

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS: CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E PERFIL DE VENDEDORES AMBULANTES**STREET FOOD TRADE: SANITARY-HYGIENIC CONDITIONS AND PROFILE OF VENDORS**Hudson Wallença Oliveira e Sousa¹Aelson Aloir Santana Brum²José Fábio França Orlanda³**Resumo**

O objetivo deste trabalho foi analisar as condições higiênico-sanitárias de comércio ambulante de alimentos assim como traçar o perfil de seus vendedores no município de Imperatriz (MA). Para tanto, foi realizado um estudo de natureza quantitativa com caráter descritivo e exploratório no período de outubro a dezembro de 2012, onde foram entrevistados 21 ambulantes através de questionários estruturados compostos de questões abertas e fechadas que abordaram os objetivos da pesquisa tendo como base a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002. Analisando os resultados obtidos, verificou-se um grande número de fatores que não atendem aos requisitos exigidos pela legislação para a garantia da produção de alimentos seguros. Diante disso, torna-se necessário um programa visando as boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos de modo a prevenir possíveis incidências de surtos alimentares ocasionados por contaminação alimentar no município investigado.

Palavras-chave: Alimentos. Contaminação de alimentos. Vendedores ambulantes.

Abstract

The purpose of this study was analyze the hygienic-sanitary conditions of street foods and to profile its vendors in the city of Imperatriz, MA. Therefore, it was realized a study of quantitative nature with descriptive and exploratory character situation in the period from October until December of 2012, in which were interviewed 21 vendors through structured questionnaires composed of open and closed questions about the purposes of the research, based on the Board Resolution (BR) nº 275, on October 21, 2002. Based on these results, it was verified a large number of factors which did not comply with the requirements of the legislation for ensuring the production of safe food. In this context, it is necessary a program aiming the good handling practices and marketing of foods in a way to prevent possible incidents of foodborne outbreaks caused by food contamination in the city investigated.

Keywords: Food. Food Contamination. Street Vendors.

1- Instituto Nordeste de Educação Superior e Pós-Graduação (INESPO), Imperatriz (MA). Email: hws19@hotmail.com

2 - Instituto Federal Farroupilha, Santo Augusto (RS). Email: aelsonbrum_7@hotmail.com

3 - Laboratório de Biotecnologia Ambiental (LABITEC), Universidade Estadual do Maranhão, Imperatriz (MA). Email: ffranca@sesi.uema.br

1 INTRODUÇÃO

Comer fora de casa é uma expressão utilizada e enraizada na sociedade, e cuja interpretação seria fazer uma refeição, constituída por alimentos e bebidas, num local diferente do domicílio. Ainda de ilação imediata, este outro local de destino poderia ser: (1) um estabelecimento comercial especificamente escolhido para esse fim, por uma questão de necessidade ou lazer, e que pressupõe um custo associado ou (2) a casa de amigos, familiares ou outros, que por ser um espaço privado traz implícito que não se trata de um bem ou serviço adquirido (MARQUES, 2009).

O hábito de “comer fora” surgiu de um intenso processo de transformação decorrente do desenvolvimento industrial, que ocorreu na segunda metade do século XX. Hábito este que pode ser analisado de duas perspectivas: a primeira, como atividade social, e a segunda remete ao papel que a mulher passa a desempenhar no mercado de trabalho, contribuindo para um processo de transição nutricional (AKUTSU et al., 2005).

Uma prática comum no município de Imperatriz, assim como nas grandes cidades, é o consumo de comida nas vias públicas, fato esse devido muitas vezes à falta de tempo ocasionada pelo acúmulo de atividades. Tal prática fortalece esse tipo de serviço informal que, além de isento de impostos, oferece baixo custo ao consumidor. Em se tratando de alimentos, em algumas regiões do estado do Maranhão, uma iguaria que é preparada com intestinos, pés e alguns miúdos do boi, toucinho, linguiça ou chouriço devidamente temperados, leva o nome de “Panelada”, sendo o comércio informal (ambulante) o principal meio de acesso utilizado pela população para o consumo do referido prato, já considerado típico.

Atualmente, o problema das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) vem preocupando não só os países em desenvolvimento, mas também os desenvolvidos, uma vez que tais doenças representam um problema de saúde pública de âmbito mundial. Além da sua incidência, inaceitavelmente alta, a importância das DTA, como um problema de saúde pública, justifica-se, também, pelo aumento dos segmentos mais vulneráveis, dentre estes: idosos, gestantes, crianças e imunodeprimidos, como as pessoas com HIV/AIDS (DEON, 2012).

Os alimentos de alto risco, que são aqueles que se destinam ao consumo sem passarem por processos de cozimento ou preservação, encontram-se quase sempre envolvidos nas epidemias de toxinfecções causadas por produtos alimentícios (ANTUNES, 2005). Como apontam Adriane Ribeiro da Silva et al. (2005, p. 4), “no Brasil, a comida de rua constitui uma herança dos escravos, que, desde antes da abolição, acoravam-se nas esquinas e praças com pitéus da senzala ou da tradição portuguesa”. Na atualidade, essa prática encontra-se estabelecida nas mais distintas regiões do país, com o comércio de produtos industrializados e manufaturados, destacando-se as preparações típicas. Como exemplos da culinária regional e local, que ocupam as ruas das grandes cidades brasileiras, cita-se o tacará paranaense, a tapioca potiguar, o queijo de coalho pernambucano, o acarajé baiano, o espetinho carioca e o cachorro quente paulista (SILVA, A. et al., 2005).

Como resposta ao modo de vida urbano contemporâneo – caracterizado pela escassez de tempo para o preparo e o consumo de alimentos, pelo deslocamento das refeições de casa para fora deste ambiente, pelo uso de alimentos prontos e diversificados para o consumo e, ainda, pela flexibilização nos horários das refeições –, a comida de rua compreende a opção mais viável para grande parte da população (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009).

Com a implantação do Sistema Único de Saúde (SUS) e a descentralização das suas ações, o controle sanitário desse segmento passou a ser responsabilidade dos municípios. Dessa forma, enquanto alguns municípios avançaram na elaboração de normas próprias, muitos sequer alcançaram a organização dos seus serviços de Vigilância Sanitária. Fiscalizar e controlar o comércio informal de alimentos parece ser meta ainda difícil de ser alcançada. Acabar definitivamente com ele é impossível, visto que implicaria fatores de ordem econômica a serem contornados, além da mudança na mentalidade da população consumidora (MALLON; BORTOLOZO, 2004).

Esta pesquisa foi motivada pela existência de grande número de vendedores ambulantes de alimentos na cidade de Imperatriz (MA) e pela carência de programas de orientação destinada à correta manipulação de alimentos. Diante disso, este trabalho teve como objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos, bem como traçar o perfil de seus vendedores no município de Imperatriz (MA) de modo a prevenir possíveis incidências de surtos ocasionados por contaminação alimentar.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

2.1 PARTICIPANTES: UNIVERSO, AMOSTRA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA PESQUISA

A pesquisa foi realizada em um serviço de alimentação caracterizado pelo comércio informal ou ambulante, situado na região central da cidade de Imperatriz, segunda maior do estado do Maranhão, onde há a presença de barracas que servem alimentos em três turnos do dia, conforme revezamento estipulado pelos demais comerciantes. São servidas refeições simples, dentre elas um prato típico da região conhecido como “Panelada”, alimento cozido contendo intestinos, pés e alguns miúdos de boi.

A fim de alcançar o objetivo da pesquisa, realizou-se uma amostragem do tipo intencional com 21 dos 40 indivíduos que trabalhavam no local investigado e que aceitaram participar da pesquisa no período de coleta de dados, tendo como critérios de seleção: ser vendedor ambulante atuante no local de pesquisa e dispor, em sua barraca, refeições para comercialização.

2.2 TIPO DE PESQUISA

A pesquisa realizada foi de natureza quantitativa de caráter descritivo e exploratório. De acordo com Silva e Menezes (2001), a pesquisa quantitativa considera que tudo pode ser quantificável, e requer o uso de recursos e de técnicas estatísticas tais como percentagem, média, etc. As au-

toras pontuam que a pesquisa descritiva visa descrever as características de determinada população ou fenômeno, ou o estabelecimento de relações entre variáveis, e requer o uso de técnicas padronizadas de coleta de dados, como o questionário. Quanto à pesquisa exploratória, Ponte et al. (2006) ressaltam que ela foca na maior familiaridade com o problema, com vistas à torná-lo mais explícito ou facilitar a construção de hipóteses. Os mesmos autores reforçam que esse tipo de pesquisa é extremamente flexível, de modo que quaisquer aspectos relativos ao fato estudado têm importância.

2.3 INSTRUMENTOS E PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE DADOS

Os dados foram coletados durante o período de outubro a dezembro de 2012, através de questionários estruturados compostos de questões que abordaram o objetivo da pesquisa. Em uma primeira etapa, foram coletados dados referentes ao perfil dos vendedores ambulantes, tais como: faixa etária, sexo, escolaridade, opção pelo comércio ambulante etc. Em uma segunda etapa, os dados coletados foram referentes às condições higiênico-sanitárias, tais como: higiene pessoal do ambulante, utensílios, equipamentos e carrinhos, manipulação dos alimentos e condições ambientais, tendo como base a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002. A interpretação dos questionários se deu através de respostas: Sim (em conformidade), Não (em não conformidade) e NA (não se aplica). Com bases nessas respostas, foram calculadas as percentagens referidas aos objetivos da pesquisa.

Para a realização do procedimento de coleta de dados, foi solicitada aos vendedores ambulantes uma autorização prévia para o acesso às informações necessárias para a realização do estudo, respeitando a rotina de trabalho do local com o objetivo de não interferir na sistematização do trabalho. Em seguida, foi realizada uma explanação quanto ao propósito da pesquisa e posteriormente foi realizado o convite aos ambulantes que se enquadraram nos critérios de seleção para a participação. A aceitação voluntária foi confirmada com a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), obrigatório para pesquisas científicas em seres humanos, conforme a resolução nº 01 de 13.6.1988 do Conselho Nacional de saúde (CNS).

2.4 ANÁLISES DE DADOS

Por se tratar de uma pesquisa quantitativa, os dados coletados foram analisados à luz da estatística descritiva e com base nos questionários aplicados. Depois de obtidos, os dados foram analisados quantitativamente utilizando o programa Excel® (Microsoft Office, versão 2007) e, posteriormente, apresentados em forma de gráficos.

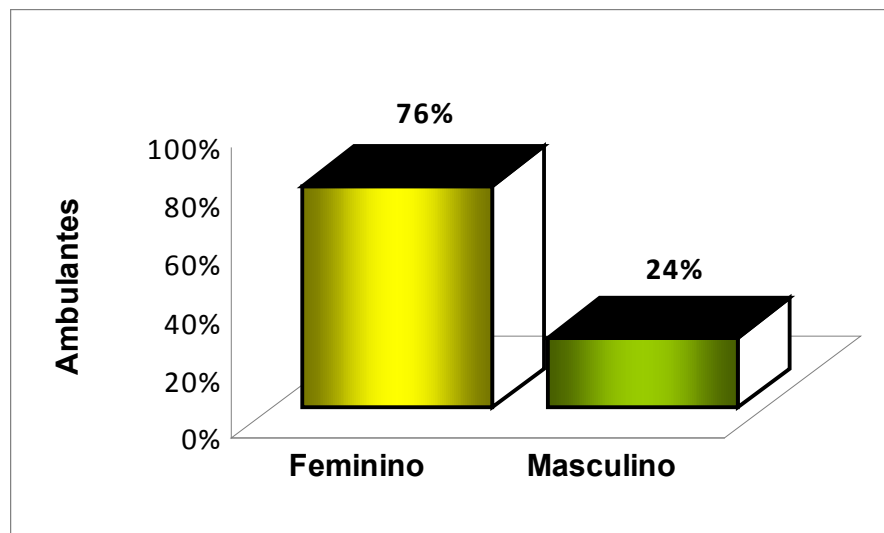
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A participação voluntária e consciente dos vendedores ambulantes foi fundamental no processo de coleta de dados – tendo sido inicialmente explicado os motivos, as etapas e a im-

portância deste tipo de estudo para a saúde pública do município de Imperatriz. A comercialização de alimentos no local avaliado ocorre em três turnos ininterruptos – os ambulantes se dividem em 2 (dois) grupos, sendo 12 horas para cada grupo. Conforme os entrevistados, por se tratar de um trabalho informal e por não haver fiscalização em relação ao número máximo permitido de ambulantes, atualmente existem cerca de 40 deles trabalhando no local.

O perfil dos ambulantes mostrou que 76% dos entrevistados eram do sexo feminino e 24% do sexo masculino (Gráfico 1). A formação escolar informada variou entre 1ª a 4ª série e 5ª a 8ª série do Ensino Fundamental, e essa realidade revela uma característica importante: a falta de instrução sobre os riscos e contaminação alimentar. Em estudo realizado por Jaqueline Silva et al. (2005b), evidencia-se 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.

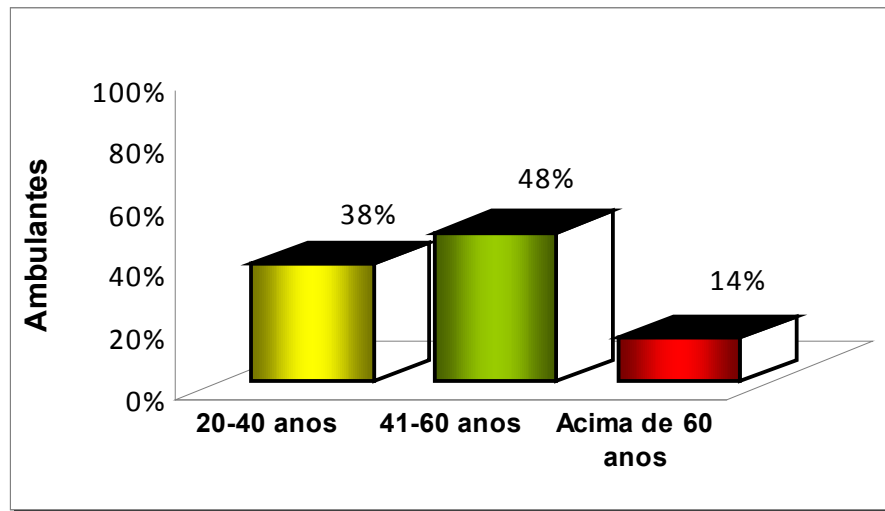
Gráfico 1 - Distribuição dos ambulantes por sexo



Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

No que diz respeito à faixa etária dos entrevistados, verificou-se que 48% tinham de 41 a 60 anos, seguido de 38% com idade entre 20 e 40 anos e 14% acima de 60 anos (Gráfico 2). Tal resultado mostra que a população, após os 60 anos de idade, possui uma menor aceitabilidade no que denominamos mercado de trabalho informal.

Gráfico 2 - Faixa etária entrevistada



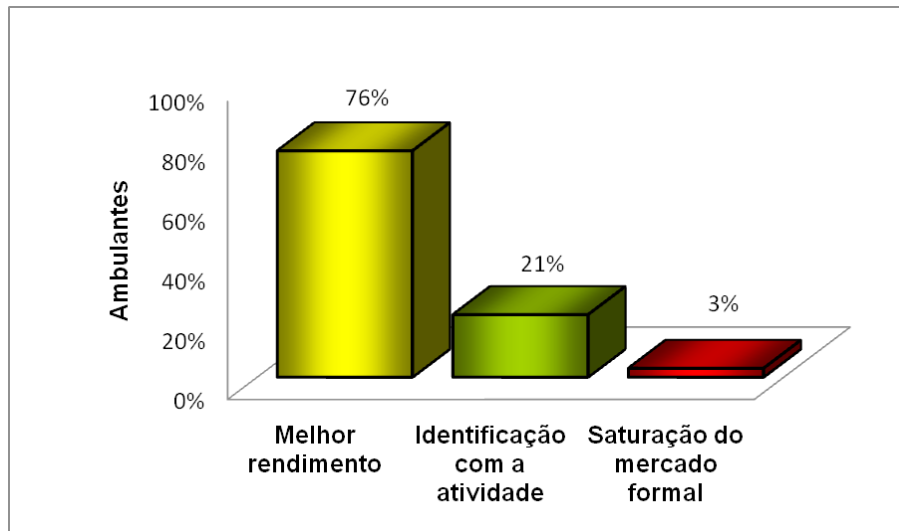
Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

Quando questionados sobre existência de rede de esgoto em seu domicílio, 28% dos ambulantes entrevistados afirmou não possuir tal serviço, o que favorece o surgimento de contaminação alimentar devido às péssimas condições de saneamento básico. Aspecto positivo foi o fato de todos os entrevistados possuírem energia elétrica em casa, favorecendo, assim, uma boa armazenagem das matérias-primas e dos alimentos já preparados. Em relação ao fornecimento de água potável, todos os entrevistados relataram que o abastecimento é feito pela rede municipal e que a água possui boa qualidade.

De acordo com Góes (1999), uma das alternativas encontradas pelo consumidor para a alimentação na rua consiste na compra de produtos alimentícios, no mercado informal, ofertados por ambulantes. Esta opção é decorrente da procura por alimentos de baixo preço e da falta de conhecimento dos riscos a que estão expostos. Poulain (2006) reforça ainda que a alimentação fora de casa desempenha um papel decisivo nas modificações da alimentação na esfera doméstica, no domínio econômico.

Quanto à opção pelo comércio ambulante, 76% relataram que estão no ramo devido às possibilidades de melhor rendimento, 21% por identificação com a atividade e somente 3% mencionaram a saturação do mercado formal (Gráfico 3). A opção pelo comércio ambulante, segundo entrevistados no estudo de Amson (2005), acontece principalmente em razão da falta de qualificação diante das exigências do mercado.

Gráfico 3 - Opção pelo comércio ambulante

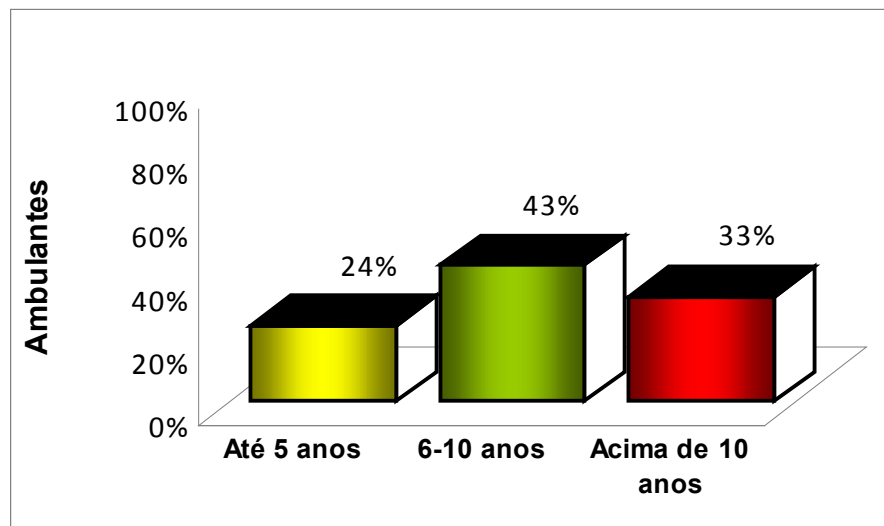


Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

Em relação ao tempo de serviço no comércio ambulante, mencionaram de 6-10 anos (43%), acima de 10 anos (33%) e até 5 anos (24%), respectivamente (Gráfico 4). O tempo de serviço desses ambulantes poderia ser um fator positivo na melhoria constante dos serviços prestados, levando a uma diminuição dos riscos de contaminação alimentar durante a comercialização dos alimentos. Um dos problemas encontrados pelos ambulantes, segundo levantamento de dados, é a falta de qualificação profissional, o que de certa forma se reflete na atual situação do local.

13

Gráfico 4 - Tempo de serviço no comércio ambulante



Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

Os ambulantes afirmaram também, segundo levantamentos de dados, que a falta de apoio do município favorece o surgimento de problemas relacionados à comercialização e ma-

nipulação dos alimentos. Na América do Sul, cerca de 38% dos surtos de contaminação alimentar ocorreram no Brasil, 25% no Chile, 12% na Argentina, 8% no Peru, 8% no Uruguai, 6% no Paraguai e 3% no Equador. A Salmonelose ocorreu em 16.304 casos entre 1995 e 2001 (ANTUNES, 2005). Badaró, Azeredo e Almeida (2007) afirmam que os alimentos podem ser contaminados em virtude de projetos inadequados de instalações e equipamentos, higienização inadequada, uso de material de higienização e sanitização não indicado para a finalidade, falta de controle no processamento, ou, ainda, ausência de controle de qualidade na recepção e durante o armazenamento das matérias-primas.

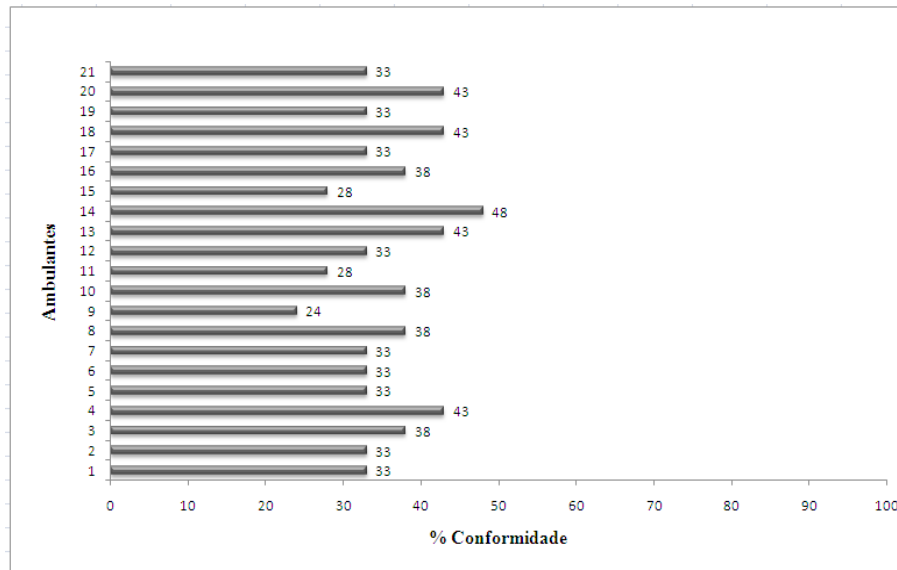
Nos primeiros contatos realizados com os ambulantes, notou-se certa dificuldade na compreensão do estudo a ser realizado. Os próprios relataram que conhecem as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, mas por falta de apoio dos órgãos responsáveis pela gestão no município não conseguem se adequar ao tipo de serviço informal proposto pela Prefeitura. Tal fato foi também comprovado no estudo de Bezerra et al. (2006) ao mostrar que os ambulantes analisados tinham um entendimento sobre a importância da higiene para a melhor comercialização dos produtos.

Durante as entrevistas, raramente foi observado o procedimento de lavagem das mãos antes, durante e após a manipulação de alimentos, visto que o próprio manipulador também era responsável pelo recebimento do dinheiro. Além disso, 13 dos 21 entrevistados não usava jaleco e/ou touca para os cabelos. Andrade, Silva e Brabes (2003) evidenciam a relação existente entre manipuladores de alimentos e doenças bacterianas de origem alimentar. Podem ser manipuladores doentes, ou portadores assintomáticos, ou que apresentem hábitos de higiene pessoal inadequados, ou ainda que usem métodos anti-higiênicos na preparação de alimentos. Em estudo de Nonato et al. (2012) em uma universidade de Uberlândia também foi observado que o dinheiro e o alimento eram manipulados pela mesma pessoa, e que os manipuladores não utilizavam touca para o cabelo. Em 8 de 10 manipuladores foi observado asseio corporal inadequado (mãos com esmalte, presença de adornos, entre outros).

Com a Constituição Federal de 1988, a saúde passou a ser considerada direito social (artigo 6º), garantindo aos trabalhadores a redução dos riscos inerentes ao trabalho (art. 7º, XXII). A saúde é direito de todos e dever do Estado (art.196), sendo as normas a ela relativas de relevância pública (art.197). Todavia, mesmo sendo um dever do Estado, a maioria dos entrevistados afirma não realizar exames de rotina como de sangue, fezes e urina (ARAÚJO; SANTOS, 2002).

Para a secagem das mãos os ambulantes usam uma toalha de pano, que serve tanto para a limpeza de suas mãos quanto para a retirada de restos de comida que ficam na superfície dos carrinhos. A avaliação do perfil dos ambulantes quanto à higiene pessoal é apresentada no Gráfico 5.

Gráfico 5 - Avaliação da higiene pessoal dos ambulantes com relação à conformidade



Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

Em relação à higiene pessoal, observa-se que nenhum vendedor ambulante atingiu sequer 50% de conformidade, mostrando que a realidade está longe das condições ideais. Quanto à avaliação dos utensílios, equipamentos e carrinhos, dos 21 ambulantes apenas três possuíam pia com água para higienização e limpeza dos utensílios, que eram lavados com água presente em baldes em péssimas condições higiênicas.

Lira et al. (2007), ao realizarem contagem de *Staphylococcus spp.* em coxinhas de frango comercializadas em sete estabelecimentos no campus da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), verificaram que quatro deles não tinham pia com água para higienização e lavagem dos utensílios. Essa não conformidade não segue o estabelecido pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

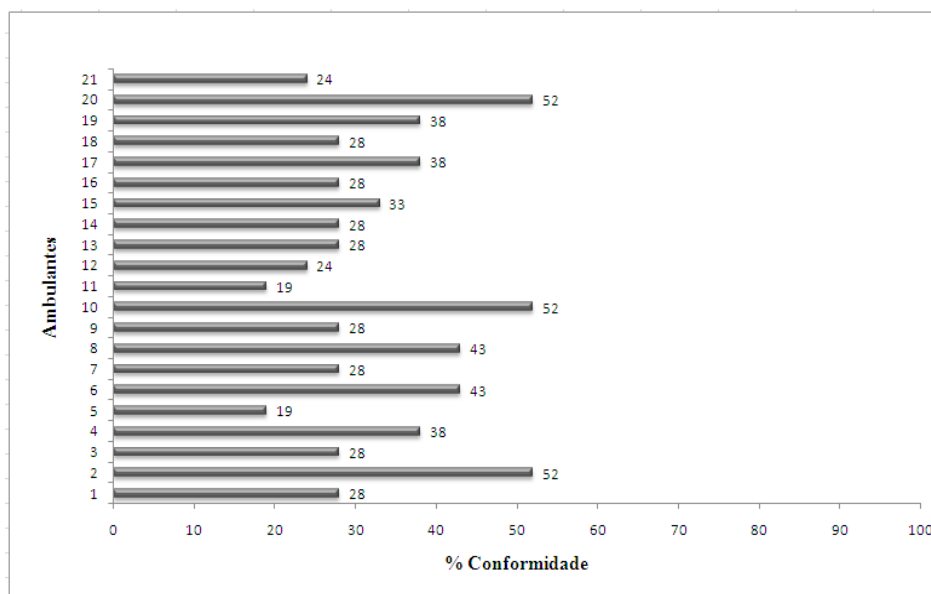
Os entrevistados afirmaram que os utensílios, citando como exemplo as panelas, são higienizados com esponja de aço, porém a maioria não possuía adequada higienização. Os carrinhos utilizados para a cocção e consumo dos alimentos são guardados, após a rotina de trabalho, em um terreno parcialmente coberto, localizado atrás do local de comercialização dos alimentos. Apesar disso, os carrinhos ficam expostos à sujeira, pois o terreno não tem piso adequado. Todos os carrinhos possuíam proteção contra sol e chuva, o que é importante para que se tenha boa comercialização dos alimentos.

Nas proximidades do ponto de venda, foi observada a presença de lixo, sem falar de sua localização ser considerada imprópria em virtude dos carrinhos estarem expostos à diversas formas de contaminação, como poeira, fumaça. Conforme Murmann et al. (2007), estabelecimentos limpos, sem indícios de insetos e roedores, que apresentam apenas objetos pertinentes à atividade e com funcionários uniformizados adequadamente, são características que demonstram cuidados e aspectos higiênico-sanitários voltados à prevenção da saúde do consumidor.

Observa-se no Gráfico 6 que 2 ambulantes obtiveram índices baixíssimos no que diz

respeito à conformidade. Cerca de 81% de seus utensílios, equipamentos e carrinhos encontravam-se em péssimas condições para o trabalho. Em uma mesma avaliação dos carrinhos (barracas), equipamentos e utensílios em Belém (PA), Pinho (2008) constatou o maior percentual de não conformidade no item uso de utensílios de material de difícil higienização (90,24%), seguido de falhas no procedimento de higienização e limpeza (63,41%) e falta de programas de manutenção preventiva de equipamentos (68,29%).

Gráfico 6 - Avaliação dos utensílios, equipamentos e carrinhos com relação à conformidade



Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

Avaliando a manipulação dos alimentos, foi informado de que os ingredientes, matérias-primas e produtos industrializados, segundo os ambulantes, são adquiridos em supermercados e feiras livres da cidade, e levados para suas respectivas residências frequentemente a pé e na temperatura ambiente. Os alimentos são preparados na própria residência do manipulador, o que mostra a importância da avaliação da higiene dos ambulantes, do transporte e do armazenamento do alimento.

Deon (2012) reforça que a contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende às etapas de transporte, recepção, armazenamento e comercialização, podendo ser aumentada no destino final. O autor cita ainda que durante a manipulação pode haver contaminação em virtude das condições precárias de higiene dos manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e das condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo.

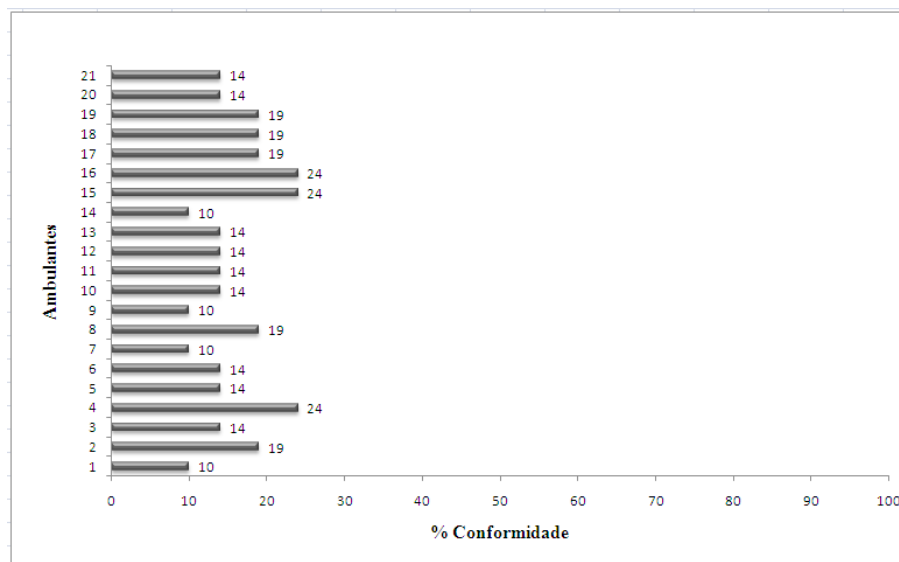
O transporte do alimento já pronto até o ponto de comercialização é realizado geralmente pelos próprios ambulantes, visto que os mesmos nem sempre possuem veículo adequado para tal finalidade. Segundo os vendedores, o que não é consumido até o final de seu turno de trabalho é dispensado no lixo. Em relação ao armazenamento, foi observado que o alimento em

estudo não estava em local limpo e organizado.

Todos os ambulantes enfatizaram, durante toda a entrevista, o fato de que não possuem um local próprio para praticar a profissão adequadamente, tendo que ficar à margem da calçada, próximos ao trânsito de pessoas e veículos. Tal comentário, feito pelos ambulantes, reflete-se no estudo de Fonseca, Oliveira e Silva (2004), que defendem a ideia ao comentarem sobre a importância de programas de saúde e educação sanitária que atuem diretamente na população, independente do nível social, em que ações como essa garantam qualidade de vida do cidadão.

A avaliação da manipulação dos alimentos é mostrada no Gráfico 7. A manipulação dos alimentos apresentam percentuais de conformidade baixíssimos não chegando a 25%. Tal aspecto nos faz refletir sobre a importância da manipulação dos alimentos como um fator fundamental para que tenha um alimento com qualidade e sem riscos de contaminação alimentar para o consumidor. Cabe destacar uma intoxicação alimentar, onde a mesma é causada pela ingestão de microrganismos patogênicos ou toxinas produzidas por alguns destes organismos. Como consequências podem ocorrer o vômito e a diarreia que surgem quando os organismos libertam toxinas nos alimentos, ou quando eles se multiplicam dentro de certos níveis no intestino. O nível a partir do qual aparecem os sintomas varia de pessoa para pessoa, dependendo da idade, estado de saúde e um número variado de fatores (SOUZA, 2010 apud FOOD TODAY, 2001).

Gráfico 7 - Avaliação da manipulação dos alimentos com relação à conformidade



Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

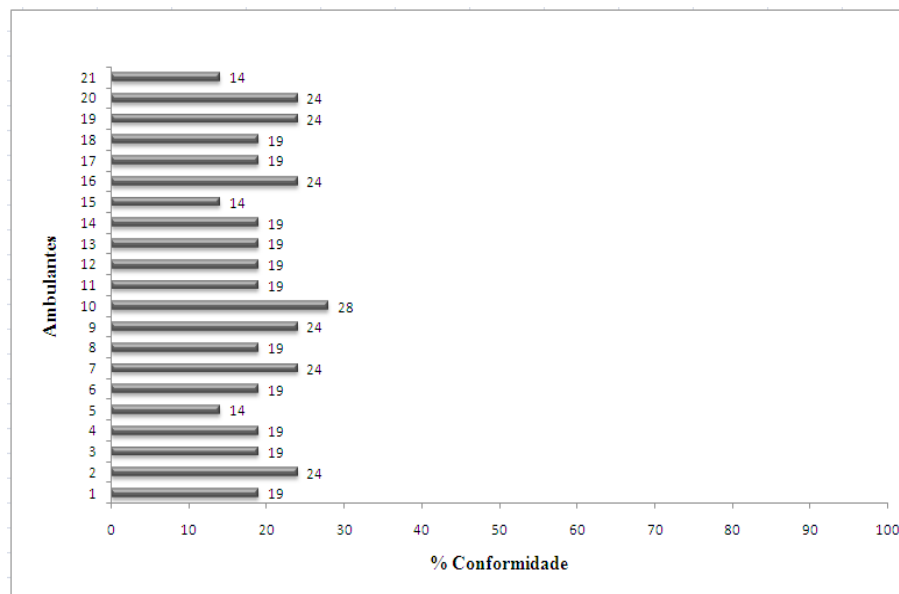
Casos de doenças provocadas por patógenos veiculados por alimentos ocorrem diariamente, em todos os países. Práticas inadequadas de higiene no ambiente de processamento dos alimentos podem resultar em contaminação de produtos por patógenos, tornando-se um risco para a segurança do consumidor (SÃO JOSÉ, 2012).

Xavier et al. (2007) demonstraram que, dos 65 manipuladores de alimentos das creches municipais em Natal (RN), 23 eram portadores do *S. aureus* na nasofaringe e na orofaringe, o

que reforça a ideia de que os alimentos que sofrem manipulação são potencialmente capazes de causar intoxicação estafilocócica e os manipuladores são importantes fontes de contaminação de *S. aureus*.

O Gráfico 8 apresenta o resultado da avaliação das condições ambientais. Nele, pode ser observado que o local de comercialização dos alimentos possuía sujeira visível, com presença de insetos (moscas). Com isso, segundo Tavares, Bortolozo e Junior (2008), os alimentos, quando expostos às condições ambientais, normalmente sofrem a ação dos fatores físicos e biológicos deste ambiente, decompondo-se em substâncias mais simples. Esta decomposição se dá pela ação de bactérias e enzimas que necessitam, por sua vez, de certas condições de temperatura, umidade e de elementos nutritivos para sua atividade.

Gráfico 8 - Avaliação das condições ambientais com relação à conformidade



Fonte: Dados da Pesquisa, 2012.

No local onde a pesquisa foi realizada, existe um ponto de energia elétrica que, segundo os entrevistados, é autorizado pela Companhia Energética do Maranhão (CEMAR). A maioria das luminárias estava limpa e em bom estado de conservação.

Uma não conformidade encontrada no local diz respeito ao fato de o reservatório para a água utilizada na lavagem de utensílios, como copos, talheres e pratos, se encontrar em péssimo estado de conservação, o que propicia a contaminação do alimento através da água.

A realidade dos vendedores ambulantes de alimentos é comentada por Araujo e Santos (2002) citando, em estudo realizado na cidade do Rio de Janeiro, que a vida sofrida destas pessoas é vista por todos, mas as autoridades fecham os olhos para o problema. Citam também que não seria interessante para as prefeituras cuidar destes casos, pois os prefeitos não seriam reeleitos, ou desagradariam à parcela hipócrita da sociedade que lucra com a informalidade.

4 CONCLUSÃO

De acordo com o objetivo do estudo, qual seja, analisar as condições higiênico-sanitárias de comércio ambulante de alimentos, bem como traçar o perfil de seus vendedores no município de Imperatriz (MA), verificou-se que a maioria dos entrevistados era do sexo feminino, formação escolar informada variando entre 1ª a 4ª série e 5ª a 8ª série do Ensino Fundamental, compreendendo a faixa etária de 41 a 60 anos, sendo superior a 10 anos o tempo de serviço no comércio ambulante, devendo-se a opção por este tipo de emprego à possibilidade de melhor rendimento.

Quando às condições higiênico-sanitárias, constatou-se precariedade em quase todos os itens analisados, com destaque para a manipulação dos alimentos que não chegou a 25% de conformidade, concluindo-se então que este serviço de alimentação apresenta-se inadequado. Diante disso, torna-se imperativo uma parceria entre ambulantes e município visando a criação de um programa de educação alimentar, que teria como objetivo a melhoria da qualidade dos alimentos vendidos nas ruas e, conseqüentemente, uma melhoria da saúde da população.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732005000300013 >. Acesso em: 20 ago. 2012.

AMSON, G. V. **Comércio ambulante de alimentos em Curitiba**: perfil de vendedores e propostas para programa de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos. 2005. 75p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, 2005.

ANDRADE, N. J.; SILVA, R. M. M.; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/cagro/v27n3/a15v27n3.pdf> >. Acesso em: 20 ago. 2012.

ANTUNES, F. **Relação entre a ocorrência de diarreia e surtos alimentares em Curitiba-PR**. 2005. 106 p. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Paraná, 2005.

ARAÚJO, A.; SANTOS, O. **Informalidade, precarização do trabalho e segregação**: Realidade dos vendedores ambulantes da cidade do Rio de Janeiro. 2002. Disponível em: < <http://www.jurisway.org.br> > Acesso em: 07 ago.12.

BADARÓ, A. C. L.; AZEREDO, R. M. C.; ALMEIDA, M. E. F. Vigilância Sanitária de Alimentos: uma revisão. **Nutrir Gerais** – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, Unileste, v. 1, n. 1, ago./dez. 2007. Disponível em: < http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/vigilancia_sanitaria.pdf >. Acesso em: 20 ago. 2012.

BEZERRA, A. K. S. et al. **Concepções de higiene e qualidade sanitária entre os trabalha-**

dores do setor alimentício das festas juninas e feiras. In: CONGRESSO DE PESQUISA E INOVAÇÃO DA REDE NORTE NORDESTE DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA (CONNE-PI), I. Natal, Rio Grande do Norte, 2006.

CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 4, p. 1215-1224, 2009. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232009000400027&script=sci_arttext >. Acesso em: 20 ago. 2012.

DEON, B. C. **Diagnóstico de boas práticas de alimentação em domicílios da cidade de Santa Maria – RS.** 2012. 87p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2002.

FONSECA, M. G.; OLIVEIRA, G. G.; SILVA, I. C. M. **Perfil sanitário dos lanches ambulantes e da água consumida por populares de acordo com a localização:** importância na Saúde Pública. 2004. Disponível em: <<http://www.unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/hispecie-lemaonline/sumario/9/16042010173522.pdf>> Acesso em: 20 ago. 2012.

GÓES, J. A. W. Consumo de Alimentos de Rua em Salvador: o que é que a baiana/(o) tem?. **Bahia Análise de dados**, Salvador, v. 9, n. 2, p. 89-92, 1999.

LIRA, S. F.; MENDES, E. S.; GÓES, L. M. N. B.; DOURADO, J.; BARRETTO, A. C. G.; NASCIMENTO, D. L. **Contagem de Staphylococcus spp. em coxinhas de frango comercializadas no “campus” da UFRPE.** 2007.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. **Ciências Biológicas e da Saúde**, Ponta Grossa, v. 10, n. 3/4, p. 65-76, 2004. Disponível em: < <http://www.revistas2.uepg.br/index.php/biologica/article/view/402> >. Acesso em: 20 ago. 2012.

MARQUES, H. M. A. C. **O sector alimentar e a caracterização do consumo alimentar fora de casa.** 2009. 92p. Dissertação (Mestrado em Alimentação Coletiva) - Universidade de Porto, Porto, Portugal, 2009.

MURMANN, L. et al. Organização sanitária em estabelecimentos que comercializam alimentos da cidade de Santa Maria-RS. **Revista da FZVA**, Uruguaiana, v. 14, n. 1, p. 226-234, 2007. Disponível em: < <http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/fzva/article/viewArticle/2490> >. Acesso em: 20 ago. 2012.

NONATO, I. L. et al. Qualidade higiênico-sanitária de pontos de venda e análise Microbiológica de alimentos de rua comercializados no Campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. **Bioscience Journal**, Uberlândia, v. 28, n. 6, p. 1061-1071, 2012. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/biosciencejournal/article/view/19680>. Acesso em: 20 ago. 2012.

PINHO, M. F. H. **Condições higiênico-sanitárias na venda ambulante de alimentos:** introdução ao tema em Belém do Pará. 2008. 60p. Monografia (Especialização em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) - Universidade Castelo Branco, Belém (Polo).

PONTE, V. M. R. et al. **Análise das metodologias e técnicas de pesquisas adotadas nos es-**

tudos brasileiros sobre balanced scorecard: um estudo dos artigos publicados no período de 1999 a 2006. In: CONGRESSO ANPCONT, I. Gramado, 2007.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Trad. Jaimir Conte, Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Silvia Rial. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006.

SÃO JOSÉ, J. F. B. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. **Revista Sociedade Brasileira de Alimentação**, v. 37, n. 1, p. 78-92, 2012. Disponível em: < <http://www.revistanutrire.org.br/files/v37n1/v37n1a07.pdf> >. Acesso em: 20 ago. 2012.

SILVA, A. R. et al. **Projeto Qualidade Ambulante:** uma proposta de melhoria ao empreendedor informal. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL PROCESSO CIVILIZADOR – TECNOLOGIA E CIVILIZAÇÃO, 9., 2005, Ponta Grossa. Anais... Ponta Grossa: UTFPR, 2005. Disponível em: http://www.pg.utfpr.edu.br/ppgep/Ebook/cd_Simposio/artigos/comunicacao_oral/art1.pdf. Acesso em: 20 ago. 2012.

SILVA, E.; L. MENEZES, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação.** 3. ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001.

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, dez. 2005. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415790X2005000400007 >. Acesso em: 20 ago. 2012.

SOUZA, J. A. **Perfil do comércio ambulante de alimentos de Alta Floresta, MT.** 2010. 33p. Monografia (Especialização em Processamento e Controle de Qualidade de carnes, leites e ovos) - Universidade Federal de Lavras, Minas Gerais, 2010.

TAVARES, A. C.; BORTOLOZO, E. Q.; JÚNIOR, G. S. Condições higiênico-sanitárias na aquisição de matérias-primas e sua estocagem em residências. **VI Semana de Tecnologia em Alimentos**, v.2, n. 31, 2008.

XAVIER, C. A. C. et al. Prevalência de *Staphylococcus aureus* em manipuladores de alimentos das creches municipais da cidade do Natal/RN. **RBAC**, v. 39, n. 3, p. 165-168, 2007. Disponível em: < http://www.sbac.org.br/pt/pdfs/rbac/rbac_39_03/rbac_39_3_02.pdf >. Acesso em: 20 ago. 2012.