

COMIDA DE RUA: CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS DE PONTOS DE VENDA EM SÃO LUÍS, MA.

Walkyria Conceição Fonseca ✉

Brenda Fernanda Sodré Moreno

Italo Marcelo Reis Silva

Lenka de Moraes Lacerda

Universidade Estadual do Maranhão – Campus São Luís, MA.

✉ walkyriaconceicao@hotmail.com

RESUMO

O consumo de alimentos de rua é uma alternativa prática e acessível para a população. Entretanto, devido aos problemas como deficiências na infraestrutura e na higiene dos manipuladores, é preocupante a qualidade e segurança dos alimentos comercializados nas ruas. Com o objetivo de avaliar o conhecimento dos consumidores de comida de rua sobre segurança dos alimentos e analisar as condições higienicossanit rias da Feira da Cidade Operária e da Praça Deodoro em São Luís- MA, foram aplicados questionários com questões relacionadas ao perfil dos consumidores e questões sobre segurança dos alimentos e foi utilizado checklist para analisar as condições higienicossanit rias da comercialização dos alimentos. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Office Excel 2010 e interpretados por meio da estatística descritiva. Com relação ao perfil dos consumidores, houve predominância do sexo feminino, com menos de 30 anos de idade e com ensino médio completo. No tocante à segurança dos alimentos observou-se que consumidores apresentam nível de conhecimento regular. As condições higienicossanit rias

da feira da Cidade Operária e da Praça Deodoro apresentaram maiores percentuais de não conformidades, pois não obedeciam às exigências da resolução RDC n  216/2004 da ANVISA. Diante disso, faz-se necessário programa de educação em saúde sobre higiene alimentar aos consumidores e intensificação na fiscalização do comércio ambulante de alimentos.

Palavras-chave: *Ambulante.*

Manipulador de alimentos. Saúde Pública.

ABSTRACT

Street food consumption is a practical and affordable alternative for the population. However, due to problems such as deficiencies in the infrastructure and the hygiene of the food handlers, concerns have been observed regarding the quality and safety of food marketed in the streets. With the objective of evaluating street food consumers' knowledge about food safety and analyzing the sanitary and sanitary conditions of the Oper rio City Fair and Praça Deodoro in São Luís, MA, questionnaires were applied with questions related to consumer profile and safety issues food and a checklist was used to analyze the hygienic and sanitary conditions of the food commercialization. The data was tabulated in the Microsoft Office Excel 2010 program and interpreted through descriptive statistics. Regarding the profile of the consumers, there was a predominance of females, with less than 30 years of age and with complete secondary education. With regard to food safety, it was observed that consumers have a level of regular knowledge. The sanitary and sanitary conditions of the Fair of the City of Work and of Praça Deodoro presented higher percentages of nonconformities, since they

did not comply with the requirements of Resolution RDC n° 216/2004 of ANVISA. In view of this, health education programs on food hygiene are needed for consumers, and intensification in the supervision of street food trade.

Keywords: *Ambulant. Food handler. Public health*

INTRODUÇÃO

A origem da comida de rua remonta a tempos longínquos, quando viajantes, mercadores e peregrinos alimentavam-se nas ruas por permanecer longos períodos longe de seus lares (SANTOS, 2012). No Brasil, a comida de rua é uma herança do período colonial, quando essa atividade era exercida exclusivamente por mulheres, assegurada pela legislação da coroa lusa. Com a chegada da família real portuguesa, se intensificou a comercialização da comida de rua competindo com os preços abusivos dos grandes comerciantes portugueses. Eram comercializados angus, feijoadas, espigas de milho assadas na brasa, amendoins, pastéis, manúés, sonhos e bebidas refrescantes (GONÇALVES; ABDALA, 2016). Com o passar dos anos, o comércio ambulante de alimentos tem se configurado como uma atividade de importância social, econômica, nutricional e sanitária.

Nas grandes cidades é comum o consumo de comidas nas vias públicas, devido à falta de tempo da grande parte da população em preparar as suas próprias refeições (SOUSA, 2013). Os vendedores ambulantes se localizam em áreas com grandes fluxos de pessoas como: centros comerciais, feiras, praças, pontos de ônibus, táxi e escolas. Dentre os alimentos comercializados, estão: churrasquinhos, café, bolo, beiju, mingau, pastel, batata frita, churros,

salgados, cachorro-quente, guaraná da Amazônia e sorvetes.

Infraestrutura inadequada, características dos produtos comercializados, falta de conhecimento dos vendedores ambulantes a respeito das boas práticas de manipulação, manutenção da comida em temperaturas inadequadas de conservação e a falta de cuidados dos alimentos, contra os insetos e poeiras, são fatores que contribuem para o surgimento de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) que podem causar sequelas aos consumidores (SOUZA, G., 2015).

As DTA são uma síndrome de natureza infecciosa ou tóxica causada pela ingestão de alimentos e/ou água que apresentam agentes etiológicos de origem biológica, química e física em quantidades que afetam a saúde dos consumidores (AMSON, 2005). Os principais tipos de micro-organismos causadores de doenças de origem alimentar são: *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter jejuni* e *Escherichia coli*.

A ocorrência de DTA aumentou significativamente em nível mundial (ALVES, 2010) com isso é importante a garantia da segurança dos alimentos por parte dos manipuladores de alimentos para obter produtos com características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais adequadas para o consumo.

Nesse contexto, é de grande importância informar os consumidores sobre os riscos para a saúde ao ingerir alimentos sem que estejam em condições higiênicas adequadas, a fim de promover o controle e prevenção de doenças transmitidas por alimentos.

O objetivo desse trabalho foi avaliar o conhecimento dos consumidores de comida de rua sobre segurança dos alimentos e analisar as condições higiênicas da Feira da

Cidade Operária e da Praça Deodoro em São Luís- MA.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado no período de janeiro a março de 2017, com 20 consumidores da Praça Deodoro e seis da Feira da Cidade Operária, devido ao elevado fluxo de pessoas. Os dados foram coletados por meio de questionários compostos por questões abertas e fechadas, contendo perguntas relacionadas ao perfil dos consumidores e à segurança dos alimentos.

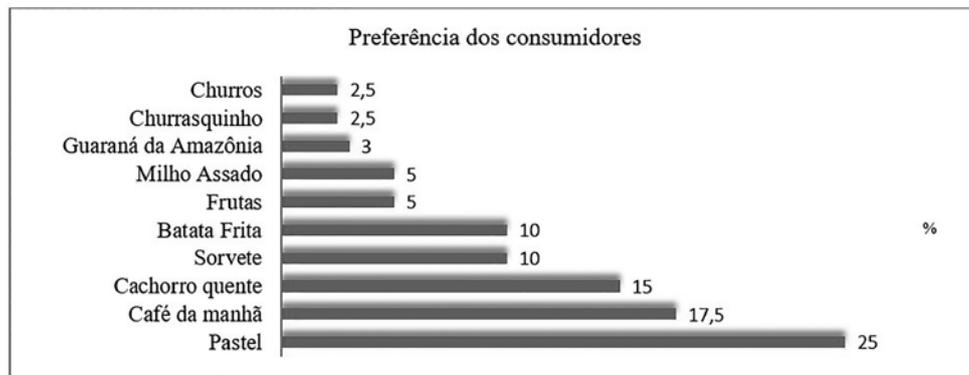
Foi aplicado *checklist* de observação a fim de verificar a situação higienicossanitária dos vendedores ambulantes e dos locais de venda, baseado na RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) n° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004). As informações foram classificadas em CONFORME, quando o item especificado era atendido pela barraca; NÃO CONFORME, quando o item não era atendido.

As informações obtidas foram tabuladas no programa Microsoft Office Excel 2010 e interpretadas por meio da estatística descritiva.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dos 26 consumidores entrevistados 18 (69,23%) eram do sexo feminino e 8 (30,77%) do sexo masculino, dados semelhantes aos verificados por Silva (2011) e Santos (2012). Quanto à faixa etária dos consumidores, destacou-se a maior prevalência de indivíduos com menos de 30 anos, 53,85% (14). Com relação ao grau de escolaridade, observou-se que 57,69% (15) apresentavam ensino médio completo e 15,38% (4) tinham o ensino superior completo. No tocante à profissão dos consumidores entrevistados, no Centro houve maior percentual de

Figura 1 - Tipo de alimentos preferidos pelos consumidores da Feira Cidade Operária e Praça Deodoro, São Luís, MA, 2017.



comerciantes, 50% (3) e as demais profissões, engenheiro elétrico, recepcionista e vigilante apresentaram percentuais equivalentes a 16,67%. Na Cidade Operária os maiores percentuais foram os estudantes, com 50% (10), aposentados 15% (3) e acompanhantes 10% (2), as demais profissões, pedreiro, motorista, promotor de eventos, equivaleram a 5%.

No que diz respeito à frequência de consumo dos alimentos de rua, 38,46% (10) dos consumidores afirmaram consumir de uma a duas vezes por semana, 34,62% (9) afirmaram consumir raramente e 23,08% (6) dizem consumir todos os dias.

A respeito das características da comida de rua, 46,15% (12) afirmaram levar em consideração apenas a aparência do produto alimentício. A maioria dos surtos de doenças transmitidas por alimentos tem sido relacionada à ingestão de comida com boa aparência, sabor e odores normais, sem qualquer alteração organoléptica visível, pois a dose infectante de patógenos alimentares é menor que a quantidade de micro-organismos necessários para degradar os alimentos, o que não permite que os consumidores consigam identificar sensorialmente os alimentos contaminados. Já os alimentos com características organolépticas alteradas dificilmente causam surtos alimentares, devido à sensação de repulsa que

Figura 2 - Avaliação do local de venda e do comportamento dos vendedores ambulantes da Feira da Cidade Operária e Praça Deodoro pelos consumidores na cidade de São Luís, MA, 2017.

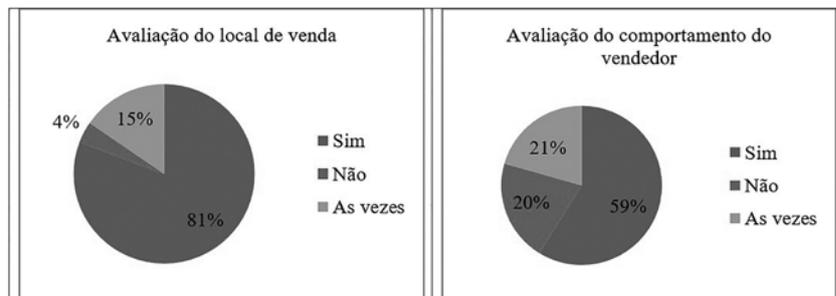
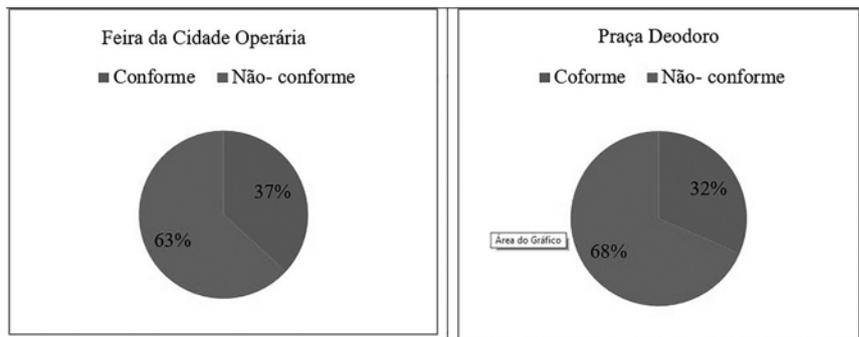


Figura 3 - Resultados dos checklist aplicados na Feira da Cidade Operária e na Praça Deodoro na cidade de São Luís- MA, 2017.



causam aos consumidores (OLIVEIRA et al., 2010).

Dentre os alimentos preferidos, destacam-se o pastel para 25% dos consumidores (10), seguido do café da manhã, citado por 17,50% (7) e do cachorro-quente 15% (6) (Figura 1).

Quanto à avaliação do local de

venda, 21 (84,62%) dos consumidores afirmaram ter o hábito de observar se o local era próximo a esgoto, lixo, se havia presença de insetos ou outras irregularidades, enquanto que somente um consumidor (3,85%) afirmou não ter esse hábito (Figura 2). Em se tratando da observação do comportamento dos vendedores, 22

(84,62%) consumidores declararam ter o hábito de verificar se o manipulador estava paramentado e o seu comportamento durante a manipulação do alimento, enquanto que dois (7,69%) relataram não ter essa preocupação.

Os resultados demonstraram que os consumidores apresentavam consciência sanitária, isto é, que locais inapropriados para o local de venda de produtos alimentícios e o comportamento irregular do vendedor interferem diretamente na qualidade do produto e, conseqüentemente, na sua saúde.

Uma manipulação deficiente dos alimentos oferece perigos físicos, químicos e biológicos aos consumidores. Buscando evitar ferimentos, doenças ou em casos mais graves até a morte dos consumidores é fundamental uma manipulação adequada, consciente, capacitada e responsável dos alimentos (SOUZA, 2005). Dentre os consumidores entrevistados 18 (64,29%) afirmaram que ainda não tinham encontrado irregularidades na comida de rua, enquanto quatro (14,29%) encontraram insetos, três (10,71%) fios de cabelo, dois (7,14%) consumidores relataram que encontraram sapos (aproximadamente 2 cm) nos alimentos e um (3,57%) adquiriu alimentos estragados.

Dos 18 (64,23%) consumidores que haviam encontrado perigos alimentares, seis (60%) relataram não reclamar com o vendedor, e quatro (40%) alegaram questionar com o vendedor a causa. O consumidor é a parte mais fraca das relações de consumo, pois a maioria não possui informações suficientes sobre os produtos e serviços oferecidos, nem conhecimento do direito e obrigações, o que os tornam mais vulneráveis às práticas que afetam seu interesse ainda que tenham conhecimento sobre a existência do Código do Consumidor (Lei 8.078/1990)

(TORRES, 2008).

Em relação às DTA, 12 entrevistados (46,15%) afirmaram conhecer sobre os riscos que os alimentos contaminados podem trazer para sua saúde e 14 (53,85%) afirmaram desconhecer. E quando questionados sobre as doenças que conheciam 13 (32,5%) não souberam citar. As doenças citadas pelos consumidores foram: salmonelose e botulismo.

A ocorrência de surtos alimentares é de notificação compulsória e normatizada por portarias específicas, sendo dever de todo cidadão comunicar às autoridades sanitárias a ocorrência de surtos de DTA, incluindo médicos e outros profissionais da saúde. Diante disso, autoridades sanitárias irão aplicar medidas cabíveis apoiadas na legislação específica do Ministério da Saúde, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (ALVES, 2010).

Após a aplicação do *checklist*, os dados foram analisados e apontaram que a Feira da Cidade Operária apresentou 63,15% de não conformidades e 36,84% de conformidades (Figura 3) e a Praça Deodoro 68,42% de não conformidades e 31,54% de conformidades em relação às condições higienicossanitárias do local de venda.

Foi possível observar que, tanto a Feira da Cidade Operária como a Praça Deodoro apresentaram maiores percentuais de não conformidades. Estes resultados foram semelhantes aos trabalhos de Rodrigues (2010), Neri (2012) e Magalhães et al. (2016).

As não conformidades encontradas na pesquisa estão associadas à infraestrutura, sendo observada a presença de animais, principalmente de pombos, além de lixeiras sem tampas, favorecendo o aparecimento de insetos e roedores, que

são fontes de contaminação para os alimentos. Verificou-se ausência de pias para a higienização das mãos e dos utensílios utilizados na manipulação dos alimentos permitindo que os resíduos aderidos se transformem em potencial fonte de contaminação cruzada. Segundo a RDC nº 216/2004 da ANVISA, o local de preparo dos alimentos, deve ser protegido, para evitar acesso de vetores, e limpo, quantas vezes forem necessárias, durante a realização das atividades. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inócuos conforme estabelecido em legislação específica.

Notou-se ainda algumas não conformidades no comportamento dos manipuladores de alimentos, como conversar durante o atendimento, manusear o dinheiro com a mesma mão que serve os alimentos, usar sapatos abertos, adornos, ausência de luvas durante a manipulação. Os manipuladores de alimentos devem manter a higiene pessoal e não devem usar adornos, os cabelos devem ser presos e protegidos, usar vestimenta apropriada, conservada e limpa. Recomenda-se a lavagem cuidadosa das mãos antes e após a manipulação de alimentos, não fumar, cantar, espirrar, tossir ou realizar outras práticas que possam contaminar o alimento durante o preparo (RDC nº 216/2004).

Foi verificado que alguns alimentos eram protegidos contra a exposição de poluição com uso de papel filme, toalhas de pano e cobridor de alimentos. No entanto, os alimentos não eram acondicionados corretamente, pois comidas e bebidas devem ser servidas quentes ou frias, porém as mesmas estavam sendo mantidas à temperatura ambiente. Os alimentos submetidos à cocção ou resfriamento devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura para não ocorrer contaminação

cruzada e o favorecimento da multiplicação microbiana (RDC nº 216/2004).

Hábitos de higiene inadequados, ausência de pias para higienização das mãos e dos utensílios, falta de áreas para o descarte de lixo, presença de animais, refrigeração e/ou aquecimento inadequados dos alimentos propiciam a contaminação e deterioração dos alimentos vendidos nas ruas além de aumentar a propagação de pragas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os consumidores apresentaram conhecimento regular sobre segurança dos alimentos. Apesar de saberem que um local inapropriado para a comercialização de alimentos e práticas de higiene errôneas dos manipuladores podem afetar na sua saúde, não sabem das doenças e das medidas que devem ser tomadas ao se depararem com tais irregularidades nos alimentos.

Várias não conformidades foram observadas no local estudado, evidenciando ainda mais a falta de cuidados higienicossanitários tanto dos manipuladores de alimentos, quanto dos órgãos responsáveis pela fiscalização do comércio ambulante de alimentos.

Para os consumidores, seriam necessários programas educativos em higiene dos alimentos, usando os diferentes meios de comunicação e educação em saúde nas escolas, para desenvolver uma postura mais exigente sobre a qualidade do serviço e do alimento que está sendo comercializado.

Sendo assim, é essencial informar e alertar os consumidores de comida de rua quanto à existência de DTA, estabelecer programas de capacitação eficazes e permanentes em segurança dos alimentos, não só para os comerciantes da Feira da Cidade Operária e da Praça Deodoro, mas

também para os demais bairros de São Luís- MA e ainda intensificar o processo de fiscalização dos pontos de venda dos produtos alimentícios.

REFERÊNCIAS

AMSON, GV. **Comércio ambulante de alimentos em Curitiba: Perfil de vendedores e proposta para programas de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos**. 2005.163f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba- PR.

ALVES, RMS (Coord.). **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL, Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **DOU**, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acessado em: 20/12/2017.

GONÇALVES, AAO; ABDALA, MC. **Comércio informal de alimentos nas ruas: memórias e práticas recentes**1. agosto de 2016, João Pessoa/PB. Disponível < http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/30rba/admin/files/1466450767_ARQUIVO_AntonioGoncalves_MonicaAbdala_rcioinformaldealimentosnasruas.pdf > Acessado em: 20/12/2017.

MAGALHÃES, JA et al. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda no município de Umuarama, Paraná, Brasil. **Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR**, Umuarama, v.19, n.3, p.147-152, jul/set 2016.

NERI, HAS. **Condições higiênico sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Uruaçu-GO**, 2012. Disponível < <http://ceres.facer.edu.br/anais/index.php/jic/article/download/20/19>. Acessado em: 04/01/2018.

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

RODRIGUES, FM et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de paraíso do Tocantins. **Rev ACTA Tecnológica - Rev Científica** - ISSN 1982-422X, V. 5, n.1, jan-jun 2010.

SANTOS, VA. Perfil dos consumidores de alimentos de rua. **Rev Baiana de Saúde Pública**, Cajueiro, v.36, n.3, p.777-791 jul./set. 2012.

SILVA, LMM. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. **Rev Alimentação e Nutrição**, Araraquara v.22, n.1, p.89-95, 2011.

SOUSA, HWO. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias e perfil de vendedores ambulantes. **Rev Tema**, Imperatriz, v.14, n.20/21, Jan/Dez, 2013.

SOUZA, GC. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, Triângulo Mineiro, v.20, n.8, p.2329-2338, 2015.

SOUZA, LHL. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. **Rev Higiene Alimentar**, v.20, n.146, p.32-9, 2005.

TORRES, SAM. **Locais de preparação e comércio de cachorro quente: Avaliação higiênico- sanitária e o ponto de vista do consumidor**. 2008. 79f. Dissertação (Economia Doméstica) Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG.