



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE UMUARAMA, PARANÁ, BRASIL

Rosa, G.¹; Magalhães, J. A.²; Carvalho, S. S.²; Trentim, M. S.¹; Merlini, L. S.³; Arcego, P. L.⁴; Magalhães, R.⁵

¹Discente Medicina Veterinária Universidade Paranaense - UNIPAR, bolsista PEBIC/CNPq. gilneia.medvet@gmail.com.

²Especialização em Vigilância Sanitária e Epidemiologia em Saúde da Universidade Paranaense

³Docente Medicina Veterinária, Mestrado, Doutorado da Universidade Paranaense – UNIPAR.

⁴Discente Medicina Veterinária Universidade Paranaense – UNIPAR, bolsista PIBIC.

⁵Discente Medicina Veterinária Universidade Paranaense.

Saúde Pública

Palavras-chave: conformidades, vendedores ambulantes, manipulação de alimentos.

Introdução

O comércio de alimentos preparados e comercializados por vendedores ambulantes tem aumentado significativamente no Brasil, porém, essa mudança de hábito pode constituir um alto risco para a saúde dos consumidores, visto que as pessoas envolvidas nessa atividade geralmente não possuem um preparo para a manipulação adequada dos alimentos e desconhecem as boas práticas de manipulação dos mesmos, os pratos são expostos a contaminação ambiental e na maioria das vezes, armazenados sem refrigeração, não tendo garantia de inocuidade (PARISSENTI et al., 2013). A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, assim como programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Essa questão, que a princípio envolvia basicamente a disponibilidade e possibilidade de acesso da população ao alimento, está sendo discutida também em função dos riscos causados por esses mesmos alimentos (MALLON & BORTOLOZO, 2004). A ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) vem aumentando de modo significativo em nível mundial, vários são os fatores que contribuem para a emergência dessas doenças, entre os quais destacam-se: o crescente aumento das populações; a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos; o processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala. Contribui ainda, o deficiente controle dos órgãos públicos e privados no tocante a qualidade dos alimentos ofertados às populações (BRASIL, 2010).



Material e métodos

Foram avaliados 28 pontos de comercialização de alimentos servidos nas ruas na cidade de Umuarama, PR, por pesquisa observacional de aspecto qualitativo, no ano de 2015. Os pontos de vendas analisados foram os mais movimentados da cidade através de análise visual e check-list, elaborado de acordo com a Resolução nº275 (BRASIL, 2002), para verificação das condições higiênico-sanitárias, referentes às edificações e instalações, manipuladores e produção dos alimentos. Para determinação dos resultados, utilizaram-se valores numéricos, onde se calculou em percentual cada item analisado de conformidade e não conformidade.

Resultados e Discussão

O perfil dos vendedores ambulantes mostrou que 68% são do sexo masculino e 32% do sexo feminino, em relação à faixa etária dos entrevistados, verificou-se que 57% apresentavam idade entre 36 e 50 anos, e 43% entre 18 e 35 anos. A formação escolar dos entrevistados variou entre 1ª a 4ª série com 18%, até a 8ª série 43% e 2º grau completo com 39%. Em estudos realizados por Abreu et al. (2011), demonstram resultados semelhantes, em que, o grau de escolaridade entre os manipuladores era de 25% com ensino fundamental e 66,66% com ensino médio. Esta realidade revela uma característica importante, pois, alguns conhecimentos em relação à riscos e contaminação alimentar são adquiridos no ensino fundamental e médio.

Em estudo realizado por Silva et al. (2005), evidenciaram a relação direta entre a formação dos vendedores e a condição higiênica sanitária no manuseio de alimentos e produtos comercializados, uma vez que o nível educacional configura um dos principais determinantes do risco à saúde associado à comida de rua.

Verificou-se que 50% dos pontos avaliados, não possuíam local adequado com água corrente para lavagem das mãos e utensílios, em 79% dos locais havia presença de insetos, seguido de procedimento inadequado de higienização do ambiente com 68%. As falhas nos procedimentos de higienização de equipamentos e utensílios permitem que os resíduos aderidos aos equipamentos e superfícies se transformem em potencial fonte de contaminação cruzada e risco de toxinfecção alimentar aos consumidores. A limpeza de bancadas e superfícies, em 57% dos estabelecimentos, é realizada de maneira adequada. E em relação a existência de acúmulo de lixo, 65% estão em conformidade, quanto ao procedimento de lavagem das mãos, 89% estão em não conformidade, sendo que 79% não utilizam papel toalha para secagem das mãos. As mãos dos manipuladores de alimentos podem constituir fonte potencial de patógenos em serviços de alimentação (ABREU et al., 2011).

Todos os ambulantes apresentavam-se em bom estado de saúde, no entanto apenas 36%, afirmaram realizar exames periódicos. Em relação à utilização de uniformes, apenas 15% utilizavam, a maioria não usava avental ou jaleco. Na avaliação do asseio pessoal, 68% apresentavam unhas curtas e sem esmalte e 79% não utilizavam adornos. Cabe destacar, que tais resultados são relevantes, uma vez



que as unhas e os adornos são considerados grandes veículos de contaminação alimentar. Em se tratando do uso das luvas, 61% não utilizavam, 100% dos vendedores ambulantes não utilizavam máscaras, e 64% não utilizavam toucas, apenas 46% dos manipuladores não manipulavam dinheiro, 71% realizavam o armazenamento correto das matérias primas perecíveis, destacando-se que a qualidade do produto final depende também das condições de armazenamento das matérias primas, garantindo assim um alimento seguro.

As bisnagas para catchup, mostarda, maionese e molho de pimenta ainda são muito utilizadas pelos vendedores ambulantes, constatando-se que 81% ainda realizam essa prática, sendo que a maioria dos locais deixavam as bisnagas expostas à temperatura ambiente antes e após o consumo dos clientes. Além disso, deve-se levar em conta que o manuseio das bisnagas é realizado por todos os clientes e nem todos realizam a higienização das mãos, aumentando o risco de contaminação. Outro fator importante é a validade, pois, na maioria das vezes, as bisnagas são reabastecidas sem controle de quanto tempo o produto está ali.

Conclusões

De modo geral, os atributos analisados sobre as condições higiênico sanitárias refletiram ações de não conformidades das edificações e instalações, manipuladores e produção de alimentos. Além disso, verificou-se que a falha na fiscalização do município, contribui para que essas não conformidades aconteçam, sendo que foi observado pelos próprios ambulantes que falta apoio do município, e que há ainda, necessidade de capacitações e treinamento para que assim possam promover mudanças de hábitos entre eles.

Referências

ABREU, E. S. et al. Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André. **Revista Univap**, São José dos Campos, v. 17, n. 30, 2011.

BRASIL. Resolução RDC nº275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e Aplicados aos Estabelecimentos/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 6 de novembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.



MALLON, C.; BORTOLOZO, E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. **Revista Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde**, Ponta Grossa, v. 10, n.3/4, p.65-76, 2004.

PARISSENTI, et al. Avaliação microbiológica de cachorros-quentes comercializados por vendedores ambulantes na cidade de Videira, SC. **Revista Unoesc & Ciência ACBS**, v. 4, n.1. 2013.

SILVA, J. O. et al. Enteroparasitoses e onicomicoses em manipuladores de alimentos do município de Ribeirão Preto, SP, Brasil. **Revista brasileira de epidemiologia**, São Paulo, v. 8, n. 4, 2005.