

INVESTIGAÇÃO DA APLICAÇÃO DAS BPMs E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE "CACHORROS-QUENTES"



I SIMPÓSIO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA CIDADE DE SÃO PAULO DO CONCEITO À PRÁTICA

Brito, C. J. C.;
Brandespim, F. B.;
Prina, A. P. M.

Prefeitura de São Paulo – PMS
Secretaria Municipal da Saúde – SMS
Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA
Gerência de Vigilância em Saúde Ambiental – GVISAM

Email: ccbrito@prefeitura.sp.gov.br

INTRODUÇÃO

Devido à falta de tempo e aos atrativos preços baixos, utilizar os serviços de vendedores ambulantes de alimentos tornou-se uma prática cada vez mais comum nas grandes cidades. Dentre os alimentos mais vendidos estão: o cachorro quente, o churrasquinho grego, os espetinhos, batata frita, pastel etc. Os alimentos comercializados nas ruas podem representar um problema de saúde pública, já que muitas vezes não são observadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Segundo a Associação dos Dogueiros Autônomos Motorizados do Estado de São Paulo (ADAMESP), o município de São Paulo possui pelo menos 5.000 dogueiros motorizados que comercializam aproximadamente 50.000 cachorros-quentes por dia.

OBJETIVO

Tendo em vista o elevado consumo de comida rápida atualmente vendida nas ruas do município de São Paulo, foi realizado um estudo para avaliar a aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e as condições microbiológicas do lanche "cachorro-quente" comercializado por vendedores conhecidos como "dogueiros motorizados".

METODOLOGIA

A pesquisa foi feita por técnicos da COVISA no período de janeiro a março de 2010. Foi realizado um levantamento de dados através de entrevista e observação do preparo de uma unidade do lanche "cachorro-quente". O lanche foi armazenado sob refrigeração e logo em seguida encaminhado para análise microbiológica no Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde/COVISA/SMS. O questionário utilizado foi elaborado por técnicos da COVISA com base nos Decretos Municipais 46.078 (15/07/2005), 42.600 (11/11/2002), 36.996 (11/08/1997) e 42.242 (01/08/2002); nas Leis Municipais 12.736 (16/09/1998) e 11.039 (23/08/1991); na Resolução Estadual SS-142 (03/05/1993) e na Portaria Municipal SMS-1.210 (02/08/2006).

RESULTADOS

Das 30 amostras analisadas, 8 (26,66%) estavam inconformes com a legislação vigente (RDC 12/2001 ANVISA). Destas, 5 amostras (16,66% do total) apresentaram resultados de coliformes termotolerantes superiores a 100 microorganismos por grama de produto. Uma amostra (3,33%) apresentou violação para o parâmetro "estafilococos coagulase positiva" (>1000 microorganismos por grama de produto). Duas amostras (6,66%) apresentaram resultados superiores ao limite máximo de 1000 clostrídeos sulfito-redutores por grama de produto. Em nenhuma das amostras foi detectada presença de *Bacillus cereus* ou de *Salmonella* spp. Foi identificada *Escherichia coli* em 3 amostras (10%).

Vinte e dois dogueiros (73,33%) utilizavam panos convencionais e 24 (80%) mantinham caixas de papelão na área de manipulação. Vinte e oito (93,3%) não possuíam atestado de saúde atualizado e 17 (56,67%) não estavam devidamente paramentados. Todos adquiriram produtos com notas fiscais e comprovação de origem, mas apenas 6 (20%) trabalhavam exclusivamente com salsicha, exigência da legislação. Dezesete veículos (56,67%) possuíam pelo menos um manipulador de alimentos que frequentou o Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ministrado pelas SUVIS. Destes, 6 (20% do total) forneceram amostras discordantes dos padrões microbiológicos preconizados pela RDC 12/2001 da ANVISA.

CONCLUSÃO

A higiene na manipulação de alimentos é deficiente, o que ficou demonstrado pelas violações na RDC 12/2001 da ANVISA e pela presença de *E. coli* em algumas amostras. A utilização de testes microbiológicos constitui uma ferramenta útil na tomada de ações de fiscalização e mediante os resultados obtidos neste estudo foi possível identificar falhas na aplicação das BPMs.