



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE,
AMBIENTE E TRABALHO



**Significados da contaminação alimentar para os feirantes de
Santo Amaro – BA**

Mirella Dias Almeida

Dissertação de Mestrado

Salvador (Bahia), 2010.

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

FICHA CATALOGRÁFICA

A447 Almeida, Mirella Dias

Significados da contaminação alimentar para os feirantes de Santo Amaro –
BA./Mirella Dias Almeida. –Salvador, 2010.

vii, 150p.: il.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Gilvane Lopes Penal

Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e
Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia. Universidade Federal da Bahia.

1. Feira livre; 2. Contaminação alimentar; 3. Chumbo. I. Universidade Federal da
Bahia. II. Título.

CDU: 616-057 (813.8)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE,
AMBIENTE E TRABALHO



Significados da contaminação alimentar para os feirantes de
Santo Amaro – BA

Mirella Dias Almeida

Professor-orientador: Paulo Gilvane Lopes Pena

Dissertação apresentada ao Colegiado do Curso de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia, como pré-requisito obrigatório para a obtenção do grau de Mestre em Saúde, Ambiente e Trabalho.

Salvador (Bahia), 2010.

Mirella Dias Almeida

Significados da contaminação alimentar para os feirantes de Santo Amaro – BA

Data da defesa: 26 de fevereiro de 2010.

Comissão examinadora:

Prof^a. Dr^a. Denise Oliveira e Silva – Fiocruz-DF

Prof. Dr. Fernando Martins Carvalho – FAMEB/UFBA

Prof. Dr. Paulo Gilvane Lopes Pena – FAMEB/UFBA

*Não aprendi a ler, mas aprendi que viver não é o caso,
é saber viver. (Carmem, feirante)*

Fonte de Financiamento

Projeto CNPq n.º 620183/2006-3

Agradecimentos

À minha família, pelo apoio imensurável para realizar todos os sonhos da minha vida;

À Alessandro, pelo companheirismo e incentivo desde o início da pesquisa;

Ao Prof. Paulo Pena, pelo cuidado, dedicação e valiosos ensinamentos. Exímio mestre, de extrema competência, generosidade e humildade, me empolgava a pesquisar com suas tantas inquietações e sabedoria;

Ao Prof. Fernando Carvalho, pelo apoio e colaboração, que tornou possível a realização dessa pesquisa e pela sua amizade e dedicação ao longo do mestrado;

À Prof^a. Carminha, meus eternos agradecimentos, por permitir encontrar-me ao me apaixonar pela pesquisa qualitativa;

À Prof^a Cristina Larrea, pela disponibilidade e importantes considerações durante a fase de qualificação;

À Luiza Trabuco e Ana Torquato, por todo apoio na realização desta pesquisa;

À Adailson Moura, presidente da AVICCA, pela colaboração e confiança por me apresentar aos feirantes. Minha admiração na sua luta pelas vítimas do chumbo;

À Ana Cláudia Teles, amiga e “co-orientadora”, por compartilhar seu conhecimento e experiência de quem tanto se dedicou ao estudo das feiras;

À Adriana Cardim, amiga e companheira na realização desta pesquisa;

Aos meus queridos colegas, pela grande amizade e carinho ao longo deste tempo;

Aos Feirantes, pela amizade e experiência proporcionada, não apenas por me fazer entender a riqueza da feira, mas por esta assim ser devido a preciosidade dos seus feirantes.

Sumário

Índice de Fotos	3
1. Resumo	5
2. Abstract	6
3. Introdução	7
4. “O caso de Santo Amaro da Purificação”	12
4.1 História	12
4.2 Características locais	12
4.3 O legado da fábrica	13
4.4 Efeitos sobre a saúde	15
4.5 Danos ambientais	16
4.6 Impactos sociais	19
5. Contaminação alimentar	20
6. Breves considerações sobre a feira e a Segurança Alimentar e Nutricional	27
7. Objetivos	29
7.1 Objetivo geral	29
7.2 Objetivos específicos	29
8. Procedimentos teórico-metodológicos	30
9. Aspectos éticos	36
10. Análise das narrativas	37
10.1 “A precisão que me trouxe aqui”	37
10.2 Ser feirante	46
10.3 A feira como ela é	52
10.4 A feira para seus feirantes	69
10.5 Questão de espaço	78
10.6 Características e condições de trabalho	83
10.7 Origem e comercialização dos alimentos	98
10.8 Contaminação alimentar na visão dos feirantes	105
10.9 Contaminação ambiental e impactos sociais	120
11. Conclusão	127

12. Referências Bibliográficas	130
Anexos	142

Índice de Fotos

Foto 1: Criança carregando mercadoria em carro de mão, 14/11/09	39
Foto 2: Imagem do Rio Subaé, margeando a feira – lado esquerdo, 14/11/2009	53
Foto 3: Imagem da Av. Presidente Getúlio Vargas, 14/11/09	54
Foto 4: Barracas de bolsas e calçados, 14/11/09	54
Foto 5: Exposição de diversos produtos, 14/11/09	55
Foto 6: Exposição de produtos industrializados, 14/11/09	55
Foto 7: Feirantes expondo produtos sobre a Ponte do Xeréu, 14/11/09	56
Foto 8: Imagem da Travessa Prado Valadares, 14/11/09	56
Foto 9: Imagem da primeira área coberta, 14/11/09	57
Foto 10: Imagem da segunda área coberta, 14/11/09	57
Foto 11: Imagem do Mercado Municipal, 14/11/09	58
Foto 12: Imagem interna do Mercado, 14/11/09	58
Foto 13: Imagem da terceira área coberta, 14/11/09	59
Foto 14: Extremidade final da feira, 26/09/09	59
Foto 15: Imagem do Rio Subaé, ao fundo o Convento de Humildes, 26/09/09	60
Foto 16: Casas comerciais, 14/11/09	60
Foto 17: Grade de loja utilizada para exposição de produtos, 14/11/09	61
Foto 18: Milho verde exposto diretamente no chão, 14/11/09	61
Foto 19: Laranjas expostas em carro de mão, 14/11/09	62
Foto 20: Abóboras expostas sobre lona, 14/11/09	62
Foto 21: Melancias expostas em balaio, 14/11/09	63
Foto 22: Caixotes utilizados como banca para exposição de produtos, 14/11/09	63
Foto 23: Produtos expostos em sacos plásticos, 14/11/09	64
Foto 24: Produtos expostos em barraca, 14/11/09	64
Foto 25: Banca de feijão com produtos utilizados na sua preparação, 14/11/09	65
Foto 26: Deli, Índia. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	66
Foto 27: Java, Indonésia. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	66
Foto 28: Vinh Long, Vietnã. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	67
Foto 29: San Francisco el Alto, Guatemala. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	67
Foto 30: Lyon, França. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	68

Foto 31: Munique, Alemanha. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	68
Foto 32: Munique, Alemanha. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997	69
Foto 33: Restos de alimentos acumulados ao lado da barraca, 26/09/09	87
Foto 34: Restos de coco verde despejados no chão, 26/09/09	87
Foto 35: Restos de alimento despejados ao lado da lixeira, 26/09/09.....	88
Foto 36: Imagem do sanitário feminino, 14/11/09	89
Foto 37: Cachorro próximo à banca de carne, 26/09/09.....	90
Foto 38: Abóbora exposta diretamente ao chão, 26/09/09	92
Foto 39: Imagem de uma barraca, 26/09/09	93
Foto 40: Balança antiga utilizada para pesar verduras, 26/09/09.....	100

1. Resumo

SIGNIFICADOS DA CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR PARA OS FEIRANTES DE SANTO AMARO – BA

A feira livre se constitui em um importante espaço de relações econômicas e sociais, sobretudo no Nordeste, onde ainda são consideradas uma tradição, apesar da expansão e concorrência dos supermercados e hipermercados. Diversos estudos demonstram as inadequadas condições de higiene nestes locais, aliadas às estruturas físicas precárias. Somase a estes fatores, a possibilidade de contaminação química por agrotóxicos, em especial, dos alimentos consumidos na forma *in natura*, assim como a exposição ambiental por metais pesados, uma vez que os meios urbano e rural de Santo Amaro apresentam elevada contaminação por resíduos sólidos perigosos produzidos por uma fundição de chumbo. O objetivo da pesquisa foi compreender os significados da contaminação alimentar para os feirantes de Santo Amaro do Estado da Bahia. Tratou-se de um estudo de abordagem etnográfica, que privilegiou a experiência dos sujeitos. As técnicas utilizadas foram entrevista semi-estruturada, diário de campo e observação participante. O processo de compreensão se desenvolveu através da análise hermenêutica, a partir de repetidas leituras da narrativa textual, identificando-se os significantes das falas. Constatou-se que os significados da contaminação alimentar são construídos muito mais por influências culturais, baseados em crenças e costumes do que pela interferência de conhecimentos técnico-científicos. A noção de contaminação restringiu-se às percepções dos sentidos. Contaminantes físicos visíveis e odores desagradáveis são os possíveis transmissores de doenças e impurezas. A contaminação microbiana permanece na invisibilidade. O agrotóxico é representado como algo imponderável, invasor do mundo conhecido, provocando estranhamento na relação dos feirantes com os alimentos. Observou-se uma naturalização do risco de contaminação pelo chumbo, ilustrando que numa cidade com preocupantes índices de contaminação ambiental pelo chumbo, os feirantes dispõem de percepção limitada sobre a presença deste risco nos alimentos e casos em que houve desconhecimento da problemática de contaminação dos alimentos comercializados.

Palavras-chaves: 1. feira livre; 2. contaminação alimentar; 3. chumbo

2. Abstract

MEANINGS OF FOOD CONTAMINATION TO THE STREET MARKET VENDORS OF SANTO AMARO – BA

The street market constitutes an important area of economic and social relations, especially in the Northeast, where they are still considered a tradition, despite the expansion and competition from supermarkets and hypermarkets. Several studies have demonstrated the poor hygienic conditions at these sites, combined with poor physical infrastructure. Added to these factors, the possibility of chemical contamination by pesticides, particularly the food consumed in natura, as well as environmental exposure to heavy metals, since the urban and rural areas of Santo Amaro with high contamination hazardous solid waste produced by a lead smelter. The research aim was to understand the meanings of food contamination to the street market vendors of Santo Amaro in Bahia State. This was a study of an ethnographic approach, which focused on subjects' experience. The used techniques were semi-structured interviews, field diary and participant observation. The process of understanding was developed through the hermeneutic analysis, from repeated readings of the textual narrative, identifying the significance of narratives. It was found that the meanings of food contamination are built much more by cultural influences, based on the beliefs and customs than by the interference of technical-scientific knowledge. The notion of contamination was restricted to the sense perceptions. When food shows uncharacteristic signs indicate a nuisance or association to danger. Visible physical contaminants and unpleasant odors are potential transmitters of disease and impurities. Microbial contamination remains in invisibility. The pesticide is represented as something imponderable, invasive of the known world, causing an estrangement in the relationship of street market vendors with the food. It was observed a naturalization of the risk of contamination by lead, illustrating that in a city with alarming rates of environmental contamination by lead, the street market vendors have a limited perception about the presence of this risk in food and cases where there was ignorance about the market food contamination problem.

Keywords: 1. street market; 2. food contamination; 3. lead

3. Introdução

“Desde a antiguidade, as feiras caracterizam-se como um lugar onde ocorre à troca de mercadorias entre pessoas de diferentes lugares. O surgimento das feiras foi especialmente impulsionado pelas Cruzadas, visto que, naquela época, era necessária uma atividade comercial que suprisse as demandas dos comerciantes e dos viajantes” (Costa & Cleps, 2003).

Na Europa, desde os primeiros processos mercantis, as feiras livres tiveram papel fundamental no surgimento das cidades, tendo em vista que estas se formaram em torno dos centros comerciais. A feira era considerada um centro distribuidor, onde grandes mercadores se diferenciavam dos pequenos revendedores errantes e artesãos locais, comprando e vendendo mercadorias estrangeiras, procedentes do Oriente e Ocidente, Norte e Sul. Eram nas feiras que os senhores das cidades produziam riquezas e ampliavam seus domínios (Huberman, 1986).

No Brasil, a feira-livre surgiu como uma iniciativa dos pequenos produtores rurais, um espaço de seus negócios nas vilas, tendo como principal atividade o abate de animais (Linhares, 1979).

A feira se constituiu em um importante fator de distribuição e dinamizador econômico, desenvolvendo o processo de comercialização e de trocas inter-regionais, sobretudo no Nordeste, onde estão envolvidas nos sistemas de mercado regional, reagindo às mudanças que ocorrem no campo político e econômico do país, representando um dos principais meios de sobrevivência para as populações das pequenas cidades desta região (Costa & Cleps, 2003; Silva & Holanda, 2009:62).

Sua significância econômica se expressa tanto para os feirantes, que muitas vezes têm na feira sua principal fonte de renda, como também para os consumidores, que podem encontrar nelas alimentos a preços mais acessíveis.

Como observam Coutinho *et al* (2006), quanto menor o município, mais importante a feira para o seu desenvolvimento local, por garantir a comercialização da produção familiar, da pequena agroindústria e de produtos artesanais, ao tempo em que também favorece outros setores da economia, devido a circulação de capital pelos feirantes.

Entretanto, a partir dos anos 60, tem-se observado uma diminuição do número de feiras livres, concomitante ao crescimento de supermercados e hipermercados, tornando-as residuais, geralmente, localizadas nas periferias das cidades (Santos, 2005).

As feiras tornaram-se segundo plano no convívio comercial, diante as comodidades oferecidas pelos supermercados, acrescidas da grande variedade de produtos expostos no mesmo local e facilidades de pagamento nas compras. Entretanto, as feiras foram responsáveis pelo desenvolvimento ou até formação dos mercados que atualmente estão substituindo-as, devido a concentração e centralização das riquezas, tornando difícil a concorrência para os feirantes (Lima *et al.*, 2007; Sousa, 2004).

Historicamente, a matriz originária do hipermercado é a feira e o mercado popular, em analogia ao método industrial que surgiu a partir da produção. Nos hipermercados coexistem práticas tayloristas/fordistas e ohnista/toyotistas, que exercem um controle e submissão do comportamento do cliente à racionalidade de fluxo, desde a entrada até a saída do estabelecimento. Adversamente, na feira não há esta racionalidade na organização do trabalho. A ordem existente é significada no cotidiano dos agentes sociais, mas compreendida enquanto desordem, pela nova ordem dos hipermercados (Pena & Thébaud-Mony, 2005:74).

Esta aparente “desordem” faz parte do cotidiano das feiras, de tal forma que os atores e atrizes sociais que por ela circulam e trabalham, geralmente resistem às mudanças para uma ordenação, como evidenciaram Minnaert & Freitas (2007) e Martins & Lucena (2002).

Segundo Sato (2007:99), a feira compreende-se como um contínuo organizar que se baseia em acordos e negociações, em cooperação e competição e na execução de regras tácitas. Isto proporciona a agilidade, adaptabilidade e criatividade de formas de se fazer a feira.

Na feira, são preservadas atividades de pequenos comerciantes, artesãos, ambulantes e pequenos agricultores que prestam serviços variados, tornando-a um lugar de tradições, permitindo uma maior interação entre feirantes e consumidores e a oportunidade de se construir laços afetivos, de amizade, inversamente ao que ocorre nos supermercados e hipermercados, em que predominam as relações de consumo massificado.

A circulação dos consumidores na feira inclui o mercado econômico de compras a baixo preço, mas o movimento envolve também relações sociais de proximidade, busca de informações, mendicância, além de ser um espaço de conveniência e entretenimento (Pena & Thébaud-Mony, 2005:74), onde circulam pessoas de qualquer idade e classe social, construindo um cenário polifônico, que oferece aos diversos olhares “um mergulho em um ambiente de sons, gestos, imagens, pessoas, animais e coisas” (Teles, 2006:23).

Neste espaço, as relações sociais próximas funcionam no exercício da atividade, iniciadas desde a forma de inserção (o peso da tradição familiar, a experiência nas relações pessoais), até o enfrentamento de problemas e dificuldades cotidianas, como a prática de um trabalhador auxiliar o outro, ao “tomar conta” da mercadoria no horário de almoço ou de breve ausência, ou em substituição por motivo de saúde (Guimarães, 2004).

As atividades informais representam possibilidades de inserção dos indivíduos pobres no mercado de trabalho local, enquanto um tipo de oportunidade para sobrevivência, ao tempo em que representa sua independência, uma forma de autonomia, ainda que em condições precárias (Guimarães, 2004).

Em estudo realizado por Martins & Lucena (2002) na feira de Barreiras - BA, os autores demonstraram a carência de higiene, organização, qualidade de vida, saneamento básico e precária infra-estrutura (falta ou inadequação de estacionamentos, sanitários públicos), aliada ao desinteresse do poder público municipal. Entretanto, foi constatado que a população não deseja mudar esta “desordem”, apenas almeja por mais conforto.

Soma-se a estas questões, a exposição dos feirantes a variações climáticas, longa jornada de trabalho, ausência de dispositivos e mecanismos básicos de proteção, entre outros múltiplos fatores de risco para a saúde (Azevedo & Mendonça, 2008; Mondin & Monteiro, 2008).

Diante deste mosaico de interpretações, destaca-se a comercialização de alimentos nas feiras, considerada uma tradição, especialmente para as populações mais carentes, que pouco se preocupam quanto à procedência e qualidade desses alimentos (Santos, 2006; Cardoso *et al*, 2005).

Diversos estudos demonstram as inadequadas condições de higiene nestes locais, aliadas às adversidades da estrutura física e ao precário conhecimento dos feirantes sobre as boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos (Almeida, *et al* 2003; Beiró & Silva, 2009; Cardoso *et al*, 2004, 2005; Oliveira *et al* 2003; Minnaert & Freitas, 2007; Mendonça *et al*, 2002; Kleszcz, 2008; Santos, 2006; Silva Júnior, 1995; Audi, 2002; Coutinho *et al*, 2007). Estes fatores podem representar riscos à saúde pública pela veiculação de doenças transmitidas por alimentos, a exemplo das toxinfecções alimentares, necessitando de uma intervenção para melhoria da atividade e proteção à saúde dos consumidores.

A predominância tecnicista com que este assunto é tratado desconsidera os valores culturais dos sujeitos feirantes em seu processo de aprendizagem sobre as noções de higiene e

contaminação alimentar, como nos mostra Minnaert & Freitas (2007). As autoras revelam a falta de efetividade das leis sanitárias e a pouca influência destas na construção das práticas higiênicas. Os fiscais municipais adotam medidas coercitivas e punitivas, em detrimento de uma via dialógica entre os personagens da feira.

Outro dado preocupante diz respeito à contaminação alimentar por agrotóxicos, uma vez que há poucas informações disponíveis sobre a exposição a estas substâncias e o Brasil é um dos líderes mundiais em consumo (Faria *et al*, 2007). Além disso, há uma dificuldade em controlar os efeitos provocados pelo uso dos mesmos, devido ao fato de ser uma contaminação “invisível”.

Diante disso, o consumidor é impossibilitado de reconhecer os alimentos que receberam a pulverização de produtos não permitidos ou além do limite autorizado (ANVISA, 2006: 362). “De forma geral, a aplicação está presente na maior parte das culturas, mas as que mais trazem preocupação são aquelas consumidas em grande quantidade pela população na forma *in natura*” (ANVISA, 2006: 361), a exemplo dos alimentos frescos, vendidos em feiras.

Em 2004, o mercado de agrotóxicos movimentou no Brasil cerca de 4,2 bilhões de dólares. Revestindo este valor para a saúde humana, os danos causados são a longo prazo, envolvendo riscos que podem ser cumulativos e até desconhecidos. Sendo que, para o trabalhador rural, os riscos são imediatos, devido, principalmente, a falta de orientações adequadas (ANVISA, 2006:361, 362). No caso dos feirantes, pode-se ocasionar a contaminação pela manipulação e ingestão de alimentos contendo resíduos de agrotóxicos.

Com base nestas considerações, alia-se a estas questões a inserção do estudo na região de Santo Amaro da Purificação, onde ocorreu uma das maiores contaminações químicas por metais pesados do mundo, principalmente por chumbo, atingindo a população local, seja pela contaminação do ar, da água, do solo ou dos alimentos (Brasil, 2003; Carvalho *et al*, 2003). Entretanto, não há um estudo qualitativo que demonstre como a população santamarense significa esta problemática.

Neste sentido, esta pesquisa busca uma maior aproximação da realidade dos feirantes em Santo Amaro, no intuito de compreender se estes sujeitos percebem a possibilidade de comércio de alimentos contaminados, microbiológica ou quimicamente, inseridos no cenário de contaminação ambiental. Serão ressaltadas as condições propícias às contaminações por microrganismos, resultantes da falta ou precária higienização, por agrotóxicos e por metais pesados, em especial, o chumbo.

A compreensão dos signos socialmente (re) construídos entre estes sujeitos, irá contribuir para desvendar os significados da contaminação alimentar no cotidiano da feira. Para tanto, trata-se de um objeto inscrito no universo simbólico, o qual abordará aspectos culturais. Assim como, este estudo pretende contribuir para discussão da melhoria das condições de trabalho neste ramo.

Apesar de aparentemente ser muito semelhante com tantas outras feiras que acontecem no interior da Bahia, o motivo da escolha da feira de Santo Amaro se deve à grande contaminação por metais pesados existente na cidade e região e os agravos causados à saúde da população, demonstrados em diversos estudos (Brasil, 2003; Carvalho *et al*, 2003; Tavares & Carvalho, 1992).

Neste estudo, o elo entre os conceitos de saúde, ambiente e trabalho parte dos estudos de Ulrich Beck (2005) ao contribuir para construção do conceito de sociedade de risco, diante a forma indiscriminada e intensa com que os riscos atingiam os grupos sociais. Para Beck (2008), risco é um fenômeno socialmente construído, cuja exposição está substituindo a classe como a principal desigualdade da sociedade moderna. Sua definição é, essencialmente, um jogo de poder, quando os governos ocidentais ou os poderosos atores econômicos produzem e definem riscos para os outros.

Com estas considerações, coaduna-se a este estudo o processo de exportação de riscos dos países industrializados para países em desenvolvimento, que atinge, principalmente, a parcela mais pobre da população (Araujo & Günther, 2009), como a contaminação ambiental ocorrida no município; a exposição ao risco de doenças relacionadas ao trabalho, que sendo este informal, torna o trabalhador ainda mais oprimido e marginalizado; e a exposição ao risco de contaminação alimentar, que devido a sua invisibilidade, tornam-nos susceptíveis e impotentes diante ao fenômeno.

4. “O caso de Santo Amaro da Purificação”

4.1 História

A cidade de Santo Amaro surgiu no ano de 1557, quando foi povoada por colonizadores, que ao perceberem a fertilidade da terra, travaram diversas lutas para expulsar os índios Abatirás, primeiros habitantes da região. Esta disputa ficou conhecida como a Guerra do Paraguaçu, movida por Mém de Sá, que, ao dizimar os índios, outorgou a sesmaria a seu filho Francisco de Sá, sendo utilizada para plantio da cana-de-açúcar. Ao morrer, as terras foram doadas a sua irmã, Felipa de Sá, que por sua vez, não deixou herdeiros e as terras passaram ao domínio dos padres jesuítas. Em 1878, Santo Amaro continha 129 engenhos de açúcar, (92 movidos a vapor), sendo sua agricultura mantida pelo trabalho escravo. Também se destacou na região a produção de fumo e farinha (Paim, 1994 *apud* Brasil, 2003).

A morte trágica de um jesuíta causou a interdição da capela e a mudança dos colonos para as margens do Subaé, onde os padres Beneditinos construíram a nova capela Santo Amaro. Com a criação da freguesia de Nossa Senhora da Purificação, o local ficou conhecido como Santo Amaro da Purificação (História das Cidades, 2008).

A cidade expandiu-se pelo Vale do rio, sendo elevada à categoria de vila em 1727, e, com a Lei Provincial nº 43 de 13 de março de 1837, foi elevada à categoria de cidade.

4.2 Características locais

O município possui uma área de 604 km², situado no sul do recôncavo baiano, a uma distância de 73 km de Salvador. No seu entorno estão localizadas as vilas de Acupe, Campinhos e Saubara. Sua população é estimada em 58.028 habitantes, sendo 13.909 da zona rural e possui a taxa de alfabetização para o conjunto do país igual a 83,2% (IBGE, 2000, 2007a).

Segundo os dados apresentados no relatório da Coordenação Geral de Vigilância em Saúde Ambiental – CGVAM (Brasil, 2003), no ano 2000, o rendimento mediano dos chefes de domicílio no Brasil era de R\$ 350,00, enquanto em Santo Amaro o valor observado foi de apenas R\$ 151,00 e a taxa de pobreza foi mais elevada do que a observada para o conjunto do Estado.

Com relação à produção econômica, a região cultivava principalmente a cana-de-açúcar, possuindo várias usinas de beneficiamento até no ano de 1961, quando a atividade declinou, surgindo novos investimentos, como o ramo de metalurgia e a instalação de fábricas de papel.

4.3 O legado da Fábrica

De 1960 a 1993, a cidade de Santo Amaro foi vítima de uma das maiores contaminações por metais pesados do mundo, o que acarretou em diversos problemas para a população, até os dias atuais. Esta contaminação se deu por uma fundição primária de chumbo (COBRAC – Companhia Brasileira de Chumbo), subsidiária do grupo multinacional Peñarroya, que produzia anualmente 11.000 a 32.000 toneladas de chumbo, poluindo intensamente a cidade (Carvalho *et al*, 2003).

A COBRAC produziu e depositou aleatoriamente 490.000 toneladas de escória contaminada com metais pesados, sobretudo o chumbo e cádmio. Apenas nos primeiros 21 anos de funcionamento, a fábrica já havia lançado 400 toneladas de cádmio e quantidades ainda maiores de chumbo para o ambiente. Para agravar ainda mais a situação, esta escória foi utilizada pela população de baixo poder aquisitivo, residente em torno da indústria, para pavimentar os quintais e fundações das casas e também pela prefeitura, para pavimentar logradouros públicos. A população utilizava-se ainda dos filtros da chaminé como tapetes ou colchas em suas residências (Brasil, 2003; Anjos & Sánchez, 2001; Tavares & Carvalho, 1992).

Grande quantidade de escória foi depositada sobre o solo, a céu aberto, ameaçando as águas subterrâneas e o rio Subaé, que atravessa o terreno da empresa. Quanto às emissões de metais pesados para o rio por meio de efluentes líquidos, não há dados precisos. Há estudos que evidenciam a contaminação do rio Subaé por chumbo e cádmio, provenientes da indústria (Anjos & Sánchez, 2001; Reis, 1975 apud Brasil, 2003; Carvalho *et al*, 2003).

Ainda se pode encontrar uma grossa camada de escória sob os paralelepípedos nas ruas, que às vezes se localizam circundando os canos de abastecimento de água das residências. Em 1998, o Bahia Azul, um amplo programa do governo do Estado, realizou obras de saneamento básico na região, escavando as ruas próximas à fundição. Esta ação expôs a camada de escória, deixada nas portas das residências, aumentando o risco de

contaminação da população (Carvalho *et al*, 2003).

Em 1961, ocorreu a primeira solicitação para o fechamento da fábrica, devido à infração ao Decreto n.º 50.877, de 29 de junho de 1961, referente à poluição dos cursos d'água. Não há procedimentos legais para localização, implantação e operação inicial, arquivados nos órgãos ambientais (Brasil, 2003).

Em 1980, o CEPRAM (Conselho Estadual de Proteção Ambiental), através de decreto, estabeleceu um elenco de medidas para controle da poluição ambiental, além de medidas de saúde de caráter imediato e fixou o limite de produção anual de chumbo refinado em 22.000 toneladas por ano, o que acarretou na redução de 50% da produção (Anjos & Sánchez, 2001; Brasil, 2003).

No ano de 1987, a Companhia Adubos Trevos, associada à Companhia Paulista de Metais, adquiriram o controle acionário da empresa, sendo incorporada a Plumbum Mineração e Metalurgia S/A em 1989 (Augusto & Silvestre, 2005).

Em 1991, o CRA (Centro de Recursos Ambientais) emitiu um parecer a Plumbum com o dever de cumprir 27 condicionantes para liberação da licença de operação. Porém estes não foram atendidos, levando a Plumbum encerrar suas atividades em Santo Amaro, em 1993 (Brasil, 2003).

“O Ministério Público do Estado da Bahia atualmente move ações contra a empresa poluidora, junto à Comarca de Santo Amaro da Purificação, exigindo reparação do seu legado de poluição ambiental. Esse passivo inclui 230 trabalhadores desempregados e cerca de 500.000 toneladas de resíduo industrial sólido (escória) espalhadas pela área da empresa e pela cidade” (Carvalho *et al*, 2003).

4.4 Efeitos sobre a saúde

Conforme os dados apresentados no relatório da CGVAM (Brasil, 2003), as emissões de metais ocorreram na forma de material particulado expelido pela chaminé da usina, por efluentes líquidos despejados diretamente no rio Subaé ou por transbordamento da bacia de rejeito, por águas de drenagem da área de estocagem de escória e deposição da escória na pavimentação das casas e logradouros públicos. Esta exposição humana aos contaminantes químicos atingiu a população santamarense, principalmente os ex-trabalhadores da fábrica e as crianças, susceptíveis a exposição.

Crianças (principalmente com idade até os cinco anos) são mais susceptíveis aos efeitos tóxicos do chumbo, não só pela absorção intestinal aumentada (50%) em relação aos adultos (15%), mas também pela vigência freqüente de alguma deficiência nutricional nesta faixa etária. Atividades como engatinhar, brincar no chão e o hábito de comer terra são fatores que favorecem a ingestão de poeira e do solo contaminado, como também as crianças necessitam de menores doses de chumbo no sangue para a ocorrência de efeitos tóxicos. Além disso, foi observado que a dieta das crianças, principalmente de um até os três anos, geralmente apresentava deficiência de nutrientes como ferro, cálcio e zinco, que contribuem para a absorção de chumbo e potencialização do seu efeito tóxico. Os lactentes também são susceptíveis através da amamentação pela contaminação do leite pelo chumbo a partir das mães expostas (Brasil, 2003; Carvalho *et al*, 2003).

Em Santo Amaro, pode-se constatar em 1980, que 96% das crianças residentes na área próxima a fundição (menos de 900m), apresentavam concentração de cádmio no sangue acima do valor normal de referência, sendo que os níveis de chumbo e cádmio no cabelo eram proporcionais às concentrações desses metais encontrados no solo (Carvalho *et al*, 2003).

Os casos de anemia foram observados em crianças com doses acima de 20µg/dL e diminuição da hemoglobina com exposição a doses acima de 40µg/dL. Geralmente, os efeitos hematológicos ocorrem com doses a partir de 15µg/dL (Brasil, 2003).

Os trabalhadores da fábrica apresentaram vários laudos médicos, com o diagnóstico de saturnismo. Havia queixas gerais de adinamia, fraqueza muscular, dor em membros inferiores e superiores, câimbras, irritabilidade, tonturas, nervosismo, inapetência e cólicas abdominais (Brasil, 2003). Segundo Moreira *et al* (2004:126), os efeitos gastrintestinais ocorrem basicamente em sujeitos ocupacionalmente expostos ou devido a exposição aguda a

níveis elevados de chumbo, sendo a cólica um efeito precoce consistente de intoxicação.

4.5 Danos Ambientais

Segundo dados do relatório da CGVAM (Brasil, 2003), baseados em diversos estudos realizados na região para avaliar a contaminação do ambiente e a exposição humana decorrentes das emissões da fundição, as principais causas da contaminação apontadas são: instalação da metalúrgica em área onde predominam ventos de baixa velocidade e constantes inversões térmicas, dificultando a dispersão e favorecendo a precipitação dos particulados na área urbana; proximidade da metalúrgica ao leito e áreas de inundação do rio Subaé; transbordamento da bacia de rejeito em períodos de altos índices pluviométricos; baixa vazão do rio Subaé, dificultando a diluição e dispersão dos efluentes líquidos lançados sem tratamento; deposição inadequada da escória em aterros e sua reutilização para construção de estradas e áreas residenciais, aumentando significativamente a contaminação do solo, águas superficiais e subterrâneas e da população residente nas cercanias; alta concentração dos metais nos manguezais do estuário do rio Subaé, contaminando moluscos que servem como base alimentar da região; particulados expelidos pela chaminé da metalurgia, contaminando vegetais, alimentos, águas superficiais, solo e populações do entorno da metalúrgica; e a indústria ter considerado a escória inócua, depositando-a sem critérios técnicos e disponibilizando-a para diversos usos.

Na área onde se localizam as instalações da fábrica, os dados ambientais indicaram contaminação das águas superficiais por chumbo e cádmio na área denominada zona alagadiça. Os solos apresentaram elevadas concentrações de chumbo e cádmio nos locais onde ocorreu a deposição da escória, considerado um dos maiores valores para o chumbo e o primeiro para cádmio, no mundo. Evidenciou-se também a existência da poluição nas águas subterrâneas, na área de proximidade do barramento da escória (Anjos & Sánchez, 2001).

Costa (2001) realizou amostragem de perfil de solo em um ponto na área da PLUMBUM, a 30 cm de profundidade e encontrou a concentração 2081 $\mu\text{g/g}$ para o chumbo, o que representa um valor maior que o dobro da concentração máxima de chumbo no solo em área industrial, recomendada pelo New Jersey State Department of Health (apud Brasil, 2003).

Na área urbana, pode-se constatar contaminação do solo superficial, decorrente a deposição da escória para pavimentação dos logradouros públicos e das residências, pois esta era doada pela indústria.

Tavares & Carvalho (1992:152) relataram uma melhora do quadro de exposição e absorção da população, comparando o ano de 1980 e 1985, apesar de continuarem a ocorrer casos de intoxicação por chumbo. Os autores atribuíram esta redução às medidas mitigadoras, tomadas pela indústria.

Com relação aos alimentos, foi realizada a análise de chumbo e cádmio em amostras de frutas, tubérculos e leite de vaca, coletadas na área da PLUMBUM, que apresentaram níveis de contaminação acima dos limites máximos permitidos pela legislação vigente (Cunha & Araújo, 2001 *apud* Brasil, 2003).

Na área periférica da empresa, foram analisados chumbo e cádmio em amostras de banana, acerola e cana de açúcar, e apenas em uma amostra de banana foi detectada a concentração de 11,0 µg/g de chumbo. Atualmente permanecem como rota de contaminação apenas o molusco (cádmio e chumbo) para a população geral (Cunha & Araújo, 2001 *apud* Brasil, 2003).

Quanto aos alimentos analisados (verduras e frutas), produzidos dentro do raio de 1 km da indústria, estes apresentaram concentrações de chumbo de até 215 µg/g (base seca) e de cádmio de até 11,8 µg/g (base seca). As maiores concentrações foram encontradas nos vegetais folhosas e, as menores, nas frutas locais (banana e laranja), sendo que o consumo freqüente de alguns vegetais, principalmente quiabo, batata doce e aipim, apresentavam riscos a população, pela possibilidade de exceder os limites máximos de ingestão diária recomendados pela WHO/FAO. Quanto mais distante da fábrica, menor os níveis de contaminação, mas nenhuma influência foi observada no que concerne à posição em relação aos ventos predominantes (Tavares & Carvalho, 1992; Brasil, 2003).

Tavares & Carvalho (1992:151) expõem estudos que comprovam a contaminação de ostras, siris e sururus do estuário do Subaé, os quais apresentavam concentrações elevadas de cádmio e chumbo. Ao analisarem colônias de pescadores com distâncias variadas da indústria, foi constatada absorção excessiva destes metais nos pescadores, mas o estudo não pode estabelecer correlação entre esta absorção e o consumo de pescados, indicando também a possibilidade do ar ter atuado conjuntamente para causar a fonte de exposição.

Estudos realizados pela UFBA em 1996, apresentaram contaminação por metais pesados em amostras de moluscos nas localidades próximas a Santo Amaro, como São Brás e São Francisco do Conde – foz do rio, revelando a influência direta dos sedimentos carregados pelo rio Subaé (Brasil, 2003).

Quanto à emissão de efluentes líquidos da usina para o rio, estudo realizado por Reis (1975) assinalou a contaminação das águas do rio Subaé por chumbo e cádmio com valores que superavam os limites máximos estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (Brasil, 2003).

Com relação à contaminação das águas subterrâneas pela escória depositada na cidade, este processo pode ocorrer através de lixiviação das águas de chuvas, ao provocar a mobilização dos contaminantes para as águas subterrâneas. As medidas efetuadas na água da chuva na região revelaram características ácidas, indicando a possibilidade de lixiviação e solubilização, principalmente do cádmio, induzidos pela água de chuva (Anjos, 1998 *apud* Brasil, 2003). A escória enterrada pela cidade, também pode propiciar a contaminação das águas subterrâneas, por atividade de escavação (Brasil, 2003).

Os dados são escassos quanto às emissões atmosféricas da usina, pela falta de monitoração. Apenas em 1982, houve uma redução de 78% na emissão de chumbo particulado, com a instalação de filtros (Brasil, 2003).

“As concentrações de cádmio e chumbo na atmosfera, dentro de um raio de 526m, são altas com níveis acima dos estabelecidos como padrão de qualidade ou tolerância em diversas partes do mundo. Como dado agravante, cerca de 50% das partículas nesta distância possuem diâmetro aerodinâmico igual ou inferior a 1 μ m, portanto, com possibilidade de chegar aos alvéolos pulmonares” (Tavares, 1990 *apud* Brasil, 2003).

Estas informações demonstram as diversas vias pela qual a cidade de Santo Amaro foi contaminada, afetando a saúde da população, inclusive, pela ingestão dos alimentos que também serviram de veículo de contaminação.

Portanto, existem evidências de contaminação da produção regional e da área de pesca e mariscagem. Considerando que parte desses produtos alimentares é vendida na feira, há possibilidade de comercialização de alimentos contaminados por chumbo.

4.6 Impactos Sociais

Apesar da situação constatada, não foi oferecido às vítimas desta contaminação um serviço de saúde adequado, que atendesse as suas necessidades.

Além deste descaso, o relatório da CGVAM (Brasil, 2003) expõe as dificuldades que os ex-trabalhadores sofrem para arranjar emprego, pois são estigmatizados devido ao “chumbo no sangue” e por possuírem na carteira de trabalho o registro de “funcionários da COBRAC”.

Esta situação acarreta angústia para os ex-trabalhadores e sua relação familiar, uma vez que estes constituem o grupo mais afetado pelos efeitos agressivos dos contaminantes (Brasil, 2003). No convívio com estes sujeitos ou com seus familiares, não é raro ouvir relatos de tentativas de suicídio, de desespero e de fome por aqueles que não mais possuem condições para o trabalho e estão legalmente desamparados. Muitos são os que morreram vítimas do descaso, pois a “vontade política” ainda permanece na mesa de reuniões, distante do sofrimento alheio.

Em estudo realizado por Teixeira (2009:37), os valores médios encontrados para todas as dimensões da qualidade de vida dos ex-trabalhadores foram muito baixos, sendo as pontuações menores correspondentes às dimensões aspectos físicos, estado geral de saúde e aspectos emocionais, os quais podem estar associados a alguns sintomas e sinais da intoxicação por chumbo. A autora considera a baixa qualidade de vida relacionada à saúde destes ex-trabalhadores como parte do grande passivo ocupacional e ambiental deixado pela indústria.

Enquanto isso, a população santamarense permanece exposta aos contaminantes, que oferecem risco de dano à saúde, devido à escória disseminada pela cidade, uma fonte contínua de contaminação para população.

5. Contaminação alimentar

A Toxicologia é o estudo das interações entre sistemas químicos e biológicos, visando determinar a toxidez de uma substância, ou seja, seu potencial tóxico em produzir danos biológicos que resultem em efeitos adversos à saúde, incluindo a investigação sobre a natureza, incidência, mecanismos de produção e reversibilidade dos efeitos provocados (Eckroth, 1984 *apud* Hirschbruch & Torres, 1998). A Toxicologia de Alimentos, por sua vez, é um ramo da Toxicologia Geral e tem como objeto de estudo o conhecimento dos alimentos enquanto fonte potencial de agentes tóxicos, podendo causar reações desagradáveis, imediatas ou tardias, podendo levar ao aparecimento de efeitos danosos (Mídio & Martins, 2000).

A toxidez dos agentes dependerá de fatores como a quantidade ingerida, frequência e magnitude das exposições do organismo à substância ou ao composto implicado, assim como do modo como estes xenobióticos entram em contato com o organismo (Hirschbruch & Torres, 1998). Algumas substâncias não nutritivas são seguras apenas quando presentes em baixas concentrações nos alimentos e a ingestão for de baixa frequência, podendo apresentar risco de intoxicação quando ingeridas em grandes quantidades (Mídio & Martins, 2000).

Há diversas formas de um alimento estar contaminado. Para Midio (1992), contaminante dos alimentos é definido como qualquer agente químico, físico ou biológico presente no alimento que pode causar dano ao organismo que o ingere.

A contaminação pode ocorrer de forma natural, direta ou indireta. As substâncias não nutritivas são preponderantemente de origem natural e lhes conferem as qualidades próprias dos alimentos. Entretanto, para alguns alimentos específicos, algumas dessas substâncias são consideradas antinutrientes, podendo ocasionar efeitos tóxicos, caracterizando a contaminação natural, a exemplo de glicosídeos cianogênicos, glicosinolatos, oxalatos, nitratos, carcinógenos químicos de ocorrência natural (Mídio & Martins, 2000). A contaminação direta ocorre quando os contaminantes (o meio ou outra fonte qualquer) entram em contato com o alimento (Hirschbruch & Torres, 1998) ou através do adição de aditivos intencionais (como corantes, aromatizantes, conservantes), durante o processamento e armazenamento dos alimentos (Mídio & Martins, 2000; Derache, 1990). A exemplo da contaminação indireta, esta ocorre quando os alimentos – produtos do ambiente – podem absorver os contaminantes ambientais, acumulando-se em seus organismos até atingir níveis tóxicos nos produtos destinados à população humana, a exemplo da contaminação indireta de carne, leite, ovos em

função da alimentação contaminada pelos animais por agentes químicos (metais pesados, praguicidas, promotores de crescimento animal e vegetal), bem como a contaminação das águas de mares e rios onde se desenvolvem os peixes, mariscos (Mídio & Martins, 2000).

Apesar dos diversos tipos de contaminantes apresentados, para o estudo na feira interessa-se destacar a contaminação microbiológica e química (provocada por agrotóxicos e metais pesados, em especial, o chumbo), devido à relevância do tema para região e as consequências para saúde pública.

Com relação a contaminação microbiológica, esta insere-se no ramo da Microbiologia de Alimentos, que estuda todos os microrganismos que contaminam o alimento, incluindo aqueles considerados importantes na produção de alimentos e bebidas (Silva Jr., 1995:7). Entretanto, este estudo irá deter-se aos microrganismos patogênicos, causadores de toxinfecções alimentares e deteriorações.

Os microrganismos apresentam mecanismos patogênicos que envolvem fatores como agressividade (presença do microrganismo em quantidade suficiente para causar agressão ao tecido), toxicidade (multiplicação do agente no alimento ou no organismo podendo produzir toxinas causadores de doenças) e hipersensibilidade (resposta imunológica do organismo contra o microrganismo, causando dano ao próprio tecido) (Silva Jr., 1995:8).

As fontes de contaminação são diversas e as vias de transmissão podem ocorrer de forma direta, indireta ou ambiental. A transmissão direta ocorre através do ser humano, seja pelo corpo ou pelas excreções. A via indireta ocorre também através do ser humano, mas ocasionada por vetores, como insetos. A transmissão ambiental pode ser feita através do material animal (fezes, urina, pelo de ratos, baratas etc.) que contamina o ambiente, podendo por sua vez, alcançar o alimento através do contato entre alimento e ambiente (superfície de trabalho, equipamentos, utensílios); este material também pode contaminar os alimentos diretamente, transmitindo os microrganismos patogênicos. Outra forma de transmissão ambiental ocorre quando os microrganismos já estão presentes nos alimentos transmitidos, por exemplo, pelo solo ou pela água (Silva Jr., 1995:8).

Os alimentos contaminados podem transmitir doenças, ocasionando infecções (ingestão de microrganismos patogênicos), intoxicações (ingestão da toxina juntamente com o alimento) ou toxinfecções (ingestão de microrganismo e sua posterior produção de enterotoxina) (Hirschbruch & Torres, 1998; Gonçalves, 1998), considerando que os agravos à saúde resultantes da ingestão destes alimentos são considerados um dos mais disseminados e

crescentes problemas de saúde pública (Dias *et al*, 2004:191).

Os principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares são *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella SP*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella SP*, *Toxoplasma gondii*, *Yersinis enterocolitica* (Silva Jr., 1995), os quais podem provocar sinais e sintomas como calafrio, mal estar, dor abdominal, náusea, vômito, diarreia, febre, cefaleia. Algumas doenças ocasionadas podem ser fatais, principalmente em crianças, idosos ou imunocomprometidos, devido à menor resistência às infecções (Baldissera & Meneghez, 1986).

Ressalta-se também a hepatite A, infecção causada por vírus que se transmite principalmente, pela via fecal-oral, através da água e alimentos contaminados. Apesar de ser autolimitada e considerada benigna, existem as "formas atípicas" da doença que podem dificultar o diagnóstico e, não raro, de orientação terapêutica, além de representar uma das principais causas de insuficiência hepática aguda (hepatite fulminante) nos países latino-americanos, dada a sua alta incidência (Ferreira & Silveira, 2004).

Citam-se ainda as enteroparasitoses, que são causas relevantes de agravos à saúde, principalmente, nos países que apresentam condições socioeconômicas e culturais que possibilitam sua disseminação, como o sistema deficiente de saneamento básico. As doenças são causadas por helmintos ou protozoários, geralmente transmitidos por via fecal-oral, com ingestão de alimentos ou água contaminada, a exemplo da giardíase, ascaridíase, amebíase, teníase, dentre outras (Uecker *et al*, 2007).

Diante destas considerações, destaca-se a importância do controle sanitário (higiene pessoal, do ambiente; controle de água, pragas; armazenamento apropriado; boas práticas de manipulação, etc.) em qualquer estabelecimento que comercialize alimentos, como forma de prevenção de doenças. Uma vez que a maioria das doenças transmitidas por alimentos está ligada às condições da matéria prima, aos maus hábitos dos manipuladores, à falta ou inadequada higienização e ao controle ambiental (Nolla & Santos, 2005).

Quanto a contaminação química por metais, Tavares & Carvalho (1992:147) citam que os metais de maior utilização industrial (como mercúrio, cádmio, chumbo, arsênio, manganês, cromo, níquel, entre outros) são os mais estudados pela Toxicologia. Estes “reagem com ligantes difusores, com macromoléculas e com ligantes presentes em membranas o que, muitas vezes, lhes conferem as propriedades de bioacumulação, biomagnificação na cadeia alimentar, persistência no ambiente e distúrbios nos processos metabólicos dos seres vivos.

As bioacumulações e biomagnificações transformam as concentrações consideradas normais em concentrações tóxicas para diferentes espécies da biota e para o homem. É a persistência garante os efeitos ao longo do tempo ou de longo prazo, mesmo depois de interrompidas as emissões”. Entretanto, os autores destacam como metais pesados àqueles que apresentam alto peso específico, como o mercúrio, chumbo e cádmio, identificados como bioacumulados e tóxicos por exposição ambiental. Os demais, por apresentar comportamentos semelhantes, foram englobados na mesma terminologia.

Alguns metais são essenciais a vida (como o magnésio, cálcio, ferro, manganês, zinco, cobre, ferro e cromo), outros não exercem nenhuma função durante o ciclo biológico. Mas, em ambos os casos, quando as concentrações de metais encontram-se acima das naturais, estes tornam-se agentes tóxicos (Tavares & Carvalho, 1992:148).

As fontes principais antropogênicas de metais no ambiente são os fertilizantes, água de irrigação contaminada, queima de biomassa, combustão de carvão e óleo, emissões veiculares, incineração de resíduos urbanos e industriais, mineração, fundição e refinamento. Desta maneira, o homem transforma parte dos metais imobilizados nos depósitos em metais mobilizados no ambiente (Tavares & Carvalho, 1992:148).

Quanto aos alimentos, estes podem ser contaminados por metais pesados, indiretamente, através do solo, da água e do ar atmosférico (Queiroz, 2006:9; Santos *et al*, 2003; Lima Júnior *et al*, 2002). Esta circulação de metais tóxicos no ambiente ocasiona a transferência para a alimentação humana, representando um sério risco para as futuras gerações (Queiroz, 2006:9). Outra forma de contaminação ocorre através dos processos de fabricação ou embalagens, quando o alimento é exposto aos metais por alguma falha durante o processamento (Rougemont, 2007:67).

A toxicidade dos metais depende da dose, tempo de exposição, da forma física e química do elemento e da via de administração e absorção pelo organismo (Tavares & Carvalho, 1992:148). Quanto à absorção, esta ocorre principalmente pela via respiratória (30% a 50%) e pelas vias digestiva e cutânea (10%) (Toledo *et al*, 2004).

Após absorção, o chumbo é transportado, geralmente, pelo sangue e passa para os fluidos celulares onde exercem o efeito tóxico, depositando-se principalmente nos ossos (Tavares & Carvalho, 1992:148). Apenas 3% da carga corpórea total é circulante, sendo que 50% é ligado a hemoglobina. A fração livre no plasma é que tem efeito lesivo. De acordo com um gradiente de concentração, o chumbo é progressivamente liberado dos reservatórios para o

sangue. Sua ação tóxica se dá pelo contato da fração livre no plasma com os “tecidos moles”, principalmente fígado, rim, medula óssea e sistema nervoso (Brasil, 2003).

A contaminação provoca alterações bioquímicas a nível subcelular e, posteriormente, surgem os sintomas clínicos ou localizados ou sistêmicos (Tavares & Carvalho, 1992:148).

Com relação ao chumbo, Moreira *et al* (2004:122,126) apresentam estudos que demonstram os diversos efeitos produzidos pelo chumbo sobre processos bioquímicos, afetando, particularmente, a síntese da heme, o sistema hematopoético e a homeostase do cálcio, interferindo em outros processos celulares. Citam ainda a ocorrência de anemia e efeitos adversos sobre o desenvolvimento dos ossos.

Embora não exista uma dose letal mínima, parece haver uma associação com taxa de mortalidade aumentada para populações expostas, principalmente ocupacionalmente, resultando principalmente em câncer, doença renal crônica (nefrose, nefrite), hipertensão arterial e doença cerebrovascular (Lustberg & Silbergeld, 2002 *apud* Brasil, 2003).

Em estudo de Doumouchtsis *et al* (2009), o chumbo também pode causar atrasos no crescimento e desenvolvimento puberal e fertilidade reduzida nas mulheres.

As alterações subcelulares e os efeitos neurológicos sobre o desenvolvimento parecem ser os mais críticos, sendo a encefalopatia um dos mais sérios desvios tóxicos induzidos pelo chumbo em adultos e crianças (Moreira *et al*, 2004). Ressaltam-se ainda os danos causados pelo metal expostos no capítulo anterior.

Com relação ao cádmio, este é essencialmente um subproduto da metalurgia do zinco e do chumbo. As principais vias de absorção são a respiratória (55%) e digestiva (10%) - esta dependendo de fatores nutricionais como carências protéicas ou de nutrientes, como ferro e cálcio. O cádmio acumula-se no organismo e seus níveis aumentam com a idade na exposição não-ocupacional, decrescendo por volta dos 50 anos. O acúmulo principal é no fígado e rins. O cádmio é considerado cancerígeno aos seres humanos pela Agência Internacional de Investigação do Câncer e provável carcinógeno humano pela Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos (Brasil, 2003).

Na intoxicação aguda por inalação de fumos de óxido de cádmio os sintomas são respiratórios, podendo evoluir com uma pneumonite química e edema pulmonar. Nos casos de ingestão o quadro clínico será semelhante a uma gastroenterite (Brasil, 2003).

Na intoxicação crônica por inalação de poeiras ou vapores de cádmio ou ingestão de alimentos contaminados, os principais órgãos afetados são os rins e os ossos. O cádmio

provoca uma alteração nos túbulos renais com perda de proteínas na urina (proteinúria), podendo causar nefropatia irreversível. Provoca nos ossos osteomalacia e osteoporose, com fraturas espontâneas e fissuras pela perda renal de fosfato de cálcio, com fortes dores. Pode também afetar os pulmões, cujas lesões precedem as renais, com a instalação de uma síndrome obstrutiva e enfisema. Ainda pode provocar anemia e degeneração gordurosa no fígado (ATSDR, 1999 *apud* Brasil, 2003).

Com relação à contaminação química por agrotóxicos, segundo o decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002, que regulamentou a lei nº 7.802/1989, estes são definidos como “produtos e agentes de processos físicos, químicos ou biológicos, destinados ao uso nos setores de produção, no armazenamento e beneficiamento de produtos agrícolas, nas pastagens, na proteção de florestas, nativas ou plantadas, e de outros ecossistemas e de ambientes urbanos, hídricos e industriais, cuja finalidade seja alterar a composição da flora ou da fauna, a fim de preservá-las da ação danosa de seres vivos considerados nocivos, bem como as substâncias e produtos empregados como desfolhantes, dessecantes, estimuladores e inibidores de crescimento” (Brasil, 2002).

Os termos pesticidas, praguicidas, biocidas, fitossanitários, defensivos agrícolas, venenos, remédios expressam as várias denominações dadas a um mesmo grupo de substâncias químicas (Silva *et al*, 2005). Segundo Riedel (2005:13), a Organização Mundial de Saúde adotou, como denominação oficial, o termo praguicida. Porém, para este estudo se convencionou chamar de agrotóxicos, por ser o termo mais usual.

Diante a grande diversidade, os agrotóxicos são classificados quanto à sua ação e grupo químico em: a) inseticidas, que possuem ação de combate a insetos, larvas e formigas, os quais pertencem a grupos químicos distintos (organofosforados, carbonatos, organoclorados, piretróides); b) fungicidas, que combatem fungos, apresentando como principais grupos etileno-bis-ditiocarbonatos, trifenil estânico, captan, hexaclorobenzeno; c) herbicidas, que combatem ervas daninhas, apresentando como seus principais representantes paraguat, glifosato, pentacloofenol, derivados do ácido fenoxiacético, dinitrofenóis. Outros grupos importantes compreendem os raticidas (utilizados no combate a roedores), acaricidas (ação de combate a ácaros diversos), nematocidas (ação de combate a nematoides), molusquicidas (ação de combate a moluscos, basicamente contra o caramujo da esquistossomose) e fundgantes (ação de combate a insetos, bactérias e brometo de metila) (OPAS/OMS, 1996).

Os agrotóxicos também são classificados de acordo a sua toxicidade (extremamente tóxicos, altamente tóxicos, medianamente tóxicos, pouco tóxicos), informação considerada fundamental para o conhecimento dos efeitos agudos (OPAS/OMS, 1996).

A agricultura representa a área de maior utilização destes produtos, principalmente nos sistemas de monocultura. São utilizados ainda em saúde pública, na eliminação e controle de vetores transmissores de doenças endêmicas; no tratamento de madeira para construção, no armazenamento de grãos e sementes, na produção de flores, para combate a piolhos e outros parasitas, na pecuária, entre outras atividades (OPAS/OMS, 1996).

Além da exposição ocupacional, a contaminação ambiental coloca em risco de intoxicação outros grupos populacionais, em especial, as famílias de agricultores e a exposição decorrente da utilização de domissanitários. Entretanto, os efeitos dos agrotóxicos atingem a população geral, que encontra-se exposta a possibilidade de intoxicação, principalmente pela ingestão de alimentos contaminados (OPAS/OMS, 1996).

A contaminação via alimentar relacionada à ingestão de produtos contendo agrotóxicos provoca um impacto sobre a saúde, comparativamente, menor devido a diversas razões, como a concentração dos resíduos que permanece nos produtos, a possibilidade de eliminação dos agrotóxicos por processos de beneficiamento do produto (cozimento, fritura), o respeito ao período de carência, etc. Entretanto, esta via é a que atinge uma ampla parcela da população (Moreira *et al*, 2002:303).

A toxidez de cada produto, a concentração e a forma de apresentação, facilitando sua ingestão ou absorção, têm relevante importância no perigo de intoxicação para o indivíduo. (Riedel, 2005). Dentre os problemas causados pela contaminação por agrotóxicos, podem-se citar as intoxicações aguda, subaguda e crônica, que a depender da dose e tempo de exposição ocasiona sintomas desde dores de cabeça, fraqueza, sonolência, mal-estar, dores no estômago, náuseas, vômitos, convulsões até danos irreversíveis, como paralisias e neoplasias (OPAS/OMS, 1996).

Foram apresentados neste capítulo os dados baseados na literatura técnico-científica, os quais servirão como modo de comparação às percepções dos feirantes sobre o tema da contaminação alimentar, considerando que este estudo irá abordar as questões socioculturais que envolvem o assunto. Portanto, a questão central de investigação é se os feirantes percebem a contaminação de forma análoga à que está posta na literatura, associando-a ao contexto local.

6. Breves considerações sobre a feira e a Segurança Alimentar e Nutricional

Segundo a Lei Estadual 11.046 de 2008, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (Bahia, 2008).

No contexto da SAN, as feiras livres destacam-se pela sua importância enquanto espaços públicos de abastecimento local e regional visando garantir o acesso da população aos alimentos e a possibilidade de escoamento da produção agrícola. Local onde são encontrados alimentos frescos, regionais (valorizando a cultura alimentar), variados e a preços acessíveis.

Enquanto espaços de socialização, troca de saberes, manifestações, afirmação de identidade, as feiras tornaram-se imprescindíveis à preservação da cultura local, incluindo nesta o ato de se alimentar.

De acordo o documento elaborado pela III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CNSAN (2007), as feiras são espaços públicos de comercialização direta, devendo ser incentivadas e fomentadas, com o objetivo de promover práticas alimentares mais saudáveis, educação ambiental, consumo consciente, economia solidária e o comércio justo.

Estas considerações foram postas diante a situação em que se encontra o sistema brasileiro de abastecimento de alimentos, que prioriza a produção de produtos pré-preparados e embalados, comercializados em grandes redes de supermercados, acompanhando os movimentos semelhantes que ocorrem na Europa Ocidental e América do Norte (CNSAN, 2007).

Este padrão tecnológico adotado na produção e processamento dos alimentos compromete a qualidade da alimentação e estimula a formação de hábitos não saudáveis pela população. Estas tendências associam-se a crescente integração e concentração das atividades agrícolas, industriais e comerciais (relacionadas aos alimentos), que vem monopolizando o comércio varejista, pois desde 1994, 20,9% deste setor já era controlado por apenas quatro grandes empresas, passando a concentrar em 2004, 38,8% do mercado. Ressaltando a participação hegemônica de empresas transnacionais. Esta realidade reflete-se também no

setor de insumos, incluindo o vasto uso de agrotóxicos na produção agrícola brasileira (CNSAN, 2007).

O início da revolução industrial, como um contínuo processo de expansão do domínio da mercadoria, tornou a alimentação mediada cada vez menos por relações sociais ou culturais, ao transitar, na contemporaneidade, para o espaço da mercadoria – sem identidade e história (Carvalho, 2006).

Portanto, a valorização do alimento como fonte de lucro em detrimento do seu papel essencial a vida provoca impactos negativos ao modo de vida, a soberania e a segurança alimentar e nutricional das populações, além de por em risco a biodiversidade e o patrimônio cultural alimentar, uma vez que o interesse comercial não tem como objetivo primordial a qualidade da alimentação (CNSAN, 2007). Neste sentido, as feiras revelam-se também como importantes instrumentos para promoção da soberania alimentar, apesar da atual dificuldade de sobrevivência frente a esta concorrência desleal.

No presente estudo, a feira também será investigada enquanto espaço possível de comercialização de alimentos contaminados, o que agride diretamente o direito de todos a uma alimentação segura, seja do ponto de vista nutricional ou higiênico-sanitário.

7. Objetivos

7.1 Objetivo geral:

- Compreender os significados da contaminação alimentar para os feirantes de Santo Amaro – BA.

7.2 Objetivos específicos:

- Descrever os significados da contaminação alimentar química (metais pesados, agrotóxicos) e biológica (microbiana);
- Descrever o cotidiano na feira, referente às relações sociais e as atividades desenvolvidas;
- Descrever a percepção de saúde e doença pelos feirantes, relacionada à contaminação alimentar.

8. Procedimentos teórico-metodológicos

A pesquisa ocorreu no município de Santo Amaro e o trabalho de campo foi desenvolvido de janeiro de 2009 a janeiro de 2010.

Trata-se de um estudo de abordagem etnográfica, que privilegia a experiência do sujeito, permitindo ao pesquisador uma maior aproximação da realidade deste, através de uma imersão em profundidade do fenômeno da contaminação alimentar e as analogias possíveis com o mundo cotidiano do trabalho e o meio ambiente.

Por fenômeno se compreende a expressão grega *Fainomenon*, que significa mostrar-se a si mesmo, ou que se mostra ou se manifesta (Abbagnano, 1998). Este é o objeto da fenomenologia, corrente filosófica que se combina a este estudo. Neste sentido, pretende-se interpretar e compreender o fenômeno da contaminação alimentar, correlacionado com o trabalho e o meio, considerando as mudanças ambientais ocorridas no local entre 1960 e 1993, quando uma fundição primária de chumbo poluiu intensamente a cidade de Santo Amaro da Purificação.

Segundo Freitas (2002:54), “a tese fenomenológica inaugurada por Husserl (1975) e mais tarde reinterpretada por outros autores, trata de dar significados à reflexão, tomando por base a redução do objeto a ser investigado, para estudá-lo de modo mais profundo”.

A fenomenologia é uma reflexão sobre os significados subjetivos e uma rejeição teórica do anonimato, das leis gerais e das invariâncias próprias do positivismo sociológico. Seu modelo científico para compreensão do mundo social envolve os princípios da intersubjetividade, da compreensão para atingir o mundo vivido e da racionalidade e internacionalidade. Essa teoria contribui para sensibilizar o pesquisador para ver mais que a aparência. Por isto, pode revelar significados subjetivos implícitos que se entranham no universo dos atores sociais, ao tempo em que se distingue do senso comum pela consistência lógica, ao descrever o vivido, trazendo-o para a ordem dos significados, pela possibilidade de interpretação e pela sua adequação à realidade (Minayo, 1999).

A fenomenologia não distingue de modo radical o sujeito e o objeto: o que conta é a ligação intencional entre os dois, para se entender a origem mais profunda de um fenômeno. Por isso, trata-se de um trabalho analítico, ou método analítico, que significa “não partir de idéias preconcebidas ou de princípios sumos derivando deles as conseqüências, mas ‘ir ao

encontro das coisas' partindo sempre do que se vê, buscando compreender e descrever o dado" (Bello, 2004:73,97).

O estudo etnográfico permite ao pesquisador realizar essa busca ao possibilitá-lo adentrar no mundo particular do "outro" sujeito, através de uma "descrição densa", como cita Geertz (1989:15), dos significados construídos e reconstruídos pelos agentes sociais como uma teia que interliga de forma holística os aspectos objetivos e subjetivos de sua cultura. Para tanto, é necessário uma sensibilidade para o confronto (Peirano, 1992).

O cotidiano é o lugar chave deste estudo, revelador do modo de agir, pensar e sentir do indivíduo com o seu mundo simbólico, ao tempo que revela a intersubjetividade entre os sujeitos (Schutz, 1979).

Segundo o autor, esta compreensão intersubjetiva se realiza através de um processo ativo, onde os agentes sociais admitem a tese geral da reciprocidade das perspectivas, ou seja, apesar de possuírem diferentes perspectivas, biografias e motivações que os possibilitam ter diferentes experiências do mundo, ainda assim, estas experiências podem ser consideradas idênticas para todos os fins práticos (Heritage, 1999).

"Para Schutz, a linguagem cotidiana esconde um tesouro de tipos e características pré-constituídas, de essência social, que abrigam conteúdos inexplorados. O mundo social a ser estudado é aquele da vida cotidiana, baseada no senso comum e vivida por pessoas comuns, que vivem juntas numerosas relações de interação. Compreender o senso comum não é uma tarefa fácil, pois este é como uma 'colcha de retalhos', formada de partes altamente desiguais e, por vezes, desconexas" (Guessser, 2003).

Nesse contexto, pretende-se uma aproximação dos significados tecidos pelos feirantes de Santo Amaro, para que se possa compreender como estes sujeitos interpretam a contaminação alimentar, em meio à realidade socialmente construída e reinterpretada pelos mesmos.

Para análise as técnicas utilizadas foram das ciências humanas, como a entrevista semi-estruturada (individual e de grupo), o diário de campo e a observação participante ou direta. Essas técnicas são válidas para alcançar a compreensão dos significantes e outros signos das narrativas, através dos fragmentos de histórias de vida dos sujeitos. O processo de compreensão desenvolveu-se através da análise hermenêutica, a partir de repetidas leituras da narrativa textual. Como cita Freitas (2002:61), "o trabalho do intérprete não se reduz a

reescrever e a reconstruir o texto de um discurso, mas consiste também em interrogar-se, extrapolando-o”.

Neste processo de compreensão, foram identificados os significantes ou unidades analíticas das falas, que para Geertz (1989) são as expressões mais significativas do problema. Estes são tecidos pela própria fala dos sujeitos, interligadas ao seu contexto social. Os significantes foram destacados no texto e agrupados em categorias por sub-temas, que revelaram similitudes e diversidades do fenômeno estudado.

A entrevista é o procedimento mais usual no trabalho de campo, utilizada pelo pesquisador na busca de informações sobre o tema em estudo, através das falas dos sujeitos. Para Minayo (1994), essa técnica permite obter os dados subjetivos, relacionados aos valores socioculturais, atitudes e opiniões dos entrevistados, sendo caracterizada pela comunicação verbal, ressaltando a importância da linguagem e do significado da fala.

A entrevista foi direcionada por meio de um roteiro semi-estruturado (anexo), sem uma estrutura rigorosa de perguntas para possibilitar um diálogo aberto com os entrevistados e uma aproximação entre pesquisador e pesquisado.

As entrevistas foram realizadas com sete feirantes, sendo consideradas satisfatórias quando as narrativas sobre o objeto tornarem-se similares (Bibeau, 1995). As entrevistas foram transcritas para análise textual, após apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A partir das falas foi feita a análise para se traçar uma correspondência entre os aspectos simbólicos da contaminação alimentar e ambiental, com a percepção de trabalho, diante as condições em que os sujeitos estão submetidos.

Ao investigar sobre a contaminação alimentar a partir da percepção dos feirantes, buscou-se também uma compreensão do contexto ao qual estão inseridos, para entender como se manifesta o fenômeno estudado.

A observação participante permitiu ao pesquisador captar situações não obtidas pela entrevista, mas que são observadas na própria realidade (Minayo, 1994), como o registro de outros detalhes, que subsidiarão observações além da fala. Como cita Barthes (1992:13): “toda imagem é uma narrativa”.

“A experiência da observação participante pode ser entendida como um processo de transformação, de corpo e mente, em outro. O processo,

contudo, nunca se completa, mas deixa marcas indeléveis na consciência e corpo do pesquisador” (Mccallum, 2001).

A aproximação com os feirantes foi facilitada pela Associação das Vítimas da Contaminação pelo Chumbo, Cádmio, Mercúrio e outros Elementos Químicos (AVICCA), através de seu presidente, que fez o contato com alguns feirantes. Os demais, por sua vez, foram indicados por estes feirantes que participaram das primeiras entrevistas. Antes de iniciar o estudo, foram realizadas reuniões na AVICCA para apresentação do projeto e discussão sobre a problemática na região.

Os nomes dos sujeitos são fictícios para preservar suas identidades.

Caracterização dos sujeitos do estudo

Nesta pesquisa, foram realizadas entrevistas com os (as) trabalhadores(as) feirantes, considerando sua heterogeneidade em relação ao sexo, idade e escolaridade, estrutura do ponto de venda e tipo de alimento vendido. Os mesmos deveriam residir na cidade ou próxima a ela, no período em que funcionava a fundição de chumbo, devido a possibilidade de obter relatos dessa história.

Este estudo aborda alguns aspectos deste passado recente, modificações e percepções na feira, porém traz uma problemática atual, uma vez que persiste a contaminação ambiental na cidade.

A seguir, serão apresentados os sujeitos deste estudo:

1. Joana: 48 anos, ensino fundamental incompleto, divorciada, tem 4 filhos e 2 netos, residente e natural de Santo Amaro, sendo 19 anos passados na zona rural, na região de Oliveira. Começou o trabalho na feira com 12 anos, vendendo banana com a mãe e o que catava no mato. Quando teve filhos, se dedicou a criação dos mesmos, vendendo roupa “de ganho” para sobreviver, retornando à feira após 7 anos para vender tempero seco, como fez sua mãe. Comercializa produtos como pimenta do reino, cominho, folha de louro, noz moscada, incenso, semente de orégano, entre outros. Trabalha na feira todos os dias da semana, exceto dia de domingo. Lava “roupa de ganho” e faz bordado (touca de cabelo) para complementar a renda. Possui uma barraca de madeira, com cobertura de lona plástica. Não

possui ajudante.

2. Carmem: 66 anos, analfabeta, viúva, aposentada, possui 5 filhos e 2 netas, natural de Ilha Grande, distrito de Santo Amaro, residente em Santo Amaro. Começou o trabalho na feira desde criança, vendendo o que achava no mato, da roça. Para complementar a renda, trabalha como secretária doméstica (com salário de R\$ 230,00/mensal) e dias de segunda e sábado vende tempero (alho, cebola, pimenta do reino e folha de louro) na feira, na barraca de Pedro que lhe cedeu uma parte da estrutura. Já trabalhou na feira do Japão em Salvador. *Sete anos subindo em cima de um caminhão daqui pra Liberdade.* Não possui ajudante. Refere gostar muito de trabalhar. *Hoje [sábado] eu já limpei loja, varri casa, passei pano, lavei banheiro, lavei pátio, molhei planta, lavei roupa [como secretária doméstica]. Na minha casa antes de sair, rezei, assisti meu terço, respondi meu ofício, varri casa e lavei roupa. Eu sou assim, não sei ficar sentada (risos). Eu tenho é disposição! Não me falta coragem.*

3. Francisca: 69 anos, ensino fundamental incompleto, viúva, aposentada, possui 10 filhos, dezessete netos e duas bisnetas. Mora só. Residiu na região da Usina de Açúcar São Carlos, próxima a Santo Amaro, onde trabalhou na lavoura de cana e vendia lanche. Mudou-se para Santo Amaro, próximo a fábrica da COBRAC, na entrada da Pedra, mas não soube referir o ano da mudança. Aguarda na justiça a indenização por danos causados pela fábrica. Também não soube dizer o tempo de feirante. Referiu apenas que na década de 60 foi trabalhar na feira, inicialmente ajudando na barraca da sogra de sua filha, mas desde criança já vendia com sua mãe. Hoje comercializa produtos como banana da terra, maracujá, tomate, às vezes uva, cebola, batata, repolho, berinjela, abóbora, chuchu, alho, pimentão, pimenta do reino, folha de louro, entre outros. Trabalha todos os dias na feira, incluindo alguns domingos. Não soube referir sua renda mensal. Possui uma barraca de madeira coberta com lona plástica. Não possui ajudante fixo na barraca. Tem um filho que vende seus produtos pela cidade em carro de mão e ganha por comissão e outro que periodicamente monta um ponto de venda ao lado de sua barraca, quando compra alguns produtos.

4. Antônia: 62 anos, ensino fundamental incompleto, viúva, tem 4 filhos, natural de Santo Amaro. Residiu e trabalhou na roça quando criança, indo para cidade ajudar a mãe vender na feira. Mudou-se para Santo Amaro, onde morou próximo a fábrica da COBRAC. Ainda

aguarda na justiça a indenização pelos danos sofridos pela contaminação da fábrica. Já trabalhou como babá e em Salvador tentou a vida como copeira e feirante na feira do Japão. Possui uma barraca de madeira, desde 1982, coberta com remendos de plástico e papelão, onde vende folha de louro, alho, cebola, azeite de dendê, corante, alho do mato, sal grosso, dandá, noz moscada, pimenta do reino, cominho, água em saquinho (*porque no copo é mais caro e nem todo mundo tem 50 centavos*) e suco. Trabalha todos os dias na feira, exceto domingo. Não possui ajudante.

5. Pedro: 43 anos, ensino fundamental completo, casado, tem três filhos, natural de Palmas (próximo a Santo Amaro), residente há 25 anos em Santo Amaro. Há 19 anos é feirante, com experiências de trabalhos em outras feiras. Vende todos os dias na feira, com exceção do domingo após a 2ª quinzena do mês. Possui uma barraca de madeira, coberta com plástico e, na frente possui outro ponto de venda, formado por um balaio sobre caixote de madeira. Vende amendoim, inhame, abóbora, abacaxi, coco, castanha, laranja, azeite de dendê, banana da terra, abacate, maracujá, limão. Trabalha todos os dias na feira, incluindo alguns domingos. Possui como ajudante sua esposa, Berenice.

6. Dalva: 68 anos, viúva, ensino fundamental incompleto, possui uma filha, natural e residente de São Brás, distrito de Santo Amaro. Não quis referir sua renda mensal. Diferente dos demais feirantes é agricultora e vende seus alimentos produzidos na roça, como amendoim, jenipapo, quiabo. Não soube referir há quantos anos é feirante. Trabalha na feira de Santo Amaro, geralmente, no sábado e na segunda-feira, que são os dias de maior movimento. Vende também em diversas outras feiras de municípios próximos a região, a exemplo de Amélia Rodrigues. Seu ponto de venda é um balaio que fica sobre um caixote de madeira. Não possui ajudante.

7. Berenice: 52 anos, casada, possui 1º incompleto, natural e residente de Santo Amaro. Começou a trabalhar na feira por causa do marido. Há quinze anos tornou-se feirante. Possui com o marido, Pedro, uma barraca de madeira, coberta com plástico e, na frente possui outro ponto de venda, formado por um balaio sobre caixote de madeira. Um ajuda o outro na feira. Anteriormente, trabalhava em casa, lavando e passando roupa para fora. Abandonou este trabalho devido a problemas na coluna.

9. Aspectos éticos

Os aspectos éticos foram contemplados em conformidade com a Resolução CNS 196/96, para pesquisa em seres humanos. Dessa forma, foram cumpridas as seguintes etapas para procedimentos éticos:

- 1 – Obtenção do acordo para realização do estudo junto aos feirantes.
- 2 – Garantia de sigilo absoluto das informações a fim de evitar constrangimentos e assegurar que não ocorressem danos morais, econômicos e de saúde para com os feirantes informantes do estudo.
- 3 – Apresentação para aprovação do projeto de pesquisa em um Comitê de Ética em Pesquisa. Obtenção do Consentimento Livre e Esclarecido a todos os voluntários da pesquisa, que participaram das entrevistas, podendo estes, desistir do estudo em qualquer etapa, caso lhes fosse conveniente.
- 4 – Retorno dos resultados para os entrevistados por meio de um projeto social que contribua para discussão da melhoria de suas condições de vida e trabalho.

10. Análise das Narrativas

A feira é um espaço polissêmico em que vidas se cruzam, convivem e experimentam um cotidiano de diversidades. Feirantes, consumidores, transeuntes, turistas, crianças, idosos, mendigos e animais dividem o mesmo lugar. Conversas que se misturam num som confuso, imersas em cheiros e maus cheiros de restos de alimentos espalhados pelo chão, em meio à aparente desorganização das barracas, onde se vende até sobre pontes, oferecendo as centenas de olhares uma exposição de mercadorias das mais coloridas, distintas e vindas de diferentes lugares.

Marcada pela sua importância econômica, nela se realiza o processo de compra e venda de mercadoria, fortalecendo o comércio local e possibilitando o acesso aos produtos, geralmente, a preços mais acessíveis.

A feira é o lugar de sociabilidades, aproximando pessoas e fortalecendo os laços de afeto entre aqueles que nela trabalham para sobreviver ou que apenas se ocupam para ter um que fazer. A feira é livre e livre sentem-se seus feirantes.

10.1 “A precisão que me trouxe aqui”

Para iniciar o estudo na feira, serão relatados alguns fragmentos das trajetórias de vida destes agentes sociais, no intuito de mostrar como os mesmos se tornaram feirantes.

Estes relatos são considerados relevantes, pois cada sujeito carrega sua própria história de vida, seus valores e costumes que não se dissociam do seu ambiente de trabalho. Por isso, estes devem ser considerados para um melhor entendimento de sua percepção de mundo, e, em particular, da contaminação dos alimentos, como seus hábitos e experiências construídos ao longo da vida que representam um sentido, enquanto as normas técnicas nem sempre condizem com essas realidades.

Lá era usina de açúcar. Morava perto da Usina São Carlos [...] Eu gostava muito de lá. O pessoal era muito gentil. (Francisca, 69 anos)

Me criei aqui mesmo. Hoje em dia é uma fazenda que tem acima da COBRAC. Eu vi a fundação da COBRAC, eu era menina [...] Me criei ali.

Coqueiro, tudo que foi plantado e que hoje ainda tem, fui eu, minha avó e meu tio que plantamos [...] Eu olho da minha casinha pra lá e digo 'ô meus Deus, minha infância eu passei ali'. (Carmem, 66 anos)

Eu nasci em Santo Amaro e daqui eu não fui pra canto nenhum. Morava na roça. (Joana, 48 anos)

Nasci na Palma, é um interiorzinho daqui. É perto. Daqui pra lá dá 23 km. (Pedro, 43 anos)

Os feirantes nasceram em Santo Amaro ou próximo ao município, sendo que a maioria tem a roça como o ambiente que norteia suas memórias e traz recordações deste tempo em que o trabalho sempre esteve presente. O trabalho infantil faz parte da história destes sujeitos.

Quando meu pai morreu eu tinha mais ou menos meus sete (7) anos [...] Minha mãe morava em Burgalinhos, uma vida muito sofrida. Trabalhando na roça, casa de farinha, amarrando olho [de cana] pra criar os outros filhos [...] Minha avó e meu tio que me criaram [...] Eu cortava cana, ele 'despalhava' cana. Ele capinava cana, eu também ia ajudar. Tudo pra ajudar [...] Tentar a vida, minha filha. Minha avó adoeceu, meu tio adoeceu aí fui me virar. Eu que sustentava a casa. (Carmem, 66 anos)

O trabalho precoce está associado à pobreza, à desigualdade e à exclusão social, podendo incluir outros fatores, como a cultura, economia e organização social da produção que também respondem pelo agravamento desta situação (Franklin *et al*, 2001). A realidade na feira de Santo Amaro, mais de sessenta anos depois, ainda apresenta este problema, podendo ser visualizada na foto 1. Geralmente, as crianças trabalham ajudando os pais ou parentes em suas bancas, vendem picolé ou são pagos para transportar as compras dos consumidores até suas casas em carros de mão. Pode-se encontrar criança que vende com a mesma postura de um adulto, chamando o freguês e fazendo propaganda de seus produtos.



Foto 1: Criança carregando mercadoria em carro de mão, 14/11/09

Conforme dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio – PNAD (2006), o trabalho ilegal atinge no Brasil cerca de 2.718 milhões de crianças entre 5 a 15 anos de idade mantendo-se predominantemente concentrado na Região Nordeste (IBGE, 2007b).

Franklin *et al* (2001) identificaram que existe no país, de forma regionalmente diferenciada, uma cultura de valorização deste trabalho, quando realizado para retirar crianças e adolescentes da ociosidade e de uma possível delinquência. Na feira em estudo, pode-se observar que muitos feirantes concordam com essa atitude, defendendo que as crianças estão ajudando seus pais, por não terem condições financeiras e devido a violência na cidade, para não se envolverem com o uso ou venda de drogas.

Eu até cana tirava. A cana era só de verão. O resto do tempo era na roça [...] Minha mãe fazia roça e eu limpava.[...] Ela negociava também, só fazia comprar, ficava em casa e a gente ia vender. Cinco horas da manhã estava no ponto pra vender [amendoim, mingau]. Mas eu preferia do que ficar em casa. Se ficasse em casa e ela [mãe] não encontrasse as coisas feitas, ela brigava, reclamava. (Francisca, 69 anos)

Trabalhava na roça. Tudo plantava [...] Tem que dá duro em roça. (Joana, 48 anos)

*Podia ter meus dez anos, mas não parecia. **Só tinha sabedoria.** (Carmem, 66 anos)*

O trabalho precoce produziu para estes sujeitos uma passagem forçada a vida adulta, como cita Dauster (1992), traduzindo-se na infância de curta duração. Diante destas condições, a baixa escolaridade apresentada pelos feirantes tem seus motivos devido à necessidade de sobrevivência em um lugar onde *pra viver, não era fácil*. E o estudo não podia ser uma prioridade.

*Minha avó me botou no colégio, eu estudei oito dias, mas se eu estudasse a gente não comia. Ia morrer de fome eu, ela e meu tio, porque ela era doente e meu tio também não podia trabalhar [...] Minha vida foi assim, trabalhando. **Eu não tive infância, só tive trabalho** [...] Eu não sei falar, produzir lindas palavras [...] Não tive tempo pra estudar, porque **se eu fosse estudar, eu não comia** [...] Toda vida eu trabalhei. Eu tinha que trabalhar mesmo. Quando me pagavam o dinheirinho era pra comprar comida, que era eu que sustentava a casa. (Carmem, 66 anos)*

*Eu não tive infância. **Minha infância foi trabalhando** na roça [...] **Minha mãe me trazia pequena** com uma cuia assim e uma bacia de esmalte de banana na cabeça. (Antônia, 62 anos)*

*Comecei cedo. Eu nem me lembro [com quantos anos começou a trabalhar]. **Eu não agüentava nem andar.** Caía (risos). (Francisca, 69 anos)*

*Comecei nova [...] **O trabalho não deixou eu aprender muito** [...] **Naquela época de mãe não tinha o que tem hoje.** Era tudo mais difícil [...] Ia pro mato, catava flor de bananeirinha, gravatá, folha de banana pra enrolar acarajé. Tudo isso eu trazia aqui pra rua, acompanhados com a banana, pra poder entrar [dinheiro] um pouquinho [...] Quando a gente é nova tem*

que se virar. Vai esperar por papai e mamãe todo o tempo? Não podia. Que condições tinha, coitado? (Joana, 48 anos)

Conforme apresentado nas falas, o trabalho infantil e a baixa escolaridade são fatores marcantes na vida destes sujeitos para se tornarem feirantes. Além destes, a miséria, a mendicância e experiência de fome também estão presentes na história de vida, onde a feira surgia como espaço imediato de sobrevivência, enquanto o Estado mantinha-se ausente.

*Eu saía pra catar pé de ‘joagome’ [folha do mato]. Cozinhava aquilo para comer, sem sal, só água. Sabe com que? Cozinha sem sal, só água [...] Pegava no mato, é uma folha [...] Foi uma seca que teve que a gente comia isso [...] O povo chegava aqui trabalhando, limpando folha de repolho. Minha avó, que eu vivia com minha avó, saía catando [folha de repolho] pra levar pra casa pra cozinhar pra gente comer [...] Minha avó, não nego dizer o que passou comigo. Eu não quero saber de dizer assim ‘eu sou hoje, eu sou’. **Eu quero saber quem eu fui.** Minha avó, eu não nego dizer pra ninguém, minha avó [voz baixa] catava feijão no chão [na feira] pra levar pra casa, pra cozinhar, aferventar, pra **lavar o que o povo tinha pisado em cima, pra poder comer.** Mas graças a Deus, tenho uma história pra contar. (Carmem, 66 anos)*

Neste sentido, a feira não é livre apenas para se fazer compras, mas livre para absorver e acolher os desempregados, abandonados, enquanto uma oportunidade de inclusão social sem formalidades.

Muitas vezes em companhia de suas mães ou parentes, esta necessidade de sobrevivência levava estes sujeitos a um destino comum, a feira-livre, onde estes encontravam a possibilidade de vender seus produtos produzidos na roça. Portanto, desde cedo a feira foi se constituindo em um cenário familiar para estes sujeitos.

Minha mãe vinha com um balaio de banana na cabeça e eu vinha com uma ‘baciinha’. (Antônia, 62 anos)

*Eu vinha montada no animal e minha mãe vinha acompanhando a pé.
(Francisca, 69 anos)*

Na roça plantava mandioca, aipim, milho, bananeira, feijão, essas coisas. Tudo plantava [...] vendia aqui em Santo Amaro, na feira [...] A gente foi tudo criado aqui na feira. Mãe criou a gente aqui. Mãe criou onze filhos aqui, tudo aqui nessa pedra [...] Mãe vendia banana no balaio. Do balaio, mãe passou a vender tempero [...] Nem toda vez a gente vinha de carro. Vinha pra feira a pé [da roça]. Trazia os produtos na cabeça. A gente saía de lá quatro horas da manhã, chegava aqui seis horas. Com muito tempo, muito tempo, foi que começou ter uma kombi pra fazer linha. Mas na época, vinha a pé mesmo. Botava a cangalha no burro, quando tinha! (Joana, 48 anos)

*Eu tinha meus 10 (dez) anos, quando eu já vendia aqui. Era naquela esquina ali. Ficava uma mulher que se chamava Paula Goiabeira. Eu chegava de junto dela, me sentava e ela era braba. Não gostava que ficasse de junto dela. Mas infelizmente, ela tinha pena de mim e me deixava sentadinha de junto [...] **Eu só vivia alegre.** Pra mim aquilo tudo que eu fazia, era com amor [...] Era **eu com meu balaio na cabeça, vendendo aqui nesse meio fio pra sustentar** [...] **Eu vendia o que catava** pelos pastos, nos matos. Catava as folhinhas, as coisinhas, as frutas, pra chegar aqui [feira] pra vender, pra **sobreviver**. Jenipapo, araçá, cajá, coentro de boi, favaca (risos), tudo isso [...] A gente tinha uma rocinha de aipim, esses negocinhos eram da rocinha que eu trazia [começou ir na feira acompanhada da avó].
(Carmem, 66 anos)*

As vias de ingresso livre na feira são diversas. Pode-se dizer que o trabalho infantil, a pobreza e baixa escolaridade foram os principais fatores de aproximação destes sujeitos, citando ainda a necessidade de escoamento da mercadoria oriunda do campo. Outros sujeitos tornaram-se feirantes sem experiências antecedentes ou necessidade de trabalho neste local, como é o caso de Berenice. O caso de expulsão na zona rural causada pela atividade agrícola

de monocultura foi vivenciado por Joana e sua família, especialmente a mãe, que de agricultoras passaram a intermediárias na feira para sobreviver na cidade.

*Eu não era feirante, foi depois que eu passei a morar com meu **marido**. Ele já feirante, já trabalhava aqui na feira. Me tornei assim, vindo com ele também para feira. Aí fiquei. Já vai fazer dezesseis anos, feirante. Antes eu ficava em casa, lavava roupa. Depois fiquei doente, parei. (Berenice, 52 anos)*

*O lugar que a gente morava, a terra não era nossa. Era **terra de roça**, não tinha dono, todo mundo fez suas casinhas [...] Quem tinha casa ‘deslizou’. A Inpasa [Indústria de papéis] comprou para plantar bambu [...] Eles disseram que precisava fazer acordo pra sair. Na época pai teve que fazer acordo. Saiu todo mundo. **Só ficou o bambu**. Hoje é tudo bambu. (Joana, 48 anos)*

Com o passar dos anos, tendo novas opções de trabalho, alguns destes agentes deixaram a feira para servir em outras atividades, outros lugares, provavelmente, devido a baixa estima do feirante, do preconceito por esta profissão, dos esforços cotidianos perante a baixa lucratividade e a insegurança decorrente ao trabalho informal, uma vez que os feirantes são excluídos da seguridade social.

*Trabalhei na casa dos outros de **babá**, depois fui trabalhar de **copeira** em Salvador. Com dezesseis anos eu namorei, com dezessete eu me casei. (Antônia, 62 anos)*

*Quando eu fiquei moça, **não quis mais vender** [na feira]. Pedi a ela [avó] para me deixar **trabalhar na casa dos brancos**. Mas ela não queria me deixar trabalhar. Aí eu pedi a um vaqueiro do brejo, pra falar com a dona do brejo pra eu ir trabalhar na casa dela. Ela precisava de uma cozinheira. Ela me ensinou a cozinhar e eu aprendi. De lá da casa dela, eu fui pra casa de outra pessoa. (Carmem, 66 anos)*

Entretanto, muitos foram os motivos que os trouxeram de volta à feira, seja devido a distância da família, problemas de saúde, complementação da renda, desemprego, como se esta atividade fosse a última alternativa de trabalho.

*Eu vim morar aí, não tinha o que fazer, aí vim trabalhar pra **ajudar meu marido**. Pra ajudar a criar os restos dos filhos [...] Na Usina São Carlos, vendia andu lá da roça. Catava da roça, botava em casa, descascava, botava uma pessoa para ajudar e vinha vender aqui. (Francisca, 69 anos)*

*Foi a **precisão que me trouxe aqui**. Todas as filhas eu criei aqui nessa feira. O dinheirinho tudo ajudado daqui. Tudo, tudo, tudo. Criei todas a base de Deus [...] Antes dele falecer [marido] a gente veio embora de lá [São Carlos] pra cá, porque ficava trabalhando na usina e muita humilhação. Eu não gostava daquilo. Eu disse ‘olha, a gente vai embora’. Aluguei um quarto aqui e vim morar de aluguel. (Carmem, 66 anos)*

*É **por causa da falta de emprego**. Muita gente aqui está passando devagar. Agora mesmo eu estou com problema no joelho, mas vou ficar de braço cruzado? Venho pra aqui. E **não sou só eu, tem muita gente**. (Pedro, 43 anos)*

*Porque eu **fiquei viúva cedo**, o salário era muito pouco e **não tinha outro recurso a não ser começar a trabalhar na feira**. Achei melhor, achei uma pessoa que me ajudou, que me deu a mão. Comprou a mercadoria, me deu pra eu começar a trabalhar. E eu comecei trabalhando, comecei trabalhando. Aí estou até hoje. (Antônia, 62 anos)*

***Falta de emprego e o problema que eu tenho na perna**, porque se eu não tivesse problema nenhum, eu poderia até estar no trecho, porque no trecho eu **ganho muito mais do que aqui**, é trabalho com carteira assinada. (Pedro, 43 anos)*

As falas supracitadas mostram as diversas dimensões sociais da feira, a exemplo da inclusão de doentes excluídos do mercado de trabalho.

As experiências de vida relatadas serviram para estes sujeitos aprenderem a serem feirantes, como se toda essa vivência fosse uma espécie de capacitação para profissão de vendedor:

Na usina minha filha, o marido brigava, mas eu fazia [época em que morou em São Carlos]. Eu vendia merenda, vendia cachaça, vendia amendoim, fazia acarajé. Botava a filha de um lado [cintura] e ia vender acarajé para poder fazer um dinheirinho, pra juntar e ajudar o marido, pra gente poder comprar um terreno, que hoje nós temos uma casa na Caixa D'água. (Carmem, 66 anos)

Cortava jaca, vendia em casa cachaça, peixe seco, lá em casa, em São Carlos. Vinha comprar aqui e vendia lá. (Francisca, 69 anos)

Estes fragmentos de história de vida revelam algumas trajetórias e experiências dos indivíduos, as quais influenciam nas percepções acerca da contaminação alimentar, resultado de um emaranhado de situações rotineiras, onde a feira sempre ocupou um lugar de destaque, chamado por Coutinho *et al* (2006) como o *palco de luta pela sobrevivência*.

Pode-se traduzi-la também como palco da desigualdade social, acolhendo sujeitos excluídos do mercado de trabalho, dos seus direitos de cidadão. Ressalta-se que a maioria dos feirantes é constituída por negros e pardos, que possuem uma herança histórica de exclusão na sociedade brasileira. Diante disso, a feira é um retrato ou um termômetro do grau de injustiça no país, seja esta racial, de gênero ou regional.

Entretanto, apesar de tantos problemas e frustrações, existem feirantes que se identificam e se realizam neste ofício. Trabalhar na feira os possibilitaram adquirir uma profissão, tornando-os comerciantes artesãos, com regras herdadas da cultura popular, não apreendidas pela educação formal.

A feira além de um espaço de inclusão social, possibilita a afirmação de valores e proporciona uma estabilidade, pois esta não desemprega. Representa o lugar do feirante na sociedade, sua identidade social. *Sou feirante*.

*É uma história pra contar. E todo dia eu digo a Deus, nunca é demais, ‘sou feliz’. **Sou feliz mesmo** [...] Eu todo dia digo **‘não aprendi a ler, mas aprendi que viver não é o caso, é saber viver’** [...] Hoje graças a Deus estou com sessenta e seis anos. Trabalho, gosto de trabalhar [...] Cada dia que passo eu aprendo mais a ter amor às pessoas. Não a bem material que isso não presta, mas ter amor às pessoas. (Carmem, 66 anos)*

***Trabalho com amor mesmo.** (Francisca, 69 anos)*

10.2 Ser feirante

De acordo a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO (Brasil, 2009), os feirantes são os profissionais que “vendem mercadorias nas vias públicas, em pontos fixos, sob permissão governamental; compram e preparam mercadorias para venda; organizam o local de trabalho, dispondo as mercadorias em feiras livres, bancas, quiosques e barracas, para atender os compradores que procuram esse tipo de mercado. Comunicam-se, apregoando a qualidade e o preço do produto”.

Quanto às condições gerais de exercício, "atuam no comércio varejista como autônomos, trabalhando por conta própria, de forma individual ou em equipe. Trabalham em bancas, quiosques e barracas. Algumas das atividades são executadas a céu aberto ou em veículos; os horários de trabalho podem ser diurnos e noturnos. Podem permanecer em pé durante longos períodos, trabalharem sob pressão e expostos a ruído intenso, altas temperaturas e poluição do ar, levando a situação de estresse” (Brasil, 2009).

Essas características descritas pela CBO podem ser evidenciadas na feira de Santo Amaro, conforme será exposto ao longo deste estudo.

*Eu gosto até. É **divertido**. É feira, não é? A gente **vê as pessoas, conversa**. (Berenice, 52 anos)*

*Pra mim é um **trabalho comum** ser feirante, como outro qualquer. É aquilo que a gente gosta de fazer. Digamos assim como se eu fosse uma*

cozinheira, uma arrumadeira, se eu trabalhasse em escritório. (Antônia, 62 anos)

A gente sente uma liberdade, que a gente trabalha pra gente [...] É uma liberdade que a gente tem. Como é pra gente, a gente trabalha com uma liberdade e uma responsabilidade. Porque o que a gente faz aqui... Ontem eu comprei 16 (dezesesseis) reais de mercadoria. Eu já vendi 8 (oito). Então ainda faltam 8 (oito) reais para poder chegar o dinheiro total que eu gastei. E não pode gastar todo, porque ainda tem que chegar ao total e o lucro. Se não, não se apruma. Fica devendo e cabeça quente. (Carmem, 66 anos)

Eu me sinto bem, porque é uma coisa que eu estou trabalhando pra mim. Pouco ou muito que eu ganho, mas é pra mim [...] Eu não vou dizer a você 'eu não gosto deste trabalho'. Eu gosto dele, porque é daqui que eu ganho as minhas coisas. Compro mercadoria, Deus me ajuda, pago. Torno comprar outro pouquinho, torna acabar e assim a vida vai continuando. (Joana, 48 anos)

Como feirante eu me sinto bem. O trabalho de feirante pra mim não é um trabalho ruim. (Pedro, 43 anos)

Conforme ilustrado nas falas supracitadas, o trabalho de feirante oferece uma autonomia e liberdade, pois não existe uma hierarquia gerencial que faça cobrança, submetendo-o a pressões temporais e psíquicas, como no trabalho assalariado. Neste sentido, a feira possibilita uma satisfação do trabalhador em realizar sua atividade sem imposições e obrigações de uma chefia. Entretanto, os horários, apesar de não serem rígidos, cronometrados, obedecem ao fluxo de clientes, devendo os feirantes levantar cedo para preparar a banca para hora de o cliente chegar. Assim como, estes sujeitos também obedecem às regras estabelecidas, às condutas éticas da profissão, que quando transgredidas surgem os conflitos.

Apesar de ser “livre”, o feirante precisa “cumprir metas”, pois necessita do dinheiro não só para pagar seus fornecedores, como também para suprir suas necessidades básicas. A

responsabilidade surge como consequência desta liberdade, uma vez que é preciso saber administrar o que se compra e o que se vende, principalmente quando a renda é *pouca* para tantas necessidades.

Mas coisa de bar eu não quero, Deus me livre. Eu prefiro aqui, boto a hora que eu quero, fecho a hora que eu quero [...] Aqui pra mim, mesmo eu ganhando pouco, tomando sol, tomando chuva, até no dia que Deus me abençoar, eu estou por aqui. Eu não tenho outro lugar. Se eu quiser ficar eu fico, se eu não quiser também, eu não fico. (Joana, 48 anos)

O que eu mais gosto é todo dia vir pra rua trabalhar [risos]. Aventurar o pão de cada dia. (Antônia, 62 anos)

No meu trabalho de feirante, eu faço tudo por amor. Amo meu trabalho, porque é daqui que eu tiro meu sustento. Hoje não está dando, mas algum tempo já deu. (Carmem, 66 anos)

Apesar de algumas vantagens possibilitadas neste ramo, as falas revelam um desejo de mudança de vida e trabalho, por diversos motivos apresentados ao longo deste estudo, pois a atividade na feira surge como meio de sobrevivência diante a falta de opção ou condição para atingir melhores condições de trabalho, principalmente devido aos aspectos securitários do trabalho.

O que eu pretendo fazer um dia desses é descansar. Já estou com uma idade boa de descansar. (Francisca, 69 anos)

Eu ainda estou aqui, porque não sou aposentada. Pelo menos eu não estaria mais aqui na banca. (Antônia, 62 anos)

Se tivesse outro trabalho eu não queria ficar aqui, porque agora a gente não tem proteção, fica assim à toa. (Berenice, 52 anos)

Meu trabalho é isso aqui, não tenho outra opção mesmo. Se eu pudesse mudar pra outra coisa melhor, eu saia daqui. Ia ser muito melhor pra mim. (Joana, 48 anos)

Tenho fé em meu Deus que antes de eu morrer vou trabalhar como voluntária num lugar que tenha velhos, um abrigo. É o meu sonho. Cuidar. (Carmem, 66 anos)

As falas revelam uma situação de insegurança, perante a falta de emprego e proteção social, uma vez que inseridos no mercado informal, os feirantes são isentos dos benefícios de seguridade social (a exemplo da aposentadoria remunerada, auxílio doença), não se encontram cobertos por medidas de proteção à saúde, não tendo direito a garantias em casos de doença, acidentes ou negligência por parte dos empregadores (Iriart *et al*, 2008).

Se eu cair doente aqui, vou fazer o que? Nada, porque eu não tenho nada. Só tenho o dia a dia aqui, a misericórdia que Deus dá. Isso aqui vai dá pra me segurar quando eu tiver doente? Não dá. Hoje o que a gente está ganhando aqui, não está dando pra botar [comida] na cozinha. (Joana, 48 anos)

O que a gente ganha não dá para pagar INSS. Ou bem come ou bem paga. Fica doente, morre ou vai passar fome. (Berenice, 52 anos)

Durães (2004:82) ressalta a pressão sofrida pelos trabalhadores informais, sendo esta triplicada devido ao processo de envelhecimento, que traz tensão sobre sua realidade imediata e a incerteza do futuro; o aprisionamento à atividade, pois na maioria das vezes, não há ninguém para substituí-los em caso de impossibilidade para o trabalho, associado, geralmente, a carga horária elevada; e a pressão coercitiva da fiscalização municipal, que através das normas regulamentadoras provocam situações conflituosas, dificultando a realização da atividade.

Entretanto, para os sujeitos entrevistados, independentes do serviço executado, a necessidade de ocupar-se não se resume apenas à necessidade de sobrevivência, mas a uma condição existencial, em que os mesmos já estão habituados ao ritmo do trabalho.

Eu vou fazer 66 anos que eu não sei o que é preguiça. Não é por dizer, ‘eu estou por necessidade’. Não. Me serve, porque qualquer dinheirinho que entra, serve. Mas é porque eu não sei ficar quieta. Eu não sei se foi por causa do jeito que eu fui criada trabalhando. (Carmem, 66 anos)

Se a gente fica parada, dá uma moleza no corpo. É capaz de ficar doente. (Joana, 48 anos)

*Eu conheço uma criatura que se aposentou. A casa é aqui pertinho. Essa criatura se ficar em casa, cai doente. Ela não tem precisão de vir pra feira, mas ela já habituou. Ela só não vem dia de domingo, porque ela vai pra igreja. Mas os outros dias ela está aqui, até feriado. Quando a gente está aqui, quando passa de dez, oito anos na feira, o que acontece? **No dia que eu não venho pra feira, que meu joelho está atacado, Ave Maria! Eu não fico quieto dentro de casa, eu vou pra um lado eu vou pra outro, eu me enraivo. Tenho que vir, porque a gente já se habituou.** (Pedro, 43 anos)*

Para Bourdieu (1992 *apud* Setton, 2002:62,63), o *habitus* é uma subjetividade socializada, representando “um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas”. O *habitus* é um “instrumento conceptual que auxilia a apreender uma certa homogeneidade nas disposições, nos gostos e preferências de grupos e/ou indivíduos produtos de uma mesma trajetória social” (Ortiz, 1983 *apud* Setton, 2002). Porém, este não se reduz apenas a uma memória imutável e determinista, mas compreende um sistema de disposição cotidianamente construído, passível a novas experiências (Setton, 2002:64).

Entre o conceito de *habitus* e campo, existe uma interdependência tornando as ações, comportamentos, escolhas ou aspirações individuais resultantes desta relação entre um *habitus* e as pressões e estímulo de uma conjuntura (Setton, 2002:64).

Souza (2007:13), ao estudar a noção de *habitus* na sociologia de Pierre Bourdieu, também descreve esta relação, nomeando o *habitus* como reservatório individual que sofre influências diretas do meio no qual o agente está inserido, ou seja, do campo, considerado a esfera social maior sob a qual o *habitus* individual está circunscrito.

Neste sentido, o *habitus* de ser feirante ou estar na feira assegura a atividade diária, como uma certeza de ocupação, diante ao desamparo social, ao tempo em que se constrói um modo de viver e se adaptar as constantes mudanças sofridas. Ser feirante é habituar-se ao exercício da profissão, modificando o espaço pela construção de subjetividades, valores e crenças.

*Eu já sou feirante (risos) há mais de 50 (cinquenta) anos, porque **minha vida foi toda aqui neste meio fio**. A minha idade já era para não trabalhar. Não perdia um caroco de chuva nem de sol, era pra ser revoltada. Mas, não. **Só agradeço a Deus**. Eu rezo, digo assim ‘obrigada meu Deus pelo meu trabalho, me dê saúde, força e coragem pra trabalhar’. (Carmem, 66 anos)*

Para os feirantes entrevistados, a religiosidade apresenta um importante significado social, surgindo frequentemente nas falas por lhes apoiar no enfrentamento dos problemas e dificuldades que surgem no cotidiano, atribuindo um sentido à vida e compreensão diante as situações de angústias e desamparo social.

Como em outras profissões, os feirantes também possuem uma ética profissional, alicerçada nos valores morais (como o respeito e a honestidade) e conduzida pelas experiências pessoais, que se refletem no relacionamento entre estes e seus fregueses.

*Ela [mãe de Joana] vendia as mesmas coisas que eu vendia, mas era uma amizade [...] **Nunca trabalhamos com usura**. A gente trabalha com amor a Deus. Meus fregueses compram na mão dela, os dela compram na minha [referindo-se a Joana]. E ganhei muitas coisas desse jeito de eu ser [...]*

Quando a gente é assim, com uma natureza estranha, tudo só dá errado. Você não tem paz. Em vez de você ter paz, só sente barulho na cabeça. (Carmem, 66 anos)

Eu não gosto de enganar ninguém. Ainda mais quem vive nessa vida. Tem que andar direito com os fregueses. (Joana, 48 anos)

O relacionamento entre os feirantes entrevistados é marcado pela afetividade e confiança. Muitas são as vezes que um feirante necessita sair da barraca e outro prontamente toma conta do seu ponto de venda. Existe uma solidariedade entre os mesmos, um cuidado, evidenciado entre os feirantes entrevistados:

Minha família aqui na feira é uma pessoa que considera a outra. Eu tenho como minha família. (Pedro, 43 anos)

Ela [Joana] é como se fosse uma filha, tenho muito amor. (Carmem, 66 anos)

As amizades construídas entre fregueses e feirantes, a escuta de seus problemas, o compartilhar de experiências são momentos vivenciados ao frequentar a feira. E em Santo Amaro, a mesma já faz parte do cotidiano citadino, por realizar-se todos os dias da semana.

10.3 A feira como ela é

A feira de Santo Amaro é permanente e funciona durante todos os dias da semana, sendo a segunda e o sábado os dias de maior movimentação. Apresenta um grande fluxo de pessoas, desde crianças a idosos, que ali se encontram para fazer comprar, conversar, mendigar ou simplesmente passear.

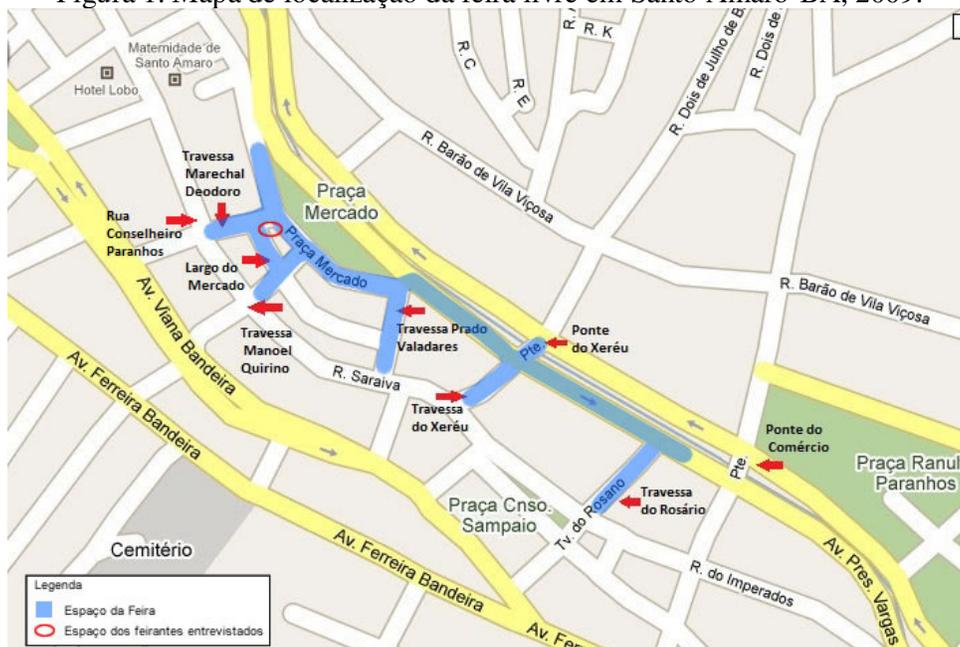
A feira está situada no centro da cidade, na Avenida Presidente Getúlio Vargas e estende-se por cerca de 500 metros, margeando o rio Subaé (foto 2) até atingir as proximidades do Convento de Humildes.



Foto 2: Imagem do Rio Subaé, margeando a feira – lado esquerdo, 14/11/2009

As vias de acesso à feira são diversas (figura 1). Tomando como ponto de partida a Ponte do Comércio, popularmente chamada de Ponte da Moringa, a feira se estende pela avenida (foto 3), entranhando-se em diversas travessas que por ela se cruzam, como a Travessa do Rosário, do Xeréu, Prado Valadares, Manoel Quirino e Marechal Deodoro, conforme mapa abaixo.

Figura 1. Mapa de localização da feira livre em Santo Amaro-BA, 2009.



Fonte: *googlemap*, 2009. Legenda, nome das travessas e pontes – grifos meus.

A partir da Travessa do Rosário até a Travessa do Xeréu, encontra-se a maior concentração de confecções e calçados. Vendem-se também bolsas e acessórios (foto 4). As barracas possuem tamanhos variados, geralmente cobertas por lonas ou plásticos. Alguns feirantes são de fora e outros da própria região. A prefeitura tentou retirar estas barracas da feira, devido à concorrência com o comércio formal, for oferecer mercadorias a preços inferiores. Entretanto não houve êxito, diante aos protestos dos feirantes.



Foto 3: Imagem da Av. Presidente Getúlio Vargas, 14/11/09.



Foto 4: Barracas de bolsas e calçados, 14/11/09

Entre a Travessa do Xéreu e a Travessa Prado Valadares, observa-se uma grande diversidade dos produtos comercializados (foto 5), como confecções, materiais de limpeza (caseiros), CD's e DVD's, bonés, bijuterias, chaveiros, flores e uma variedade de alimentos, como frutas, verduras, ovos, feijão, farinha, leite em pó, óleo, entre outros, lembrando um supermercado a céu aberto (foto 6).



Foto 5: Exposição de diversos produtos, 14/11/09



Foto 6: Exposição de produtos industrializados, 14/11/09

Em frente à Travessa do Xeréu está a Ponte do Xeréu, onde pode-se encontrar

feirantes vendendo seus produtos na própria ponte, em condições precárias de trabalho (foto 7).



Foto 7: Feirantes expondo produtos sobre a Ponte do Xeréu, 14/11/09

Na Travessa Prado Valadares (foto 8), a feira se prolonga, podendo-se encontrar produtos como utensílios domésticos, brinquedos, materiais eletrônicos e material escolar.



Foto 8: Imagem da Travessa Prado Valadares, 14/11/09

A partir da Travessa Prado Valadares, são vendidos apenas alimentos, principalmente frutas e verduras. Entre esta Travessa e a Manoel Quirino, encontra-se a primeira área coberta da feira (foto 9).



Foto 9: Imagem da primeira área coberta, 14/11/09

Ao chegar à Travessa Manoel Quirino, a feira se estende até a Rua Conselheiro Paranhos. Após esta Travessa, paralelamente, encontra-se a Marechal Deodoro, onde a feira também se estende até a Rua Conselheiro Paranhos. Nesta Travessa é onde trabalham os feirantes entrevistados (indicado na figura 1). Ligando estas duas travessas, está o Largo do Mercado, onde se pode observar a segunda área coberta da feira (foto 10).



Foto 10: Imagem da segunda área coberta, 14/11/09

Em frente a esta área, localiza-se o Mercado Municipal (foto 11). Sua área externa é formada por pequenos boxes de lanchonete e no interior são vendidos produtos como farinha, beiju, encontrando-se também lanchonetes e restaurantes (foto 12).



Foto 11: Imagem do Mercado Municipal, 14/11/09



Foto 12: Imagem interna do Mercado, 14/11/09

Ao lado direito do Mercado está a terceira área coberta da feira, lugar em que os feirantes vendem, principalmente, carnes e mariscos (foto13).



Foto 13: Imagem da terceira área coberta, 14/11/09

Nesta área ainda encontram-se algumas barracas de frutas e verduras e onde está localizado o Mercado do Peixe (foto 14). Porém, apesar de possuírem esta estrutura, alguns vendedores comercializam seus produtos na feira, devido a maior movimentação de pessoas.



Foto 14: Extremidade final da feira, 26/09/09

A feira chega ao fim nas proximidades do Convento de Humildes (foto 15).



Foto 15: Imagem do Rio Subaé, ao fundo o Convento de Humildes, 26/09/09

Por toda a feira encontram-se ao seu redor as casas comerciais, como açougues, bares, mercado, farmácia, casa de calçados, de roupas, eletrodomésticos, entre outras (foto 16).



Foto 16: Casas comerciais, 14/11/09

A maioria dos feirantes monta seus pontos de venda nas ruas, apesar de alguns destes invadirem a calçada, dificultando a movimentação das pessoas (foto 17).



Foto 17: Grade de loja utilizada para exposição de produtos, 14/11/09

As ruas possuem calçamento e nos locais onde existe cobertura, o chão é acimentado.

Os produtos vendidos são expostos de diversas formas: barracas, caixotes, balaios, carros de mão, no chão sobre plástico, papelão ou folha de jornal, ou diretamente sobre o chão, como são ilustradas nas fotos abaixo:



Foto 18: Milho verde exposto diretamente no chão, 14/11/09



Foto 19: Laranjas expostas em carro de mão, 14/11/09



Foto 20: Abóboras expostas sobre lona, 14/11/09



Foto 21: Melancias expostas em balaio, 14/11/09



Foto 22: Caixotes utilizados como banca para exposição de produtos, 14/11/09



Foto 23: Produtos expostos em sacos plásticos, 14/11/09



Foto 24: Produtos expostos em barraca, 14/11/09

Não foi observada uma ordem rígida para exposição dos produtos e dos pontos de venda, a exemplo da setorização do espaço, que é uma tentativa de ordenamento da feira utilizada por fiscais em alguns municípios. Conforme citado, há feirantes em calçadas, em ponte. Assim como se verificou, numa mesma banca, a comercialização de produtos distintos, que segundo esta setorização, deveriam ser vendidos em áreas separadas, conforme exposto na foto 25. Em estudo de Teles (2006:86), a autora também observou esta estratégia de alguns feirantes, dispendo lado a lado os produtos que geralmente são consumidos juntos ou que compõem uma determinada iguaria.



Foto 25: Banca de feijão com produtos utilizados na sua preparação, 14/11/09

Com relação ao papel da prefeitura, foi observada apenas a presença de fiscais que passam nas bancas para cobrar uma taxa aos feirantes, provavelmente pelo uso público do solo. Apesar de existir no município o órgão da Vigilância Sanitária, esta não é referida pelos feirantes. Foi dito que a prefeitura iria disponibilizar novas barracas, as quais os feirantes deveriam pagar. Desde o início do estudo, nenhuma melhoria aconteceu.

Quanto a situação da feira e seu ordenamento, esta se assemelha a outras feiras, como a observada por Teles (2006:119) na feira do Japão no município de Salvador: bancas de material diverso, como compensado, sem pintura e de dimensões variadas, permanecendo fixas no logradouro; lixo produzido a céu aberto, sendo foco de doenças, além de obstruir a rede pluvial; trabalhadores com mais de um ponto de venda; falta de padronização, comercialização de produtos em carros de mão e em lonas estendidas no chão; ocupação do logradouro público e prolongamento da feira, ocupando passeios; precárias condições de higiene e conservação na comercialização de mariscos, carnes e vísceras.

Esta é a aparente visão da feira, marcada por precárias condições de trabalho e inadequadas condições estruturais e higiênicas (a serem detalhadas no decorrer deste estudo).

A situação desta feira assemelha-se também a outras existentes em diversos países, conforme ilustram as figuras abaixo.



Foto 26: Deli, Índia. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.



Foto 27: Java, Indonésia. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.

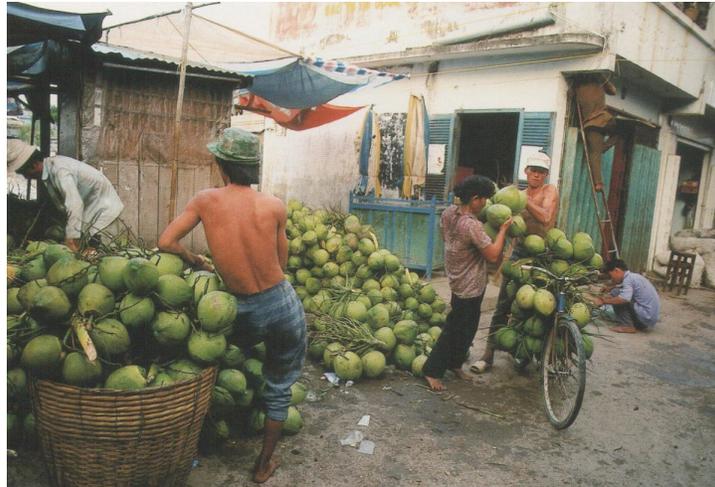


Foto 28: Vinh Long, Vietnã. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.

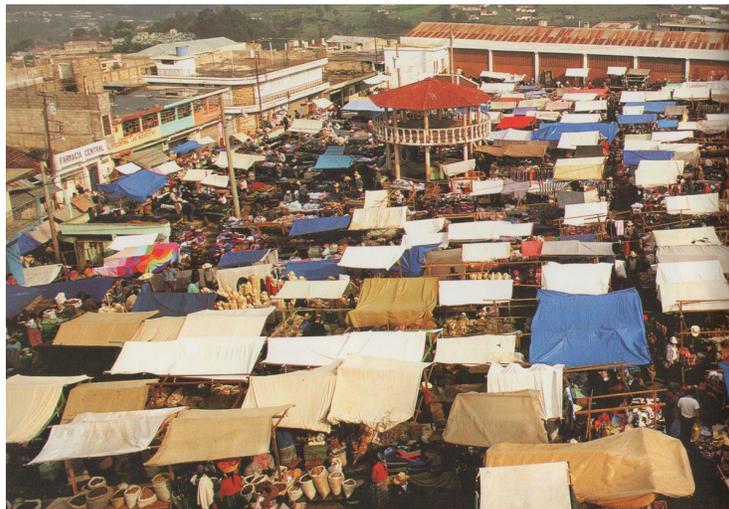


Foto 29: San Francisco el Alto, Guatemala. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.

Entretanto, seja em países desenvolvidos ou subdesenvolvidos, a feira demonstra-se como algo que independe de cultura ou status social, por ser uma forma de comércio onde as pessoas buscam proximidade nas relações comerciais e sociais, perdida com os supermercados. As fotos também revelam a quebra do estigma da feira como lugar de pobreza, de países subdesenvolvidos, transcendendo a esta situação ao lembrarmos-nos da nossa humanidade.

Independente de demonstrar condições insatisfatórias para venda de alimentos, a feira reflete a forma como um povo relaciona entre si, com o alimento e com suas formas de sobrevivência e de vida. Se na Europa é diferente, porque os padrões também são diferentes.

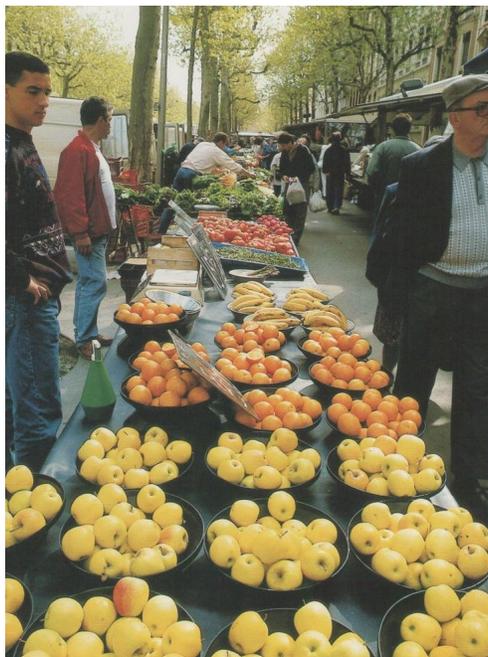


Foto 30: Lyon, França. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.

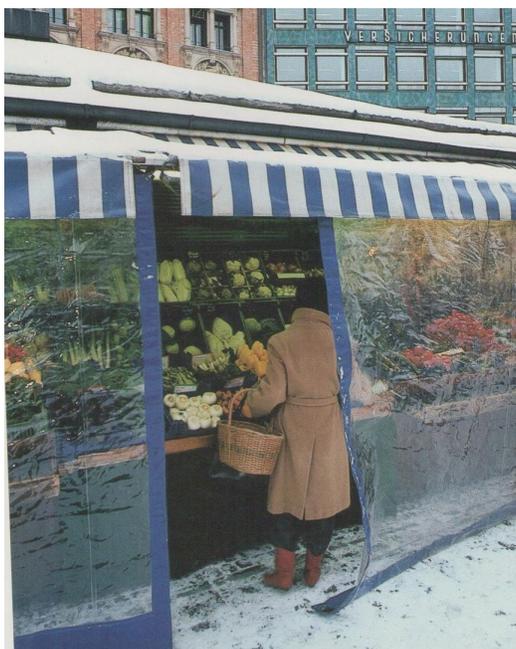


Foto 31: Munique, Alemanha. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.



Foto 32: Munique, Alemanha. Fonte: Sheffer & Sheraton, 1997.

Em ambas as situações, a feira guarda uma característica singular que a torna resistente a todos os ataques para extingui-la, ao permitir ao indivíduo metropolitano uma fuga à civilização e aos triunfos técnicos da cidade grande, representando uma promiscuidade e a sensação da vida no interior (Raquel de Queiroz, apud Teles, 2006).

10.4 A feira para seus feirantes

Nesses espaços das conversas, das tradições, dos encontros, das transgressões, das experiências, das compras, vendas e permutas, das jocosidades, das performances corporais e orais, enfim, das cores, odores e sonoridades que se misturam e se dissolvem, inúmeras pessoas efetuam as reproduções sociais e capitalistas da vida cotidiana (Morais & Araújo, 2006:247).

Estudada em diversas pesquisas dos mais distintos lugares, a feira constitui-se em um fenômeno peculiar por apresentar uma variedade de personagens e situações, permitindo ser revelada de diferentes pontos de vista, devido a suas múltiplas características econômicas e socioculturais. Citada por Levi Strauss (1996) como um espetáculo comovente, grandes ocasiões da vida coletiva ou ambiente efervescente.

Teles (2006:192) considera a feira um espaço para os feirantes, para o povo. “Onde come-se, compra-se, negocia-se, dorme-se, encontra-se amigos, conversa-se, tudo ao mesmo tempo, no mesmo espaço, sem divisórias que protejam a intimidade dos indivíduos e que definam os limites entre o familiar e o estranho”.

Para seus feirantes, a feira constitui-se em um lugar de liberdade e amparo, onde qualquer indivíduo nela pode transitar e trabalhar, além de possibilitar o acesso a produtos, geralmente, a preços inferiores ao mercado formal:

A gente chega e bota nossas coisinhas pra vender. Eu entendo assim, como vêm muitas pessoas de fora e chegam aqui e encontram um cantinho pra vender, pra poder comprar alimentos. (Carmem, 66 anos)

É um lugar onde todo mundo trabalha. Não é uma coisa reservada, guardada, trancada, é uma coisa livre. Todo mundo está trabalhando no mesmo espaço, achando um lugarzinho, um pontinho aqui vai colocando [produtos], vai vendendo. (Antônia, 62 anos)

A feira livre é isso aqui, você chega e encontra um bocado de coisa na feira livre pra você comprar [...] Tem de tudo o que você queira. (Joana, 48 anos)

Retrato de uma realidade do rural/urbano, a feira-livre permite-nos remeter aos espaços medievais, onde comerciantes e mercadores expunham seus produtos a venda disputando o espaço entre si e com os traseuntes, dispostos em aglomerações (Vedana, 2004:47). Esta cena, apesar do estigma de comércio anti-higiênico, ultrapassado e incompatível com as novas exigências de consumo, resiste até os dias atuais às comodidades da vida moderna, as inovações contemporâneas e aos apelos midiáticos, promovendo a manutenção das tradições locais, das manifestações populares e uma diluição das fronteiras entre o campo e a cidade (Morais & Araújo, 2006:246; Coutinho *et al*, 2006).

Diferente da ambiência de um *shopping center* ou supermercado, a feira de Santo Amaro expressa uma aparente desordem, seja pela informalidade das relações de

sociabilidade tecidas cotidianamente, seja pela disposição das barracas e produtos a venda, ou das distintas vias de acesso, sem controle de entrada ou saída.

Na feira “mercadores, consumidores e populares não eram submetidos a uma ordem racional de circulação para realizarem suas compras, pois existia a desordem sob a ótica cibernética atual, mas outra ordem existia e é construída historicamente com base em valores, ritos, necessidade social e econômica, em que as pessoas circulavam em torno dos ‘barraqueiros’ e lojas em diversos itinerários de compras, desde o acesso por meio de várias ruas, à circulação interna e saída sem controle dos espaços de compras” (Pena e Thébaud-Mony, 2005:74).

Adversamente às feiras, a organização de supermercados e hipermercados é um “gigantesco sistema de manejo de clientes, que os tomam como ‘coisas’ a serem processadas sob a lógica cibernética, ou seja, reduz a condição humana e cidadã do cliente a um objeto animado de condutas maquinais no exercício de tarefas, associado a um modo de consumo compulsivo” (Pena & Thébaud-Mony, 2005:73).

Por outro lado, o contato direto entre os frequentadores da feira e destes com o alimento a ser comprado, bem como as piadas e brincadeiras que surgem entre os feirantes e fregueses, permite que as compras na feira possuam um caráter diferenciado em relação a outros estabelecimentos comerciais. Na feira é possível trocar o anonimato das compras no supermercado pela pluralidade de relacionar-se com os outros, aproximando diferentes estilos de vida (Vedana, 2004:28).

As feiras destacam-se por fortalecer as relações humanas, pois nestes espaços as pessoas não são implicitamente conduzidas, mas livres para realizarem suas escolhas, seus caminhos.

Entretanto, apesar de suas jocosidades, a feira apresenta diversos problemas, os quais são sentidos, em especial, pelos sujeitos que dela dependem para sobreviver:

Eu acho que essa feira deve melhorar mais. Como é que vai pra uma feira assim, o meio da rua cheio de coisa, cheio de caixote, de barraca. Ninguém nem entende onde é barraca onde não é. Era para estar tudo organizado. Aqui está faltando muita coisa. (Joana, 48 anos)

*Agora é pé com cabeça, cabeça com pé [...] Bocado de gente tudo a toa.
(Antônia, 62 anos)*

Os feirantes exprimem um descontentamento com a situação da feira e uma sensação de abandono. Conforme evidenciado por Teles (2006:158), “a feira é onde *tudo está espalhado*, (aparentemente) desordenado, onde não há limitações dos espaços individuais. A informalidade da feira não é mais vista como uma característica sua, que a identifica no complexo de mercados, mas como uma característica negativa que deve ser superada”.

Diversos autores (Almeida *et al*, 2003; Américo *et al*, 2003; Audi, 2002; Cardoso *et al*, 2004, 2005; Coutinho *et al*, 2007a; Coutinho *et al*, 2007b; Coutinho *et al*, 2006; Martins *et al*, 2002; Teles, 2006) relatam problemas que também podem ser verificados na feira de Santo Amaro, como desorganização, higiene precária, acúmulo de lixo, má estrutura das barracas, comercialização de produtos não permitidos e falta de segurança.

Entretanto, por meio do convívio entre os feirantes foi possível perceber que o principal problema enfrentado é o desânimo decorrente da dificuldade de vender seus produtos, devido à falta de emprego e que se agrava frente ao aumento da concorrência com os feirantes vindos de fora da região.

*Agora pra arrumar um lugar está difícil. O desemprego está demais.
(Pedro, 43 anos)*

*Minha filha, essa feira tem que se arrumar, se organizar, mas pode fazer o que fizer, não vai mudar mais nada, por causa do desemprego. É muita gente vendendo em um só lugar. Essa cidade é muita rica pra aguentar o povo que vem de fora a semana toda vendendo aqui, até de Salvador. Agora só quem sobra mais é a gente, que muitas vezes está com um negocinho menorzinho. Se fosse só a gente que vendesse aqui, a vida era outra.
(Carmem, 66 anos)*

Antigamente era melhor, ganhava mais, tinha menos gente vendendo. E agora a gente vende as mesmas coisas e ganha menos. Se fosse os [feirantes] daqui somente seria bom. Agora tem gente demais no mercado.

Aí a feira virou essa bagunça [...] Tem muita gente de fora. A maioria desse povo aí não é daqui. Tenho alguns fregueses. [...] Já tive muitos fregueses, mas ultimamente, foi ‘escassando’, ‘escassando’, perdi metade da minha freguesia. (Antônia, 62 anos)

Se tivesse emprego, a gente estava melhor [...] Hoje [sábado] se acontecer de vender é 15 reais, 20 reais, se acontecer! Se todo mundo que passasse comprasse 50 [centavos], comprasse 1 real, comprasse 2, até na hora de ir, eu ficava, não é? Mas não é só eu que vendo aqui. É tanto vendedor. (Joana, 48 anos)

As pessoas estão desempregadas, aí todo mundo quer arrumar um trabalho autônomo [...] Nem todo mundo tem dinheiro todo dia para poder está comprando, aí a feira não é mais aquela de antes. [...] Na mesma hora a feira acabava. Agora não. (Berenice, 52 anos)

Como os sujeitos entrevistados são aqueles residentes da cidade de Santo Amaro ou próximos a ela, os mesmos sofrem com a “invasão” de novos feirantes, que muitas vezes possuem melhores condições de comercialização dos produtos. Em estudo de Durães (2004:84,85), pode-se observar como o processo de precarização na informalidade, principalmente nas atividades de rua sofrem com a entrada expressiva de “novos informais”, assim como as mudanças no ordenamento público.

Estes agentes sentem-se *enfraquecidos* diante a falta de perspectiva por melhores condições de trabalho e vida.

Eu acho que eu vendi hoje, agradeço a Deus, 7 (sete) reais. Você vê, arrumaram as bancas desde de manhã, mas parece que arrumaram agora a feira. Cada hora que passa está murchando. Porque era aqui e despachando. Era aqui e despachando. Agora, olha [paradeiro da feira]. É o desemprego que está acabando com tudo. Então, o trocadinho que se ganha vai botar uma barraquinha pra aventurar qualquer coisa. (Carmem, 66 anos)

Está ruim mesmo [...] Se não tem emprego, o povo vai ficar com fome? Tem que vender qualquer coisa pra poder viver, porque as coisas não estão moles. Se a pessoa não apanhar a cabeça no lugar, está acabada, porque vai comprar e não vai ter como pagar e vai ficar devendo [...] Tem que ter controle em tudo, de água, de cozinha, tudo. (Joana, 48 anos)

A feira tornou-se o reflexo da situação do trabalho na região, absorvendo os desempregados do campo e da cidade, que diante a crise econômica, aumentou a concorrência com a presença de uma maior quantidade de vendedores feirantes, agravada pelo aumento do número de supermercados.

Esta realidade está diretamente relacionada a precarização do trabalho, a informalidade, o desemprego em massa e de longa duração, que encontram-se inscritos nas profundas transformações do modelo econômico (Gomez *et al*, 2002:187).

Durães (2004:39,40) ressalta a fragilização da condição de classe trabalhadora que é fragmentada, instaurando um processo de deterioração da condição humana, visto que a precariedade impossibilita qualquer reação coletiva. Citam ainda que o maior beneficiado com esse trabalho de rua é o Capital, “que se utiliza de um trabalhador faminto pela sobrevivência para manter o fluxo de seu sistema”, uma vez que transforma a mercadoria em dinheiro, propiciando o ciclo da produção.

A perversidade e injustiça deste sistema, que privilegia o desenvolvimento econômico em detrimento do social, tornam a miséria e o progresso produtos do mesmo processo (Singer, 1980 apud Durães, 2004).

Não apenas em Santo Amaro, mas outras regiões do estado também tiveram seu desenvolvimento econômico impactado em efeitos danosos ao ambiente, causando diversos danos a saúde da população, principalmente a mais carente, como são os casos da Baía de Todos os Santos (Santos *et al*, 2009; Tavares, 1997), Bom Jesus da Serra – amianto (d’Arede, 2009) e Caetité – urânio (Prado, 2007).

Nestes locais, muitos empregos foram criados, proporcionando uma alternativa de trabalho e renda para a comunidade. D’Arede (2009) relata como a época de funcionamento da mina representava fartura para a comunidade de Bom Jesus da Serra. Situação semelhante

ocorreu em Santo Amaro, através da implantação da COBRAC que provocou um impacto econômico na cidade, e principalmente, na feira.

*Ela foi uma fábrica, que **abaixo de Deus, ajudou muita gente**. Enriqueceu a cidade. Enriqueceu é o modo de dizer. Deu o que comer as pessoas. (Carmem, 66 anos)*

Os feirantes relatam a época em que a COBRAC funcionava como um período de prosperidade, uma vez que empregava muitas pessoas e que iam para feira realizar suas compras.

*Se fosse aquela época, eu estava agora com essa conversa? Você não ia ter capacidade de dá uma palavra com a gente aqui [...] **O movimento de antigamente era melhor, porque tinha muita firma aberta e não tinha a quantidade de vendedor que tem hoje** [...] A gente vendia muito mais [...] Quando o povo recebia dinheiro [da COBRAC] eu sabia. Era a melhor empresa de Santo Amaro, que **soltava mais dinheiro**. O povo fazia feira pra mês. Eu tinha freguês de comprar 20 [reais], comprar 15, outro comprava 10, outro comprava 5. E tudo era dinheiro. E hoje o negócio está mais devagar [...] Tem dia que eu venho aqui e **não vendo nada**. Esses dias eu vendi o que? 3 reais! Fiquei até 12 horas. Me arrumei e fui embora. (Joana, 48 anos)*

*Eu passava 1(um) kg dessa pimenta e 1(um) kg de cominho e não dava. Porque era bom, o povo caía em cima comprando. Comprava muito, muito mesmo. A gente vendia, minha filha. **Aqui já foi bom da gente vender**. Mas também tinha naquela época a **fábrica que prejudicou, mas ajudou muito de um lado**. Tinham 3 (três) firmas [...] A [fábrica] mais forte era a COBRAC, **era quem dava mais lucro** aqui [para os feirantes]. (Carmem, 66 anos)*

Era ruim a fábrica [COBRAC], mas o povo tinha dinheiro para poder comprar. Agora o povo está desempregado. Quase não tem mais fábrica aqui em Santo Amaro. (Antônia, 62 anos)

A partir dessa leitura, pode-se notar a situação controversa que era o funcionamento da fábrica, em especial da COBRAC, que apesar de poluir intensamente a cidade, depositando cerca de 500.000 toneladas de escória contaminada (Carvalho *et al*, 2003), proporcionou aos feirantes um momento de “euforia, de agitação”. Época em que a feira compensava financeiramente todo o esforço do trabalho do feirante e dava motivação.

A gente tinha dinheiro pra comprar as comidas de dentro de casa, comprar tempero pra botar na barraca e ainda guardar uma reserva. Eu acabei de ajeitar minha casa com aqui [renda]. (Joana, 48 anos)

*Antigamente tanto fazia de manhã como de tarde, era tudo a mesma coisa [movimento de pessoas, fluxo de venda]. Mas agora, ultimamente, é mais pela manhã [...] Toda semana eu ia pra Feira de Santana, tinha dinheiro pra comprar mercadoria, fazia até supermercado. Comprava em loja e hoje em dia eu **não vejo dinheiro**. Malmente eu entro pra comprar alguma coisa no mercado e o pão de cada dia, que todo dia tem o dinheiro do pão, pra **não faltar o pão**. E comprar pouca coisa, alguma coisa pra dentro de casa, porque **o dinheiro é pouco**. (Antônia, 62 anos)*

Com o fechamento da fábrica, o significado da feira não era mais o mesmo para seus feirantes. Surgiu uma crise econômica na cidade, conforme evidenciado nas falas.

*Teve muito **pai de família** que ficou desempregado. (Berenice, 52 anos)*

Aquela época ficou guardada na memória destes sujeitos, que hoje lutam para sobreviver a essas dificuldades, dia após dia, perante um presente de restrições e um futuro de incertezas:

*Só milagre de Deus... Hoje é devagarzinho, um compra meio quilo outro compra um quilo. Assim que eu vou. Mas mesmo devagarzinho, estou satisfeita. Tiro [vendo] um pouco do que Deus mandar [...] No princípio do mês a gente vende uma coisinha, depois [feira] fica **parada**. (Francisca, 69 anos)*

*Tem que **agradecer a Deus por tudo**. Hoje se a gente vem, faz uma boa feira 'obrigado, meu Deus'. **Tem vez que eu chego aqui, vendo 2 reais**, 'obrigado meu Deus, porque eu vendi esses 2 reais'. Se eu não tivesse nada, eu não já comprava uma farinha pra levar pra casa pra comer. (Carmem, 66 anos)*

Minha sorte é ter essas toucas [de crochê] pra fazer, para ter paciência de ficar aqui. É uma terapia. (Joana, 48 anos)

Ninguém sabe mais o dia que a gente vende mais. Todo mundo desempregado, ninguém compra nada. (Berenice, 52 anos)

Outro fator que também atinge os feirantes é a concorrência com os mercados da cidade, que oferecem maiores facilidades de pagamento, assim como relata Teles (2006:81), ao observar a diminuição do fluxo de consumidores na feira do Japão no município de Salvador.

Depois dos supermercados diminuiu bastante [o movimento]. (Antônia, 62 anos)

Hoje o negócio está mais devagar, e pra acabar de completar Santo Amaro tem mercado de ponta a ponta agora. [...] E de tudo vende. Aqui é um tempero bom, mas tem muitos que não compram, porque acham que está caro e o da venda demora [validade] mais. Aí não compra aqui e compra na venda. Vai quebrando a vendagem daqui. Pense o que é mercado. (Joana, 48 anos)

Em Santo Amaro, os próprios feirantes também compram nestes estabelecimentos, pois, como se referiu uma entrevistada, pode-se comprar com cartão de crédito, já que nem todo dia se tem dinheiro, visto que na feira o pagamento é realizado no momento da compra.

Este crescente aumento dos mercados e supermercados, em detrimento das feiras livres, é um fenômeno mundial e deve-se também a maior comodidade, conforto, segurança, e principalmente, a melhores condições higiênico-sanitárias e grande variedade de produtos ofertados nestes estabelecimentos. Vale ressaltar as estratégias de venda utilizadas para atrair cada vez mais os consumidores, a exemplo da degustação dos alimentos e de outros serviços disponibilizados no próprio local.

10.5 Questão de espaço

O espaço “é o lugar de encontro das subjetividades, possibilitado pela expressividade do corpo, no qual se realiza o intercâmbio entre sujeito e mundo” (Ewald *et al*, 2008). Para Santos (1988), este é um “conjunto indissociável de que participam, de um lado, certo arranjo de objetos geográficos, objetos naturais e objetos sociais, e, de outro, a vida que os preenche e os anima, seja a sociedade em movimento”.

Desta maneira, o espaço da feira pode-se revelar não apenas enquanto objeto físico, mas também como produto das ações humanas, em constante mudança. Este espaço, conforme observaram Moraes & Araújo (2006:247), é fragmentado em territórios, originados das atividades nela desenvolvidas, sendo ora delimitados fisicamente ou materialmente, ora circunscritos simbolicamente. O mesmo pode ser notado na feira de Santo Amaro, onde há vendedores que mantêm seus espaços mesmo sem a delimitação física ou aqueles que o possuem através de fronteiras, a exemplo das barracas.

Estes autores destacaram a divisão destes territórios enquanto espaços públicos - onde os transeuntes têm acesso livre; e privados - freqüentados apenas por determinados sujeitos, como os espaços internos das barracas. Entretanto, na feira de Santo Amaro essa divisão nem sempre é rígida, mas normalmente os fregueses se mantêm do lado oposto aos feirantes.

Através da sociabilidade, os sujeitos representam e apropriam-se dos espaços, imprimindo-os de usos e significados, ao tempo em que constroem estes territórios, imbuídos

de relação de poder e controle (Morais & Araújo, 2006:248). Para Teles (2006:191), na rua não há demarcação visível dos limites do território do outro, pois estes são subjetivos.

Neste contexto, os feirantes referiram alguns atritos ocorridos tanto com os fiscais da prefeitura, como por outros feirantes circunvizinhos. Referente aos fiscais, as falam expressam a relação de poder que os mesmos detêm para controlar o espaço da feira. Ora são vistos como um aspecto positivo, no intuito de organização¹ da feira, ora como um aspecto negativo, enquanto agentes autoritários que minimizam e desrespeitam o sujeito feirante, retirando-o algo, que simbolicamente, o pertencia. Ou que, na verdade, são os fiscais que “desorganizam” os feirantes.

É guarda de prefeitura, que botam uma pessoa na feira. Toda feira não tem um guarda que fica mandando, comandando, dizendo o que está errado, o que está certo? Aqui é assim [...] A gente colocou [barraca] com ordem dele. Agora o povo não obedece [...] A gente se conforma com o lugar que nos colocam. (Joana, 48 anos)

*A fiscalização aqui na feira é fraca. Um [prefeito] arruma a feira de um lado outro arruma a feira de outro, aí **bagunça com a gente**. Vai ter outra mudança aqui agora, que o prefeito novo não vai deixar assim. Vai ter que ter uma mudança. Então é o seguinte, **quem sabe onde a gente vai ficar?** Deus é quem sabe. (Pedro, 43 anos)*

*Ficavam fiscalizando as coisas erradas que botam. **Não pode vender no meio da rua**. Nunca teve isso aqui, o fiscal vinha e tirava. **Todo mundo trabalhava, tudo era organizado**. Mas agora, ultimamente, não está fazendo isso, porque a feira ainda não está organizada, o prefeito entrou agora. Não podemos culpar o prefeito de nada. (Antônia, 62 anos)*

¹ O sentido de organização para os feirantes trata-se da mudança na estrutura da feira, que devido ao aumento da quantidade de feirantes vindos de fora da região, esta virou uma “bagunça”. Como se o espaço tivesse encolhido, frente à multiplicação destes sujeitos, que se aglomeram na feira por falta de emprego.

Além da divisão espacial, outro fato associado relatado pelas feirantes, refere-se à divisão de gênero, pois os fiscais não apenas tentam controlar os espaços, como exercem uma coerção maior quando age com as mulheres.

*O meu lugar os guardas tomaram. Tiraram minha barraca. Eu como não gosto de agonia comigo, nunca gostei, então, deixa pra lá. Vou vivendo a vida. Me botaram ali atrás [...] Eu não estava vendendo nada, fui trabalhar em casa de família. De quinze em quinze dias a mulher me dava cem reais [trabalha na feira apenas aos sábados] **Quando é homem, eles não gostam de mexer. Com as pobres das mulheres, eles aproveitam.** (Carmem, 66 anos)*

*O pessoal tirou [a banca] e botou cá. Acho que **não me queriam lá.** (Francisca, 69 anos)*

Outra ação dos fiscais é cobrar dos feirantes uma taxa pelo ponto de venda no espaço público. Esta cobrança não é regular nem tem valor fixo. *Estavam cobrando duas vezes por semana, agora estão cobrando uma. É 1 (um) real, não dá para assustar* (Pedro). Alguns feirantes pagam mais que outros, dependendo da localização do ponto de venda, conforme relato de uma feirante.

Percebe-se que não existe uma relação de parceria entre fiscais e feirantes, o que pôde ser observado quando os fiscais retiraram todas as lixeiras existentes na feira, sem dá nenhuma justificativa aos feirantes.

Para Teles (2006: 249), o abandono sofrido pelo feirante e o desgosto com sua situação pode ser revelado na amargura de suas palavras, na falta de cuidado com seu espaço. Por isso, quando os feirantes pedem por uma fiscalização rígida na feira, estão exigindo um pouco de atenção, proteção, reconhecimento de seus direitos de cidadãos e mudança do seu estado de lúpen, como se gritassem a sua existência.

Com relação aos feirantes circunvizinhos, os entrevistados relataram sobre o tamanho do espaço ocupado, pois quanto maior a barraca, maior a concorrência e injustiça, principalmente quando os mesmos vêm de outros lugares, denunciando também a existência

da desigualdade nos territórios. Em geral, os feirantes têm lugares fixos e os outros de fora necessitam instalar suas barracas quando chegam ao local.

*Tem lugar que pode trabalhar 2 (duas), 3 (três) pessoas e só trabalha 1 (uma). **Barraca grande demais.** Agora se fosse assim, como aqui, **todo mundo trabalhava com sua banquinha.** Mas tem gente que tem barraca com até 10 (dez) metros [...] Ele mora aqui, mas não era daqui. Veio de fora. Quem tem coisa aqui é quem vem de fora. Os de dentro tem que ir devagar. (Joana, 48 anos)*

Daqui até naquela ponta é dele [média de 4 metros] e ainda tem a frente toda [uma banca paralela a outra]. Vai fazer o que? Chamar por Deus, se conformar e aceitar tudo que Deus mandar. (Carmem, 66 anos)

Na feira existem os melhores lugares, pois segundo os feirantes, nem todo consumidor caminha até o final e acaba comprando nas primeiras barracas. Ao contrário do que ocorre nos supermercados, isto não aconteceria, uma vez que o fluxo é projetado de forma a levar o consumidor a transitar por diversas prateleiras, pois, geralmente, os produtos de necessidade básica são posicionados separadamente.

*Tem vezes que lá embaixo está melhor do que aqui. Sabe por quê? Porque o povo vai chegando por lá, vai comprando e vai embora. **Muitos não vêm nem aqui.** Aqui só vem mesmo o freguês, que ele já sabe o que a gente vende. (Joana, 48 anos)*

Muitos vendedores do mercado do peixe, por estarem localizados no final da feira, comercializam seus produtos no espaço desta, devido a melhor movimentação de pessoas.

Os melhores lugares, muitas vezes, representam as melhores vendas, e por consequência, ocasionam diversos problemas para os feirantes, gerando conflitos e podendo ocasionar doenças psicossomáticas graves, como o stress ocupacional e hipertensão arterial.

Pra viver tem que ter paciência. Não adianta se desesperar, dá um negócio, cai. Vai para o hospital, morreu, acabou tudo. (Carmem, 66 anos)

*Quantos não já morreram aqui. Quem tem problema de pressão, não pode tomar raiva. Tem muita gente aí que podia estar vivo, mas ficou batendo o pé 'eu quero ficar é aqui, no meu lugar'. E começa se **estressando**, se **enraivando**. Aí não agüenta a pressão. Quando começa a crise que vai para o hospital... É por isso que **eu me conformo**. Eu não me stressava e de um tempo pra cá piorou. (Joana, 48 anos)*

Esta apropriação, constituída enquanto símbolo materializa-se no cotidiano destes agentes, enquanto for mantida sua presença no lugar, ao tempo em que evoca uma multiplicidade de territorialidades e sociabilidades (Morais & Araújo, 2006:247).

Teles (2006) considera a feira um espaço fluido, que conjuga dois mundos, tornando difícil estabelecer limites, pois o fluido se adapta, escoar entre os limites impostos. Ela não se deixa delimitar, não obedece a padrões. “Se delimita demais, vira mercado e não é feira mais”. Pois esta traz a formalização do comércio para o mundo íntimo das pessoas, de aproximação, de fluidez, possivelmente devido à ausência de paredes.

Como ressalta a autora, para agentes ordenadores como os fiscais da Secretaria de Serviços Públicos (SESP) e Vigilância Sanitária (VISA) a feira sempre precisará de ordenamento, pois é difícil para o Estado admitir esta fluidez. Entretanto, este "ordenamento" não é necessário, pois a higiene da feira independe dele. Procura-se ordenar muito mais para ter controle, mostrar poder, do que preocupar-se com o bem estar da população nesta ação.

A feira pode ser fluida, natural e os feirantes conscientizados de como cuidar dos alimentos. Mas esta ação é mais difícil por requerer mudanças, inclusive da forma de pensar e de se estruturar o Estado. Por isso, não é preciso ordenar a feira, enquanto controle, visto que a mesma tem sua própria ordem, diferenciada da técnica gerencial e racional dos supermercados. Mas sim entender esta ordem e estabelecer uma relação de troca entre iguais com os feirantes. Para tanto, estes técnicos precisam aceitar esta igualdade sem que isso desvalorize seu "conhecimento", desfazendo-se do status e do poder que o conhecimento traz (Teles, 2006).

Neste sentido, este estudo corrobora com estas afirmações, por considerar a feira uma construção milenar, que precisa ter melhores condições de funcionamento, sem perder suas características tão peculiares, capazes de promover a aproximação entre as pessoas, mantendo a tradição popular e valores perdidos ou esquecidos na sociedade de consumo, tecnicizada e pragmática, em que “o vivencial foi substituído pela aparência, o fato pelo simulacro, o real pelo virtual, as palavras pelas imagens” (Carvalho, 2008).

Para Carvalho (2008), o sentido de caos e desorganização é o que se transformou a vida das nações, empresas, instituições e partidos, guiada por “padrões universais de eficácia, produtividade e lucro, que fazem os indivíduos perderem o sentido da vida, da própria identidade”, ocasionando uma “sensação de vazio, de perda de chão, de desequilíbrio, de ‘desmonte’ e ‘descontrole’ jamais vivida historicamente”.

Nesta nova lógica, a feira livre tem perdido seu espaço, desaparecendo em diversas regiões, por não se enquadrar nestes processos de homogeneização global, nos “princípios de quantificação e de eficiência a todas as atividades”.

Estar na feira é nos transportar às imagens de outros tempos restauradas nestas práticas de comércio de rua (Vedana, 2004). É vivenciar uma realidade que sobreviveu a estas transformações, mantendo seu próprio ritmo, indiferente a velocidade destas mudanças avassaladoras, pois o tempo da feira é cíclico, como a periodicidade das colheitas, do clima. Pode-se dizer, que enquanto existir a feira livre, será mantido o elemento integrador de coesão social. E como cita Vedana (2004), fazer a feira é celebrar a vida.

10.6 Características e condições de trabalho

Cinco horas em diante já tem gente na feira. (Francisca, 69 anos)

A feira é considerada uma atividade de subsistência e oferece diversas oportunidades de trabalho, apesar de suas características de subemprego, informalidade, baixa remuneração, carga horária elevada e muito desconforto (Coutinho *et al*, 2006).

Bota tudo em cima da banca, depois volta a botar nas caixas para tornar guardar [...] É cansativo. (Berenice, 52 anos)

*Quando eu chego em casa, **cheigo cansada**. (Francisca, 69 anos)*

Conforme exposto nas falas supracitadas, o trabalho de feirante é cansativo, pois requer esforço físico, principalmente devido à reposição de mercadoria e a característica de mobilidade, “monta e desmonta” a banca, “arruma e desarruma” a mercadoria.

Para exemplificar o trabalho dos feirantes entrevistados, será descrita a rotina de uma das feirantes, que é semelhante às atividades diárias das outras entrevistadas. Ressalta-se a dupla jornada de trabalho, em especial, para as mulheres que são sobrecarregadas com os afazeres domésticos. Algumas possuem tripla jornada, trabalhando em casa, na feira e lavando “roupa de ganho” ou realizando trabalho doméstico em outras casas.

Eu levanto, faço café, boto o lixo pra fora, limpo a pia, que eu gosto de fazer minhas coisas, não gosto de deixar tudo pra filha. Eu sempre procuro ir me acostumando, porque quando ela vai trabalhar eu tenho que fazer tudo. Quando quero adiantar a roupa, deixo a roupa lavada. Quando eu não faço tudo pela manhã, faço a metade e quando eu chego de meio dia pra tarde, faço o resto. Vou pra casa de mãe, tem roupa suja eu pego, vou lavar. Se mãe tiver ocupada eu vou varrer a casa, vou lavar um prato pra mãe. Tudo isso, aí vai emendando. Quando chega de noite vou fazer café, fazer uma sopa. Amanhã [domingo] eu fazer o que? Lavar uma trouxa de roupa pra entregar segunda-feira [...] Lavo roupa de ganho [...] Dona de casa nunca fica parada [...] Não tem horário [de chegar na feira]. Eu chego seis, seis e meia, dependendo do horário que eu saio lá de casa. Se sair cinco e meia, chego aqui seis horas. Eu saio daqui entre uma e meia pra duas horas. (Joana, 48 anos)

Conforme ilustrado nas falas, esta dupla jornada se inicia com o trabalho doméstico, antes de deslocarem-se para feira e continua ao retornarem para casa, evidenciando a desigualdade de gênero, resultante da cultura patriarcal ainda prevalecente.

Ele [marido] vem primeiro [para feira]. Eu digo que já vou e nisso ficava fazendo as coisas [em casa]. Tem vezes que liga ‘você ainda está em casa?’

Eu digo 'estou'. Quando a gente chega cansada, ele não vai fazer, não é? Toma o banho dele e vai para o sofá, fica lá deitado. 'Ah, Tereza, eu estou com fome'. E eu vou ficar em pé na pia fazendo a comida. (Berenice, 52 anos)

A maioria dos feirantes trabalha durante seis dias da semana. No domingo a feira é menos frequentada e alguns deles trabalham neste dia até a primeira quinzena do mês, pois durante a segunda quinzena o movimento é reduzido.

Eu vou trabalhar este domingo, pois tenho um grande compromisso na segunda-feira [pagamento aos fornecedores]. (Francisca, 69 anos)

Domingo eu não venho. Às vezes quem vem é ele [marido]. Abrir não é tanto pra vender, que domingo [tem pouco movimento]. É mais para não deixar a mercadoria presa, pra tomar um ar. (Berenice, 52 anos)

Os feirantes aproveitam este dia, geralmente, para o lazer, irem à igreja ou se dedicarem a outros serviços, como “lavar roupa de ganho”.

A carga horária na feira não é fixa, primeiramente por se tratar de um trabalho autônomo e por alguns dependerem do transporte das *vans*. Porém, muitas vezes, o tempo de permanência no local depende do movimento da feira e da necessidade de venda dos produtos para pagamento aos fornecedores.

*Meio de semana a gente fica até duas horas, uma e meia. E dia de sábado e segunda fica mais tarde, até quatro horas. **Vai depender da feira** também, que o povo fim de mês, ninguém tem dinheiro [...] Até meio dia eu trabalho para pagar as mercadorias. Aí o avental fica vazio. Eu tenho que trabalhar até mais tarde, pra poder comprar alguma coisa pra levar para casa. (Berenice, 52 anos)*

Dos feirantes entrevistados, apenas uma é agricultora familiar – Dalva, que se utiliza da feira para escoamento da mercadoria, enfrentando diversas dificuldades para chegar à

cidade. Apesar de seus 68 anos, chama atenção pela sua disposição. Passa horas sob o sol, mas diz não incomodar-se. Atrai o freguês, conversa, fala da qualidade do seu produto, dança ao lado de seu balaio sobre um caixote e ajuda outros feirantes.

A maioria dos feirantes é proprietário de suas barracas. Apenas uma feirante referiu utilizar-se da barraca do vizinho (*um pedaço*), trabalhando apenas aos sábados. Nos demais dias trabalha em *casa de família*, realizando os afazeres domésticos.

Os feirantes entrevistados não possuem ajudantes, por falta de condições financeiras devido à baixa lucratividade do negócio. Apenas Pedro e Berenice, o casal de feirantes entrevistado, que trabalham juntos; Antônia que tem um filho que periodicamente aparece e a ajuda a *despachar uma água, catar uma pimenta do reino*; e dona Tereza que possui dois filhos desempregados. Um vende seus produtos pela cidade em carrinho de mão e recebe comissão, e o outro de vez em quando vende na feira quando compra alguma mercadoria.

Observou-se que os mesmos não possuem capacitação gerencial, que pudesse contribuir para melhor rentabilidade do pequeno negócio.

Vai vendendo, vai tirando pra pagar uma conta a um, paga uma conta a outro. Não faço o cálculo de quanto ganho. (Francisca, 69 anos)

Com relação à estrutura do local, existe um sistema de drenagem de águas, entretanto, este não impede o acúmulo da água em dias de chuva, produzindo muita lama e sujeira, devido aos restos de alimentos despejados no chão. *Quando chove, fica tudo alagado. O bueiro entope* (Berenice).

A limpeza local é realizada por funcionários da prefeitura durante o funcionamento da feira, o que não impede o acúmulo de lixo. A coleta é feita diariamente. Foi observado em alguns momentos feirantes que sujam seu espaço para posteriormente coletar o lixo produzido, mas muitos não fazem isso, tornando comum encontrar na feira bancas de alimentos cercadas de restos de alimentos, conforme as fotos 33 e 34.



Foto 33: Restos de alimentos acumulados ao lado da barraca, 26/09/09



Foto 34: Restos de coco verde despejados no chão, 26/09/09

Existem poucas lixeiras distribuídas pela feira. Pode-se observar lixo no chão mesmo ao lado destas (foto 35). Alguns locais são mais limpos que outros, provavelmente devido ao tipo de produto vendido e maior zelo dos feirantes, que sentem-se incomodados com o acúmulo do lixo, das sujidades, que propicia o cheiro fétido, contribui para proliferação de roedores, insetos e serve como foco de diversas doenças. Conforme a narrativa de uma feirante também são encontradas fezes humanas no espaço da feira, apesar da existência de sanitários públicos no interior do mercado. Pode-se supor que esta ação deva-se a mendigos que utilizam do espaço da feira para pernoite, sendo que o mercado não funciona neste período; por pessoas que se habituaram a não fazer uso de sanitários, devido às precárias condições de vida; ou atos de vandalismo.



Foto 35: Restos de alimento despejados ao lado da lixeira e a presença de animais, 26/09/09

Os sanitários públicos existentes encontram-se dentro do mercado, apresentando razoáveis condições higiênico-sanitárias. Foi constatada a realização de limpeza frequente, devido a presença de uma funcionária que toma conta do local. Havia água corrente para lavagem de mãos e descarga. No banheiro masculino observou-se presença de lixeiras e falta de papel higiênico, papel toalha e sabão para mãos. No banheiro feminino havia lixeiras, papel higiênico e ausência de papel toalha e sabão para mãos. Os usuários utilizam um pano que fica exposto sobre a pia para enxugar as mãos (Foto 36).



Foto 36: Imagem do sanitário feminino, 14/11/09

Os feirantes dividem o local com animais (foto 35, 37), principalmente cachorros *perebentos*, “*pistiados*” (Antônia), que se aglomeram nas bancas de mariscos e carnes, urinam nas barracas (onde são guardados os alimentos) e defecam no chão.

Tem cachorro que embola. (Joana)

Estes incomodam alguns feirantes devido à possibilidade de transmissão de doenças, como a raiva. *Cachorros, tudo doente e solto na rua, numa feira. A gente acha errado. Tem que a prefeitura ver quem são os donos para poder dá remédio, dá dó (Berenice)*. Outro problema citado é a presença de ratos e insetos que se intensificam em períodos chuvosos.

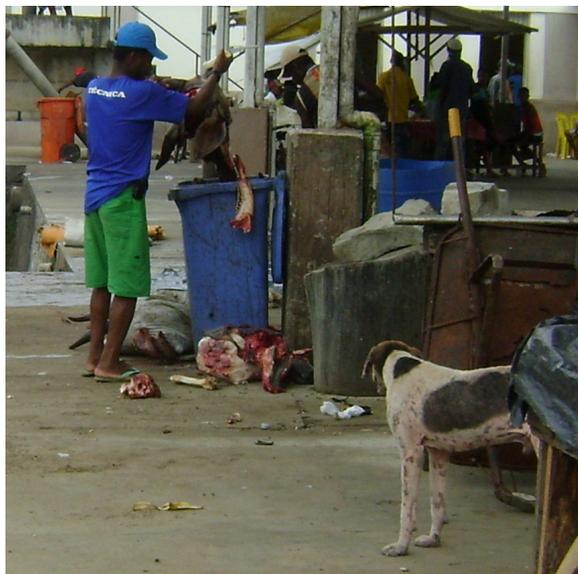


Foto 37: Cachorro próximo à banca de carne, 26/09/09

O abastecimento de água é, praticamente, inexistente. Foram observadas apenas as torneiras dos sanitários disponíveis dentro do Mercado, utilizada para lavagem de mãos. Alguns feirantes trazem água para o consumo de casa ou compram em sacos plásticos, a custo de vinte e cinco centavos. Considerando a falta de ajudantes e a dificuldade para obtenção de água, ressalta-se a prática dos feirantes de pegar no dinheiro e nos alimentos a serem vendidos, refletindo na falta de higiene para comercialização dos produtos.

Coutinho *et al* (2006) destacam como as feiras são desprovidas de infra-estrutura adequada, isentas de pias e, por consequência, do abastecimento de água para realizar a devida higiene dos alimentos e dos manipuladores.

Estas situações revelam a precariedade da higiene pública na feira, as quais contribuem para inadequações da higiene pessoal.

O policiamento não é citado pelos feirantes, porém quando questionados sobre o tema, os mesmos reclamam da falta de segurança na feira.

Segurança é Deus. Se os meninos quiserem pegar, pegam, porque ninguém vai olhar. Com a gente aqui, eles roubam, imagine. Deus que toma conta.
(Francisca, 69 anos)

Quem tem condições, paga um vigia. (Antônia, 62 anos)

A feira já foi boa, agora só é briga. Não tem uma segurança. Aqui é cada um por si e Deus por todos. Não temos a quem socorrer [...] Começam as brigas, aí quando ver já é revolver, já é faca [...] Outro dia quase ia tendo um tiroteio, porque roubaram por lá e passaram pela feira. Só tem confusão agora. Todo mundo sem dinheiro. (Berenice, 52 anos)

Este fator é considerado uma das causas do fenômeno de redução do número de feiras-livres. Em estudo de Coutinho *et al* (2006) o autor revela que a falta de segurança é questão crítica para o afastamento de muitos consumidores da feira. Na feira de Santo Amaro isto se reflete, não apenas para os consumidores como para alguns feirantes, que sentem-se inibidos com a violência local.

Antigamente as pessoas vinham muito cedo pra rua [feira]. Tinha vezes que cinco horas da manhã. Mas depois que a violência... Ninguém mais quer se arriscar. Pra pegar o dinheiro e depois a vida, não é? (Berenice, 52 anos)

Quanto à alimentação, alguns feirantes fazem a primeira refeição do dia (desjejum) na própria feira. Nos horários de lanche, geralmente, estes consomem os próprios produtos que vendem como frutas, amendoim ou trazem de casa. Muitas vezes um feirante oferece ao vizinho seu alimento. Pode-se observar que alguns levam seu almoço para feira em vasilhas plásticas e consomem a temperatura ambiente. Outros não almoçam e fazem apenas uma merenda, devido a falta de dinheiro para custear uma refeição nos restaurantes, diariamente. Estes sujeitos não possuem a mínima estrutura para realizar a refeição, como a ausência de pias, refeitórios, locais adequados para acondicionamento da comida.

Não há ordenamento e padronização dos equipamentos de venda. Estes ficam espalhados nas ruas, nos passeios. Os feirantes vendem em barracas, balaios sobre caixotes, carros de mão, no chão, expondo os alimentos em cima de sacos plásticos, papelão ou diretamente no chão (foto 38).



Foto 38: Abóbora exposta diretamente ao chão, 26/09/09

As barracas em sua maioria estão velhas e sucateadas, feitas de madeira, com remendos de plástico ou lona e papelão quando possuem cobertura (foto 39).

Foi observado que há uma hierarquia no processo de organização dos feirantes, com relação a estrutura do ponto de venda. A comercialização dos alimentos no chão indica aqueles que menos possuem condições financeiras, enquanto a barraca representa uma estrutura mais almejada pelos feirantes.

*Mãe quando começou, começou no chão. Depois que mãe foi pra barraca.
(Joana, 48 anos)*



Foto 39: Imagem de uma barraca, 26/09/09

Muitos são os feirantes que ficam expostos horas contínuas ao sol, sem nenhum tipo de proteção. *O sol quando está muito quente é um incômodo para os feirantes, pois fica abafado.* Apenas Dalva diz não incomodar-se, por está acostumada com o trabalho na lavoura. Outros reclamam de dores de cabeça. Esta exposição predispõe estes sujeitos a doenças como o câncer de pele, envelhecimento precoce da pele, desidratação e queimaduras de pele.

A cabeça da gente chega está pegando fogo. A proteção [cobertura da barraca] daqui é muito pouca. (Joana, 48 anos)

O dia a dia mesmo é a dor de cabeça, porque a gente toma muito sol. Quando eu chego em casa, de noite, é fazendo a comida e a enxaqueca que fica [...] A gente não liga, mas depois vem um câncer de pele [...] É prejudicial. (Berenice, 52 anos)

Durante o inverno, alguns feirantes relataram a dificuldade de trabalharem expostos à chuva. Quando chove, nem os feirantes que possuem cobertura escapam. *Molha tudo (Antônia)*, feirantes, fregueses, produtos. Exceto aqueles que conseguiram espaço sob a área coberta da feira, feita pela prefeitura. Também não foi observado o uso adequado de equipamentos de proteção individual em períodos chuvosos.

*Seria bom se as barracas fossem todas cobertas pra gente não ficar no sol, na chuva molhando tudo. Quando chove a gente fica **gripada**, porque fica com os pés na **frieza**. Quem tem problema de artrose, essas coisas, coluna, ficar na frieza, só vai **prejudicar mais a saúde**. (Berenice, 52 anos)*

*No inverno é uma frieza. E às vezes **a gente não tem agasalho suficiente**. (Antônia, 62 anos)*

Em dias de chuva muitos feirantes usam chinelos, permanecendo com *o pé na água o dia todo* (Joana). Muitos se cobrem com sacos plásticos, colocando-os sobre os ombros e na cabeça, outros molham o corpo e permanecem desta maneira na feira, podendo ocasionar doenças respiratórias devido a umidade, o surgimento de micoses e até mesmo risco de leptospirose, considerando a presença de ratos na feira.

Inverno aqui você pensa que é brincadeira pra trabalhar? Frieza é brincadeira? (Joana, 48 anos)

*Como a gente **tem que passar por isso**, chova ou faça sol, tem que trabalhar. (Antônia, 62 anos)*

Os feirantes, normalmente, ficam sentados em caixotes, cadeiras ou bancos de madeira e até na própria barraca ou ficam em pé, podendo propiciar o aparecimento de varizes de membros inferiores. Os equipamentos ou pontos de venda não oferecem nenhum conforto aos feirantes.

A maioria dos entrevistados já apresenta algum tipo de enfermidade, como diabetes, hipertensão, artrose. Outros problemas a serem relatados nas falas são as alergias ocupacionais, evidenciando que o ambiente da feira também propicia o desenvolvimento de doenças. Patologias da coluna também são comuns, podendo ser relacionada à trajetória de vida de alguns destes agentes, agravadas pelo esforço físico realizado na feira, indicando a necessidade de intervenções ergonômicas, com o objetivo de minimizar os danos causados ou prevenir o aparecimento de possíveis patologias do trabalho.

*Já agüentei pegar muito peso, mas agora não agüento mais [...] Veja meu pé como é inchado, esse joelho aqui dói. Se eu ficar muito tempo em pé, eu faço uma força pra perna ir voltando devagarzinho e poder melhorar a dor para eu poder pisar, porque é **uma dor!** (Antônia, 62 anos)*

*... A coluna, porque a gente pega peso com a mercadoria [...] Agora é **coluna, é artrose, é bico de papagaio, é esporão.** Olha, é tanta coisa. Aí fiquei incapacitada para o trabalho. Não posso mais ficar lavando. Lavava roupa, passava e eu só queria passar bem passada [...] Construir minha casa. O médico dizia, 'menina, por que sua coluna está assim? Cheia de bico de papagaio.' Pegando peso de mau jeito, sem saber. Ajudava o pedreiro. Eu mesmo fazia o buraco da minha casa. (Berenice, 52 anos)*

As doenças causadas pelas condições de trabalho ou pelos ambientes são totalmente evitáveis, considerando ainda mais importantes a contribuição inespecífica do trabalho ou da ocupação à morbidade de trabalhadores, ou seja, quando o trabalho é fator contributivo para o surgimento de doenças ou é provocador ou agravador de distúrbios ou de doenças pré-existentes (Mendes, 1988). No caso dos feirantes em estudo, podem-se citar as seguintes patologias ocupacionais possíveis de ocorrerem nos ambientes de trabalho da feira: doenças relacionadas ao estresse ocupacional, como distúrbios mentais e a hipertensão arterial; doenças respiratórias infecciosas (pneumonias, tuberculose, etc.) e alérgicas (asma ocupacional); doenças do aparelho locomotor; alergias cutâneas ocupacionais aos produtos manipulados na feira; câncer de pele e dermatofitoses e outras dermatoses causadas pela exposição à umidade excessiva; tétano, hepatite A, leptospirose, brucelose, carbunculose (estas duas últimas relacionadas ao trabalho de açougueiros), dentre outras (Brasil, 2001).

Com relação a hipertensão arterial, além dos fatores de risco conhecidos como obesidade, a ingestão excessiva de sal, a inatividade física, o tabagismo e a ingestão de álcool, alguns estudos mostram a possível influência de barulhos excessivos e exposição ao calor excessivo, associados a "fatores psicológicos" ou "fatores psicossociais" geradores de estresse (Mendes, 1988). Estudo de Carvalho *et al* (1983) também demonstrou que os grupos de nível social mais baixo apresentam maior prevalência de hipertensão arterial.

As doenças respiratórias são exemplos da influência inespecífica do trabalho sobre a saúde, consideradas importante causa de morbidade, de incapacidade, de absenteísmo e de mortalidade, além da dificuldade para isolar sua contribuição estritamente ocupacional e a relação com os agentes etiológicos, que atingem a comunidade geral (Mendes, 1988).

No grupo de afecções do aparelho locomotor podem-se incluir, dentre outras, as dores de coluna, as osteoartroses, as cervico-branquialgias, as tenossinovites e peritendinites, as quais exemplificam as doenças relacionadas com o trabalho, passíveis de controle, através, principalmente, das contribuições da ergonomia, da organização racional do trabalho e da educação para a saúde (Mendes, 1988).

Quanto aos distúrbios mentais e o estresse, estes contribuem significativamente no peso da morbidade da população geral, como causa de incapacidade para o trabalho (Mendes, 1988). Neste estudo destaca-se a relação entre estresse e trabalho, devido à identificação no capítulo anterior que o estresse pode ser gerado na feira a partir de situações de conflitos. Este é definido como "algo que ocorre quando um indivíduo se comporta em situações para as quais sua maneira habitual de enfrentar torna-se insuficiente", levando a um desajustamento entre a pessoa e o meio-ambiente (Kasl, 1983 *apud* Mendes, 1988).

Conforme exposto, pode-se evidenciar a situação de risco ocupacional aos quais os feirantes são submetidos, seja como causador de doenças ou fatores agravantes à saúde associados aos riscos de doenças endêmicas e epidêmicas (como tuberculose, verminoses).

Para Azevedo & Mendonça (2008), os fatores de risco necessitam ser apreendido no cotidiano do processo de trabalho, considerando também a dificuldade de relacionar-se uma determinada doença com as condições de trabalho, haja vista que as doenças ocupacionais manifestam-se de forma lenta, insidiosa, podendo levar anos para se revelar.

Apesar dos problemas de saúde existentes, os sujeitos reclamam da dificuldade de acesso aos serviços de saúde, considerando precária a assistência à saúde.

É uma dificuldade ter médico na Santa Casa. (Antônia, 62 anos)

Muitas vezes, estes agentes necessitam deslocarem-se para Salvador para serem atendidos. Todos os entrevistados dependem do Sistema Único de Saúde (SUS), sem assistência em saúde ocupacional.

Diante destas condições, os feirantes foram questionados sobre a relação trabalho, saúde e doença. A relação causal entre trabalho e doença é percebida pelos sujeitos que já vivenciaram algum problema.

*Eu já estou com **alergia do trabalho**. Ainda estou aqui, porque não sou aposentada. Essa tosse, pra mim é de alergia do cominho. Quando não é do cominho é a **frieza** demais na gente aqui, nos pés. (Antônia, 62 anos)*

*Mãe saiu daqui com problema alérgico, ficou doente de um jeito que não podia pegar em tempero, não podia tomar frieza. Toda hora ela ficava reclamando comigo. Mas eu dizia: ‘mãe, não tem jeito velha, tenho que trabalhar’. Quando estava chovendo, a gente ficava aqui com os pés molhados. Ficava toda molhada no dia. Quando chegava em casa estava toda molhada, aí é ‘resfriadagem’. Mãe saiu daqui mais ligeiro, porque **perdeu a saúde aqui**. Começou **alérgica**, começou a **tossir**. Antes até pra comer dava trabalho. Quando pensava que ia melhor, a tosse chegava [...] Graças a Deus, até agora eu estou bem. A não ser daqui pra frente, porque as coisas acontecem de um dia pra noite. Da noite pra o dia. (Joana, 48 anos)*

Para Francisca, que apresenta diabetes e hipertensão, *problema causa de qualquer jeito, mesmo a gente parada, sem nada pra fazer [voz baixa]*. A saúde pode ser significada como um estado de liberdade, que torna o indivíduo independente para realizar suas atividades diárias, enquanto a doença representa um estado de privação dos prazeres da vida e do trabalho, tornando as escolhas tolhidas e limitadas.

Conforme exposto, pode-se notar as condições de trabalho que favorecem a exposição dos feirantes aos riscos de doenças do trabalho, associados aos riscos de doenças endêmicas e epidêmicas (como hipertensão arterial, tuberculose, verminoses).

Neste sentido, estas narrativas ilustraram as precárias condições de trabalho a que os feirantes são submetidos, associadas às características do trabalho informal e agravadas pela falta ou inadequada assistência á saúde.

Estas situações expressam o distanciamento com as normas regulamentadoras que visam a segurança e saúde do trabalhador, onde insere-se a higiene ocupacional, dedicada à prevenção técnica das doenças profissionais, através do estudo dos agentes ambientais existentes no ambiente de trabalho. Para os feirantes, como geralmente não são assalariados, haveria a necessidade do SUS, por meio dos seus programas de saúde do trabalhador, proporcionar o controle dos riscos ocupacionais e a prevenção de doenças do trabalho, tomando a feira como campo de prática para melhoria das condições de trabalho, prevenção das doenças citadas e dos acidentes de trabalho.

10.7 Origem e comercialização dos alimentos

Os feirantes entrevistados, na sua maioria são intermediários. Para Coutinho *et al* (2006), estes tem sua importância para o abastecimento local por prover gêneros alimentícios de outras localidades, que podem não ser produzidos na região, além de beneficiarem os pequenos produtores agrícolas que não possuem condições para comercialização, possibilitando o escoamento da mercadoria.

Os produtos vendidos na feira têm procedências diversas, seja de outras cidades ou dos agricultores da própria região.

*Compro as verduras em Feira de Santana, no Centro de Abastecimento.
(Francisca, 69 anos)*

*Compro aqui. Compro em Cachoeira. Os meninos trazem pra vender aqui.
Essa turma dessas mangas aí, tudo é de Maragojipe. (Pedro, 43 anos)*

*Compro aqui. Tem uma casa de tempero que vende corante, pimenta do reino, alho, folha de louro, tudo isso. Às vezes eu compro da roça, que o povo traz. Dos arredores, como Sítio Camaçari, Jiquicinco, Cepel, Oliveira.
Eu já vendi azeite meu aqui, mas agora eu compro. (Antônia, 62 anos)*

Alguns feirantes referiram que havia pessoas que retiravam alimentos, como frutas, plantados na região da COBRAC para vender na feira. Isto caracterizaria situações de

mendicância ou fronteiriças com o trabalho de feirante. Porém, os mesmos não souberam dizer se ainda hoje esta ação é realizada ou não referiram, possivelmente, por medo de expor a situação.

Os produtos são adquiridos semanalmente ou quinzenalmente, podendo depender do movimento da feira, das festividades ao decorrer do ano, como a Semana Santa, São João, ou da disponibilidade dos fornecedores.

*Quarta-feira o pessoal vai fazer cozido, aí vem comprar verduras.
(Berenice, 52 anos)*

Eu ia [Feira de Santana] de oito em oito [dias], mas agora como eles [fornecedores] vêm aqui, eu vou de quinze em quinze [dias]. (Francisca, 69 anos)

Além deste ramo ser considerado de baixa lucratividade, o feirante possui diversas despesas até que o alimento seja entregue na sua banca. Exceto aqueles que vendem em pequenas quantidades, não têm gastos com transporte e entrega, pois vão buscar a mercadoria em locais próximos a feira.

Pago um rapaz para botar as verduras no carro, frete o carro e pago outro rapaz para tirar do carro até aqui. No fim não fica nada [dinheiro]. Toda hora chega um que quer dinheiro. (Francisca, 69 anos)

Pago para atravessar o rio com a mercadoria e pago um rapaz para me ajudar a trazer pra aqui. (Dalva, 68 anos)

Ocorre também do fornecedor passar com o caminhão pelas ruas onde a feira funciona, para entregar a mercadoria na própria barraca. Porém esta passagem só é permitida de madrugada, forçando os feirantes chegarem até quatro horas da manhã, para não pagarem alguém para buscar os produtos.

Além destas despesas citadas, muitas vezes os feirantes ficam com o prejuízo por adquirirem produtos estragados ou de qualidade inferior.

Nós compramos a saca da laranja que veio misturada, grande e pequena. Na hora de comprar o freguês escolhe as laranjas maiores. Essas mirradas só querem pagar mais barato. (Berenice, 52 anos)

*Se der bom [alimentos], a gente vende bom, **se der ruim a gente perde e tem que pagar.** (Francisca, 69 anos)*

A variedade de produtos concentrada num mesmo lugar e os preços reduzidos são dois grandes atrativos da feira, que possibilitam facilidade de acesso aos consumidores, principalmente para população de menor poder aquisitivo (Coutinho *et al*, 2006).

Na feira alguns produtos são vendidos a quilo, outros por porção, apresentando medidas diversas como lata de amendoim, saco de fubá, copinho de tempero, etc. (foto 40).



Foto 40: Balança antiga utilizada para pesar verduras, 26/09/09

Os preços não variam muito de uma banca para outra. Muitas vezes, os fregueses mais antigos são beneficiados, devido a relação de maior proximidade e fidelidade com os feirantes. No final da feira, geralmente, os preços são reduzidos, principalmente dos alimentos

perecíveis. Pode-se observar também a concorrência entre alguns feirantes, que contribui para redução dos preços.

Quanto ao armazenamento, duas feirantes entrevistadas ensacam seus produtos em monoblocos vazados de plástico e os guardam numa casa de jogos, localizada em frente as suas bancas. Os demais guardam em caixotes de madeira nas bancas, amarrando uma lona sobre os mesmos. Em muitas barracas os alimentos ficam acondicionados sob a banca, em caixotes de madeira, amontoados, em contato com o chão, também cobertos com lona. Observou-se na feira uma banca de madeira com portas e cadeado utilizada para guarda de alimentos. Em todos os casos, verifica-se a inadequação das condições de armazenamento.

Deixo aqui mesmo. Não levo nada pra casa (Pedro, 43 anos)

As técnicas de venda desenvolvidas pelos feirantes são muito parecidas aquelas observadas em outras feiras, como citam Coutinho *et al* (2006), referente ao apelo criativo dos comerciantes para atrair seus fregueses: bater palma, gritar, oferecer amostras grátis, realizar promoções ou pronunciar bordões engraçados.

Dalva dificilmente deixava um freguês sair sem comprar. Conversava, falava do seu produto, do produto do vizinho. Reclamava e xingava um rapaz que passava em frente a seu balaio, falando mal dos seus quiabos, sendo que este também vendia os mesmos produtos. Nada a irritava mais do que isso, pois era-lhe uma ofensa.

Para os feirantes entrevistados, as melhores estratégias de venda relatadas, orgulhosamente, são a qualidade dos produtos expostos a venda e a forma de tratarem os fregueses:

Tem gente que pega a pimenta, enche a vasilha e diz que é passada na hora, mas engana o povo. Os fregueses gostam, comem e vem. Por isso que voltam [...] Semana passada eu viajei sexta-feira, como não tinha ninguém pra ficar aqui, deixei a barraca fechada. Chegaram dois fregueses, só porque não me acharam, não compraram a pimenta. Quando foi no sábado cedo, assim que eu abrir a barraca, eles chegaram... 'Por que não comprou?' 'Essa pimenta que vendem não é igual a da senhora' [...] Ficam sem temperar a panela, mas não compram. (Joana, 48 anos)

*Eu aqui na feira trato meus fregueses bem, porque quem paga minha luz, meu cartão, minha água, quem veste eu e ela [esposa] são meus fregueses. Então eu tenho que tratar bem, porque eu vivo disso aqui. Pra o freguês sair daqui aborrecido, só se eu não tiver aqui. **Eu conquisto meus fregueses, porque eu vivo daqui.** (Pedro, 43 anos)*

Cada feirante tem seu motivo para escolha dos produtos comercializados. Os feirantes que começaram a trabalhar na feira com seus pais, geralmente permanecem vendendo os mesmos produtos.

Ela [mãe] comprava banana aqui na Caixa D'água pra poder vender. Depois a banana foi caindo, indicaram pra ela comprar tempero seco, que é melhor do que banana. Ela comprou tempero seco. Nessa vinda dela, eu disse 'eu também vou vender com a senhora'. (Joana, 48 anos)

Tenho 24 anos já que vendo frutas, verduras. (Francisca, 69 anos)

Joana vende temperos moídos na hora, a escolha do freguês, podendo misturar a pimenta do reino com cominho, noz moscada, folha de louro, entre outros. Alguns feirantes, como Carmem e Joana mudaram de ramo, diante as circunstâncias, escolhendo produtos que tem maior durabilidade, devido ao movimento reduzido na feira e maior concorrência com o aumento do número de feirantes. O mesmo motivo foi relatado por Berenice.

*Eu vendia verdura, banana, frutas e depois passei para o tempero seco. Agora que não está dando mais, eu **prefiro meu tempero seco, porque não perde.** Verdura joga muito fora. Eu já trabalhei com verdura. Quando eu ia fazer a conta, o dinheiro do tempero seco cobria a verdura. Se eu facilitasse, só comprava fiado. **Desisti de vender verdura.** (Carmem, 66 anos)*

Abóbora, inhame, laranja, banana da terra, coco, essas coisas mais pesadas. Coisa muito mole, que estraga, só vai perder. Inhame não estraga assim, leva meses. (Berenice, 52 anos)

Enquanto outros como Pedro mantém os mesmos produtos, no caso, o azeite de dendê, o qual possui um valor simbólico para este feirante.

Eu comecei com azeite aí eu fui laranja, banana da terra, fui botando um bocado de coisas pra vender. Mas comecei mesmo com azeite. Hoje se não tiver azeite na minha banca, não tem nada, porque eu comecei minha vida com azeite. Tenho que ter o azeite na banca mesmo que eu não venda. (Pedro, 43 anos)

Quando questionados sobre o porquê de não produzirem os alimentos, os mesmos relataram falta de condições, sejam elas físicas ou financeiras. Com exceção de Dalva que é agricultora.

Vinte metros de terra, cinco de largura, dá pra que? Depois que acabei de fazer a casa, ficou um pedaço de quintal pra lavar roupa. Mesmo assim eu sou teimosa, ainda planto um pé de menta, de hortelã grosso. (Joana, 48 anos)

Eu com enxada? É puxado pra trabalhar. E ainda vou plantar pra colher? Quem aguenta? (Francisca, 69 anos)

Para quem já viveu na roça e produzia seu próprio alimento, comenta sobre a diferença de vida na cidade.

Tudo eu compro agora. (Antônia, 62 anos)

No tempo que eu morava na roça era bom. Roça é bom demais pra você morar. Eu gostava, porque plantava aipim, banana, feijão na época de

*feijão. Era andu, mangalô, tudo isso a gente tinha na roça. Só fazia o que? Cuidar pra depois colher. **A gente tinha pra comer e tinha pra dar.** E hoje pra você comer um andu tem que comprar. Pra comer um mangalô, tem que comprar. Aipim, quem comprava aipim? Hoje a gente compra. Pimenta! Quem comprava pimenta? E antigamente não. Agora eu compro tudo, pra quem não comprava essas coisas! O dinheiro que ia comprar essas coisas, já ficava pra outras que a gente não tinha condições de ter na roça. No lugar onde eu morava tinha era abacate, manga, caju. A gente nunca comprou caju. **A gente ia pro mato, não tinha dono, não tinha nada, a gente catava a vontade.** (Joana, 48 anos)*

As falas citadas revelam uma experiência de vida de quem tinha facilidade de acesso aos alimentos, na roça, mas hoje convive com uma realidade de limitações e controle. Atualmente, os feirantes vendem ou revendem alimentos e destes dependem sua sobrevivência.

Essa relação de dependência, seja pela venda como também pela necessidade de consumo, torna o alimento repleto de valor simbólico, revelador da condição social, da identidade cultural, dentre outros fatores que formam um complexo emaranhado de significados. Freitas *et al* (2008) citam diversos valores culturais que envolvem a alimentação, os quais necessitam de uma proximidade com a ciências humanas para serem compreendidos.

De forma que, enquanto o pesquisador trata seu objeto como um problema, para o sujeito existe uma normalidade na sua relação cotidiana com a feira. E temas como armazenamento adequado de alimentos, técnicas gerenciais de comercialização, preocupação quanto a origem dos produtos, não fazem parte da experiência de vida desses feirantes, que lutam para sobreviver a condição de exclusão, de esquecimento, de injustiça. Porém, estes sujeitos dispõem de um saber empírico de soluções gerenciais e estratégias econômicas para sobrevivência no ramo. Este é um “saber” da profissão, adquirido com as experiências da vida para enfrentarem as dificuldades impostas no cotidiano e se manterem como feirantes.

10.8 Contaminação alimentar na visão dos feirantes

As considerações apresentadas ao longo do estudo servem de pano de fundo para construir o cenário polissêmico da feira, numa tentativa de desvendar algumas “teias de significados” (Geertz, 1989) que envolvem o feirante e seu espaço, em especial, para possibilitar trazer à tona os significados atribuídos à contaminação alimentar.

Para Sahlins (1997:41), as pessoas, relações e coisas que povoam a existência humana manifestam-se essencialmente como valores e significados, sendo que os significados não podem ser determinados a partir de propriedades biológicas ou físicas.

Neste sentido, Douglas (1991:30) demonstra que as ideias de impureza também são expressões de sistemas simbólicos e que a diferença entre o comportamento face à poluição em qualquer parte do mundo é apenas uma questão de pormenor. Para tanto, cita uma tese oposta da qual discorda que os ritos primitivos são incomuns às noções de pureza atuais, nas quais os costumes são solidamente ancorados na higiene enquanto os dos povos primitivos são simbólicos: “nós matamos os germes, eles afastam os espíritos”. Ao examinar as regras de diversos povos primitivos, evidenciou a existência do confronto com sistemas simbólicos, identificando alguns pontos de semelhança entre estes ritos e a nossa higiene.

Diante disso, a autora sugere a necessidade de reexaminar minuciosamente as nossas próprias noções de impureza. Destaca duas diferenças importantes entre as ideias europeias contemporâneas de impureza e as culturas primitivas. A primeira, cita que evitamos a impureza por uma questão de higiene, independentemente da religião e que estas ideias são dominadas pelo conhecimento de organismos patogênicos, transmissores de doenças, tornando difícil pensar na impureza sem evocar de imediato o seu caráter patogênico. Para tanto, é preciso lembrar em que consistiam os fundamentos das regras de pureza, antes de serem transformadas pela bacteriologia. Abstraindo-se a patogenia e a higiene das ideias sobre a impureza, fica-se com “a velha definição nas mãos: qualquer coisa que não está no seu lugar”.

Aquilo ali no chão mesmo está errado [frutas vendidas no chão sobre um plástico]. A única coisa que eu acho errado aqui é isso. Eu jamais colocaria uma mercadoria minha no chão, eu não boto. (Pedro, 43 anos)

*O povo [gari] varre tudo pela manhã, pega o lixo. Então o vendedor que está vendendo tem que fazer o que? Pegar um saco e colocar aquelas verduras pra não jogar no meio da feira. Mas ninguém se importa. Se comer uma manga, joga as cascas espalhadas. Tem lugar aí que você anda em feira, você não vê nada disso. **Você vê tudo arrumadinho.** Mas aqui não tem isso. (Joana, 48 anos)*

O impuro, o poluente deve ser abordado pelo prisma da ordem, devendo ser excluídos quando se quer manter a ordem (Douglas, 1991:33).

Douglas (1991:30) comenta que a impureza não é um fenômeno isolado. Esta faz parte de um sistema em que existe um conjunto de relações ordenadas e, por outro, a subversão desta ordem. “Ela é o subproduto de uma organização e de uma classificação da matéria, na medida em que ordenar pressupõe repelir os elementos não apropriados”.

A impureza é concebida como uma espécie de compêndio de elementos repelidos pelos nossos sistemas ordenados ou esquema habitual de classificação. Diante disso, a autora cita alguns exemplos: os sapatos não são impuros em si, mas é impuro pô-los sobre a mesa de jantar; os alimentos não são impuros em si, mas é impuro deixar os utensílios de cozinha num quarto de dormir. Neste sentido, qualquer objeto ou idéia que traga confusão ou contradiga nossas classificações face à poluição é condenado pelo nosso comportamento e hábitos mais profundamente enraizados (Douglas, 1991:30,31).

Todo dia em varro minha barraca. Vou trabalhar em lugar sujo [desorganizado]? (Joana, 48 anos)

Para a autora, a cultura ao mediar a experiência dos indivíduos, no sentido dos valores públicos e padronizados de uma comunidade, fornece-lhes algumas categorias básicas, uma esquematização positiva na qual ideias e valores se encontram dispostos de forma ordenada e, sobretudo, exerce certa autoridade, fazendo com que cada indivíduo se conforme, porque os outros também o fazem.

Esta relação de autoridade e conformismo pode ser observada entre os feirantes, que mantêm algumas práticas anti-higiênicas e percepções acerca da contaminação semelhantes.

A diferenciação social provoca uma tomada de consciência da sociedade e dos mecanismos da vida em comum, como também faz-se acompanhar de certas formas de coerção social, de incentivos materiais ao conformismo, de sanções punitivas particulares, de um corpo policial, de inspetores e de homens especializados, que vigiam nossos atos, com todo um aparato de controle social (Douglas, 1991:70).

Esta coerção é evidenciada por Elias (1994) e Donzelot (2001), que demonstram as regras de higiene como imposições feitas à população, muito mais como um ato civilizador, de adestramento ao regime social do que o cuidado com a saúde e prevenção de doenças.

Elias (1994) descreve que as práticas de higiene eram normas de civilidade e que algumas formas de comportamentos eram proibidas por questões de estética, por serem feias à vista e gerarem associações desagradáveis.

Neste estudo, percebe-se que estas ideias ainda estão presentes no imaginário popular, como as noções acerca da contaminação na feira que são construídas muito mais por uma questão simbólica, do que pela interferência de conhecimentos técnico-científicos, principalmente quanto à contaminação microbiológica, pois nas conversas informais com os feirantes, o tema da contaminação não aparecia, apenas quando questionados sobre o assunto e ainda assim, nem todos sentiam-se a vontade para falar, talvez porque fosse difícil descrever algo que não existe na sua realidade imediata, nas reflexões cotidianas e que permanece na invisibilidade.

Apenas uma feirante relatou em sua fala o cuidado com a higiene para evitar contágio por bactérias, citando a casa como o lugar da limpeza.

*Está limpo que é o certo para nós usarmos, porque hoje a gente não pode comprar nada aqui nessa feira que a gente não vá colocar na pia, pra gente botar um pouquinho de cloro [água sanitária]. “Qboa” e água ou água com vinagre [...] Como a gente compra as coisas no supermercado, aquelas embalagens não podemos botar na geladeira, porque senão **a gente está pegando tudo quanto que é bactéria e está levando para dentro de casa.** Às vezes a pessoa está pegando em um saco, tem um problema, você já pega aquilo, já leva para geladeira [...] **O certo é lavar.** Mas assim mesmo não vai matar nada. **Mas ainda vale a pena a gente se conservar um pouco [...]** Você compra um abacaxi, vai ter que pegar ele, botar na pia, lavar com*

água e sabão, mas assim mesmo não mata aquelas bactérias brabas porque é do produto [...] A gente chega em casa, não lava, abri e come de qualquer jeito, está pegando do mesmo jeito a doença. (Carmem, 66 anos)

As noções de contaminação microbiológica não são explícitas. A bactéria citada na fala, no decorrer da entrevista já é mencionada enquanto praga de lavoura (*bactérias brabas*). Teles (2006:184) ao estudar a categoria *higiene*, também percebe a dificuldade de explanação dos feirantes sobre o tema, os quais utilizam palavras vagas, de caráter tautológico.

Para evitar a contaminação, acredita-se que a lavagem e o cozimento são os processos mais importantes para limpeza dos alimentos. Por isso, as práticas anti-higiênicas observadas na feira parecem não importar tanto aos feirantes, como se a feira fosse um lugar de sujeira, assim a limpeza dos alimentos deve ocorrer em casa, ambiente familiar, limpo, “conhecido”, ordenado. Este antagonismo entre os dois ambientes também foi observado por Teles (2006:177,185).

Eu acho que o alimento só está limpo quando a gente chega em casa que lava. [...] Esse quiabo aí já caiu poeira em cima dele. (Joana, 48 anos)

Você compra um alimento que não lavou, está sujo. E não é toda água que a gente pode lavar o alimento pra comer. (Antônia, 62 anos)

Os feirantes expressaram a preocupação em não vender alimentos no chão, pois além da idéia de desordem, o chão representa as sujidades acumuladas na feira, como lixo, poeira, excreções humanas e de animais que representam os contaminantes físicos visíveis, possíveis transmissores de doenças e impurezas. Esta visibilidade também foi destacada em estudo de Teles (2006:179), que refere a dificuldade dos feirantes em associar a contaminação a algo não percebido pelo olhar.

[Antigamente] A gente vendia era banana, porque não tinha condições de fazer cobertura, mas colocava o balaio em cima de um caixote [...] O povo defeca no meio da feira. (Joana, 48 anos)

Porcaria, péssima. Tudo sujo aí, tudo podre. As mulheres varrem, na mesma hora que varrem está tudo sujo, uma lixaria. (Antônia, 62 anos)

O chão é sujo, porque as pessoas escarram, fazem xixi, passa rato, tem lama. (Dalva, 68 anos)

Os animais são vistos como fonte de contaminação, como ratos, cachorros e insetos (moscas e baratas) por transmitirem doenças. Citam como doenças a raiva e a leptospirose, ressaltando que foi relatado um caso de morte de um feirante por leptospirose.

Quando chove, então! Eles [ratos] saem do bueiro e danam pra correr. (Berenice, 52 anos)

Entretanto, os mesmos são tratados com naturalidade, pois como cita Berenice: *na feira tem tudo, mosca, rato. Qual a feira que não tem?*

Contrariamente ao observado por Teles (2006:61), em que o cão é visto como amigo, ser desapropriado de valor na sociedade, os feirantes deste estudo revelaram uma repulsa por tais animais:

Cachorro? Incomoda porque eu vejo tanta doença de cachorro aí, coco de cachorro, as pessoas com aquele problema. (Antônia, 62 anos)

Errado. É uma coisa que não podia existir é cachorro aqui no meio da feira, porque é um lugar que vende verdura, alimentação, fruta, é melancia aberta. (Joana, 48 anos)

O risco de contaminação existe para os feirantes quando os alimentos ficam expostos às sujeiras sem uma proteção, como a melancia aberta. A casca representa um papel protetor, como uma carapaça, uma embalagem, tornando desnecessária a lavagem dos alimentos, quando é consumida apenas a polpa. Por isso, não existe o risco quando estes possuem casca e quando esta não é comestível, protegendo os alimentos dos contaminantes externos.

O coco tem a casca, então protege. A uva, caju têm casca, mas se come a casca. (Dalva, 68 anos)

Historicamente, antes de Pasteur, acreditava-se que a contaminação era transmitida pelo ar, através dos miasmas considerados danosos a saúde, conforme a teoria miasmática (Jorge, 2007), antiga teoria da medicina mantida presente no imaginário popular. Neste período até meados do século XIX, portanto, o olfato era o grande detector de perigos, sendo importante para identificar o ar fétido, que além de causar incômodo representava o perigo. Quando ocorreu a descoberta dos micróbios, possíveis transmissores de doenças, a visão tornou-se mais significativa, interferindo na concepção dos indivíduos sobre a contaminação (Czeresnia, 1997; Teles, 2006).

Portanto, a noção de contaminação associa-se a que os órgãos dos sentidos são capazes de perceber. Além do aspecto visual e aparente, o paladar e o olfato são utilizados no processo de identificação de alimentos estragados ou contaminados, quando os mesmos apresentam cheiros, sabores e aromas não característicos, indicando uma perturbação da ordem, como cita Teles (2006:176,179).

O mesmo se pode relacionar ao lixo, o qual incomoda devido ao mau cheiro que torna o ambiente desagradável, como também ao incômodo visual. O cheiro, porém, não identifica apenas o lixo, é associado ao perigo (Czeresnia, 1997). Como cita Berenice, *as doenças estão vindo pelo ar que a gente nem sabe*. A feirante associa as doenças com os miasmas, mas não com os alimentos.

Para Vigarello (1996), a limpeza era relacionada ao cuidado estético mais que o higiênico. Com a evolução da história, o foco voltou-se para a saúde. No entanto, para os feirantes a associação entre sujo e limpo permanece mais relacionada à aparência, do que ao cuidado com a saúde, como evidencia Teles (2006:183), pois a retirada do lixo simboliza não necessariamente o afastamento do perigo (contaminante), mas sim do incômodo.

Tem umas verduras [no lixo] que o pessoal não veio limpar, mas não pode ficar aí, fica fedendo. (Francisca, 69 anos)

Neste sentido, a contaminação microbiológica permanece velada na feira, significada apenas nos discursos técnico-científicos, os quais não fazem parte do cotidiano destes

sujeitos. Os aspectos mais relevantes para a construção simbólica do fenômeno da contaminação correspondem ao que o olhar é capaz de enxergar e ao que se pode sentir, cheirar, considerando a ordem do lugar e das coisas. O saber vai-se constituindo na relação com o mundo e com o outro, a partir das vivências cotidianas.

Quanto à contaminação química por agrotóxicos, esta é mais explícita por ser perceptível aos feirantes através da mudança do sabor e tempo de maturação dos alimentos, o que indica a adição do *produto*. O agrotóxico passa a ser um marco de mudança, de inovação. Este traz o mundo de fora que penetra no mundo conhecido da relação entre indivíduo e alimento, representando o moderno, o mundo atual cheio de perigos, de quebras de significados.

*Tem vezes que a gente pega o tomate, o tomate amadurecendo na geladeira, apodrece. **Quem nunca viu tomate apodrecer na geladeira?** Antigamente ele levava até 2 meses, não apodrecia, porque não tinha produto [...] Antigamente faltava tomate aqui na Pedra, tomate era pouco. **Hoje em dia não falta mais nada.** Quem já viu melancia diariamente? Não. Quem já viu manga diariamente? Não tinha nada disso. Abacaxi? Tinha época de ter. **A manga faltava, porque tinha época.** Agora dizem que botou uma coisa pra melhorar, pra não faltar alimentação. Mas **antes faltar e ser uma alimentação sadia.** Eu acho que isso não é certo, matando os povos [...] Antigamente sua mãe aprontava uma carne de boi com pimenta do reino, o sal e o corante, **o cheiro ia longe.** Hoje a gente come, mas **o gosto nunca é igual aquele.** Nunca. (Joana, 48 anos)*

*O abacaxi mesmo que a gente vende, o rapaz não bota nenhum produto químico. Ele é natural mesmo, que chega você **sente o gosto** do abacaxi. Muitos que vem da CEASA, quer dizer que ali já [tem agrotóxico]... A laranja fica brilhando, **bonita, mas não aguenta nada.** (Berenice, 52 anos)*

Os agrotóxicos surgem como um invasor deste mundo conhecido, levando a perda de controle sobre seu mundo, sua cultura. Como se fosse algo novo, imponderável, que vem desvalorizar a forma ancestral destes sujeitos tratarem os alimentos.

Paradoxalmente, o agrotóxico passa a ser considerado valorizado, em detrimento do antigo saber do agricultor, da tradicional forma de relacionar-se com a terra, pois apropriar-se do agrotóxico pode significar uma aproximação ou entrada no mundo moderno.

Todo alimento eu acho que está é tudo cheio de produto. É frango, carne de boi, é tudo. Isso aí [aponta para as barracas de frutas e verduras] estão todos cheios de produto. (Joana, 48 anos)

Ao serem questionados sobre agrotóxicos, os feirantes remetem a diversos tipos de substâncias químicas, pois todos são considerados *produtos*:

*[...] Aqueles produtos químicos que tem. Porque tudo é barrufado no plantio com aquele **pó branco**, que eu não sei o que é [...] Antigamente não tinha nada disso, desses **produtos**. Não tinha **agrotóxicos** que chama, não é? E hoje se você come esses legumes, todos são cheios de agrotóxicos. Se você vai para carne, eu não sei o que aquelas coisas que o boi cresce. Se você vai para o frango, com quarenta e cinco dias tem que abater, se não fica doente. Aí faz mal a gente comer. E parte para o peixe congelado, que vendem em frigoríficos, é tudo com conservante. Não é **conservante** que chama? (Carmem, 66 anos)*

Em estudo de Gomide (2005), a autora identifica os termos veneno e remédio para denominação dos agrotóxicos pelos agricultores. Na feira de Santo Amaro, estes *produtos* também são considerados ora veneno ora remédio, segundo as narrativas abaixo, sendo que em ambas as formas, o agrotóxico provoca a mudança da relação com os alimentos, pois é a própria contaminação.

*Dizem ‘tem que comer bastante verdura, tem comer bastante fruta’. Agora pra que? Eu acho que se puder evitar, comer um pouco menos, come menos, porque essas verduras puxam de produto. **Essas frutas tudo são de produto. Não fazem bem. O organismo não aceita o produto.** (Joana, 48 anos)*

*Agora por que eles fazem isso? **Por causa das pragas.** Os bichinhos para sugar o suco da fruta furam tudo. Aí pronto, está **infeccionando a gente do mesmo jeito, que é o pior** [...] Quer dizer, se eles não fizerem isso, eles não têm para vender para gente comprar. (Carmem, 66 anos)*

Conforme exposto, alguns feirantes reproduzem a ideia da dependência agrícola aos insumos químicos. Para Levigard & Rozemberg (2004), essa dependência é resultante da pressão econômica de grandes grupos multinacionais, pois o Brasil representava um dos maiores mercados consumidores e tornou-se um círculo vicioso, devido a resistência das pragas e esgotamento dos solos.

Em estudo de Recena & Caldas (2008), as pessoas que vendem alimentos contaminados por agrotóxicos, no caso – agricultores, não os consideraram prejudiciais à saúde, enquanto outros afirmam que, apesar dos riscos acham inviável a produção de alimentos sem a utilização dos mesmos.

Os feirantes que compram produtos da CEASA (Centro de Abastecimento da Bahia) para revender, não gostam de falar sobre o assunto. Alguns entrevistados referem que os alimentos vendidos neste local contêm agrotóxicos, o que indica que os feirantes têm algum conhecimento dos efeitos destes sobre a saúde humana.

Alguns entrevistados revelam uma insegurança ao consumir determinados alimentos, por associarem alimentos contaminados por agrotóxicos ao risco do surgimento de doenças.

*'Vambora' ver essas frutas e verduras. Meus meninos nem são muitos caídos por verdura e eu também. Tem hora que eu concordo. Se ele pegar o feijão dele com a farinha meio dia, eu acho que é até melhor do que uma salada de tomate [...] Ele vivendo está melhor de quem está comendo fruta [...] Mamão é sadio? **Não é sadio, porque está cheio de produto** [...] Então eu acho que isso tudo está trazendo mais doença para o país, minha gente. Está acabando com a saúde do povo, não é nada não, é isso. Você acha essas doenças que tem aí é a toa? **Qualquer coisinha hoje é câncer de garganta, câncer de útero, câncer de mama.** Isso é à toa? [...] Quando acabou a entrevista, o jornalista ainda teve coragem de dizer que é para*

pessoa comer bastante tomate. Eu acho que vai acabar de ‘desgramar’ mais, porque se coloca bastante produto nos tomates. (Joana, 48 anos)

Segundo as narrativas, pode-se dizer que existe um valor atribuído aos alimentos, como uma escala de valoração, de acordo a forma como são produzidos. Os feirantes valorizam o conhecido, o familiar, tornando por sua vez o agrotóxico desvalorizado, por representar o novo que causa estranhamento com o alimento.

*Naquele tempo a alimentação era outra. A gente comia bem mal, mas comia bem bom. Hoje que **a gente está se alimentando mal**. Antigamente não tinha agrotóxicos. Plantava e como plantava crescia. (Carmem, 66 anos)*

Para Carmem, comer bem é ingerir alimentos isentos de agrotóxicos, como era sua alimentação quando criança, mesmo à época em que esta era escassa, devido a dificuldade financeira da família. O agrotóxico passa a interferir na ordem cotidiana, pois o alimento antes fonte de vida e saúde, passa a ser o transmissor de doença, de um mal.

Alguns feirantes acreditam que os alimentos plantados na zona rural do município não possuem agrotóxicos, pois o alimento contaminado **vem de fora**. Mais uma vez o agrotóxico é representado como o estranho, o invasor.

*A única coisa que não pode pegar produto até agora é quiabo, porque é **daqui do interior**. Você acha que essas laranjas, essas melancias que vem de fora são sadias? Não são sadias. Outra coisa boa também que não tem produto é jaca, quando chega a época. **Quem tem roça não vai botar produto**. Feijão de corda que é daqui também. Mas chamou outros produtos que vem embalado, não tem quem não diga que não tem produto. (Joana, 48 anos)*

Ressalta-se que outro tipo de contaminação química por agrotóxicos (como raticidas e demais produtos) foi identificado nas falas, não menos importante. Este deve-se ao controle de ratos e baratas, realizado de forma descontrolada e sem orientações pelos próprios feirantes.

Sempre a gente está botando remédio, mas gasta tanto com Baygon [inseticida]. Uns botam, outros não botam, então nunca vai acabar [baratas]. (Berenice, 52 anos)

Os feirantes também foram questionados referente à contaminação alimentar por metais pesados, em especial, o chumbo, devido a constatação dos danos à saúde, conforme os diversos estudos apresentados (Brasil, 2003; Carvalho *et al*, 2003; Doumouhsis *et al*, 2009).

Segundo as narrativas, pode-se notar uma naturalização do risco, assim como observado em estudo de d'Arede (2009), que mostra a relação cotidiana da comunidade com o amianto, o que torna natural “brincar com as pedras de amianto, extrair os veios fibrosos de amianto das pedras, ornamentarem casas, apreciar a pedra que brilha sob o sol forte e reluz, pavimentar casas, frequentar a mina como local de lazer, etc.”.

A autora revela que o minério faz parte da vida das pessoas, não representando um risco de contaminação, mas sim uma fonte de renda e um fruto da terra, “terra esta que serve para lavar, colher, viver”.

Em Santo Amaro, o processamento do minério de chumbo também representava uma fonte de renda, que contribuía para movimentar a economia local, principalmente para os feirantes. A necessidade de sobrevivência e a vivência com o chumbo, mesmo que indireta, tornaram-no assim como o amianto, parte do cotidiano das pessoas. O minério era utilizado pela prefeitura para pavimento de rua, e por moradores residentes em torno da indústria para pavimento de quintais. Os filtros da chaminé da fábrica eram usados por alguns moradores como tapetes nas casas.

*Aquele tapete a gente lavava e botava dentro de casa pra passar por cima.
(Antônia, 62 anos)*

No caso de Carmem, a feirante refere ter nascido junto com a COBRAC, como se a fábrica já se constituísse em algo familiar.

Toda minha vida, toda minha juventude, fui criada ali mesmo. A fazenda está lá até hoje. E tudo que tinha dali eu catava para comer, vender e para sobreviver. (Carmem, 66 anos)

Alguns entrevistados não sentiam receio em consumir os alimentos plantados na região próxima a fábrica, devido a falta de informação, pois o risco não era divulgado, como também a sobrevivência de muitos dependiam do que era plantado e catado no mato.

Quando questionados sobre a possibilidade de contaminação dos alimentos pelo chumbo, os entrevistados acreditam que o minério é contaminante, pois *o chumbo acaba com tudo (Francisca).*

A manga, a goiaba, qualquer outra coisa que a gente tenha plantado ali naquele lugar está contaminado do chumbo. (Antônia, 62 anos)

Se ele contamina o sangue do nosso corpo, imagine, dependendo da área que está o alimento. No fundo da COBRAC mesmo, tem goiaba contaminada do chumbo. Aquela goiaba que nasceu ali vai prestar? (Joana, 48 anos)

As frutas, os animais, tudo ficou poluído. Como até hoje as frutas não é para se comer daí. Quantos anos têm isso? (Carmem, 66 anos)

Os feirantes que residiam próximos a COBRAC citam que quando foram alertados sobre os malefícios ocasionados pelo chumbo, passaram a não consumir mais os alimentos da região próxima a fábrica.

Dessa época para cá eu já não estava mais menina, eu já não comia mais. (Carmem, 66 anos)

A goiaba e a manga eu não como de lá, porque são contaminadas, é perto da COBRAC. Depois que eu soube da contaminação, eu não como, que

antigamente a gente não sabia. Eu já estou aqui prejudicada, vou botar mais doença no meu corpo? (Antônia, 62 anos)

*A fábrica é aqui mesmo em Santo Amaro. **Longe não vai contaminar.** (Berenice, 52 anos)*

A maioria dos entrevistados não cita a possibilidade de contaminação em áreas mais afastadas como a zona rural atingidas, por exemplo, pelo material particulado suspenso das emissões expelidas pela fundição. Apenas Carmem quando mudou-se de cidade e Antônia citaram esta possibilidade.

*Depois que eu me casei, fui morar na Usina São Carlos [região de São Sebastião do Passé]. A fumaça ia lá na Usina. Tiveram que fazer mais alto ainda o bueiro [chaminé] [...] **O cheiro ia longe, ia longe mesmo. O cheiro da COBRAC não era fácil.** (Carmem, 66 anos)*

***Onde a fumaça ia, contaminava tudo.** Até Oliveira [município], posto São Luís, Amélia Rodrigues. Aqui dentro nem se fala mais, tudo aqui em Santo Amaro, a cidade toda. Eu não posso dizer assim, estudado, nos arredores, porque **são muitos lugares, muitos lugares.** (Antônia, 62 anos)*

Apesar dos feirantes referirem que o chumbo contamina o alimento, os mesmos revelam que a comunidade, mesmo já possuindo algum conhecimento sobre o risco de contaminação, não só consumiam os alimentos produzidos no terreno da fábrica, como os retiravam para vender. O risco permaneceu invisível para muitas pessoas, possivelmente por não reconhecer o alimento como contaminado, visto que o aroma e a imagem permaneciam inalterados.

*Os outros comem, os meninos comem, bebem água de coco. Até os outros **ainda pegam pra vender.** Como eu sei que aquilo não pode, eu não vou pegar uma coisa que eu estou vendo que não é boa pra uma pessoa se*

alimentar e nem tampouco vender aos outros. Quando dá tempo de manga, de goiaba, o povo vai lá no terreno e pega. (Antônia, 62 anos)

*A manga, a goiaba a gente não podia chupar. Fruto nenhum que desse ali por aquela região, a gente não podia usar. Mas mentira que continuava chupando manga, comendo goiaba, chupando cana e tudo mais, porque **comia e não tinha nada**. Podia passar sem comer aquilo, podia arranjar de outro lugar, mas a gula é danada. Até podia chegar aqui, comprar e levar para casa e usar. Mas os de lá da região não deixava uma manga, nem uma goiaba, **tanto comia que levava para fora para vender**. Às vezes a gente pensa que só está sendo atingido aqui, mas você as vezes já está atingida por uma fruta que comeu daqui. (Carmem, 66 anos)*

O fato de comer e *não ter nada*, como cita Carmem, pode-se considerar um dos motivos pelos quais a população ignora o risco de contaminação. Para outros, esta ideia parece uma proteção individual ou até religiosa, uma maneira de continuar vivendo em um ambiente contaminado.

*Eu fui criada tomando aquela fumaça toda ali. Mas Deus é misericordioso com os filhos dele, que eu comia goiaba, a gente plantava, colhia dali, vendia dali e **Deus teve misericórdia de mim que eu não tive nada**. (Carmem, 66 anos)*

A feirante relata ainda a experiência que teve com a avó, que apesar da exposição diária por morar ao lado da fábrica, faleceu com idade avançada e admite a causa à velhice.

***Minha avó morreu com 110 anos e a gente morava ali** [numa fazenda ao lado da COBRAC]. (Carmem, 66 anos)*

Apesar dos entrevistados associarem a contaminação do chumbo com o surgimento de doenças, alguns feirantes acreditam que o processo de adoecimento não se reduz à exposição

ao minério, nem se limita as condições de vida e trabalho, considerando que no contexto de pobreza, de carências fica difícil identificar este risco.

Pra ficar doente... Se for olhar mesmo, ninguém tem saúde, até criança já está nascendo doente. (Berenice, 52 anos)

Atualmente são comercializados no local produtos como mariscos e crustáceos, os quais são originados dos manguezais próximos a cidade, como o distrito de Acupe. Entretanto, estes locais são banhados pelo rio Subaé, que apresentou concentrações elevadas de metais, em especial, na região do estuário, contaminando ostras, siris e moluscos que serviam como base alimentar da população (Brasil, 2003; Tavares & Carvalho, 1992). Ressaltando que a pesca e a mariscagem representam as principais fontes de renda para a maioria da população local. Portanto, estes estudos indicam a elevada possibilidade de existir a comercialização de alimentos contaminados por metais pesados na feira. Entretanto, este conhecimento do risco potencial não se encontra presente no conteúdo das falas dos feirantes entrevistados.

Segundo Berenice, este assunto não é mais comentado pelas pessoas da cidade, no dia-a-dia. *Depois esquece, não é? Sabe como são as coisas. Pára. A vida continua como se ali nunca tivesse existido o problema, revelando que este passou a fazer parte do mundo familiar, entrando na ordem do lugar.*

Pode-se dizer que a população criou estratégias de defesa, como “não discutir”, “não agir”, “negar o problema”, por estarem presos a esta realidade e não terem alternativas ou instrumentos concretos capazes de mudar esta situação.

Os feirantes também foram questionados sobre a possibilidade dos alimentos serem transmissores de doenças. Apesar das entrevistas abordarem as contaminações químicas e microbiológicas, os sujeitos associavam as doenças, principalmente, aos alimentos mal cozidos e ricos em gordura.

Como citam Minnaert & Freitas (2007), “para os feirantes e consumidores, a idéia de contaminação está associada muito mais a uma alteração estética do produto do que à presença de um contaminante, seja ele físico, químico ou biológico, como apregoa o discurso da ciência. No dia-a-dia desses homens e mulheres, o alimento é fonte de renda, de festividades, ele é o meio de ‘matar a fome’. Poucas vezes é associado a um possível

transmissor de doenças”.

O conhecimento científico é composto por conjuntos de instrumentos teórico-metodológicos, que nos permite “enxergar” além dos sentidos, enquanto que para os feirantes, este universo não foi alcançado, os quais são limitados aos órgãos do sentido. A partir dessa percepção sensorial agregam saberes e crenças como a noção de miasmas, o conceito empírico de sujo e limpo etc., para então construírem as explicações e entendimento sobre os fenômenos observados de contaminação alimentar no cotidiano da feira.

10.9 Contaminação ambiental e impactos sociais

Nasci aqui em Santo Amaro [...] Lá em cima, depois do rio Subaé, na roça, que antigamente não tinha contaminação. O rio era limpo, tudo era limpo. (Antônia, 62 anos)

Em sua fala, Antônia relembra um passado que antecedeu a instalação da usina na região, antes desta causar a contaminação do solo, das águas superficiais, dos alimentos na área da fábrica e do ar pelos particulados expelidos da chaminé da metalurgia e deposição da escória nas pavimentações de ruas e casas.

*O solo está contaminado ainda, porque tem muita escória. Nesse solo se botou muitas caçambas de escória para fazer esse **calçamento** [...] Se a casa fosse de chão botava [escória], porque ele era seco. [...] Quando a fumaça baixava, ia para o lado do **Subaé** ou vinha para o lado de cá [...] Se a água estivesse num lugar aberto, **ao ar livre, podia contaminar.** (Antônia, 62 anos)*

Para d’Arede (2009:40), é relevante conhecer a percepção da contaminação ambiental pelas pessoas que vivenciam esta realidade e sofrem com os impactos da exposição, e cita a consideração de Porto (2007), de que o conceito de risco deve-se partir de uma relação dialética entre produção e destruição, pois “ao mesmo tempo em que inovações tecnológicas e processos de produção geram riquezas e conforto, novos riscos ocupacionais e ambientais

podem ser incorporados aos territórios e afetar certos grupos populacionais em distintas escalas espaciais e temporais”.

“Quando produzimos e consumimos ‘riquezas’, podemos simultaneamente estar restringindo ou ‘empobrecendo’ as expressões do viver das organizações autopoéticas, através da destruição de ecossistemas, de perda de biodiversidade e dos próprios valores culturais que dão sentido ao viver humano. É justamente esse o drama da insustentabilidade da atual civilização: quanto mais rica, mais pobre fica (Porto, 2007 *apud* d’Arede, 2009).

Isto foi o que ocorreu na cidade de Santo Amaro, que apesar dos benefícios econômicos trazidos com a instalação da fábrica, sua população sofre com os impactos ambientais e sociais causados pela mesma.

A COBRAC foi uma firma perigosa, mas foi uma firma que sustentou muita família [...] Agora tem muita gente aqui doente, muita mesmo. (Carmem, 66 anos)

E aquilo contaminou a gente, a gente não sabia, mas contaminou. Aquilo entrou no sangue da gente aquele minério. (Antônia, 62 anos)

*O chumbo polui tudo. Só a fumaça que ele toma, que **pega na pessoa** o chumbo, no corpo da pessoa. (Francisca, 69 anos)*

Esta narrativa lembra a citação de d’Arede (2009:36), que para a comunidade de Bom Jesus da Serra, o “mal do minério” acontece quando o minério entra no corpo, como se fosse uma “entidade viva” com decisão própria, como se fosse um vírus biológico, uma verdadeira “personificação do mal”, atribuído, neste caso, sobre a forma de poeira, de fumaça.

Os feirantes relatam o sofrimento que passavam quando a fábrica estava em pleno funcionamento:

*No tempo da COBRAC as pessoas **botavam sangue pela boca**. Iam para o hospital passando mal [...] Quando ela saía que a gente a pegava, ficava cansando [imita falta de ar]. (Francisca, 69 anos)*

Eu acabei de crescer com a fumaça da COBRAC, engolindo. Tanto que quando estava com aquela fumaça, era uma tosse que me dava que parecia que eu ia morrer sufocada [...] Só sentia tosse seca, que parecia que ressecava por dentro [...] A gente sentia aquele cheiro forte [...] Passava aquilo [fumaça], passava a tosse também. (Carmem, 66 anos)

A gente ficava sem respiração. Tapava a respiração aquela fumaça quando vinha, a gente ficava sufocada. (Antônia, 62 anos)

Assim como foi descrito que o cheiro fétido do lixo representava risco de contágio de doenças, o chumbo mantinha-se invisível para população, que apenas identificava o cheiro forte trazido pela fumaça expelida da COBRAC, como se a fumaça também fosse um miasma, pois causava mal estar nas pessoas expostas.

Os animais também eram atingidos e muitos não sobreviviam.

Os animais morreram tudo. Começava assim [imita sons parecendo com falta de ar], roncando. Daqui a pouco começava a botar aquele verde pelas ventas. Eles começam a perder o ar [por causa da fumaça da COBRAC]. (Carmem, 66 anos)

Os burros [a fumaça] comia tudo por dentro. Os animais botavam aquele sumo verde pelas ventas. Eu mesmo perdi um animal. Ficava feio. Saía aquela gosma pelas ventas, até morrer. (Francisca, 69 anos)

A fumaça enquanto uma “entidade viva”, que entrava nos corpos e *comia tudo por dentro*, disseminava-se pelo ar e com ela, levava a poeira ou o pó que contaminava a cidade, as pessoas, os animais, o solo, o ar, o rio e os alimentos.

A fumaça vinha com uma poeira e espalhava a contaminação. No lugar que ela assentava, ficava aquele pó que contaminava. (Antônia, 62 anos)

*Quando o vento baixava, que arriava a fumaça acabava com a cidade.
(Carmem, 66 anos)*

A depender da direção dos ventos, a fumaça atingia a feira, e conseqüentemente, os feirantes. Os indivíduos não tinham refúgio e permaneciam respirando o ar poluído exalado, praticamente, dia após dia.

Quando ela ia pra lá, a gente cansava lá. E quando a maré vazava, a fumaça vinha pra aqui, pra rua, tomava isso aqui tudo. (Francisca, 69 anos)

Tinha vez de durar a tarde toda. Se fosse pela manhã, vinha até mais ou menos uma hora da tarde. Isso era quase todo dia. Só descansava quando iam fazer manutenção, para limpar tudo. (Carmem, 66 anos)

No contexto de pobreza e miséria, as pessoas se conformavam, sofrendo caladas e suportando a dor, pois muitas dependiam da fábrica para sobreviver.

O povo comentava, mas não tinha jeito, porque era uma fábrica que dava o que comer as pessoas, o sustento do povo. (Carmem, 66 anos)

O que ia se fazer? Todo mundo comentava. E dava pra sofrer e acabou. (Francisca, 69 anos)

Para Dejours (2007:36), a normalidade que se instala resultante do sofrimento e a luta (individual e coletiva), não implica em ausência de sofrimento, muito pelo contrário. “Pode-se propor um conceito de ‘normalidade sofrente’, sendo a normalidade não o efeito passivo de condicionamento social, de algum conformismo ou de uma ‘normalização’ pejorativa e desprezível, obtida pela ‘interiorização’ da dominação social, e sim o resultado alcançado na dura luta contra a desestabilização psíquica”, neste caso, provocada não pelas pressões do trabalho, mas pela necessidade de sobrevivência.

Em Santo Amaro, não é difícil conhecer pessoas que foram contaminadas com o chumbo, sendo que até hoje crianças nascem com este problema. Os feirantes, por exemplo, possuem parentes contaminados ou pessoas que já faleceram, como os ex-trabalhadores da fábrica.

Eu tenho uma filha que ela deu [exame] muito chumbo. (Carmem, 66 anos)

Eu tenho um compadre mesmo que passava mal. Ele ia pra Salvador botando sangue [...] Meu marido saiu da COBRAC, porque ficou doente. (Francisca, 69 anos)

*Fiquei viúva com 33 anos. Meu marido morreu com 38 anos da COBRAC. Botaram no atestado de óbito que foi barbeiro. Foi barbeiro nada! **Foi chumbo da COBRAC. Ele morreu cedo, cedo mesmo, meu marido, novinho.** (Antônia, 62 anos)*

As falas denotam um ressentimento, diante a situação de onipotência daqueles que viram seus entes sofrerem, sem nada poder fazer. Segundo Moura (2008:40), presidente da Associação das Vítimas da Contaminação pelo Chumbo, Cádmiio, Mercúrio e outros Elementos Químicos (AVICCA), as pessoas contaminadas por chumbo não tem direito sequer de morrer dignamente. “Vejo companheiros que chegam à associação dizendo que vão tirar sua própria vida, porque não aguentam sentir as dores”.

A questão de Santo Amaro representa um total descaso, em especial dos órgãos públicos, que segundo os feirantes nada fazem para modificar essa realidade. *Só querem dinheiro (Berenice)*. O Estado possui sua co-responsabilidade pelo problema, principalmente, por ter permitido a implantação da fábrica. As vítimas do chumbo necessitam de amparo pelo INSS, agilidade na justiça, pois os processos dos ex-trabalhadores estão paralisados e assistência a saúde, conforme acordos firmados no plano de ação elaborado pelo Governo do Estado (Moura, 2008:43).

Hoje comentam mais a doença, que os danos agora que aparece depois de muitos anos, para quem trabalhava ali dentro. (Carmem, 66 anos)

*Minha casa não terminou e se eu recebesse esse dinheiro terminava minha casa. **Eu já estou no fim da vida**, mas eu tenho dez filhos, dava um pedacinho pra cada um. (Francisca, 69 anos)*

Diante as condições de vida, muitas vítimas recebem a indenização irrisória que lhes são oferecidas. Outros, ainda aguardam na justiça por uma solução mais justa e digna, que parece nunca chegar a tornar-se realidade.

*Muitos já receberam 500 reais, outros receberam 1.800 reais. Eu que não recebi e não vou receber, porque eu sei que não é esse dinheiro só. **Tem que ser justo**. Tem que pagar direito [...] Pra eu comprar uma casa pra sair lá de cima, por lá ainda tem contaminação. (Antônia, 62 anos)*

Segundo as narrativas abaixo, percebe-se que a população santamarense não possui as informações devidas para convívio com o problema, pois alguns entrevistados não sabem opinar ou trazem dados transmitidos por televisão. Poucos feirantes referem participar de reuniões que discutem o assunto:

***Não tenho lembrança** [se já teve algum tipo de campanha educativa]. (Berenice, 52 anos)*

*Agora o ano passado **na escola teve** [apresentação] **uma pesquisa** e a professora falou que agora não está contaminando tanto, porque o chumbo está [sedimentando]... Mas se mexer, cavar o chão vai piorar a situação [...] É como disseram a professora, ‘professora, não pode arrancar essa fábrica daqui? Eliminar daqui?’ Ela disse ‘não, porque se mexer com aquela fábrica, a poeira, a poluição volta tudo de novo como era ou senão ainda pior.’ Aquela fábrica **tem que ser destruída pelo tempo**. (Carmem, 66 anos)*

Com base nas considerações apresentadas, pode-se concluir que os feirantes entrevistados conhecem os problemas da contaminação ambiental causada pela fábrica da COBRAC. No entanto, não associam essa contaminação com a produção de alimentos nas proximidades da fábrica ou nos mariscos (exceto em situações referidas em algumas falas) e desconhece em absoluto a possibilidade deles estarem comercializando alimentos contaminados na feira de Santo Amaro. Esta representa uma constatação importante e preocupante dessa pesquisa.

11. Conclusão

Os relatos apresentados foram relevantes para desvendar os significados da contaminação alimentar, a partir dos fragmentos de história de vida, que trazem os valores, costumes e experiências construídos ao longo da vida destes agentes sociais, os quais não se dissociam do seu ambiente de trabalho.

Os entrevistados tornaram-se feirantes, na maioria das vezes, seguindo as atividades de seus familiares, pois tiveram que trabalhar desde crianças para ajudarem no sustento da casa. Portanto, o trabalho infantil, a baixa escolaridade e as condições de pobreza são fatores marcantes na vida destes sujeitos, onde a feira surgia como espaço imediato de sobrevivência.

O trabalho de feirante oferece uma autonomia e uma certeza de ocupação, ao tempo em que exige uma responsabilidade para manter-se no ramo. A atividade é caracterizada, principalmente, pela informalidade e baixa lucratividade. O ambiente não oferece condições dignas de trabalho, além de apresentar fatores de riscos à saúde. Os mesmos mantêm-se nesta atividade por não possuírem melhores opções ou condições de trabalho. Poucos são aqueles que se satisfazem ou realizam-se nesta profissão.

A feira é um espaço polissêmico diante das suas diversas características econômicas e socioculturais. Destaca-se pela sua importância enquanto equipamento público de abastecimento local de alimentos; como um fenômeno ímpar de inclusão social e preservação das tradições populares. Concomitantemente, pode ser evidenciada como um retrato de injustiças seja pelas desigualdades de classe, raça, gênero ou região. Além de apresentar diversos problemas estruturais e higiênicos.

Para seus feirantes, representa um espaço de liberdade e amparo, apesar das muitas dificuldades vividas frente a invasão de novos informais, do desemprego e da concorrência com os supermercados locais, contrastando com a época de funcionamento da fábrica COBRAC, período de prosperidade, embora esta tenha poluído intensamente a cidade. Estes agentes sentem-se *enfraquecidos* diante a falta de perspectiva por melhores condições de trabalho e vida, os quais apegam fortemente a suas crenças, diante ao desamparo social.

Quanto à origem dos alimentos, estes possuem procedências diversas, seja de outras cidades ou da produção regional, indicando a possibilidade de comércio de alimentos contaminados. Referente à comercialização, pode-se notar que os feirantes dispõem de saber empírico de soluções gerenciais e estratégias econômicas para sobrevivência no ramo.

Com relação aos significados da contaminação alimentar, percebeu-se que estes são construídos muito mais por influências culturais baseadas nos costumes e crenças do que pela interferência de conhecimentos técnico-científicos. A noção de contaminação está relacionada às limitações das percepções dos sentidos associadas às formulações presentes nos saberes e crenças. A explicação desse fenômeno se fundamenta nas formulações orientadas pela teoria miasmática, noções sobre o sujo e o limpo, dentre outros. Quando a contaminação apresenta sinais não característicos, indicam uma perturbação da ordem ou associação ao perigo.

Os feirantes expressaram dificuldade para explanar sobre o tema da contaminação microbiológica, pois esta não existe na realidade aparente, nas reflexões cotidianas, permanecendo na invisibilidade. Os contaminantes físicos visíveis e os odores desagradáveis são os possíveis transmissores de doenças e impurezas.

No que tange à contaminação por agrotóxicos, esta é mais explícita por ser perceptível aos feirantes ao causar mudança no sabor e tempo de maturação dos alimentos. O agrotóxico é representado como algo novo, invasor do mundo conhecido, alterando a relação dos feirantes com os alimentos, provocando um estranhamento.

Quanto à contaminação alimentar por metais pesados, em especial, o chumbo, constata-se que na cidade com preocupantes índices de contaminação ambiental pelo chumbo, os feirantes dispõem de uma percepção ou conhecimento limitados às percepções do sentido e, diante a naturalização deste risco, não se discute sobre o problema na feira. Este silêncio, possivelmente, representa o medo de expor uma situação, da qual eles dependem para sobreviver ou pela impotência diante a falta de alternativas ou instrumentos concretos capazes de mudar sua realidade. Entretanto, existe também a ausência da percepção do risco por alguns feirantes, ou seja, desconhecimento da problemática da contaminação dos alimentos comercializados.

A contaminação ambiental provocada pela fábrica reflete-se no ressentimento e sofrimento das vítimas contaminadas pelo chumbo e em um vergonhoso descaso em especial dos órgãos públicos, que parecem omissos diante a situação, pois não são tomadas as devidas providências que reflitam em reais melhorias das condições de vida destes sujeitos.

A relação causal entre trabalho e doença é percebida pelos sujeitos que já vivenciaram algum problema. A saúde pode ser significada como um estado de liberdade, tornando o indivíduo independente para realizar suas atividades, enquanto a doença representa um estado

de privação dos prazeres do trabalho e da vida, como também uma condição criminosa, quando pessoas tornam-se doentes por processos silenciosos de contaminação.

Este estudo indica a necessidade de melhoria das condições de trabalho do feirante, no intuito de não lhes acarretar em mais imposições, constrangimentos e dificuldades, mas buscar soluções para os problemas através de um processo dialógico, de compreensão de suas necessidades e respeito ao seu modo de vida e trabalho, sem interferir na “ordem” do espaço. Apresenta, sobretudo, a necessidade de melhoria das condições higiênicas da feira, em que se inclui a problemática da contaminação alimentar clássica relacionada aos agentes biológicos resultantes das precárias condições sanitárias, associadas às novas questões como a contaminação química por agrotóxicos e, em especial, a contaminação por metais pesados. E apresenta como perspectiva de estudo a dosagem de chumbo nos alimentos comercializados na feira, visando a promoção da educação nutricional e ambiental e proteção a saúde do consumidor.

12. Referências bibliográficas

- ABBAGNANO, N. *Dicionário de Filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 1998. 1030 p.
- ALMEIDA, M. D.; CARDOSO, R. de C. C. V.; BARRETO, M. D. A.; OTERO, J. B. A venda de carnes em feiras livres de Salvador, sob a perspectiva da segurança alimentar: o caso da feira de Sete Portas. In: XXII Seminário Estudantil de Pesquisa, 2003, Salvador. Universidade Federal da Bahia, 2003. p. 195-195.
- AMÉRICO, J.; REGO, H. A.; ARRUDA, P.; CLEPS, G. D. G. Feiras livres na cidade de Uberlândia (MG): caracterização de um espaço diversificado de consumo. II Simpósio Regional de Geografia. 2003.
- ANJOS, J. A. S. A. dos; SÁNCHEZ, L. E. Plano de gestão ambiental para sítios contaminados por resíduos industriais – o caso da Plumbum em Santo Amaro da Purificação/BA. *Bahia Análise e Dados*. Salvador. SEI, março, vol. 10, n. 4, p. 306-309, 2001.
- ANVISA. Informe Técnico Institucional. Resíduos de agrotóxicos em alimentos. *Revista de Saúde Pública*. São Paulo, vol. 40, n. 2, p. 361-3, 2006.
- ARAÚJO, J. M. de; GÜNTHER, W. M. Riscos à Saúde em Áreas Contaminadas: contribuições da teoria social. **Saúde & Sociedade**. São Paulo, v. 18, n. 2, p. 312-324, 2009.
- AUDI, S. G. Avaliação das condições higiênico sanitárias das feiras livres do Município de São Paulo. 2002. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Universidade de São Paulo. 2002.
- AUGUSTO, L. G. da S.; SILVESTRE, D. R. Contaminação Química. In.: RODRIGUEZ, M. E. R. (Org.). *Relatorias Nacionais em Direitos Humanos Econômicos, Sociais, Culturais e Ambientais*. Plataforma DhESCA Brasil. Rio de Janeiro, 2006. 118 p.
- AZEVEDO, P.; MENDONÇA, M. Condições de saúde dos comerciantes do Mercado Municipal Albano Franco, Aracaju. *Eptic Saúde – Economia Política de Iãs Tecnologias de la Información de la Comunicación*. 2008. Entrevista concedida a Eptic Saúde.

BAHIA (Estado). Lei nº 11.046 de 20 de maio de 2008. Dispõe sobre a Política, cria o Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e dá outras providências. Publicada D.O.E. em 21.05.2007.

BALDISSERA, R. L.; MENEGHEL, S. N. Investigação epidemiológica de um surto de gastroenterite. **Revista Saúde Pública**, vol. 20, n. 3, p. 212-218. São Paulo, Junho, 1986.

BARTHES, R. *Aula*. São Paulo: Cultrix: USP, 1992. 89p.

BECK, U. *Risk society: towards a new modernity*. Londres: Sage, 1992.

BECK, U. "Momento cosmopolita" da sociedade de risco. *Revista Eletrônica Com Ciência*, Campinas, n. 104, 2008.

BEIRÓ, C. F. F.; SILVA, M. C. da. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*, Brasília, vol. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.

BELLO, A. A. *Fenomenologia e ciências humanas*. Bauru – SP: EDUSC, 2004. 324p.

BIBEAU G.; CORIN E. *Beyond textuality: ascetism and violence in antropological interpretation*. Berlin: Mouton de Gruyter, 1995. 364p.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações – CBO. 2009. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf> Acesso em 14/11/2009.

BRASIL. Ministério da Saúde/FUNASA. Coordenação de Vigilância Ambiental. Avaliação de risco à saúde humana por metais pesados em Santo Amaro da Purificação, Bahia, 2003. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/saude/visualizar_texto.cfm?idtxt=24117 Acesso dia 13/04/08.

BRASIL. Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a

fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. Brasília. Publicado no DOU em 8.01.2002, p. 001, coluna 02.

BRASIL, Ministério da Saúde. Doenças Relacionadas ao Trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília, Editora MS, 2001.

CARDOSO, R. de C. C. V.; ALMEIDA, M. D.; MACEDO, M. M. A venda de carnes em feiras livres de Salvador-BA: um estudo multicaso na perspectiva da segurança alimentar. In Anais Digitais, XIX Congresso Brasileiro de Ciências e Tecnologia de Alimentos – SBCTA, Recife, 2004.

CARDOSO, R. de C. C. V.; ALMEIDA, M. D.; PIMENTEL, S. Comércio ambulante de alimentos em Mutuípe-Ba: a comida de rua na perspectiva de uma cidade do interior.. In: II Congresso Latino-americano e VIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2005, Búzios/RJ. Anais Digitais. Búzios: Colégio Brasileiro de Médicos Veterinários Higienistas de Alimentos, 2005.

CARVALHO, L. A. de. A condição humana em tempo de globalização: a busca do sentido da vida. **Revista Visões**, 4ª ed., Rio de Janeiro, janeiro/junho, n °4, vol. 1, 2008.

CARVALHO, M. A transição urbana do alimento do espaço privado ao da mercadoria. Seminário Cultura e Alimentação – Saberes Alimentares e Sabores Culturais. Boletim FSP. SESC, São Paulo, outubro, 2006.

CARVALHO, F. M.; SILVANY NETO, A. M.; TAVARES, T. M.; COSTA, A. C. A.; CHAVES, C. R.; NASCIMENTO, L. D.; REIS, M. A. Chumbo no sangue de crianças e passivo ambiental de uma fundição de chumbo no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Publica**, Washington, janeiro, vol.13, no.1, 2003.

CARVALHO, J. J.; SILVA, N. A. Souza; OLIVEIRA, J. M.; ARGUELLES, E.; SILVA, J. A. Pressão Arterial e Grupos Sociais - Estudo Epidemiológico. **Arquivo Brasileiro de Cardiologia**, vol. 40, n. 2, p. 115-20, 1983.

CNSAN – III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional. 2007. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br/documentos/arquivos/documento20final.pdf>

Acesso em 06/01/10.

COSTA, A. F. C.; CLEPS, G. D. G. A inserção da feira-livre no espaço urbano de Uberaba – MG. II Simpósio Regional de Geografia “Perspectivas para o cerrado no século XXI”. Universidade Federal de Uberlândia, 2003.

COUTINHO, E. P.; SILVA, M. José da; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, J. M. S. da; AZEREDO, L. P. M. Aspectos higiênico-sanitários de frutas e hortaliças comercializadas em feira livre. II Jornada Nacional da Agroindústria. Bananeiras, 2007a.

COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, J. M. S. da; AZEREDO, L. P. M. Comércio de pescado em feira livre: aspectos higiênico-sanitários. II Jornada Nacional da Agroindústria. Bananeiras, 2007b.

COUTINHO, E. P.; NOBRÉGA, H. C. da; NOBRÉGA, H. C. da; SILVA, E. M. G. Feiras livres do Brejo Paraibano: crise e perspectivas. XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Sociologia e Economia Rural, Anais Eletrônicos. Fortaleza. Julho, 2006.

CZERESNIA, D. *Do contágio à transmissão: ciência e cultura na gênese do conhecimento epidemiológico*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1997. 119p.

D’AREDE, C. de O. O Tempo das Águas e dos Ventos: Significações do Asbesto Atribuídas às Viúvas e Ex-Trabalhadores da Mina de São Félix, em Bom Jesus da Serra, Bahia, Brasil. 2009. 179 f. Dissertação (Mestrado Saúde, Ambiente e Trabalho). Faculdade de Medicina da Bahia. Universidade Federal da Bahia. 2009.

DAUSTER, T. Uma infância de curta duração: trabalho e escola. Caderno Pesquisa. São Paulo, agosto, nº 82, p. 31-36, 1992.

DEJOURS, C. *A banalização da injustiça social*. 7 ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007. 160 p.

DERACHE, R. *Toxicología y Seguridad de los Alimentos*. Barcelona: Omega, 1990. 491 p.

DIAS, J. P.; COSTA, M. da C. N.; TEIXEIRA, M. da G.; GONDIM, A. V. das V. Investigação de um surto de toxinfecção alimentar em Salvador – BA. **Revista Baiana de Saúde Pública**, vol. 28 n. 2, p. 191-202, julho/dezembro, 2004.

DONZELOT, J. *A Polícia das Famílias*. 3 ed. Rio de Janeiro: Graal, 2001. 209p.

DOUMOCHTSIS, K. K.; DOUMOCHTSIS, S. K.; DOUMOCHTSIS, E. K.; PERREA, D. N. The effect of lead intoxication on endocrine functions. **Journal of Endocrinological Investigation**, vol. 32, n.2, p. 175-183, 2009.

DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo*. Ensaio sobre as Noções de Poluição e Tabu. Lisboa: Edições 70, 1991. 213p.

DURÃES, B. J. R. Trabalho informal, sofrimento e alienação no século XXI: o trabalho nas ruas de Salvador. 2004. 103 f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais). Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal da Bahia. 2004.

ELIAS, N. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Volume I. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. 277p.

EWALD, A. P.; GONÇALVES, R. R.; BRAVO, C. F. O espaço enquanto lugar da Subjetividade. *Revista Mal-Estar e Subjetividade*. Fortaleza, setembro, vol.8, n.3, p. 755-777, 2008.

FARIA, N. M. X.; FASSA, A. C. G.; FACCHINI, L. A. Intoxicação por agrotóxicos no Brasil: os sistemas oficiais de informação e desafios para realização de estudos epidemiológicos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.12, n.1. Rio de Janeiro, janeiro/março, p. 25-38, 2007.

FERREIRA, C. T.; SILVEIRA, T. R. da. Hepatites virais: aspectos da epidemiologia e da prevenção. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, vol.7, n.4, São Paulo, dezembro, p. 473-487, 2004.

FRANKLIN, R. N.; PINTO, E. C. M. M.; LUCAS, J. T.; LINNÉ, M.; PEIXOTO, R.; SAUER, M. T. N.; SILVA, C. H. da; NADER, P. de J. H. Trabajo precoz y riesgos a la salud. **Adolescencia Latinoamericana**, n. 2, p. 80-89. 2001.

FREITAS, M. do C. S. de. Uma abordagem fenomenológica da fome. **Revista de Nutrição**, Campinas, janeiro, v.15, n.1, p. 53-69, 2002.

FREITAS, M. do C. S. de; PENA, P. G. L.; FONTES, G. A. V.; SILVA, D. O.; SANTOS, L. A.; MELLO, A. O.; ALMEIDA, M. D. Uma leitura humanista da nutrição. In.: FREITAS, M. do C. S. de; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. de (Org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p.

GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989. 224p.

GOMEZ, C. M.; SOUZA, E. R. de; BRITO, J. C. de; ESCOREL, S.; THEDIM-COSTA, S. M. A construção do socioambiente insustentável. Informe Epidemiológico do SUS. Brasília, setembro, v.11, n.3, p. 77-194 , 2002.

GOMIDE, M. Agrotóxico: que nome dar? **Revista Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, outubro/dezembro, vol.10, n. 4, p. 1047-1054, 2005.

GONÇALVES, P. M. R. Toxinfecções alimentares: uma revisão. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, janeiro/fevereiro, vol. 12, n. 53, p. 38-43, 1998.

GUESSER, A. H. A etnometodologia e a análise da conversação e da fala. Em Tese - Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC. Santa Catarina, agosto/dezembro, vol. 1, n.1, p. 149-168, 2003.

GUIMARÃES, I. B. Maturidade e Experiência em Atividades Informais de Baixa Renda. Caderno CRH, Salvador, v. 17, n. 42, p. 389-404, setembro/dezembro, 2004.

HERITAGE, J. C. Etnometodologia. In: GIDDENS, Anthony; TURNER, Jonathan (Org.). *Teoria Social Hoje*. São Paulo: editora UNESP, 1999. 609 p.

HIRSCHBRUCH, M; TORRES, E. Toxicologia de Alimentos: uma discussão. **Revista Higiene Alimentar**. Vol. 12, n. 53, janeiro/fevereiro, p. 21-25, 1998.

HISTÓRIA DAS CIDADES. Santo Amaro - BA. 2008. Disponível em: <http://www.visiteabahia.com.br/visite/historiasdascidades/ba-reconcavo-santoamaro.php>
Acesso em 06/07/08.

HUBERMAN, L. *A História da Riqueza do Homem*. Rio de Janeiro: LTC, 21ª ed., 1986. 313 p.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Contagem da População. 2007a. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/defaulttab.shtm> Acesso em 01/07/08.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Síntese de Indicadores Sociais. Uma Análise das Condições de Vida da População Brasileira. n.21. 2007b. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/indicadoresminimos/sinteseindicsoais2007/indic_sociais2007.pdf Acesso em 20/01/10.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Demográfico, 2000. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2000/universo.php?tipo=310/tabela13_1.shtm&uf=29 Acesso em 01/07/08.

IRIART, J. A. B.; OLIVEIRA, R. P. de; XAVIER, S. da S.; COSTA, A. M. da S; ARAÚJO, G. R. de; SANTANA, V. S. Representações do trabalho informal e dos riscos à saúde entre trabalhadoras domésticas e trabalhadores da construção civil. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, janeiro/fevereiro, v.13, n.1, p. 165-174, 2008.

JORGE, K. C. A modificação da vida urbana da cidade de São Paulo no século XIX a partir das ações sanitárias – A construção de cemitérios e a prática de sepultamentos. Associação Nacional de História – ANPUH. XXIV Simpósio Nacional de História. Campinas, 2007.

KLESZC, C. Falta estrutura, mas sobram impostos. *Tribuna do Brasil*. Brasília, 2008. Disponível em: <http://www.tribunadobrasil.com.br/?ntc=70890&ned=2398> Acesso em 20/11/2008.

LEVIGARD, Y. E.; ROZEMBERG, B. A interpretação dos profissionais de saúde acerca das queixas de "nervos" no meio rural: uma aproximação ao problema das intoxicações por agrotóxicos. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, novembro/dezembro, vol. 20, n. 6, p. 1515-1524, 2004.

LIMA, A. C. T. de L.; VANZO, F. M.; LIMA, J. de. O comportamento do consumidor nas feiras livres da cidade de Marília. 2007. 55 f. Trabalho de conclusão (Graduação em

Administração de Empresas). Centro Universitário Eurípides de Marília. Fundação de Ensino Eurípides Soares da Rocha. 2007.

LIMA JUNIOR, R. G. de S.; ARAÚJO, F. G.; FARIAS, M. M.; PINTO, S. B. Evaluation of Heavy Metals in Fish of the Sepetiba and Ilha Grande Bays, Rio de Janeiro, Brazil. **Environmental Research**, vol 89, Issue 2, pg. 171-179, june, 2002.

LINHARES, M. Y. *A História Política do Abastecimento, 1530-1918*, Brasília, BINAGRI, 1979.

MCCALLUM, C. Antropologia e seus Métodos: o Arquivo, o Campo, os Problemas. XXV Encontro Anual da ANPOC. Caxambu. Anais, outubro, 2001.

MARTINS, M. T. X.; LUCENA, R. M. Para ler as feiras livres de Barreiras: uma percepção sócio-cultural dos alunos de comunicação social da FASB/INTERCOM – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. XXV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Salvador, Setembro, vol. único, p. 237-238, 2002.

MENDES, R. O impacto dos efeitos da ocupação sobre a saúde de trabalhadores. I. Morbidade. **Revista de Saúde Pública**, vol. 22, n. 4. São Paulo, agosto, p. 311-326, 1988.

MENDONÇA, S. C.; CORREIA, R. T. P.; ALBINO, E. Condições Higiênico-sanitárias de Mercados e Feiras-livres da Cidade de Recife – PE. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, março, v.16, n. 94, p. 20-26, 2002.

MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. *Toxicologia de Alimentos*. São Paulo: Editora Varela, 2000. 295 p.

MÍDIO, A. F. *Glossário de Toxicologia*. São Paulo: Roca, 1992. 95 p.

MINAYO, M.C. de S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 6ª ed., São Paulo: HUCITEC/ABRASCO, 1999. 269p.

MINAYO, M. C. de S.; DESLANDES, S. F.; NETO, O. C.; GOMES, R. *Pesquisa Social: Teoria, método e Criatividade*. 3 ed., Petrópolis: Vozes, 1994. 80 p.

MINNAERT, A. C. de S. T.; FREITAS, M. do C. S. de. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador, Brasil. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*, v. 2008, p. 0779/2007, 2007.

MONDIN, S. P.; MONTEIRO, M. I. Condições de Trabalho e Estilo de Vida entre Feirantes na Cidade de Campinas – SP. XVI Congresso Interno de Iniciação Científica da Universidade Estadual de Campinas. Caderno de resumos, p. 59. São Paulo: UNICAMP. Setembro, 2008.

MORAIS, I. R. D.; ARAÚJO, M. A. A. de. Territorialidades e sociabilidades na feira livre da cidade de Caicó (RN). *Caminhos de Geografia*, fevereiro, vol. 23, nº 17, p. 244-249, 2006.

MOREIRA F. R.; MOREIRA, J. C. Os efeitos do chumbo sobre o organismo humano e seu significado para a saúde. *Revista Panamericana Salud Publica [on line]*, vol. 15, n. 2, p. 119–129, 2004.

MOREIRA, J.; JACOB, S.; PERES, F.; LIMA, J.; MEYER, A.; SILVA, J. O.; SARCINELLI, P.; BATISTA, D.; EGLER, M.; FARIA, M. C.; ARAÚJO, A. J. de; KUBO, A.; SOARES, M.; ALVES, S.; MOURA, C.; CURI, R. Avaliação integrada do impacto do uso de agrotóxicos sobre a saúde humana em uma comunidade agrícola de Nova Friburgo, RJ. *Ciência & Saúde Coletiva*. Vol. 7, n. 2, p. 299-311, 2002.

MOURA, A. Não dormimos, não temos direito nem sequer de morrer dignamente. In.: *Contaminação dos Trabalhadores de Santo Amaro por Metais Pesados*. Salvador: Assembléia Legislativa do Estado da Bahia. 2008. 70 p.

NOLLA, A. C.; CANTOS, G. A. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. *Caderno de Saúde Pública*, vol. 21, n.2, Rio de Janeiro, março/abril, 2005.

OLIVEIRA, M. R. T.; CORREIA, L. J. H.; PEREIRA, V. O.; COSTA, A. A. ; MÔNICA L. P. Picado de porco: Condições de distribuição nas feiras livres de Campina Grande-PB. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, vol. 17, n. 104-105, p. 139-139, 2003.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE – OPAS; ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. Manual de Vigilância da Saúde de Populações Expostas a Agrotóxicos. Representação do Brasil. Brasília, 1996.

PEIRANO, M. G. e S. A Favor da Etnografia. Série Antropologia. Brasília, 1992.

PENA, P. G. L.; THÉBAUD-MONY, A. Transformações organizacionais e inovações técnicas em hipermercados na França e no Brasil: a emergência do hipercontrole nos espaços de trabalho e consumo. In: DIEESE; CESIT (Org.). Trabalho e abordagem pluridisciplinar: estudos Brasil, França e Argentina. São Paulo: DIEESE; Campinas: CESIT/IE/Unicamp, p. 69-108, 2005.

PRADO, G. R. Estudo de contaminação ambiental por urânio no município de Caetité-Ba, utilizando dentes humanos como bioindicadores. 2007. 178 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente). Universidade Estadual de Santa Cruz. Ilhéus, 2007.

QUEIROZ, M. T. A. Bioacumulação de metais pesados no rio piracicaba, minas gerais, aplicando a análise por ativação neutrônica instrumental. 2006. 92 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Industrial). Centro Universitário do Leste de Minas Gerais. Coronel Fabriciano. 2006.

RECENA, M. C. P.; CALDAS, E. D. Percepção de risco, atitudes e práticas no uso de agrotóxicos entre agricultores de Culturama, MS. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, abril, vol. 42, n .2, p. 294-301, 2008.

RIEDEL, G. *Controle Sanitário dos Alimentos*. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 455p.

ROUGEMONT, A. J. Alimentos seguros: necessidade ou barreira comercial? *Perspectivas Online*, Campos dos Goytacazes, vol.1, n.2, p. 62-70, 2007.

SANTOS, N. M. dos; TOLEDO, M.; FREITAS, M. do C. S. de. Evaluación de la Exposición de Niños al Plomo y Cadmio en Área de Contaminación Química Ambiental en Bahía de Todos los Santos, Salvador-Bahía, Brasil. *Acta Toxicológica Argentina*. Vol. 17, Suplemento, Junho, p. 28, 2009.

SANTOS, N. S. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes na feira-livre de Mutuípe-BA: uma questão de segurança alimentar. 2006. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em Pós-Graduação em Vigilância Sanitária e Gestão de Qualidade de Alimentos) – Sociedade de Medicina Veterinária da Bahia. 2006.

SANTOS, A. R. dos. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. *Revista do Departamento de Geociências*. Londrina, vol. 14, n. 1, janeiro/junho, p. 145-160, 2005.

SANTOS, F. S.; AMARAL SOBRINHO, N. M.; MAZUR, N. Consequências do manejo do solo na distribuição de metais pesados em um agrossistema com feijão-de-vagem. **Revista Brasileira de Ciência do Solo**, vol. 27, p. 191-198, 2003.

SANTOS, M. *Metamorfozes do espaço habitado*. São Paulo: Editora Hucitec, 1988. 28p.

SATO, L. Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre. *Revista Psicologia & Sociedade*. Porto Alegre, vol. 19, n. 1, p. 95-102, 2007.

SCHUTZ, A. Bases da fenomenologia. In: WAGNER, H. (Org). *Fenomenologia e relações sociais: textos escolhidos de Alfred Schutz*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SETTON, M. da G. J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**. Maio/Junho/Julho/Agosto, n. 20, p. 60-70, 2002.

SHEFFER, N.; SHERATON, M. *Marchés du Monde*. Paris: Minerva, 1997.

SAHLINS, M. O pessimismo sentimental e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um objeto em via de extinção. In: *Mana - Estudos de Antropologia Social do Museu Nacional*. Rio de Janeiro, vol. 3, n. 2, p. 103-150, 1997.

SILVA, A. I. F.; HOLANDA, V. C. C. de. Um estudo dos circuitos da economia urbana na cidade de Cariré-CE. **Homem, Espaço e Tempo**. Sobral, março, p. 52-71, 2009.

SILVA, J. M. da; NOVATO-SILVA, E.; FARIA, H. P.; PINHEIRO, T. M. M. Agrotóxico e trabalho: uma combinação perigosa para a saúde do trabalhador rural. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, vol. 10, n. 4, outubro/dezembro, p. 891-903, 2005.

SILVA JR., E. A. *Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SOUZA, T. A. S. O inato e o apreendido: a noção de habitus na sociologia de Pierre Bourdieu. 2007. 208 f. Dissertação (Departamento de Sociologia) – Universidade de Brasília. 2007.

SOUSA, L. G. Origem das Feiras. In. *Memorias de Economia – a realidade brasileira*. Editora: Eumed.net. Edição eletrônica. 2004. 226 p. Disponível em: www.eumed.net/coursesecon/libreria/2004/lgs-mem/32.htm Acesso em 19/01/10.

STRAUSS, L. *Tristes Trópicos*. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 400 p.

TAVARES, T. M. Contaminação Química na Baía de Todos os Santos. In: GERMEN; NIMA / UFBA. (Org.). *Diagnóstico Sócio Ambiental da Baía de Todos os Santos: Subsídio para o Gerenciamento*, Salvador, Bahia: UFBA, 1997.

TAVARES, T. M.; CARVALHO, F. M. Avaliação de exposição de populações humanas a metais pesados no ambiente: exemplos do Recôncavo Baiano. **Revista Química Nova**. Vol. 15, n. 2, p. 147-154, 1992.

TELES, A. C. V. de S. Hábitos higiênicos: uma etnografia da higiene na Feira do Japão, Liberdade. 2006. 262 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva) – Universidade Federal da Bahia. 2006.

TEIXEIRA, M. C. P. Qualidade de vida em saúde de ex-trabalhadores do chumbo. 2009. 72 f. Dissertação (Mestrado Saúde, Ambiente e Trabalho). Faculdade de Medicina. Universidade Federal da Bahia. 2009.

TOLEDO, E. P.; ALMEIDA, D.; OLIVEIRA, M. L. F. de. Intoxicação por chumbo inorgânico: um estudo em trabalhadores de Maringá – PR. Arquivos da APADEC, Maringá-PR, vol. 8, n. supl., p. 23-26, maio, 2004.

UECKER, M.; COPETTI, C.; POLEZE, L.; FLORES, V. Infecções parasitárias: diagnóstico imunológico de enteroparasitoses. RBAC, vol. 39, n. 1, p. 15-19, 2007.

VEDANA, V. Fazer a feira: estudo etnográfico das “artes de fazer” de feirantes e fregueses da feira livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. 2004. 251f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2004.

VIGARELLO, G. *O Limpo e o Sujo: uma história da higiene corporal*. São Paulo: Martins Fontes, 1996. 297p.

ANEXOS

Roteiro de Entrevista

1. Dados objetivos

- Qual seu nome?
- Qual a sua idade?
- Qual a sua escolaridade?
- Qual o seu estado civil?
- Tem filhos? Fale sobre sua família.
- Onde nasceu? Fale sobre sua trajetória de vida.
- Quanto tempo mora em Santo Amaro (ou próximo a esta cidade)? No campo ou na cidade?
- Como é o local onde você mora?

2. Característica da feira e do feirante

- Há quanto tempo é feirante?
- Já trabalhou em outras feiras?
- Qual o motivo de escolher o trabalho de feirante?
- O que mais gosta neste trabalho?
- O que menos gosta neste trabalho?
- O que você acha desta feira? Você gosta? Por quê?
- Você conhece a história desta feira?
- Pra você o que é ser feirante? Como você se sente como feirante?
- Você sempre vendeu estes produtos?
- Como adquiriu este ponto?
- Sempre vendeu no mesmo local? Se não, como você vê seu ponto de trabalho, é bom ou não?
- Tem outros familiares feirantes?
- Se sim, quais produtos eles vendem?
- Trabalham nessa feira?

3. Características do trabalho

- Como é o trabalho do feirante?
- Que horas começa o seu trabalho na feira?
- Que horas sai de casa?
- Descreva um dia de sua vida, da hora que acorda até a hora que vai dormi (verificar o cansaço físico, o tempo de deslocamento e outras atividades paralelas, como para as feirantes mulheres que acumulam o trabalho na feira com atividades domésticas).
- Que horas termina o seu trabalho na feira?
- Qual o melhor dia para se trabalhar na feira? Por quê?
- Qual o pior dia para se trabalhar na feira? Por quê?
- Qual o melhor e o pior período do ano para se trabalhar na feira?
- Quais os dias em que trabalha na feira?
- Possui ajudante?
- O que faz nos dias em que a feira não funciona?

4. Condições de trabalho

- Como adquiriu o equipamento?
- O que você acha da presença de animais na feira?
- O que você acha do acúmulo de lixo na feira?
- Qual a roupa que você usa para trabalhar? (avental, touca de cabelo, luva, sapato)?
- Trabalhar sob o sol incomoda?
- Trabalhar sob a chuva incomoda?
- Você acha que o trabalho pode causar doença?
- Quais?
- Como está sua saúde?
- Você sente algo?
- Tem algo que você sente, que acha que é por causa do seu trabalho? Por quê?

Roteiro de observação

- Tipo de estrutura do ponto de venda.

- Disponibilidade de sanitários na feira.
- Disponibilidade de água na feira.
- Presença de policiamento.
- Presença e horários dos garis e da coleta de lixo e da lavagem da feira, se houver.
- Disponibilidade de coletores de lixo e condições de conservação.
- Serviços ou funcionários municipais que trabalham na feira.
- Serviço de rádio comunitário e informações que fornecem.
- Serviço de comunicação existente no ambiente.
- Presença de animais, quais e quantidade.
- Condições em que os alimentos são expostos.
- Condições da banca.
- Como os animais chegam ao local.

5. Comercialização e origem dos alimentos

- Quais os alimentos que você comercializa?
- Você os produz ou revende?
- Se produz, onde produz?
- Se produz, utiliza algum produto químico na plantação?
- Se revende, onde compra?
- Se revende, por que não produz?
- Você gosta de vender alimentos?
- Como é seu relacionamento com os clientes?
- Existe algum tipo de estratégia de venda para conquistar o cliente?
- Como você faz para manter a freguesia?
- Como são transportados os alimentos até chegarem na feira?
- Onde ficam armazenados os alimentos até chegarem na feira?

6. Características dos alimentos e contaminação

- Você acha que o alimento promove saúde?
- Quando o alimento promove saúde?

- O que é saúde?
- Você acha que o alimento pode causar doença?
- Quando o alimento pode causar doença?
- O que é doença?
- Existe algum tipo de classificação dos alimentos? Tipo quente, frio, forte, fraco, remoso?
- Quando o alimento é quente?
- Quando o alimento é frio?
- Quando o alimento é forte?
- Quando o alimento é fraco?
- Quando o alimento é remoso?
- Tem algum tipo de alimento que não pode ser misturado com outro?
- Tem algum tipo de alimento que precisa se ter cuidado para consumi-lo?
- Quando o alimento está sujo?
- O que pode sujar o alimento? Por quê?
- Quando o alimento está limpo?
- O que pode limpar o alimento? Por quê?

7. Contaminação ambiental - Mudanças ou percepções sobre alimentos desde a chegada da indústria

- Você sabe algo sobre a contaminação por chumbo na cidade?
- O que você sabe a respeito?
- Você conhece a empresa? Sabe o que ela fazia?
- Você vê coisas boas na presença da empresa na cidade? Quais?
- Você vê coisas ruins na presença da empresa na cidade? Quais?
- O que mudou na cidade depois da instalação desta Empresa?
- Teve alguma mudança no trabalho do feirante depois da instalação desta Empresa?
- Teve alguma mudança no meio ambiente depois da instalação desta Empresa?
- Você sabe quais os locais da cidade que foram contaminados por chumbo?
- Você conhece alguma pessoa que teve problema ou ficou doente por causa do chumbo?
- Você acha que o chumbo pode contaminar algum alimento? E o ar? E a água? E o solo?

- As pessoas foram instruídas por algum tipo de Entidade para se prevenir da contaminação por chumbo?
- O que você acha sobre este problema na cidade?
- O que os órgãos públicos tem feito para resolver o problema da contaminação na cidade?
- Você acha que existe alguma relação do meio ambiente com a saúde do indivíduo?
- Você acredita nas histórias de contaminação de chumbo na cidade?
- O que você acha que é o chumbo?
- Por que ele faz mal? Que mal ele provoca?
- Como poderia resolver o problema?
- Quem é o responsável pelo problema?

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Título do Projeto de Pesquisa: “Os significados da contaminação alimentar para os feirantes de Santo Amaro da Purificação – BA”

Durante a leitura do documento abaixo fui informado (a) que posso interromper para fazer qualquer pergunta, com objetivo de tirar dúvidas, para o meu melhor esclarecimento.

Eu,....., fui procurado (a) pela aluna do mestrado de Saúde Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia, Mirella Dias Almeida, nutricionista com o registro nº 2112 no Conselho Regional de Nutrição do Estado da Bahia, para participar do projeto de pesquisa com o título acima citado, sob a orientação do Prof. Paulo Gilvane Lopes Pena

O objetivo deste projeto é compreender os significados da contaminação alimentar (química ou microbiológica) para os feirantes de Santo Amaro da Purificação – BA, no contexto da contaminação ambiental ocorrida na cidade referida. O propósito do estudo é contribuir para discussão da melhoria das condições de vida e trabalho dos feirantes. Para tanto, indico no quadrado abaixo o item autorizado:

- Entrevista gravada sobre história de vida e o tema da contaminação alimentar, contaminação ambiental, trabalho e meio ambiente.

Os resultados da pesquisa serão publicados em artigo ou livro, mas a aluna Mirella Dias Almeida garantiu-me que jamais poderei ser identificado (a) como participante desta pesquisa. Ou seja, os dados serão publicados SEM constar o meu nome (ou as iniciais do meu nome) e o meu endereço.

Os resultados da pesquisa serão retornados a comunidade por meio de um projeto social, que contribua para melhoria da estrutura da feira e das condições de trabalho dos feirantes, desenvolvido em parceria com os entrevistados.

Assim, considero-me satisfeito com as explicações deste documento e também as explicações da aluna Mirella Dias Almeida, inclusive durante a leitura desse documento, realizada pelo mesmo e que foi de forma pausada e clara, quando também tive a oportunidade

de fazer perguntas. Portanto, no momento concordo em participar dessa pesquisa. Também foi explicado pela aluna Mirella Dias Almeida que poderei recusar-me a participar do estudo, independente da minha opinião ou concordância.

COMO TENHO DIFICULDADE PARA LER (sim OU não) O ESCRITO ACIMA, ATESTO TAMBÉM QUE A MESTRANDA MIRELLA DIAS ALMEIDA QUANDO DA LEITURA PAUSADA DESSE DOCUMENTO ESCLARECEU ÀS MINHAS DÚVIDAS E COMO TEM A MINHA CONCORDÂNCIA PARA PARTICIPAR DO ESTUDO, CONCORDEI COLOCAR ABAIXO A MINHA IMPRESSÃO DO DEDO POLEGAR.

Autorização:.....



Governo do Estado da Bahia
Secretaria da Saúde do Estado da Bahia

Ofício nº 074/2009
Ref.: Devolução de Projeto

Salvador, 12 de novembro de 2009.

ESTIMADA
Mirella Dias Almeida
PESQUISADOR (A) RESPONSÁVEL

Projeto de Pesquisa: "Os Significados da Contaminação Alimentar para os Feirantes de Santo Amaro -Ba"

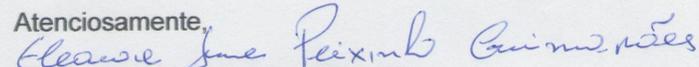
Pesquisador (a) Responsável: Mirella Dias Almeida

Situação do Projeto: Aprovado

Estamos encaminhando para seu conhecimento e providências, o parecer do Comitê de Ética em Pesquisa da SESAB.

O projeto pode ter continuidade uma vez que atende aos requisitos éticos para a pesquisa envolvendo seres humanos.

Nesse sentido, o Comitê decidiu por sua aprovação, lembrando ao pesquisador (a) a necessidade de informar esse Comitê do relatório parcial e ou final no período de 6 (seis) meses a 1 (um) ano conforme recomendação da Resolução nº. 196/96, IX – 2 c.

Atenciosamente,

ELEONORA LIMA PEIXINHO GUIMARÃES
Coordenadora do CEP-SESAB

EESP – Escola Estadual de Saúde Pública.
Rua Conselheiro Pedro Luís, Nº 171 – Rio Vermelho.
Tel: (71) 3116-5333 Fax: (71) 3116- 5324
E-mail: cesp.cep@saude.ba.gov.br

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)