AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DAS BARRACAS DE PASTEIS DAS FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO – SP

Teresa Cristina Castilho Gorayeb[1], Ana Carolina Ferreira Alves[2], Adriana Alvarenga Dezani[3], Adriano Luís Simonato[4], Douglas Prescilio do Nascimento[5]

Área Temática: Produção animal, vegetal e agroindustrial

RESUMO

O pastel é um alimento composto por uma massa à base de farinha a que se dá a forma de um envelope, se recheia e depois se frita por imersão em óleo fervente. Sua comercialização ocorre em carrinhos de rua, feiras livres e centros de comércio popular do Brasil. Os consumidores vão às Feiras livres apenas para consumir pastéis, estes tipos de estabelecimento representa um fenômeno sociocultural e econômico caracterizado por aglomerados de pessoas e barracas, no qual são comercializados diversos tipos de produtos, com o intuito de oferecer mercadorias a preços mais baixos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias das barracas de pasteis das Feiras livres do município de São José do Rio Preto, estado de São Paulo. Neste trabalho foram realizadas análises das condições higiênico-sanitário, por meio de visitas técnicas nas Feiras livres, de duas barracas de pastel, em cada feira nas regiões norte, sul, leste, oeste e centro do município, totalizando 20 barracas avaliadas na pesquisa. Os resultados revelaram que, das 20 barracas avaliadas, 12 estavam em conformidade com as exigências das legislações vigentes e atenderam aos índices acima de 70% dos itens avaliados. O presente estudo mostrou que as condições higiênico-sanitárias das barracas de pastel nas Feiras livres de São José do Rio Preto necessitam de um cuidado, no que diz respeito às estruturas para não comprometer a saúde do consumidor, e sugere uma capacitação a todos os manipuladores e proprietários em Boas Práticas de Manipulação.

Palavras-chave: pastel; feiras livres; condições sanitárias.

ABSTRACT

The cake is a food consisting of a flour-based batter which gives way to an envelope, if it fills up and then frying by immersion in boiling oil. Marketing occurs in street carts, free and fair trade centres of Brazil. The consumers go to free Fairs just to consume pies, these types of establishment represents a cultural and economic phenomenon characterized by clusters of people and tents, which marketed a variety of products, with the order to offer goods at lower prices. The aim of this study was to evaluate the conditions sanitary hygienic from the slums of pasteis free fairs municipality of São José do Rio Preto, São Paulo State. This work was conducted analyses of the health, hygienic conditions through technical visits free fairs, two tents of pastel, in every fair in the North, South, East, West and center of the city, totaling 20 tents valued at research. The results showed that, of the 20 tents assessed, 12 were in accordance with the requirements of legislation in force and attended the indexes above 70% of the items evaluated. The present study showed that hygienic sanitary conditions of the pastel huts at the fairs free of São José do Rio Preto require a careful, as regards structures in order not to

[1] Faculdade de Tecnologia de São José de Rio Preto-FATEC; e-mail: tegorayeb@fatecriopreto.edu.br.
[2] Faculdade de Tecnologia de São José de Rio Preto-FATEC; e-mail: carolferreiraalves.ac@gmail.com.
[3] Faculdade de Tecnologia de São José de Rio Preto-FATEC; e-mail: adriana@fatecriopreto.edu.br.
[4] Faculdade de Tecnologia de São José de Rio Preto-FATEC; e-mail: alsimonato@Fatecriopreto.edu.br.
[5] Faculdade de Tecnologia de São José de Rio Preto-FATEC; e-mail: douglas@fatecriopreto.edu.br.

compromise the health of the consumer, and suggests a training to all handlers and owners in good Handling practices.
Keywords: pastel; free fairs; health conditions.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, o consumo de alimentos fritos e pré-fritos tem aumentado, provocando uma maior in de óleos e gorduras, após terem sido submetidos a elevadas temperaturas em processo de fritura. Constata-se que este fato tem sido influenciado por razões sociais, econômicas e técnicas, pois as pessoas dispõem de menos tempo para a preparação de seus alimentos e, assim, o processo de fritura fornece uma alternativa pela sua preparação rápida e ao mesmo tempo, conferindo aos alimentos fritos características sensoriais agradáveis.

Por definição, o pastel é um alimento composto por uma massa à base de farinha a que se dá a forma de um envelope, se recheia e depois se frita por imersão em óleo fervente. É um dos alimentos mais frequentemente encontrados em carrinhos de rua e centros de comércio popular do Brasil, Portugal e também populares no resto do mundo (Dicionário Aurélio *on line*, 2018; OLIVEIRA, 2014).

De acordo com o Serviço Brasileiro de Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE (2018), o pastel tornou-se uma massa alimentícia tipicamente brasileira, que se destaca devido as suas várias formas de ser preparada e servida. É um alimento simples, de baixo custo e bem aceito pela população, quando quente, sequinho, crocante e cheio de recheio e consumido junto com bebidas diversas, conquistou de vez a preferência nacional, como opção de alimentação rápida e barata.

O pastel começou a ser difundido no Brasil na década de 1940, em Santos-SP, por intermédio dos descendentes de imigrantes japoneses. A receita rapidamente se espalhou por São Paulo e depois pelo resto do país, sendo ainda na mesma década, um dos alimentos mais consumidos no estado. Muitos consumidores vão às Feiras livres apenas para consumir pastéis (COSTA, 2017).

As feiras representam um fenômeno sociocultural e econômico proveniente dos aglomerados de pessoas e barracas, donde são comercializados diversos tipos de produtos nas ruas tais como alimentos, roupas, sapatos, acessórios de casa e artesanato, com o intuito de oferecer mercadorias a preços mais baixos (TODA MATÉRIA, 2018).

As programações das Feiras livres são determinadas pelo órgão administrador e nelas se realizam vendas desde frutas, verduras, carnes, peixes, aves, arroz, feijão, farinha, ervas e laticínios, até mesmo utensílios de casa, roupas, relógios, cadeados, produtos de limpeza; enfim, um mundo de coisas possíveis. As barracas, por sua vez, são organizadas em ruas públicas formando duas fileiras próximas das calçadas, criando um corredor estreito para o fluxo de pessoas no centro com seus carrinhos de mão para transporte de mercadorias, bicicletas, ambulantes e para a realização de negócio (SATO, 2007).

De acordo com Silva Jr (2014), o comércio ambulante pode constituir um risco à saúde da população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimentos de técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes. Além disso, a grande maioria dos estabelecimentos de comércio ambulante não contam com sistema de abastecimento de água potável, o que dificulta a higienização correta dos utensílios utilizados no preparo das refeições. Utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos representam um risco de contaminação, especialmente para alimentos cozidos que não serão consumidos imediatamente.

De acordo com a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (2018), as feiras do município de São José do Rio Preto – SP, tem seu movimento mais intenso às sete horas da manhã e costuma terminar por volta de onze horas da manhã, quando o negócio já está bem fraco e algumas bancas já desocupadas. Enquanto alguns feirantes ainda retiram suas mercadorias, pessoas do serviço terceirizado efetuam o desmonte das bancas e libera, parte a parte, a rua para que se dê o começo da limpeza. Funcionários da Empresa Municipal de Serviços Urbanos varrem o caminho e recolhem os restos de alimentos, lixos, etc. Em seguida um carro-pipa despeja uma mistura de água e sabão para realização da higienização das ruas e calçadas.

De acordo com a Prefeitura Municipal de São José do Rio Preto (2018), a Lei nº 5591, de junho de 1994, e suas alterações consolidadas até o dia 18 de outubro de 2018, que determina que: "Fica delegado ao Secretário Municipal de Abastecimento e Agricultura, competência para criar novas feiras livres, localizá-las, dimensioná-las, classificá-las, suspender seu funcionamento e remanejá-las, em atendimento ao interesse público, sempre com parecer favorável do Conselho Municipal de Feira Livre e, ocorrendo, conjunta ou separadamente, as seguintes condições:

a) densidade razoável de população;
b) localização viável;
c) manifestação dos líderes do bairro e adjacentes;
d) interesse dos feirantes.

Nas feiras livres ocorre a comercialização no varejo, de vários produtos e as barracas de pasteis estão integradas no "GRUPO 18 - Pastéis, massa para pastéis, salgados em geral e refrigerantes".

Verificou-se as cinco regiões, geograficamente apresentadas, no mapa do município de São José do Rio Preto, em destaque os bairros participantes das Feiras livres com a sinalização das feiras. No município foi observado, por meio de pesquisa no *site* da prefeitura, a existência das especificações de cada feira livre, ou seja, o dia, o endereço, a quantidade de barracas comerciais e o horário de funcionamento das Feiras livres. Nota-se que as feiras estão distribuídas em 24 bairros, sendo que os dias de funcionamento ocorrem nas terças feiras até aos domingos, em horários diferenciados durante o período da manhã, de tarde e à noite (PREFEITURA DE RIO PRETO, 2018).

As feiras livres são locais que possuem situações favoráveis para o crescimento e proliferação de micro-organismos. Os problemas encontrados estão muitas vezes relacionados com as más condições higiênico-sanitárias das bancas, dos produtores, dos produtos comercializados de maneira incorreta e dos feirantes, que são considerados trabalhadores da economia informal (MATOS *et al*., 2015). Segundo Rodrigues *et al.* (2003), no Brasil, estudos realizados com alimentos comercializados por ambulantes em diversas regiões demonstraram que o pastel frito em ambientes de Feiras livres pode representar um risco para saúde pública.

Os riscos oferecidos pelos alimentos servidos por ambulantes nas cidades é um desafio à Vigilância Sanitária dos municípios, pois estes se disseminam a todo o momento, em determinadas situações o poder público não está preparado para fiscalizá-los adequadamente e consequentemente dar segurança ao consumidor.

Nesse contexto essa pesquisa é de fundamental importância que haja o envolvimento do profissional do agronegócio, da saúde, fiscal sanitário, em ações de educação em saúde de maior amplitude, indo além dos limites da sua rotina de trabalho. Dessa forma, proporcionando condições para mudança de comportamento dos manipuladores de alimentos no processo incessante de aperfeiçoamento para produção de alimentos saudáveis.

O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias das barracas de pasteis das Feiras livres do município de São José do Rio Preto, estado de São Paulo.

2 METODOLOGIA

As pesquisas de campo dividem-se em três grupos: quantitativo descritivas, exploratórias e experimentais. Esta pesquisa foi de caráter quantitativo - descritivo e se embasou em documentações bibliográficas, sua finalidade é colocar o autor em contato com o que já foi estudado, publicado sobre determinado assunto abordado. Inicialmente realizou-se um levantamento bibliográfico acerca dos temas relacionados a banana nanica, perdas e desperdícios, sua evolução atual e fontes externas de tecnologias disponíveis. Foi utilizada também uma pesquisa de campo, que segundo Marconi e Lakatos, (2003),

> "*Estudos usando procedimentos específicos para coleta de dados, consistem na ideia de levantar evidências objetivas para o desenvolvimento de argumentos e fundamentação".*

Para atingir os objetivos propostos neste trabalho, inicialmente realizou-se uma pesquisa exploratória que, de acordo com Aaker, Kumar e Day (2004), é utilizada quando se busca maior entendimento sobre a natureza de um problema quando existe pouco conhecimento prévio daquilo que se pretende conseguir.

Neste trabalho foram analisadas as condições higiênico-sanitário das barracas de pastéis do município de São José do Rio Preto, com visitas técnicas nas Feiras livres das cinco regiões, sendo visitadas duas feiras de cada uma dela, totalizando 20 barracas avaliadas na pesquisa, apresentado na Tabela 1.

O projeto ocorreu durante o segundo semestre do ano de 2018, no qual foram realizadas as análises dos critérios:

- Localização, estrutura e higiene ambiental
- Higiene pessoal e hábitos do manipulador
- Produtos/ matérias-primas: armazenamento e higiene

Na avaliação foi utilizado um *Check list* de Avaliação Higiênico-Sanitária das Feiras livres de São José do Rio Preto – SP., extraído do Programa Alimentos Seguro (PAS), que contempla a legislação vigente de ambulantes e serviços de alimentação, Resolução de Diretoria Colegiada que define o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC/2016 (BRASIL, 2016).

O padrão das condições higiênico-sanitárias para atender a exigências sanitárias de um serviço de alimentação segura, tem que atingir no mínimo um percentual de conformidades acima de 70% na pontuação, e também para uma análise do Índice de Aceitabilidade (I.A.), do consumidor é preconizado como uma boa repercussão o mesmo índice de acordo com Dutcosky (2013).

Tabela 1: Barracas de pastel avaliadas no município de São José do Rio Preto - SP

Zona Norte		**Quantidade de barraca avaliada**	**Número das Barracas**
Eldorado	R: Nhandeara	2	1 2
Cecap	R: Arnaldo Affini	2	3 4
Zona Sul			
Cidade Nova	R: Otávio Pinto César	2	5 6

São Manoel	R: Paulo Santos	2	7 8
Zona Leste			
Soraya	R: Elizabete	2	9 10
Vila Ercília	R:José de Alencar	2	11 12
Zona Oeste			
Jd. Canaã	R: General Ozório	2	13 14
Jd. Alto Rio Preto	R: Noruega	2	15 16
Centro			
Imperial	R: Benjamin Constant	2	17 18
Boa Vista	R: Lafaiete Spínola de Castro	2	19 20
		Total	20

Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

Os resultados foram avaliados por meio de análises descritivas, utilizando os aplicativos MS Excel®, e, posteriormente, foram apresentados em gráficos cujo objetivo foi a comparação visual, discussão e apresentação dos resultados. Os resultados foram tabulados em planilha gerando as somas e médias.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos com a aplicação do "*Check list* de avaliação higiênico-sanitária das Feiras livres de São José do Rio Preto – SP.", nas barracas de pastéis das Feiras livres do município, mostrou em cada etapa. Não foi observado itens Não Aplicáveis (NA) em nenhuma barraca.

3.1 Localização, estrutura e higiene ambiental

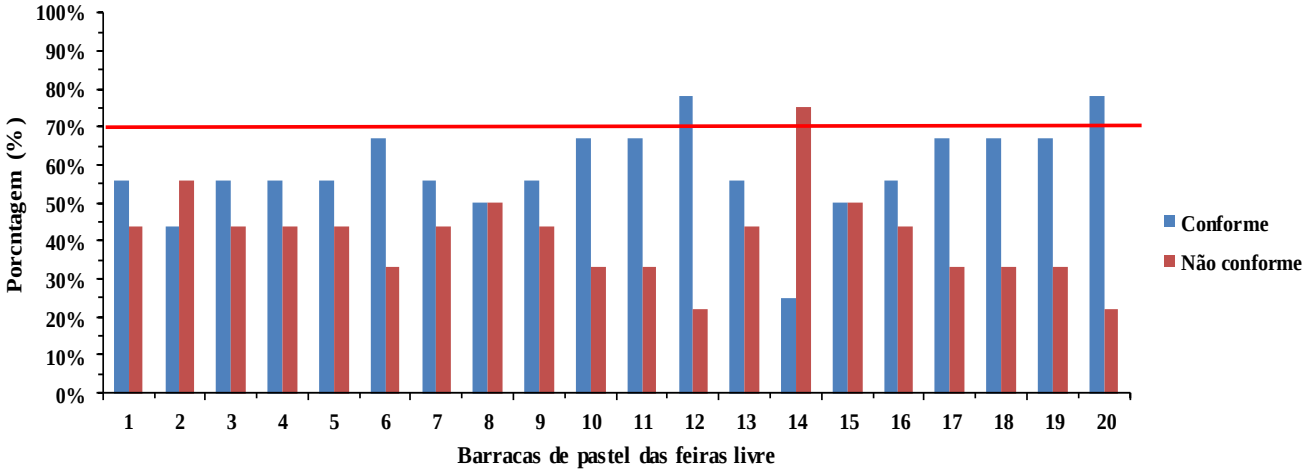
Nesta etapa mostrou-se os resultados dos itens avaliados em cada questão do *Check list*, envolvendo os seguintes itens como: área, iluminação, sanitário, lixo, água, higienização, utensílios e equipamentos. Pode-se observar que as barracas 12 e 20 atingiram o índice de conformidade acima de 70% devido ao atendimento dos itens avaliados em quase todos os itens.

Os dois itens que estavam não conforme em todas as barracas que foram o sanitário e o lixo, que atualmente os feirantes tem que fazer o uso de sanitários cedidos pela comunidade e o lixo que tem como ideal ser um recipiente limpo e lavável, com tampa e forrado com saco plástico.

Como sugestão de adequação, seria importante a colocação de pelo menos um ponto fixo nas feiras com a existência de sanitários químicos e de locais de coleta de lixos adequadas, bem como cada feirante ser responsável por adequar o lixo de sua barraca.

Ao observar a maioria das barracas de pastel, verificou-se que em nenhuma feira eles contavam com sistema de abastecimento de água potável, o que dificulta a higienização correta dos utensílios utilizados no preparo. Os utensílios, superfícies e equipamentos estavam adequados, porem para mantê-lo limpos a maioria das barracas não possuíam uma quantidade de água ideal para realizar uma correta higienização, representando um risco de contaminação.

Figura 1: Localização, Estrutura e Higiene ambiental.



Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

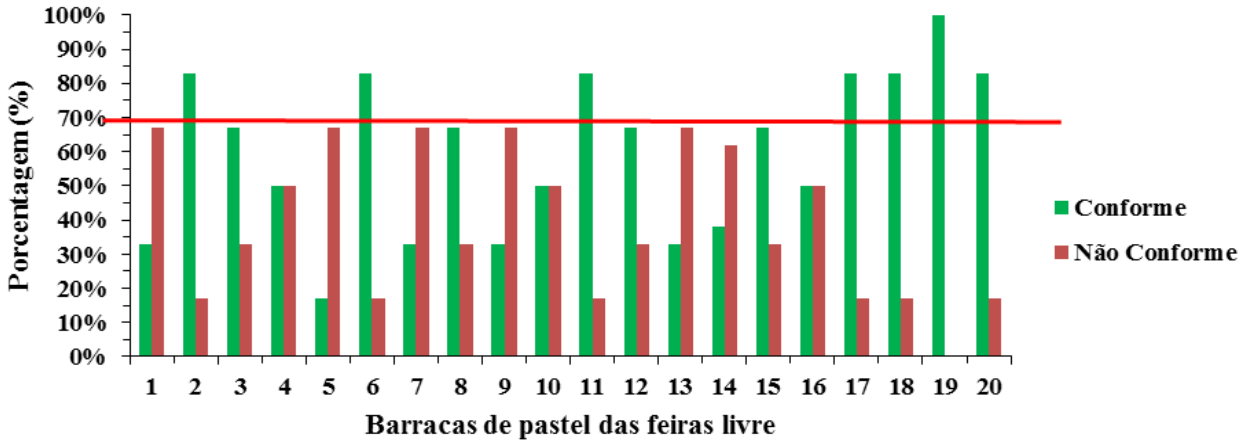
3.2 Higiene pessoal e hábitos do manipulador

Nos resultados dessa etapa da avaliação referentes a higiene e hábitos dos colaboradores, apresentados na Figura 2, foi possível verificar os seguintes itens: uso do uniforme, cabelos protegidos, mãos limpas, não uso de adornos, lavagem corretas das mãos e hábitos higiênicos.

Nos resultados observou-se que a maioria das barracas não atendiam aos itens uso de uniforme, não uso de adornos e lavagem das mãos. Quanto aos dois itens pode-se entender que isso ocorre por não comprometimento dos proprietários e colaboradores, porem quanto a lavagem de mãos, poucos foram os proprietários que possuíam um reservatório adequado para a água e os produtos de higiene e secagem das mãos, o que pode ser um grande risco de contaminação.

Para conseguir uma melhoria das condições de higiene pessoal e hábitos dos manipuladores são importantes ações de capacitação na área de boas práticas de manipulação de alimentos, um requisito obrigatório, e não mais facultativo. Com isso conquistar os resultados no campo da proteção à saúde pública, proporcionado condições de melhorias no processo de produção de alimentos seguros para serem servidos à população.

Figura 2: Higiene pessoal e Hábitos do manipulador



Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

3.3 Produtos/ matérias-primas: armazenamento e higiene

Nessa etapa da foram avaliadas as características sensoriais dos alimentos e matérias primas possuíam registros de órgãos competentes e se suas embalagens estavam adequadas, a validade, os estados de conservação, se estavam protegidos, a temperatura dos mesmos na refrigeração e após a fritura (mantidos em estufas).

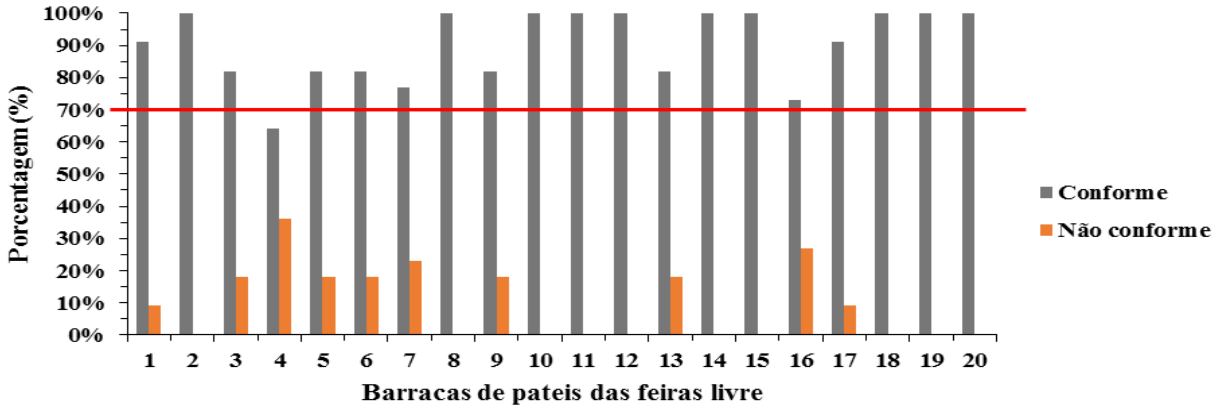
Foram avaliadas se as manipulações dos alimentos não excediam 30 minutos em temperatura ambiente e se higienizavam os hortifrútis do vinagrete. Quanto ao gelo utilizado foi verificado a procedência da água desse gelo. Também foram verificadas as condições do armazenamento dos alimentos e dos materiais de limpeza utilizado, bem com a limpeza do transporte.

Observou-se que as barracas atingiram um bom grau de conformidades aos itens avaliados quanto as características dos produtos e matérias primas durante o armazenamento, mas as barracas 4 e 16 não possuíam a refrigeração dos pastéis em armários refrigerados o que apresentam risco de contaminação.

Ao verificar as condições armazenamento e produção, a preocupação com formas mais sustentáveis e saudáveis de se produzir alimentos, foram encontradas e todos colaboradores e proprietários que apresentaram uma motivação em atender as necessidades dos seus clientes e as normas legais, especialmente para que os alimentos após sua fritura fossem consumidos o mais rápido possível, já que essa é a forma mais solicitada e evita os riscos de contaminação, porém nas embalagens os consumidores não são informados de que o consumo deverá ser em no máximo 30 minutos e após os pastéis devem ser armazenados em refrigeração.

Quanto as condições de higiene dos transportes, as maiorias possuíam um veículo adequado, porém foi possível verificar que a barraca 4 também estava não conforme o que contribuiu que o seu índice de conformidade não atingisse os 70 %.

Figura 3: Produtos/ matérias-primas: armazenamento e higiene



Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

3.4 Rresultados gerais

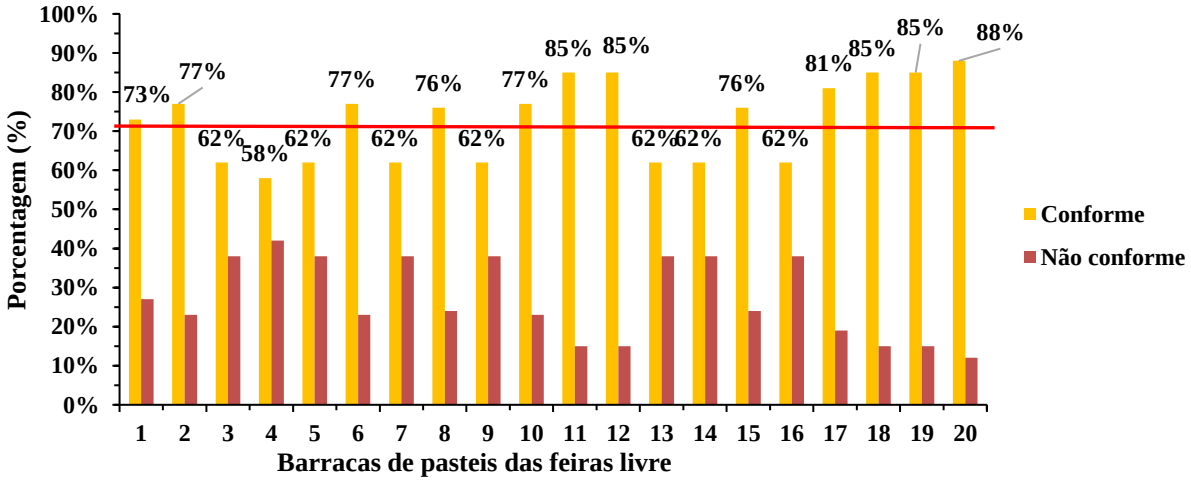
Os resultados revelaram que, das 20 barracas de pastel avaliadas nas Feiras livres de São José do Rio Preto, 12 estavam em conformidade com as exigências das legislações vigentes e atenderam os índices acima de 70%, conforme apresentado na Figura 4.

Pode-se observar a maioria das não conformidades ocorreram nos itens que compunham a etapa de Localização, Estrutura e Higiene ambiental, que para a adequação necessitam de apoio da prefeitura municipal no que diz respeito aos sanitários, coleta seletiva dos lixos e ponto de disponibilidade de água potável.

Nos itens avaliados sobre Higiene pessoal e Hábitos do manipulador pode-se verificar que os manipuladores e proprietários necessitam de um treinamento de Boas Práticas de manipulação dos alimentos para serviços de alimentação.

Quanto aos itens avaliados para os Produtos/ matérias-primas: armazenamento e higiene as não conformidades foram baixas e ocorreram devido à falta de manutenção de temperatura de armazenamento por não colocarem os pasteis pré-preparados em refrigeração.

Figura 4: Resultados gerais



Fonte: Elaborado pelas autoras (2018)

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando que o pastel é um dos alimentos mais comercializados pelos ambulantes nas Feiras livres de São José do Rio Preto, observou-se nessa avaliação que ele é um alimento que necessita de cuidados para não ocorrer risco de contaminação, realizando ações que controlem a manipulação adequada e manutenção da temperatura de armazenamento para a proteção da saúde dos consumidores.

Quanto aos hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores, pode-se observar que devido à falta de condições das infraestruturas (banheiros com lavatórios) este item apresentou uma maior não conformidade pois desempenham um papel preponderante para a sanidade dos manipuladores e consequentemente para os alimentos comercializados nas Feiras livres, pois sabe-se que eles podem ser a origem dos problemas responsáveis pela contaminação microbiológica dos alimentos. Portanto é de suma importância o treinamento de manipuladores dos alimentos das Feiras livres para a melhoria da produção oferecendo serviços com mais segurança. Neste contexto há que se considerar a higiene nos pontos de venda; a qualidade e procedência da água utilizada para limpeza dos utensílios e equipamentos, para o preparo dos alimentos e higienização de mãos; a conservação dos alimentos e proteção contra vetores.

Para se atingir um padrão de qualidade é importante o cumprimento de regras para o correto manuseio de alimentos. O presente estudo mostrou que as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do comércio ambulante de pastel nas Feiras livres de São José do Rio Preto necessitam de um cuidado, no que diz respeito às estruturas para não comprometer a saúde do consumidor, e sugere uma capacitação a todos os manipuladores e proprietários em Boas Práticas de Manipulação.

REFERÊNCIAS

AAKER, D. A.; KUMAR, V.; DAY, G.S. **Pesquisa de marketing**. 2 ed., p. 144, São Paulo: Atlas, 2004.

BRASIL. **Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. de 2004. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/documents>. Acesso em 19 de outubro de 2018.

COSTA L. **História do Pastel.** STRAVAGANZA, autor: Leopoldo Costa. Postado em: 06 de Novembro de 2017. Disponível em: <https://stravaganzastravaganza.blogspot.com/2017/11/historia-do-pastel.html> Acesso em: 19 nov. 2018.

DICIONÁRIO. **Dicionário Online de Português, definições e significados de mais de 400 mil palavras.** Todas as palavras de A a Z. Dicionário Aurélio, 2009-2018. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/pastel/> Acesso em: nov.2018.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos.** 4ª. ed. Curitiba: Champagnat, p. 531, 2013.

MARCONI, M.A. & LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, p. 310, 2003.

MATOS, J. C.; BENVINDO, L. R.S; SILVA, T. O *et.* al. Condições higiênico-sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. **Revista Eletrônica Gestão & Saúde.** Vol.06, N°. 03, p. 2884-93, Ano 2015. Disponível em: <http://periodicos.unb.br/index.php/rgs/article/view/22420/16018> Acesso em: nov. 2018.

OLIVEIRA, L. Cozinha paulista caipira. **Geograficidade**, Notas e Resenhas. v.4, p.70-75, Número Especial, Outubro, 2014.

SERVIÇO BRASILEIRO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. **Ideias de negócio- ficha técnica pastelaria.** Serviço de apoio às micros e pequenas empresas do Espirito Santo. Unidade de Atendimento e Desenvolvimento – UAD, SEBRAE/ES Data de atualização: Julho de 2009. Disponível em: http://vix.sebraees.com.br/ideiasnegocios/arquivos/Pastelaria.pdf Acesso em 10 out. 2019.

SATO, L. Processos Cotidianos de Organização do Trabalho na Feira Livre. **Revista Psicologia & Sociedade,** volume 19, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-71822007000400013&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 30 out. 2018.

SÃO PAULO. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**. Portaria CVS-6/99 de 10 de março de 1999.** Aprova o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 12 de março de 1999. Seção I, p. 24.

SÃO JOSÉ DO RIO PRETO. **Lei nº 5591, de junho de 1994, e suas alterações consolidadas até o dia 18 de outubro de 2018.** Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a2/sp/s/sao-jose-do-rio-preto/lei-ordinaria/1994/560/5591/lei-ordinaria-n-5591-1994-fica-delegado-ao-secretario-municipal-de-abastecimento-e-agricultura-competencia-para-criar-novas-feiras-livres-2018-10-18-versao-compilada Acesso em: nov. 2018.

SILVA-JUNIOR E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação.** São Paulo: Varela, 7ª Edição, 2014.

PREFEITURA DE RIO PRETO. **Mapas das feiras.** Disponível em: <https://www.riopreto.sp.gov.br/mapas-feiras.php> Acesso em: 20 nov. 2018.

TODA MATÉRIA. **História e Origem das Feiras.** Disponível em: :<https://www.todamateria.com.br/historia-e-origem-das-feiras/> Acesso em: 19 nov. 2018.