

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

CUNHA, Laudia Cristina Amaral<sup>1</sup>; SILVA, Sheylle Almeida<sup>2</sup>; LIMA, Isabela de Oliveira<sup>1</sup>; CAMPOS, Maria Raquel Hidalgo<sup>3</sup>; FERREIRA, Tânia Aparecida Pinto de Castro<sup>4</sup>; CORREIA, Márcia Helena Sacchi<sup>5</sup>; SERAFINI, Álvaro Bisol<sup>6</sup>; DIAS, Márcia Regina de Moura<sup>7</sup>

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

### 1. INTRODUÇÃO

Segundo a World Health Organization (WHO), o termo “comida de rua” é usado para designar alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo humano imediato ou posterior não necessitando de etapas posteriores de processamento (WORLD...,1996).O consumo de alimentos comercializados em vias públicas é cada vez maior, já que apresentam aspecto familiar, sabor agradável, conveniência e baixo custo. A comercialização destes alimentos tem tornado-se grande preocupação por parte das autoridades sanitárias, pois a segurança deste comércio é influenciada desde a aquisição da matéria prima até a manipulação e práticas de armazenamento. Assim, a exposição às intempéries da rua, a infraestrutura precária, as características próprias dos produtos e a fiscalização deficiente aumentam os riscos de intoxicação alimentar por contaminação microbiana. Os alimentos líquidos, devido ao seu elevado teor aquoso em sua composição, têm sido envolvidos em surtos de Doenças de Origem Alimentar (DOA) (MENSAH et al., 2002). Em nosso país, e mais especificamente em Goiânia, devido às condições climáticas, observa-se um consumo elevado de bebidas comercializadas em vias públicas. Considerando-se a escassez de informações sobre a qualidade das bebidas e o grande consumo destes alimentos no município de Goiânia objetivou-se avaliar o perfil microbiológico dos alimentos líquidos comercializados na rua devido ao potencial risco sanitário.

### 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” os comerciantes de alimentos que trabalham em vias públicas, fixos, semi-fixos ou móveis, com ou sem registro público para comercialização de comida de rua.

#### 2.3 Amostragem

Foram coletadas 56 amostras de caldo de cana e refrescos acondicionados em referesqueira ou jarras (sabores abacaxi, caju e maracujá) de vendedores de comida de rua localizados em seis regiões de Goiânia. As regiões foram escolhidas aleatoriamente e duas intencionalmente (Central e Campinas), por serem regiões típicas deste tipo de comércio. Os produtos foram coletados em duplicata, na porção

da venda (ex. o dobro de 200 mL de refresco e caldo-de-cana). 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)

#### 2.4 Tabulação e análise estatística dos dados

Os dados referentes às análises microbiológicas foram tabulados no programa Excel empregando-se análise estatística descritiva.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De 56 amostras coletadas em duplicata 20 estavam impróprias para o consumo, representando um percentual em torno de 36%.

A região com maior prevalência de bebidas vendidas em vias públicas impróprias para o consumo foi a de Campinas (n=10) (Figura 1).

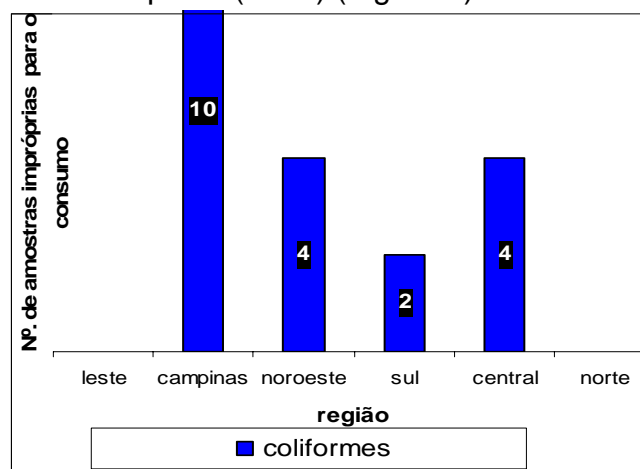


FIGURA 1: Total de amostras em duplicata impróprias para o consumo segundo regiões e tipo de microorganismo encontrado

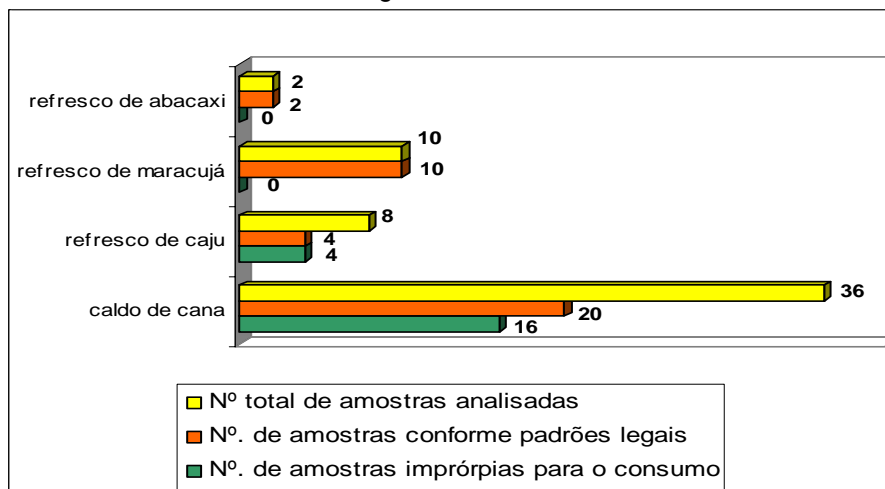


FIGURA 2: Total de amostras coletadas em duplicata segundo tipo de alimento e contaminação.

Os resultados da contaminação por coliformes à 45°C revelaram que a maior fonte de alimentos líquidos comercializado em vias públicas impróprios ao consumo foi o caldo de cana (n=16) (Figura 2). Estes dados sugerem que houve contaminação da bebida por material fecal do vendedor, ou de outra pessoa que teve contato com o alimento, ou de animais de sangue quente ou ainda do ambiente. Além disso, a presença deste patógeno indica higiene deficiente dos equipamentos e utensílios, e

dependendo da contagem, riscos de Doença de Origem Alimentar (SILVA JUNIOR, 2005).

A produção de caldo de cana envolve as etapas de preparo da matéria-prima (higienização e descasque) e a moagem empregando-se moinho que muitas vezes podem ser bem precários. Estas etapas apresentam risco de contaminação devido à manipulação e práticas inadequadas de higiene. Além disso, há a adição de gelo, o que pode ser outra fonte contaminável. Recentemente esta bebida esteve envolvida em surto de contaminação por *Trypanosoma cruzi* no qual foi identificada a precariedade e a falta de cuidados higiênicos no local de venda e durante o processamento (IANNI; MADY, 2005).

#### 4. CONCLUSÃO

Os resultados demonstram que apesar deste segmento informal representar uma importante fonte de trabalho e renda à população, as condições de trabalho são bastante precárias. A contaminação destas bebidas deve-se ao desconhecimento de questões básicas de segurança alimentar pela maioria dos manipuladores de alimentos, tornando-se um grande problema de saúde pública que merece atenção das autoridades e implantação de políticas públicas.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

IANNI, B. M.; MADY, C. Como era gostoso o meu caldo de cana... **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v.85, n.6. São Paulo, 2005.

MENSAH, P.; YEBOAH-MANU, D.; OWUSU-DARKO, K.; ABLORDEY, A. Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? **Bulletin of the World Health Organization**, v.80, n.7, p.546-554, 2002.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 623p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Division of Food and Nutrition. **Essential safety requirements for sweet-vended foods**. (Reserved edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>> Acesso em 18 jun.2002.

#### FONTE DE FINANCIAMENTO – CNPq/PIBIC, VISA-GO

<sup>1</sup> Bolsista de Iniciação Científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, [laudiacris@hotmail.com](mailto:laudiacris@hotmail.com), [jsalima021@yahoo.com.br](mailto:jsalima021@yahoo.com.br)

<sup>2</sup> Bolsista de Iniciação Científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, [sheyllealmeida@yahoo.com.br](mailto:sheyllealmeida@yahoo.com.br)

<sup>3</sup> Profa. Dra. da Faculdade de Nutrição/UFG [raq7@brturbo.com.br](mailto:raq7@brturbo.com.br)

<sup>4</sup> Orientador/Faculdade de Nutrição/UFG, [tania@fanut.ufg.br](mailto:tania@fanut.ufg.br)

<sup>5</sup> Profa. MSc. da Faculdade de Nutrição, FANUT/UFG [mcorreia@fanut.ufg.br](mailto:mcorreia@fanut.ufg.br)

<sup>6</sup> Prof. Dr. do instituto de Patologia Tropical e saúde Pública, IPETESP/UFG

<sup>7</sup> Fiscal da Superintendência da Vigilância Sanitária e Ambiental do Estado de Goiás [marciadas@rturbo.com.br](mailto:marciadas@rturbo.com.br)

