

LIMA, I.O.; FERREIRA, T.A.P.C.; CAMPOS, M.R.H.; CUNHA, L.C.A.; SILVA, S.A.; DIAS, M.R.M.; SERAFINI, Á.B.; CORREIA, M.H.S. Comida de rua: perfil do vendedor do município de Goiânia. In: CONGRESSO DE PESQUISA, ENSINO E EXTENSÃO DA UFG - CONPEEX, 3., 2006, Goiânia. **Anais eletrônicos do IX Seminário de Iniciação Científica** [CD-ROM], Goiânia: UFG, 2006. n.p.

COMIDA DE RUA: PERFIL DO VENDEDOR DO MUNICÍPIO DE GOIÂNIA

LIMA, Isabela de Oliveira¹; **FERREIRA**, Tânia Aparecida Pinto de Castro²; **CAMPOS**, Maria Raquel Hidalgo³; **CUNHA**, Laudia Cristina Amaral⁴; **SILVA**, Sheylle Almeida⁵; **DIAS**, Márcia Regina de Moura⁶; **SERAFINI**, Álvaro Bisol⁷; **CORREIA**, Márcia Helena Sacchi⁸.

Palavras-chave: alimentos de rua, manipulação de alimentos, microbiologia de alimentos

1. INTRODUÇÃO

Os alimentos de rua compõem uma categoria de alimentos extremamente heterogênea, que abrange refeições, bebidas e lanches. Segundo a World Health Organization (WHO), o termo “comida de rua” compreende alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior que não necessitam de etapas posteriores de processamento. O comércio de comida de rua é essencial para a vida urbana, devido ao baixo custo dos alimentos vendidos, por evitar congestionamentos nas ruas na hora das refeições e ao atendimento a turistas, entre outros. No entanto, as condições de trabalho dos ambulantes são bastante precárias, pois não dispõem de infra-estrutura básica para suas atividades. Em muitos casos, a água tratada para a lavagem de mãos e limpeza dos *trailers*, carrinhos ou barracas é de difícil acesso. Além disso, muitas vezes, as águas residuais são descartadas nas ruas, contribuindo para a proliferação de insetos e roedores. Estes aspectos corroboram para o surgimento de surtos de Doenças de Origem Alimentar (DOA) à população (WORLD..., 1996; ARAMBULO III et al., 1995; LUCCA & TORRES, 2002). Pelo exposto e reconhecendo que nada parecido foi realizado em Goiânia, justifica-se este trabalho que objetiva conhecer as ações, os conhecimentos acerca de higiene e as opiniões dos vendedores de comida de rua em nosso município.

2. METODOLOGIA

2.1 Caracterização do estudo

O trabalho faz parte de um estudo multicêntrico, realizado em seis capitais do país para diagnóstico social, econômico e sanitário e estudo de estratégias de intervenção. Trata-se de uma pesquisa transversal, descritiva e exploratória.

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 e que forneçam produtos para consumo imediato ou posterior, sem requerer etapas adicionais de processamento, conforme descrição da Organização Mundial de Saúde (WORLD..., 1996).

2.3 Critérios de amostragem para Goiânia

Foram estudados 78 vendedores de seis regiões de Goiânia, escolhidas aleatoriamente e duas intencionalmente (região Central e Campinas), por serem regiões típicas deste

comércio. A amostragem foi intencional de forma itinerante. A escolha dos vendedores dependeu do tipo de alimento comercializado, pois foram investigados: coxinha de frango, pastel de carne, churrasquinho de frango, caldo de cana, fruta picada (abacaxi ou melancia) e refresco acondicionado em refresqueira ou jarra. O número de vendedores dependeu do número de amostras recolhidas por vendedor para análise microbiológica, ou seja, se fosse coletado um ou dois tipos de alimentos.

2.4 Formulários

O formulário empregado para a entrevista compreendeu um modelo semi-estruturado, previamente testado; composto por 53 questões e organizado em blocos, por focos de observação, contemplando: características da barraca ou ponto; características sócio-econômicas do vendedor; perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos; características higiênico-sanitárias da atividade e questões de percepção. O preenchimento foi realizado por entrevistadores treinados e supervisionados, que registraram as informações utilizando-se da observação direta no local e de entrevista.

2.5 Tabulação e análise estatística dos dados

Os dados referentes aos formulários foram tabulados no programa Excel, com posterior para análise estatística no EPI-INFO, v. 6.0.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As regiões percorridas e o número de vendedores entrevistados por região foram, respectivamente: Campinas, 15; Central, 20; Leste, 7; Mendanha, 8; Noroeste, 9; Norte, 7; Sul, 10; Vale do Meia Ponte, 2., perfazendo um total de 78 vendedores.

Tabela 1: Condições de infra-estrutura de 78 pontos de comercialização, segundo estrutura de venda

CONDIÇÕES DE INFRA-ESTRUTURA	TIPO DE ESTRUTURA DE VENDA								TOTAL	
	BARRACA		BANCA		CARRINHO		CAIXA			
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Próximo a inseto										
Sim	13	38,24	5	38,46	8	26,67	1	100	27	34,62
Não	21	61,76	8	61,54	22	73,33	0	-	51	65,38
Próximo a esgoto										
Sim	2	5,88	0	-	0	-	0	-	2	2,6
Não	32	94,12	13	100	30	100	1	100	76	97,4
Próximo a lixo										
Sim	9	24,47	4	30,77	6	20	0	-	19	24,36
Não	25	73,53	9	69,23	24	80	1	100	59	75,64
Próximo a poeira										
Sim	30	88,23	11	84,62	28	93,33	1	100	70	89,74
Não	4	11,77	2	15,38	2	6,67	0	-	8	10,26
Dispõe de água										
Sim	34	100	13	100	26	80	0	-	73	93,59
Não	0	-	0	-	4	20	1	100	5	6,41
Autorização funcionamento										
Sim	28	82,35	10	76,92	5	16,67	0	-	43	55,13
Não	6	17,65	3	23,08	25	83,33	1	100	35	44,87

As condições de infra-estrutura, a localização dos pontos-de-venda e as práticas higiênico-sanitárias dos vendedores são em sua maioria precárias, revelando a falta de qualificação dos manipuladores de alimentos, fato que acarreta riscos de contaminação microbiológica dos alimentos comercializados (Tabela 1 e Figura 1). Quanto aos aspectos sócio-econômicos ressalta-se que os responsáveis pelas barracas eram na maior parte homens (62,82%), 42 vendedores (53,85%) apresentavam idade acima de 50 anos e 65 (83,55%) eram os chefes de família e para 43 (53,13%) representavam a

única renda familiar. Estes dados demonstram a importância deste segmento em nossa sociedade como forma de trabalho e de renda.

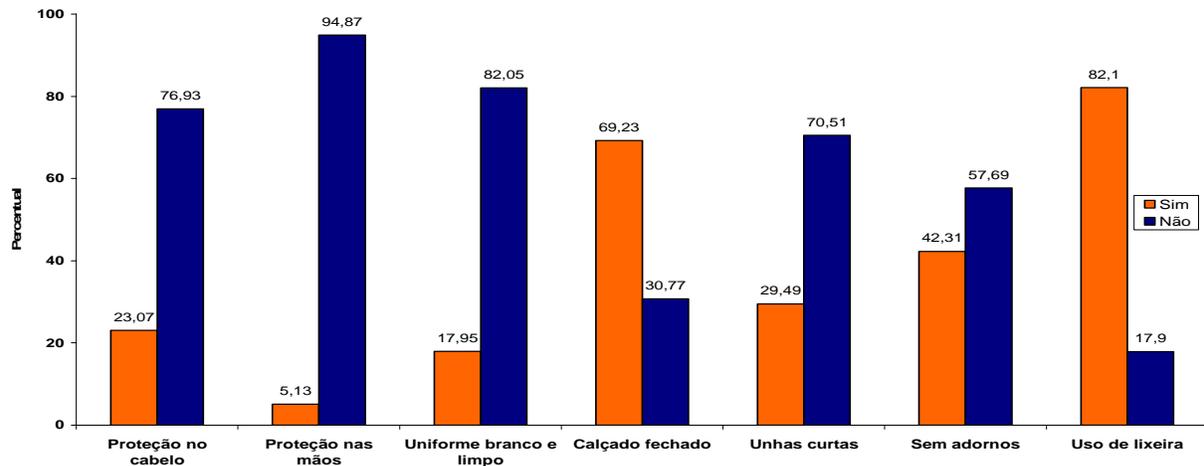


Figura 1. Práticas higiênicas-sanitárias dos vendedores de comida de rua

4. CONCLUSÃO

Diante do caráter social que a alimentação de rua representa no contexto das grandes cidades e considerando a precariedade deste setor, quanto à infra-estrutura e o nível de conhecimento dos vendedores sobre os cuidados necessários para a venda de alimentos microbiologicamente seguros, ressalta-se a necessidade de se viabilizar políticas públicas que regulamentem e fiscalizem esta atividade. Para tanto, deve-se priorizar ações de educação em saúde, com ênfase na formação de manipuladores de alimentos, de forma a evitar o caráter de “marginalização” deste segmento.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAMBULO III, P.; ALMEIDA, C.R.; CUÉLLAR, J.; BELOTTO, J. La venta de alimentos em la vía pública em América Latina. **Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana**, Washington, v.118, n.2, p.99-107, 1995.

LUCCA, A.; TORRES, E.A.F.S. A polêmica da alimentação de rua. In: TORRES, E.A.F.S. **Alimentos do milênio: a importância dos transgênicos, funcionais e fitoterápicos para a saúde**. São Paulo: Signus, 2002. cap.8, p.79-94.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Division of Food and Nutrition. **Essential safety requirements for street-vended foods**. (Revised edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>> acesso em 18 jun. 2003.

FONTE DE FINANCIAMENTO – CNPq/PIBIC/PIVIC, SVISA/GO

¹ Bolsista de iniciação científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, isallima2004@yahoo.com.br

² Profa. Dra. da Faculdade de Nutrição/UFG, tania@fanut.ufg.br

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

⁴ Bolsista de iniciação científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, laudiacris@hotmail.com

⁵ Bolsista de iniciação científica. PIBIC 2005-2006, Faculdade de Nutrição, sheyllealmeida@yahoo.com.br

⁶ Fiscal da Superintendência da Vigilância Sanitária e Ambiental/ Goiás marciadidas@brturbo.com.br

⁷ Prof. Dr. do Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública, IPTSP/UFG

⁸ Profa. MSc. da Faculdade de Nutrição, FANUT/UFG, mcorreia@fanut.ufg.br