

## CONHECIMENTOS DE HIGIENE DE VENDEDORES AMBULANTES DE ALIMENTOS DA REGIÃO CENTRAL DE PELOTAS - RS

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

[maiarinhadorneles@hotmail.com](mailto:maiarinhadorneles@hotmail.com)

### 1 INTRODUÇÃO

O termo “comida de rua” tem sido utilizado para designar alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, e que não necessitam de etapas adicionais de processamento (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2002). O comércio de alimentos nas ruas, apesar de gerar empregos, apresenta riscos à população, pela condição sanitária dos produtos comercializados, pois o consumidor dificilmente tem informações sobre as condições higiênicas sanitárias do alimento que está consumindo (LUCCA, 2002).

Os alimentos que são comercializados nas ruas podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimento sobre técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes (RODRIGUES, 2003).

Todos os alimentos requerem manuseio sob determinadas condições de higiene sanitárias, armazenamento adequado, além do preparo por pessoas com capacitação e conhecimento para a correta manipulação, fatores importantes para , evitar riscos à saúde dos consumidores (FURLANETO, 2004). O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento a respeito da higiene na manipulação de alimentos, na higiene pessoal e ambiental dos manipuladores de alimentos que atuam no comércio ambulante de alimentos na região central de Pelotas – RS.

### 2 METODOLOGIA

Foram entrevistados 38 (trinta e oito) vendedores ambulantes de alimentos de diferentes pontos de comercialização na região central da cidade de Pelotas. O estudo ocorreu no período de maio a julho de 2011. A coleta de dados foi feita por meio de entrevista, estruturada por questionário contendo 7 questões fechadas, com o objetivo de avaliar os conhecimentos sobre higiene ambiental, pessoal e de alimentos. Participaram do estudo os vendedores que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas.

Após a coleta de dados os resultados foram tabulados e a frequência de respostas foi utilizada para inferir o conhecimento dos vendedores ambulantes sobre o tema proposto. Os dados foram expressos por meio de números absolutos e seus percentuais usando o *Microsoft Office Excel 2007*<sup>®</sup>.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados sobre o conhecimento de higiene dos vendedores ambulantes da região central da cidade de Pelotas estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Conhecimento de higiene pessoal, ambiental e de alimentos de vendedores ambulantes da região central de Pelotas – RS, 2011.

QUESTÕES	RESPOSTAS	n (%)
Você acha que os alimentos podem causar doenças?	1. Sim	34 (89,5)
	2. Não	2 (5,3)
	3. Não sei	2 (5,3)
Qual a forma mais correta para descongelar alimentos?	1. Sobre a bancada	7 (18,4)
	2. Dentro da geladeira ou câmara fria	15 (39,5)
	3. Na pia com água corrente	14 (36,8)
	4. Eu não sei	2 (5,3)
Se um alimento que foi descongelado não for usado totalmente, ele pode ser:	1. Congelado novamente	4 (10,5)
	2. Mantido em refrigeração	19 (50,0)
	3. Descartado	13 (34,2)
	4. Eu não sei	2 (5,3)
Como você pode saber se um alimento está contaminado por bactérias?	1. Sabor do alimento	0 (0)
	2. Sabor/aparência do alimento	1 (2,6)
	3. Sabor/cheiro do alimento	4 (10,5)
	4. Sabor/aparência/cheiro do alimento	6 (15,8)
	5. Aparência/cheiro do alimento	13 (34,2)
	6. Aparência do alimento	8 (21,0)
	7. Cheiro do alimento	4 (10,5)
	8. Nenhuma das opções anteriores	1 (2,6)
	9. Eu não sei	1 (2,6)
Qual das seguintes temperaturas é a correta para geladeiras?	1. Menor que 1°C	6 (15,8)
	2. Menor que 5°C	16 (42,1)
	3. Maior que 7°C	4 (10,5)
	4. Nenhuma destas opções	0 (0)
	5. Eu não sei	12 (31,6)
Qual é o sintoma comum de uma doença transmitida por alimentos?	1. Dor de cabeça e diarreia	37 (97,4)
	2. Erupção cutânea	1 (2,6)
	3. Constipação	0 (0)
	4. Eu não sei	0 (0)
Como bactérias que causam contaminação nos alimentos são levadas à cozinha?	1. Insetos	4 (10,5)
	2. Insetos/manipuladores de alimentos	3 (7,9)
	3. Insetos/alimentos crus	0 (0)
	4. Manipulador de alimento/alimentos crus	1 (2,6)
	5. Manipuladores de alimentos	5 (13,2)
	6. Alimentos crus	4 (10,5)
	7. Todas alternativas acima	21 (55,3)
	8. Eu não sei	0 (0)

Foi possível avaliar que 89,5% dos vendedores ambulantes possuem conhecimento que os alimentos podem causar doenças. Os resultados foram coerentes com o que se conhece. Existem mais de 250 tipos de doenças

transmitidas por alimentos e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas (BRASIL, 2004).

Em relação aos resultados encontrados sobre a forma mais correta de descongelar os alimentos, 39,5% acreditam que seja dentro da geladeira ou câmara fria e 36,8% optaram pelo descongelamento na pia com água corrente. Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) o recomendado é não descongelar os alimentos à temperatura ambiente, pois os microrganismos patogênicos multiplicam-se rapidamente nestas condições, sendo correto manter o alimento na geladeira até o descongelamento completo (BRASIL, 2004).

Cerca de 34,2 % dos entrevistados relataram que alimento contaminado por bactérias é aquele que apresenta aparência e cheiro diferente de suas características próprias. Este resultado se mostra preocupante, pois, segundo Forsythe (2000) os alimentos podem apresentar características sensoriais normais, apesar de estarem contaminados.

Na questão sobre o sintoma mais comum de uma doença transmitida por alimentos, 97,4% responderam ser a diarreia. Os sinais e sintomas mais comuns das toxinfecções alimentares estão a dor de estômago, náuseas, vômitos, diarreia e febre por período prolongado (FORSYTHE, 2000).

Dos entrevistados, 55,3% afirmaram que as bactérias são levadas até os alimentos por meio de insetos, pelos manipuladores de alimentos e que podem estar contidas no próprio alimento cru. Sabe-se que as pragas representam uma ameaça importante à segurança e a inocuidade do alimento (OPAS/INPPAZ, 2001). Práticas inadequadas exercidas por manipuladores, como, não usar luvas plásticas descartáveis, não lavar as mãos antes de iniciar o trabalho ou após usar o banheiro, tossir, espirrar e assoar o nariz, são práticas que podem levar à contaminação dos alimentos (ZANDONADI, 2007).

#### 4 CONCLUSÃO

Conclui-se que a maioria dos vendedores ambulantes de alimentos entrevistados apresentam algum conhecimento sobre higiene pessoal e de alimentos. Porém desconhecem a possibilidade de serem portadores assintomáticos de microrganismos patogênicos.

Desse modo, proporcionar conhecimento sobre boas práticas de manipulação seria indicado para evitar a ocorrência de contaminação nesses locais e proporcionar qualidade às preparações.

#### 5 REFERÊNCIAS

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2000. 424 p.

FURLANETO, L.; KATAOKA, A. F. A.; Análise microbiológica de lanches comercializados em carrinhos de ambulantes. v. 22, n. 1/2, p. 49-52, jan./dez. 2004.

LUCCA, A.; TORRES, E.A.F.S. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Rev Saúde Pública**. 2002; 36(3):350-2

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **HACCP: Instrumento Essencial para a Inocuidade de Alimentos**. Buenos Aires, Argentina: OPAS/INPPAZ, 2001.

Portal da saúde, disponível em [http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id\\_area=1550](http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id_area=1550) Acesso no dia 13 de agosto de 2011. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**, Resolução -RDC nº216/2004. Disponível em: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br) . Acessado no dia 13 de agosto de 2011 às 17:30.

RODRIGUES, K. L.; GOMES, J. P.; CONCEIÇÃO, R. C. S. da; BROD, C. S.; CARVALHAL, J. B.; ALEIXO, J. A. G. Condições higiênico-sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas-RS. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 23(3), p.447-452, set-dez 2003.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Division of Food and Nutrition. Essential safety requirements for street-vended foods. (Revised edition). 1996. [cited 2002 Jun 18]; [about 36 p.]. Available from: [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/en/streetvend.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/streetvend.pdf) Acesso no dia 17 de agosto de 2011.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Revista Nutrição**, vol. 20, n. 1, Campinas, jan.-fev. 2007.