

## **Avaliação das práticas de Segurança Alimentar em Mercados Municipais**

**DESIGNAÇÃO DO MESTRADO** Gestão Integrada da Qualidade, Ambiente e  
Segurança

---

**AUTORA** Leandra Soares

---

**ORIENTADORES** Doutor Paulo Laranjeira  
Dra.Sara Dias

---

**ANO** 2013

---

## **Agradecimentos**

Ao entregar este trabalho, não posso deixar de expressar o meu reconhecimento a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para que a realização deste trabalho fosse possível.

À orientadora Sara Alexandra dos Santos Soares Dias, docente na Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Felgueiras, o meu agradecimento, por toda a ajuda prestada, permanente disponibilidade e pelas sugestões e críticas que permitiram melhorar este trabalho.

Ao orientador Doutor Paulo Eduardo Miranda dos Santos da Costa Laranjeira, docente na Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Felgueiras.

Aos comerciantes, que prescindiram de algum do seu tempo para responder ao inquérito e aos respetivos responsáveis de cada mercado municipal, Bolhão, Bom Sucesso, Vila do Conde e Póvoa do Varzim pela ajuda prestada.

Aos meus amigos, principalmente ao Nuno e à Joana pelas palavras de incentivo e apoio, os esclarecimentos e os conselhos prestados.

À Raquel pela amizade demonstrada desde o início desta nossa etapa, por toda a ajuda prestada e pelo incentivo, que foram importantes para que continuasse e concluísse este trabalho.

À Liliana pela amizade e pela disposição em acompanhar-me na realização dos inquéritos.

Ao Joel, um verdadeiro agradecimento, pois esteve sempre presente com as suas palavras de apoio tão imprescindíveis. Um muito obrigado por teres sido acima de namorado, um verdadeiro amigo e conselheiro.

Aos meus primos, principalmente ao Hugo por me ter demonstrado da forma mais triste, que não devemos desistir dos nossos sonhos.

Por fim agradeço à minha família, em especial aos meus pais, ao meu irmão Rogério e aos meus sobrinhos David e Martim, um enorme obrigada por acreditarem sempre em mim e naquilo que faço e por todos os ensinamentos de vida. Espero que esta etapa, que agora termino, possa, de alguma forma, retribuir e compensar todo o carinho, apoio e dedicação que, constantemente me oferecem. A eles, dedico todo este trabalho.

## Resumo

Uma preocupação presente e constante no nosso quotidiano enquanto consumidores, é a importância dos alimentos que ingerimos e a sua implicação na saúde, bem como todos os perigos que estes podem trazer quando não são devidamente manipulados, ao longo de toda a cadeia alimentar.

A minimização das ocorrências com impacto na segurança alimentar dos produtos, deve constituir uma obrigação de todos os intervenientes na cadeia alimentar, desde a produção primária até ao consumidor final. A distribuição e comercialização de produtos alimentares, é muitas vezes um dos pontos “fracos” na garantia da segurança alimentar.

Este estudo teve como objetivo avaliar as práticas de segurança alimentar em Mercados Municipais. Foi utilizada uma metodologia quantitativa, desenvolvida com base nos pré-requisitos do sistemas de segurança alimentar de acordo com *Codex Alimentarius*.

Este trabalho permitiu aumentar a consciencialização ao nível do cumprimento das boas práticas de segurança alimentar aplicáveis nos Mercados Municipais.

De uma forma global, os resultados demonstraram que existem aspetos que necessitam de melhorias sobretudo, ao nível das práticas da manipulação e condições de conservação de produtos. A falta de formação, resistência à “mudança” e sobretudo a degradação das infraestruturas existentes, constituíram também aspetos com lacunas significativas neste segmento, do comércio designado *tradicional*.

Palavras-Chave: HACCP, mercados, pré-requisitos, segurança alimentar

## **Abstract**

A constant concern present in our daily lives as consumers is the importance of the food that we eat and its implication in our health, as well as all the dangers that they can bring when they are not properly handled throughout the entire food chain.

Minimizing the failures with impact on food safety should be a concern of all participants in the food chain, from primary production to final consumer. The distribution and marketing of food products, is often one of the "weak points" in ensuring the food safety.

This study is aimed to evaluate the food safety practices in Municipal Markets. A quantitative methodology was developed based on the prerequisites of the food safety systems in accordance with the "*Codex Alimentarius*".

This work has helped increase awareness of the compliance with good food safety practices applicable at a Municipal Market segment.

Globally, the results showed that there are aspects that need improvement mostly, on the handling practices and storage conditions of products. Lack of training, resistance to "change" and especially the degradation of existing facilities, also constituted issues with significant gaps in this segment of trade designated *traditional*.

Key Words: HACCP, markets, prerequisites, food safety.

## Abreviaturas e Siglas

CE	Comunidade Europeia
cGMPs	<i>current good manufacturing practice</i>
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i>
FDA	<i>Food and Drug Administration</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
HSA	Higiene e Segurança Alimentar
OCDE	<i>Organization for Economic Co-operation and Development</i>
OMC	Organização Mundial do Comércio
NACMCF	Comité Consultivo Nacional sobre os Critérios Microbiológicos para alimentos
SA	Segurança Alimentar

## Índice de gráficos

Gráfico 1 – Distribuição de Inquiridos dos mercados .....	35
Gráfico 2 – Áreas de Comércio dos entrevistados .....	36
Gráfico 3 – Género dos entrevistados .....	36
Gráfico 4 – Habilitações literárias .....	37
Gráfico 5 – Idade .....	37
Gráfico 6 - Instalações, equipamentos, utensílios.....	39
Gráfico 7 - Limpeza e Higienização .....	40
Gráfico 8 – Controlo de Pragas .....	41
Gráfico 9 - Abastecimento de Água .....	41
Gráfico 10 - Gestão de Resíduos .....	41
Gráfico 11 - Seleção de fornecedores, receção e armazenamento .....	42
Gráfico 12 – Transporte.....	43
Gráfico 13 - Boas Práticas Saúde e Higiene Pessoal .....	43
Gráfico 14 – Formação.....	44
Gráfico 15 - Embalagem, rotulagem e rastreabilidade .....	44
Gráfico 16 – Instalações.....	45
Gráfico 17 - Equipamentos e Utensílios.....	46
Gráfico 18 – Limpeza e Higienização .....	47
Gráfico 19 – Controlo de Pragas .....	47
Gráfico 20 – Abastecimento de água.....	48
Gráfico 21 – Gestão de Resíduos.....	48
Gráfico 22 – Avaliação de Fornecedores.....	49
Gráfico 23 – Receção e Armazenamento .....	49
Gráfico 24 – Transporte.....	50
Gráfico 25 - Saúde e Higiene Pessoal.....	50
Gráfico 26 – Formação.....	51
Gráfico 27 – Boas Práticas de Fabrico .....	52
Gráfico 28 – Embalagem e Rotulagem.....	52
Gráfico 29 – Rastreabilidade .....	53

## Índice de Figuras/Tabelas

Figura 1 - Mapa da Zona Norte do País, localização dos mercados .....	30
Figura 2 – Mercado Bolhão Exterior .....	30
Figura 3 – Mercado do Bolhão Interior .....	30
Figura 4 – Mercado Bom Sucesso (interior) .....	31
Figura 5 – Antigo Mercado Bom Sucesso.....	32
Figura 6 – Mercado da Póvoa do Varzim.....	32
Figura 7 – Mercado Municipal de Vila do Conde .....	33
Figura 8 – Instalações do mercado .....	46
Figura 9 –Falha no Controlo de Pragas.....	48
Tabela 1 – Número total de comerciantes por mercado .....	29

## Índice Geral

<b>Agradecimentos</b> .....	<b>2</b>
<b>Resumo</b> .....	<b>3</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>4</b>
<b>Abreviaturas e Siglas</b> .....	<b>5</b>
<b>Índice de gráficos</b> .....	<b>6</b>
<b>Índice de Figuras/Tabelas</b> .....	<b>7</b>
<b>Índice Geral</b> .....	<b>8</b>
<b>1 - Enquadramento Teórico</b> .....	<b>13</b>
1.1 Segurança Alimentar, enquadramento e evolução histórica .....	13
1.2 Políticas de Segurança Alimentar .....	14
1.3 Segurança Alimentar dos produtos comercializados.....	16
1.4 A segurança alimentar nos mercados municipais .....	19
1.5 Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000 e Pré-requisitos.....	20
<b>2. Metodologia</b> .....	<b>25</b>
2.1 Instrumentos de recolha de dados .....	28
2.2 Amostra de estudo.....	29
2.2.1 Caracterização dos mercados.....	30
2.3 Objetivos .....	34
2.4 Metodologia/ Resultados a obter .....	34
2.5 Apresentação de resultados de estudo .....	35
2.5.1 Resposta às questões do questionário .....	39
2.5.2 Resultados da Lista de verificação.....	45
<b>Conclusão</b> .....	<b>54</b>
<b>Bibliografia</b> .....	<b>57</b>
<b>Anexos</b> .....	<b>60</b>

## Introdução

Todos os consumidores, têm o direito de exigir produtos alimentares de elevada qualidade e seguros, sem riscos para a saúde. Essa responsabilidade é de toda a cadeia alimentar. As doenças e as lesões de causadas por alimentos são, muitas vezes graves e, nos piores casos, podem mesmo ser fatais.

Os surtos de doenças com origem nos alimentos podem causar prejuízos ao comércio e ao turismo, e dão origem a perdas de rendimento, desemprego e litígio. A deterioração dos alimentos representa um desperdício, é dispendiosa e pode prejudicar o comércio e a confiança dos consumidores (Gabinete Técnico e Pericial da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, 2008).

Os alimentos contaminados têm sido considerados um problema de saúde pública desde que foi aplicado, pela primeira vez, o “termo” segurança alimentar<sup>1</sup>. A ocorrência de doenças transmitidas por alimentos continua a ser uma questão de prioridade, quer na saúde quer na sustentabilidade dos países em desenvolvimento e desenvolvidos. Os governos de todo o mundo esforçam-se por melhorar a segurança do “abastecimento” alimentar.

Estima-se, segundo a OCDE, que em cada ano morrem cerca de 1.8 milhões de pessoas, como resultado de doenças que na maioria destes casos, pode ser atribuído aos alimentos ou água contaminados (OCDE,2004).

De acordo com o *Codex Alimentarius*<sup>2</sup> a Segurança Alimentar é definida como “a garantia de que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando sejam preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização prevista”.

Um sistema de segurança alimentar apresenta inúmeros benefícios como o cumprimento de requisitos legais e especificações; a garantia da rastreabilidade; a melhoria

---

<sup>1</sup> Conceito de que um género alimentício não causará dano ao consumidor quando preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização prevista.

<sup>2</sup> O Codex Alimentarius é um Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - FAO e da Organização Mundial da Saúde - OMS. O Codex Alimentarius tornou-se um ponto de referência mundial para os consumidores, operadores de empresas do sector alimentar que produzem, transformam, armazenam e/ou distribuem géneros alimentícios, bem como para os organismos de controlo e comércio de alimentos.

A Comissão do Codex Alimentarius, frequentemente referida simplesmente como Codex, é constituída por um corpo intergovernamental, atualmente com 173 países membros, e uma organização membro (a União Europeia), aberta a todos os membros da FAO ou da OMS (Gabinete Técnico e Pericial da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, 2008).

na qualidade dos produtos e serviços nos produtos comercializados; a redução do desperdício e custos operacionais, diminuindo a necessidade de destruição ou o reprocessamento por razões de segurança do produto final e principalmente evitar a ocorrência de doenças de origem alimentar.

A Higiene e Segurança alimentar (HSA) não é um tema recente, uma vez que faz parte integrante do desenvolvimento do ser humano no que concerne aos seus hábitos e costumes, mas é sem dúvida um assunto que assume uma importância primordial, perante toda uma sociedade cada vez mais informada e exigente. Para os profissionais e técnicos que neste setor exercem a sua atividade, está subjacente o grande desafio da aplicabilidade e cumprimento das exigências regulamentares em vigor. As autoridades nacionais são responsáveis pela fiscalização, avaliação e comunicação do risco na cadeia alimentar, cabendo às empresas a implementação das exigências regulamentares que garantam a SA.

Compreende-se que a SA possui uma relação direta com a “equidade social”. Porém, a SA deve ser abordada de maneira mais abrangente e que não se detenha somente nas questões de saúde das pessoas, na higiene dos alimentos e na originalidade da produção mas também na melhoria da implementação das normas e legislação e regulamentação existentes que permeiam a segurança dos alimentos.

Este estudo teve como objetivo avaliar quais as práticas e comportamentos existentes, bem como todas as preocupações, acesso à informação, formação e dificuldades sentidas pelos comerciantes em garantir a SA dos produtos comercializados nos Mercados Municipais da amostra.

Como instrumentos de avaliação, foram desenvolvidos um *inquérito* e uma *lista de verificação*, baseados no *Codex Alimentarius*. Os inquéritos permitiram quantificar os resultados obtidos nas entrevistas presenciais realizadas. A lista de verificação permitiu o registo da observação direta, validou as respostas obtidas nos inquéritos e tornou possível a realização de uma análise comparativa do cumprimento dos pré-requisitos<sup>3</sup> do sistema de segurança alimentar nos vários mercados.

Para a amostragem foram selecionados 4 mercados municipais; *Bolhão* e *Bom Sucesso* no Porto, *Vila do Conde* e *Póvoa de Varzim*.

---

<sup>3</sup> O Codex Alimentarius recomenda a aplicação dos 7 Princípios do Sistema HACCP em 12 etapas

Este critério foi definido com base numa *pré-seleção* que incluiu visitas prévias a feiras e outros mercados de menor dimensão que foram sendo excluídos por não serem representativos para este estudo.

Estes quatro mercados, foram selecionados devido à sua dimensão, a presença dos quatro setores que se pretendia avaliar (*frutas, legumes, carnes e peixe*) e também pela localização geográfica. Por outro lado, o mercado do Bom Sucesso foi selecionado por ter sido reabilitado recentemente trazendo um conceito inovador para o segmento alvo de estudo.

Atualmente a comercialização de géneros alimentícios nos mercados municipais representa muito mais do que apenas a aquisição alimentar, pois em todas as partes do mundo estes espaços são bastante representativos da tipicidade e das tradições culturais, traduzidas entre outras características peculiares, tal como, os hábitos alimentares e a cultura gastronômica. Outro importante aspeto, característico neste segmento, deve-se ao facto destes localizarem-se em espaços públicos estratégicos, de fácil acesso, constituindo-se como um importante ponto de encontro, convívio social e lazer da comunidade. É de salientar também, que para além de apresentarem estas características peculiares os espaços acima mencionados apresentam algumas desvantagens competitivas, seja pela exposição às mudanças climáticas ou pela deficiência em infraestruturas em contraponto à concorrência de outras modalidades de distribuição e comercialização, que se impõe pelas suas vantagens estruturais e comerciais, proporcionando maior comodidade e amplo atendimento às necessidades dos consumidores num mesmo local *como a grande distribuição*.

Como enquadramento legal, o Regulamento Comunitário 852/2004 *de 29 de Abril de 2004* apresenta os 7 princípios do Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Point*), definindo este sistema como a base da segurança alimentar.

Salienta também a responsabilização dos intervenientes na cadeia alimentar através da adoção de *códigos de boas práticas*<sup>4</sup>

De acordo com este *regulamento*, todos os operadores do sector alimentar, onde se enquadram também os mercados municipais, são os responsáveis pela SA dos produtos comercializados. Para isso, estes devem dispor de um *sistema de autocontrolo* baseados nos princípios HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – Análise de Perigos e

---

<sup>4</sup> Comissão de Produtos Alimentares e Segurança Alimentar (APED), [www.aped.pt](http://www.aped.pt)

Pontos Críticos de Controlo). Este sistema de HACCP está especialmente concebido para a segurança dos alimentos. É um sistema preventivo que visa identificar os **perigos**<sup>5</sup> associados e as medidas preventivas para os controlar. Este instrumento avalia os riscos dos perigos associados aos alimentos e implementa medidas preventivas para o seu controlo, em todas as fases de produção (DURÁN et al, 2003, citado por Gonçalves,2009, p.11).

Hoje em dia, é cada vez mais importante que, para além da segurança alimentar, se promova a garantia da “qualidade total”, que engloba não só o conceito de segurança alimentar mas ainda o desempenho ambiental, a qualidade organolética e outros componentes intrínsecos e a sua relação com a saúde. Ter consciência desta visão integrada é fundamental para quem conduz o estudo HACCP.

---

<sup>5</sup> Tipos de perigos: *biológicos, físicos e químicos*.

## 1 - Enquadramento Teórico

### 1.1 Segurança Alimentar, enquadramento e evolução histórica

O tema da Segurança Alimentar como já foi referido anteriormente, não é recente, pois sempre acompanhou o desenvolvimento do ser humano, no que se relaciona com os hábitos e costumes.

O HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo, foi desenvolvido na década de 1950, por um conjunto de cientistas de alimentos e engenheiros da empresa Pillsbury, laboratórios de pesquisa Natick e da National Aeronautics and Space Administration. Estes cientistas, desenvolveram um sistema que foi projetado para construir a qualidade no produto e, garantir a segurança alimentar.

Posteriormente, em 1971, Pillsbury apresentou este conceito na Conferência Nacional sobre a Proteção dos Alimentos, patrocinado pela Food and Drug Administration (FDA) e da American Public Health Association, referindo que se baseia em três princípios:

- A identificação e avaliação dos riscos associados com os alimentos
- Determinação do controlo dos pontos críticos de qualquer perigo identificado
- Estabelecimento de um sistema para monitorizar os pontos críticos do controlo alimentar

Em 1974, o FDA introduziu os conceitos de “HACCP” na baixa acidez e regulamentações de acidificados de alimentos. Estes regulamentos foram inicialmente desenvolvidos em consequência dos surtos de intoxicação por *Clostridium botulinum*, em alimentos enlatados comercialmente, o que impediu tais ocorrências desde a sua implementação.

No ano de 1985, o Conselho Nacional de Pesquisa da Academia Nacional de Ciências publicou a avaliação do papel dos critérios microbiológicos para alimentos. Esta publicação, ficou conhecida pelo *Livro Verde*, como meio eficaz para garantir a segurança do abastecimento de alimentos dos EUA.

Em 1989, o Comité Consultivo Nacional sobre os Critérios Microbiológicos para alimentos (NACMCF) integrou o primeiro documento HACCP, o qual incluiu sete princípios fundamentais na Segurança Alimentar.

Os anos 1990, designaram um momento marcante na história evolutiva da Segurança Alimentar, pois em 1993, a Comissão do Codex Alimentarius publicou a sua primeira norma HACCP. Igualmente, foi revisto a orientação padrão, atualizando os sete princípios do HACCP e cinco etapas preliminares.

É importante referir que, pelo facto de o sistema HACCP ser um sistema em evolução, a norma NP EN ISO 22000: 2005 descreve as práticas *state-of-the-art* do HACCP e Segurança Alimentar como sistema de gestão. Esta norma, é projetada para qualquer organização, na cadeia alimentar, englobando os produtores, fornecedores, fabricantes, distribuidores e organizações de *Food-Service*.

## **1.2 Políticas de Segurança Alimentar**

A década de 1990, palco de sucessivas crises alimentares e a globalização do mercado e comércio, tiveram como consequência o aumento da desconfiança em relação à indústria alimentar. Estes aspetos, fizeram com que a UE fosse obrigada a criar uma legislação aplicável a novas realidades, tendo como base a defesa dos consumidores e a uniformização do mercado global.

Assim sendo, no ano de 1993, foi publicada a Diretiva nº 93/43/CEE, a qual definiu os princípios gerais de higiene e obrigatoriedade dos operadores, reconhecendo as etapas das suas atividades, como fundamentais para garantir a segurança alimentar e o desenvolvimento de ações que tenham como finalidade a criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança, descritos no sistema HACCP.

Mais tarde, no ano de 1997, foi publicado o “*Livro Verde*” que inclui os princípios da legislação alimentar na EU. O Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março transpôs para a legislação portuguesa, a Diretiva nº 93/43/CEE, a primeira lei para a definição dos princípios gerais de higiene e estabelecimento da obrigação por parte dos operadores, no sentido de optar por medidas com vista ao controlo de pontos críticos através da implementação de diversas metodologias de autocontrolo, posteriormente, alterado pelo Decreto-Lei nº 425/99, de 21 de Outubro.

No ano de 2000, foi publicado o “*Livro Branco*” com propostas de ação da comunidade europeia sobre a segurança alimentar, abrangendo todo o conjunto da cadeia alimentar, de acordo com a abordagem global e integrada. Este Livro Branco, prevê a necessidade de harmonização dos sistemas nacionais de controlo, de estabelecer um diálogo permanente com os consumidores e os profissionais do setor, com vista à recuperação da confiança mutua, bem como de colocar à disposição dos cidadãos, informações claras e precisas sobre qualidade, sobre os riscos que possam ocorrer e, a composição dos alimentos.

A 28 de Fevereiro o Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e Conselho entrou em vigor a 1 de Janeiro de 2005, definindo um novo quadro para a legislação alimentar na UE, criando a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA – *European Food Safety Authority*). Esta entidade, estabelece os procedimentos relacionados com a matéria de segurança dos géneros alimentícios. O seu papel essencial, é avaliar e comunicar os riscos que estão associados com a cadeia alimentar, isto porque os pareceres ajudam às políticas e decisões dos gestores risco.

Em 2004, foi publicado o “Pacote Higiene” com a nova legislação da UE que está relacionada com a higiene dos géneros alimentícios onde se incluem certas premissas como:

a) O Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece os requisitos gerais de higiene que são destinados aos operadores do setor alimentar, em todas as fases da cadeia alimentar, e que são de aplicação obrigatória desde 2006. Este Regulamento revogou a Diretiva nº 93/43/CEE.

b) O *Regulamento (CE) nº 853/2004*, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

c) O *Regulamento (CE) nº 854/2004*, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras específicas de organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal que são destinados ao consumo humano

d) A *Diretiva 2004/41/CE*, do Parlamento Europeu, e do Conselho de 21 de Abril de 2004, que revoga as diretivas relacionadas com a higiene dos géneros alimentícios e regras sanitárias, aplicáveis à produção e comercialização de alguns produtos de origem animal, destinados ao consumo humano.

A legislação ao nível comunitário, relacionada com a higiene de alimentos é complementada por:

- a) *Regulamento (CE) n.º 882/2004*, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relacionado com os controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação respeitante aos alimentos para animais, aos géneros alimentícios e às normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.
- b) *A Diretiva 2002/99/CE* do Conselho de 16 Dezembro de 2002, que estabelece as regras de polícia sanitária que são aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal, que são destinados ao consumo humano. Nesta Diretiva, fazem parte as condições para a colocação no mercado dos produtos de origem animal, bem como as restrições para a colocação no mercado de produtos de origem animal que são destinados ao consumo humano. Nesta Diretiva constam as condições essenciais para o mercado dos produtos de origem animal e restrições que são aplicáveis aos produtos proveniente de países ou regiões terceiras, e, que são sujeitos a restrições de polícia sanitária.
- c) *Regulamento (CE) n.º 1831/2003*, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Janeiro, que estabelece os requisitos de higiene para alimentação animal, que completa o “pacote higiene”, pela inclusão de um elo importante da cadeia alimentar, garantindo a segurança dos alimentos para animais.

### **1.3 Segurança Alimentar dos produtos comercializados**

A segurança dos alimentos constitui, sem dúvida, uma das principais preocupações atuais. As falhas neste âmbito, conduzem a transmissão de doenças aos consumidores, nomeadamente, as *toxinfecções alimentares*. No ano de 2006, foram registados, segundo a EFSA, mais de 55 mil pessoas infetadas, destas, 177 são em Portugal, com um resultado registado de 55 mortes. As causas principais, deste tipo de doenças, são essencialmente, a deterioração dos alimentos, decorrentes de deficientes condições de fabrico, transporte, armazenagem e distribuição (Loja, 2000).

São os consumidores os que geralmente, são os mais afetados, devido às más práticas de segurança alimentar. As consequências podem afetar todos os intervenientes da cadeia alimentar.

Os sintomas mais frequentes das doenças causadas pela ingestão de alimentos são: náuseas e vômitos; diarreia; dores de estômago; dores de cabeça e febre.

Um alimento pode tornar-se não seguro e, conseqüentemente, causar doença, se estiver contaminado com pelo menos um dos seguintes agentes perigos alimentares; Biológicos; Químicos; Físicos.

### **Perigos Biológicos**

Estima-se que cerca de 90% das doenças transmitidas por alimentos sejam provocadas por microrganismos. Estes podem-se encontrar em quase todos os alimentos, mas a sua transmissão resulta, na maioria dos casos, da utilização de práticas erradas nas últimas etapas da sua confeção ou distribuição. Embora se conheçam mais de 250 tipos diferentes de bactérias, vírus e parasitas causadores de Doenças de Origem Alimentar, apenas alguns aparecem frequentemente. De acordo com o National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (N.A.C.M.C.F.), EUA (2004), estes (microrganismos podem-se classificar segundo o seu perigo e difusão.

### **Perigos Químicos**

Sabe-se que cerca de 100 mil compostos químicos são atualmente usados em todo o mundo. Estes compostos podem ter efeitos adversos para a saúde.

Alguns destes compostos químicos podem, inadvertidamente, contaminar os alimentos, servindo, deste modo, de meio de intoxicação do Ser Humano.

Existem também outros químicos que também têm importância em termos de Segurança Alimentar, como os compostos naturais de origem animal ou vegetal, como por exemplo as micotoxinas ou as ficotoxinas.

Também os materiais usados para contacto com os alimentos, não sendo completamente inertes, podem ser possíveis fontes de migração de substâncias que, se forem transferidas da embalagem para os alimentos, poderão constituir um perigo para o consumidor, como é o caso dos ftalatos que têm sido detetados em óleos alimentares.

Finalmente, em determinados processamentos alimentares, particularmente os que envolvem tecnologias baseadas em altas temperaturas, como por exemplo a fritura, poderão conduzir à formação de novas substâncias tóxicas como por exemplo os compostos polares.

## Perigos Físicos

Os perigos físicos ocasionados por agentes/objetos estranhos aos alimentos quando ingeridos inadvertidamente, podem ter um impacto potencial sério na saúde dos consumidores.

Os perigos físicos passíveis de serem encontrados em alimentos, contemplam um vasto conjunto de agentes, como é o caso de fragmentos de vidro, de metal e de madeira, de fragmentos de plástico, de borracha, de panos e de esfregões de aço, pedras, areias, ossos ou parte de ossos, espinhas, peças de bijutaria e outros objetos pessoais dos manipuladores.

Estes agentes físicos podem ter origem muito diversa e resultam, normalmente, de uma contaminação acidental dos alimentos através de deficientes práticas de higiene dos manipuladores, da deficiente higiene e conservação das infraestruturas, equipamentos e outros materiais em contacto com os alimentos, bem como da inexistência ou ineficácia dos planos de higienização e controlo de pragas.

Os perigos físicos podem causar uma série de complicações na saúde do consumidor, como por exemplo perfurações ou cortes na boca e língua, danos nos dentes, engasgamento, entre outros

Deste modo, as estratégias eficazes para a manutenção, melhoria e um elevado nível de segurança alimentar estão dependentes da prevenção da contaminação com sucesso de cada fase da cadeia alimentar. Maior parte das pesquisas demonstra, de forma clara, que um produto agrícola contaminado, dificilmente é higienizado. É pois, crucial para se poder concentrar na prevenção da contaminação, antes que ela ocorra (Câmara Municipal do Porto)<sup>6</sup>.

Ao longo do tempo existiram avanços no controlo da transmissão de riscos nos alimentos, bem como nas melhorias na inspeção de alimentos e sistemas de vigilância. A globalização da cadeia de abastecimento alimentar, a crescente importância da Comissão do Codex Alimentarius e, as obrigações emergentes da Organização Mundial do Comércio (OMC), resultaram num interesse sem precedentes no desenvolvimento de padrões

---

<sup>6</sup> <http://www.cm-porto.pt/files/guia/files/geral.pdf>

alimentares e, regulamentos, bem como o fortalecimento de infraestrutura de controlo de alimentos ao nível do país.

Os desafios para as autoridades de controlo de alimentos são:

- O aumento das novas doenças transmitidas por alimentos e novos riscos emergentes que são transmitidas por alimentos.
- As mudanças muito “rápidas” nas tecnologias na produção de alimentos, processamento e comercialização.
- O desenvolvimento de sistemas de controlo de alimentos com base na ciência, com foco na defesa do consumidor.
- O Comércio internacional de alimentos e necessidade de “standardizar” a segurança alimentar, bem como padrões de qualidade.
- As mudanças no estilo de vida, incluindo a rápida urbanização.
- A crescente conscientização dos consumidores sobre a segurança alimentar e questões relacionadas com a qualidade e aumento da necessidade por melhor informação.

A incidência de doenças transmitidas por alimentos é crescente e, o comércio internacional de alimentos é perturbado por disputas frequentes sobre os vários requisitos de qualidade e segurança alimentar. Muito dos sistemas de controlo de alimentos têm, necessariamente, que ser revistos e reforçados, no sentido de verificar se as melhorias estão a ser realizadas. A responsabilidade pelo controlo de alimentos, na maioria dos países é partilhada pelas agências e ministérios. Os papéis e responsabilidades destes órgãos, são distintas na sua atividade regulatória.

#### **1.4 A segurança alimentar nos mercados municipais**

É importante referir que, a responsabilidade dos agentes económicos em termos da Segurança dos alimentos é um dos princípios fundamentais. No caso particular dos Mercados Municipais, a organização das infraestruturas é da responsabilidade da Câmara, e os espaços de venda, são geridos essencialmente, pelos operadores, os arrendatários, que devem implementar o seu próprio *modelo de autocontrolo* da sua atividade. São igualmente, sujeitos a ações de inspeção e fiscalização pelas autoridades competentes.

A implementação da qualidade para a Higiene e Segurança Alimentar, representa o principal aspeto de seguimento, dos operadores do setor alimentar, que têm como

finalidade, a continuidade de forma credível, da venda de produtos no mercado. Garantir um elevado nível de proteção de saúde pública representa o principal objetivo da legislação alimentar vigente, através do Regulamento (CE) 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho a 29 de Abril de 2004, que se relaciona com a higiene dos géneros alimentícios, com base nos princípios HACCP.

O comércio tradicional enfrenta, nos dias de hoje, inúmeros e constantes desafios. O exercício da atividade comercial, no século XXI, exige uma postura pró-ativa e empreendedora e simultaneamente o conhecimento, por parte dos agentes económicos, de uma teia normativa complexa, com especial relevo e preponderância para o setor alimentar (Barreta, 2002)<sup>7</sup>.

Mais recentemente, uma abordagem que começa a ser um ponto de viragem e que apresenta um potencial de crescimento nesta área de negócio, é a comunicação da oferta de produtos frescos, “do dia” nestes mercados. Hoje em dia os produtos “saudáveis”, começam a ser procurados pelos consumidores e podem representar uma vantagem face à concorrência.

### **1.5 Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000 e Pré-requisitos**

O sistema HACCP foi desenvolvido pela Pillsbury Company em resposta aos requisitos de necessária inocuidade, impostos pela NASA em 1959. O sistema HACCP foi apresentado pela primeira vez em 1971, numa conferência sobre segurança alimentar, com a criação de um documento detalhado sobre a técnica do sistema HACCP. Nos EUA, este sistema serviu de base para a FDA (*Food and Drugs Administration*) no sentido de desenvolver normas legais para a produção de alimentos de baixa acidez, como principal referência para o treino de inspetores da FDA.

O HACCP representa uma importante ferramenta na Segurança Alimentar, com base em determinados pré-requisitos que, quando são implementados possibilitam a manutenção e controlo dos perigos associados aos alimentos. Representa um sistema de gestão de segurança alimentar, através da análise e controlo de riscos biológicos, químicos e de matéria-prima de produção, aquisição e manipulação, a produção e distribuição do produto

---

<sup>7</sup> Barreta, João (2002). “Organização e Gestão dos Mercados Municipais – mudar e inovar para competir”. Documento de Trabalho nº 46 do GEPE (Gabinete de Estudos e Prospetiva Económica/Ministério da Economia). Lisboa.

acabado. Este sistema, pretende controlar os processos de produção, com base em princípios e conceitos preventivos. Pretende-se, neste sentido, aplicar medidas preventivas para garantir um controlo eficiente, pela identificação de pontos e etapas, onde os perigos, de natureza química, física ou biológica, possam ser controlados.

A implementação do sistema HACCP é da responsabilidade da entidade gestora, com o objetivo de avaliar de forma sistemática os produtos e processos, listando os perigos conhecidos, determinar os pontos críticos de controlo, nos quais, os perigos podem ser controlados, avaliar o nível de controlo existente, e documentar o referido através de um Plano de HACCP.

A produção de alimentos seguros requer que o sistema HACCP seja construído sobre uma base sólida de pré-requisitos. Cada segmento da indústria de alimentos deve fornecer as condições necessárias para proteger os alimentos. Os programas de pré-requisitos proporcionam as condições ambientais e operacionais básicas que são essenciais para a produção de alimentos seguros e saudáveis. Algumas das condições e práticas são especificadas nas normas e diretrizes locais, nomeadamente, nos cGMPs e Código Alimentar. Os princípios do Codex Alimentarius descrevem as condições e práticas básicas esperadas para os alimentos destinados ao comércio internacional. Além dos requisitos especificados no regulamento, a indústria, adota políticas e procedimentos que são especificados para as suas operações.

Saber “onde” e “como” são conhecidos os perigos, a prevenção torna-se simples e, a inspeção, e as análises laboratoriais passam a ser indispensáveis. O objetivo é a elaboração do alimento de forma segura, comprovação através da documentação técnica apropriada, que o produto foi elaborado com segurança. Assim, o “onde” e o “como” são representados pelas letras HA (análise de perigos). As provas de controlo da fabricação, dos alimentos correspondem às letras CCP, pontos críticos de controlo. Os PCC, são etapas do processo onde uma operação, se devidamente controlada, elimina ou reduz um dado risco para níveis aceitáveis.

Em 1993, através da Diretiva 93/43 CEE, o HACCP passou a fazer parte da regulamentação europeia, com base na aplicação dos princípios expressos no Codex Alimentarius.

O Codex Alimentarius é um documento criado pela *Codex Alimentarius Commission* com os princípios gerais de higiene alimentar. Representa um sistema de análise e controlo de riscos sanitários associados aos produtos alimentares. Este documento, recomenda a

adoção de metodologias de controlo com base no HACCP, com a finalidade de reforçar a segurança alimentar, desde a produção primária ao consumidor final.

A legislação ao nível nacional onde está inscrito este sistema corresponde ao DL nº 67/98, de 18 de Março, que foi alterado pelo DL nº 425/99, de 21 de Outubro, que estabelece as normas gerais de higiene para os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento de todas as normas. O DL nº 67/98, de 18 de Março, regulamenta a higiene dos géneros alimentícios.

O sistema HACCP tem como base sete princípios:

- 1) Efetuar a análise de perigos, preparar um fluxograma com todas as etapas do processo. Identificar e listar os perigos potenciais e especificar medidas preventivas para o seu controlo.
- 2) Identificar os PCC em toda a fase de produção ou fabricação de alimentos, incluindo matérias-primas, produtos, armazenamento e transporte.
- 3) Fixar os limites que devem ser cumpridos para assegurar que cada PCC está sob controlo.
- 4) Estabelecer um sistema de vigilância ou monitorização que permita assegurar o controlo dos PCC, através de observações ou testes periódicos programados.
- 5) Estabelecer as ações corretivas a serem tomadas quanto á vigilância e indicar que um determinado PCC está fora de controlo.
- 6) Organizar a documentação respeitante a todos os processos e registos relativos a estes princípios e sua aplicação.
- 7) Estabelecer os procedimentos de verificação que incluam ensaios suplementares apropriados e procedimentos que, em conjunto com uma revisão do plano HACCP, confirmem que o plano está a funcionar eficazmente.

Os pré-requisitos são o conjunto de procedimentos/ normas que controlam as diversas condições operacionais numa empresa alimentar (funcionamento e instalações). Estão diretamente relacionados com todos os meios envolventes ao processamento e manipulação dos produtos alimentares.

Os pré-requisitos definidos no codex alimentarius envolvem as seguintes secções: instalações; controlo de operações; manutenção e higienização; higiene pessoal; transporte; informação sobre produtos e sensibilização do consumidor.

Um Sistema HACCP bem implementado, requer primeiro que sejam salvaguardados os pré-requisitos. Os Pré-requisitos são um conjunto de medidas de controlo, no domínio da Higiene Alimentar, destinados a garantirem a segurança dos alimentos e foram concebidos para controlar os perigos em geral.

Neste sentido, os pré-requisitos controlam os perigos que estão associados ao meio envolvente, ao processo de produção do género alimentício, e o sistema HACCP controla os perigos associados ao processo de produção.

O plano de ações corretivas a efetuar, com base na monitorização dos PCC's do plano HACCP, descreve o que deve ser feito no caso de existir um desvio, e se de alguma forma, ultrapassar alguns dos limites críticos. O plano de ação deve conter os seguintes passos:

- Ação a tomar de imediato,
- Quem deve ser informado e o tipo de relatório a fazer,
- O que fazer com o produto que foi produzido e não está conforme,
- Investigar sobre a possível causa do problema e como pode ser evitado,
- Quem assume a responsabilidade da decisão tomada.
- Após a ação corretiva pode ser necessário efetuar uma revisão ao sistema de modo a evitar a repetição do problema

Segundo Roxo (2003) o planeamento de resposta ao risco é definido como o conjunto de controlo de risco que permite a monitorização e acompanhamento dos riscos prováveis que estão associados durante a fase de operação da tarefa. Como processo, permite a proteção dos trabalhadores em relação aos perigos que estão sujeitos.

A medição do desempenho e controlo de riscos é um elemento importantíssimo na gestão de programas de qualidade, por disponibilizar e orientar esforços, conduzindo ao conhecimento de onde, como e quando se devem implementar as mudanças. Assim, o sucesso está relacionado com o grau de eficiência dos seus processos, que determina a conectividade dos seus produtos e serviços.

Todos os processos possuem um conjunto de características comuns ao nível de desempenho. As métricas exigem o consumo de recursos e tempo para produzir um determinado serviço. Existe um conjunto de fatores críticos que estão associados aos processos e geral, tais como:

- Qualidade do produto (especificações, tolerâncias, limites e defeitos);
- Risco para o consumidor de não qualidade do produto;
- Tempo ou duração do processo;
- Distribuição do produto;
- Custo do processo
- Avaliação do desempenho do processo

Desta forma, a competitividade atual, implica que os mercados estejam sob pressão constante, para poderem identificar e gerirem os riscos de negócio, melhorando, deste modo, os riscos, no que se relaciona com a fiabilidade da informação e os indicadores ou medidas de desempenho, a eficácia dos controlos de negócio e a eficiência do processo.

## 2. Metodologia

Esta dissertação apoia-se, em termos metodológicos, num formato de pesquisa não experimental, com uma génese metodológica de estudo de caso e com recolha de dados quantitativos, em que as unidades de análise são, 4 mercados situados geograficamente, na zona norte de Portugal, nomeadamente, o mercado do Bolhão, Bom Sucesso, Póvoa de Varzim e Vila do Conde.

A pesquisa exploratória segundo Santos (1991) é o estabelecimento do primeiro contacto com o tema em análise, com os sujeitos investigados e com as fontes secundárias.

A pesquisa exploratória tem por objetivo compreender as motivações que levam a determinadas atitudes e comportamentos das pessoas, proporcionando um melhor entendimento do problema a estudar.

O investigador fica alerta para reconhecer as inter-relações entre as informações que vai recolhendo para encontrar novas ideias. Os principais métodos utilizados nos estudos exploratórios são: levantamentos em fontes secundárias (levantamento documental e bibliográfico), levantamento de experiências, através de entrevistas em profundidade, direta, semiestruturada e não estruturada, e estudo de casos, segundo Yin (1994) o estudo de caso propõe-se a investigar um fenómeno atual, onde o limite entre o fenómeno e o contexto não são claramente conhecidos e contribui para a construção de teorias. No sentido em que as evidências empíricas devem gerar *feedback* para a teoria. Justifica-se a aplicação de estudo de caso em determinados contextos: a possibilidade de responder a perguntas do tipo como? E porquê? Ou seja, compreender a natureza e complexidade do processo em estudo.

A unidade de análise, nos estudos de caso, pode ser composta por grupos ou organizações ou por projetos, a determinação da unidade deve ser resultante de uma análise cuidadosa das questões da investigação, o investigador tem de decidir entre a utilização de caso único ou de múltiplos casos, a nossa investigação decidiu-se por estudo múltiplos de casos, uma vez que se pretende a descrição de um fenómeno, a construção de uma teoria (Yin, 1994).

Denzin e Lincoln (1994) definem a investigação qualitativa como multimetódica, uma vez que envolve uma perspetiva interpretativa, construtivista e naturalista face ao seu objeto de estudo.

Este facto predispõe os investigadores qualitativos ao estudo da realidade no seu contexto natural, procurando dar-lhe sentido, interpretando os fenómenos de acordo com os significados que têm para os sujeitos envolvidos.

Uma das principais preocupações foi definir a metodologia, decidir qual a natureza do estudo. Tendo em conta os objetivos da investigação optamos por uma abordagem de natureza quantitativa.

Segundo Bogdan e Biklen (2006), a investigação quantitativa possui cinco características:

- Os dados são recolhidos pelo investigador no seu contexto natural.
- Os dados recolhidos são, essencialmente, de carácter descritivo.
- Em metodologia quantitativa o processo é, pelo menos, tão relevante como os resultados.
- A análise dos dados é feita de forma indutiva.
- O investigador interessa-se, acima de tudo, por tentar compreender o significado que os participantes atribuem às experiências.

A pesquisa em causa, ocorre em três momentos: as construções do quadro teórico, resultantes do apanhado dos principais estudos científicos já realizados e de grande importância, porque nos fornecem dados atuais e importantes para a investigação, pelas técnicas de recolha de dados, e pelas fontes de informação: aplicação de questionários.

De qualquer forma, Reichardt e Cook (1986) referem que o investigador não é obrigado a optar por um método exclusivo quantitativo ou qualitativo, poderá portanto combinar o seu uso.

Tem como objetivo final estabelecer um confronto crítico entre a realidade observada e o quadro de referência teórico da investigação.

Importa estabelecer neste estudo uma correlação/comparação entre o quadro teórico apresentado e a realidade atual em termos de Segurança Alimentar.

Na ótica de Yin (1994) podemos identificar quatro categorias ou interesses inerentes à realização de estudos de caso: estudos exploratórios (investigar fenómenos pouco conhecidos para identificar variáveis importantes e gerar hipóteses para investigações futuras e mais alargadas); estudos explanatórios (incidem na explicação de forças que originam o fenómeno em estudo e procuram identificar redes plausíveis de causas que o

afetam); estudos descritivos (procura-se documentar o fenómeno de interesse); estudos avaliativos (visam prever os resultados de um fenómeno e prever situações e comportamentos resultantes do fenómeno).

Podemos enquadrar o nosso estudo na lógica supracitada, uma vez que o seu carácter exploratório se concebe na perspetiva de continuidade que percebemos como imprescindível a esta investigação.

Para além do referido, temos a consciência que desta fase exploratória podem emergir questões suscetíveis de alargar os nossos objetivos e melhorar a nossa investigação, reforçando a explicação de forças que originam o fenómeno em estudo e procuram identificar redes plausíveis de causas que o afetam.

Os objetivos propostos levam-nos à utilização de uma metodologia designada por paradigma quantitativo, capaz de descrever e compreender factos pelo seu relacionamento e comparação, atrás referido.

Segundo Yin (1989) devemos ser muito cautelosos na abordagem, uma vez que não são considerados registos rigorosos de uma situação ou evento, a sua utilização deve ser planeada e sistematizada de forma a aumentar as evidências resultantes de outras fontes.

Segundo Yin (1989) a análise de evidências no estudo de caso, é muito difícil por ser um dos menos desenvolvidos, devido à não existência clara de uma visão das evidências e por isso dificultar a investigação. “*Objetivo final da análise é o de tratar as evidências de forma adequada para se obter conclusões analíticas convincentes e eliminar interpretações alternativas*” (Yin, 1989, p. 106), o autor apresenta duas estratégias para análise das evidências:

- A confiança nas proposições teóricas, seguir as proposições teóricas do autor é a melhor estratégia para análise das evidências, porque ajudam o investigador a analisar os factos, não perdendo de vista o foco da investigação.
- Desenvolvimento da descrição do caso, este ponto tem por base a construção de um esquema que pode ajudar identificar e quantificar eventos a partir de um padrão geral.

## 2.1 Instrumentos de recolha de dados

A primeira fase para a elaboração dos instrumentos de pesquisa consistiu em definir o tipo de informação pretendida para análise. Os instrumentos foram construídos com base em revisão bibliográfica sobre a temática indexada à nossa investigação.

Dada a natureza exploratória e singular do estudo e, dada à especificidade e particularidade da informação a recolher optou-se por construir os instrumentos a utilizar na recolha da informação, com o propósito de aumentar o conhecimento em relação ao fenómeno em estudo.

Para isso, utilizou-se a recolha bibliográfica e a análise documental, e ainda a análise de conteúdo sobre a entrevista, no sentido de elaborar um referencial teórico que permitisse o esclarecimento da concepção dos instrumentos aplicados à amostra seleccionada para o âmbito desta investigação.

Construiu-se então um guião de questionário e uma lista de verificação compostos por várias questões que abordam diferentes tópicos que vão de encontro aos objetivos do nosso estudo.

Assim, os instrumentos utilizados cumprem critérios de adequabilidade (permite avaliar e concluir qual a perceção subjetiva dos inquiridos relativamente a diferentes questões suscitadas pela multidimensionalidade deste nosso tema de estudo); interpretabilidade; aceitabilidade (bem recebido por parte dos entrevistados) e de utilidade para esta pesquisa (Ribeiro, 1999).

Como sugere Raymond Quivy, os métodos de análise de conteúdo, implicam a aplicação de processos técnicos relativamente precisos (como por exemplo, o calculo das frequências relativas ou das co-ocorrências (dos termos utilizados). *“De facto, apenas a utilização de métodos construídos e estáveis permite ao investigador elaborar uma interpretação que não tome como referencia os seus próprios valores e representações.”* (Quivy, 1992).

Para a realização de um estudo com incidência na sua parte metodológica, podem ser utilizados diversas tipologias de instrumentos de recolha de dados, nomeadamente sob a forma de inquéritos, questionários ou entrevistas, os quais representam o meio facilitador de recolha e organização sistematizada da informação pretendida para tratamento posterior.

Concretamente estes instrumentos de recolha de dados configuram um meio através do qual o investigador/a procede à captura de dados que lhe permitam obter as respostas a problemáticas em estudo, pelo facto de pretender reunir um conjunto informacional adequado às questões que carecem de fontes documentais ou outras para análise e ainda também no tratamento de hipóteses que são desconhecidas pelo facto de não se encontrarem relatadas quer existam ou não. A aplicação do recurso ao Inquérito por

entrevista implica um rigor na sua conceção estrutural por forma a ser imediatamente perceptível e assimilável no seu conteúdo por parte dos respondentes, sendo frequentemente construído com base em perguntas fechadas, esta técnica de recolha de dados poderá ou não exigir a presença física do investigador/a durante a sua aplicação. A utilização do questionário, permite a obtenção de respostas diretas às questões colocadas para análise.

As questões que foram sendo colocadas sistematicamente permitiram a comparação constante entre as reflexões elaboradas e os dados recolhidos. A este respeito pode referir-se que o **“método de comparação constante é o princípio central da GTM** e consiste num movimento contínuo entre a construção do investigador e o retorno aos dados, até esse processo ficar *saturado*” (Fernandes & Maia, 2001: 53), contribuindo para que as reflexões do investigador se mantenham próximas dos dados.

## 2.2 Amostra de estudo

A amostra deste estudo é constituída no total por 61 indivíduos, 25 comerciantes do mercado do Bolhão, 19 do mercado da Póvoa do Varzim, 4 do mercado do Bom Sucesso e 13 do mercado de Vila do Conde.

MERCADO	Entrevistas	Total de Comerciantes
Bolhão	25	29
Póvoa de Varzim	19	25
Bom Sucesso	4	4
Vila do Conte	12	19

Tabela 1 – Número total de comerciantes por mercado

Dada a impossibilidade material e temporal de estudar o universo, esta investigação circunscreveu-se a uma realidade específica, constituindo-se estes, a nossa população alvo. Para Reis, Andrade e Calapez (1996) a população alvo refere-se à totalidade dos elementos sobre os quais se pretende recolher determinada informação. Neste sentido a população constitui a parte do universo que se pretende estudar.

## 2.2.1 Caracterização dos mercados



Figura 1 - Mapa da Zona Norte do País, localização dos mercados

Todos os locais de estudo são localizados na zona norte de Portugal.

### 2.2.1.1 Mercado do Bolhão



Figura 2 – Mercado Bolhão Exterior (fonte: [www.verportugalpatrimonioporto.com](http://www.verportugalpatrimonioporto.com))



Figura 3 – Mercado do Bolhão Interior

O Mercado do Bolhão é um dos mercados mais emblemáticos de Portugal e foi classificado como imóvel de interesse público em 2006. Com uma estrutura singular e dois pisos, caracteriza-se pela monumentalidade própria da arquitetura neoclássica.

O Mercado do Bolhão é vocacionado para os produtos frescos, sobretudo alimentares. Os comerciantes estão divididos em diferentes secções especializadas, designadamente, em zona de peixarias, talhos, hortícolas e florais. Na parte exterior do edifício existem lojas de outras variedades, como vestuário, cafetaria, perfumarias, tecidos, etc.

As suas origens remontam a 1839, quando a Câmara do Porto decidiu construir uma praça em terrenos adquiridos ao cabido. Naquele local existia um extenso lameiro, atravessado por um regato que ali formava uma bolha de água, de que resultou o nome do mercado, *Bolhão*. Atualmente o edifício do Mercado do Bolhão encontra-se severamente degradado<sup>8</sup>.

### 2.2.1.2 Mercado do Bom Sucesso



Figura 4 – Mercado Bom Sucesso Interior

### Mercado Bom sucesso 2013

No dia 14 de Junho de 2013, o Bom Sucesso renovado abriu ao público, com 44 bancas no centro do espaço, 14 lojas nos corredores e 12 espaços dedicados à venda de produtos frescos, localizados por debaixo da zona de escritórios (este volume, construído no interior do emblemático edifício, acolhe a Fundação António da Mota). Do outro lado do mercado foi construído um segundo volume onde se localiza o Hotel da Música, um investimento de 8 milhões de euros do grupo Hoti Hotéis, que conta com 85 quartos, o

---

<sup>8</sup> [http://pt.wikipedia.org/wiki/Mercado\\_do\\_Bolh%C3%A3o](http://pt.wikipedia.org/wiki/Mercado_do_Bolh%C3%A3o)

restaurante Bom Sucesso Gourmet – onde, para além da ementa habitual, o chefe confecciona o que os clientes comprarem no mercado<sup>9</sup>.

O “novo” Mercado Bom Sucesso é um espaço que se define, não só pela veia comercial e de degustação, mas também pela vontade de envolver a comunidade numa experiência única e cultural. Por isso, é também possível desfrutar de vários espetáculos, mais concretamente, de música, teatro e dança. A par disso estão as exposições e os *workshops* frequentes, focados em diversos temas de interesse e que são totalmente gratuitos.

A função original do edifício mantém-se com uma zona de venda de frescos do dia, onde pode encontrar uma extensa variedade de produtos a preços acessíveis. A novidade surge ligada a um espaço de gastronomia variada onde pode degustar vários petiscos e bebidas, preparados para dar a conhecer o melhor da gastronomia portuguesa e de além-fronteiras. Existe também uma oferta de lojas de roupa, papelaria e serviços que se definem pela eficiência, requinte e qualidade suprema.



Figura 5 – Antigo Mercado Bom Sucesso

### 2.2.1.3 Mercado da Póvoa do Varzim



Figura 6 – Mercado da Póvoa do Varzim

---

<sup>9</sup> [www.Wikipedia.com](http://www.Wikipedia.com)

O atual Mercado Municipal “Dr. David Alves” foi inaugurado em 2 de Julho de 1982 e situa-se na Praça Marquês de Pombal, na confluência da Av. Mouzinho de Albuquerque e da Rua Paulo Barreto (EN 13), a 50 m dos Paços do Município.

A entidade que exerce as atividades de manutenção, fiscalidade e limpeza é a Câmara Municipal.

O Mercado Municipal possui diversos sectores, onde são praticadas diversas atividades que são desenvolvidas quer ao nível do exterior, quer ao nível do interior:

**Exterior**, através de lojas individuais;

**Interior**, onde existem quatro pisos desnivelados, onde predominam como locais de venda, bancas e terrados individuais, comercializando-se géneros separados pela sua origem e natureza.

Segundo Lucinda Delgado, vereadora do Pelouro do Desenvolvimento Socioeconómico, “o município apostou nas obras do mercado, em dar mais condições aos comerciantes”, revelando que desde este sábado, “o Mercado tem câmaras de videovigilância, o que será uma segurança para todos os comerciantes”.

A autarca assegurou ainda que “o município quer com isto impulsionar o comércio tradicional e dar dignidade aos nossos comerciantes. Hoje o mercado está limpo, organizado, tem eventos para chamar mais pessoas” (Lucinda Delgado, Vereadora).

#### 2.2.1.4 Mercado de Vila do Conde



Figura 7 – Mercado Municipal de Vila do Conde

A mais antiga referência ao Mercado de Vila do Conde data de 1466 quando se referia que “todas as mercadorias que vieram por terra a esta Vila, assim como em carros, como em bestas, como ao colo, como por qualquer outra maneira... que todas venham diretamente ao Paço e que aí se vendam e estejam 3 dias, para todos haverem partes”, cujas transações públicas tinham lugar na Praça Velha e nos Paços do Concelho.

Posteriormente, já em finais do séc. XIX, a Praça S. João afirma-se como local preferencial do comércio, seguindo-se a construção do novo Mercado.

O Mercado de hoje perdeu a relevância que tinha há décadas, consequência da instalação de peixarias e de talhos fora do referido equipamento municipal, antes proibida.

Perante esta realidade, vai procurar-se dinamizar o Mercado Municipal, com a localização de explorações diversas e em condições especialmente benéficas para quem ali quiser instalar atividades diversificadas e ao seu gosto, tais como produtos biológicos e gourmet, wine bar ou cafés com esplanadas, flores, artesanato urbano, *ateliers* diversos, artigos turísticos, áreas de trabalho e exposições de artistas locais, instrumentos musicais, comércio de aves, serviços sociais do Município e outros que possam ser sugeridos pelos próprios interessados (Câmara Municipal de Vila do Conde).

Neste mercado é visível alguma degradação nas instalações, uma deterioração evidente de toda a instalação elétrica, existência de humidades nas paredes das lojas, causadoras de bolores e fungos visíveis e prejudiciais à qualidade dos artigos comercializados e mesmo da saúde humana, a total desadequação da zona de peixaria e o quase total abandono das lojas outrora, ocupadas por talhos.

## **2.3 Objetivos**

Este estudo tem como objetivo a avaliação das práticas de segurança alimentar nos mercados municipais, através da realização de um inquérito presencial e uma lista de verificação em cada mercado, as ferramentas foram desenvolvidas tendo como base pré-requisitos dos sistemas HACCP descrito no Codex Alimentarius.

## **2.4 Metodologia/ Resultados a obter**

Quanto à forma metodológica o presente estudo pode caracterizar-se como um estudo de caso qualitativo onde se pretende objetivar a exploração bibliográfica e o uso teórico e prático dos pesquisadores sobre os temas integrados de gestão dentro das organizações tendo por base os referências teóricos já anteriormente mencionados.

Procurou-se, pois, optar por procedimentos metodológicos que, afastados da preocupação em construir modelos abstratos de conhecimento, permitissem uma análise mais flexível do material recolhido, assim como a **“compreensão das experiências e dos**

**significados que os seres humanos constroem em interação**”, afirmando-se, da mesma forma, que “não existe produção de conhecimento independentemente do sujeito conhecedor **assumindo-se que o investigador deve incorporar e assumir na sua produção científica** a sua própria subjetividade (Fernandes & Maia, 2001:50). Pretendia-se, de facto, ampliar a compreensão acerca dos procedimentos de implementação dos pré-requisitos do sistema de Segurança Alimentar nos mercados municipais.

Com base nesta metodologia, **a teoria vai sendo gerada a partir dos dados**, e das relações entre os dados, sistematicamente recolhidos e analisados. As teorias baseadas em investigações prévias podem ser utilizadas, desde que se verifique uma correspondência entre estas e os novos dados recolhidos. Na verdade, esta metodologia concebe a “produção da teoria e a realização da investigação social como duas partes do mesmo processo” (Glaser, 1978, in Strauss & Corbin, 1994:273).

Neste sentido, foi efetuado um questionário como instrumento de recolha de dados junto dos vendedores. De forma a registar outras questões observadas foi também preenchida para cada mercado uma lista de verificação.

## 2.5 Apresentação de resultados de estudo

### Resultados do questionário

Colaboraram no estudo um total 61 indivíduos. A maioria das entrevistas decorreu no mercado do Bolhão, 25 inquiridos (41,0%), seguindo-se depois as realizadas no mercado da Póvoa de Varzim, 19 inquiridos (31,0%), no mercado de Vila do Conde, 13 inquiridos (21%) e no mercado Bom Sucesso, 4 inquiridos (7%), conforme se pode constatar pela observação do gráfico nº 1.

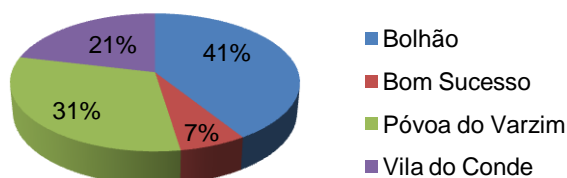
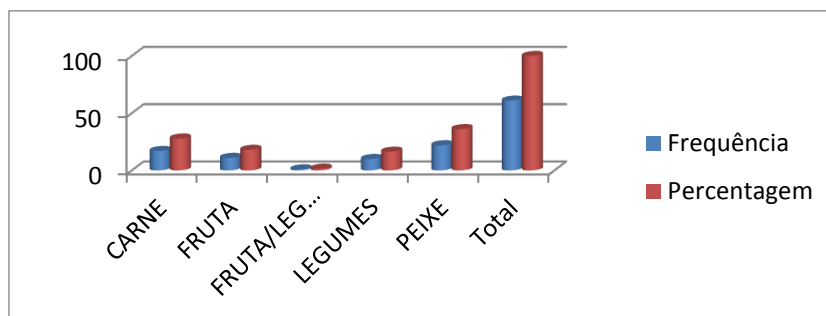


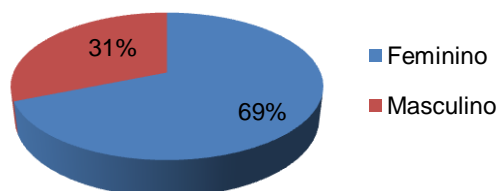
Gráfico 1 – Distribuição de Inquiridos dos mercados

Os tipos de atividades/setores avaliados podem ser apreciados no gráfico 2. 36,1% são de comércio de peixe, 27,9% de carne e 18,0% de fruta. Os menos abrangidos foram o comércio de fruta/legumes (1,6%) e legumes (16,4%).



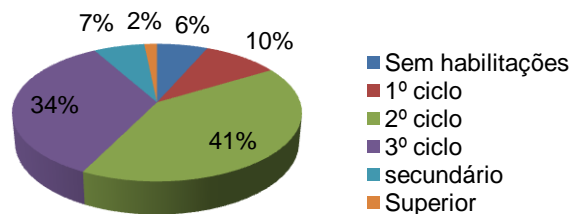
**Gráfico 2 – Áreas de Comércio dos entrevistados**

A maioria dos entrevistados é do género feminino (68,9%, n=42), enquanto os entrevistados do género masculino representam apenas 31,0% do total de inquiridos.



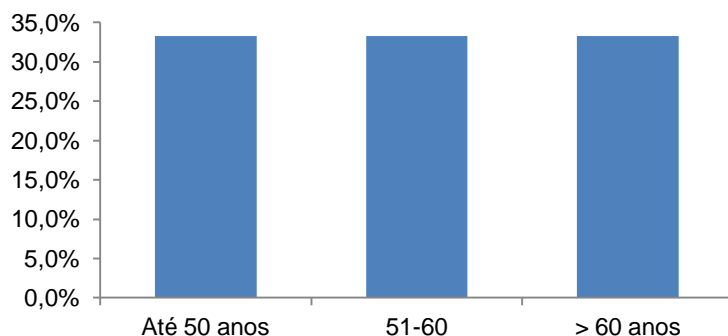
**Gráfico 3 – Género dos entrevistados**

No que se relaciona com as habilitações literárias, na sua maioria, os inquiridos têm o 2º ciclo de estudos, 41%; 34% têm o 3º ciclo de estudos; 10% têm o 1º ciclo; 7% têm o ensino secundário, 6% não têm habilitações e 2% têm como habilitações o ensino superior.



**Gráfico 4 – Habilitações literárias**

A idade dos inquiridos varia, segundo o gráfico 5, e apresenta a mesma percentagem de frequência. Pelo que existem 33% de inquiridos que têm idade até aos 50 anos, 33% que têm entre 51 e 60 anos e 33% têm mais de 60 anos de idade.



**Gráfico 5 – Idade**

### **Estudo do Perfil de Riscos dos 4 setores da amostra**

Apesar do objetivo não ter sido focado na implementação do Sistema HACCP nestes 4 setores, foi realizada uma análise dos potenciais perigos específicos. Os perigos devem ser diferenciados em Biológicos, Químicos e Físicos.

### **Perigos potenciais nas Frutas e Legumes**

Em termos de perigos biológicos, as frutas e os legumes são geralmente considerados de baixo risco e pouco propícias ao desenvolvimento de patógenos, podendo existir contaminações cruzadas resultante do manuseamento, no entanto se

cumpridas as regras de higiene para funcionários este torna-se um perigo muito improvável.

Nos perigos físicos, poderemos ter diversas fontes de contaminação. Em primeiro lugar todos os vidros devem, se possível ser excluídos das instalações para evitar a contaminação. O manuseamento das embalagens ao longo do armazenamento deve ter em conta as contaminações possíveis e deve ser efetuado de acordo com as boas práticas de armazenamento. Existem ainda perigos relacionados com presença de corpos estranhos que poderão ser controlados através da boa manutenção dos edifícios, estruturas e equipamentos, conjuntamente com o cumprimento das boas práticas e de normas de higiene dos colaboradores, visitantes e prestadores de serviços.

Os perigos químicos poderão ser os perigos mais difíceis de controlar nos mercados. Ao nível da receção do produto, temos como principais perigos os resíduos de pesticidas e metais pesados e posteriormente uma possível má utilização dos produtos pós-colheita. Enquanto o segundo perigo pode ser controlado internamente, através de procedimentos/instruções de trabalho documentados e formação que dotem os trabalhadores com a capacidade necessária à execução do trabalho. No caso de produto, conter vestígios de pesticidas ou de metais pesados poderá ser mais complexo, visto que esse controlo depende sempre dos fornecedores/produtores.

### **Perigos potenciais na carne e pescado**

A carne o pescado, como se tratam de alimentos considerados de alto risco, devem ser inspecionados adequadamente.

O consumo de carne pode expor os consumidores a riscos biológicos, químicos ou físicos. Assim a carne, que é um alimento de elevado valor biológico, pode ser também, um meio de transporte de alguns agentes responsáveis por doenças alimentares, pois pode estar contaminada por microrganismos patogénicos devido a más práticas, na sua produção ou higiene dos animais ou ainda más condições de higiene no abate, transporte em condições inadequadas, presença de resíduos de medicamentos veterinários, metais pesados e ainda por corpos estranhos.

Os produtos da pesca capturados e de aquicultura podem veicular perigos por contaminação biológica (parasitas, bactérias, vírus patogénicos, biotoxinas), química (contaminantes ambientais, metais pesados, resíduos de medicamentos veterinários em produtos de aquicultura, óleo diesel, detergentes, desinfetantes), ou física (fragmentos de

plástico, madeira, vidro e metal, conchas, pedras, espinhas e materiais de pesca), no meio aquático ou nas etapas subsequentes por deficientes condições de higiene e negligentes práticas de manuseamento, acondicionamento, armazenamento e transporte, podendo causar efeitos adversos nos consumidores.

## 2.5.1 Resposta às questões do questionário

### 2.5.1.1 Instalações, equipamentos, utensílios e superfícies em contacto com os géneros alimentícios

Relativamente às instalações, a maioria (62,3%) considera os espaços de venda/instalações não são adequados à comercialização dos produtos e sobretudo as instalações não foram desenhadas especificamente para a instalação de talhos e de peixarias.

Cerca de 90,2% afirmou existirem sistemas de higienização das mãos com comando não manual e água quente.

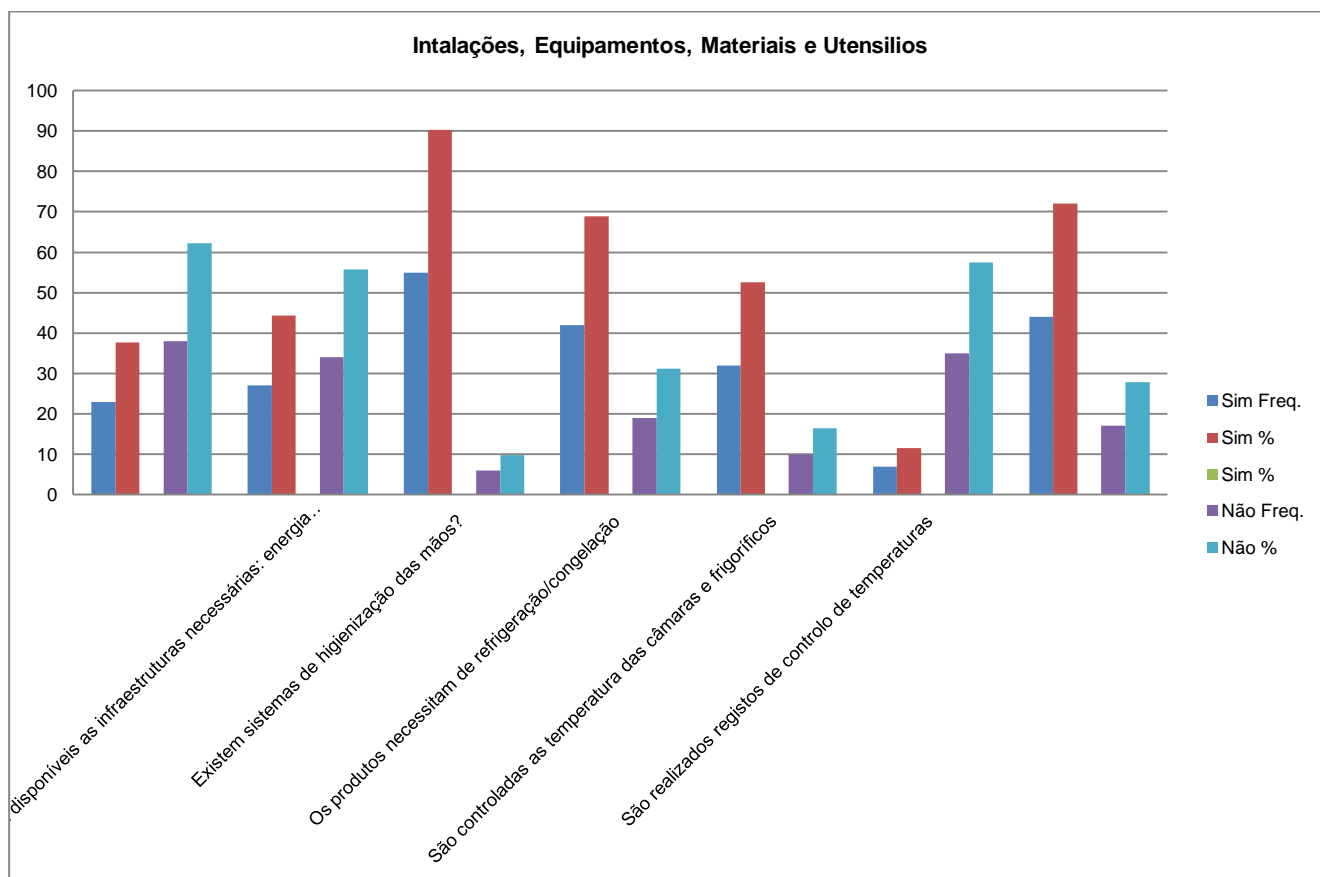


Gráfico 6 - Instalações, equipamentos, utensílios

É de salientar em relação ainda às instalações, os inquiridos são da opinião de que as instalações/infraestruturas onde se armazenam e manipulam géneros alimentícios, estão situadas em locais onde existem próximo indústrias ou outros fatores que possam apresentar problemas de contaminações como a poluição do trânsito.

No que se relaciona com a temperatura e refrigeração dos produtos alimentares conclui-se que de um modo geral, exceto no Mercado Bom Sucesso, não existe conhecimento deste requisito pelos inquiridos, apenas alguma noções nos setores de carne e peixe da necessidade de refrigeração dos produtos sobretudo nos mercados de Vila do Conde e Póvoa de Varzim.

### 2.5.1.2 Limpeza e Higienização

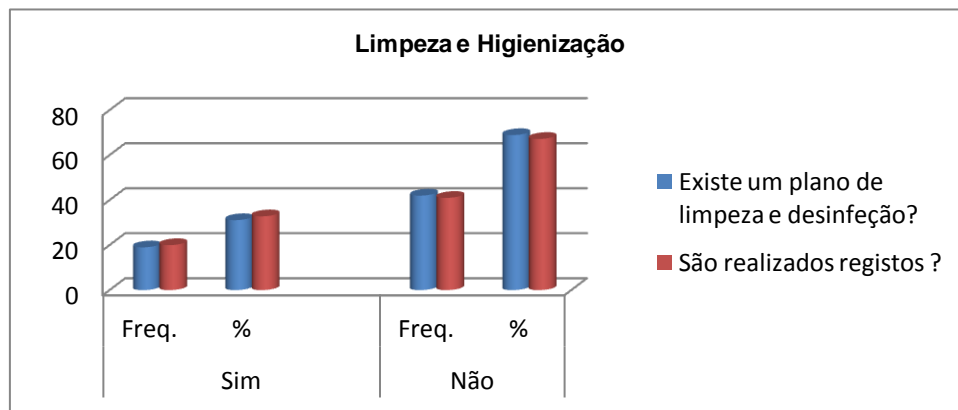


Gráfico 7 - Limpeza e Higienização

A maioria indica que não existem planos de limpeza e desinfeção formalizados (68,9%) e que não são realizados quaisquer registos (67,2%).

### 2.5.1.3 Controlo de Pragas

O consenso sobre a existência de um sistema de controlo de pragas subcontratado é unânime (100,0%). Em apenas 1,6% este não é realizado por uma empresa externa.

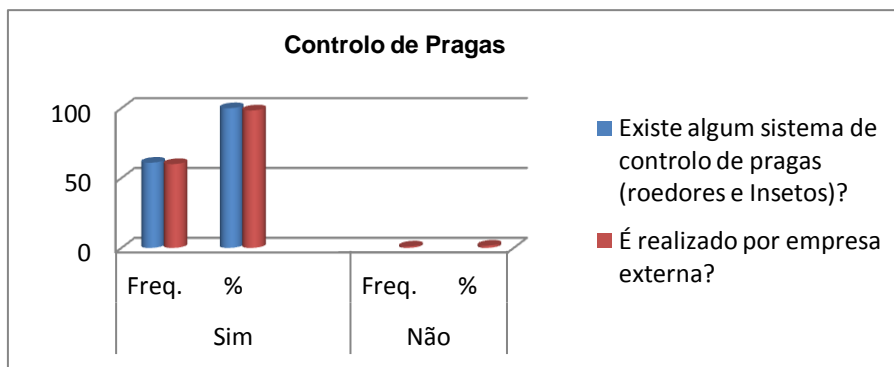


Gráfico 8 – Controlo de Pragas

### 2.5.1.4 Abastecimento de Água

A água é potável e está disponível em todos os mercados da amostra. É utilizada em todos os casos água da rede pública.

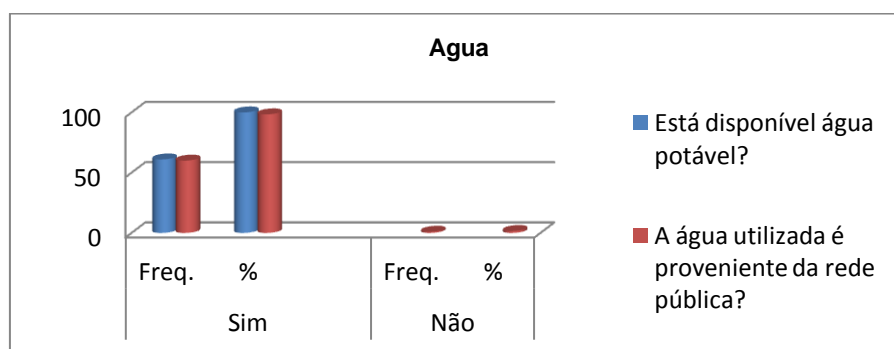


Gráfico 9 - Abastecimento de Água

### 2.5.1.5 Gestão de Resíduos

Em mais de metade, a resposta obtida foi que não “se faz” recolha seletiva de resíduos e os contentores não têm tampa nem pedal (55,7%).

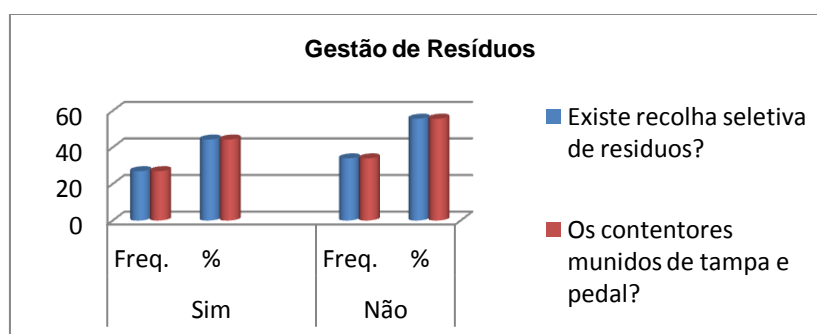


Gráfico 10 - Gestão de Resíduos

### 2.5.1.6 Seleção de fornecedores, receção e armazenamento

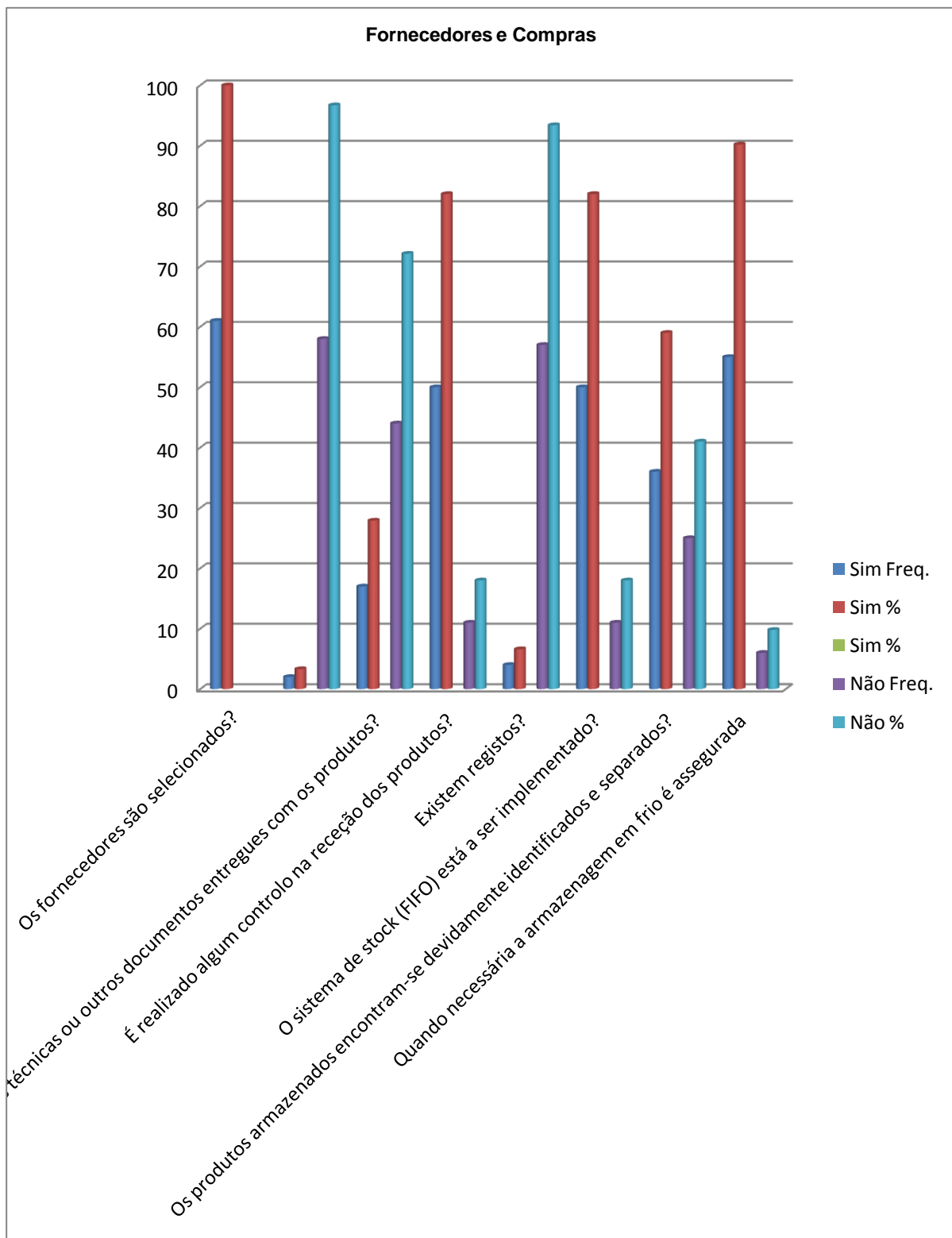


Gráfico 11 - Seleção de fornecedores, receção e armazenamento

No que se refere à seleção de fornecedores, recepção e armazenamento, todos afirmam que os fornecedores são selecionados (100,0%), e uma percentagem bastante elevada assegura que as compras não são entregues no local, não sendo da sua responsabilidade o transporte quando se encomenda (96,7%).

### 2.5.1.7 Transporte

Todos indicam que não fazem transporte de alimentos (100%). Os restantes requisitos deste ponto foram considerados *não aplicáveis*.

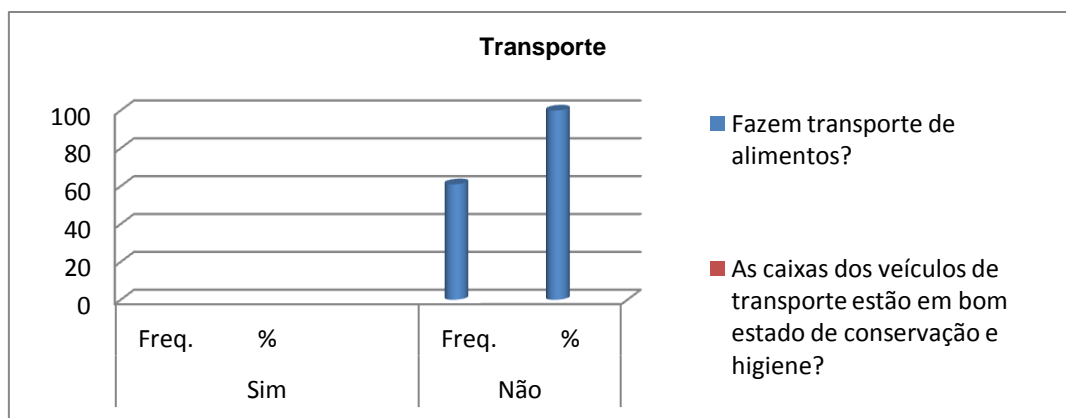


Gráfico 12 – Transporte

### 2.5.1.8 Boas Práticas de Saúde e higiene Pessoal

No que se refere às práticas de saúde e higiene pessoal, a maioria indica que lava as mãos sempre que manipula os alimentos (98,4%) e usa vestuário específico ou farda quando manipula os produtos (96,7%), no entanto 86,9% afirma que nunca utiliza luvas descartáveis sempre que manipula os alimentos.

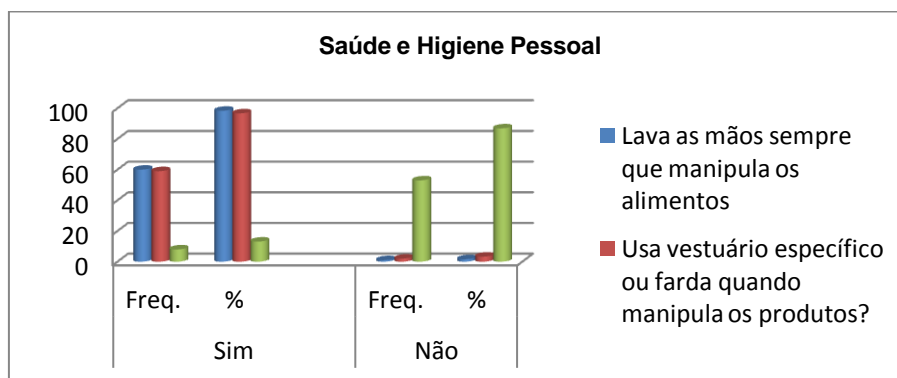


Gráfico 13 - Boas Práticas Saúde e Higiene Pessoal

### 2.5.1.9 Formação

Mais de metade da amostra de inquiridos afirma ter tido formação sobre segurança alimentar (63,9%) e conhecimentos do que é a implementação do sistema HACCP (72,1%).

Nesta questão foi onde existiu uma maior disparidade e hesitação nas respostas. No entanto grande parte dos trabalhadores referem ter conhecimento acerca do *Sistema HACCP*, reconhecendo que a sua implementação é fundamental “para os clientes comprarem e voltarem”.

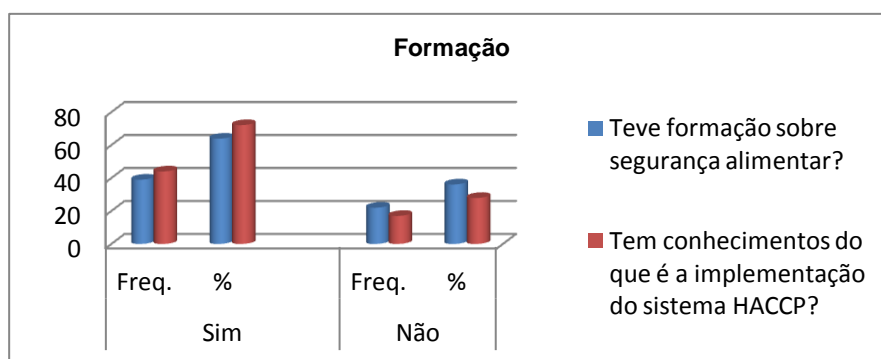


Gráfico 14 – Formação

### 2.5.1.10 - Embalagem, rotulagem e rastreabilidade

Por último, a maioria indica que os produtos estão rotulados (65,6%), que é assegurada a rastreabilidade dos produtos (78,7%) e todos afirmam ainda que nunca tiveram situações de reclamações ou intoxicação alimentar de clientes (100,0%).

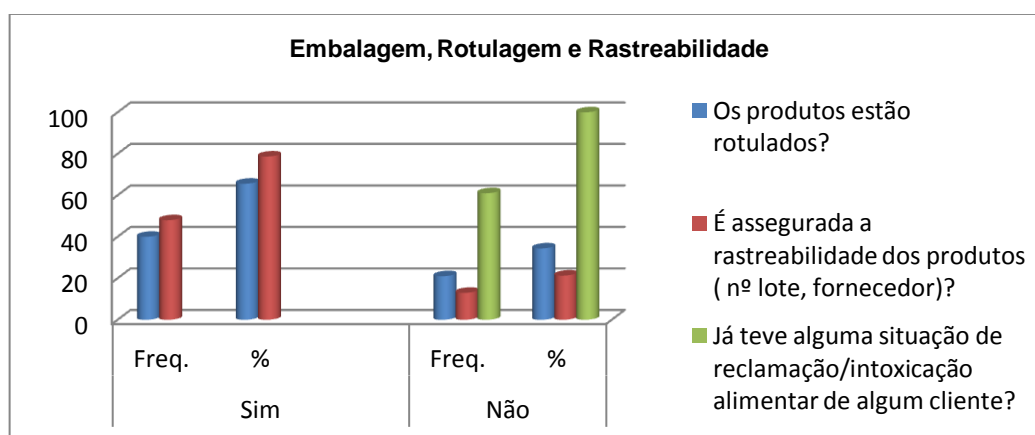


Gráfico 15 - Embalagem, rotulagem e rastreabilidade

## 2.5.2 Resultados da lista de verificação

De seguida apresenta-se o tratamento dos resultados obtidos na realização da lista de verificação, realizada no mesmo dia dos inquéritos, em cada mercado.

### 2.5.2.1 Instalações, equipamentos e utensílios

Relativamente às instalações, observou-se que o mercado Bom Sucesso é um mercado exemplar, sobretudo ao nível de instalações, pois são muito recentes. No mercado da Póvoa, existem pequenas falhas, principalmente no piso, nas paredes e tetos e nas bancadas onde se encontram as frutas e legumes. Nos mercados do Bolhão e Vila do Conde existem problemas visíveis de degradação das infraestruturas, que põem em risco a segurança das pessoas, bem como o mau estado das paredes, janelas, pisos com sujidade, a falta de sistema de higienização de mãos em número adequado, e falta de condições de limpeza e higienização nas casas de banho.

Relativamente aos tetos, à exceção do mercado do *Bom Sucesso*, a iluminação encontra-se protegida apenas por grelhas abertas que não asseguram a proteção em caso de quebra das lâmpadas nem permitem uma limpeza eficaz.

Não existem zonas específicas, exceto no *Bom Sucesso* para a receção de matérias-primas e resíduos.

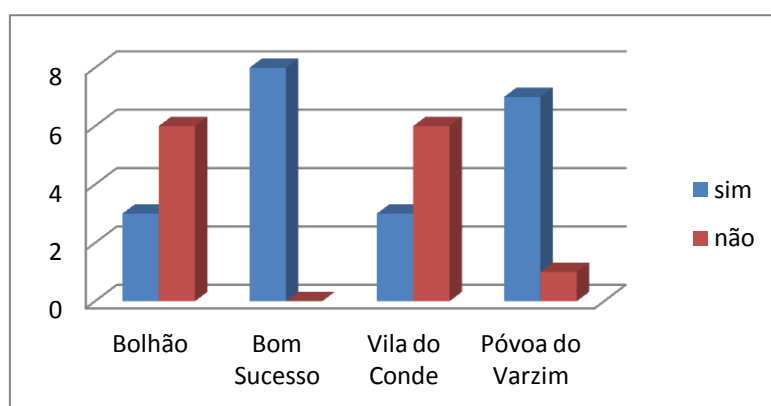
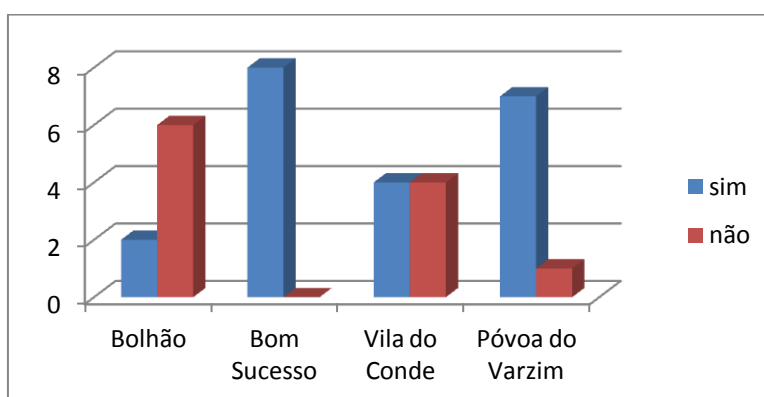


Gráfico 16 – Instalações



**Figura 8 – Instalações do mercado**

Em relação aos equipamentos, utensílios e superfícies. Pode-se contextualizar que estes, em contacto com os géneros alimentícios devem desempenhar, de forma adequada, as funções para os quais foram concebidos, serem seguros para os operadores e protegerem os alimentos de contaminações externas.



**Gráfico 17 - Equipamentos e Utensílios**

Podemos observar que nos mercados do Bom Sucesso e da Póvoa os utensílios e equipamentos são mais recentes, logo desempenham de forma adequada, encontram-se identificados e calibrados as funções para os quais foram concebidos. Nos mercados do Bolhão e Vila do Conde tal não acontece, os equipamentos são antigos, nomeadamente as balanças a maioria ainda não é digital e encontram-se desatualizados. Não cumprem também com o requisitos da verificação dos equipamentos de medição e monitorização dado nunca terem sido verificados ou sujeitas a calibração. Relativamente aos utensílios utilizados, apenas no Bolhão se verificou o mau estado das facas, algumas em madeira e os tabuleiros onde estão o produto, partidos e mau estado.

### 2.5.2.2 Limpeza e higienização

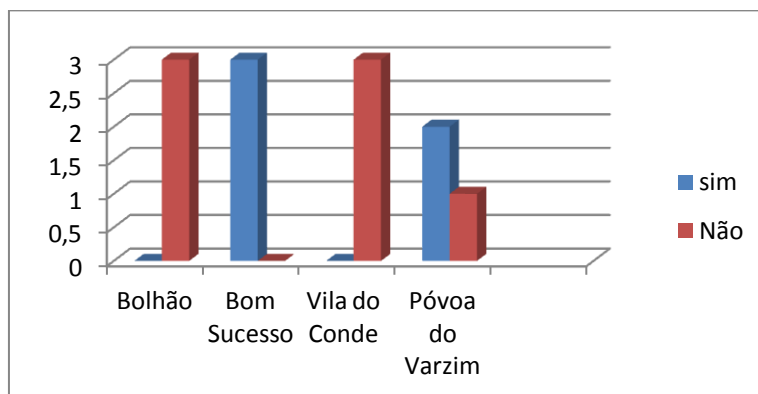


Gráfico 18 – Limpeza e Higienização

Relativamente à limpeza e higienização verificou-se que não existe um programa de limpeza e desinfeção eficaz, das instalações, equipamentos, utensílios e superfícies no mercado do Bolhão e Vila do Conde

No mercado da Póvoa apesar da existência de plano de higienização, este apresenta falhas; não indica a periodicidade, o responsável pela higienização e pela verificação e respetivos registos.

### 2.5.2.3 Controlo de pragas

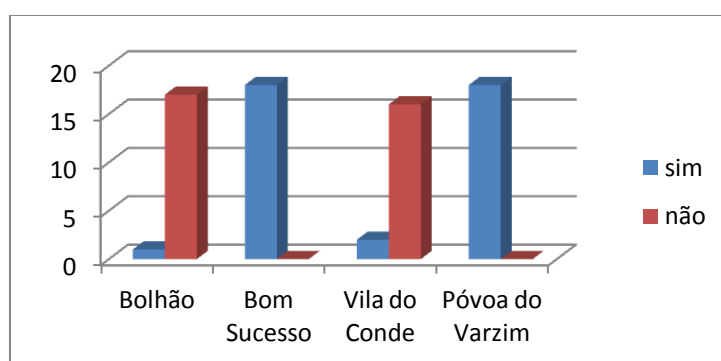


Gráfico 19 – Controlo de Pragas

O controlo de pragas é um serviço subcontratado por todos os mercados, nos mercados do Bolhão e Vila do Conde, o controlo não é eficaz dado serem visíveis sinais de

infestação, (Figura 9) igualmente não se verificou evidências de quaisquer planos de controlo e relatórios das visitas da empresa externa.



Figura 9 – Falha no controlo de pragas

#### 2.5.2.4 Abastecimento de água

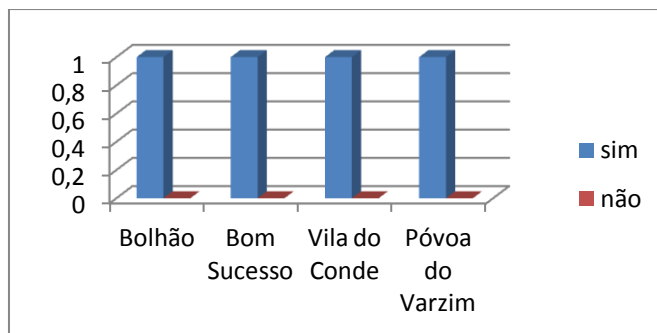


Gráfico 20 – Abastecimento de água

Em todos os mercados constatou-se que a água é abastecida pela rede pública.

#### 2.5.2.5 Gestão de resíduos

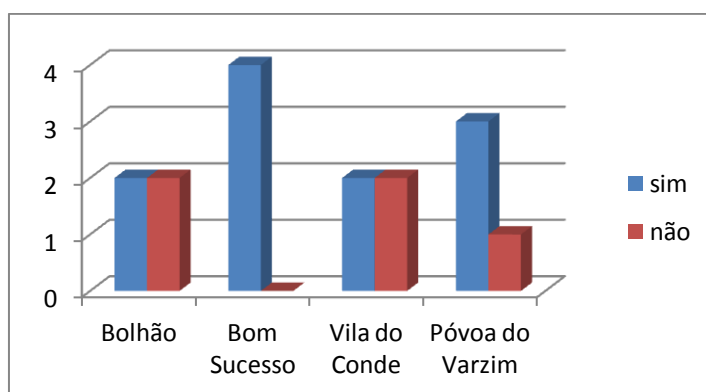


Gráfico 21 – Gestão de Resíduos

Todos os mercados excetuando o Bom Sucesso, não têm implementado um sistema de gestão de resíduos adequado à dimensão e ao tipo de atividade. Não é realizada qualquer separação e os contentores são baldes e encontravam-se abertos e “cheios”.

### 2.5.2.6 Avaliação de fornecedores

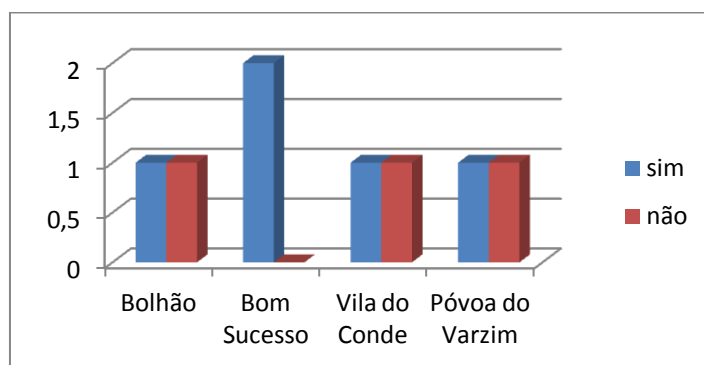


Gráfico 22 – Avaliação de Fornecedores

No que se relaciona com a seleção de fornecedores nos mercados de estudo, todos selecionam os fornecedores de forma a garantir a qualidade dos seus produtos, mas no que diz respeito à avaliação periódica aos fornecedores, só o mercado Bom sucesso o faz de forma sistemática e com evidências.

### 2.5.2.7 Receção e armazenamento

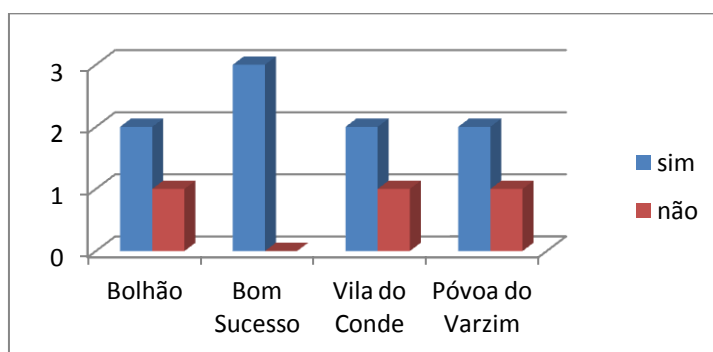
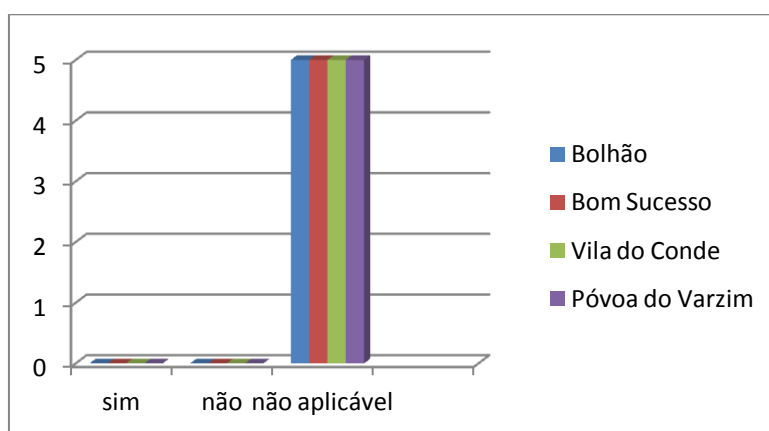


Gráfico 23 – Receção e Armazenamento

Observou-se ainda que na receção e armazenamento dos produtos nos mercados, existe um controlo à receção qualitativo e quantitativo dos produtos que são recebidos e das condições em que foram transportados e entregues. Apesar de não existir zonas definidas

exceto no Bom Sucesso, de uma forma geral o armazenamento é adequado para os produtos alimentares, são mantidas as temperaturas de refrigeração quando necessárias de forma a assegurar e manter as condições de higiene e segurança dos produtos alimentares. O que foi verificado vem confirmar as respostas dos comerciantes neste ponto, onde admitem cumprir requisitos importantes, como é o caso da armazenagem dos produtos alimentares, logo após a sua receção, a verificação do bom estado de conservação e de higiene e limpeza das instalações, apenas no Bom Sucesso são realizados registos do controlo à receção.

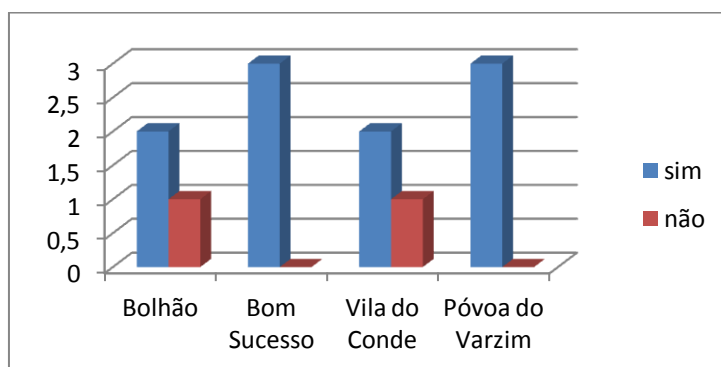
### 2.5.2.8 Transporte



**Gráfico 24 – Transporte**

Relativamente ao transporte em todos os mercados, este ponto não foi considerado aplicável pois os comerciantes recebem tudo no respetivo mercado, não realizando transporte.

### 2.5.2.9 Saúde e higiene pessoal



**Gráfico 25 - Saúde e Higiene Pessoal**

No que respeita, às boas práticas de higiene pessoal destaca-se o comportamento destas como negativo, na globalidade. Apesar de a maioria utilizar vestuário protetor adequado e estar sensibilizados para não utilizar verniz nas unhas, assim como, qualquer tipo de adorno, em termos de hábitos diários, verificou-se que “comem” no posto do trabalho e quase nunca lavam as mãos depois de receber “dinheiro” ou de realizar alguma limpeza.

A saúde e higiene pessoal é um dos requisitos mais importantes na segurança alimentar, neste sentido, a lista de verificação veio demonstrar o contrário do que foi respondido no inquérito, e apesar de existirem regras de higiene, conduta e saúde estas não são cumpridas. No Bom Sucesso o comportamento dos colaboradores neste ponto é exemplar.

#### 2.5.2.10 Formação

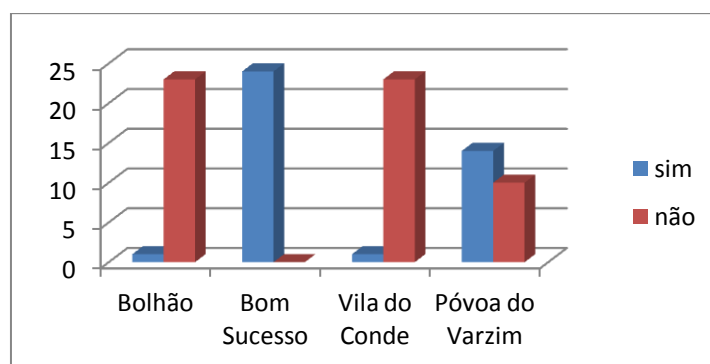


Gráfico 26 – Formação

Nos resultados referentes à formação/informação sobre segurança alimentar foi onde existiu mais incoerência comparando com as respostas ao inquérito. São escassas os trabalhadores, que cumprem os códigos de Boas Práticas “fornecidos pela autarquia” e não formam evidenciados quaisquer registos ou plano de formação. Não obstante a esta questão, nos mercados da Póvoa e Bom Sucesso, os colaboradores estão sensibilizados para o Sistema HACCP, reconhecendo que a sua implementação é importante.

### 2.5.2.11 Boas práticas

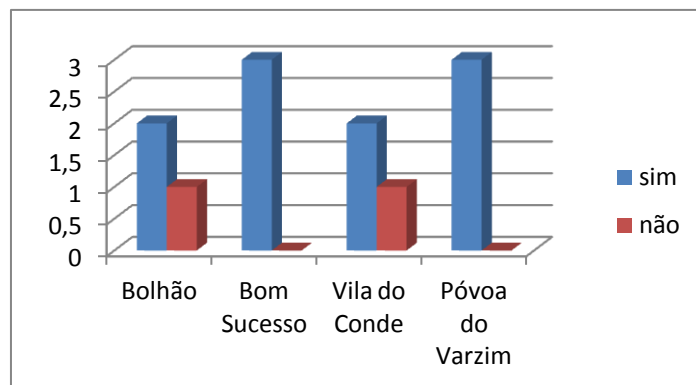


Gráfico 27 – Boas Práticas de Fabrico

Em termos de práticas de trabalho, conclui-se que uma grande percentagem de trabalhadores sabem como manipular os alimentos, embora através dos resultados também se verifique que existem muitas que cometem falhas como: a utilização da mesma faca para preparação de diferentes alimentos e a escolha do tipo de descongelação.

É importante referir que também se verificou de um modo geral, exceto no Bom sucesso, que não estão controladas as situações de proteção dos alimentos expostos para venda.

### 2.5.2.12 Embalagem e rotulagem

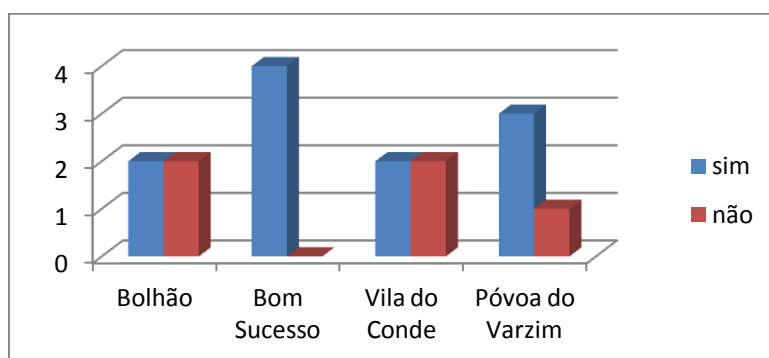
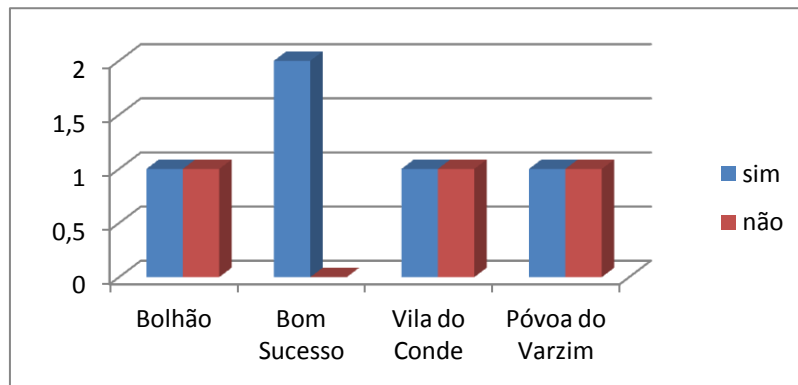


Gráfico 28 – Embalagem e Rotulagem

No que está relacionado com a embalagem e rotulagem, verificou-se que os materiais de acondicionamento (tabuleiros, sacos) são próprios para o contacto com os alimentos, e os produtos estão bem rotulados principalmente no mercado Bom Sucesso. No mercado da Póvoa de Varzim, Vila do Conde e Bolhão, observou-se algumas falhas na

legibilidade dos rótulos. Nas frutas e legumes, muitas vezes não existe disponível qualquer informação do produtor ou data de embalamento.

### 2.5.2.13 Rastreabilidade



**Gráfico 29 – Rastreabilidade**

No que se relaciona com a rastreabilidade, este ponto está diretamente relacionado com o anterior. Apenas é assegurada eficazmente, no mercado do Bom Sucesso. Nos outros três mercados existem algumas falhas já referidas, como a rotulagem e identificação, a informação da validade, do lote e a identificação do fornecedor/produtor.

Neste ponto, detetou-se que existe pouca sensibilização dos comerciantes sobre a identificação dos produtos e dos requisitos legais específicos na rotulagem de forma a ser assegurada a rastreabilidade.

## Conclusão

A realização de qualquer estudo implica a tomada de consciência de que, sem objetividade e rigor científicos, a validade do mesmo será sempre questionável.

O presente estudo diagnosticou o cumprimento da aplicabilidade dos pré-requisitos do sistema de segurança alimentar, em quatro Mercados Municipais, da zona Norte do país, nomeadamente o Mercado do Bolhão e o Bom Sucesso no Porto, o Mercado Municipal de Vila do Conde, e por último o Mercado Municipal da Póvoa de Varzim.

Os resultados foram obtidos, através de entrevistas com auxílio de um questionário e observação direta com registo numa lista de verificação para sustentar a análise das respostas e da avaliação do cumprimento das boas práticas em cada mercado.

Esta metodologia permitiu demonstrar as práticas de segurança alimentar, qualitativamente e quantitativamente, dos mercados alvo do estudo, no momento atual.

Em termos da análise comparativa entre os vários mercados, verificou-se a existência de um variado número de diferenças entre estes, sendo o mercado do **Bom Sucesso**, o que se destacou com “ as melhores práticas”, sobretudo nas instalações, dado ter sido reabilitado recentemente. Neste caso específico, este mercado apresenta um conceito de mercado tradicional, claramente inovador. Hoje em dia, este é um mercado de nicho, “gourmet” onde se verificou o cumprimento de todos os requisitos legais e de segurança alimentar exigidos.

O mercado do **Bolhão**, foi o mercado da amostra onde se verificaram piores condições das instalações existentes com necessidade de reabilitação e obras. É um mercado bastante degradado, ao nível das infraestruturas. Relativamente a todos os outros pré-requisitos também existem falhas significativas de um modo geral.

Em relação ao mercado de **Vila do Conde**, não se encontra em tão más condições como o do Bolhão, mas também apresenta falhas a nível de infraestruturas, como o mau estado das paredes e tetos, pisos danificados, neste mercado estão previstas obras de reabilitação a curto prazo. Foram também evidentes as falhas nas boas práticas, na limpeza e higienização, rotulagem e rastreabilidade.

Por fim e não menos importante, o mercado da **Póvoa de Varzim**, apresenta de um modo geral boas condições, de destacar a parte das peixarias. Neste mercado é notório na

atitude e comportamentos das pessoas e do responsável pelo mercado, o esforço e sensibilização para reunir as condições necessárias para terem qualidade e “segurança alimentar”, nos produtos comercializados de forma a criar confiança nos consumidores.

Na parte de frutas, legumes e talhos verificaram-se um conjunto de incumprimentos ao nível dos pré-requisitos como as instalações como os pisos e estado de limpeza das bancas, e nas boas práticas, como a utilização de vestuário protetor não adequado e também nas condições de conservação dos alimentos.

Por outro lado, foi notória, sobretudo no Bolhão e Vila do Conde, a conjuntura atual de “crise económica”, a falta de motivação e conseqüente ausência de acompanhamento e formação dos comerciantes por parte dos responsáveis, que contribuem para os hábitos e práticas de trabalhos inadequadas verificadas.

Após conclusão desta dissertação, estava prevista na proposta inicial, a realização de um folheto informativo para distribuição aos comerciantes com um resumo das regras gerais e medidas de prevenção de segurança alimentar, no entanto verificou-se que em todos os mercados existe já disponível *um manual de boas práticas* por setor, distribuído pelas autarquias respetivas. Neste sentido, não será realizado o “folheto de boas práticas” pois não foi considerado, uma mais-valia neste âmbito.

Relativamente aos 4 setores; legumes, fruta; carne e peixe, decidiu-se não realizar uma análise específica entre eles, dado no decorrer da realização do trabalho se ter verificado que as falhas verificadas eram de forma geral “transversais” aos vários setores, e os objetivos também era estudar os pré-requisitos e as práticas por mercado globalmente.

Em resumo, os objetivos inicialmente propostos foram atingidos e pode-se concluir que é prioritária a reabilitação das instalações dos mercados e sobretudo o acompanhamento e formação periódica, de forma a criar mais condições e um maior envolvimento dos comerciantes.

A preocupação com qualidade de vida, bem-estar e sustentabilidade ganha cada vez mais importância no nosso dia-a-dia. Esta viragem de conceito, apresenta hoje em dia um grande potencial com vantagens competitivas, relativamente à grande distribuição dos produtos alimentares.

Trabalhos futuros neste âmbito, com uma amostra maior e noutras zonas geográficas assim como o seguimento das ações de melhoria e incumprimentos identificados, poderiam

contribuir significativamente, para as boas práticas e conseqüentemente mudanças comportamentais, alterando o paradigma do mercado “tradicional com fracas condições”, para locais agradáveis, com disponibilidade de produtos mais “frescos” e “naturais”, comunicando ao consumidor o conceito de *mercado saudável*

## **Bibliografia**

BARRETA, João. Mercados Municipais em Portugal – cenários para 2030, Distribucion Consumo 2001.

Batista, P.; Gaspar, D.; P. e Oliveira, J. (2004). *Higiene e Segurança Alimentar na Distribuição de Produtos Alimentares. Revista Forvisão.*

Bernardo F. (2006,). "Perigos sanitários nos alimentos". *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, (1): 6-8.

Denzin N K and Lincoln Y. S. (eds). (1994). Introduction: Entering the field of qualitative research. In N. K. Denzin N K & Y. S. Lincoln (eds), *Handbook of Qualitative Research*, pp. 1-17. London: Sage.

EFSA (2009). European Food Safety Authority. "Effects on public health of an increase of the levels for aflatoxin total from 4 µg/kg to 10 µg/kg for tree nuts other than almonds, hazelnuts and pistachios. Statement of the Panel on Contaminants in the Food chain". *EFSA Journal* 2009; 1168,2-2.

FAO/WHO, 1997 - "Risk management and food safety." Report of a Joint FAO/WHO Consultation. 27-31 January. Rome.

Fernandes, E., M. & Maia, E.( 2001). Ground Theory. In Fernandes E. Almeida. Métodos e técnicas de avaliação: contributos para a prática e investigação psicológica. Braga. Universidade do Minho. Centro de Estudos de Educação.

Livro Verde sobre os Princípios Gerais da Legislação Alimentar da União Europeia, COM (97) 176 final. Publicado no Boletim das Comunidades Europeias UE, 4-1997

OMS (2002) - Organização Mundial de Saúde - "Food borne diseases, emerging". Fact sheet n.º 124. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/en/print.html>

Quivy, R. (1992). Manual de Investigação em Ciências Sociais. Lisboa: Gradiva.

REIS, E ; MELO, P; ANDRADE, R e CALAPEZ (1996); T. Estatística Aplicada. Edições Sílabo;

Ribeiro, J.L.P. (1996). Escala de Satisfação com o Suporte Social (ESSS). *Análise Psicológica*, 3(17), 547-558.

Strauss, A., & Corbin, J. (1994). Grounded theory methodology. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *Handbook of qualitative research* (pp. 273-285). Thousand Oaks, CA: Sage.

YIN, Robert K. - Case Study Research - Design and Methods. Sage Publications Inc., USA, 1989

YIN, Robert (1994). *Case Study Research: Design and Methods* (2ª Ed) Thousand Oaks, CA: SAGE Publications

### **Documentos Normativos e Legais**

Decreto-Lei nº425/99, de 21 de Outubro – Altera o regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, aprovado pelo Decreto – Lei nº 67/98, de 18 de Março.

Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de Março - Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios

Diretiva nº 93/43/CEE, do Parlamento Europeu

Diretiva 2004/41/CE, do Parlamento Europeu

Norma Portuguesa NP EN ISO 22000:2005 – Sistemas de gestão da segurança alimentar. Requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar. *Instituto português da Qualidade*.

Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios. *Jornal Oficial da União Europeia*.

Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. *Jornal Oficial da União Europeia*.

O Regulamento (CE) nº 854/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece as regras específicas de organização dos controlos oficiais dos produtos de origem animal que são destinados ao consumo humano. *Jornal Oficial da União Europeia*.

Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>28</sup> de Janeiro de 2000, que 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. *Jornal Oficial da União Europeia*.

Sítio: [www.agroportal.pt](http://www.agroportal.pt), acedido em 10 de Outubro de 2013

Sítio: [www.cm-porto.pt](http://www.cm-porto.pt), acedido em 10 de outubro de 2013

Sítio: [www.cm-viladoconde.pt](http://www.cm-viladoconde.pt), acedido em 10 de Outubro de 2013

Sítio: <http://www.cm-pvarzim.pt>, acedido em 10 de Outubro de 2013

## **Anexos**