

Aline Camargo Martins

Faculdade de Farmácia
Universidade Federal de Goiás (UFG)
aline_biologa@hotmail.com

**Tânia Aparecida Pinto de Castro
Ferreira**

Faculdade de Nutrição
Universidade Federal de Goiás
tania@fanut.ufg.br

Virgínia Farias Alves*

Faculdade de Farmácia
Universidade Federal de Goiás
valves.ufg@gmail.com

*Autor para correspondência



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis – revista.prp@ueg.br

Coordenação:

GERÊNCIA DE PESQUISA

Coordenação de Projetos e Publicações

Recebido em: 16/09/2013

Avaliado em: 21/09/2013

Publicação: 18 de Novembro de 2013

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PREPARO DA COMIDA
DE RUA COMERCIALIZADA POR
AMBULANTES EM ITUMBIARA-GOIÁS**

Hygienic sanitary conditions of the street food preparation sold by
hawkers in Itumbiara, Goiás

RESUMO

As comidas de rua constituem uma alternativa de alimentação rápida para os consumidores. Entretanto representam importante fonte de veiculação de doenças de origem alimentar, uma vez que nem sempre são preparadas em condições higiênico-sanitárias apropriadas. O presente estudo avaliou a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos que comercializam comida de rua em Itumbiara-GO. Assim, 15 ambulantes foram convidados a preencher uma lista de verificação que além de perguntas sobre a aplicação das BPF, incluía perguntas sobre características socioeconômicas e culturais. Dentre as inadequações observadas, 40% das instalações não possuíam alvará de licença para funcionamento; 80% não contavam com sistema de abastecimento de água tratada; 33,3% armazenavam de maneira imprópria alimentos expostos à venda; 73,3% manipulavam alimentos e dinheiro sem higienização das mãos. Os resultados obtidos evidenciam necessidade de melhorar a qualificação e conscientização dos manipuladores de alimentos, assegurando ao consumidor a oferta de alimentos seguros.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Comida de rua; Ambulantes

RESUMO

The street foods are an alternative to fast food consumers. However, they represent an important source of transmission of foodborne diseases, since they are not always prepared under appropriate hygienic sanitary conditions. This study evaluated the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in establishments that sell street food in Itumbiara-GO. Thus, 15 hawkers were invited to fulfill a checklist that, besides questions on the implementation of GMP, included questions on socioeconomic and cultural characteristics. Among the inadequacies observed, 40% of facilities had no operating license, 80% did not have a treated water supply, 33.3% improperly stored food for sale; 73.3% manipulated food and money without handwashing. Our results point out the need of improving the qualification and awareness of food handlers, ensuring to the consumers a safe food supply.

Keywords: Good Manufacturing Practices; Street Food; Street Vendors

1. INTRODUÇÃO

Segundo a Organização Mundial de Saúde (WHO, 1996), o termo “comida de rua” é utilizado para designar alimentos e bebidas preparados e/ou comercializados em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, que não necessitem de etapas adicionais de processamento.

O comércio de alimentos em vias públicas tem um importante papel social, uma vez que gera novas oportunidades de trabalho e representa uma fonte regular de renda para milhões de pessoas, especialmente em países que apresentam grandes desigualdades sociais, como é o caso do Brasil. Entretanto, pode representar um perigo para a saúde dos consumidores, uma vez que a maioria das pessoas envolvidas neste tipo de atividade não possui preparo e conhecimento técnico para a manipulação correta de alimentos (SILVA et al., 2011). Por conseguinte, os alimentos de rua são comumente expostos a situações de riscos químicos, biológicos e físicos em praticamente todas as fases da manipulação, representando um risco iminente para a veiculação de doenças transmitidas por alimentos (DTA), que representam um grave problema de saúde pública em nível mundial (OLIVEIRA et al., 2010).

No Brasil, pesquisas realizadas em diversas regiões, envolvendo alimentos comercializados em vias públicas, comprovam que este tipo de produto pode representar um risco à saúde da população, uma vez que os estabelecimentos de comércio ambulante nem sempre apresentam infraestrutura adequada (SILVA et al., 2011). Os alimentos são frequentemente armazenados em “carrinhos” ou caixas isotérmicas, em temperaturas inadequadas, que favorecem a multiplicação de micro-organismos deteriorantes e/ou patogênicos. Também são preocupantes as condições sanitárias do ambiente de preparo/comércio destes alimentos. As matérias-primas ficam comumente expostas a fontes de contaminação como poeira e insetos. Além disso, o ambulante não tem acesso a um sistema de abastecimento de água tratada, dificultando a higienização dos utensílios utilizados para o preparo dos alimentos e aumentando a vulnerabilidade dos consumidores às DTA (RUWER, MOURA & GONÇALVES, 2011; SOTO et al., 2008). Lucca e Torres (2002), avaliando cachorro-quente comercializado em vias públicas na região de Cerqueira César, SP, Brasil, observaram condições inadequadas de equipamentos, más condições de higiene, armazenamento de ingredientes em locais impróprios, precariedade na higienização e lavagem de mãos.

A segurança dos alimentos é preocupação mundial crescente nos últimos anos, e tem gerado uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias de alimentos, com relação a programas que permitam assegurar à população o acesso a produtos seguros (MALLON & BORTOLOZO, 2004). A capacitação de trabalhadores que manipulam os alimentos é de fundamental importância para que haja o controle de micro-

organismos indesejáveis nas matérias-primas utilizadas na alimentação humana (TAVOLARO, OLIVEIRA & LEFÈVRE, 2006).

Uma das ferramentas que podem auxiliar no aperfeiçoamento da qualidade e inocuidade dos alimentos são as Boas Práticas de Fabricação (BPF). A Portaria 1428 do Ministério da Saúde (BRASIL, 1993) define BPF como: “normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através da inspeção e/ou da investigação. Aqui se incluem também produtos tais como: bebidas, aditivos, embalagens, utensílios e materiais em contato com alimentos”.

Dado o interesse crescente por parte da população em consumir produtos comercializados em vias públicas, o presente trabalho teve por objetivo verificar a aplicação das BPF em estabelecimentos presentes em vias públicas da cidade de Itumbiara, GO, Brasil, avaliar a área de manipulação e o manipulador de alimentos de acordo com a legislação em vigor e verificar o acondicionamento dos alimentos disponibilizados ao consumidor.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Antes do início da pesquisa, o projeto foi encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sendo aprovado sob o protocolo nº 012/13. Entre os meses março e abril de 2013, 15 pontos ambulantes de comércio de alimentos na cidade de Itumbiara-GO foram avaliados.

Os vendedores responsáveis pelos pontos receberam explicação detalhada sobre os objetivos e a relevância da pesquisa. Em seguida, aplicou-se uma lista de verificação (*checklist*) para o comércio de rua, adaptado a partir do trabalho realizado por Da Silva (2012) e dos apontamentos contidos na Resolução Federal RDC nº 275/02 (BRASIL, 2002) – Lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Os pontos de venda foram avaliados visualmente quanto às condições higiênico-sanitárias, em todos os aspectos referentes aos manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados no preparo e/ou finalização do alimento. O *checklist* abordou temas como aquisição, preparo, acondicionamento e armazenamento dos alimentos. Foram incluídas ainda perguntas sobre o nível sócio-econômico e cultural do entrevistado, e sobre a presença de alvará de funcionamento emitido pela prefeitura.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1. Identificação e características do ponto

A venda de alimentos por ambulantes caracteriza-se como uma atividade integrada à sociedade e é normalmente regulamentada por cadastros municipais. Como um setor informal de fabricação, o arranjo do espaço urbano parece ser a primeira inquietação dos órgãos oficiais (AMSON, 2005). No presente estudo, observou-se que 60% dos entrevistados disseram ter licença da prefeitura municipal para funcionamento, garantida mediante o pagamento de uma taxa anual. Entretanto, em nenhum dos estabelecimentos havia algum documento à vista que comprovasse a legalidade do ponto para os consumidores. Dos 40% restantes que não possuíam autorização para funcionamento, 26,7% não justificaram a falta da documentação, os demais (13,3%) afirmaram que a prefeitura não está mais emitindo licença para o funcionamento deste tipo de comércio, fato que é contraditório, haja vista que a maioria dos ambulantes diz ser portadora de alvará para funcionamento.

Dentre os 15 pontos de comércio avaliados, a categoria predominante de ambulantes foi a do tipo semi-fixo (73,3%), conforme destacado na Tabela 1. Os ambulantes semi-fixos são caracterizados por possuírem uma unidade móvel de venda (motorizada ou não) atuando em local específico diariamente (COVISA, 2008). A maioria dos estabelecimentos pesquisados estava localizada no Centro de Itumbiara, sendo que todos se encontravam próximo ou em arredores de outros estabelecimentos comerciais de porte maior.

Com relação ao abastecimento de água durante o expediente de trabalho, somente em 20% dos pontos havia o abastecimento direto de água (Figura 1). Em 53,4% dos locais visitados os ambulantes afirmaram trazer a água de sua própria residência. Quanto ao armazenamento da água utilizada, foram citados pelos entrevistados os seguintes recipientes: garrafão (33,3%), garrafa pet (20%) e garrafão adaptado com uma torneira (6,7%). De acordo com a Resolução Federal RDC 218/05 da ANVISA (BRASIL, 2005) a água empregada na manipulação do alimento deve ser potável, e nos locais onde o acesso não esteja disponível, esta deverá ser transportada e armazenada em invólucro apropriado, de fácil higienização e fechado.

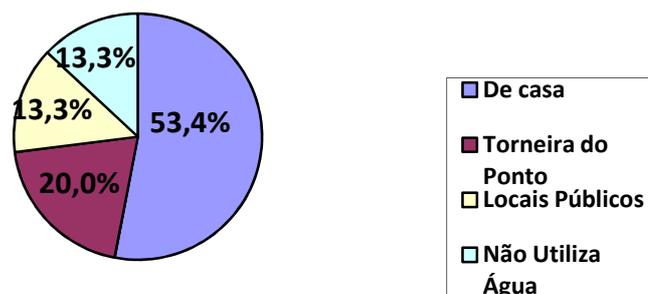


Figura 1: Procedência da água utilizada por ambulantes que comercializam comida de rua em Itumbiara-GO.

Tabela 1. Características dos pontos de comércio de alimentos de rua avaliados na cidade de Itumbiara, GO, Brasil, no período de março a abril de 2013.

Características do ponto	Frequência n°(%)
Tipo de ponto	
Fixo	3 (20%)
Semi-fixo	11 (73,3%)
Móvel	1 (6,7%)
Estrutura de venda	
Barraca	7 (46,7%)
Banca	1 (6,7%)
Trailer/Combi	5 (33,3%)
Carrinho	2 (13,3%)
Tempo no local (anos)	
0 - 10	10 (66,7%)
11 - 20	3 (20%)
21 - 30	2 (13,3%)
Localização	
Centro	11 (73,3%)
Bairro	4 (26,7%)
Periferia	-

3.2. Características sócio-econômicas

O complemento de renda foi apontado por 40% dos entrevistados como principal motivo para tornarem-se trabalhadores ambulantes, seguido do fator desemprego (33,3%), como demonstrado na Tabela 2. Os laboriosos ambulantes são caracteristicamente auto-empregados, pois controlam seu processo de trabalho objetivando garantir o próprio sustento (PAMPLONA, 2004). As informações sobre os rendimentos obtidos com a comercialização dos alimentos demonstraram que a faixa de arrecadação mensal de 93,3% dos vendedores se mantinha abaixo de três salários mínimos. A grande maioria dos entrevistados (93,3%) afirmou ser chefe de família, sendo que destes, 40% obtêm da comercialização ambulante o único provento para sustento de suas famílias.

Na presente pesquisa, evidenciou-se que a maioria dos ambulantes (66,7%) trabalha com a família (Tabela 2) e a faixa etária do responsável pelo ponto variou de 26 a 59 anos. Houve a predominância do sexo feminino (53,3%) como responsáveis pelos estabelecimentos visitados,

destacando a participação das mulheres na venda de alimentos nas ruas. Na atualidade, muitas famílias, especialmente famílias carentes, são chefiadas por mulheres (DA SILVA, 2012).

Tabela 2. Condições sócio-econômicas dos ambulantes em Itumbiara, GO, Brasil. Período avaliado: março a abril de 2013.

Características	Frequência n° (%)
Porque se tornou ambulante	
Herança	1 (6,7%)
Falta de Instrução	1 (6,7%)
Desemprego	5 (33,3%)
Complementar a renda	6 (40%)
Outros	2 (13,3%)
Trabalha com familiares	
Sim	10 (66,7%)
Não	3 (33,3%)

Os entrevistados apresentaram baixo nível de escolaridade, pois quase metade dos responsáveis (46,7%) tinha formação escolar apenas até o ensino fundamental, incluindo-se também aqueles que não finalizaram o ensino fundamental. Foi detectado que em 66,7% do público avaliado não havia nenhum tipo de formação/capacitação na área de alimentos, ou mesmo experiência de trabalhos anteriores neste tipo de atividade. A capacitação de pessoas para a manipulação de alimentos é essencial para a qualidade do produto, através do controle de micro-organismos patogênicos e indesejáveis na dieta humana. As pessoas que manipulam alimentos devem, de acordo com a legislação sanitária, ser supervisionadas e capacitadas periodicamente quanto a higiene pessoal e manipulação higiênica dos alimentos, além de receber informações pertinentes sobre DTA (TAVOLARO, OLIVEIRA & LEFREVE, 2006; BRASIL, 2004).

3.3. Perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos

No presente estudo, verificou-se que os alimentos com maior índice de comercialização pelos vendedores foram: cachorro-quente, crepe suíço, espetinho, salgado frito e sanduíches de variados tipos. Quanto às bebidas, a preferência foi por industrializados do tipo refrigerantes (44,4 %), seguido de suco (37%) que, salvo algumas exceções, era natural. O tipo de alimento comercializado nas vias urbanas é característico de cada região e apresenta variações de acordo com a preferência da clientela local. Em Salvador-BA, por exemplo, em estudo realizado por Da

Silva (2012) os alimentos mais comercializados na orla incluíram preparações tradicionais da cultura baiana como o acarajé, o peixe frito, o abará, a passarinha frita e as patisseries.

Nos pontos de venda avaliados neste estudo os produtos comercializados eram, em sua maioria (80%), manufaturados pelos próprios responsáveis pela barraca ou por algum familiar que também atuava no local. A compra de matéria-prima era realizada em supermercados ou diretamente junto a fornecedores e distribuidores. As condições de armazenamento dos alimentos caracterizados como perecíveis estão esquematizadas na Figura 2. Os entrevistados relataram armazenar bebidas e matérias-primas (presunto, muçarela, frango desfiado, espetinho, pão, lasanha, arroz e chocolate) utilizadas no preparo ou finalização dos produtos em freezer (46,7%), caixas térmicas (33,3%) e caixas de isopor (13,3%). Entretanto, 6,7% relataram armazenar produtos perecíveis em caixa de papelão, o que configura uma grave não conformidade. De acordo com a RDC 216/04 os produtos perecíveis necessitam de condições adequadas de temperatura para sua conservação e armazenamento, ocorrendo variação no tratamento térmico (quente/frio) que deve ser determinado de acordo com as características do alimento (BRASIL, 2004).

Em 73,3% dos pontos visitados havia alimentos expostos à venda, sendo que em 20% destes locais os produtos eram industrializados (salgadinhos do tipo *snacks*, balas e chicletes), não necessitando de um acondicionamento especial. Os 53,3% restantes eram representados por pipoca, salgados fritos, pamonha, acompanhamento de espetinho (arroz, feijão tropeiro, mandioca) e recheios para cachorro-quente. Entretanto, em 33,3% dos locais avaliados, os vendedores não contavam com recipientes adequados para manterem seus produtos expostos. O banho-maria e a estufa, apesar de terem sido encontrados em alguns estabelecimentos, apresentaram falhas como a falta de termômetro para monitoramento da temperatura, comprometendo, dessa forma, a segurança do alimento. Sabe-se que os principais fatores que propiciam a ocorrência de DTA são: manipulação imprópria de alimentos, exposição dos alimentos à temperatura ambiente por um longo período de tempo, a refrigeração e a cocção inadequadas dos alimentos (OLIVEIRA, 2010). Dessa forma, a grande maioria dos alimentos avaliados nesse estudo apresentava condições adequadas para desenvolvimento de microorganismos patogênicos, ou seja, poderiam configurar uma importante fonte de DTA.

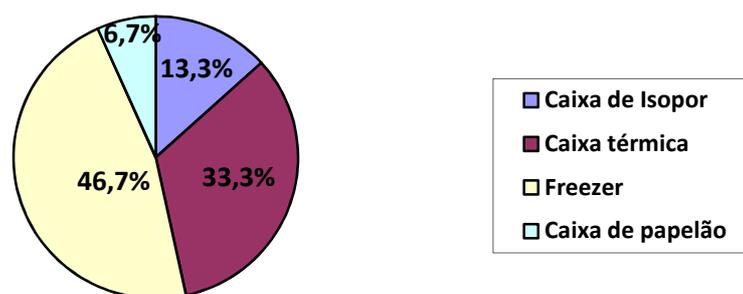


Figura 2: Condições de armazenamento dos alimentos comercializados por ambulantes em Itumbiara – GO.

Em estudo realizado pelos autores Lucca e Torres (2002), os produtos cárneos e o purê de batatas de bancas de cachorro-quente comercializado na rua, foram considerados de alto risco para DTA, pois permaneciam em condições inadequadas de temperatura e tempo de espera, favorecendo o desenvolvimento de micro-organismos, aspectos similares à realidade encontrada nas ruas de Itumbiara-GO. Santos (2011) verificou situação semelhante nas ruas de Salvador-BA durante o carnaval, observando o acondicionamento dos produtos comercializados em temperaturas impróprias, que colocavam em risco a segurança dos alimentos, aumentando a possibilidade de estes produtos serem veiculadores de doenças.

3.4. Características higiênico-sanitárias

Avaliando-se a presença/ausência de instalações sanitárias, foi possível inferir que todos os participantes do estudo utilizavam instalações que dispunham de água corrente, pia e vaso sanitário. A maioria (46,7%) utilizava-se de banheiros de estabelecimentos vizinhos (supermercados, faculdades) (Figura 3). Outros utilizavam sanitários de casas de pessoas conhecidas situadas nas imediações. A utilização de instalações sanitárias no próprio local de comércio foi referida por 13,3% da população no estudo em questão.

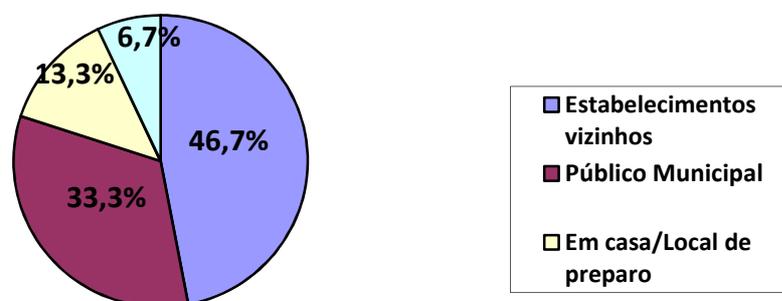


Figura 3: Localização das instalações sanitárias utilizadas por ambulantes que comercializam comida de rua em Itumbiara-GO.

Com relação às condições de asseio corporal dos manipuladores de alimentos, foi possível observar uma diversidade de itens em desacordo com as BPF (Tabela 3).

Tabela 3: Distribuição (%) de manipuladores em conformidade com Boas Práticas de Fabricação, quanto à higiene pessoal, no comércio de comida de rua em Itumbiara, GO, Brasil. Período avaliado: março a abril de 2013.

Higiene pessoal dos manipuladores	% (nº) de conformidade
Proteção de cabelo	53,3% (8)
Proteção das mãos	40% (6)
Guarda pó branco e limpo	20% (3)
Calçado fechado	53,3% (8)
Unhas curtas	73,3% (11)
Unhas limpas	86,7% (13)
Unhas sem esmalte	80,0% (12)
Ausência de adornos	60,0% (9)
Outros	13,3% (2)

Os manipuladores de alimentos devem manter rigorosamente o asseio pessoal, mantendo as unhas curtas, sem esmalte ou base, não devem usar adereços (anéis, brincos), usar cabelo preso e protegido por touca, rede, ou acessório apropriado para esse fim, necessitam apresentar vestimenta apropriada atividade, conservada e limpa (BRASIL, 2004). Questões como vestuário e utilização de ornamentos representam fatores contribuintes para a contaminação de alimentos, contudo são relativamente simples de serem ajustados com medidas educativas como palestras e cursos que despertem a conscientização dos manipuladores a respeito desses aspectos (AMSON, 2005).

Observou-se que no comércio ambulante de Itumbiara-GO, a proteção das mãos não era realizada por 60% dos manipuladores. Em estudo realizado no comércio ambulante de cachorro-quente de Pelotas-RS, Rodrigues et al. (2003), detectaram que o percentual de manipuladores que faziam o uso de luvas foi baixo, entretanto os dados da análise microbiológica não demonstraram relação significativa entre o não uso de luvas e as altas contagens de bactérias indicadoras encontradas nos lanches.

Existem controvérsias com relação ao uso ou não de luvas descartáveis. De acordo com Moreira da Silva et al. (2011), no caso de alimentos comercializados nas ruas, a higienização das mãos de maneira correta é difícil de ser realizada, por deficiências na infraestrutura e pela precária disponibilidade de água/instalações sanitárias dos estabelecimentos ambulantes.

Assim, o uso das luvas torna-se necessário para evitar riscos de contaminação, desde que utilizadas de forma correta. Entretanto, segundo a RDC 216/04 (BRASIL, 2004), os manipuladores de alimentos devem higienizar cuidadosamente as mãos ao chegar ao posto de trabalho, antes e após manusear alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Dentro desse raciocínio fica evidenciado que o uso de luvas é opcional, mas a correta higienização das mãos é essencial em qualquer situação, cabendo, portanto, ao manipulador de alimento analisar o seu ambiente de trabalho e optar por usar ou não luvas dentro da sua realidade.

Quando questionados se havia uma pessoa responsável pela manipulação do dinheiro durante o expediente, a maior parte dos ambulantes (73,3%) afirmou não haver nenhum responsável que era designado a este tipo de tarefa. Essa situação é preocupante, visto que em todos os estabelecimentos avaliados, verificou-se preparo ou algum tipo de finalização dos alimentos comercializados. O preparo e/ou finalização de alimentos e o manejo de dinheiro pela mesma pessoa apresenta um fator de risco associado à elevada contagem de bactérias aeróbias mesófilas (RODRIGUES et al., 2003). Neste estudo, os autores relatam que comerciantes cuidavam do dinheiro e alimento simultaneamente, sem realizar a assepsia das mãos, o que pode ter acarretado as altas contagens de bactérias nos lanches analisados.

Com relação ao prazo de validade dos alimentos avaliados, todos se encontravam com prazo adequado. Entretanto, 66,7% dos comerciantes disseram apresentar sobras de mercadorias, com variadas destinações. A venda de sobras no dia seguinte foi relatada por 20% dos entrevistados, seguida de consumo próprio (20%), doação ou alimentação de animais (26,7%). O hábito de levar as sobras de alimentos para casa, sobretudo os manufaturados, é um fator que torna os consumidores vulneráveis às DTA, mesmo que as sobras sejam conservadas sob refrigeração ou congeladas, principalmente se avaliadas as condições de higiene e conservação às quais os alimentos são submetidos durante o turno de trabalho (DA SILVA, 2012).

O *checklist* da aplicação das BPF apontou diversas falhas no processo de higienização nos estabelecimentos avaliados. É imprescindível que sejam tomados cuidados especiais à higiene do ambiente de preparo e comercialização do alimento, uma vez que todas as etapas são fatores determinantes para a segurança do alimento (MALLON & BORTOLOZO, 2004). A limpeza diária da estrutura de venda foi citada apenas por 46,7% dos pontos vistoriados, enquanto que em 6,7% dos pontos essa limpeza não era realizada em periodicidade alguma, conforme descrito na Tabela 4.

Os produtos mais utilizados para realizar a limpeza foram água e sabão (73,3%), sendo que o emprego de sanitizantes durante a realização da limpeza da armação de venda foi referido apenas em 20% dos relatos. De acordo com Santos (2011), a lavagem das mãos,

utensílios, equipamentos e do ponto de venda realizada apenas com água, água do degelo ou detergente doméstico, não diminui a quantidade e micro-organismos para níveis que assegurem a segurança alimentar.

Tabela 4: Frequência (%) de limpeza e produtos utilizados na higienização das estruturas de venda no comércio de comida de rua de Itumbiara-GO, Brasil.

Limpeza da estrutura	Frequência n° (%)
Diária	7 (46,7%)
Semanal	4 (26,7%)
Quinzenal	2 (13,3%)
Mensal	1 (6,7%)
Não realiza	1 (6,7%)
Produtos utilizados	
Água e sabão	11 (73,3%)
Água, sabão e desinfetante	3 (20%)
Não realiza	1 (6,7%)

Com relação aos utensílios utilizados durante a manipulação dos alimentos, a frequência de lavagem dos mesmos em 93,3% dos pontos foi diária, sendo utilizados água e sabão durante a limpeza. É necessário salientar que durante a realização da pesquisa de campo, não se presenciou a lavagem de utensílios ou quaisquer equipamentos utilizados na comercialização dos alimentos.

No quesito higienização das mãos, a frequência usualmente referida pelos ambulantes foi: mais de cinco vezes ao dia (60%), de duas a cinco vezes ao dia (26,7%) sendo que, 13,3% dos sujeitos entrevistados não realizavam a lavagem de mãos nenhuma vez ao dia. Os comerciantes do último grupo disseram fazer uso de álcool absoluto/álcool diluído em água para fazer a higienização das mãos durante o expediente. No momento da coleta de dados observou-se apenas 13,3% dos comerciantes realizando a limpeza das mãos antes de lidarem com algum tipo de alimento. Lucca e Torres (2002) observaram em sua pesquisa que a constância da lavagem de mãos foi muito baixa em todos os pontos ambulantes de venda de cachorro-quente estudados. Comumente, a lavagem ocorria somente quando as mãos apresentavam-se nitidamente muito sujas, fato contrário ao que havia sido relatado, de acordo com as observações executadas pelos pesquisadores.

Os produtos citados pelos comerciantes para a limpeza das mãos foram: água e detergente (66,7%), água e sabão em barra (13,3%) e apenas água (6,7%). A ausência e/ou insuficiente lavagem de mãos evidencia falhas na higiene pessoal dos ambulantes, o que

representa uma falha grave na manipulação de alimentos, pelo fato das mãos permanecerem continuamente em contato com múltiplos ambientes podendo atuar como veículo de contaminação dos alimentos comercializados (CHAGAS, 2006).

Outra prática executada pelos manipuladores que aumenta o risco de contaminação é o uso indiscriminado de panos. Neste estudo, em 60% dos estabelecimentos pesquisados, os panos de louça eram utilizados para diversas finalidades: secagem das mãos, limpeza da bancada e das mesas dos clientes. A utilização do pano de tecido propicia um excelente meio de cultura para o crescimento de micro-organismos, especialmente se estiverem úmidos e em condições de higiene duvidosas, conforme evidenciado na maioria dos pontos. Múltiplos estudos referenciam o uso de pano de tecido para diversas atividades como fatores contribuintes para a contaminação cruzada e desenvolvimento dos micro-organismos patogênicos (PIERRE, 2008).

No comércio ambulante de Itumbiara, verificou-se a utilização de lixeiras em 80% dos locais vistoriados, sendo que as lixeiras que possuíam tampa somaram apenas 13,3% da amostra. O tipo de lixeira mais utilizado foram os baldes de plástico (60%), lata (20%) e o saco plástico (20%). É oportuno esclarecer que o uso do saco plástico sem apoio, foi citado pelos comerciantes que não dispunham de lixeira no seu ponto, acreditando ser mais fácil descartar o resíduo gerado nos sacos e posteriormente nas caçambas de lixo. Mesmo sendo deficientes, as condições de descarte de lixo observadas no presente estudo foram melhores do que as encontradas por Moreira da Silva et al. (2011), que relataram a falta de lixeira em 62,5% dos estabelecimentos de venda de comida de rua avaliados e observaram também que a maioria dos ambulantes fazia uso de sacolas plásticas ou caixas de papelão para os descartes.

O acúmulo de lixo nos coletores foi visualizado em 26,7% das barracas, entretanto este número pode não expressar real condição do ponto de venda, já que muitos ambulantes relataram que esta situação é dependente do fluxo de movimento, levando a deduzir que a retirada de lixo não ocorria de maneira regular. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas (BRASIL, 2004).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa avaliou o comércio ambulante da cidade de Itumbiara-GO, com relação às Boas Práticas de Fabricação, através de um enfoque observacional. Por meio de observações e questionamentos foi possível pontuar os aspectos higiênicos e sócio-econômico cultural dos vendedores e dos estabelecimentos.

Foi possível perceber que este tipo de comércio urge por melhorias, necessita de maior incentivo e apoio dos órgãos municipais. A construção de quiosques com abastecimento de água e de paredes de alvenaria seria uma boa opção aos ambulantes, principalmente para aqueles que estão situados em regiões mais movimentadas, como o centro do município.

A capacitação e treinamento dos manipuladores de alimentos são de extrema importância, entretanto não tem sido efetuado na região estudada. Observou-se profissionais que trabalham para o sustento da família, valendo-se apenas do escasso conhecimento empírico que possuem e, como consequência, ofertam a seus clientes alimentos em condições inapropriadas. É necessário que os vendedores ambulantes tenham consciência e conhecimento da importância de comercializar alimentos seguros à sua clientela, mas é necessário também que os órgãos municipais ofereçam melhores condições de trabalho para essas pessoas. Faz-se necessário a aplicação de treinamentos de BPF com frequência anual. A licença para comercializar alimentos nas ruas deveria ser liberada apenas àquelas pessoas já treinadas ou que se comprometerem a participar do treinamento. Campanhas educativas devem ser realizadas durante o ano e a fiscalização deve ser aplicada sempre que possível sendo acompanhada de medidas punitivas, caso haja a reincidência.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMSON, G.V. **Comércio ambulante de alimentos em Curitiba**: perfil de vendedores e propostas para programa de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos. [Dissertação], Universidade Federal do Paraná, Mestrado em Tecnologia de Alimentos, 2005. Disponível em: <
<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/1620/Disserta%E7%E3oGisele.pdf;jsessionid=AEC9E130A1686152EBA4E7E6E6A0CF00?sequence=1>>. Acesso em: 05 de jul. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n. 1428**, de 26 de novembro de 1993. Dispõe sobre o controle de qualidade na área de alimentos. Anexo: Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos. Disponível em: <
http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/1428_93.htm>. Acesso em: 20 out. 2012.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n.º. 275, de 21 de outubro de 2002**. Aprova o Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e alista de verificação de boas práticas de fabricação. Disponível em: <
http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm> Acesso em: 03 out. 2012.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. 2004. Disponível em: <
http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES> Acesso em: 05 de jul. 2013.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n.º 218, de 29 de julho de 2005**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para

manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. 2005. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/7b871900474597419fabdf3fbc4c6735/RDC_218.pdf?MOD=AJPERES> Acesso em: 05 de jul. 2013.

CHAGAS, A.A.C. **Perfil dos vendedores-manipuladores e aspectos higiênico-sanitários das comidas típicas comercializadas em vias públicas em um bairro da cidade de Belém-PA.** [Dissertação], Universidade Federal do Pará, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006. Disponível em: <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/cp025840.pdf>> Acesso em: 16 de jul. 2013.

COVISA, Aracaju. **Análise de riscos sanitários do comércio ambulante de alimentos no Pre-Caju 2008.** Disponível em: <http://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/covisa/precaju_final.pdf> Acesso em: 09 de jun. 2013.

DA SILVA, S. A. **Comida de rua na orla de Salvador-BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimentos.** [Dissertação], Universidade Federal da Bahia, Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde, 2012. Disponível em: <https://twiki.Ufba.br/twiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2012/Disserta%E7%E3o_Sueli_Alves_da_Silva.PDF>. Acesso em: 08 de jul. 2013.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Revista Saúde Pública**, v. 36, n. 3, p. 350-352, 2002.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E.A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. **UEPG Ciências Biológicas e Saúde**, v. 10, p. 65-76, 2004.

MOREIRA DA SILVA, L.I.Z. et al. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública de um campus universitário. **Revista Alimento e Nutrição**, v. 22, n. 1, p.89-95, 2011.

OLIVEIRA, A.B.A. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Revista HCPA**, v. 30, n. 3, p. 279-285, 2010.

PAMPLONA, J.B. **A atividade informal do comércio de rua e a região central de São Paulo.** EMURB. p. 307-338, 2004. Disponível em: <<http://www.fflch.usp.br/centrodametropole/antigo/v1/diversidade/numero2/caminhos/16Pamplona.pdf>> Acesso em: 04 de jul. 2013.

PIERRE, L.T. **Condições higiênico-sanitárias de alimentos prontos para o consumo comercializados por ambulantes no município de Ouro Preto-MG.** [Dissertação]: Universidade Federal de Minas Gerais, Mestrado em Ciência de Alimentos, 2008. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/bitstream/handle/1843/MAFB-7PZG7N/disserta__o_let_cia_pierre.pdf?sequence=1> Acesso em: 18 de jul. 2013.

RODRIGUES, K.L. et al. Condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Revista Ciência & Tecnologia dos Alimentos**, v. 23, n. 3, p. 447-452, 2003.

RUWER, C.M; MOURA, J.F.; GONÇALVES, M.J.F. Surtos de doenças transmitidas por alimentos em Manaus, Amazonas (2005-2009): O problema do queijo coalho. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 18, n. 2, p.60-66, 2011.

SANTOS, K.B. **O comércio de rua no carnaval de Salvador-BA: Desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária.** [Dissertação]: Universidade Federal da Bahia, Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde, 2011. Disponível em: <https://twiki.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2011/Disserta%E7%E3o_Karla_Beth%E2nia_Santos.pdf>. Acesso em: 09 de jul. 2013.

SILVA, L.I.M.M., et al. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. **Revista Alimentos e Nutrição**, v. 22, n. 1, p. 89-95, 2011.

SOTO, F.R.M., et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 11, n. 2, p.297-303, 2008.

TAVOLARO, P.; OLIVEIRA, C. A. F.; LEFÈVRE, F. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. **Revista Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 9, n. 18, p. 243-54, 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Division of Food and Nutrition. **Essential safety requirements for street-vended foods**. (Revised edition). 1996. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/streetvend.pdf. Acesso em: 14 out. 2012.