

CONDIÇÕES HIGIENICOSSANTÁRIAS DAS BARRACAS DE ALIMENTOS PRONTOS, COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS DE ARTE, ARTESANATO E ANTIGUIDADES DA SUBPREFEITURA DA SÉ-MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

Cristiane Peverari Costa ✉

Curso de Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos

Eneo Alves da Silva Junior

Central de Diagnósticos Laboratoriais

✉ nutricosta@gmail.com

RESUMO

As vias públicas do município de São Paulo que concentram Feiras de Artes, Artesanatos e Antiguidades também comercializam alimentação. Atualmente, é comercializada em barracas que não dispõem de infraestrutura apropriada nem legislação específica regulamentadora dos processos envolvidos do preparo dos alimentos até a venda. De acordo com estudos, esse tipo de alimentação pode constituir um risco para a Saúde Pública, visto que são preparadas por comerciantes com pouco conhecimento em Boas Práticas de Fabricação. O objetivo desse trabalho foi avaliar, por meio de um levantamento de dados visual e descritivo, as

condições higienicossanitárias de 36 barracas que comercializavam alimentos nesses locais. Aplicou-se um roteiro de inspeção que foi dividido em oito tópicos relacionados à infraestrutura das barracas, perfil do manipulador, fluxo de produção, documentação e normas de funcionamento. A partir do resultado, os pontos negativos, de maior relevância se destacaram em relação aos procedimentos falhos de higiene operacional e ambiental, alimentos comercializados sem rótulos e, principalmente, o desconhecimento dos comerciantes sobre os critérios corretos no armazenamento e na produção das preparações até o momento da venda. Além desses, foi possível identificar falhas na infraestrutura das barracas, tais como: falta de ponto de água, de energia e de saneamento básico. Constatou-se que os pontos positivos ficaram focados nos itens exigidos pela legislação vigente. Para esse segmento crescer de forma segura, é preciso que os órgãos públicos reflitam sobre a importância da adequação da infraestrutura das barracas, criem legislações específicas com um frequente monitoramento dos serviços executados e que os comerciantes se conscientizem da importância constante da capacitação pessoal.

Palavras-chave: Comida de rua. Saúde Pública. Legislação.

ABSTRACT

The public roads in São Paulo that concentrate Arts, Crafts and Antiques market also commercializes food. Nowadays, it is commercialized in tents that do not have proper infrastructure nor specific regulatory legislation of processes involved from the food preparation to the sale. According to studies, this type of food may present a risk to public

health, since they are prepared by traders with little knowledge in Good Manufacturing Practices. The aim of this study was to evaluate, through a survey of visual and descriptive data, the sanitary conditions of 36 tents that commercialized food in these places. It was applied an inspection checklist which was divided into eight topics related to tent's infrastructure, handler's profile, production flow, documentation and operating standards. From the result, the most relevant negative points stood out in relation to the flawed procedures for operational and environmental hygiene, food sold without labels and, above all, the lack of traders' knowledge regard to correct criteria in storage and production of preparations till the time of sale. Besides that, it was possible to identify gaps in the infrastructure of tents such as: lack of water source, energy and basic sanitation. It was found that the positives points were focused on items required by law. In order to this segment grows up in a safely way, it is necessary that public bodies thinks about the importance of adequate infrastructure of tents, sets up a specific legislation with a regular monitoring of services performed and that traders be aware of importance about their own continuous capacitation.

Keywords: *Street foods. Public health. Legislation.*

INTRODUÇÃO

Atualmente, a cidade de São Paulo conta com 1795 expositores em Feiras de Arte, Artesanato e Antiguidades. Desse total, 92 comercializam alimentos e estão sob a responsabilidade da Secretaria das Subprefeituras. Esse tipo de comércio é realizado nas vias públicas e tornou-se um atrativo para diferentes

públicos, à medida que oferece, um acervo cultural diversificado além de proporcionar um ambiente que integra comerciantes e apreciadores de arte. Esse cenário faz parte do roteiro turístico da cidade. É nesse espaço que milhares de pessoas conhecem a diversidade da produção artesanal brasileira além de apreciar uma série de outras particularidades, como por exemplo saborear pratos típicos conhecidos popularmente como alimentação de rua (BEZERRA, 2008; CARDOSO, 2003; FONTE E SALADO, 2009; PREFEITURA DE SÃO PAULO 2011).

Alimentação de rua é todo alimento e bebida prontos, preparados e/ou vendidos nas ruas e outros locais públicos similares para consumo imediato, ou posterior, sem etapa de preparo ou processamento adicional (BEZERRA, 2008; BEZERRA et al., 2009; CARDOSO et al., 2009; FONTE E SALADO, 2009; GERMANO et al., 2000; MARQUES, 2010; OLIVEIRA, et al., 2007; SILVA Jr, 2010).

Por ser uma alimentação rápida de baixo custo, e, portanto, acessível à maioria da população, seu comércio tem crescido muito, principalmente, nos países em desenvolvimento. Estima-se, no mundo que cerca de 2,5 bilhões de pessoas, sejam consumidores. No entanto, estudos têm revelado que esse tipo de alimentação pode constituir um risco para a Saúde Pública, visto que, o comércio ambulante, na maioria das vezes, não dispõe de uma infraestrutura adequada, além de ser representado por vendedores pouco qualificado em boas práticas de fabricação (BEZERRA, 2008; COUTINHO E CARVALHO, 2011; BERBICZ et al., 2010; CARDOSO et al., 2009; GERMANO et al., 2000; LUCCA E TORRES, 2002; OLIVEIRA et al., 2007; SÁ et al., 2010).

A atual situação é bastante

preocupante, a literatura que trata desse assunto apresenta diversos relatos de doenças transmitidas pelo consumo desses alimentos. Para exemplificar, tem-se o caso, que ocorreu na Argentina, em 2005, sobre a utilização de maionese artesanal contaminada por *Salmonella* e, também, a venda de caldo de cana em Santa Catarina que, associado ao surto de doença de Chagas, acometeu 31 pessoas levando 5 delas a óbito (BEZERRA, 2008; CARDOSO et al., 2009).

Os resultados das pesquisas que avaliam as condições higienicossanitárias da alimentação de rua têm demonstrado que, na maioria dos países, os alimentos estão contaminados por micro-organismos patogênicos relacionados aos hábitos de higiene dos manipuladores, à má qualidade da matéria-prima e à falta de infraestrutura no ponto de venda. Como os alimentos de rua não ficam sob controle de temperatura ideal para sua conservação, a ocorrência de doenças transmitidas tem sido frequente (BEZERRA et al., 2009; FONTE E SALADO, 2009; SILVA Jr, 2010).

O controle de alimentos, imposto pela Lei Orgânica dos Municípios, no Brasil, sob a responsabilidade da vigilância sanitária dos municípios na fiscalização, ainda é falho, já que não há estrutura nem recursos financeiros suficientes para a montagem das barracas (GERMANO et al., 2000). A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas, inclui os vendedores ambulantes de alimentos, porém não torna obrigatória a capacitação dos proprietários e manipuladores desses serviços (FRANCO E UENO, 2010). No município de São Paulo, a falta de uma legislação específica que regulamente a infraestrutura de

processos envolvidos na venda de alimentos de rua, dificulta a atuação dos fiscais (GERMANO, 2008; SOTO et al., 2008). Atualmente, as subprefeituras utilizam a Portaria 56/10 –SP/Sé/SMSP, que dispõe sobre o funcionamento das Feiras de Arte, Artesanato e Antiguidades, sem considerar, entretanto, a estrutura física e os procedimentos (PREFEITURA DE SÃO PAULO, 2011).

Diante desse quadro, urgiu a necessidade de conhecer melhor as condições de manipulação dos alimentos de rua vendidos nas Feiras de Arte e Artesanato da cidade de São Paulo e, para tanto, desenvolveu-se uma pesquisa de campo, identificando as condições higiênicossanitárias das barracas que comercializavam alimentos, visto ser um segmento em crescimento significativo para a cidade de São Paulo bem como propor alternativas para melhor viabilizar esse comércio.

MATERIAL E MÉTODOS

Aplicou-se em 36 barracas um roteiro de inspeção adaptado para a realidade da estrutura oferecida, baseado no modelo do roteiro de inspeção da Secretaria Municipal da Saúde, Portaria SMS-G nº1210/06, Portaria SMSP- Sé nº56/10, Decreto nº48.172/07.

O documento foi dividido em 8 tópicos: 1) características gerais da feira e normas de funcionamento; 2) localização, edificação e instalações; 3) equipamentos, móveis e utensílios; 4) perfil dos manipuladores quanto ao asseio pessoal, hábitos higiênicos e saúde do manipulador; 5) higiene ambiental; 6) fluxo de produção; 7) distribuição e exposição de alimentos; 8) documentação e normas de funcionamento. Cada item do roteiro contém um número diferente de subitens

para a verificação, totalizando 109.

As vistorias foram preenchidas a partir da observação visual direta dos itens e do questionamento com o responsável pela barraca. Para avaliar a temperatura dos alimentos e equipamentos utilizou-se um termômetro digital *pocket thermometer* de contato da marca Dellt modelo DT- 625, com intervalo de temperatura -50°C of +150°C (até 200°C) / -58 of to +302 of. As classificações foram divididas em três categorias: conforme (C), não conforme (NC) e, quando não atendeu ao critério observado, utilizou-se não se aplica (NA). Para elaboração do banco de dados informatizado e para análise dos resultados obtidos foram utilizadas planilhas do programa Microsoft Office Excel 2007.

Para a análise dos resultados dessa pesquisa, consideraram-se os itens conforme e não conforme. Em cada um deles, foram discutidos os itens com as porcentagens que se destacaram, ou seja, as mais próximas de 100%, no item conformidade, foram consideradas como ponto positivo e no item não conformidade como ponto negativo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Características gerais e normas de funcionamento - os pontos conformes que se destacaram foram ocupação e documentação -100% das barracas estavam em conformidade com a área delimitada pelo órgão fiscalizador. Em relação a esse item, notou-se uma grande preocupação dos expositores em cumpri-los, pois, dessa forma, mantêm a licença junto à prefeitura. Já em relação às não conformidades, o item que obteve uma maior porcentagem foi o item “arredores” - área livre de esgoto aberto, córrego, água estagnada, matão, lixo e entulho com acesso

direto que não ocasione prejuízo ao tráfego de veículos da região, além de os arredores serem dotados de galerias de águas pluviais (boca-de-lobo). Constatou-se 80,5% e 66,8% também de não conformidade os serviços de água corrente e conectados à rede de esgotos ou fossa séptica. Os pontos apresentados acima mostraram o quanto é difícil a instalação de barracas em pontos não planejados para venda de alimentos. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (2011), a falta de água potável é uma das principais deficiências de infraestrutura encontradas em pontos de venda de alimentos em vias públicas; alguns autores também descreveram em seus estudos que é muito provável a ocorrência de doenças de origem alimentar causada pela falta de água (GERMANO MIS, 2008; GERMANO, 2008; FRANCO E UENO, 2010).

Localização, edificação e instalações - os itens que obtiveram conformidades próximas de 100% também estavam relacionados em atender à legislação vigente.

No que diz respeito às não conformidades, as de maior destaque referiram-se: presença de pombos (100%), piso sem *pallets* revestido com papelão (97%) e falta de pia ou com itens incompletos para a higienização das mãos (94,6%). De acordo com Silva Jr (2010), para a realização do procedimento correto de higienização das mãos, são necessários água corrente potável, sabão líquido inodoro, papel toalha descartável e antisséptico registrado no Ministério da Saúde.

Equipamentos, móveis e utensílios - foram avaliadas as quantidades e as condições de uso dos equipamentos (estufas e/ou caixas de isopor) que são utilizados para manter os alimentos bem acondicionados em temperaturas adequadas. Constatou-se 77,7% de

conformidade em relação às quantidades, porém, 58,3% de não conformidades em relação à temperatura das estufas. De acordo com Germano (2011), o controle de temperatura e do tempo é imprescindível, pois sem o monitoramento desses fatores, o alimento permanecerá em um ambiente favorável aos micro-organismos, o que contribui para a multiplicação e/ou a produção de toxinas, trazendo, assim, risco de toxinfecção alimentar aos consumidores.

No que se refere ao **perfil dos manipuladores** quanto ao asseio pessoal, hábitos higiênicos e saúde do manipulador; de uma forma geral, foi possível observar que os manipuladores não apresentavam nenhuma infecção e/ou algum sintoma de doença, estavam com roupa limpa, porém a vestimenta não era adequada para o tipo de serviço como por exemplo o uso de tênis e presença de adornos. Destacou-se também que os manipuladores não estavam bem conscientizados quanto à importância da lavagem frequente das mãos. A Organização Mundial da Saúde (2011) considera lavar as mãos constantemente como uma das regras de ouro na preparação inócua dos alimentos, visto que mãos mal higienizadas podem transmitir vários micro-organismos provenientes do intestino, da boca, do nariz, da pele e dos pelos. Dentre as bactérias, as mais habituais são do gênero *Staphylococcus*, apresentando uma proporção considerável de infecções humanas (SILVA Jr, 2010).

Quanto ao item **higiene ambiental**, a conformidade constatada foi a presença de produto químico registrado no Ministério da Saúde e, as não conformidades de maior destaque referiram-se à ausência de panos convencionais para a limpeza, secagem dos utensílios e equipamentos, correspondendo

a 88,8%. Constatou-se uma semelhança nos resultados ao comparar com outros estudos apresentados na literatura, podendo-se citar como exemplo a pesquisa em pontos de venda de sanduíche comercializado nas ruas de Cuiabá, ou seja, dos 14 vendedores 58,8% utilizaram pano de prato (BEZERRA et al., 2009).

Para o **fluxo de produção** – identificou-se preocupação dos comerciantes em adquirir produtos de fornecedores autorizados; além disso, estavam bem conscientes quanto ao acondicionamento adequado nas barracas, ou seja, separação dos alimentos não perecíveis dos descartáveis e dos produtos de limpeza, obtendo-se quase 100% de conformidade. Em relação às não conformidades, a de maior destaque referiu-se à falta de identificação nome e validade dos produtos prontos armazenados em 77,8%, o que resulta em uma falha grave, impossibilitando sua rastreabilidade. Constatou-se também que quase metade dos comerciantes não congelam os produtos para transportá-los ou os transportam em caixa isotérmica sem gelo ou com gelo de procedência duvidosa. No período de 1999 a 2008 no Brasil, para 2974 surtos de doenças veiculadas por alimentos investigados, a maior parte das ocorrências (45,2%) foi registrada nas residências das próprias vítimas.

Distribuição e exposição de alimentos – pôde-se concluir que os comerciantes vendem somente os produtos autorizados pelo órgão fiscalizador e, que todos os alimentos são embalados na frente do consumidor. Esses são os pontos mais relevantes em relação às conformidades. Já no quesito não conforme destacaram-se os itens falta de etiqueta nos produtos (rótulo) e a falta de controle de tempo e temperatura dos alimentos.

De acordo com o que relata a Secretaria Municipal de Abastecimento

(SEMAB), dos surtos constatados em 1999, 50,9% foi devido à conservação inadequada de temperatura em tempo prolongado (SILVA JR, 2010)

Documentação e normas de funcionamento – pôde-se observar, mais uma vez, a grande preocupação dos comerciantes em atender à documentação exigida pela portaria 56/10-SP/Sé/SMSP no que se refere aos produtos comercializados em cada barraca e a presença do certificado do curso de boas práticas. Em relação às não conformidades, a de maior destaque refere-se ao item “presença de laudos dos exames laboratoriais” (hemograma, VDRL, coprocultura e coproparasitológico) que obteve 91,7%, visto ser esse um quesito não exigido pelo órgão competente de fiscalização da Subprefeitura.

CONCLUSÃO

Essa pesquisa trouxe um panorama atual das condições higienico-sanitárias das barracas das Feiras de Arte, Artesanato e Antiguidades no município de São Paulo, podendo ser uma alavanca para futuras intervenções nesse segmento em forte ascensão e de grande importância social, principalmente para um país em desenvolvimento.

Por meio desse trabalho, destacaram-se alguns problemas relacionados à infraestrutura das barracas, comerciantes com conhecimento superficial em relação a Boas Práticas de Fabricação e fiscais incapacitados para atividades relacionadas ao processamento de alimentos.

Faz-se necessário, atualizar a legislação por estar deficitária, estabelecer condições adequadas em relação à infraestrutura das barracas, aumentar e capacitar o corpo técnico para a fiscalização, além de criar oficinas de treinamento para os comerciantes.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, ACD. **Alimentos de rua no Brasil e Saúde Pública**. São Paulo: Ed UFMT, 2008. 12p.
- BEZERRA, ACD; BASTOS, DHM; REIS, RB. Avaliação das condições higiênicco-sanitárias nos pontos de venda, de sanduíche comercializado nas ruas de Cuiabá, Mato Grosso. São Paulo. **Rev Hig Alimentar**, v.23, n.176/177, p.146-150, set/out 2009.
- BERBICZ, F; GENTA, TMS; MANGOLINI, CS; FIDELIS, JCF; FERREIRA, LR; RODELLA, JRT; PORTILHO, M; MATIOLE, G. Melhoria das condições de higiene em pontos de venda de cachorro-quente. **Rev Inst Adolfo Lutz**. 2010. n.60, p.99-105.
- CARDOSO, RCV; SANTOS, SMC; SILVA, EO. Comida de rua e intervenção: estratégia e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Rev Ciênc e Saúde Coletiva**. 2009. p.1215-1224.
- CARDOSO, RVC. Comida de rua: um espaço para estudo na Universidade Federal da Bahia. **Rev Hig Alimentar**. São Paulo. v.17, n.111, p.12-20, 2003.
- COUTINHO, SRA; CARVALHO, MAV. **Fast-foods, snacks e alimentação de rua: Uma questão de saúde pública**. In: Torres EAF da S, Machado FMS. São Paulo: Ponto Crítico; p.95-101, 2001.
- FRANCO, CR; UENO, M. Comida de rua: riscos para o consumidor. São Paulo. **Rev Hig Alimentar**, v.24, n.182, p.35-39, 2010.
- FONTE, BMS; SALADO, GA. Avaliação das condições higiênicco-sanitárias do comércio informal de espetinhos no município de Maringá, Pr., São Paulo. **Rev Hig Alimentar**, v.23, n.172/173, p.72-75, 2009.
- GERMANO, MIS; GERMANO, PML; CASTRO, AP; ANDRIGHETTO, C; BABADOPULOS, P; KOSHIO, S; PEDRO, SCM; COLOMBARI, V. Comida de rua: prós e contras, **Rev Hig Alimentar**, v.14, n.77, p.27-33, out 2000.
- GERMANO, PML e GERMANO, MIS. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos** 3ªedição. São Paulo: Manole, 2008.
- OLIVEIRA, ACG; SPOTO, MHF; BRAZACA, SGC; SOUZA, CWO; SOUZA, CP. Percepção dos consumidores sobre o comércio de alimentos de rua e avaliação do teste de mercado do caldo de cana processado e embalado em seis municípios do Estado de São Paulo. **Alim Nutr**, 2007. n.18, p.397-403.
- ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DA SAÚDE. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (ORG). OPAS/OMS: **Alimentos seguros. Indicadores de Saúde**. Disponível em: <http://new.paho.org/bra/ >. Acesso em: 25 mai. 2011.
- SÁ, MAR; PAIVA, DS; FREITAS, EM; CAIXETAS, HJ. Condições higiênicco-sanitárias do comércio ambulante de alimentos prontos para consumo, no entorno do Hospital de Clínicas de Uberlândia, MG.,São Paulo. **Rev Hig Alimentar**, v.24, n.190/191, p.59-65, nov/dez 2010.
- SÃO PAULO (Prefeitura). São Paulo; 2011. Disponível em: < http://www-prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/se/noticias>. Acesso em: 09 abr. 2011.
- SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. **Portaria nº 1210** de 02 de agosto de 2006 [online]. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br>. Acesso em: 9 abr. 2011.
- Secretaria Municipal. Portaria nº 56 de agosto de 2010 [online]. Disponível em: <http://www3.prefeitura.sp.gov.br>. Acesso em: 9 abr. 2011.
- SILVA JUNIOR, EAS. **Manual de Controle Higiênicco-Sanitário em Serviços de Alimentação**, 6ªedição. São Paulo, Varela, 2010.
- SILVA, MF; CASSANE, AB; FERNANDEZ, AT; ALVES, RG; SILVA, AF; SILVA, AF; PEREIRA, SS. Características das condições higiênicco-sanitárias no comércio de alimentos em Feiras-livres da cidade do Rio de Janeiro. **Rev Hig Alimentar**. v.24, n.188/189, p.20-25, set/out, 2010
- SOTO, FRM et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna- SP. **Rev Brasileira Epidemiologia**. 2008; n.11, p.297-303.

INCLUSÃO DE VARIEDADE E TIPO DE PREPARO NA ROTULAGEM DE BATATA NA HUNGRIA.

Um novo regulamento sobre a rotulagem obrigatória aplica-se, a partir de setembro, a todas as batatas vendidas na Hungria, seja embalado ou vendido a granel. Os rótulos terão de incluir informações, não apenas sobre a variedade e o país de origem, mas também sobre o tipo de culinária.

Este novo regulamento tem por objectivo ajudar os consumidores a escolher o tipo mais adequado de produto batatas. As informações devem ser indicadas na embalagem ou num rótulo.

Uma vez que é obrigatório para as batatas vendidas a granel, as regras também se aplicam aos comerciantes do mercado. (ABBA, set/16)