

## PRÁTICAS DE HIGIENE DE VENDEDORES AMBULANTES DE ALIMENTOS

**DEMOLINER, Fernanda<sup>1</sup>; MINUZZI, Maiara Dorneles<sup>1</sup>; AGUIAR, Camila Carrasco<sup>1</sup>; KARNOPP, Ediana Neitzke<sup>1</sup>; RODRIGUES, Kelly Lameiro<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup>Acadêmicas Curso de Nutrição. Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

<sup>2</sup>Docente da Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel.

[fernandademoliner@yahoo.com.br](mailto:fernandademoliner@yahoo.com.br)

### 1 INTRODUÇÃO

Uma das principais causas de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) é o despreparo dos manipuladores de alimentos, fato diretamente relacionado à contaminação dos alimentos em decorrência de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na manipulação de alimentos (CAVALLI e SALAY, 2007; PHILLIP e ANITA, 2010).

Entre estes manipuladores destacam-se os vendedores ambulantes de alimentos que comercializam refeições rápidas, disponibilizadas em lugares de fácil acesso e com custo baixo, o que se torna um atrativo para o consumo, em um país em desenvolvimento. Além disso, este tipo de comércio apresenta um impacto positivo na geração de empregos e renda (CARDOSO, 2006). No entanto, sob o ponto de vista de segurança alimentar, alguns estudos demonstraram condições higiênicas sanitárias precárias e contaminação por microrganismos indicadores e patogênicos no produto final (LUCCA & TORRES, 2002; RODRIGUES et al., 2003; SANTI et al. 2010).

O objetivo deste estudo foi avaliar as práticas de higiene adotadas pelos vendedores de alimentos no comércio ambulante da cidade de Pelotas - RS.

### 2 METODOLOGIA

Foram entrevistados 38 vendedores ambulantes de serviços que preparam e fornecem alimentos prontos para o consumo em vias públicas, conforme designação da Portaria Estadual 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009) e que atuam na região central da cidade de Pelotas.

Utilizou-se um questionário contendo 9 questões fechadas que avaliaram as práticas de higiene dos vendedores ambulante. As alternativas de respostas foram: sempre, frequentemente, às vezes, raramente e nunca. Participaram do estudo os vendedores ambulantes que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas.

Após a coleta de dados os resultados encontrados foram tabulados e a frequência das práticas dos vendedores ambulantes foi analisada e demonstrada por meio de números absolutos e percentuais usando o *Microsoft Office Excel 2007*<sup>®</sup>.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As práticas de higiene de vendedores ambulantes de alimentos podem ser observadas na Tabela 1.

Tabela 1. Práticas de higiene de vendedores ambulantes de alimentos da cidade de Pelotas – RS, 2011.

Hábitos	Sempre n(%)	Frequentemente n(%)	Às vezes n(%)	Raramente n(%)	Nunca n(%)
Higienizar as mãos somente antes de iniciar o trabalho	37(97,4)	0 (0)	1(2,6)	0 (0)	0 (0)
Limpar a área de trabalho antes e depois de iniciar o trabalho	36(94,8)	1(2,6)	1(2,6)	0(0)	0(0)
Usar touca nos cabelos durante o período de trabalho	26(68,4)	2(5,3)	3(7,9)	1(2,6)	6(15,8)
Fumar durante o período de trabalho	3(7,9)	1(2,6)	2(5,3)	0(0)	32(84,2)
Usar maquiagem enquanto trabalha	4(10,5)	0(0)	1(2,6)	6(15,8)	27(71,1)
Usar jaleco durante o trabalho	26(68,4)	2(5,3)	3(7,9)	3(7,9)	4(10,5)
Usar sapato fechado durante o trabalho	31(81,8)	1(2,6)	6(15,6)	0(0)	0(0)
Usar luvas descartáveis na manipulação de alimentos	16(42,1)	2(5,3)	3(7,9)	3(7,9)	14(36,8)
Mascar chicletes e comer balas enquanto trabalha	1 (2,6)	0(0)	1(2,6)	4(10,6)	12(84,2)

Foi possível avaliar que 97,4% dos vendedores ambulantes sempre higienizam as mãos antes de iniciar o trabalho, sendo uma atitude importante, pois os microrganismos que estão nas mãos dos manipuladores podem contaminar o alimento e transmitir doenças aos consumidores (TAUXE, 2002).

Foi constatado que 94,8% dos entrevistados limpam a área de trabalho antes e após iniciar o trabalho. A higienização do local de trabalho, dos utensílios e das bancadas deve ser realizada sempre após a manipulação dos alimentos, pois, quando as superfícies não são higienizadas, sobre elas podem formar-se biofilmes, que submetidos a ação do calor, podem cristalizar e formar depósitos ou crostas extremamente aderentes. Essas crostas protegem novos microrganismos constituindo-se um foco de contaminação (SILVA, 2002).

Com relação ao uso de touca nos cabelos, jaleco e luva descartável durante o período de trabalho, foi encontrado que 15,8%, 10,5% e 36,8%, respectivamente, nunca realizam essa prática. O couro cabeludo, as roupas e o próprio corpo podem também ser fontes de contaminação de microrganismos patogênicos, que, frequentemente, possibilitam a contaminação dos alimentos e/ou superfícies de manipulação (TRIGO, 1999).

## 4 CONCLUSÃO

As práticas inadequadas dos vendedores ambulantes de alimentos acarretam em perigo à saúde do consumidor. Acredita-se que em muitos casos isso ocorre devido à falta de conhecimento sobre higiene pessoal, ambiental e de alimentos, e não somente por negligência.

Desse modo, faz-se necessário a adoção de medidas que possam contribuir para a execução de trabalhos educativos, como cursos de capacitação para manipuladores de alimentos.

## 5 REFERÊNCIAS

CARDOSO, R.C.V. et al. Comida de rua: estrutura, regulação e higiene em pontos de venda da cidade de Salvador, BA. **Revista Higiene Alimentar**, 20 (144): 37-43, 2006.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, 20(6): 657-667, 2007.

LUCCA, A.; TORRES, E.A.F.S. Condições de higiene de cachorro quente comercializados em vias públicas. **Revista de Saúde Pública**: 36(3): 350-352, 2002.

PHILIPP, S. & ANITA, E.. Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers – a qualitative study. **Food Control**, 21: 1037-1041, 2010.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial**, Porto Alegre, 30 de janeiro de 2009.

RODRIGUES, K.L; GOMES, J.P; CONCEIÇÃO, R.C.S.; BROD, C.; CARVALHAL, J.B.; ALEIXO, J.A.G. Condições higiênicas sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas – RS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 23(3): 447-452, 2003.

SANTI, E.; MALIMPENSA, J.A.; PEREIRA, C.A. Avaliação das condições higiênicas sanitárias do comércio ambulante, para intervenção junto aos manipuladores de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, 23(173-174): 77-81.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. 5ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

TAUXE, R.V. Surveillance and investigation of foodborne diseases: roles for public health in meeting objectives for food safety. **Food Control**, 2002; 13(6-7):363-9.

TRIGO, V.C. **Manual prático de higiene e sanidade das unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Livraria Varela; 1999.