

Área: Ciência de Alimentos

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM UM FESTIVAL NATIVISTA DO RIO GRANDE DO SUL

Juliane Pereira da Silva^{*1}, Carla Cristina Bauermann Brasil^{}, Larissa Santos Pereira*,
Cinara Camara de Oliveira*, Eloá Cristina Camargo Roig***

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

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

**¹E-mail: jujulianep@gmail.com*

RESUMO – O comércio ambulante de alimentos pode constituir um alto risco para a saúde dos consumidores, uma vez que os alimentos muitas vezes são expostos a temperaturas favoráveis ao crescimento de microrganismos, sendo que o tipo de preparação, o manuseio e a conservação do mesmo pode influenciar diretamente na qualidade e segurança dos alimentos preparados. Assim, o presente estudo objetivou verificar as condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos e bebidas durante um festival nativista de Palmeira das Missões-RS. A lista de verificação em boas práticas de manipulação aplicada em 19 estabelecimentos do comércio ambulante de alimentos e bebidas possuía 26 itens e seis categorias, a qual contemplou os mais diversos aspectos, desde a estrutura física-estrutural até a manipulação do produto final comercializado. A classificação média dos estabelecimentos avaliados foi de 25,92%, estando classificado como ruim (20-29%), sendo que as categorias com menores percentuais de adequação estavam relacionadas aos resíduos (15,79%), abastecimento de água (18,42%) e manipuladores de alimentos (21,05%). Assim, fazem-se necessárias melhorias nas condições de trabalho desses locais e nos procedimentos operacionais durante o preparo de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos comercializados.

Palavras-chave: Comércio ambulante; Doenças Transmitidas por Alimentos; Qualidade de Produtos para o Consumidor; Qualidade dos Alimentos.

1 INTRODUÇÃO

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

Além de contribuir economicamente para a população que trabalha nesse ramo, o comércio ambulante de alimentos e bebidas gera diversificação culinária em eventos e festividades. No entanto, pode gerar riscos associados a estes alimentos, visto que podem ser facilmente contaminados por microrganismos patogênicos

(RODRIGUES et al., 2010). Um dos meios de disseminação desses microrganismos é a contaminação cruzada, que ocorre quando estes são transferidos de um lugar para outro (utensílios, equipamentos, mãos, panos, entre outros) (RODRIGUES et al., 2010; SILVA JUNIOR, 2015).

A infraestrutura precária destes estabelecimentos, o despreparo dos manipuladores, maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na manipulação de alimentos, caracterizam os riscos associados a estes produtos. Isso ocorre principalmente pela falta de conhecimento dos proprietários e manipuladores de alimentos sobre a legislação sanitária vigente no Brasil (RODRIGUES et al., 2010). No entanto, o comércio ambulante de alimentos e bebidas não possui uma legislação específica, assim a utilização da Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004 pode nortear os principais aspectos higiênicos para este serviço de alimentação (BRASIL, 2004). O não cumprimento, ou a falta de conhecimento dos manipuladores de alimentos da legislação sanitária vigente, aumenta significativamente os riscos na qualidade dos alimentos comercializados, sendo de extrema importância na garantia da segurança dos alimentos e da saúde da população em geral.

O presente estudo foi motivado pelo grande público presente na festividade nativista, onde um número expressivo de estabelecimentos comerciais de alimentação se instala anualmente. Assim, o objetivo desse estudo foi verificar as condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos e bebidas de Palmeira das Missões-RS.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Esse estudo foi desenvolvido juntamente com a Vigilância Sanitária de Palmeira das Missões-RS durante festival nativista no presente ano. Foram avaliados 19 estabelecimentos do comércio ambulante, de alimentos e bebidas por meio da aplicação de uma lista de verificação elaborada com base na Resolução RDC n°. 216/2004, na Resolução RDC n°. 218 de 29 de julho de 2005 e na Portaria n°. 78 de 30 de janeiro de 2009 (BRASIL, 2004; BRASIL, 2005; RIO GRANDE DO SUL, 2009). A lista de verificação em boas práticas de manipulação de alimentos para o comércio ambulante de alimentos e bebidas possuía seis categorias (Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores de alimentos; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação dos alimentos; Abastecimento de água e Resíduos), totalizando 26 itens.

Para verificar o nível de adequação das condições higiênicas foi utilizado a classificação de Saccol et al. (2012), o qual divide 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).

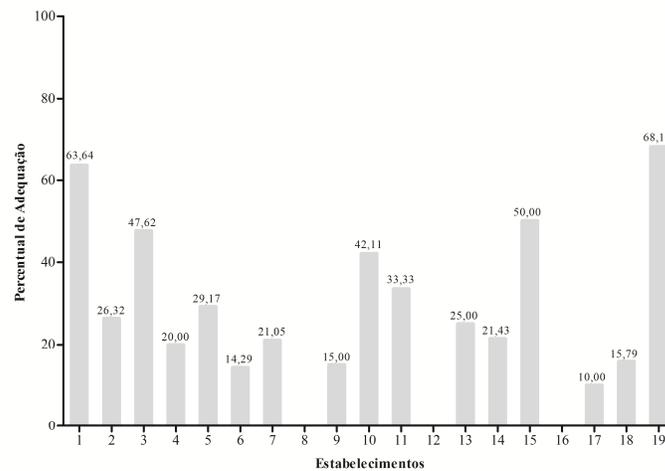
Foram atribuídas às diferentes respostas, classificadas em conforme (C), quando o estabelecimento cumpriu o critério observado e não conforme (NC), quando não atendeu o critério observado, com valores de 1 (um) e 0 (zero), respectivamente. As respostas não aplicáveis (NA), quando o item foi considerado 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.

Os dados coletados pelo pesquisador 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

O percentual médio de adequação em relação as boas práticas de manipulação de alimentos foi de 25,92%, classificando os estabelecimentos avaliados como Grupo 4 – Ruim (20-29% de adequação) (FIGURA 1), o que é considerado um baixo percentual de adequação com base nas recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o qual preconiza pelo menos 76% de atendimento aos requisitos sanitários vigentes (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004). Pode-se observar que 15,79% (n=3) dos estabelecimentos não apresentaram percentual de adequação, sem condições mínimas de funcionamento, expondo os consumidores ao risco de contaminação e possíveis surtos alimentares. Inúmeros fatores contribuem para que as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e contaminações ocorram entre eles à falta de boas práticas de manipulação de alimentos se destaca como disseminadora desse risco a saúde (DIAS, et al., 2011).

Figura 1 – Condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos e bebidas de um festival nativista de Palmeira das Missões – RS, 2015.



Salienta-se ainda, que os resultados encontrados após a aplicação da lista de verificação foram insatisfatórios nas seis categorias avaliadas, onde mostram um baixo nível de cumprimento das normas de boas práticas em serviços de alimentação (TABELA 1).

TABELA 1 – Categorias avaliadas na lista de verificação em boas práticas de manipulação de alimentos do comércio ambulante de alimentos e bebidas de um festival nativista de Palmeira das Missões – RS, 2015.

Categorias avaliadas	Percentual de adequação
Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	34,49
Manipuladores de alimentos	21,05
Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	30,70
Preparação dos Alimentos	35,09
Abastecimento de água	18,42
Resíduos	15,79

O baixo percentual médio de adequação as boas práticas (21,05%) relacionado a categoria manipuladores é justificado pela falta de uniforme compatível as atividades operacionais de manipulação de alimentos, boa aparência do manipulador e o uso de adornos, como anéis, brincos e colares. Outra categoria com baixa adequação é o abastecimento de água potável (18,42%) para fins de preparo de alimentos e higienização das mãos dos manipuladores. Uma vez que toda água destinada ao consumo humano, deve ser objeto de controle e vigilância da qualidade da água (BRASIL, 2011). A categoria relacionada aos resíduos obtiveram 15,79% de adequação, onde se observou que os estabelecimentos não eram dotados de coletores apropriados para o descarte de materiais provenientes da área de manipulação, sendo essa mais uma das exigências mínimas para garantir produtos alimentícios mais seguros (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Assim, diante dos baixos percentuais de adequação nas categorias supracitadas vale salientar a necessidade de capacitação para esses manipuladores, bem como outras ações que visem o controle e a qualidade dos alimentos, podendo assim minimizar riscos de surtos alimentares (RODRIGUES et al., 2010).

4 CONCLUSÃO

O estudo revelou que, em vários aspectos higiênicos os riscos eram eminentes a saúde, pela baixa adequação dos estabelecimentos avaliados, desde a estrutura física-funcional até o não cumprimento de requisitos básicos de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos. Outra categoria de extrema importância a ser abordado é a falta de abastecimento de água potável durante o festival nativista, onde não era possível a realização da higienização das mãos, equipamentos e utensílios usados durante o processo produtivo de alimentos.

O comércio ambulante necessita de uma infraestrutura planejada e bem executada, para seguir as exigências mínimas de higiene, mesmo sem possuir legislação específica para este tipo de comércio. A orientação e capacitação dos proprietários dos estabelecimentos e manipuladores de alimentos realizados por órgãos públicos seriam de extrema importância para o controle higiênico, podendo assegurar assim um alimento seguro a população.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n°. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 nov. 2002.

_____. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n°. 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.

_____. Ministério da Saúde. Portaria n°. 2914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 39, 12 dez. 2001. Seção 1.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n°. 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.

DIAS, R. S.; BERBARDES, A. F. L.; ZUCCOLI, P. C. **A importância do processo de investigação na elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)**. Periódico científico do núcleo de biociência, MG, v. 01, n.02, dez. 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n°. 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.

RODRIGUES, F. M. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraíso do Tocantins. **Ver. ACTA Tecnológica**, Vol. 5, número 1, jan. 2010.

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.

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.