

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS - SANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE

Dayane Marques

Laryssa Arruda Pereira

Ruthiane Rodrigues

Larissa Pereira Aguiar

Centro Universitário Fametro – Unifametro

dayane_barcker@hotmail.com

lala160898@gmail.com

ruthianers@gmail.com

larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br

Título da Sessão Temática: *Alimentos, nutrição e saúde –*

Evento: *VII Encontro de Iniciação à Pesquisa Científica*

RESUMO

O consumo de alimentos fora de casa tem crescido bastante nas últimas décadas. Grande parte da população opta por refeições comercializadas por vendedores ambulantes devido a praticidade e economia. No entanto, muitos desses tipos de comércio não são formalizados e grande parte desses vendedores ambulantes de alimentos oferecem diversos tipos de alimentos sem o cumprimento das boas práticas, com graves falhas nas condições higiênico-sanitárias, tornando-se um fator preocupante à segurança dos alimentos fabricados, visto que aumentam os riscos de doenças transmitidas por alimentos contaminados (DTAs). Diante disto, esta pesquisa tem como objetivo analisar, por meio de referencial bibliográfico, as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos. Trata-se de uma pesquisa de natureza bibliográfica, onde foram utilizados artigos publicados entre os anos de 2011 a 2019, nas bases de dados *Scientific Electronic Library Online* (Scielo); Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e no Portal Anvisa. Esta pesquisa torna-se importante, pois permite avaliar o conhecimento dos ambulantes quanto ao cumprimento das normas das Boas Práticas, do cuidado com a higiene pessoal, higienização correta dos equipamentos e utensílios, visando a prevenção e o controle das DTAs, e mostrando a importância do treinamento, capacitação para manipuladores, de forma a ampliar os conhecimentos e aplicá-los dentro do ambiente de trabalho. Desta forma, percebe-se a grande necessidade de capacitação para estes vendedores de forma a prevenir o risco de desenvolvimento das DTAs, além de uma maior atenção da vigilância sanitária no comércio ambulante.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Manipulação de alimentos. Segurança de alimentos.

INTRODUÇÃO

A aquisição por alimentos fora de casa, devido a questões financeiras ou até mesmos por necessidades relacionadas a rotina do dia a dia e ao hábito de vida atual da sociedade, tem favorecido bastante a procura por alimentos comercializados por vendedores ambulantes (SANLIER et al., 2018).

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) afirma que cerca de 25% da renda familiar são gastos com alimentação oferecida nas ruas, onde a higienização e manipulação correta dos alimentos é escasso (IBGE, 2011). Apesar do crescimento, muitos deles não são formalizados, tornando-se um fator preocupante com a segurança dos alimentos fabricados, ou seja, aumentando os riscos de doenças causadas por alimentos contaminados (SANLIER et al., 2018).

Além disso, a venda de alimentos nas ruas entra como uma alternativa para os desempregados, contribuindo na redução da pobreza em alguns países. Porém o aumento do consumo destes alimentos pode causar o desenvolvimento de sérios problemas de saúde para o consumidor, conhecidos como doenças transmitidas por alimentos (DTAs) (HILL, 2016).

Grande parte dos vendedores ambulantes oferecem alimentos inadequados aos indivíduos devido à falta de capacitação profissional em relação às boas práticas de manipulação, e ainda, infraestrutura inadequada, qualidade características sensoriais dos produtos e a falta de fiscalização da vigilância sanitária (PINTO, 2015). Outros fatores que aumentam os riscos significativos de doenças veiculadas a alimentos contaminados são: a baixa qualidade de matérias-primas, temperatura inadequada, higiene pessoal, a má higienização do local, das superfícies, equipamentos e utensílios utilizados no pré-preparo e no preparo dos alimentos, a falta de proteção contra poeiras e insetos (SILVA, 2017).

Souza et al. (2015) afirma que comércio ambulante de alimentos comercializa diversos tipos de alimentos inadequados aos indivíduos sem o cumprimento das boas práticas, com graves falhas nas condições higiênico-sanitárias, colocando em risco a saúde do consumidor. Por essa razão, torna-se necessário verificar se os comerciantes ambulantes trabalham dentro das boas condições higiênicas, pois poucos têm conhecimento sobre a forma correta de manipular os alimentos.

É um direito de todos, garantir a obtenção de alimentos com qualidade higiênica

suficiente para que se possa manter uma vida saudável e produtiva, agora e no futuro. Porém, ter acesso a alimentos livres de agentes infecciosos tem sido um desafio, e para evitar os problemas de saúde por consequência da ausência do cuidado com os alimentos, foi criada a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/04, com o objetivo de implantar Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas dos alimentos, no momento de cocção (MONTEIRO, 2015).

Para garantir alimentos seguros, são necessários a aplicação de boas práticas de manipulação nos comércios ambulantes de alimentos, que através de uma lista de verificação, visa avaliar as condições higiênicos sanitárias e práticas de manipulação dos alimentos. A lista de verificação permite identificar as conformidades e as não conformidades dos estabelecimentos ambulantes de alimentos, através da coleta de dados, propondo medidas corretivas que contribuem no preparo de alimentos seguros (MONTEIRO, 2015).

Geralmente a maior parte dos comerciantes de rua, não tem capacitação suficiente sobre o preparo e manuseio correto dos alimentos que são servidos. Muitos, não têm o ensino médio completo, e colocam a venda de alimentos nas ruas como uma ferramenta chave para sua sobrevivência diária (PINTO, 2015).

Desta forma, este trabalho tem como objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante, visando observar o cumprimento das boas práticas por meio da revisão da literatura existente.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de natureza bibliográfica, cujo os dados foram coletados através de artigos publicados entre os anos de 2011 a 2019, nas bases de dados online *Scientific Electronic Library Online* (SciELO); Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e no Portal Anvisa, e as palavras chaves utilizadas foram: Boas práticas de manipulação; Manipulação de alimentos; Segurança dos alimentos.

Inicialmente, foi realizado uma busca por artigos relacionados às Boas Práticas de Manipulação, referente ao comércio ambulante de alimentos, com o objetivo de analisar revisões de literatura que indiquem as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante, visando observar o cumprimento das boas práticas nesse tipo de comércio, de acordo com tema proposto.

Na busca inicial, foram analisados artigos atualizados, estudos e trabalhos com títulos e resumos que se encaixavam na temática escolhida. Foram excluídos artigos com texto inacessível e publicados nos anos anteriores a 2011.

Como critérios de inclusão, foram utilizados, artigos que abordavam assuntos referentes ao comércio ambulante de alimentos, boas práticas de manipulação, doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e estudos publicados entre os anos de 2011 a 2019. Por fim, foram selecionados 6 artigos de acordo com o assunto exposto, sendo excluídos os que não obedeciam aos critérios pré-definidos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Esta revisão contemplou 6 artigos (Quadro 1) onde foram abordados assuntos referentes as condições higiênicos-sanitárias do comércio ambulante, sendo possível verificar que a maior parte das pesquisas revela que este tipo de comércio oferece riscos à saúde do consumidor, proveniente da falta de capacitação destes vendedores envolvendo a higienização inadequada no pré-preparo e preparo dos alimentos e da reduzida fiscalização por parte da vigilância sanitária.

Quadro 1. Distribuição das publicações selecionadas referentes as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante.

Título do artigo	Autores	Ano	Resultados
A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura.	CARVALHO; MORI	2017	A contaminação dos alimentos pode ocorrer depois da sua preparação, isto é, no momento da distribuição até mesmo pelos próprios consumidores. Além disso, foi possível notar que alguns métodos de higiene quando bem treinados e efetuados são bastante eficazes quanto à preservação dos alimentos.
Revisão da Literatura – Alimentação Fora do Lar e os Desafios das Boas Práticas para a produção de alimentos de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN.	CONSTANCIO et al.	2016	Até os dias de hoje ocorre uma busca pela alimentação fora do lar o que requer maior atenção à qualidade na produção dessas refeições.

Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil.	PONATH et al.	2016	Todas as amostras analisadas estavam fora do limite máximo permitido, representando, portanto, riscos à saúde dos consumidores.
Iniciativas, ações e políticas sobre as vendas de alimentos na via pública.	RONCANCIO; QUICAZÁN; CÁRDENAS	2015	Mesmo com a existência da regulamentação sobre práticas higiênico-sanitárias específicas para a venda de alimentos na rua, os estudos evidenciam a latência de altos riscos de DTA. Dessa forma, faz-se necessária a capacitação dos manipuladores de alimentos, considerando o nível educativo e o contexto onde a atividade se desenvolve, além do aumento do número de funcionários da vigilância sanitária.
A study about the young consumers' consumption behaviors of street foods.	SANLIER et al.	2018	A maioria dos estudos descobriu que a comida de rua é adequada em termos de limpeza, higiene e qualidade, no entanto como a população deste estudo consistia em jovens consumidores, os resultados não podem ser generalizados para todos os consumidores ou para todas as idades.
Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos.	SOUZA et al.	2015	A avaliação dos comércios ambulantes de alimentos revelou condições higiênico-sanitárias insatisfatórias e risco de contaminação dos alimentos disponíveis para venda.

Existem várias legislações que estabelecem os requisitos e as condições que devem ser cumpridas para o exercício da comercialização de alimentos em diversos países do mundo. Estas leis/regulamentos foram criadas visando garantir a qualidade dos alimentos fornecidos pelo comércio ambulante. De acordo com as pesquisas realizadas, a maior parte dos vendedores ambulantes embora não tendo conhecimento completo destas normas, têm noção de higiene e de como manipular os alimentos, no entanto, mesmo tendo este conhecimento, a incidência das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ainda é grande.

Carvalho e Mori (2017) relatam em seu estudo que a contaminação dos alimentos pode ocorrer depois da sua preparação, isto é, no momento da distribuição e até

mesmo pelos próprios consumidores. Sendo relatado também que mesmo os métodos de higiene mais simples, como lavar as mãos, quando bem treinados e efetuados são bastante eficazes quanto à preservação dos alimentos.

Na pesquisa realizada por Ponathi et al. (2016), foi observado que todas as amostras analisadas estavam fora do limite máximo permitido, representando, portanto, riscos à saúde dos consumidores. Ainda neste contexto Souza et al. (2015) ao avaliar o comércio ambulante de Uberaba-MG, verificou que as condições higiênico-sanitárias são insatisfatórias e há risco de contaminação dos alimentos oferecidos. Em contrapartida, os estudiosos Sanlier et al. (2018) afirmaram em sua pesquisa que, para a população jovem, a comida de rua é adequada em termos de limpeza, higiene e qualidade.

Diante dos resultados, observa-se a necessidade de se fazer um curso/treinamento de capacitação para estes vendedores ambulantes, a fim de se reduzir os riscos de contaminação desses alimentos e prevenir o surgimento das DTAs.

CONCLUSÃO

Pode-se perceber, após a revisão de literatura que boa parte dos vendedores ambulantes de alimentos não possuem os conhecimentos necessários sobre as Boas Práticas de Manipulação, embora alguns tenham noção de higiene no pré-preparo e preparo dos alimentos.

Além disso, existem leis/regulamentos que foram criados visando garantir a qualidade dos alimentos fornecidos pelo comércio ambulante, no entanto, faz-se necessária uma constante fiscalização da vigilância sanitária (órgão responsável) bem como a capacitação destes vendedores para garantir a qualidade dos alimentos servidos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial da União – DOU da República Federativa do Brasil** Brasília, DF, 15 set. 2004.

CARVALHO, S. J. E. J. de; MORI, E. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. **Rev. e-ciência**, Juazeiro do Norte, v. 5, n. 2, p. 108-115, 2017.

CONSTANCIO, M. B.; AKUTSU, R. de C. C. de A.; SILVA, I. C. R. da; CAMARGO, E. B. Revisão da Literatura – Alimentação Fora do Lar e os Desafios das Boas Práticas para a produção de alimentos de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN. **Ciências e Saúde**, Brasília, v. 2, n. 5, p. 129-143, 2016.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.

PONATH, F. S.; VALIATTI, B. T.; SOBRAL, F. O. S.; ROMÃO, N. F.; ALVES, G. M. C.; PASSONI, G. P. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Rev Pan-Amaz Saude**, Ananindeua , v. 7, n.1, p. 63-69, mar. 2016.

RONCANCIO, J. J. B.; QUICAZAN, C. A. N.; CARDENAS, A. P. Iniciativas, ações e políticas sobre as vendas de alimentos na via pública. **Cad. saúde colet.**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 17-24, Mar. 2015.

SANLIER, N.; SEZGIN, A. C.; SAHIN, G.; YASSIBAS, E. A study about the young consumers' consumption behaviors of street foods. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 5, p. 1647-1656, May 2018.

SOUZA, G. C. de; SANTOS, C. T. B. dos; ANDRADE, A. A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimento. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, 2015.