

## Área: Ciência de Alimentos

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DA EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS DE ITAQUI – RS

**Ida Rita Bastos Finger\*, Carla Cristina Bauermann Brasil, Graciela Salette Centenaro**

*\*Discente do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa – campus Itaqui-RS*

*Docente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões-RS*

*Docente do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pampa – campus Itaqui-RS*

*\*E-mail: [idadfinger@hotmail.com](mailto:idadfinger@hotmail.com)*

**RESUMO** – O comércio ambulante de alimentos é considerado uma atividade temporária de venda e varejo de alimentos prontos para o consumo, realizada em locais públicos e podem constituir um risco à saúde dos consumidores, já que os produtos comercializados podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos. Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênicas de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios de 33 locais do comércio ambulante de alimentos de Itaqui-RS, durante as festividades carnavalescas de 2014. Para a verificação das Boas Práticas foi elaborada e aplicada uma lista de verificação baseada nas legislações sanitárias vigentes. De acordo com a classificação proposta na metodologia, 60,61% (n=20) dos vendedores avaliados foram classificados entre o grupo 1 (91-100%) e grupo 2 (70-90%) dos itens propostos na avaliação. Verificou-se que 75,76% (n=25) apresentavam-se em conformidade em relação a higienização do local de venda, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, no entanto, foi observado que em 57,58% (n=19) dos locais havia a presença de objetos estranhos as atividades de produção de alimentos. De acordo com os resultados pode-se concluir que existem alguns locais em que as não conformidades observadas podem ser fontes de contaminação dos alimentos e serem veículos de doenças transmitidas por alimentos. Sugere-se que a partir desse estudo exista a aplicação de intervenções educativas como ferramenta para os ambulantes adotarem técnicas adequadas para possuir melhores condições higiênicas na comercialização dos alimentos, assegurando ao consumidor melhor qualidade dos produtos ofertados.

**Palavras-chave:** alimentos de preparação rápida, lista de verificação, qualidade dos alimentos, saúde coletiva.

## 1 INTRODUÇÃO

A comercialização de alimentos de rua é uma prática antiga comum em diversos países, sendo considerada como uma atividade temporária de venda de alimentos prontos e servidos realizadas em logradouros públicos (SÁ et al., 2010).

O comércio de alimentos de rua tem aumentado nas últimas décadas em países em desenvolvimento, sendo uma alternativa econômica de oferta de trabalho e está geralmente associado ao processo de urbanização e crescimento da população (SANTOS et al., 2012).

No entanto, no Brasil não existe legislação específica para o comércio ambulante, sendo o controle sanitário desse segmento de responsabilidade da Vigilância Sanitária municipal. Porém nem todos os municípios possuem normas próprias para garantir o acompanhamento e um controle de qualidade mais efetivo, com a finalidade de proporcionar segurança aos produtos alimentícios comercializados em vias públicas (SILVA et al., 2011).

As condições higiênicas do local de venda em relação a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios é considerada ponto crítico na comercialização de alimentos na rua, pois são fatores que podem favorecer a proliferação dos microrganismos patogênicos. De acordo com Silva Junior (2015), a qualidade higiênico-sanitária está relacionada ao controle da contaminação abrangendo ações de boas práticas que visam melhorar a higiene como um todo, principalmente a higiene ambiental nos locais de preparação dos alimentos.

Considerando que a segurança dos alimentos é um dos atributos de qualidade para a comercialização de alimentos, a venda desses produtos nas ruas representa um perigo à população devido às condições sanitárias precárias em que muitas vezes estes alimentos são produzidos sujeitos a contaminações e trazendo um risco potencial para a saúde pública. Assim, este estudo objetivou diagnosticar o nível de adequação das condições higiênicas da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios do comércio ambulante de alimentos de Itaqui-RS.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo apresenta delineamento descritivo e observacional. O trabalho foi desenvolvido em conjunto com a Vigilância Sanitária do município de Itaqui-RS durante a execução do “Projeto sou Legal”, realizada por este setor público durante as festividades carnavalescas de 2014.

Para análise das condições higiênicas dos vendedores ambulantes foi utilizado o método observacional in loco, com a aplicação de uma lista de verificação (*check-list*) possuindo 25 questões baseadas na Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, na Resolução RDC nº. 218 de 29 de julho de 2005 e na Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2005; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A lista de verificação foi simplificada de forma a agrupar questões que atendessem a amostragem do estudo, contendo um total de quatro questões considerando a categoria relacionada a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (QUADRO 1).

Foram atribuídas às diferentes respostas, classificadas em conforme (C), quando o estabelecimento cumpriu o critério observado e não conforme (NC), quando não atendeu o critério observado, com valores de 1 (um) e 0 (zero), respectivamente. As respostas não aplicáveis (NA), quando o item foi considerado não pertinente ao local e não observado (NO), quando não foi possível a observação durante a coleta de dados, não sendo computadas na soma final da pontuação.

QUADRO 1 – Questões avaliadas da lista de verificação em Boas Práticas aplicada no comércio ambulante de alimentos de Itaqui-RS, 2014.

1- Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	POSSUI			
	Sim	Não	NA(*)	NO(*)
1.1 Local de venda, equipamentos, utensílios e instalações bem higienizados.				
1.2 Área de manipulação de alimentos livre de objetos estranhos as atividades, e produtos destinados a higienização do local.				
1.3 Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.				
1.4 Equipamentos de armazenamento de alimentos em bom estado de conservação.				
<b>Percentual de adequação da categoria</b>				
<b>Observações:</b>				

NA\* - Não se Aplica; NO – Não Observado.

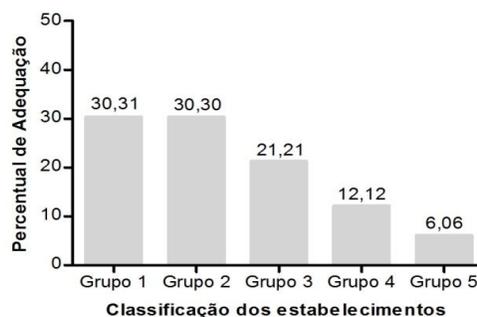
Para verificar o nível de adequação das condições higiênicas relacionadas a categoria edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios os ambulantes foram classificados de acordo com Saccol et al. (2012), que dividem os estabelecimentos em cinco grupos: Grupo 1 – Muito bom (91% a 100% de adequação); Grupo 2 – Bom (70% a 90% de adequação); Grupo 3 – Regular (50% a 69% de adequação); Grupo 4 – Ruim (20% a 29% de adequação), e Grupo 5 – Muito ruim (0% a 19% de adequação).

Os dados coletados foram digitados e tabulados com o auxílio do programa *Microsoft Office Excel*, versão 2010 e as figuras formuladas através do programa *GraphPad Prism* versão 5.0. Posteriormente, foi realizada uma análise descritiva dos resultados por meio de estatística descritiva simples.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na categoria referente à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios os resultados demonstraram que 60,61% (n=20) dos pontos de venda foram classificados como pertencentes entre o grupo 1 (91-100%) e o grupo 2 (90-70%) (Figura 1), considerando os itens avaliados.

Figura 1 – Classificação do comércio ambulantes de alimentos referente às condições higiênicas referente a categoria edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.



Verificou-se nesta categoria que 75,76% (n=25) apresentavam-se em conformidade em relação à higienização do local de venda, equipamentos, utensílios e instalações. Segundo Santos (2011) alimentos comercializados em via pública pode representar um risco à saúde da população, uma vez que estes locais nem sempre apresentam uma estrutura físico-funcional adequada.

Em relação às condições ambientais foi observado que o local onde estavam localizados os pontos de venda avaliados, encontrava-se limpo e sem a presença de animais. Isto ocorreu porque o evento carnavalesco era administrado pela Prefeitura Municipal de Itaqui-RS, a qual era responsável pela limpeza do local. Foi verificado no estudo que em 57,58% (n=19) dos locais de venda havia a presença de objetos estranhos e/ou em desuso no local de produção de alimentos, como colchões, bolsas, celulares, entre outros, que podem comprometer a qualidade dos alimentos comercializados. Um estudo realizado no comércio ambulante de alimentos no carnaval em Salvador, o autor observou que por ser o carnaval um evento, os vendedores improvisam as instalações por permanecerem no ponto de venda onde ficam sob condições precárias de higiene que podem oferecer riscos variados de contaminação dos alimentos (SANTOS, 2011).

A presença de equipamentos, móveis e utensílios em desacordo com as legislações sanitárias vigentes foram encontrados em 39,40% (n=13) dos locais avaliados. Segundo a RDC nº. 216/2004 (BRASIL, 2004), estes materiais não devem transmitir substâncias que sejam danosas à saúde do consumidor quando utilizados na produção de alimentos, devendo ser lisos, impermeáveis, de fácil higienização e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições, pois podem se transformarem em uma potencial fonte de contaminação dos alimentos.

Em relação aos equipamentos de armazenamento de alimentos, 81,81% (n=27) estavam em bom estado de conservação. Resultados semelhantes foram encontrados por Franco e Ueno (2010) em 158 pontos de venda de comida de rua em Taubaté (SP), onde em 73,40% (n=116) dos pontos de comercialização, os equipamentos apresentavam bom estado de conservação. Falhas na conservação e higienização dos mesmos podem acarretar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

## **4 CONCLUSÃO**

Este estudo avaliou o comércio ambulante de alimentos da cidade de Itaqui-RS durante suas festividades carnavalescas. De acordo com os resultados encontrados sobre as condições higiênicas da categoria estudada, alguns locais não atenderam as condições básicas para o correto controle higiênico na comercialização dos alimentos, tornando-se vínculos de contaminação dos alimentos.

No entanto, as condições não conformes podem ser corrigidas através do desenvolvimento de ações educativas direcionadas a este tipo de comércio, assim como o desenvolvimento de equipamentos e utensílios adaptados e apropriados que possam minimizar os riscos sanitários desse segmento na tentativa de atender as práticas higiênicas adequadas.

Portanto, por não existir uma legislação específica para alimentos de rua e a sua diversidade de alimentos comercializados, há uma necessidade de criação de leis e normas que regulamentem esse comércio,

pois além de servirem de bases para ações de fiscalização, também irão determinar medidas de segurança higiênico-sanitárias, visando eliminar riscos à saúde do consumidor.

## 5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria 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. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 de set. 2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparadas com Vegetais. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 01 de ago. 2005.

FRANCO, C. R.; UENO, M. Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP. **UNOPAR Científica de Ciências Biológicas e Saúde**, v.12, n. 4, p. 9-13, 2010.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009. **Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de capacitação em Boas Práticas** para Serviços de Alimentação e da outras providências. Porto Alegre, RS, 2009.

SACCOL, A. L. F., STANGARLIN L.; HECKTHEUER, L. H. **Instrumentos de apoio para a Implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Ed. Rubio, Rio de Janeiro, 2012, 207p.

SÁ, M. A. R.; PAIVA, D. S.; FREITAS, E. N.; CAIXÊTA, H. J. Condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos prontos para consumo, no entorno do Hospital de Clínicas de Uberlândia, MG; **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, n. 190/191, Nov./Dez. 2010.

SANTOS, M. P.; FREITAS, F.; DA SILVA, R. M.; DOS SANTOS, V. A.; LÔBO, L. N.; MATOS, V. R. DA SILVA, I. M. M. Características higiênico-sanitárias da comida de rua e proposta de intervenção educativa. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 36, n. 4, p. 885-898, out./dez. 2012.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 7.ed. São Paulo: Varela, 2015. 695p.

SANTOS, K. B. **O comércio de rua no carnaval de Salvador-BA: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária**. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde). Escola de nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador-BA, 2011. Disponível em: <[https://twiki.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2011/Disserta%E7%E3o\\_Karla\\_Beth%E2nia\\_Santos.pdf](https://twiki.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/DissertacoesDefendidas2011/Disserta%E7%E3o_Karla_Beth%E2nia_Santos.pdf)>. Acesso em: 09 agos. 2015.

SILVA, L. I. M. M.; THÉ P. M. P.; FARIAS, G. S.; TELMOS, B. M. A.; FIÚZA, M. P.; BRANDO, C. C. C. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em via pública em um campus universitário. **Alimentos e Nutrição**, v. 22, n. 1, p. 89-95, jan/mar. 2011.