

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS EM CAMPUS UNIVERSITÁRIO DA GRANDE DOURADOS, MS.

Patricia Cintra

Edvânia Maria Góis

Marina Schiavinato Massei Brunharo

Danielly de Oliveira Santos Moreira

Centro Universitário da Grande Dourados. Dourados, MS.

pcnutri@hotmail.com

RESUMO

Atualmente a busca por alimentos do tipo *fast food* tem sido uma alternativa viável para trabalhadores e estudantes, pois os mesmos apresentam extensas jornadas de trabalhos e tempo reduzido destinado à alimentação. Deste modo, o presente trabalho foi realizado com o intuito de avaliar as condições de higiene nos comércios ambulantes de alimentos, tanto com relação à higiene das instalações, quanto ao preparo e manipulação dos lanches e refeições vendidos por ambulantes no campus do Centro Universitário da Grande Dourados - MS. O presente estudo mostrou que nenhum comércio ambulante atingiu 100% de conformidade nos itens avaliados. Os resultados obtidos com o referido estudo permitiram concluir que os manipuladores dos comércios ambulantes não têm conhecimento dos riscos que um alimento contaminado pode causar à saúde de seus consumidores, bem como não têm consciência de que as mãos não higienizadas adequadamente podem levar a essa contaminação.

Palavras-chave: *Higiene. Manipulação. Segurança dos alimentos.*

ABSTRACT

Currently the consumption of fast food has been a viable alternative for

workers and students who maintain extensive working hours and have little time for meals. Thus, the present work was carried out with the purpose of evaluating the hygiene conditions in the itinerant food trade, both with respect to the hygiene of the facilities, as well as the preparation and manipulation of the snacks and meals sold by street vendors on the campus of the Centro Universitário da Grande Dourados - MS. The present study showed that no itinerant commerce reached (100%) compliance in the evaluated items. The results obtained from this study have led to the conclusion that the manipulators of the street traders are not aware of the risks that a contaminated food can cause to the health of their consumers, nor are they aware that the unsatisfied hands can properly lead to this contamination.

Keywords: *Hygiene. Manipulation. Food safety.*

INTRODUÇÃO

O hábito de se alimentar fora de casa pode ser atribuído a três principais fatores que são: o social, o aumento da população feminina no mercado de trabalho e o aumento no consumo de produtos processados (AKUTSU et al., 2005). Nesse contexto o comércio de rua tem se consolidado como estratégia de sobrevivência nos grandes centros urbanos, aumentando a oferta de trabalho principalmente para mulheres, garantindo assim a renda para grupos socialmente excluídos, melhorando a qualidade de vida e tendo como consequência a diminuição da pobreza e a valorização da economia local (FRANCO e UENO, 2010).

Ambulantes estão inseridos no comércio de rua, pois são considerados comerciantes que produzem

e vendem alimentos prontos para o consumo, que são comercializados nas ruas ou em espaços públicos. Esse comércio, em geral, é caracterizado pelo baixo custo, praticidade, familiaridade e acessibilidade variando com a cultura da população (SÁ et al., 2010). Nas grandes cidades, a prática do comércio ambulante tem aumentado significativamente o risco à saúde da população, pois apresentam condições de higiene e instalações precárias, além de não contar com sistema de água tratada. Também fazem parte do risco a precariedade da sanitização dos utensílios, equipamentos e a falta de higiene das mãos dos manipuladores (MCKNIGHT, 2006).

Nesse sentido, o presente trabalho foi realizado com o intuito de avaliar as boas práticas de manipulação de comércios ambulantes de alimentos em um campus universitário de Dourados-MS.

MATERIAL E MÉTODOS

Tratou-se de um estudo quantitativo de abordagem transversal utilizando a pesquisa descritiva para analisar e interpretar fatos ou fenômenos, relatando a frequência, características e sua natureza, utilizando-se de coleta de dados e observação direta (LEITE, BIN, SCHMITZ, 2011). A presente pesquisa foi encaminhada e analisada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) da Universidade Católica Dom Bosco e aprovada sob CAEE: 18543513.6.0000.5162 conforme o estabelecido na resolução nº 466 do Conselho Nacional de Saúde de 2012. Os participantes da pesquisa foram informados sobre todos os procedimentos a serem realizados, bem como os devidos riscos e benefícios da pesquisa. Os sujeitos que aceitaram participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

A pesquisa de campo foi realizada no mês de outubro de 2013 em sete comércios ambulantes do campus do Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN), situados à Rua Manoel Santiago, s/n, Dourados-MS escolhidos devido ao grande fluxo, principalmente de estudantes universitários, no local.

O levantamento prévio da amostra indicou a existência de aproximadamente 42 manipuladores de alimentos de ambos os sexos, com amostra mínima de 38 manipuladores, porém somente 21 aceitaram participar da pesquisa. O cálculo para confirmação do número de participantes foi executado pela fórmula de Barbetta (2011). As instalações e os manipuladores foram avaliados por meio de análise visual e utilizou-se como instrumento de verificação o questionário elaborado segundo o modelo da RDC nº. 216 de 2004, adaptado de Sacool et al. (2012). Este questionário foi elaborado com 7 perguntas referentes às boas práticas de manipulação, sendo

estabelecida uma classificação entre adequado (pontuação um) e não adequado (pontuação zero). As instalações e os manipuladores foram observados, em média, por 50 minutos em cada comércio ambulante no horário de maior fluxo de pessoas.

Os dados obtidos foram analisados e tabulados em Excel conforme porcentagens de adequação e não adequação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os comércios ambulantes apresentaram irregularidades nos itens avaliados. Na avaliação da “lavagem das mãos”, verificou-se inadequação em 100% dos comércios ambulantes. A inadequação na lavagem de mãos foi percebida *in loco* durante a auditoria e contabilizou-se que 14,28% dos manipuladores lavavam as mãos somente com água; 28,57% lavavam as mãos com detergente comum (utilizado para lavar louças) mais aplicação posterior de álcool gel e 57,14% não lavavam as mãos.

Figura 1 - Percentual de inadequação da lavagem das mãos.

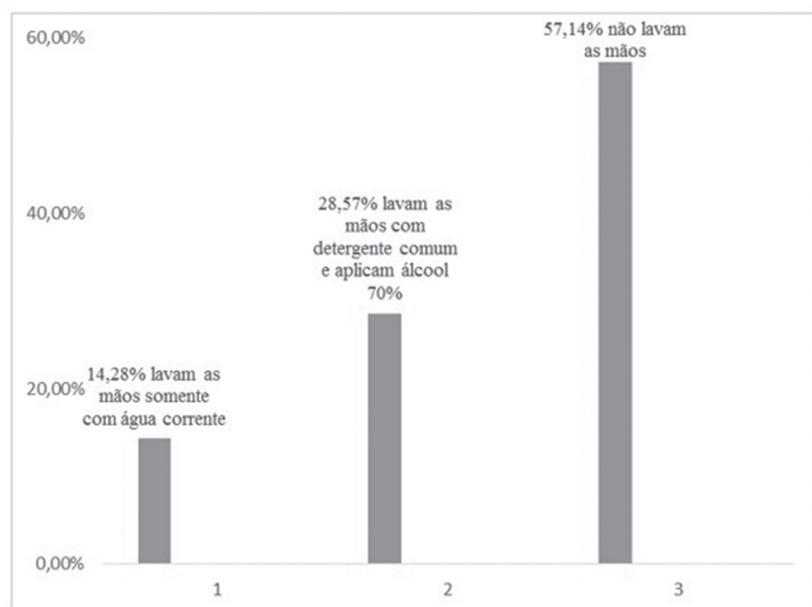


Tabela 1 - Percentual de inadequação de uniformes, paramentação e boas práticas durante a manipulação.

Item avaliado	Adequado (%)	Inadequado (%)
Uniformes	28,57	74,43
Uso de uniformes sujos	40	60
Uso de uniformes para secagem das mãos e rostos	66,67	33,33
Não utilização de uniformes	60	40
Utilização de adornos	28,57	71,42
Uso de barba e bigodes, cabelos presos e protegidos e boas práticas durante a manipulação	14,28	85,72

Quanto à frequência da lavagem das mãos, 28,57% estavam adequados e 71,42% inadequados. A inadequação deu-se em virtude da falta de pia para lavagem das mãos e uso constante de luva (Figura 1).

Observou-se, na avaliação do item de uniformização, que somente 28,57% dos manipuladores estavam uniformizados adequadamente. Dentre as inadequações destacam-se o uso de uniformes sujos (60%), uso de uniforme para secagem das mãos e rostos (33,33%) e a não utilização de uniformes (40%) (Tabela 1).

Sobre a avaliação da utilização de adornos, verificaram-se os seguintes resultados: somente 28,57% dos manipuladores apresentaram-se adequados e 71,42% apresentaram-se inadequados. A inadequação deu-se em virtude do uso de relógio, aliança, anéis e correntes (Tabela 1).

Quanto ao uso de barba e bigode 85,72% apresentaram inadequação e o mesmo número é refletido para o uso de cabelos presos e protegidos. Encontrou-se, também, essa mesma porcentagem para a avaliação das boas práticas durante a manipulação dos alimentos que incluíram: não fumar, falar, tossir, utilização do celular e a manipulação de dinheiro concomitante à manipulação de alimentos.

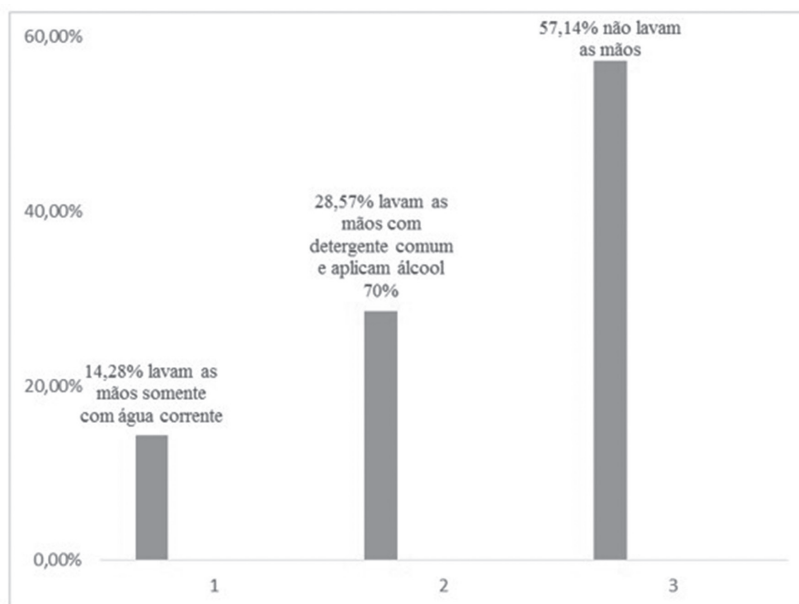
Observou-se, também, o uso inadequado (16,66%) de utensílios de madeira como o macerador de alho e colher de pau.

Na avaliação das unhas os resultados encontrados indicaram que 54,14% dos manipuladores apresentaram unhas curtas, limpas e sem esmalte, os outros 45,86% representam o uso de esmalte e unhas compridas (Figura 2).

Dentre os itens avaliados de maior gravidade encontram-se a inadequação na lavagem das mãos, uniformização, asseio pessoal e falta de boas práticas durante a manipulação

dos alimentos. Outros autores também retratam essa realidade, como Zandonadi (2007). Nesse estudo, os manipuladores de alimentos são a principal causa de contaminação, uma vez que tocam em utensílios e alimentos de forma constante e não lavam as mãos, além de espirrarem e tossirem sobre os alimentos.

Outro estudo que confirma a inadequação das boas práticas é o de Assis et al. (2011). No citado estudo

Figura 2 - Percentual de inadequação do asseio pessoal.

o autor verificou que nenhum estabelecimento possuía sabonete antiséptico para higiene das mãos bem como não possuía cartaz de orientação, fator este que pode explicar a falta de higienização frequente das mãos. No estudo de Pinho (2008) foi encontrado irregularidade em 14,64% na uniformização dos funcionários, item que também impacta nas boas práticas de manipulação.

O estudo de Franco e Ueno (2010) revelou que em 20,9% dos pontos de venda os manipuladores usavam touca enquanto os demais não faziam uso de nenhuma proteção, essa prática também reflete nas boas práticas de manipulação.

Em contrapartida, Demolier (2011) mostrou, em seu estudo, que 97,48% dos manipuladores lavavam as mãos antes de iniciar a manipulação de alimentos, atitude esta considerada de suma importância dentro do processo de manipulação de alimentos uma vez que nas mãos podem ser encontrados diversos tipos de micro-organismos patogênicos.

CONCLUSÃO

Conclui-se que os comércios ambulantes verificados neste estudo apresentam resultados insatisfatórios quanto à lavagem das mãos, uniformização, asseio pessoal e boas práticas durante a manipulação dos alimentos. Os itens avaliados como inadequados foram baseados na resolução nº 216 de 2004 da ANVISA que determina como devem ser as boas práticas de manipulação em serviços de alimentação e garante para o consumidor a qualidade no

consumo do alimento.

Os resultados inadequados verificados sugerem a contaminação dos alimentos, o que pode resultar em doenças de origem alimentar, portanto recomenda-se a inclusão de palestras, treinamentos, fórum de debates e reciclagem para esse público com o intuito da reversão dos resultados.

REFERÊNCIAS

- AKUTSU, RC; BOTELHO, RA; CAMARGO, EB; SÁVIO, KE; ARAÚJO, WC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev Nutr.** Campinas-SP, v.18, n.3, p.419-427. 2005
- ASSIS, FS; VIEIRA, CCU; JULIANO, BA; ROCHA, EG; SILVA, FC; CÂMARA, FM; GUTIERREZ, ASD. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na companhia de entrepostos e armazéns gerais do estado de São Paulo (CEAGESP). **Rev Segurança Alimentar e Nutricional**, v.18, n.2, p.33-52. 2011.
- BARBETTA, PA. **Estatística: aplicada às ciências sociais**. 7.ed. Florianópolis: Santa Catarina: Editora da UF, 2011. 315p.
- BRASIL, Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **DOU**, Poder Executivo, 16 de setembro de 2004.
- BRASIL, Resolução nº 466, 12 de dezembro de 2012. Dispõe aprovar as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. **DOU**, nº 12, p. 59, Seção I, 13 de junho de 2013.
- DEMOLINER, F; MINUZZI, MD; AGUIAR, CC; KARNOPP, EM; RODRIGUES, KL. Práticas de higiene de vendedores ambulantes de alimentos. In: **Anais do XX Congresso de Iniciação Científica, III Mostra Científica, UFPel.** Pelotas-RS, 2011.
- FRANCO, CR; UENO, M. Comercio ambulantes de alimentos: Condições higiênico sanitários nos pontos de vendas em Taubaté-SP. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas da Saúde**, v.12, n.4, p.9-13. 2010.
- LEITE, FHC; BIN, MC; SCHIMITZ, WO. **Produção do Artigo Científico**. 2 ed. Dourados-MS: Seriema, 2011. 194 p.
- MCKNIGHT, ICS; LACERDA, THM; ALCARDE, VE. Experiência de projeto de extensão em curso de engenharia de alimentos: Qualidade de alimentos e segurança alimentar. In: **Anais do XXXIV Congresso Brasileiro de Ensino de Engenharia**, Passo Fundo-RS, 2006.
- PINHO, MFH. **Condições Higiênico-sanitárias na venda ambulante de alimentos: Introdução ao tema em Belém do Pará**. Belém-Pa 2008.
- SACCOL, ALF; STANGARLIN, L; HECKTHEUER, LH. **Instrumento de Apoio para Implantação das Boas Práticas em Empresas Alimentícias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. p.72-94.
- ZANDONADI, RP; BOTELHO, RBA; SÁVIO, KE; AKUTSU, RC; ARAÚJO, EMC. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. **Rev Nutr** [online], v.20, n.1, p.19-26. 2007.