

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS DE *FOOD TRUCKS* LOCALIZADOS EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR PRIVADAS DO DISTRITO FEDERAL.

Érika Santos de Carvalho ✉

Daniele Soares de Sousa

Alinne Martins Ferreira

Lívia Pimentel Sant'Ana Dourado

Centro Universitário Euro Americano. Brasília, DF.

✉ erika.carvalho051@gmail.com

RESUMO

Alimentar-se fora de casa está se tornando cada vez mais comum e, com isso, os *Food Trucks* têm se tornado uma opção rápida e vantajosa para o público. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi analisar as condições higienicossanitárias de *Food Trucks* e rebocáveis localizados em instituições particulares de Ensino Superior do Distrito Federal. A análise teve como base o *checklist* da legislação vigente e a Instrução Normativa Distrital (IN DVS N° 11 de 23 de março de 2016). Concomitantemente foi aplicado um questionário de informações pessoais a fim de verificar, principalmente, o nível de instrução dos manipuladores bem como se estes possuíam qualquer curso na área de manipulação e higiene de alimentos. Dez (10) estabelecimentos aceitaram participar da pesquisa. Nenhum dos proprietários e manipuladores possuíam qualquer certificação acerca de cursos de capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação, Higiene Alimentar ou Gestão Ambiental. Desta forma, observa-se que os *Food Trucks* e rebocáveis estudados oferecem riscos à saúde dos comensais, uma vez que não apresentam condições higienicossanitárias adequadas para a prestação deste tipo de serviço.

Palavras-chave: *Boas Práticas. Manipulação. Alimentos. Saúde.*

ABSTRACT

Eating out is becoming more and more common, and with it, Food Trucks has become a fast and advantageous option for the public. In this way, the objective of this work was to analyze the sanitary and hygienic conditions of Food Trucks and other food vehicles located in private institutions of Higher Education of the Distrito Federal. The analysis was based on the checklist of the current legislation and the Instrução Normativa Distrital (IN DVS N° 11 de 23 de março, de 2016). Simultaneously, a personal information questionnaire was applied in order to verify, mainly, the level of instruction of the manipulators, as well as if they had any course in the area of food hygiene and handling. Ten (10) establishments accepted to participate in the research. None of the owners and handlers had any certification of training courses on Good Handling Practices, Food Hygiene or Environmental Management. Thus, it is observed that the Food Trucks studied present risks to the health of the diners, since they do not present hygienic and sanitary conditions adequate for the provision of this type of service.

Keywords: *Good Practices. Manipulation. Food. Health.*

INTRODUÇÃO

Alimentar-se fora de casa está se tornando um hábito cada vez mais comum em locais do Brasil e do mundo, fato este que está diretamente associado a um aumento do mercado informal de alimentos. Kothe (2014) retrata que essa transição de comércio se dá em virtude de cargas tributárias excessivas; burocracias relacionadas à regularização do comércio; aumento de desemprego e

alto custo de funcionários.

Segundo a Instrução Normativa, IN DVS Nº 11 de 23 de março de 2016 (Divisão de Vigilância Sanitária - DVS- DF, 2016), que define os procedimentos de cadastramento e auditoria para regularização dos veículos automotores ou rebocáveis adaptados, denominados *Food Truck*, que comercializam alimentos no Distrito Federal, os estabelecimentos supracitados devem obedecer regras para garantirem seu funcionamento, dentre elas, devem manter seu estabelecimento cadastrado junto à Vigilância Sanitária. Instalações devem ser de fácil higienização, possuir reservatório de água adequado, luminárias protegidas e que facilite sua higienização, lavatórios próprios para higienização das mãos (com todos os itens necessários a este fim), possuir ainda termômetros para garantir que alimentos sejam armazenados e servidos em temperaturas adequadas. Deve-se ainda manter registro de controle de higienização de equipamentos e utensílios bem como de tudo que ocorre dentro dos *Food Trucks*.

Com isto, o presente trabalho teve por objetivo analisar as condições higienicossanitárias de *Food Trucks* localizados em Instituições de Ensino Superior particulares do Distrito Federal, tendo como base a Instrução Normativa Distrital vigente (IN DVS Nº 11 de 23/03/2016).

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal observacional descritivo e analítico, desenvolvido no Plano Piloto- Distrito Federal, no primeiro semestre de 2018, em cinco instituições superiores privadas.

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Euro-Americana de Brasília, sob o parecer nº 157/2018.

A princípio, foi realizado um mapeamento das instituições privadas do Plano Piloto que possuíam *Food Trucks* em suas áreas externas e todos estes deveriam funcionar no período noturno. Os proprietários dos estabelecimentos foram orientados a assinarem um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido uma vez que aceitassem participar da pesquisa.

Os estabelecimentos que fabricavam exclusivamente bebidas ou apenas vendiam produtos ultraprocessados foram excluídos do estudo.

Apenas o manipulador principal do estabelecimento foi submetido a um questionário de informações pessoais, logo no dia da abordagem, com 17 questionamentos que abrangiam também questões de higiene e armazenamento de produtos alimentícios, de acordo com Abreu, Medeiros e Santos (2011).

Em data aleatória foi realizada aplicação do *checklist* da IN DVS nº11 de 23/03/2016 com 63 itens dispostos em 9 blocos no anexo II e 56 itens dispostos em 8 blocos no anexo III do documento, para verificação das condições higienicossanitárias dos estabelecimentos bem como verificação das instalações dos mesmos. O anexo I do *checklist* não foi aplicado vez que se tratava de formulário para cadastramento dos *Food Trucks* junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Após 13 dias da aplicação do *checklist*, foi marcado um treinamento de boas práticas de manipulação com os manipuladores principais e

Tabela 1 - Adequação dos estabelecimentos em relação à estrutura do veículo de acordo com a IN DVS nº11 de 23/03/2016.

Descrição /classificação	Bom n (n%)	Regular n (n%)	Ruim n (n%)
Estrutura do veículo	1 (10%)	2 (20%)	7 (70%)
Equipamentos e utensílios	7 (70%)	2 (20%)	1 (10%)
Higiene das instalações e ambiente	3 (30%)	3 (30%)	4 (40%)
Controle de vetores e pragas	0	1 (10%)	9 (90%)
Armazenamentos	2 (20%)	3 (30%)	5 (50%)
Preparo	1 (10%)	1 (10%)	8 (80%)
Resíduos	0	1 (10%)	9 (90%)
Manipuladores	0	2 (20%)	8 (80%)
Manual de boas práticas	0	0	10 (100%)

Tabela 2 - Adequação dos estabelecimentos em relação à cozinha de apoio de acordo com a IN DVS nº11 de 23/03/2016.

Descrição/classificação	Bom	Regular	Ruim
	N (n%)	N (n%)	N (n%)
Estrutura física da cozinha	0	2 (20%)	8 (80%)
Equipamentos e utensílios	7 (70%)	2 (20%)	1 (10%)
Higiene das instalações e ambiente	3 (30%)	3 (30%)	4 (40%)
Controle de vetores e pragas	0	1 (10%)	9 (90%)
Armazenamento	2 (20%)	3 (30%)	5 (50%)
Pré-preparo	0	2 (20%)	8 (80%)
Resíduos	0	1 (10%)	9 (90%)
Manipuladores	0	0	10 (100%)

Tabela 3- Resultados após segunda aplicação do *Checklist*.

Antes	Depois	Estabelecimentos que mudaram um ou mais itens	Em quanto tempo
Paredes com o interior permeável e com rachaduras	Paredes impermeáveis e lisas	10%	7 dias
Piso com emendas	Piso liso	10%	7 dias
Pano de prato	Papel toalha	20%	2 dias
Iluminação/fiação desprotegida	Proteção na iluminação e fiação	20%	10 dias
Colher de pau	Colher de aço	20%	1 semana
Cadastro	A efetuar	80%	1 mês
Tábua de PVC, exclusiva para hortaliças	Efetuar compra	70%	1 semana
Documentos de comprovação de sanitização/higienização	Providenciaram tabelas para documentar	70%	1 semana
Uso de barba	Barba retirada	80%	1 dia
Uso de máscaras	Passaram a usar mascaras	20%	3 dias
Manual de boas práticas	Solicitaram algum profissional habilitado para desenvolver este manual	50%	2 meses

proprietários de cada *Food Truck*, que tratava sobre a IN vigente para os respectivos estabelecimentos. O treinamento foi elaborado em formato de exposição temática, com auxílio de material visual (projektor multimídia) e documento escrito (apostila). Ao final, cada participante recebeu um certificado devidamente assinado pela nutricionista, orientadora do presente trabalho. Foi previsto um total de 20 pessoas no treinamento.

A aplicação do anexo II do *checklist* da IN DVS nº11 de 23/03/2016

em todos os estabelecimentos, foi realizada no período noturno em um único dia; já a aplicação do anexo III, que trata sobre as cozinhas/depósitos auxiliares, foi realizada no período diurno em todos os estabelecimentos, em três dias.

Para a avaliação dos *Food Trucks* foi adotado o seguinte critério: cada item adequado era computado como CONFORME e não adequado como NÃO CONFORME. Foi realizado o cálculo dos valores percentuais de adequação por bloco utilizando a

seguinte equação:

$$\text{Percentual de Adequação} = \frac{\text{total de CONFORME}}{\text{Total de itens do bloco}} \times 100$$

A partir dos resultados, os estabelecimentos foram divididos em três grupos sendo: Grupo 1: BOM, quando o *Food Truck* atingir a faixa de 76-100% dos itens avaliados; Grupo 2: REGULAR, quando atingir a faixa de 51-75%; Grupo 3: RUIM, quando atingir a faixa de 0-50% de adequação (BRASIL, 2002).

A presente metodologia foi

inspirada na pesquisa de Simão, Mundim, Suarez, Pessoa e Santos (2015).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os 26 *Food Trucks* e carros rebocáveis visitados, apenas 10 estabelecimentos aceitaram participar da pesquisa. Destes, 50% dos manipuladores são do gênero masculino e 50% feminino. 16% tem idade entre 15 e 25 e 25 e 35 anos, 52% entre 35 e 55 anos e 16% mais de 55 anos. Quanto ao grau de instrução, 66% concluíram o ensino médio, 17% concluíram o ensino superior e 16% são analfabetos. Com relação a curso de higiene alimentar e boas práticas de manipulação, 33% disseram já ter realizado, porém, 66% disseram nunca ter tido oportunidade ou interesse em participar de alguma formação. O tempo de atuação dos manipuladores no ramo varia de 2 a 17 anos. Em relação ao número de refeições vendidas por dia de trabalho, em média 66% dos estabelecimentos servem entre 20-50 lanches, e 33,4% servem mais de 50 lanches.

Quanto à higiene das mãos dos manipuladores, 100% afirmaram higienizar as mãos mais de três vezes durante o expediente de trabalho utilizando: somente álcool em gel (34%); detergente comum e água (66%); somente água (17%); água, detergente comum e álcool em gel (40%); com o auxílio de balde (com imersão das mãos em balde sem troca desta água) (16%) ou na pia (66%). O uso de toalha de papel para secar as mãos é feito por 50% dos manipuladores, os demais utilizam panos para este fim. 50% utilizam luvas ao manusear alimentos dos quais, metade utilizam de 4 a 6 pares de luvas por expediente e o restante, mais de 6 pares.

Para o armazenamento dos alimentos, 66% dos estabelecimentos contam com isopor e 34% com

freezer e/ou geladeira.

Itens que merecem atenção são os que dizem respeito ao controle de vetores e pragas urbanas, em que quase todos os estabelecimentos não possuíam medidas exigidas pela legislação a fim de evitar o controle de vetores, tanto em relação ao contato com o alimento, quanto com os manipuladores em seus estabelecimentos e cozinhas auxiliares. A respeito dos resíduos, 90% dos *Food Trucks*, não possuem local de armazenamento e descarte adequados, tampouco lixeiras com acionamento por pedal e tampa para separação de resíduos ou *containers* para o recolhimento final do lixo pelo órgão responsável local.

Um dos pontos positivos observados por meio da aplicação do *checklist*, tratou dos equipamentos e utensílios, dos quais mais da metade dos estabelecimentos possuíam equipamentos em número suficiente, faziam a higienização sempre que necessária ao final do expediente, além de serem de material adequado e encontrarem-se em bom estado de conservação.

Pode-se observar, por meio da tabela 2, que 100% dos *Food Trucks* possuíam suas cozinhas auxiliares em desacordo com a legislação em 5 dos 8 itens avaliados. Destes, os que estavam em desacordo em maior número diziam respeito à estrutura física de suas cozinhas auxiliares, onde em quase todas as etapas de pré-preparo ocorriam cruzamento entre alimentos crus e pré-preparados, sendo estes: produtos cárneos, hortifrutigranjeiros e laticínios.

Os manipuladores não utilizavam equipamentos de proteção individual em nenhuma das cozinhas avaliadas. Os resíduos também não eram armazenados ou descartados de forma correta.

Em relação ao descongelamento de carnes (pré-preparo), este não era realizado sob temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, sendo

descongelados à temperatura ambiente.

Quinze (15) dias após a realização do treinamento, foi reaplicado o *checklist* para verificar se houve alguma mudança nos estabelecimentos em relação às condições higienicossanitárias dos locais. Os resultados desta análise são apresentados na tabela 3.

Salienta-se que antes deste trabalho e do treinamento aplicado nenhum dos participantes tinha inscrito seus estabelecimentos na ANVISA ou sequer tinham conhecimento a respeito da IN DVS nº11/2016, assim como não tinham ciência que é preciso ter documentado dados como comprovação de higienização/sanitização do ambiente; afastamento de funcionários devido a doenças e manual de boas práticas de manipulação que, segundo Akutsu, Botelho, Camargo, Sávio, Araújo (2005), é uma ferramenta que facilita a visualização de adequações e inadequações de unidades que produzem alimentos. Deste modo, se comprometeram verbalmente a fazer o cadastro dos seus estabelecimentos e tomar as medidas cabíveis para se adequarem. Além disso, todos os homens envolvidos no processo de preparo e/ou pré-preparo usavam barbas/bigodes

CONCLUSÃO

Foi concluído que nenhum dos proprietários e manipuladores dos *Food Trucks* avaliados possuía qualquer certificação acerca de cursos de capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação, Higiene Alimentar ou Gestão Ambiental, o que pode explicar o fato de haver inadequações em vários dos quesitos analisados. Desta forma, observa-se que os *Food Trucks* e rebocáveis localizados nas áreas externas de Instituições de Ensino Superior Privadas, localizadas no Distrito Federal oferecem riscos à saúde dos comensais, uma vez que não apresentam condições

higienicossanitárias adequadas para a prestação deste tipo de serviço, ainda que mais da metade destes estabelecimentos tenham realizado alguma alteração positiva em seu estabelecimento com o intuito de se adequarem à Instrução Normativa DVS nº 11 de 2016 após o treinamento.

É necessário, portanto, maior acompanhamento dos órgãos de fiscalização, sobre esta classe de comércio, para maior garantia de segurança dos alimentos e qualidade dos serviços prestados.

REFERÊNCIAS

- ABREU, ES; MEDEIROS, FS; SANTOS, DA. Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André. **Revista Univap**, São José dos Campos – SP, v.17 n.30, 10 de dezembro.2011. ISSN 2237- 1753.
- AKUTSU, RC et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev. Nutr.**, v.18, n.3, p.419-427, 2005.
- BASTOS, CSP. **Cartilha sobre boas práticas para manipulador de Food truck**. O vigilante sanitário, Rio de Janeiro, dez, 2015. Disponível em: <https://issuu.com/claudiopbastos/docs/cartilha_sobre_boas_pr_ticas_para_69e59c24d2e50b> Acesso em 02 de junho de 2018.
- BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 275**, de 21 de outubro de 2002.
- COTTERCHIO, M et al. **Effect of a Manager Training Program on Sanitary Conditions in Restaurants**. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1308396/pdf/pubhealthrep00033-0071.pdf> acesso em 28/08/2017 às 16h.
- DE OLIVEIRA, MD. Qualidade microbiológica de camarões comercializados nas praias da cidade de Natal- RN. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.248/249. Set/out 2015, p.119-123.
- DE SOUZA, RC; DO NASCIMENTO, FC. Condições higienicossanitárias de estabelecimentos que manipulam e comercializam açaí em Belém do Para. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.250/251, p.36-40. nov/ dez. 2015.
- DOS SANTOS, AGA; TORRES, IC. Avaliação das condições higienicossanitárias de estabelecimentos de comércio de tapiocas da orla marítima de Maceió, AL. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.240/241, p.69-73, Jan/ fev de 2015.
- GENTA, TMS; MAURÍCIO, AA; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, v.27, n.2. 2005.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA DVS Nº 11 DE 23 DE MARÇO DE 2016.
- KOTHE, CI. **Condições higiênico-sanitárias de ambulantes que comercializam cachorro-quente na cidade de Porto Alegre RS e inativação térmica de Staphilococcus coagulase positiva e Escherichia coli**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de C e T de Alimentos, engenharia de alimentos. Ano 2014.
- LYNCH, A; ROBERT. A Preliminary Evaluation of the Effect of Glove Use by Food Handlers in Fast Food Restaurants. **Journal of Food Protection**, v.68, n.1, 2005, Pages 187–190. Disponível em: <http://foodprotection.org/doi/pdf/10.4315/0362-028X-68.1.187> acesso em 28/08/2017 às 17h:40.
- MENSAH, JV; ANTWI, BK. Problemas dos pescadores marinhos artesanais em Gana: o caminho a diante. **Rev Singapore Journal off tropical geography**. V.23, ed 2, junho de 2002, p 217- 235.
- MESSIAS et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes do tipo *self-service* e do conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à segurança do alimento na cidade do rio de janeiro, RJ. Escola de Ciências da Saúde e Meio Ambiente. Curso de Graduação em Nutrição. Universidade Castelo Branco – UCB. **Rev Eletrônica Novo Enfoque**, ano 2013, v.17, n.17, p.73 –88.
- PENA, LF; COSTA, DC. Avaliação da adoção das boas práticas em bancos de alimentos, antes e após capacitação de manipuladores. et al, **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.240/241, p.58-63. Jan/Fev de 2015.
- PENTEADO, R. Sistema de gestão de qualidade para segurança de alimentos. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.240/241, p. 90-93, jan/fev de 2015.
- PEREIRA, DCS. Avaliação das condições higienicossanitárias de uma indústria de sucos localizada no sudeste do Estado de MG. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.248/249, p.47-52, Set/ out, 2015.
- RIBEIRO, SAB; ADJAFRE, R. **Avaliação das boas práticas de manipulação: Um estudo de caso sobre um food truck de Jaraguá- GO**. Monografia apresentada como requisito parcial para obtenção de título de Especialista em Gestão da Produção de Re-feições Saudáveis. Brasília, 2017.
- SOUZA, OS; DA HORA, IMC. Avaliação da presença de Lavatórios exclusivos para mãos em restaurantes self-service de Niterói, RJ. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.248/249. Set/ out de 2015.
- SIMÃO, CLG et al. Aspectos higiênico-sanitários de unidades de alimentação e nutrição escolares na rede municipal de estudo em Coari- AM, 2015. **Rev Hig Alimentar**, v.29, n.244/245, p.75-80, Maio/Junho de 2015.
- SILVA, EAJ. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª edição. São Paulo. Varela, 2008.