes nas instituições e observação *in loco*. Foram aplicados os seguintes questionários em cada um dos países: cinquenta a feirantes/manipuladores de produtos alimentares; cinquenta questionários a consumidores; e, cinco questionários a atores de políticas públicas. Foi estabelecido em Portugal um Protocolo de Cooperação entre o Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra (CES) e a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) para a elaboração de uma análise sobre as Políticas Públicas Alimentares vigentes com a realidade de atuação, em comparação com o exigido nas normas vigentes da segurança alimentar nos dois países em estudo.

Principais Resultados e Contributos

Através da aplicação do *checklist* baseado nas Legislações vigentes em Portugal e no Brasil, percebeu-se claramente que ambos os países apresentaram percentual de conformidade baixo, sendo esses valores de 26,99% e 34,92% respetivamente. São, assim, classificados como de médio risco, aptos com restrições, com inconformidade principalmente nos itens referentes à higiene e hábitos dos manipuladores de alimentos (feirantes), indicando a condição higiênico-sanitária verificada nas feiras livres a necessidade de um olhar mais atento das agências de fiscalização.

Na coleta de dados pelos questionários de pesquisa para os feirantes de ambos os países verificou-se que em relação aos alimentos mais vendidos, os valores representados foram, para Portugal e Brasil, respetivamente: ovos - 26% e 16%; leite e derivados 22% e 46%; bolos 26%, sendo aqui destacado o facto de produzirem em Portugal muitos bolos tradicionais e 12% para o Brasil; conservas em geral 24% e 18%; ervas e condimentos 22% e 16%; embutidos 16% e 20%; bebidas 14% e 46%, o que justifica na venda de comida pronta para consumo imediato no Brasil; doces e compotas 14% e 30%; pães 20% e 30%; e, pescados 8% e 0% no Brasil.

Em relação à caracterização etária dos feirantes, Portugal tinha 54% dos mesmos com idade acima dos 50 anos, enquanto no Brasil a maior percentagem se situava na faixa etária entre os 41 e os 50 anos, com um valor de 36%. Para os consumidores, a faixa etária acima dos 50 anos atingiu 52% em Portugal, enquanto no Brasil esse valor foi de 66%.

Quanto à escolaridade dos feirantes, em Portugal 50% dos mesmos frequentaram até ao 9º ano, sendo que no Brasil 58% frequentou até ao 12º ano; porém, em Portugal 20% dos feirantes tinham um grau de ensino superior, e 2% eram especialistas. Já no Brasil 12% tinham o ensino superior, e 4% eram especialistas.

Para os frequentadores das feiras em Coimbra, 30% tinha até ao 9º ano de escolaridade, enquanto no Brasil 36% declararam ter o ensino superior. Em Portugal 20% tinham o ensino superior, com 14% especialistas, 2% com título de mestrado e ainda 8% com grau de doutoramento. Já no Brasil, 16% apresentaram nível de especialistas, mas nenhum entrevistado tinha níveis acima dessa titulação.

Para os atores das políticas públicas, em Portugal dois tinham o ensino superior, dois eram profissionais especialistas e um era doutorado. Já no Brasil, os valores foram de um com ensino superior, três especialistas e um doutorado.

A disparidade das metodologias de atuação e da ASAE e da (AN)VISA fica patente na resposta pelos feirantes à seguinte questão: “dificuldade com apoio na explicação e ajuda técnica”. As respostas em Portugal situaram-se nos 8%, em comparação com 2% no Brasil.

Quando se indagou junto dos atores das políticas públicas quanto à frequência de fiscalização nas feiras livres, em Portugal quatro responderam “esporadicamente”, enquanto no Brasil essa categoria foi apontada por três dos inquiridos. A nível da realização de atividades por parte destes atores junto da comunidade com vista ao apoio na minimização dos riscos e sua vulnerabilidade, além de sua conscientização, em Portugal há dispersão de respostas entre as categorias de resposta “semanalmente”, “mensalmente”, “anualmente” e “nunca”, sendo que dois dos respondentes se situaram na categoria “desconheço ou não sabe responder”. No Brasil, a categoria com mais respostas é a “semanal”. A resposta “nunca” não foi citada.

Conclusão

Apesar das leis vigentes, muitas ações menos conformes ocorrem com frequência nas feiras estudadas, por hábitos inadequados dos feirantes, entre outros fatores. Tal levanta a questão sobre a aplicação das políticas públicas nesta área, em especial em Portugal, país onde ocorrem mais inconformidades.

Verificou-se que fatores como o registo cadastral e controle da saúde dos feirantes, hábitos na produção e distribuição dos alimentos, estrutura das maquinarias e utensílios, conservação, apresentação e avaliação da qualidade das matérias-primas utilizadas, não correspondem ao expectável diante das normativas vigentes de segurança alimentar de ambos os países. Verificou-se, ainda, que os produtores/distribuidores de alimentos das feiras livres colocam a população em risco, sem atenderem à sua vulnerabilidade, mantendo posturas inadequadas quanto aos cuidados necessários no momento da manipulação dos alimentos, inclusive para autoconsumo. O consumidor, por sua vez, precisa conscientizar-se e mudar o seu comportamento, deixando de ser um simples recetor passivo, apontando irregularidades por parte dos produtores/distribuidores, o que o colocará numa posição favorável em relação às obrigações das políticas públicas.

Resalte-se o importante e necessário envolvimento dos atores das Políticas Públicas de Segurança Alimentar de forma eficiente e sistematizada, com os demais participantes envolvidos nesta área de atuação, de modo a ser possível o levantamento das principais dificuldades dos feirantes em seguir as diretrizes das leis de segurança alimentar locais no que tange às ações implantadas, procurando conhecer as particularidades das feiras e proporcionando a melhor forma de adequá-las à legislação vigente.

O presente estudo procurou contribuir para uma maior responsabilização das entidades reguladoras e da população de Portugal e Brasil em relação à segurança alimentar,

fomentando uma dinâmica de sensibilização quanto às necessidades atuais relacionadas com o tema, servindo de patamar de referência sobre alimentos seguros em locais dessa natureza e porte.

Bibliografia

- ASAE - AUTORIDADE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONÓMICA. *Avaliação de Riscos, Perigos de Segurança Alimentar, Riscos Biológicos e Químicos*. Disponível: <http://www.asae.pt/> [Acedido a 17 de fevereiro de 2021].
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Disponível: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b> [Acedido a 17 de fevereiro de 2021].
- BRASIL, Portaria SVS/MS n.º 326, de 30 de julho de 1997, *Regulamento Técnico: Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos*. Publicada no Diário Oficial da União. Disponível: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1/1997/prt0326_30_07_1997.html [Acedido a 28 de fevereiro de 2021].
- BRASIL, Resolução n.º 17, de 30 de abril de 1999. *Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos*. Publicado no Diário Oficial da União em 03/05/1999. Disponível: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-no-17-de-30-de-abril-de-1999.pdf/view> [Acedido a 28 de fevereiro de 2021].
- BRASIL, Resolução - RDC n.º 331, de 23 de dezembro de 2019. *Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação*. Publicado no Diário Oficial da União em 26/12/2019. Disponível: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de-23-de-dezembro-de-2019-235332272> [Acedido a 28 de fevereiro de 2021].
- CE - COMISSÃO EUROPEIA (2000) *Comunicação da Comissão sobre o Princípio da Precaução*. COM – 1, Comissão Europeia, Bruxelas, 30 p.
- CODEX ALIMENTARIUS (2013). *Guidance for Governments on Prioritizing Hazards in Feed*. CAC/GL- 2013. Disponível: www.fao.org/input/download/standards/13312/CXG_081e.pdf [Acedido a 17 de fevereiro de 2021].
- Hobbs, B. C. e Roberts, D. (1999). *Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos*, Livraria Varela, São Paulo, 376 p.
- Köppen-Geiger, Peel, M. C., Finlayson, B. L., McMahon, T. A. (2007). *Distribuição Atualizada dos Tipos de Clima segundo a Classificação aCES*. Protocolo disponível: <https://pt.climate-data.org/location/160/> [Acedido a 21 de fevereiro de 2021].
- Lopez, T. A. (2010). *O Princípio da Precaução e a Evolução da Responsabilidade Civil*, Quartier Latin, São Paulo, 252 p.
- Machado, A. G. B. (2017). *SNVS – O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil*. Portal Resíduos Sólidos. Disponível: <http://www.portalresiduosolidos.com/snvs-o-sistema-nacional-de-vigilancia-sanitaria-brasil/> [Acedido a 22 de fevereiro de 2021].
- Mendes, J., Tavares, A., Cunha, L., Freiria, S. (2011). A Vulnerabilidade Social aos Perigos Naturais e Tecnológicos em Portugal. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, n.º 93, Coimbra, 95-128.
- OPAS/OMS. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE/ ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (2009). *Guias para o Gerenciamento dos Riscos Sanitários em Alimentos*, Rio de Janeiro, Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças, 320 p.
- Pinto, A. F. M. (2011). *As Principais Trajetórias de Mobilidade em Foz do Iguaçu – PR e seus reflexos no urbano. (Dissertação de Mestrado)*. Programa de Pós-Graduação em Geografia - Universidade Estadual de Maringá, Maringá, 151 p.

- Regulamento (CE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002. *Determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios* (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1). Disponível: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:PT:PDF> [Acedido a 28 de fevereiro de 2021].
- Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 *Relativo à higiene dos géneros alimentícios*. Jornal Oficial da União Europeia de 30/04/2004. Disponível: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:pt:PDF#:~:text=O%20presente%20regulamento%20aplica%2Dse,de%20higiene%20dos%20g%C3%A9neros%20aliment%C3%ADcios> [Acedido a 28 de fevereiro de 2021].
- Silva Júnior, E. A. D. (2014). *Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos*, 7 ed., Livraria Varela, São Paulo, 649 p.