



Condições higienicossanitárias do comércio ambulante de alimentos

Hygienic and Sanitary conditions of the street food trade

RIALA6/1746

Jéssica Queiroz PEREIRA, Tatiana Salgado TONIATO, Jackline Freitas Brilhante de SÃO JOSÉ*

*Endereço para correspondência: Departamento de Educação Integrada em Saúde, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Espírito Santo. Av. Marechal Campos, 1468, Maruípe, Vitória, ES, Brasil, CEP: 29040-090. TEL: +55 27 3335 7017. E-mail: jackline.jose@ufes.br

Recebido: 08.01.2018 - Aceito para publicação: 29.06.2018

RESUMO

O comércio ambulante de alimentos é uma opção de trabalho e de fonte de renda, mas, devido as condições de manipulação e comercialização, os alimentos podem apresentar qualidade insatisfatória. No presente estudo transversal foram avaliadas as condições higienicossanitárias de comércios ambulantes de alimentos nos municípios de Vila Velha e Vitória, Espírito Santo, Brasil. A avaliação foi feita pela observação direta e aplicação de lista de verificação estruturada com 38 itens. Os comércios foram classificados conforme os critérios estabelecidos pela RDC nº 275/2002: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), Grupo 2 (51 a 75% de atendimento) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento). Quarenta e oito (80%) dos pontos de venda classificaram-se no Grupo 3 e 20% (n=12) no Grupo 2, e este resultado indica alto percentual de inadequação quanto as boas práticas de manipulação nos comércios ambulantes visitados. Foram detectadas falhas como inexistência de lixeiras, armazenamento sem controle de temperatura, inadequada higienização de superfícies, manipuladores sem apropriada higienização de mãos e ausência de licença sanitária. Neste contexto, sugere-se que sejam realizadas a adequação das condições de infraestrutura dos locais de comercialização, a adoção de programas de treinamento e a elaboração de regulamentos governamentais para este tipo de comércio.

Palavras-chave. lista de verificação, higiene dos alimentos, vigilância sanitária.

ABSTRACT

Street food is an option and a source of income, but, due to the conditions of handling, the food quality could be unsatisfactory. Thus, a cross-sectional study was carried out to evaluate the hygienic and sanitary conditions of street foods trade in Vila Velha and Vitória - Espírito Santo State, Brazil. The evaluation was done by means of the direct observation and applying a checklist with 38 items. The street vended foods were classified according to the criteria established by DRC N°. 275/2002: Group 1 (76 to 100% of the items attendance), Group 2 (51 to 75% of attendance) and Group 3 (0 to 50% of attendance). Eighty percent (n = 48) of the points of sale were classified into Group 3 and 20% (n = 12) into Group 2, and this result indicates a high percentage of inadequacy regarding good handling practices in the visited trades. Failures as the absence of dumps, the storage without temperature control, the inadequate surface cleaning, the incorrect hand hygiene and the absence of sanitary license were observed. Thus, it is suggested to adapt the infrastructure conditions, to adopt the training programs and to elaborate government regulations for this type of trade.

Keywords. checklist, food hygiene, health surveillance.

INTRODUÇÃO

O hábito do “comer fora de casa” deve-se principalmente aos aspectos relacionados à introdução e o desenvolvimento da mulher no mercado de trabalho e a atividade social¹. Assim, observa-se o significativo aumento do comércio ambulante de alimentos, pois muitas vezes trata-se de uma oportunidade de ocupação econômica alternativa para desempregados, principalmente em países em desenvolvimento afetados por problemas socioeconômicos². Em muitos países desenvolvidos, esse tipo de comércio é regulamentado, diferente do que ocorre nos países em desenvolvimento, em que ainda as normas são insuficientes e falhas, como no Brasil, onde ainda não há leis federativas para esta atividade^{1,2}. Sendo assim, em diversas situações, não há a execução das legislações específicas em relação ao preparo, conservação e venda deste tipo de alimento, o que contribui para que a comida de rua ofereça riscos à saúde do consumidor³. Várias condições estão envolvidas na contaminação dos alimentos comercializados em vias públicas, tendo como um dos determinantes do processo, a manipulação inadequada. Além disso, a isenção do controle, os conhecimentos específicos de manipulação e a precariedade da infraestrutura também são condições determinantes para propagação do risco^{1,2}. Diante disso, este estudo teve como objetivo avaliar as condições físicas e higienicossanitárias dos locais de preparo/comercialização de alimentos por ambulantes nos municípios de Vitória e Vila Velha, Espírito Santo, Brasil.

MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um estudo de corte transversal, descritivo, conduzido de janeiro a agosto de 2015, no qual foram avaliadas as condições higienicossanitárias dos pontos de comércio ambulante de alimentos. Quanto ao critério de seleção dos locais para desenvolvimento da pesquisa, foram avaliados seis bairros, sendo três localizados no município de Vila Velha – ES (20° 19' 48" S 40° 17' 31") e três no município de Vitória – ES (20° 19' 08" S 40° 20' 16"). Inicialmente foi feito levantamento de quais

bairros apresentavam maior número de vendedores ambulantes. Em seguida foram escolhidos aqueles que se caracterizavam como locais com grande circulação de pessoas e que eram de fácil acesso para deslocamento dos pesquisadores. O critério adotado foi a amostragem itinerante, sendo que dois pesquisadores permaneceram em cada local para identificar o número máximo de vendedores ambulantes de alimentos. Desta forma, foram avaliados 30 pontos em cada cidade totalizando 60 comércios ambulantes de alimentos.

Os dados foram coletados por meio de observação direta seguido do preenchimento de uma lista de verificação estruturada com 38 itens baseados na Resolução RDC nº 216/2004⁴ e em listas de verificação desenvolvidos por Pinho⁵, Torres⁶ e Pierre⁷. Observou-se que estes autores adotaram lista com blocos de itens para avaliação das condições dos equipamentos, condições de obtenção e manipulação dos alimentos, aspectos relacionados aos manipuladores e presença do documento de licença sanitária visível no local de venda. Como os estudos apresentavam lista de itens extensas, buscou-se selecionar itens que permitiram a avaliação mais rápida por observação direta. A lista desenvolvida apresentava duas partes, a saber: identificação do comércio e avaliação das condições higienicossanitárias. A avaliação constituiu de itens relacionados às condições dos carrinhos (barracas), equipamentos e utensílios utilizados no preparo e manipulação de alimentos (referente ao bloco 1), manipuladores (bloco 2), avaliação das boas práticas na manipulação e na comercialização dos alimentos (bloco 3), condições ambientais nos arredores do comércio (bloco 4) e documentação (bloco 5). Cada item apresentou três possibilidades de resposta: “C” - Conforme/Adequado; “NC” - Não conforme/Inadequado; “NA” – não se aplica. Para a classificação, levou-se em consideração o número de itens conformes, classificando os estabelecimentos como Grupo 1 (quando atendiam 76 a 100% dos itens observados), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%), de acordo com os critérios de classificação da RDC nº 275/2002⁸.

Após a coleta dos dados, foi realizada estatística descritiva com uso de frequência e

valores percentuais. Foi realizada a análise do percentual de adequação de itens por blocos avaliados. Para análise dos estabelecimentos visitados, os itens da lista de verificação foram dispostos em blocos e realizada a soma de todos os tópicos conformes dos três bairros de cada município referente a cada bloco, e realizado cálculo para encontrar o percentual de atendimento ao item por município. Ainda, foi feita uma análise geral por bloco, considerando todos os pontos de comercialização de alimentos visitados. Para avaliar a correlação entre os blocos de avaliação pela lista de verificação foi realizado o teste de correlação de Pearson (r), considerando as forças pontuais de correlações e respectivas probabilidades de erros ($p \leq 5\%$), no qual as forças das correlações são classificadas em despre-zível (0,01 a 0,09), baixa (0,10 a 0,29), moderada (0,30 a 0,49), substancial (0,5 a 0,69) e muito forte ($\geq 0,70$).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Caracterização do comércio

Dos 60 pontos avaliados, 20% ($n=12$) comercializam salgados, 18,33% ($n=11$) churrasquinho, 11,66% ($n=7$) cachorro quente, 8,33% ($n=5$) hambúrguer, 8,33% ($n=5$) churros, 5% ($n=3$) milho verde e os demais comercializavam produtos como queijos, pipoca, doces e balas. Cortese et al⁹ em pesquisa no comércio ambulante de Florianópolis observaram que, em 43 pontos de venda, os alimentos mais comercializados foram pipoca (35%), doces e lanches industrializados (23%) e cachorro quente (16%). Nos pontos de comercialização de alimentos avaliados, observou-se que em 58,33% ($n=35$) dos comércios havia apenas um funcionário. Já a presença de dois e três funcionários foi encontrada em 28,33% ($n=17$) e 11,33% ($n=8$) dos comércios avaliados, respectivamente. A presença de apenas um funcionário pode envolver condições de higiene e manipulação inadequadas, pois a prática dos ambulantes de serem auto empregados ocasiona o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no preparo/manipulação/comercialização, como a manipulação do alimento e do dinheiro, que é um ponto crítico relatado nos estudos que avaliaram este tipo de comércio^{9,10}.

Avaliação das condições higienicossanitárias

Classificação geral

Do total de pontos avaliados, 80% ($n=48$) classificaram-se no Grupo 3 e os demais foram classificados no Grupo 2. Desta forma, os locais visitados apresentaram várias inadequações quanto as boas práticas de manipulação. Isso caracteriza risco à saúde do consumidor, tendo em vista que as inadequações estão relacionadas a técnicas de higiene, manipulação e comercialização inadequadas.

Na , pode-se observar que, os pontos de comercialização de alimentos localizados na cidade de Vila Velha apresentaram maior percentual de adequação para todos os blocos de itens avaliados. A presença da licença para o funcionamento é um fator que provavelmente está diretamente relacionado às boas práticas ligadas ao exercício do comércio ambulante. No município de Vitória, ES existe o Código de Posturas e de Atividades Urbanas do Município¹¹ e este estabelece na seção I, art. 135 que a administração deverá regulamentar as condições sanitárias, de higiene e salubridade dos estabelecimentos, que já não estejam definidas em legislação específica, observando a peculiaridade de cada atividade, de forma a proteger a saúde e o bem estar dos seus respectivos usuários.

Avaliação dos carrinhos (barracas), equipamentos e utensílios

Dos comércios ambulantes analisados nos bairros de Vila Velha, foi observada média de adequação igual a 66,25% para este bloco. Nos pontos de comercialização de alimentos de Vitória a média de adequação foi igual a 51,66%. Deste modo, para este bloco de itens, os pontos comercialização de alimentos de ambos municípios foram classificados no Grupo 2. A principal inadequação observada das condições dos carrinhos foi à presença de fissuras e ferrugens em 16,6% dos comércios ($n=10$). Em 5% dos comércios visitados ($n=3$) havia apenas uma caixa isotérmica apoiada em superfícies como mesa e/ou cadeira e em 3,33% ($n=2$) utilizava-se o porta-malas de automóveis. Cortese et al⁹ observaram que entre os vendedores de alimentos que relataram armazenar alimentos

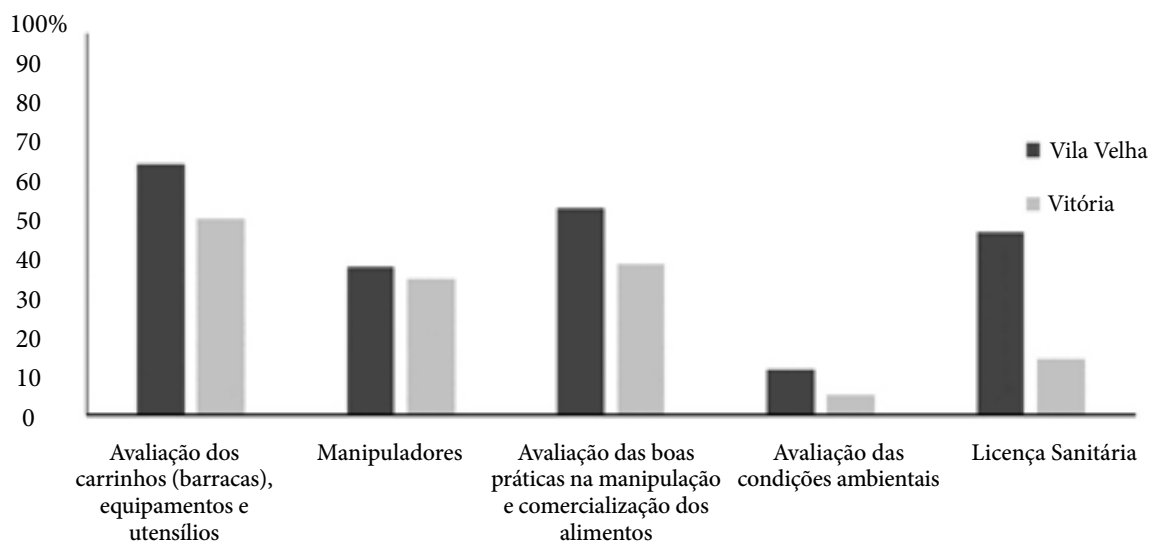


Figura. Percentual de atendimento aos itens da lista de verificação por blocos no comércio ambulante de alimentos nos municípios de Vila Velha e Vitória, ES, 2015

em gelo, nenhum deles tinha meios ou condições de repor o gelo durante o período de venda. A ausência de controle de temperatura é preocupante pois em ambas cidades as condições climáticas (temperaturas de 30 a 35°C) favorecem a exposição prolongada dos alimentos a condições que permitam a multiplicação microbiana.

Quanto aos utensílios, apesar de em geral atenderem aos critérios relacionados às características das superfícies, 55% dos locais visitados (n=33), estes materiais eram armazenados sem proteção e em 98,3% (n=59) não eram higienizados antes e imediatamente após o uso. A falta de higienização pode favorecer a contaminação cruzada dos alimentos através de tábuas de corte com resíduos de alimentos, por exemplo¹⁰. A estufa foi o equipamento para armazenamento sob temperatura controlada encontrada em 33,3% (n=20) dos locais observados. No entanto, foram encontrados locais em que não havia o controle da temperatura em 30% (n=18) em 3,3% (n=2) a mesma permanecia desligada e encontrava-se sem o vidro lateral. Falhas no armazenamento dos alimentos que são comercializados nas ruas bem como o uso de sobras sem a aplicação de métodos de conservação adequados são considerados pontos críticos e podem favorecer a multiplicação microbiana¹⁰.

Foi verificado que em 25% dos locais visitados, a proteção dos equipamentos contra o sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação era realizada por meio de toldos e guarda-sol. Locais de comercialização de alimentos protegidos sem acúmulo de lixo, indícios de insetos e de roedores indicam cuidados e condições de higiene voltadas à prevenção contaminação e consequentemente contribuem para proteção da saúde do consumidor.

Avaliação dos manipuladores

Neste bloco, nos municípios de Vila Velha e Vitória foram classificados no Grupo 3, com média de 39,04% e 35,71% de adequação, respectivamente. Dentre as inadequações observadas, destacam-se a utilização de adornos em 71,6% (n=43) dos comércios visitados, manipulação de dinheiro em 91,6% (n=55), uniforme incompleto (não utilização de calça comprida e sapatos fechados) em 70% (n=42) e a ausência da higienização correta das mãos antes de manipular os alimentos em 91,6% (n=55). O fato dos vendedores não realizarem o procedimento de higienização de mãos durante o processo de manipulação e comercialização (manuseio de dinheiro, de lixo e de utensílios) favorecem a contaminação dos produtos disponíveis para

venda. Oliveira et al¹² verificaram que a falta de capacitação da maioria dos manipuladores e realização de várias funções (manipulação de alimentos, remoção de lixo e manuseio de dinheiro) por um mesmo indivíduo representa um relevante fator de risco para a contaminação de alimentos. Os manipuladores devem lavar com cuidado as mãos ao iniciar as atividades, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário⁶.

Avaliação das boas práticas na manipulação e comercialização dos alimentos

Observou-se para os pontos de comercialização de alimentos em Vila Velha e Vitória média de adequação de 54,25 % (Grupo 2) e 40 % (Grupo 3), respectivamente. Foram observadas inadequações na manipulação e na comercialização dos alimentos como a utilização de gelo em risco de contaminação devido à forma de manuseio em 8,3% (n=5), produtos saneantes armazenados em local inapropriado e próximo aos alimentos em 28,3% (n=17), contato direto entre alimentos crus e prontos para o consumo em 8,3% (n=5), condições de tempo e temperatura não controladas em 63,3% (n=38), presença de maionese preparada de maneira artesanal em 31,6% (n=19) e higienização precária da área de manipulação dos alimentos em 55% (n=33). Este cenário indica despreparo dos vendedores ambulantes para manipulação e comercialização de alimentos e consequentemente facilitam a contaminação e proliferação de micro-organismos. Resultados semelhantes foram observados por Loukieh et al¹³ que observaram em estudo realizado no comércio ambulante de Beirute, Líbano, que 56,7% dos alimentos preparados eram armazenados em recipientes cobertos e limpos enquanto nos demais locais havia exposição às condições ambientais. Estes mesmos autores, também verificaram que 63,3% das barracas armazenavam em um mesmo ambiente matérias-primas, produtos crus e cozidos.

Estas falhas registradas em muitas ocasiões são cometidas por falta de capacitação dos vendedores para a atividade. Segundo Muyanja

et al¹⁴, manipuladores com nível primário de instrução, situação comum entre os vendedores do comércio ambulante, tendem a ter práticas de higiene e de manipulação de alimentos inadequadas e dificuldades no aprendizado de novas condutas, o que pode comprometer a qualidade sanitária do alimento preparado.

Avaliação das condições ambientais

Neste bloco, os comércios ambulantes de Vila Velha e Vitória apresentaram baixa média de adequação, sendo este de 12,22% e 5,55%, respectivamente, sendo ambos classificados no Grupo 3. Por tratar-se de comércio de rua, a ausência de sujidades e animais nos arredores do comércio torna-se um item de difícil controle. Outra inadequação verificada foi o uso de recipientes de lixo sem tampa e pedal em 86,6% (n=52) dos comércios visitados. Ainda foram observados locais em que o lixo se encontrava totalmente cheio, de forma a atingir a capacidade máxima, o que pode contribuir para a atração de vetores e pragas e a proliferação de micro-organismos. Em algumas ocasiões foi observado o uso apenas de uma sacola plástica pendurada junto ao carrinho em 1,6% (n=1). Este fato é preocupante, pois o lixo acumulado e acondicionado inadequadamente é um fator de risco para atrair insetos e roedores para as proximidades dos pontos de venda dos alimentos. Monteiro¹⁵ também observou que em 31,2% dos comércios ambulantes localizados na região leste de Belo Horizonte, MG não existiam lixeiras com tampa. O local de comercialização é o ponto crítico para a contaminação da comida de rua⁹. Além do risco da contaminação ambiental, a falta de água corrente ou armazenamento de água potável tornam as condições de segurança alimentar nesses locais insustentáveis, pois é essencial para higienização de alimentos, mãos, utensílios e equipamentos.

Documentação

Para este bloco, ambos os municípios foram classificados no Grupo 3. Vila Velha apresentou média de 48,33% de adequação, enquanto Vitória apresentou apenas 15% de adequação. A presença de licença sanitária no comércio ambulante pode

indicar que o vendedor tem preocupação em regularizar sua atividade bem como cumprir as normas higienicossanitárias para manipulação e comercialização dos alimentos.

Após análise dos resultados descritivos, determinaram-se as correlações pontuais entre grupos de itens avaliados com na Lista de verificação das boas práticas (). Houve correlação positiva moderada entre os grupos A e C, B e C, A e E. Este resultado indicou que a estrutura dos carrinhos e os manipuladores são variáveis que podem estar associadas às práticas de manipulação. Deste modo, quando não há estrutura adequada para produção de alimentos, os manipuladores tendem a adotar hábitos inadequados durante a manipulação e favorecer a contaminação.

Tabela. Correlação entre os itens avaliados na Lista de verificação de Boas Práticas para comércio ambulante de alimentos em 60 pontos nos municípios de Vila Velha e Vitória - ES, 2015

	A	B	C	D	E
A	1.00000	0.04806	0.4077*	0.19237	0.41512*
B		1.00000	0.39095*	0.12469	0.08937
C			1.00000	0.21901	0.08937
D				1.00000	0.19021
E					1.00000

A = Avaliação Dos Carrinhos; B = Manipuladores; C = Práticas de manipulação; D = Condições Ambientais; E = Outros itens. *A correlação é significativa no nível 0,01, de acordo com a correlação de Pearson

CONCLUSÃO

Os comércios ambulantes avaliados apresentaram diversas inadequações quanto as boas práticas de manipulação de alimentos. Este resultado indica a necessidade de mudanças no local de comércio. Cabe ressaltar que muitas das falhas observadas estão associadas a condutas inadequadas dos manipuladores bem como as condições de estrutura física nos comércios. Sendo assim, os treinamentos são medidas indispensáveis, pois representam o início do processo de capacitação do vendedor

ambulante, e forma a repassar técnicas e condutas imprescindíveis para a garantia da qualidade higienicossanitária do alimento. Além disso, a vigilância neste comércio deve ser reforçada por meio da elaboração de regulamentações governamentais específicas para este tipo de serviço, uma vez que, ao se tratar de alimentos, irregularidades podem culminar em risco a saúde do consumidor.

REFERÊNCIAS

1. Furlaneto-Maia L, Oliveira MT de, Oliveira AF. Condições higiênico-sanitárias, qualidade microbiológica e teste de susceptibilidade antimicrobiana de cepas isoladas de sanduíches comercializados por ambulantes. *Rev Inst Adolfo Lutz*. 2010;69(4):489-96. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/insituto-adolfo-lutz/publicacoes/rial/10/rial69_4_completa/1319.pdf
2. Souza GC de, Santos CTB dos, Andrade AA, Alves L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. *Cien Saude Colet*. 2015;20(8):2329-38. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232015208.14922014>
3. Okojie PW, Isah EC. Sanitary conditions of food vending sites and food handling practices of street food vendors in Benin City, Nigeria: implication for food hygiene and safety. *J Environ Public Health*. 2014;2014:701316. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/701316>
4. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF, 16, set. 2004. Seção 1(179):25-8.
5. Pinho MFH. Condições higiênico-sanitárias na venda ambulante de alimentos: introdução ao tema em Belém do Pará [monografia]. Belém(PA): Universidade Castelo Branco; 2008.
6. Torres SAM. Locais de preparação e comércio de cachorro-quente: avaliação higiênico-sanitária e o ponto de vista do consumidor [dissertação de mestrado]. Viçosa (MG): Universidade Federal de Viçosa; 2008. Disponível em: <http://www.locus.ufv.br/handle/123456789/3303>

7. Pierre LT. Condições higiênico-sanitárias de alimentos prontos para o consumo comercializados por ambulantes no município de Ouro Preto-MG [dissertação de mestrado]. Belo Horizonte (MG): Universidade Federal de Minas Gerais; 2008. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MAFB-7PZG7N>
8. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação nesses estabelecimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 out. 2002. Seção 1(206):126. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254
9. Cortese RDM, Veiros MB, Feldman C, Cavalli SB. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*. 2016;62(1):178-86. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>
10. Trafialek, J, Drosinos EH, Kolanowski W. Evaluation of street food vendors' hygienic practices using fast observation questionnaire. *Food Control*. 2017;80(1):350-9. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.05.022>
11. Prefeitura Municipal de Vitória. Lei nº 6.080 de 29 de dezembro de 2003. Institui o Código de Posturas e de Atividades Urbanas do Município de Vitória. Disponível em: <https://camara-municipal-da-vitoria.jusbrasil.com.br/legislacao/584037/lei-6080-03>
12. Oliveira ACG, Nogueira FAG, Zanão CFP, Souza CWO, Spoto MHF. Análise das Condições do Comércio de Caldo de Cana em Vias Públicas de Municípios Paulistas. *Segur Aliment Nutr*. 2006;13(2):06-18. <https://doi.org/10.20396/san.v13i2.1828>
13. Loukieh M, Mouannes E, Jaoudeh CA, Wakim LH, Fancello F, Zeidan MB. Street foods in Beirut city: An assessment of the food safety practices and of the microbiological quality. *J Food Saf*. 2018;38(3):e12455. <https://doi.org/10.1111/jfs.12455>
14. Muyanja C, Nayiga L, Brenda N, Nasinyama G. Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*. 2011;22(10):1551-8. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>
15. Monteiro MAM. Caracterização do Comércio Ambulante de Alimentos em Belo Horizonte-MG. *Demetra*. 2015;10(1):87-97. <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.13364>