

COMIDA DE RUA: DIAGNÓSTICO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SÓLIDOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE GOIÂNIA.

SILVA, Sheylle Almeida¹, **LIMA**, Isabela de Oliveira², **CUNHA**, Laudia Cristina Amaral², **CAMPOS**, Maria Raquel Hidalgo³, **FERREIRA**, Tânia Aparecida Pinto de Castro⁴, **CORREIA**, Márcia Helena Sacchi⁵, **SERAFINI**, Álvaro Bisol⁶, **DIAS**, Márcia Regina de Moura⁷

Palavras-chave: intoxicação alimentar, microbiologia de alimentos, legislação sobre alimentos, análise de alimentos

1. INTRODUÇÃO

Segundo a Food and Agriculture Organization (FAO, 1997), street food, ou comida de rua, caracteriza alimentos e bebidas prontos para o consumo preparados e/ ou vendidos por ambulantes na rua e outros locais públicos. O surgimento e o crescimento deste tipo de comércio apresenta profunda relação com a situação do país, como condição econômica, dificuldades sociais (desemprego, baixos salários, programas sociais e oportunidades de trabalho limitados), grandes distâncias entre os locais de moradia e trabalho, a urbanização, dentre outros fatores (ARÁMBULO III et al.; 1995).

O grande consumo de tais alimentos decorre do seu aspecto familiar, sabor agradável, conveniência e baixo custo. Por esta razão, estes alimentos têm se tornado uma grande preocupação para as autoridades sanitárias, já que as características dos produtos comercializados, a precariedade na forma de comercialização, na infra-estrutura e na fiscalização aumentam os riscos de intoxicação alimentar por contaminação microbiana.

Desta forma, o desconhecimento pelos manipuladores de alimentos sobre questões básicas de segurança alimentar e de boas práticas de manipulação de alimentos representa grande risco à saúde dos consumidores.

Diante do consumo expressivo no município de Goiânia de alimentos sólidos comercializados na rua, este trabalho teve como objetivo avaliar o perfil microbiológico destes.

2. Metodologia

2.1 Caracterização do estudo

Este trabalho faz parte de um estudo multicêntrico que trata de uma pesquisa transversal, descritiva e exploratória. O estudo será realizado em seis capitais do país, dentre as quais incluiu-se Goiânia como representante da região Centro-Oeste.

2.2 Vendedores de comida de rua

Foram considerados “vendedores de rua” os comerciantes de alimentos que trabalham em vias públicas, fixos, semi-fixos ou móveis, com ou sem registro público para comercialização e que forneçam produtos para consumo imediato ou posterior, sem requerer etapas adicionais de processamento, conforme descrição da Organização Mundial de Saúde.

2.4 Amostragem

Foram coletadas 39 amostras em duplicata, totalizando 78 alimentos, dentre eles coxinha de frango, pastel de carne, espetinho de frango e fruta picada (melancia ou abacaxi) de seis regiões de Goiânia, escolhidas aleatoriamente e duas escolhidas intencionalmente, por serem regiões típicas deste tipo de comércio (regiões Central e Campinas). Para a coleta de amostras, considerou-se a porção de venda, de forma que foram coletadas duas porções por cada alimento.

A metodologia utilizada nas análises microbiológicas foi procedida conforme técnicas estabelecidas pela *American Public Health Association* – APHA. A análise dos dados teve como padrão para comparação os limites apresentados pela Resolução de Diretoria Colegiada nº 12/2001 (BRASIL, 2001).

2.7 Tabulação e análise estatística dos dados

Os dados foram tabulados no programa Excel e foi empregada análise descritiva dos dados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A maior contaminação ocorreu na coxinha de frango (Figura 01). Tal fato pode ser justificado por este alimento requer um preparo que exige bastante manipulação, tanto da massa, quanto do recheio. Além disso, a maior espessura da massa impede que seja atingida a temperatura satisfatória no centro do salgado durante a fritura. Por outro lado, a fruta picada apresentou menor contaminação, já que o processamento requer apenas as etapas de descasque e corte, não exigindo um contato maior com o manipulador.

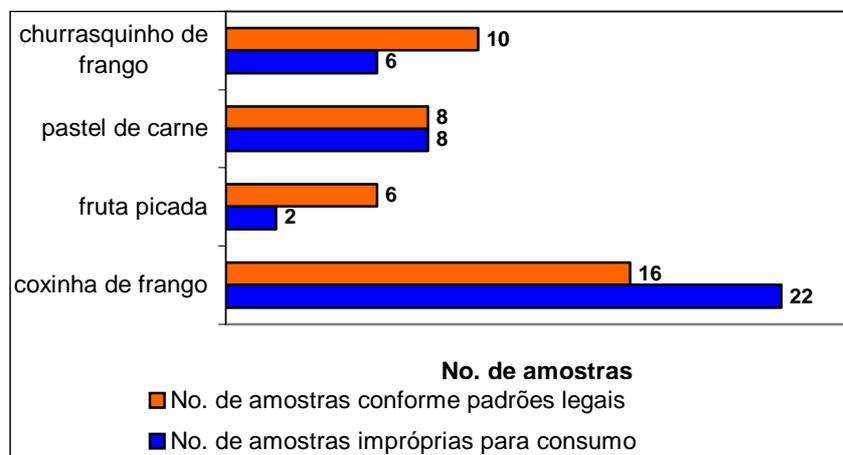


Figura 01. Total de amostras coletadas (em duplicata), segundo tipo de alimento e conformidade com a legislação.

Em relação à contaminação dos alimentos por região, nota-se que a região central apresentou o maior número de alimentos contaminados (Figura 2).

Nota-se que a maior parte das amostras apresentaram contaminação por coliformes a 45°C, o que indica contaminação de origem fecal e reflete a falta de higiene durante o preparo e/ou venda. Além disso, a alta contaminação por estafilococos coagulase positiva também é indicativa de maus hábitos do vendedor. A presença de salmonela em um produto (churrasquinho de frango) é indicativa de manipulação inadequada, principalmente em relação ao binômio tempo-temperatura, pois este microorganismo faz parte da flora bacteriana da carne de frango.

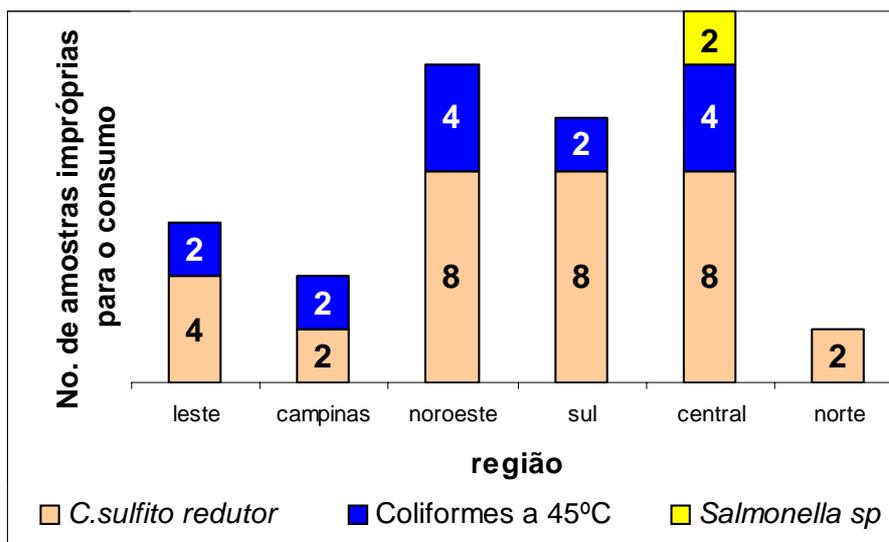


Figura 02. Total de amostras impróprias para o consumo segundo região e microorganismos encontrados nas amostras em duplicata.

4. CONCLUSÃO

Diante dos resultados analisados, pode-se concluir que a maior fonte de contaminação em alimentos sólidos no município de Goiânia foi a coxinha. A contaminação de alimentos sólidos vendidos na rua deve-se, principalmente, ao desconhecimento pela maioria dos manipuladores a respeito das questões básicas de higiene e manipulação de alimentos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARÁMBULO III, P.; ALMEIDA, C.R; CUÉLLAR, S.J.; BELLOTTO, A.B. La venta de alimentos en la vía pública en América latina. *Bolletín de la Oficina Sanitaria Panamericana*, v.118, n.2, p. 97-107, 1995.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada no 12 de 02 de janeiro de 2001. *Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos*. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>> acesso em 14 jul. 2002.

Food Agriculture Organization FAO (1997). Street foods. Report of an FAO technical meeting on street foods Calcutta, India, 6-9 November 1995. *FAO Food and Nutrition Paper* n.63, Rome.

Fonte de financiamento: CNPq/ PIBIC; VISA-GO

¹ Bolsista de Iniciação Científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, sheyllealmeida@yahoo.com.br

² Bolsista de Iniciação Científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, isalima021@yahoo.com.br, laudiacris@hotmail.com

³ Profa. Dra. da Faculdade de Nutrição/UFG raq7@brturbo.com.br

⁴ Orientador/Profa Dra da Faculdade de Nutrição/UFG, tania@fanut.ufg.br

⁵ Profa. MSc. da Faculdade de Nutrição, FANUT/UFG mcorreia@fanut.ufg.br

⁶ Prof. Dr. do Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública, IPTSP/UFG abisol@iptsp.ufg.br

⁷ Fiscal da Superintendência da Vigilância Sanitária e Ambiental do Estado de Goiás marciadiaz@rturbo.com.br