

**UNIVERSIDADE TIRADENTES
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**GABRIELY SANTOS MOURA
JANNYFE LORAYNE DA SILVA
LUCINEIDE CRISTINA DA SILVA NASCIMENTO**

**Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos vendedores
ambulantes nos Mercados Centrais de Aracaju-SE**

Aracaju-SE

2020

**GABRIELY SANTOS MOURA
JANNYFE LORAYNE DA SILVA
LUCINEIDE CRISTINA DA SILVA NASCIMENTO**

**Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos vendedores
ambulantes nos Mercados Centrais de Aracaju-SE**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Universidade Tiradentes
- Unit, como requisito parcial à
obtenção do título de Bacharel em
Nutrição sob orientação do Prof. Dr.
Heriberto Alves dos Anjos.

Aracaju-SE

2020

RESUMO

Quando se fala em alimentação remete-se, de imediato, ao importante papel que ela desempenha à nutrição e à saúde da sociedade, de modo geral. Desse modo, com a mudança nos hábitos cotidianos do mundo moderno, é comum faltar tempo para preparar alimentos na própria residência e dentro dos padrões de higiene. Por isso, é notável a ocorrência do aumento da oferta e da procura de alimentos no comércio informal. Nesse sentido, é fundamental ressaltar a importância das Boas Práticas de Alimentação previstas na Legislação Sanitária Federal da Anvisa, através das RDCs 216 de 15 de setembro de 2004 e 275 de 21 de outubro de 2002 e o Manual de Boas Práticas, ressaltando a Portaria do Estado da Saúde de São Paulo de 9 de abril de 2013. Diante desse contexto, realizou-se uma pesquisa onde foram avaliadas as Boas Práticas de higiene e manuseio dos alimentos comercializados pelos vendedores ambulantes dos Mercados Centrais na cidade de Aracaju-SE, por meio de análises da conduta deles, através do preenchimento de questionários e visitas *in loco* ao seu ambiente. Foi aplicado um *questionário* aos vendedores ambulantes dos Mercados Centrais de Aracaju-SE, que apontou os resultados para o fato de que eles não possuem o conhecimento das Boas Práticas de Manipulação nem das Legislações vigentes e que eles manipulam inadequadamente os alimentos, podendo causar danos à saúde dos consumidores. Assim sendo, foi possível compreender a realidade em que este tipo de comércio ocorre, bem como os perfis dos vendedores e dos consumidores; e também elucidar quais as necessidades primordiais dos comerciantes, para que eles possam modificar seu *modus operandi*, a fim de garantir a boa qualidade de seus produtos, de modo que a saúde dos consumidores não seja prejudicada. Para essas modificações acontecerem, mostra-se essencial a Educação no processo, visto que muitos vendedores ambulantes não possuem um nível de escolaridade necessário ao entendimento acerca da importância das práticas previstas pela Anvisa e dos diversos estudos que compõem a base deste texto.

Palavras-chave: higiene; alimentos; comércio; Anvisa.

ABSTRACT

When it comes to food, we immediately refer to the important role that it plays on society's nutrition and health in general. Thereby, with the change in daily habits of the modern world, it is common to lack time to prepare food at home and within hygiene standards. That is why there is a notable increase in the supply and demand for food in informal trade. In this sense, it is essential to emphasize the importance of Good Practices for Foreseen in Anvisa's Federal Health Legislation, through the RDCs 216 of September 15, 2004 and 275 of October 21, 2002 and the Manual of Good Practices, emphasizing the Ordinance of Health of São Paulo State of April 9, 2013. In this context, a research was carried out in which the good practices of hygiene and handling of food sold by street vendors in Central Markets, in the city of Aracaju-SE, were evaluated through analysis of their conduct, by completing questionnaires and on-site visits to their environment. A checklist was applied to street vendors in the Central Markets of Aracaju-SE, which pointed the results to the fact that they have a lack of knowledge of the Good Handling Practices or the current Legislation, and also they manipulate food inappropriately, which may cause damage to the consumer's health. Therefore, it was possible to understand the reality in which this type of trade occurs, as well as the profiles of sellers and consumers; and also elucidate which are the primordial needs of traders, so they can modify their modus operandi in order to guarantee the good quality of their products, so that the consumers' health is not harmed. For these changes to happen, it is clear that Education is essential in the process, as many street vendors do not have a necessary level of education to understand the importance of practices fixed by Anvisa and the various studies that make up the basis of this text.

Keywords: hygiene; foods; trade; Anvisa.

LISTAS DE ABREVIACOES

Anvisa- Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPF- Boas Práticas de Manipulação

CVS- Centro de Vigilância Sanitária

POP- Procedimento Operacional Padronizado

PR- Paraná

RDC- Resolução da Diretoria Colegiada

SE- Sergipe

TCLE- Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

UAN- Unidade de Alimentação e Nutrição

DTAs – Doenças Transmitidas por Alimentos.

SUMÁRIO

RESUMO	3
ABSTRACT	4
LISTA DE ABREVIACÕES	5
1. INTRODUÇÃO	7
2. OBJETIVOS	9
2.1 Objetivo Geral	9
2.2 Objetivos Específicos	9
3. MATERIAIS E MÉTODOS.....	10
3.1 Avaliação das condições higiênico-sanitárias	10
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	12
4.1 Perfil do ambulante.....	12
4.2 Higiene pessoal.....	14
4.3 Limpeza e saúde dos ambulantes	16
4.4 Manipulação dos alimentos.....	17
4.5 Manejo de resíduos.....	18
5. CONCLUSÃO.....	20
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	21
ANEXOS.....	22

1. INTRODUÇÃO

O preparo dos alimentos é de extrema importância para a qualidade higiênico-sanitária deles, bem como para o total aproveitamento de seus nutrientes, pois desempenha um papel relevante na nutrição. Nesse contexto, é imprescindível que o acondicionamento e o preparo alimentício estejam de acordo com as diretrizes propostas nas Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) preconizadas pela Anvisa, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com informações e normas que viabilizam maior segurança alimentar nas unidades correspondentes (Anvisa, 2004).

Sendo assim, a constante falta de tempo da população para preparar devidamente a própria alimentação vem aumentando a demanda de comercialização de alimentos “de rua”, consumidos fora de casa e sem o conhecimento de seu preparo. Considerando a amplitude desses consumidores, devem ser observadas as qualidades higiênico-sanitárias por parte dos vendedores que produzem por conta própria alimentos oferecidos no comércio ambulante. É necessário verificar se esses alimentos, ao serem contaminados por micro-organismos, podem causar infecções digestivas por serem mal manipulados; se os equipamentos e utensílios estão devidamente higienizados para uso; se o transporte e o armazenamento dos alimentos são adequados às normas técnicas de higiene; e também se a higiene pessoal dos manipuladores, vendedores e possíveis funcionários é feita com certa periodicidade e com base nas Boas Práticas já citadas anteriormente (COOK GO, 2019).

Diante dessa realidade, pode-se afirmar que para atender às necessidades alimentares do público consumidor, de modo a oferecer um serviço de qualidade, é imprescindível que uma UAN se submeta rigorosamente às legislações ligadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF). Nesse sentido, na área de alimentação, existem determinadas leis cujos estabelecimentos e cumprimentos objetivam a garantia de segurança em toda a cadeia produtiva de alimentos, organograma que inclui o transporte e seu armazenamento, o pré-preparo e o preparo, a distribuição e a comercialização final dos alimentos. Tais etapas devem estar de acordo com as especificações detalhadas de cada legislação e de acordo com o tipo de atividade a ser exercida (COOK GO, 2019).

A Anvisa preconiza a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que discorre acerca do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, no qual se consideram os alimentos preparados; a assepsia; as boas práticas; os fatores contaminantes; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a defecção; a

higienização, limpeza e posterior manipulação de alimentos; as diretrizes constantes do Manual de Boas Práticas; as medidas de controle; os produtos perceptíveis; os registros; os resíduos; os saneantes e, por fim, o serviço de alimentação e o POP - Procedimento Operacional Padronizado (Portal Anvisa, 2004).

Devido à necessidade de complementar a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, surgiu a Portaria CVS nº 5/13, de 09 de abril de 2013 que estabelece Boas Práticas direcionadas a estabelecimentos comerciais de cunho alimentício e serviços diversos de alimentação. Tendo como âmbito de aplicação o Estado de São Paulo, essa portaria contempla de modo geral as mesmas Boas Práticas enunciadas na RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

Ainda com base no conteúdo das Boas Práticas, a RDC 275 de 21 de outubro de 2002 tem por objetivo primordial “estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação” (Anvisa, 2002).

Devido à grande procura dos alimentos de rua e à facilidade desse comércio, os vendedores ambulantes tendem a manipular os alimentos por conta própria, utilizando-se dos conhecimentos já adquiridos do senso comum, visando a praticidade e a economia de recursos materiais, de modo que aumentam, assim, os riscos à saúde da população em face às inadequadas condições higiênico-sanitárias. Portanto, a utilização de Boas Práticas de Procedimentos deve ser adotada com o sério objetivo de evitar doenças transmitidas pelos alimentos comercializados por ambulantes desinformados.

Diante do exposto, julga-se essencial avaliar informação à população que consome alimentos de rua, independentemente da frequência com que o fazem, sobre os riscos da contração de doenças das mais diversas naturezas, no que se refere aos equipamentos utilizados no preparo, armazenamento, conservação e higiene dos alimentos ingeridos; que são fatores preponderantes para evitar as doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados por bactérias e vírus, demonstrando que a falta de conhecimento das diretrizes essenciais de alimentação e da falta de rigor no manuseio pelos vendedores são graves fatores de risco para a população em geral.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Avaliar os procedimentos de Boas Práticas utilizados na manipulação e comercialização dos vendedores ambulantes.

2.2 Objetivos Específicos

- Observar as práticas higiênicas no manuseio dos alimentos;
- Investigar o conhecimento dos vendedores ambulantes sobre a segurança alimentar;
- Identificar se os ambulantes possuem hábitos adequados de higiene pessoal;
- Propor mudanças comportamentais aos ambulantes, distribuindo uma Cartilha de Boas Práticas de Manipulação.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa de campo de cunho qualitativo e quantitativo, de natureza exploratória, descritiva e transversal; desenvolvida inicialmente através da aplicação de um *questionário* nas redondezas dos Mercados Centrais de Aracaju-SE, com o intuito de avaliar a maneira como os ambulantes manipulam os alimentos.

Além disso, foi pesquisada a RDC 216/2004, a Portaria CVS nº 5/13 de 09 de abril de 2013 e a RDC 275 de 21 de outubro de 2002, que estabelecem normas de Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos, além de artigos de revisão literária e demais textos pertinentes.

Assim sendo, a metodologia adotada baseia-se em uma pesquisa de campo, onde foram observados os processos de manipulação e comercialização dos alimentos nos Mercados Centrais de Aracaju, se há a ocorrência dos fatores que favorecem diretamente à multiplicação microbiana, tendo em vista a contínua necessidade de propor aos vendedores uma qualificação padronizada para a higiene dos alimentos manuseados; sendo todos estes aspectos voltados para o estudo sobre o assunto discorrido.

3.1. Avaliação das condições higiênico-sanitárias

Foi aplicado um questionário (Anexo 02) composto por 43 itens de verificação abrangendo os seguintes tópicos: Perfil do Ambulante; Higiene Pessoal do Ambulante; Vestuário; Práticas Higiênicas; Estado de Saúde; Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão; Higienização de utensílios, equipamentos e carrinhos para a manipulação de alimentos; Manipulação de alimentos; e Manejo de resíduos, nas áreas externas dos Mercados Centrais de Aracaju-SE, a 40 vendedores ambulantes.

O questionário tem como base a elaboração do método de SOUZA, G. C.; et al. A aplicação do questionário foi realizada por 3 acadêmicas do curso de Nutrição da Unit-Universidade Tiradentes, no período matutino, nos dias 19 de outubro de 2020, das 10:00 às 11:35 e dia 20 de outubro de 2020 das 8:45 às 10:20, respectivamente.

Os procedimentos tiveram início após a autorização dos proprietários para a realização do estudo, mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Anexo 01).

Visto que se trata de comércio informal sem registro de seu quantitativo total no município, optou-se por uma amostra não probabilística. Porém a escolha dos vendedores

ambulantes a quem foi aplicado o questionário foi realizada de forma aleatória e estratificada. Considerando que este tipo de comércio geralmente localiza-se em regiões de grande fluxo de pessoas, foi utilizado como critério o mapeamento do município em diferentes áreas como a região central, a área externa e as proximidades dos Mercados Centrais de Aracaju-SE.

A busca do material científico necessário a redação deste texto foi realizada através dos descritores: alimentos de rua, manipulação de alimentos, vendedores ambulantes, segurança de alimentos, vigilância sanitária, conservação de alimentos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. Perfil do ambulante

O presente trabalho tem como objetivo realizar avaliação da situação no comércio de ambulantes dos Mercados Centrais de Aracaju-SE. Em se tratando de Boas Práticas de Fabricação desses, aplicadas em todo o comércio local, e diante dos resultados adquiridos pode-se assim expor todas as situações questionadas. De início, foi entrevistado um total de 40 ambulantes, dos quais foram questionadas idade, escolaridade, manipulação, utilização e higiene dos alimentos comercializados no local. Além disso, questionaram-se os meios pelos quais são comercializados os alimentos: a pé; carrinhos de mão, de madeira e de ferro; caixas plásticas e térmicas; bicicletas; e veículos.

Os alimentos comercializados pelos ambulantes são de segmentos industrializados, naturais, gelados e preparados quentes, sólidos ou líquidos, como exemplos: geladinho, suco de laranja, brigadeiros, queijadas, doces de banana, amendoim torrado, pãozinho de queijo, amendoim cozido, bolos diversos, caldo de cana, coxinhas, mingau de puba, milho cozido, beiju de tapioca, mingau de milho, frutas, churros, cachorro-quente, pizza brotinho, esfihas, caranguejos, mingau de maisena, algodão doce, castanhas-de-caju, cocas, pastéis, tapioca, verduras, legumes, refrigerantes, pipoca, morangos, camarão torrado, roles de cana-de-açúcar, camarão fresco, água mineral e água de coco.

Como é observado abaixo, o gráfico 01 mostra a divisão por idades dos ambulantes, a qual expressa a quantidade das pessoas que trabalham como ambulantes, diferenciando-os por idade, com o intuito de qual faixa etária se concentra mais esses trabalhadores, mas também suas gerações que dão continuidade no trabalho de ambulantes nos Mercados Centrais.

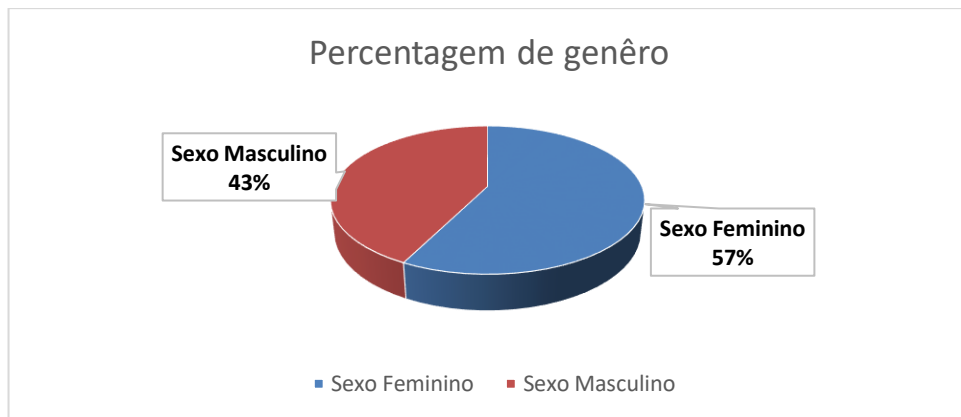
Gráfico 01: Divisão de idades dos 40 ambulantes de alimentos.



Fonte: autor próprio

O gráfico 01, que expressa a quantidade de entrevistados mostra, perante os dados, a predominância da quantidade maior dos ambulantes de idade entre 30-39 anos, total de 15 ambulantes, seguindo logo atrás os mais jovens com idade entre 18-29 anos, total de 14 ambulantes. E adiante os que ficam entre 40-55, que são os mais velhos no seguimento de trabalho como ambulante.

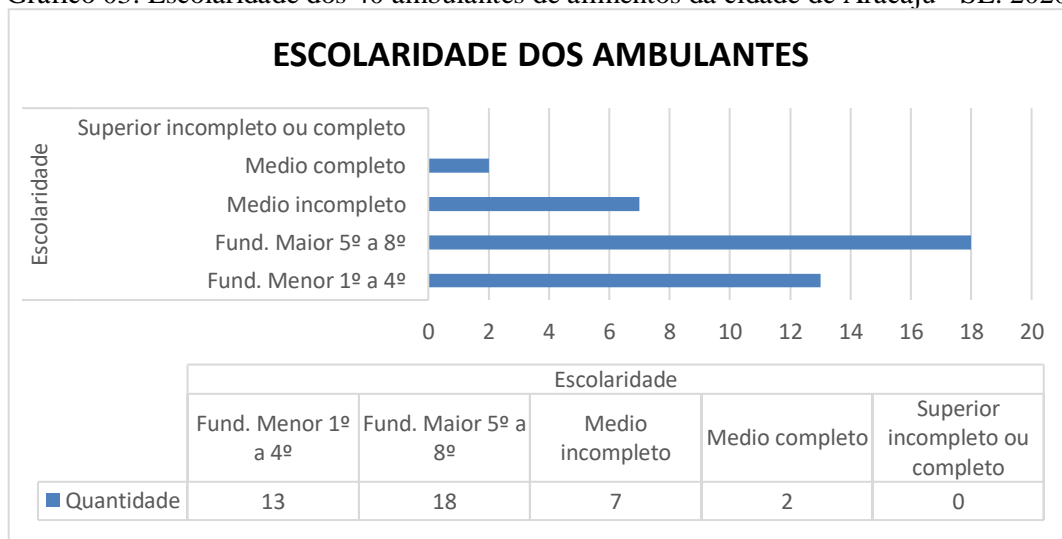
Gráfico 02: Percentagem de gênero dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju - SE. 2020.



Fonte: autor próprio

Dessa forma, é predominante a separação por gênero, pois 43% dos entrevistados é do sexo masculino (17 homens) e 57% é do sexo feminino (23 mulheres), ou seja, as mulheres têm uma presença maior, reflexo de que a alimentação comercializada está mais ligada ao sexo feminino. De acordo com MAGALHÃES, J. A et al. (2016), o gênero com mais presença é o sexo masculino, no qual obtiveram resultados de mais de 60% de homens trabalhando como ambulantes de alimentos no município de Umuarama – PR.

Gráfico 03: Escolaridade dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju - SE. 2020.



Fonte: autor próprio

Diante do total de jovens no trabalho como ambulantes, questionou-se a escolaridade de todos os entrevistados visto que, de acordo com o gráfico 03, o nível de escolaridade está bem baixo (apenas 2 dos entrevistados têm o ensino médio completo). Visando, assim, o nível educacional dessas pessoas, notou-se que o acesso à educação foi bem precário para essas pessoas. E, indiscutivelmente, o fato de o horário de trabalho ser extenso (das 6:00 até às 18:00 de segunda a domingo), pode influenciar diretamente nas ausências dos ambulantes nas escolas. Estudos feitos por Abreu, Medeiros e Santos (2011) revelaram que o grau de escolaridade entre os ambulantes no país é cerca de 25% com ensino fundamental e 66% com ensino médio. Com isso, identificou-se que muitos dos conhecimentos em relação a ricos e contaminação de alimentos são aprendidos e adquiridos durante o ensino fundamental e médio.

4.2. Higiene Pessoal

Pelo enfrentamento de grandes barreiras sanitárias que comerciantes precisam cumprir, foi perguntado para os ambulantes sobre a higiene pessoal de cada entrevistado. O quadro 01 mostra abaixo o resultado dos questionamentos.

Quadro 01: Conformidade da higiene pessoal dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju - SE. 2020.

Higiene pessoal	Conformidade (un)	Não Conformidade (un)
Não fazem o uso de jaleco branco(uniforme), boa aparência, mãos limpas, contato das mãos com os alimentos.	37 ambulantes	3 ambulantes
Hábito de lavar as mãos.	40 ambulantes	0 ambulantes
Não manipulam dinheiro para ter contato com os alimentos.	3 ambulantes	37 ambulantes
Utilizam para lavar as mãos: água; Sabão; Detergente.	40 ambulantes	0 ambulantes
Utilizam do próprio reservatório para higienizar as mãos.	3 ambulantes	37 ambulantes
Utilizam estabelecimentos vizinhos ambulantes ou banheiro públicos para higienizar as mãos.	37 ambulantes	3 ambulantes
Secagem das mãos, utiliza panos ou papel, banheiros estabelecimentos comerciais ou públicos.	40 ambulantes	0 ambulantes
Participam de programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	37 ambulantes	3 ambulantes

Fonte: autor próprio

Um total de 37 ambulantes não fazem o uso de uniformes obrigatórios como jaleco branco, visto que é primordial a utilização para garantir a segurança do alimento comercializado juntamente com a higiene das mãos. Como mostra o quadro 01 acima, apenas 3 dos ambulantes não manipulam dinheiro para poder ter contato direto com o alimento. De acordo com MAGALHÃES, J. A. et al. (2016), um grande percentual utiliza os equipamentos de trabalho adequados para trabalho, porém a grande maioria não faz a higienização da forma correta usando água e sabão ou detergente. Nesse sentido, a falta dos equipamentos adequados ao trabalho é considerada um grande problema, assim como a má lavagem das mãos para ter contato direto com alimentos.

Além disso, grande maioria dos ambulantes compartilham de banheiros públicos ou de estabelecimentos vizinhos para higienizar as mãos, o que acarreta o acúmulo de pessoas em um único reservatório para realizar higiene adequada das mãos após o uso do vaso sanitário

para as necessidades fisiológicas. Caso não haja limpeza frequente, o ambiente se torna totalmente poluído, devido ao contato direto com as mãos contaminadas.

Quanto à participação do Estado no que se diz respeito à capacitação dos ambulantes de alimentos nos Mercados Centrais de Aracaju – SE, um total de 37 ambulantes não participam ou têm incentivo da prefeitura, para ter um acompanhamento adequado no que se refere à orientação de Boas Práticas, podendo dessa forma trabalhar de forma organizada, limpa e harmonizada com os demais ambulantes. Segundo MAGALHÃES, J. A et al. (2016), cerca de 71% dos ambulantes não compreenderam o objetivo e as orientações das Boas Práticas a serem seguidas. É relatado que a consequência desse resultado provém da alta reclamação dos ambulantes no que diz respeito à falta de apoio e orientação da prefeitura do município.

4.3. Limpeza e saúde dos ambulantes

A limpeza do ambiente comercial, bem como dos utensílios utilizados no trabalho, é de grande importância, visto que uma má limpeza pode trazer riscos para saúde, como infecções intestinais por contaminação dos alimentos. Foi perguntado para os ambulantes e, de acordo com o quadro 02 abaixo, pode-se notar como é feita a higienização.

Quadro 02: Conformidade da higienização do ambiente comercial e utensílios dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju - SE. 2020.

Higienização comercial e utensílios.	Conformidade (un)	Não Conformidade (un)
usam matérias resistentes para manipulação durante o trabalho (utensílios)	11 ambulantes	29 ambulantes
Não usa matérias resistentes para manipulação durante o trabalho (utensílios)	29 ambulantes	11 ambulantes
Tem equipamentos adequados para trabalhar.	3 ambulantes	37 ambulantes
Não tem equipamentos adequados para trabalhar.	37 ambulantes	3 ambulantes
Usam água, sabão e detergente para limpeza e higienização dos utensílios.	40 ambulantes	0 ambulantes
Usam pano, esponja, esponja de aço ou escovas.	40 ambulantes	0 ambulantes

Fonte: autor próprio

Os 29 ambulantes que não fazem o uso de utensílios para manipular os alimentos podem acumular bactérias nos alimentos e contaminar as mercadorias e 37 ambulantes não se encontram aptos para trabalhar, por não terem equipamentos adequados para preservar os alimentos e evitar a contaminação dos mesmos, o que ocorre com maior frequência nos

Mercados Centrais de Aracaju – SE. O resultado apresentado por MAGALHÃES, J. A et al. (2016) notou que a utilização de utensílios essenciais para trabalho e equipamentos adequados mostrou-se praticamente igual: cerca de 60% dos ambulantes não fazem o uso dos equipamentos essenciais para trabalhar com alimentos.

Os entrevistados foram questionados sobre lesões de pele ou feridas, problemas de saúde e, atrelado a isso, saber como se comportam os ambulantes em virtude desses problemas no trabalho. Podemos notar no quadro 03 abaixo.

Quadro 03: Conformidade de lesões de pele e saúde no trabalho dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju - SE. 2020.

Lesões de pele e saúde	Conformidade (un)	Não Conformidade (un)
Ausência de afeções cutâneas e feridas no corpo.	37 ambulantes	3 ambulantes
Tiveram afeções cutâneas ou feridas e não realizaram exames periódicos de rotina.	3 ambulantes	37 ambulantes
Realizam atividades comerciais mesmo com problemas de saúde.	28 ambulantes	12 ambulantes
Não realizam atividades comerciais mesmo com problemas de saúde.	12 ambulantes	28 ambulantes

Fonte: autor próprio

É notório que, felizmente, 37 ambulantes relataram que não há nenhuma presença de afeções cutâneas ou feridas no corpo, o que é um fator menos preocupante diante dos descasos de comerciantes que trabalham com esses tipos de problema, entretanto muitos optam por trabalhar mesmo doentes e não realizam exames periódicos (um total de 28 ambulantes exerce suas funções mesmo quando apresenta problemas de saúde). Tais fatos podem aumentar a quantidade de alimentos contaminados nos Mercados Centrais. Segundo os estudos de MAGALHÃES, J. A. et al. (2016), todos os ambulantes apresentam bom estado de saúde, porém cerca de apenas 36% afirmam fazer exames periódicos. Logo, é uma realidade presente em todos os ambulantes do país, e a grande maioria não fazem exames ou trabalham com lesões ou doentes.

4.4. Manipulação dos alimentos

Bem como a manipulação dos alimentos comercializados, existe a preocupação para que esses alimentos sejam preparados com água potável e temperos naturais ou frescos. Para

verificar a utilização, foram questionados sobre a manipulação das mercadorias vendidas. O quadro 04 mostra detalhado.

Quadro 04: Conformidade da manipulação dos alimentos dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju-SE. 2020.

Manipulação dos alimentos	Conformidade (un)	Não Conformidade (un)
Usam molhos, temperos, sachês e gelo produzidos com água potável.	12 ambulantes	28 ambulantes
Usam molhos, temperos, sachês e gelo produzidos com não água potável.	28 ambulantes	12 ambulantes
Utilizam no transporte e locomoção dos alimentos, carro, ônibus tec. Temperatura ambiente ou caixas térmicas.	40 ambulantes	0 ambulantes

Fonte: autor próprio

A utilização de água potável, em se tratando de Boas Práticas na Manipulação de todos os alimentos que são fabricados, é de suma importância. Logo, 28 ambulantes relataram que não usam água potável na produção desses alimentos, e isso explica o motivo de muitos problemas de infecções intestinais.

4.5. Manejo de resíduos

A organização da coleta e manejo dos resíduos que sobra durante o dia é de suma importância para manter o ambiente limpo e bem conversado, evitando os aparecimentos de pragas e insetos. Assim, foi perguntado para os ambulantes como são tratados esses resíduos. A tabela 05 abaixo exemplifica muito bem como são manipulados esses resíduos.

Quadro 05: Conformidade do manejo de resíduos dos 40 ambulantes de alimentos da cidade de Aracaju-SE. 2020.

Manejo de resíduos	Conformidade (un)	Não Conformidade (un)
Apresentam recipientes para coleta de resíduos.	17 ambulantes	23 ambulantes
Não apresentam recipientes para coleta de resíduos.	23 ambulantes	17 ambulantes
Utilizam recipientes com acionamentos não-manual	3 ambulantes	37 ambulantes
Não utilizam recipientes com acionamentos não-manual	14 ambulantes	26 ambulantes

Fonte: autor próprio

Como mostra o quadro 05 acima, 23 ambulantes não apresentam recipientes para descartes de lixos e resíduos alimentícios que sobram na pré e pós-produção dos alimentos, o que acarreta aglomerados de resíduos, ou seja, lixos orgânicos e inorgânicos, trazendo o aparecimento de pragas e insetos que podem transportar bactérias para os alimentos prontos para venda, causando o aumento dos danos às condições higiênico-sanitárias ao ambiente e trazendo problemas à saúde pública.

Dos que apresentam coleta de resíduos, apenas 3 ambulantes usam lixeiras automáticas, ou seja, não manuais. Porém 14 ambulantes usam lixeiras e recipientes para estocar resíduos, o que torna necessário o uso das mãos para abri-los e guardar os lixo e resíduos, mostrando como é preocupante o manejo desses restos durante o trabalho nos Mercados Centrais. Em estudo realizado por Silva et al. (2005), evidenciou-se a relação direta entre a formação dos vendedores e a condição higiênico-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.

5. CONCLUSÃO

Em face à pesquisa exploratória sobre as condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados pelos vendedores ambulantes dos Mercados Centrais de Aracaju SE, constatou-se a existência dos riscos de contaminação dos alimentos disponíveis para a venda, o que pode causar malefícios à saúde do consumidor. Outro fato observado foi que o local pesquisado já demandava extrema necessidade de capacitação dos vendedores no que se refere à manipulação dos alimentos, à higienização correta das superfícies e das mãos e, primordialmente, à higiene pessoal e aos hábitos ante a entrega e a venda do produto. Assim sendo, ocorre a necessidade de a Prefeitura local acentuar um processo de acompanhamento através de nutricionistas qualificados, de modo a inseri-los em cursos de Boas Práticas de Manipulação, a fim de reduzir os riscos causados à saúde do consumidor pela falta de conhecimentos higiênico-sanitários fundamentais por parte dos vendedores ambulantes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, E. S.; MEDEIROS, F. S.; SANTOS, D. A. **Análise microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos do município de Santo André.** Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 17, n. 30, 2011.
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Diário Oficial da União, Brasília, DF. 16 de setembro de 2004. Federal-Brasil. Págs. 1-14.
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Diário Oficial de União, Brasília, DF. n. 216, 23 de outubro de 2002. Seção 1, págs. 1-23.
- BRASIL. Portaria CVS nº 5/13, de 9 de abril de 2013. Secretaria do Estado da Saúde de São Paulo/SP. Diário Oficial da União, Brasília, DF. n. 73, 19 de abril de 2013. Seção I, págs. 32-35. BRASIL.
- COOK GO. **Principais legislações no controle sanitário de alimentos.** Disponível em: <https://blog.cookgo.com.br/2019/01/17/legislacao-controle-sanitario-alimentos/>. Acesso em: 4 de abril de 2020.
- MAGALHÃES, J. A.; CARVALHO, S. dos S.; MELQUIADES, R.; ROSA, G. da; MERLINI, L. S. **Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda no município de Umuarama, Paraná, Brasil.** Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR, Umuarama, v. 19, n. 3, p. 147-152, jul./set. 2016.
- SILVA, J. O. et al. **Enteroparasitoses e oncomicoses em manipuladores de alimentos do município de Ribeirão Preto, SP, Brasil.** Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v. 8, n. 4, p. 71-77, 2005.
- SOUZA, Giovanna Carbonera de; SANTOS, Celso Tadeu Barbosa; ANDRADE, Anderson Assunção; ALVES, Luciene. **Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos.** Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141381232015000802329&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 1 jun. 2020.

ANEXOS

Anexo 01

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, _____, abaixo assinado, autorizo a Universidade Tiradentes, por intermédio do(a)s aluno(a)s, Gabriely Santos Moura, Jennyfe Lorayne da Silva e Lucineide Cristina da Silva Nascimento, devidamente assistidas pelo seu orientador Heriberto Alves dos Anjos, a desenvolver a pesquisa abaixo descrita:

- 1-Título da pesquisa: Questionário de Avaliação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos dos Vendedores Ambulantes na área externa dos Mercados Centrais de Aracaju SE
- 2-Objetivos Primários e secundários: Realizar ma abordagem das Boas práticas higiênico-sanitárias dos vendedores ambulantes, a fim de avaliar o perfil, a higiene pessoal, a higienização dos utensílios, equipamentos e carrinhos para manipulação dos alimentos e manipulação dos alimentos.
- 3-Descrição de procedimentos: Aplicação de questionário, coleta de dados (perfil do ambulante; higiene pessoal (vestuário, práticas higiênicas, estado de saúde, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão); higienização de utensílios, equipamentos e carrinhos; manipulação de alimentos; e manejo de resíduos).
- 4-Justificativa para a realização da pesquisa: Trabalho de relevância baseada em avaliar as condições higiênico-sanitárias no comércio informal dos vendedores de alimentos nas áreas externas dos Mercados Centrais de Aracaju SE.
- 5-Benefícios esperados: Ampliação de conhecimentos no que se refere às Boas Práticas Higiênico-sanitárias de Fabricação do Comércio Ambulante.
- 6-Informações: Os participantes têm a garantia que receberão respostas a qualquer pergunta e esclarecimento de qualquer dúvida quanto aos assuntos relacionados à pesquisa. Também os pesquisadores supracitados assumem o compromisso de proporcionar informações atualizadas obtidas durante a realização do estudo.
- 7-Retirada do consentimento: O voluntário tem a liberdade de retirar seu consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo, não acarretando nenhum dano ao voluntário.
- 8-Aspecto Legal: Elaborado de acordo com as diretrizes e normas regulamentadas de pesquisa envolvendo seres humanos atende à Resolução CNS nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde do Ministério de Saúde - Brasília – DF.
- 9-Confabilidade: Os voluntários terão direito à privacidade. A identidade (nomes e sobrenomes) do participante não será divulgada. Porém os voluntários assinarão o termo de consentimento para que os resultados obtidos possam ser apresentados em congressos e publicações.
- 10-Quanto à indenização: Não há danos previsíveis decorrentes da pesquisa, mesmo assim fica prevista indenização, caso se faça necessário.
- 11-Os participantes receberão uma via deste Termo assinada por todos os envolvidos (participantes e pesquisadores).
- 12-Dados do pesquisador responsável:
 Nome: Gabriely Santos Moura, Jennyfe Lorayne da Silva e Lucineide Cristina da Silva Nascimento.
 Endereço profissional/telefone/e-mail: gabriellymoura252@gmail.com, jheennysilvaa@gmail.com, lu_produs@yahoo.com.br.

ATENÇÃO: A participação em qualquer tipo de pesquisa é voluntária. Em casos de dúvida quanto aos seus direitos, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Tiradentes.

CEP/Unit - DPE

Av. Murilo Dantas, 300 bloco F – Farolândia – CEP 49032-490, Aracaju-SE.

Telefone: (79) 32182206 – e-mail: cep@unit.br.

Aracaju, 17 de outubro de 2020.

 ASSINATURA DO VOLUNTÁRIO

 ASSINATURA DO PESQUISADOR RESPONSÁVEL

Anexo 02

Quadro 1.

Questionário de Avaliação de Boas Práticas de Fabricação no comércio ambulante de alimentos.

Data: ___/___/___ Horário: ___:___
Meio utilizado na comercialização de alimentos: _____
Alimento (s) comercializado (s):
_____ Temperatura (°C): _____
_____ Temperatura (°C): _____
_____ Temperatura (°C): _____
_____ Temperatura (°C): _____

1- Perfil do Ambulante

Idade: ___ anos Sexo: ()M ()F
Escolaridade: ()Analf. ()1ª a 4º do Fund.
()Médio incompleto ()Médio completo ()Superior incompleto () Superior completo
Horário de trabalho: _____ Dias: ()2f ()3f ()4f ()5f ()6f ()Sáb ()Dom
Opção pelo comércio ambulante: ()Possibilidade de melhor rendimento
() Identificação com o trabalho () Falta de qualificação para outra atividade
() Outros:
Trabalho como principal atividade ()SIM ()NÃO, principal ___

2- Higiene Pessoal do Ambulante

	SIM	NÃO	NA*
2.1 Vestuário			
Utiliza uniforme (jaleco branco) fechado, limpo e em bom estado de conservação Utiliza adornos			
Boa apresentação pessoal			
Mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte Cabelos protegidos com touca ou rede			
Contato das mãos com os alimentos (uso de luvas corretamente ou pegadores)			
2.2 Práticas Higiênicas			
Hábito de lavar a mão antes de manipular alimentos			
Manipula dinheiro entre as manipulações com alimentos			
O que utiliza para lavar as mãos: ()água ()detergente ()sabonete ()outros:			
Local de lavagem das mãos: ()reservatório com água ()no próprio estabelecimento ()outros:			
Modo de secagem das mãos: ()pano ()toalha de papel ()outros:			
Local das necessidades fisiológicas: ()banheiro de estabelecimento comercial ()outros:			

2.3 Estado de Saúde Ausência de afecções cutâneas e feridas; ausência de sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina). Frequência: Trabalha quando fica doente (por ex. gripe, infecção de garganta, diarreia)	SIM	NÃO	NA*
2.4 Programa de capacitação dos manipuladores e supervisão Existe programa de capacitação relacionado à manipulação de alimentos Existe supervisão das condições higiênico- sanitárias.			
Em caso afirmativo, frequência: Em caso de irregularidades, o fiscal: ()aplica multa ()orienta sobre como corrigir a irregularidade			

Quadro 1. continuação**3-Higienização de utensílios, equipamentos e carrinhos para a manipulação de alimentos.**

3.1 Utensílios Material resistente à corrosão, tamanho e forma que permitem fácil higienização Adequado estado de conservação e número suficiente para o tipo de operação realizada Armazenados em local apropriado e de forma organizada	SIM	NÃO	NA*
3.2 Equipamentos Superfícies em contato com os alimentos: lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes a corrosão e de fácil higienização Termômetro nos locais de conservação Equipamento para conservação pelo calor e frio			
3.3 Higienização de equipamentos e utensílios Produtos utilizados na higienização: ()álcool ()água ()detergente ()sabão ()outros: Utensílios utilizados na higienização: ()pano ()esponja de aço ()esponja ()escova			
3.4 Carrinhos São guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo, de água estagnada	SIM	NÃO	NA*
Produtos utilizados na higienização: ()álcool ()água ()detergente ()sabão ()outros:			

4-Manipulação de alimentos


4. Manipulação de alimentos Molhos e temperos em sachês Gelo produzido com água potável Produtos embalados, identificados e armazenados à temperatura adequada.	SIM	NÃO	NA*
Como são transportadas: ()carro ()ônibus ()a pé ()outros: ()temperatura ambiente ()caixas térmicas ()outros:			

5-Manejo de resíduos

5- Manejo de resíduos Recipientes para coleta de resíduos Recipientes com acionamento não manual	SIM	NÃO	NA*
--	-----	-----	-----

* NA: Não se aplica

Anexo 03



Cartilha de Boas Práticas para Vendedores Ambulantes

Aracaju-SE



Gabriely Moura, Jannyfe Lorayne e Lucineide Nascimento
Orientador: Heriberto Anjos
Nutrição



Armazenamento separado, com identificação e data de validade.

Como higienizar frutas, verduras e legumes

-  **1** Lavar bem as mãos antes de manipular o alimento.
-  **2** Lavar o alimento em água corrente. Para os legumes, retirar as partes "machucadas".
-  **3** Deixar de molho em uma solução de água e hipoclorito de sódio por pelo menos 15 minutos. Essa solução deve ser de 200ppm (uma colher de sopa para um litro). Para produtos que têm recomendações específicas no rótulo, é sempre bom seguir-las.
-  **4** Escorrer.
-  **5** Secar bem. Frutas e legumes em papel toalha e folhas em centrifuga.

