

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DO CACHORRO-QUENTE COMERCIALIZADO POR AMBULANTES NO CINTURÃO TURÍSTICO DA CIDADE DO NATAL, RN.

Lícia Larissa Rodrigues do Nascimento

Maria Marta Araújo Costa

Cristiane Pinheiro de Sousa

Thuany Matias da Silva

Universidade Potiguar. Natal, RN

Girlene Freire Gonçalves

Mestre em Ciências e Tecnologia dos Alimentos

Catherine Teixeira de Carvalho ✉

Programa de Doutorado em Biotecnologia UFRN/ Universidade Federal da
Paraíba. João Pessoa, PB

✉ catherine-carvalho@hotmail.com

RESUMO

A comercialização de alimentos por ambulantes em vias públicas pode constituir risco à saúde dos consumidores, visto que as pessoas envolvidas neste segmento são detentoras de pouco conhecimento em relação às boas práticas de manipulação dos alimentos. Este trabalho teve como objetivo realizar a avaliação das condições higienicossanitárias do cachorro- quente, comercializado por ambulantes na avenida engenheiro Roberto Freire, cinturão turístico da cidade do Natal, RN. Realizou-se um estudo exploratório, quantitativo, qualitativo e descritivo com oito ambulantes de cachorro- quente, por meio de instrumento de verificação com 24 itens, baseado em um *checklist*. As perguntas contemplavam as boas práticas de serviços de alimentação, quanto à higiene do manipulador, instalação, transporte e armazenamento dos alimentos. Os resultados indicam que as condições higienicossanitárias no comércio ambulante de cachorro- quente são insatisfatórias.

Em todos os pontos de venda, 100% dos ambulantes não faziam a higienização das mãos. Em relação aos resultados 87,5% dos alimentos eram preparados em casa e 12,5% por terceiros, onde 67% armazenavam em caixas plásticas e 22% em térmicas; 75% dos ambulantes apresentaram uniforme em bom estado, 75% possuíam adornos, 88% usavam touca como proteção dos cabelos e 63% apresentavam unhas curtas e limpas; 24% utilizavam álcool como forma de higienização das mãos e apenas 6% utilizavam o álcool 70°C. Nessa perspectiva, sugere-se a necessidade de ampliar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre a segurança dos alimentos, compreendendo os fatores de segurança e cuidados na preparação e armazenamento dos alimentos de rua.

Palavras-chave: *Qualidade.*

Higiene. Doenças transmitidas por alimentos.

ABSTRACT

The sale of food by street vendors can pose a risk to consumer health, as the people involved in this segment have little knowledge of good food handling practices. This work had the objective of evaluating the hygienic sanitary conditions of the hot dogs, marketed by street vendors in the avenue of the engineer Roberto Freire, tourist belt of the city of Natal, RN. An exploratory, quantitative, qualitative and descriptive study was carried out with eight hot dog vendors, using a 24-item verification tool, based on a checklist. The questions addressed the good practices of food services, regarding hygiene of the manipulator, installation, transport and storage of food. The results indicate that hygienic sanitary conditions in ambulant hot dog trade are unsatisfactory. At all points of sale, 100% of street vendors

did not hand hygiene. Regarding the results, 87.5% of the food was prepared at home and 12.5% by third parties, where 67% stored in plastic boxes and 22% in thermals. 75% of the street vendors had a uniform in good condition, 75% had adornments, 88% wore a cap as hair protection and 63% had short, clean nails. 24% used alcohol as a form of hand hygiene and only 6% used alcohol 70°C. From this perspective, it is suggested the need to increase the level of knowledge of food handlers on food safety, including safety factors and care in the preparation and storage of street foods.

Keywords: *Quality. Hygiene. Foodborne diseases.*

INTRODUÇÃO

A comercialização de alimentos nas ruas é uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional. Nos países em desenvolvimento representa grande fonte de renda devido aos elevados índices de desemprego, baixo poder aquisitivo da população, acesso limitado à escola, entre outros (LEAL; TEIXEIRA, 2014).

Os ambulantes estão normalmente associados a produtos variados, prontos para consumo, como pastéis, coxinhas, batata frita, biscoitos, balas, além do cachorro-quente, uma das preparações mais vendidas no comércio de rua. Além de ser o mais popular, o cachorro-quente está presente em locais de maior fluxo de pessoas (CHRISTINELLI et al., 2013).

Tendo em vista a expansão da atividade turística em Natal, foi alterado significativamente o mercado de trabalho, gerando novos postos de emprego. Assim, a avenida engenheiro Roberto Freire, principalmente, os bairros de Capim Macio

e Ponta Negra, gradativamente, vem atraindo novos formatos de mercado, em destaque os ambulantes que comercializam cachorro-quente (QUEIROZ, 2011).

Diante do exposto, a avaliação higienicossanitária se faz de grande importância, tendo em vista a suscetibilidade do produto, cachorro-quente, às possíveis contaminações decorrentes da ausência de boas práticas de manipulação, precariedade de infraestrutura, além do longo período de exposição durante a comercialização (KOTHE, 2014).

O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias do cachorro-quente, comercializado por ambulantes na avenida engenheiro Roberto Freire, cinturão turístico da cidade do Natal, RN.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa do tipo quantitativa, pois considera todas as informações para serem classificadas, tendo como processo qualitativo, utilizando como fonte direta o ambiente natural para coleta de dados. De caráter descritivo, que caracteriza a população ou fenômeno, ou o estabelecimento de semelhanças entre as variações (GIL, 2002). Também sendo classificada como pesquisa exploratória, pois visa tornar o problema algo explícito de determinado fato (SILVA; MENEZES, 2010).

Foram identificados 17 ambulantes de alimentos encontrados no percurso da avenida engenheiro Roberto Freire, no tempo previamente estipulado. Destes, 8 (oito) ambulantes comercializam cachorro-quente sendo 3 (três) do tipo prensado, 3 (três) ambulantes comercializam salgados e 2 (dois) ambulantes comercializam churrasquinho, 2 (dois) açai, 1 (um) acarajé, 1 (um) hambúrguer. Foram abordados 8 (oito) vendedores

ambulantes de cachorro-quente em pontos distintos do cinturão turístico da avenida Roberto Freire da cidade do Natal, RN, no período de agosto a outubro de 2015. Não foi realizado o plano amostral por se tratar de um universo pequeno, optando-se por pesquisar todo o universo.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Potiguar, sob parecer nº 48804815.2.0000.5296 e foi conduzido mediante assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido – TCLE, ratificando a participação voluntária na pesquisa.

A coleta de dados foi realizada através de avaliação visual e aplicação de formulário por meio da entrevista padronizada, quanto às condições higienicossanitárias para detectar áreas e condições de risco à saúde pública em comparação com os parâmetros da Resolução Federal RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, em relação às boas práticas de serviços de alimentação, aos aspectos referentes aos manipuladores, aquisição e acondicionamento dos alimentos, equipamentos e utensílios utilizados no preparo e/ou finalização do alimento. Foi utilizado como referência o *checklist* adaptado do estudo intitulado “Comida de rua na orla de Salvador, BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança dos alimentos” (SILVA, 2012).

O formulário é constituído por itens como: higiene do manipulador e do estabelecimento, forma de transporte e armazenamento, opinião do entrevistado quanto à importância da higiene dos alimentos vendidos na rua, os cuidados que os vendedores devem tomar para proteger a saúde dos clientes, se os mesmos já passaram mal por ingerirem alimentos comercializados por outros ambulantes.

A coleta de dados foi realizada no período de agosto a outubro de 2015, quando os ambulantes foram esclarecidos sobre o estudo e o instrumento aplicado. Os estabelecimentos que constituíram os locais de coleta foram caracterizados pelo grande fluxo de pessoas. Os comércios de ambulantes participantes do estudo compreenderam locais próximos às faculdades, shoppings e supermercados.

Cada ambulante foi submetido à avaliação pelo questionário e entrega de uma cópia do termo de consentimento.

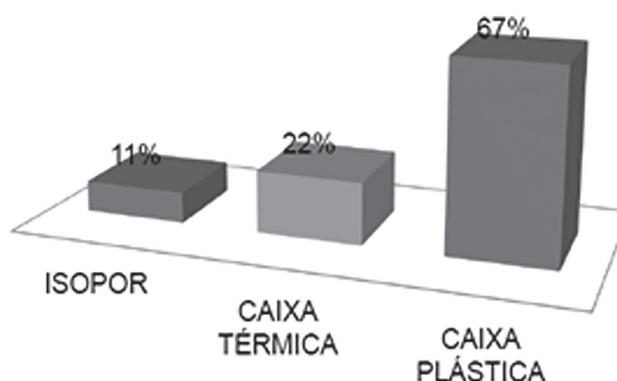
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base no regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (RDC nº 216/2004), as “barracas” e carrinhos foram avaliados por meio da aplicação do questionário de forma observacional. No entanto, por se tratar de produção de alimento, o segmento “comida de rua” deve se adequar às normas de higiene para a segurança do produto oferecido (FERRETI; ALEXANDRINO, 2013).

De acordo com os resultados obtidos, quanto ao preparo dos alimentos na rua, foram observadas duas situações: alimentos preparados pelo próprio vendedor (87,5%), que são aqueles produtos pré-preparados em casa, e alimentos preparados por terceiros (12,5%), neste caso, o vendedor não era o proprietário, sendo responsável apenas pela venda do cachorro-quente, os quais eram trazidos prontos pelos próprios ambulantes, por possuírem transporte adaptado para tal finalidade.

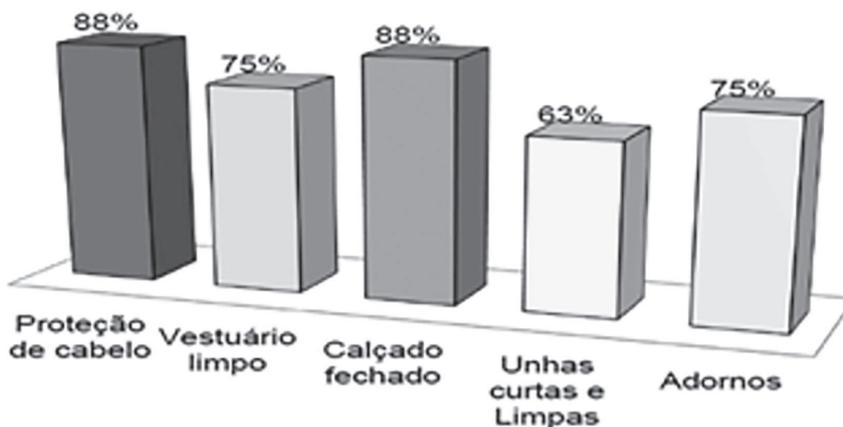
A pesquisa revelou fragilidades quanto à disponibilidade de água, (65%) traziam de casa em recipientes de material inadequado, como embalagens reutilizadas e disposição do lixo, 50% utilizavam lixeira sem tampa e sem revestimento com sacos plásticos. Monteiro (2015) também constatou, em seu estudo realizado em Belo Horizonte/MG, que 31,2% utilizam lixeiras sem tampa. A maioria das barracas produz seu próprio lixo, sendo 100% recolhido pela coleta pública.

Gráfico 1 - Acondicionamento de alimentos perecíveis.



Fonte: Pesquisa de campo, 2015.

Gráfico 2 - Higiene dos vendedores no preparo dos alimentos.



Fonte: Pesquisa de campo, 2015.

Constatou-se que 67% dos ambulantes mantinham os alimentos armazenados em caixas plásticas e 22% em caixas térmicas, e apenas 1 ambulante mantinha os alimentos em freezer. O gráfico 1 representa as formas de acondicionamento dos alimentos perecíveis do comércio ambulante de cachorro-quente da avenida Engenheiro Roberto Freire, Natal/RN.

No gráfico 2, verificou-se que vendedores ambulantes utilizavam uniformes, apesar de não serem da cor branca, 75% estavam em bom estado de conservação e limpeza. Alves, Giaretta e Costa (2012) avaliaram 42% dos manipuladores de um *shopping center* e observaram que os mesmos usavam uniformes em péssimas condições de limpeza e conservação. Em relação à proteção de cabelo, 88% dos ambulantes utilizavam toucas. Resultado inferior foi encontrado no estudo de Abreu et al. (2011), onde 100% dos manipuladores de alimentos entrevistados do município de Santo André/SP não utilizam nenhum tipo de proteção de cabelo.

Foi observado que 75% dos

ambulantes não utilizavam adornos como anéis, por exemplo. Em contrapartida, no estudo realizado na cidade de Bauru/SP, 60% dos vendedores ambulantes de cachorro-quente, faziam uso de joias e adornos (CRISTINELLI et al., 2013). Outro ponto positivo da presente pesquisa foi que 63% possuíam unhas limpas e curtas. No entanto, no estudo de Abreu et al. (2011) foi constatado que 75% dos manipuladores possuíam unhas compridas.

O gráfico 3, apresenta os produtos utilizados pelos manipuladores para a higienização das mãos e dos equipamentos. Apenas 24% dos ambulantes utilizavam o álcool como alternativa de limpeza de mãos, sendo 6% o uso de álcool 70 °GL. A antisepsia das mãos deve ser realizada com álcool 70 °GL ou outro produto aprovado pelo Ministério da Saúde.

Resultado apresentado na avaliação da eficiência de higienização de mãos de manipuladores são registrados no estudo de Oliveira et al. (2015) que verificou a utilização do álcool 70 °GL como sanitizante, que destrói parcialmente

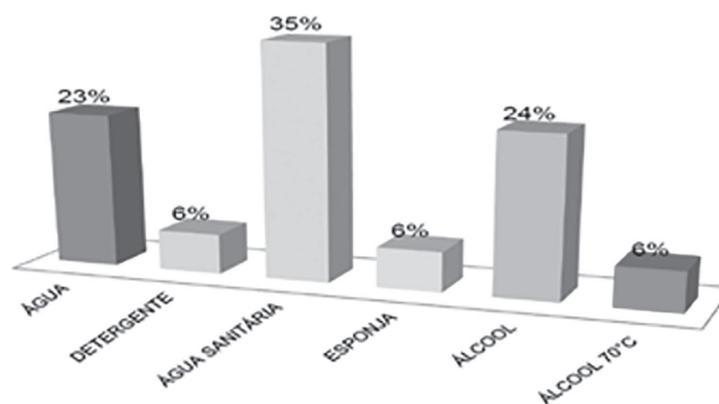
os micro-organismos presentes nas mãos dos manipuladores.

Foram realizadas perguntas pertinentes ao conhecimento dos ambulantes em relação à importância e cuidados que devem adotar para venda dos alimentos. Os ambulantes (40% dos entrevistados) responderam que a higiene nos pontos de venda reflete diretamente na confiança dos consumidores. Por se tratar de uma pergunta de múltipla escolha, outras alternativas foram citadas, 27% disseram que as vendas aumentam e 27% apontaram a importância da higiene para evitar as doenças transmitidas por alimentos, como pode se observar no gráfico 4.

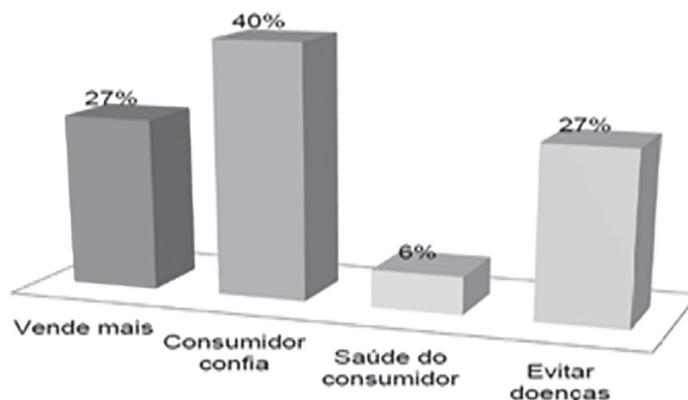
Ao serem questionados se o alimento de rua pode causar doenças, 75% dos ambulantes relataram que o risco de doenças causadas por alimentos estava relacionado à ausência das boas práticas. Apenas 25% não correlacionam os alimentos com a transmissão de doenças.

Quanto ao questionamento sobre a ingestão de alimentos vendidos por outros ambulantes, 62,5% relataram que não passaram mal ao consumir o produto, já os demais 37,5% revelaram o contrário.

Gráfico 3 - Produtos utilizados para higienização de mãos e equipamentos.



Fonte: Pesquisa de campo, 2015.

Gráfico 4 - Importância da higiene dos alimentos nos pontos de vendas.

Fonte: Pesquisa de campo, 2015.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados analisados, conclui-se que o comércio de cachorro-quente encontra-se em condições higienicossanitárias insatisfatórias, podendo assim, contribuir para a má qualidade do produto e oferecer riscos à saúde do consumidor. Nessa perspectiva, percebe-se a necessidade de ampliar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre a segurança dos alimentos, conscientizando-os sobre os fatores de segurança e cuidados na preparação e armazenamento dos alimentos comercializados nas ruas.

REFERÊNCIAS

- ABREU, ES; MEDEIROS, FS; SANTOS, DA. Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André. **RevUnivap**, São José dos Campos- SP, v.17, n.30, dez.2011.
- ALVES, E; GIARETTA, AG; COSTA, FM. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos *shippings centers* da região da grande Florianópolis. **Rev Técnico científica (IFSC)**, v.3, n.1, 2012.
- BRASIL. ANVISA – Agência Nacional 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. 2004.
- CHRISTINELLI, GT et al. Condições higiênico-sanitárias de lanches "cachorro-quente" do comércio de ambulantes. **Rev Bras de Pesq em Saúde**, Vitória, v.4, n.15, p.57-62, out/dez 2013.
- FERRETI, MG; ALEXANDRINO, MA; Avaliação de qualidade higiênico-sanitária de cachorros quentes comercializados em via pública no município de Terra Boa – PR. **SaBios: Rev Saúde e Biol.**, v.8, n.3, p.82-89, ago/dez, 2013.
- GIL, AC. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª.ed. São Paulo: Atlas, 2002, p.42,55.
- KOTHE, CI. **Comida de rua na orla de Salvador - BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimento**. 2014. 50 f. Monografia (Especialização) - Curso de Engenharia dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.
- LEAL, COBS; TEIXEIRA, CF. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA - Brasil. **Visa em Debate: Sociedade, Ciência e Tecnologia**, Salvador, BA, v.1, n.3, p.12-22, set. 2014. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/410>>. Acesso em: 16 jun. 2015.
- MONTEIRO, MAM. CARACTERIZAÇÃO DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS EM BELO HORIZONTE-MG. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Belo Horizonte, v.1, n.10, p.87-97, maio 2015.
- OLIVEIRA, JPM; SILVA, SS; NETO, JCS; MACARAJA, PB. Avaliação da eficiência de higienização de mãos de manipuladores de alimentos. **Intensa- informativo técnico do semiárido**. v.9, n.2, p11-15, jun-dez, 2015.
- QUEIROZ, TAN. O PROCESSO DE DESCENTRALIZAÇÃO E AS NOVAS CENTRALIDADES EM NATAL - RN. **Rev Eletrônica de Geografia**, Natal-Rn, v.8, n.3, p.105-125, dez. 2011. Disponível em: <<http://www.observatorium.ig.ufu.br/pdfs/3edicao/n8/5.pdf>>. Acesso em: 20 maio 2015.
- SILVA, EL; MENEZES, EM. **Metodologia de pesquisa para elaboração de dissertação**. 5. ed. Florianópolis: UFSC, 2010.