

ORIENTAÇÕES PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NA FEIRA LIVRE: UMA AÇÃO INTEGRADA ENTRE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, RESIDÊNCIA E COMUNIDADE

Vigilância Sanitária; Educação em Saúde; Segurança Alimentar

Introdução

A comercialização de alimentos em locais públicos exige atenção, principalmente pelo grande risco de contaminação. A manipulação requer do comerciante cuidados com a higiene pessoal como: higienização das mãos, cabelos presos, unhas limpas e cortadas, bem como cuidados com a estrutura onde os alimentos são acondicionados e o bom estado dos utensílios utilizados, garantindo a segurança alimentar. A atuação da Vigilância Sanitária (VISA) não se resume em realizar fiscalizações, mas também tem papel preventivo e educativo com a população. Diante desse cenário, foi proposto pela residente de enfermagem e de psicologia uma ação juntamente com a equipe da VISA na feira livre. Sendo assim, esse trabalho tem como objetivo relatar a experiência de duas residentes em uma ação na feira livre, que buscou fomentar um espaço de escuta e orientações sobre as boas práticas de higiene, manuseio e acondicionamento dos alimentos pelos comerciantes.

Métodos

Trata-se de um relato de experiência, de abordagem qualitativa, elaborado a partir de uma ação realizada em uma manhã de abril de 2026 por duas residentes e os profissionais da VISA na feira livre localizada em um município do interior da Bahia. A equipe se dividiu em duplas para abordar os comerciantes com folderes previamente elaborados, contendo orientações sobre as boas práticas de higiene, manuseio e acondicionamento dos alimentos.

Resultados / Discussão

A ação, que desde da sua elaboração teve o caráter orientativo, obteve como resultados a difusão de informações sanitárias sobre as boas práticas de manipulação e acondicionamento dos alimentos na feira livre - ajudando a manter lado a lado, saúde e cultura popular; e proporcionou romper com a lógica reducionista da VISA ser meramente um órgão punitivo. Também foi possível observar uma resistência por parte de alguns comerciantes quando eram abordados pela equipe, porque muitos compreendem que a presença da VISA pode gerar consequências diante das irregularidades encontradas. Deste modo, aproveitamos para explicar sobre o papel do órgão e esclarecer dúvidas. O que observamos durante a realização da ação é que muitos feirantes tinham conhecimento sobre as boas práticas, porém, a realidade revela que elas são difíceis de serem aplicadas devido a falta de estrutura adequada do mercado municipal. Considerando a tríade ensino-serviço-comunidade, atuar como residente nesta ação fez com que nosso aprendizado fosse direcionado para práticas cotidianas e no território, fazendo abordagens sem julgamentos, utilizando material visual de fácil compreensão, buscando conscientizar feirantes da mudança de hábitos com empatia sem impor regras.

Considerações Finais

A ação pôde contribuir ao aproximar o serviço e a população na tradicional feira livre da cidade, através da educação em saúde para os comerciantes e consumidores sobre as boas práticas de higiene, manuseio e acondicionamento dos alimentos. Desenvolver um papel educativo na comunidade é também uma atribuição da VISA, que através dessa ação buscou sensibilizar por meio da comunicação horizontal a prevenção de riscos sanitários. O estímulo às boas práticas faz com que a população em geral sinta-se segura em consumir alimentos em locais públicos e demonstra uma atuação eficaz do setor.

Referência Bibliográfica

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília: ANVISA, [s.d.]. 45 p. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. NEUMANN, K. R. S., et al. O papel educativo da vigilância sanitária. REVISTA MULTIDISCIPLINAR INTEGRADA-REMI, v. 1, n. 01, p. 1-19, 2026.