

Sustentabilidade e Segurança Alimentar Ambulante na cidade de Santos-SP

Sustainability and Street Food Security in the city of Santos-SP

MARANGONI, Janaina Zorér

Psicóloga, Técnica em Nutrição e Dietética, Graduanda em Língua Portuguesa pela Unyleya

ARAÚJO, Maria Esther

Fonoaudióloga, Pós-Graduação em Saúde da Família (UCAM), em Gestão de EAD (UFJF) e em Docência do Ensino Superior (UCAM), Mestre em Gestão Ambiental UNESA.

Resumo: Introdução: O comércio de alimentos prontos para o consumo por vendedores ambulantes pode constituir um alto risco para a saúde dos consumidores, visto que as pessoas envolvidas nesta atividade mesmo tendo conhecimento sobre a manipulação correta dos alimentos, não asseguram à população a inocuidade dos mesmos. **Objetivos:** Verificar as condições higiênico sanitárias em pontos de vendas de comercialização de alimentos por ambulantes, da Categoria Pastel e Refrigerante com Uso de Carro de Mão na região da Ponta da Praia, na cidade de Santos, Estado de São Paulo. Elaborar um Checklist sobre as condições higiênicas, de manipulação e de sustentabilidade gerais dos ambulantes. Aplicar este Checklist por meio de observação, comparando um ambulante modelo com um ambulante inadequado mediante a Legislação Municipal (Lei Complementar nº. 527 de 06 de agosto de 2005). Destacar os cuidados necessários, no manuseio de alimentos, no atual contexto **Metodologia:** Estudo de corte transversal analítico cujo objetivo foi obter dados fidedignos que ao final da pesquisa permitiram elaborar conclusões confiáveis, robustas, além de gerar novas hipóteses que poderão ser investigadas com novas pesquisas. Utilizou-se um “Checklist”, elaborado segundo a RDC nº 216 (ANVISA). Os aspectos considerados incluíam condições de infra-estrutura, níveis de sustentabilidade, equipamentos e utensílios, manipuladores, produção e armazenamento para o preparo dos pastéis. **Resultados:** A pesquisa revelou os seguintes resultados: 100% têm unhas limpas, protegem o carrinho contra insetos, separam o material de limpeza do alimento e fabricam gelo com água potável. 90% realiza exame de saúde periódico, acondicionam o lixo adequadamente, 83% utilizam pano bactericida, 58% não utilizam adornos, 58% não higienizam as hortaliças, 75% utiliza água potável para limpeza, 75% participam do Curso de Manipulação de Alimentos, 67% não tem objetos de madeira, 58% reciclam o óleo, 70% não tem objetos em desuso. 30% utilizam sachês de condimentos, 100% não elaboram Cronograma de Limpeza. **Conclusão:** Sugere-se a adoção de medidas que contribuam para a execução de trabalhos educativos e de conscientização juntos aos ambulantes, mas o que ficou constatado é que se faz necessário um trabalho de fiscalização conjunto entre Secretaria do Meio Ambiente e Vigilância Sanitária para efetivar as práticas de manipulação adequada dos alimentos.

Palavras-chave: Segurança Alimentar Ambulante. Sustentabilidade. Condições Higiênico Sanitárias.

MARANGONI, Janaina Zorér. ARAÚJO, Maria Esther de.. Sustentabilidade e Segurança Alimentar Ambulante na cidade de Santos-SP. *Educação Sem Distância*, Rio de Janeiro, n2, dez. 2020.

Abstract: Introduction: The sale of ready-to-eat food by street vendors can constitute a high risk to the health of consumers, since the people involved in this activity, even though they have knowledge about the correct handling of food, do not assure the population of the safety of their food. themselves. **Objectives:** To verify the hygienic sanitary conditions at points of sale of food for sale by street vendors, in the Pastel and Soft Drink Category using a Handcart in the Ponta da Praia region, in the city of Santos, State of São Paulo. Prepare a Checklist on the general hygienic, handling and sustainability conditions of street vendors. Apply this Checklist by observation, comparing a model peddler with an inadequate peddler under the Municipal Legislation (Complementary Law No. 527 of August 6, 2005). **Methodology:** Analytical cross-sectional study whose objective was to obtain reliable data that at the end of the research allowed to draw reliable, robust conclusions, in addition to generating new hypotheses that could be investigated with new research. A “Checklist” was used, prepared according to RDC nº 216 (ANVISA). The aspects considered included conditions of infrastructure, levels of sustainability, equipment and utensils, handlers, production and storage for the preparation of pastels. **Results:** The research revealed the following results: 100% have clean nails, protect the cart against insects, separate the cleaning material from the food and manufacture ice with drinking water. 90% carry out periodic health exams, properly dispose of garbage, 83% use bactericidal cloth, 58% do not use adornments, 58% do not clean vegetables, 75% use drinking water for cleaning, 75% participate in the Food Handling Course, 67% have no wooden objects, 58% recycle oil, 70% have no objects that are no longer used. 30% use condiment sachets, 100% do not elaborate Cleaning Schedule. **Conclusion:** It is suggested the adoption of measures that contribute to the execution of educational and awareness work together with street vendors, but what has been verified is that joint inspection work between the Secretariat of the Environment and Health Surveillance is necessary to carry out the proper food handling practices

Keywords: Street Food Security. Sustainability. Sanitary Hygienic Conditions.

1 Introdução

No Brasil, a comida de rua constitui uma herança dos escravizados, que, desde antes da abolição, “acocoravam-se nas esquinas e praças com pitéus da senzala ou da tradição portuguesa” (SANTOS, *et al.*, 2016).

Na atualidade, essa prática encontra-se estabelecida nas mais distintas regiões do País, com o comércio de produtos industrializados e manufaturados, destacando-se preparações típicas. Como exemplos da culinária regional e local, que ocupam as ruas das grandes cidades brasileiras, citam-se o tacacá paraense, a tapioca potiguar, o queijo coalho de Pernambuco, o acarajé baiano, o espetinho carioca e o cachorro-quente e pastel paulistas (BRITO; SOUZA, 2019).

Entendem-se como alimentos comercializados por ambulantes, comidas e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos nas ruas e outros lugares públicos similares, para consumo imediato ou posterior, sem que haja, contudo, etapas adicionais

de preparo ou processamento. Nesta definição também são incluídas as frutas frescas e vegetais não vendidos fora das áreas comerciais autorizadas (BRITO; SOUZA, 2019).

As motivações iniciais para a composição da pesquisa basearam-se nas necessidades de adequação no que tange à segurança alimentar e atitudes sustentáveis em relação aos ambulantes e feirantes localizados na cidade de Santos-SP, levantadas dentro da prática dos Cursos de Habilitação em Manipulação de Alimentos, ministrados pela autora, totalizando quatro problemáticas relevantes, quando elencadas entre as emergenciais, sendo: o porcionamento do vinagrete servido por esses profissionais, a forma como as degustações eram realizadas, a manipulação do dinheiro e do alimento (sabe-se que o dinheiro e os alimentos são veículos indiretos na transmissão de diversas doenças, inclusive do COVID-19, variação do vírus SARS-CoV2, da família *Coronaviridae* que afeta principalmente o sistema respiratório, tem uma taxa de transmissão alta e alguns pacientes podem ser assintomáticos, culminando numa alta capacidade de transmissão (SOUSA, *et al.*, 2020) (ANVISA, 2020) e o recolhimento correto do óleo de cozinha usado.

Precedente ao processo de conscientização realizado nesses cursos, durante a coleta de dados, foi observado que o vinagrete ficava em potes, com utilização coletiva da mesma colher, que veiculava diversas doenças, sendo substituído por porções individuais entregue ao cliente dentro de sacos estéreis. As degustações eram realizadas de forma coletiva, o que foi adequada atualmente para fornecimento em porções individuais e simultâneas, ou seja, não ficando expostos por longos períodos. Em relação ao manejo do alimento e do dinheiro, os profissionais se dispuseram a incluir outra pessoa para auxiliar no comércio, o que evita que a mesma, manipule os dois.

Em relação ao correto descarte do óleo de cozinha, foi implantado pela autora do artigo, em parceria com diversas empresas que dão destino sustentável a este resíduo, a partir de 2002, seu recolhimento, trocando cada litro por material de limpeza, o que lhe rendeu em 2008 o segundo lugar no concurso “Boas ideias, boas ações” fornecido pela COSIPA (Companhia Siderúrgica Paulista) cujo projeto “Reciclando o futuro” é de cunho permanente em continuidade até os dias atuais, tendo concorrido na época com 1.225 outros projetos.

Vale ressaltar que o presente estudo se iniciou com o levantamento das licenças legalizadas ambulantes na cidade de Santos. Segundo dados da Prefeitura Municipal desta cidade fornecidos pelo DEFISCO (Departamento de Fiscalização do Comércio Viário) (BRASIL, 2007), existem atualmente 1.080 licenças ambulantes legalizadas sendo que cerca de 83,3% (n=900) delas estão ligadas ao ramo alimentício.

Dentro do número total de ambulantes estudados, foram encontradas 28 categorias que comercializam diversos tipos de alimentos. Ficou constatado que 358 das licenças que representam 33,15% do total citado pertencem à Categoria Pastel e Refrigerante Com Uso de Carro de Mão. A partir desta primeira análise foi escolhido o bairro da Ponta da Praia que possui um total de 25 ambulantes de pastel, representando 7% do total das licenças desta categoria.

De acordo com o Sindicato da categoria (SINDICAPE – Sindicato do Comércio Ambulante e Permissionários em Vias e Logradouros Públicos de Santos, São Vicente,

Guarujá, Itanhaém, Peruíbe, Mongaguá) os alimentos comercializados pelos ambulantes licenciados variam de acordo com o tipo de alimento e são restritos ao tipo de licença para pastéis, lanches, milho verde, chá mate, bebidas alcoólicas (batidas com frutas), pescados, doces e salgados engloba gelados comestíveis (o famoso “chup chup”).

É importante salientar que o preparo e comércio de alimentos por ambulantes nas ruas das grandes cidades é um fenômeno mundial, cultural e tem relevante importância nos países em desenvolvimento, assim como no Brasil, onde constitui uma atividade econômica alternativa para os desempregados. Devido a problemas socioeconômicos de vários países, este setor da economia tem crescido consideravelmente nas últimas décadas. Este fato, junto com a urbanização e o crescimento populacional, faz com que se espere um crescimento ainda maior deste tipo de comércio (CARDOSO, *et al.*, 2009).

Por outro lado, o interesse em relação à Segurança Alimentar (SA) tem crescido, devido ao aumento do número de doenças veiculadas por alimentos (DVAs). A expressão “alimentos seguros” pode ser interpretada de várias maneiras, sendo importante enfatizar que a manipulação de alimentos para a coletividade deve obedecer a certas regras. As diferentes definições, entretanto, são estipuladas essencialmente a partir do que constitui um risco ou um perigo significativo tendo em vista que, dentro dos parâmetros atuais, a Pandemia do COVID-19 coloca os alimentos como veículo indireto de transmissão, tendo inclusive iniciado sua disseminação em um mercado de frutos do mar na cidade de Wuhan, na China (SOUSA, *et al.*, 2020).

A SA depende do controle exercido sobre perigos físicos, químicos e biológicos, os quais permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo. O trabalho a ser desenvolvido na cadeia alimentar é entendido como um processo, sendo que a qualidade do resultado corresponderá à qualidade dos elementos e fatores envolvidos (MARINS, *et al.*, 2014).

A literatura classifica a contaminação de natureza biológica como sendo aquela de origem microbiana com perigo principal para a Saúde Pública. Na classe dos perigos biológicos, podem ser admitidos os microbiológicos e os macrobiológicos. Dentre os microbiológicos, citem-se, por exemplo, as moscas, mosquitos e outros insetos que embora repugnantes, quando presentes no alimento, nem sempre a sua ingestão representa risco à saúde do consumidor, salvo poucas exceções de insetos que são venenosos. Entretanto, as patas, as asas e pêlos dos insetos, além dos animais consumidos como porcos, aves e outros, dentro de seus intestinos, podem carregar outro tipo de perigo que são os microrganismos (perigos microbiológicos) e, dentre estes, contam-se os que são patogênicos. Desta forma, os insetos e animais representam perigos iminentes, pois, ao pousarem sobre os alimentos prontos ou se consumidos sem que seja realizada a devida higiene, podem estar contaminados com diversos microrganismos nocivos à saúde humana (MARINS, *et al.*, 2014).

Muitos estabelecimentos de comércio ambulante também não contam com sistema de abastecimento de água potável, o que dificulta a higienização correta das mãos e dos utensílios utilizados no preparo das refeições, condição esta, que foi solucionada na cidade de Santos com a inclusão de galões levados para os pontos de venda pelos comerciantes e

especialmente nas feiras livres, foram implantadas quinze pias de aço inox em pontos estratégicos, para encorajar a correta higienização das mãos e prevenção do COVID-19.

Na cidade de Santos existe uma política ativa de SA, onde principalmente através do Curso de Habilitação em Manipulação de Alimentos, que são obrigatórios pela Lei Complementar Municipal nº. 527 (BRASIL, 2005) e devem ser realizados a cada trinta e seis meses, cujo Programa foi estruturado pela autora do artigo, adota uma postura, visando a sensibilização do profissional ambulante para a adoção de boas práticas operacionais na manipulação, preparo e comércio de alimentos mais seguros, além do descarte correto dos resíduos produzidos, envolvendo diretamente as questões relacionadas à sustentabilidade.

A autora do presente artigo preconiza que as melhores formas para assegurar a qualidade da alimentação servida, a conscientização para a educação ambiental e sustentabilidade, envolvem o treinamento constante dos manipuladores, pois criam um conjunto de meios e processos mediante os quais o indivíduo é ensinado e aperfeiçoado na execução desta determinada tarefa. Atualmente os treinamentos vêm sendo elaborados através de uma associação criada por ela para esse fim, tomando como base os conceitos relacionados, o que torna todos os preceitos acima permanentemente discutidos e aprimorados à medida que novas necessidades surgem.

A Lei Complementar nº. 527 em seu artigo 1º prevê que os estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios devem contar com um profissional responsável com habilitação referente ao conhecimento das Normas Técnicas Especiais para Manipulação de Alimentos. Esta Lei determina o período de duração do curso seja de dez horas e seu prazo de validade que é de trinta e seis meses a partir da data de conclusão do mesmo. Após vinte dias do término do curso, a entidade responsável e credenciada pela Vigilância Sanitária (no caso, sindicatos e associações que abarquem gêneros alimentícios) emite um Certificado com numeração controlada e assinado pelo (a) coordenador (a) do curso, pela entidade e pela Vigilância Sanitária. No rodapé do Certificado consta a data de conclusão e, a partir daí contam-se os trinta e seis meses.

Todo ano no mês de janeiro, o ambulante licenciado no ramo alimentício deve comparecer ao DEFISCO setor da Prefeitura que fiscaliza a categoria, situado à Rua Cidade de Toledo nº 25, Centro de Santos, Estado de São Paulo. O mesmo deve levar o crachá do ano anterior, o exame de saúde realizado na Policlínica do bairro que reside (não pode ser particular ou de rede conveniada) válido por um ano, cópia do Certificado do Curso de Habilitação de Alimentos válido e alvará de funcionamento contido no carnê de pagamento do tributo municipal para utilização do logradouro. Se o Certificado estiver vencido ou próximo da data de vencimento, o ambulante deve estar matriculado para a data mais próxima, levando uma cópia da ficha de inscrição e, somente receberá o crachá definitivo quando apresentar o novo Certificado.

A Lei Complementar nº. 527/2005 foi criada para regulamentar a Resolução Diretoria Colegiada (RDC) nº. 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA 2004), a qual em seu artigo 2º reforça que o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação deve ser complementado pelos órgãos de Vigilância Sanitária estadual,

distrital e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação.

A RDC n°. 216 (ANVISA 2004) por sua vez complementa e atualiza o Código de Vigilância Sanitária CVS/06 de 10 de março de 1999 que também discorrem as Regras de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.

A preocupação com a SA vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias, especialmente sobre programas que assegurem à população, produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Essa questão envolve inicialmente a disponibilidade e possibilidade de acesso à população ao alimento. Atualmente é discutida também em função dos riscos causados por esses mesmos alimentos, ou seja, Doenças Veiculadas por Alimentos (DVAs).

Nesse sentido, o estudo buscou verificar as condições higiênico sanitárias em pontos de vendas de comercialização de alimentos por ambulantes, da Categoria Pastel e Refrigerante com Uso de Carro de Mão na região da Ponta da Praia, na cidade de Santos, Estado de São Paulo. Para tanto, foi elaborado um checklist baseado nas instruções disponibilizadas no Curso de Habilitação em Manipulação de Alimentos ministrados pela autora do artigo para averiguar se as regras relacionadas a SA, sustentabilidade, entre outras eram colocadas em prática. O checklist foi aplicado por meio de observação e comparando um ambulante modelo com um ambulante inadequado mediante a Legislação Municipal (Lei Complementar n°. 527 de 06 de agosto de 2005). Destaca-se que a situação observada no período da coleta, bem como os pontos destacados na pesquisa, permanece como aspectos relevantes no atual contexto devido à continuidade dos cursos que são de cunho permanente.

2 Procedimentos metodológicos

O presente estudo foi classificado como estudo de corte transversal analítico cujo objetivo foi obter dados fidedignos que ao final da pesquisa permitiram elaborar conclusões confiáveis, robustas, além de gerar novas hipóteses que poderão ser investigadas com novas pesquisas.

Para Zangirolami-Raimundo, *et al.*, (2018) característica principal dos estudos dessa natureza é que a observação das variáveis, quer se trate de casos, de indivíduos, ou de outros tipos de dados, é realizada em um único momento (o mesmo), quando o pesquisador registra o que acontece no momento para posterior reflexão acerca das conclusões encontradas. Ele tem como vantagens, o fato de permitir a observação direta pelo pesquisador dos fenômenos a pesquisar, de realizar a coleta de informações em curto espaço de tempo, com ou sem o acompanhamento dos participantes, e de produzir mais rapidamente resultados.

3 Resultados e discussões

A partir dos dados iniciais ficou constatado que houve pouca variação no número de ambulantes licenciados. Desde 2007, quando iniciou-se a pesquisa, até o presente momento, segundo informações obtidas para fins de atualização dos dados, através de contato telefônico com o DEFISCO, órgão fiscalizador da categoria, cerca de 1.080 ambulantes são licenciados sendo que 83,3% deles pertencem ao ramo alimentício e cerca de 358 pertencem a Categoria Pastel e Refrigerante Com Uso de Carro de Mão, representando 33,15% do total; 25 destes ambulantes estão localizados na região da Ponta da Praia perfazendo um total de 7%. Esta região foi escolhida para aplicação do *checklist* devido ao trabalho realizado por um ambulante em especial que chama a atenção pelo cumprimento das Boas Práticas de Manipulação, tornando-se em primeira instância um exemplo dentro da categoria.

Foram escolhidos doze pontos de venda de comercialização de alimentos por ambulantes, da Categoria Pastel e Refrigerante Com Uso de Carro de Mão na região da Ponta da Praia, na cidade de Santos, Estado de São Paulo representando 50% do total desta categoria na região citada.

Os pontos de venda foram avaliados por meio de observação seguindo o checklist elaborado pela autora, segundo a legislação da ANVISA - RDC nº 216 (BRASIL, 2004), no âmbito estadual a CVS-06 (BRASIL, 1999) e, principalmente de acordo com a Lei Complementar Municipal nº. 527 que regulamenta a legislação acima citada. Além disso, foram utilizados como complementação deste estudo artigos acadêmicos que registram pesquisas com ambulantes realizadas no município de Ponta Grossa, Estado do Paraná e, Pelotas no Estado do Rio Grande do Sul (MALLON, *et al.*, 2004)

Os critérios para análise de estes pontos estarem ou não conforme as condições higiênico-sanitárias estipulada em Lei consideram:

- A) A infra-estrutura, como abastecimento de água, sendo considerado como água potável a água da torneira e potável e filtrada a água adequada para consumo;
- B) Higienização das instalações;
- C) Manejo de resíduos;
- D) Condições higiênico sanitárias dos equipamentos, utensílios e manipuladores (vestuário; estado de saúde e curso de habilitação em manipulação de alimentos, hábitos higiênicos).

As entrevistas foram realizadas entre agosto e setembro de 2007, e duraram em média oito minutos cada. Dos vinte e cinco comerciantes de alimentos, instalados na área delimitada para este estudo, em doze (50%) foi aplicado o checklist e posteriormente realizada a análise de seu estabelecimento com a devida autorização.

Para determinação dos resultados foram utilizados valores numéricos para os itens investigados segundo a metodologia de Valente, *et al.*, (2003).

Tabela 1- Metodologia para mensuração dos dados

Pontuação%	Classificação
91 - 100	Excelente
76 - 90	Bom
51 - 75	Regular
20 - 50	Ruim
0 - 19	Péssimo

Fonte: Valente, *et al.*, (2003)

Foram considerados como ponte de corte os resultados “sim”, para a totalização dos itens investigados (100%). Nos casos em que as conformidades não eram aplicadas (NA), levou-se em conta o número de itens que se aplicava ao determinado ponto de venda, não sendo tabuladas dentro do percentual pré-estabelecido às questões de nº. 10 (limpeza da superfície do carrinho), 14 (acondicionamento dos recheios), 15 (utilização de produtos perecíveis para confecção dos pastéis) e 20 (acondicionamento do material de limpeza), utilizando para as mesmas gráficos específicos.

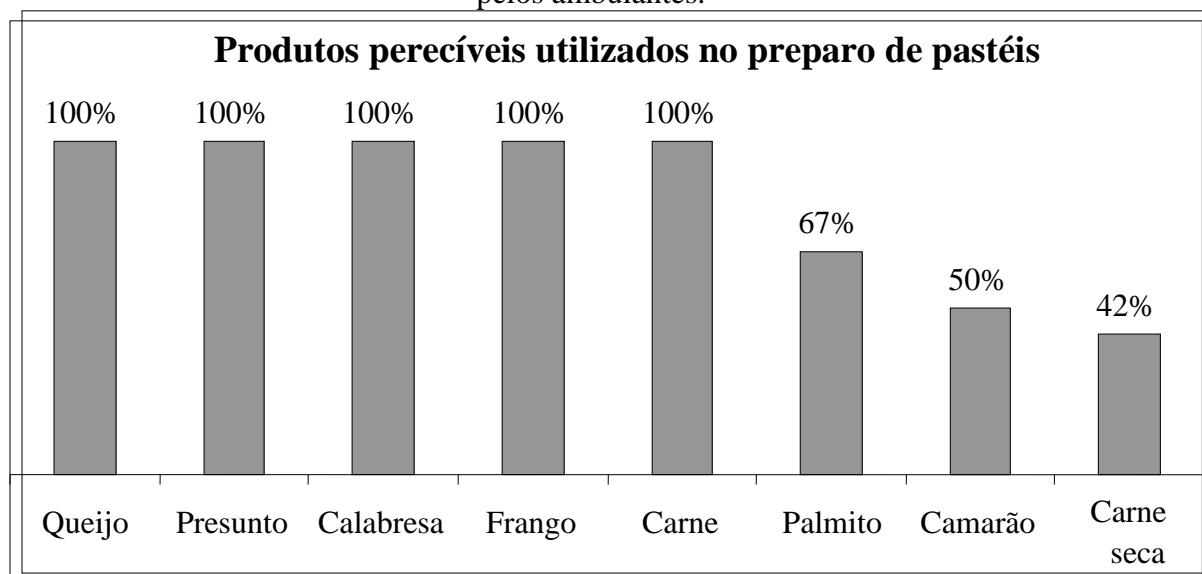
Dentro desta classificação foram ainda escolhidos dois modelos de ambulantes da categoria pesquisada, comparando as condições higiênicas gerais, tendo como método de comparação aquele que segue as orientações da legislação municipal e o que não segue representado por A e B respectivamente.

No âmbito da legislação municipal utilizada foi utilizado como critério Lei Municipal nº 527/2005 que prevê um programa onde constam os itens que serviram de base para a elaboração do checklist.

Dentre os produtos comercializados foram encontrados pastéis de diversos sabores, refrigerantes e sucos em embalagens industrializadas.

Em relação à utilização de produtos perecíveis para a confecção dos recheios de pastéis os dados ficaram organizados conforme gráfico a seguir.

Gráfico1- Análise da utilização de produtos perecíveis na elaboração dos pastéis vendidos pelos ambulantes.

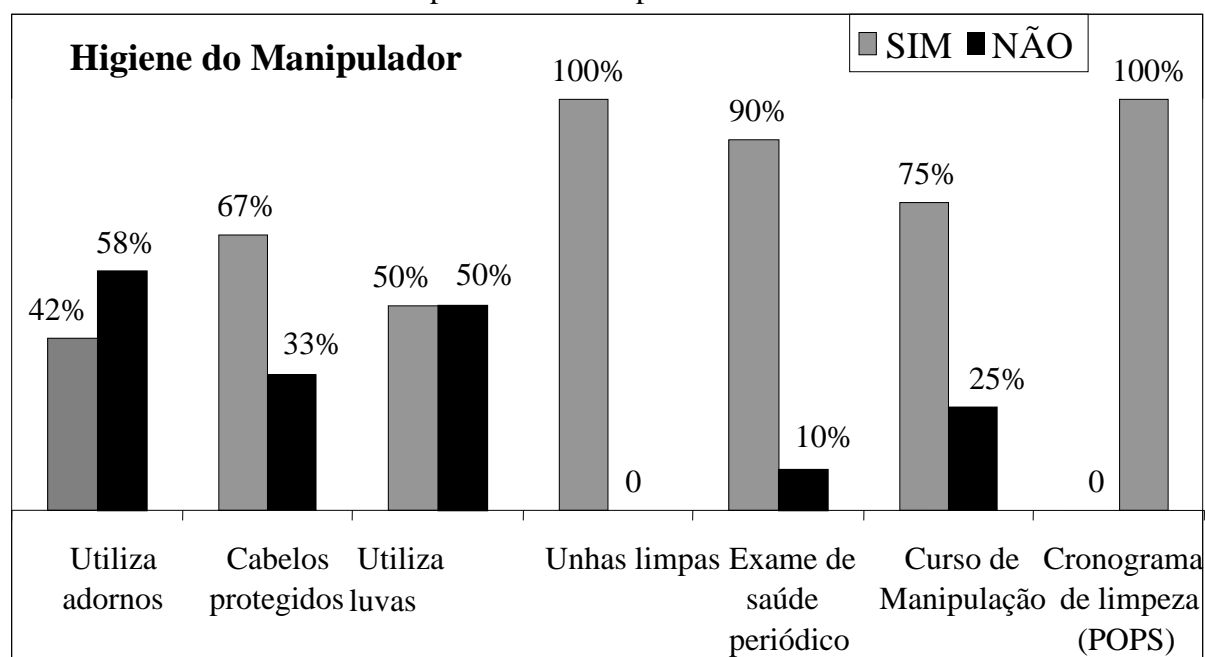


Fonte: Da Autora (2020)

3.1 Condição Higiênico Sanitária Pessoal do Manipulador

Dentre os itens analisados consideraram-se as questões nº 1 (utilização de jóias e adornos), 3 (cabelos protegidos), 4 (utilização de luvas), 5 (unhas limpas), 16 (exame de saúde periódico), 17 (Curso de Manipulação de Alimentos), 19 (POP'S Procedimento Operacional Padronizado de Sanitização).

Gráfico 2 - Demonstração dos resultados referentes à condição higiênico sanitário pessoal do manipulador.

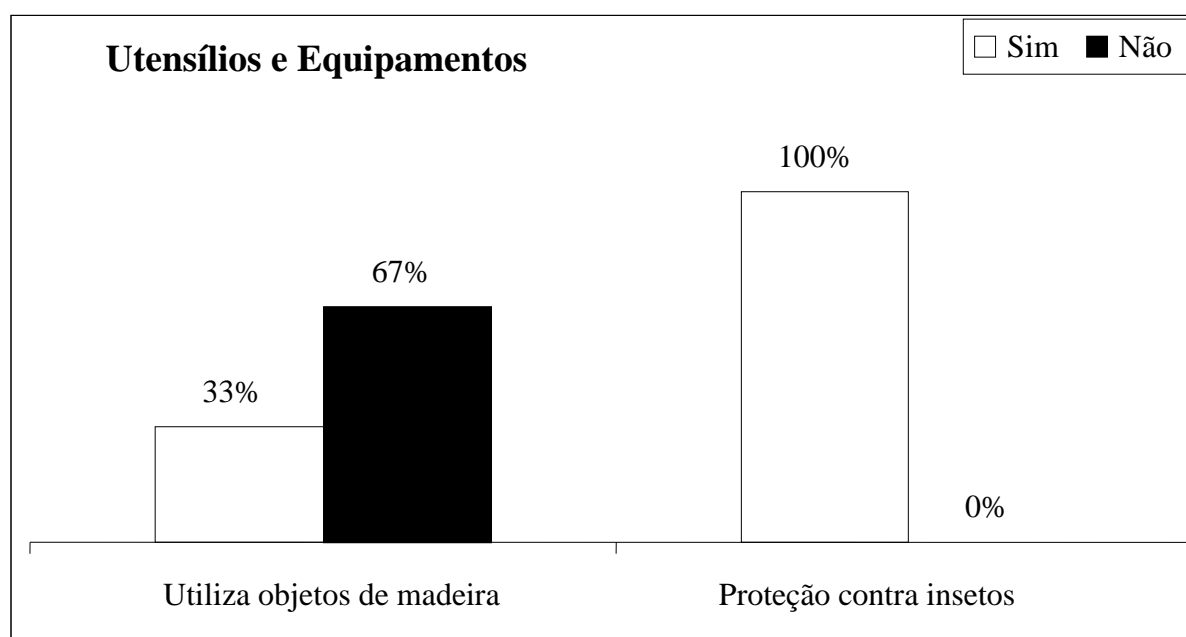


Fonte: Da Autora (2020)

3.2 Manipulação e preparo de acordo com a Legislação

No item manipulação e preparo de alimentos com utensílios proibidos pela legislação, foram consideradas as questões nº 2 (utilização de objetos de madeira no preparo do alimento) e 11 (proteção contra insetos e roedores) do checklist.

Gráfico 3 - Utilização ou não de itens proibidos pela legislação para preparo dos alimentos

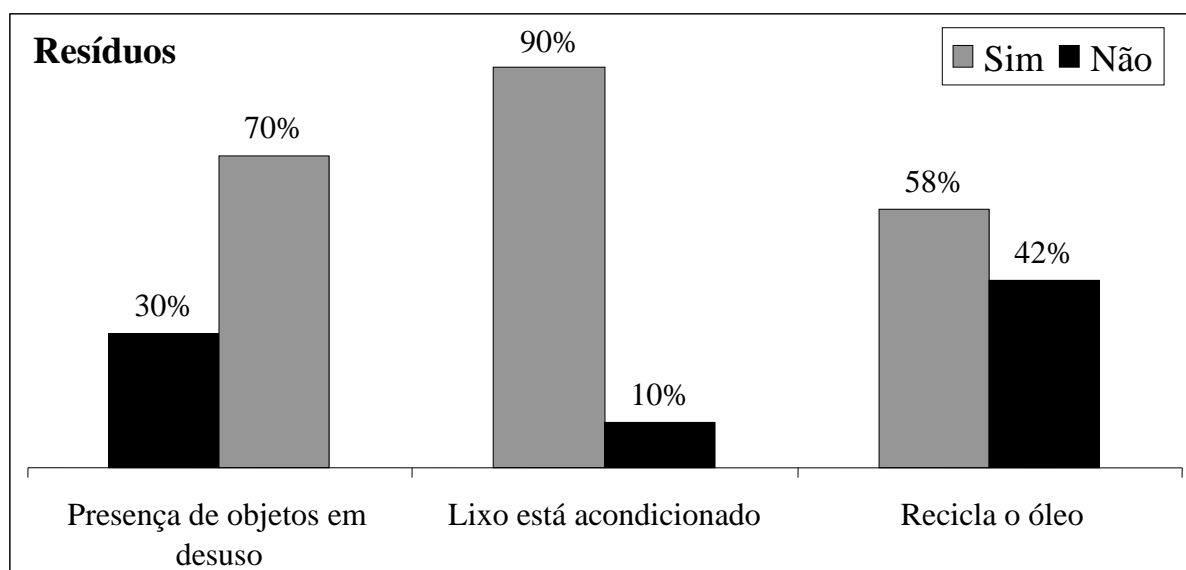


Fonte: Da Autora (2020)

3.3 Acondicionamento do Lixo

Neste item foram verificadas as condições gerais de descarte dos resíduos observados nas questões 6 (objetos em desuso), 7 (acondicionamento do lixo) e 8 (reciclagem do óleo) do checklist.

Gráfico 4 - Acondicionamento e descarte de resíduos

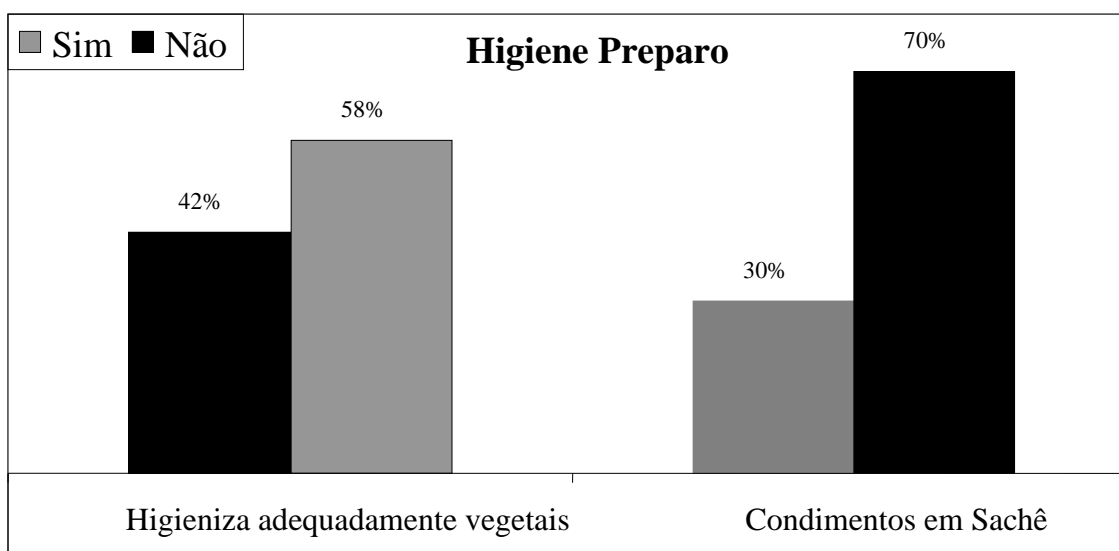


Fonte: Da Autora (2020)

3.4 Higiene durante o preparo

Neste item foram verificadas as condições gerais de higienização das hortaliças e a utilização de sachês de condimentos observados nas questões nº 9 (higienização completa dos vegetais) e 12 (utilização de sachês de condimentos).

Gráfico 5 - Higienização durante preparo

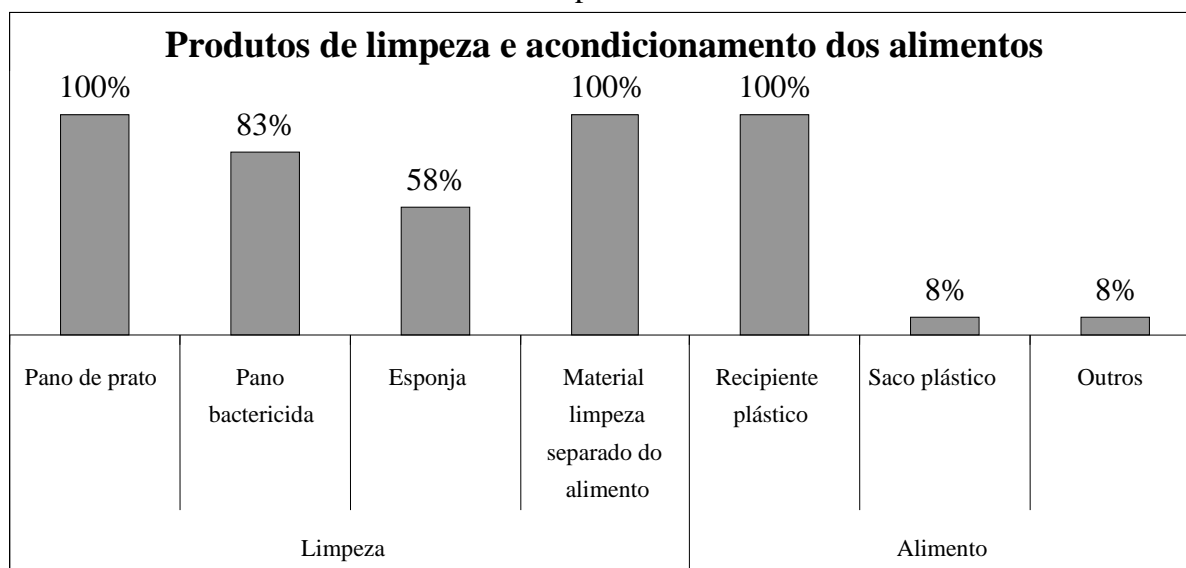


Fonte: Da Autora (2020)

3.5 Limpeza da superfície e separação dos produtos de higienização e armazenamento de recheios

No item limpeza de superfície e armazenamento dos recheios foram verificadas as questões nº 10 (produto utilizado para limpeza da superfície do carrinho), 14 (como estão acondicionados os recheios) e 20 (separação dos produtos de higienização em relação aos alimentos) do checklist.

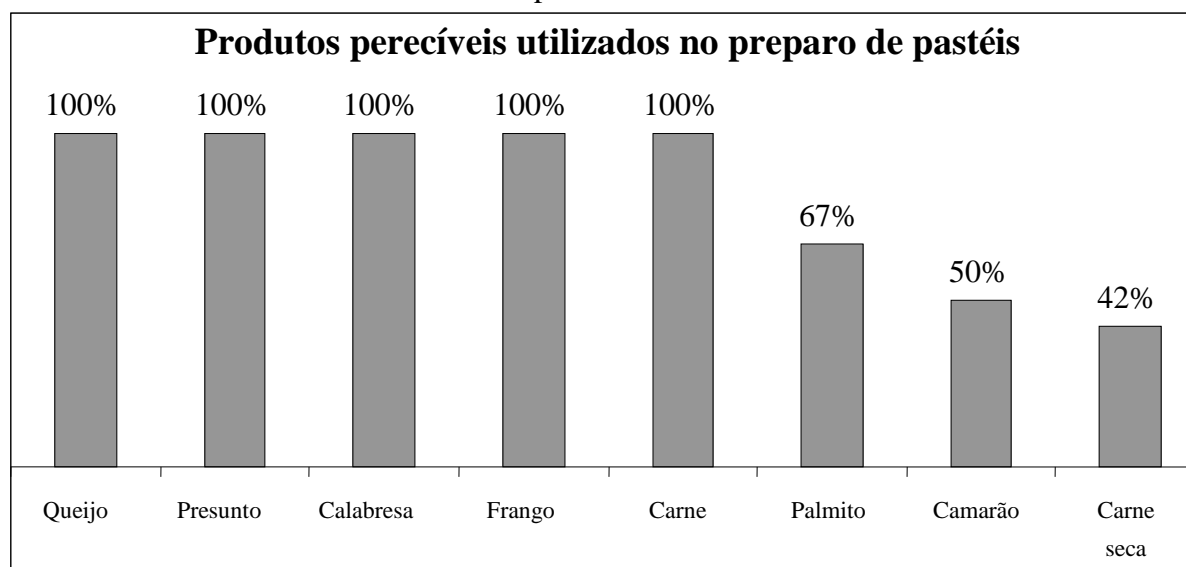
Gráfico 6 - Limpeza da superfície, armazenamento de recheio e separação do material de limpeza



Fonte: Da Autora (2020)

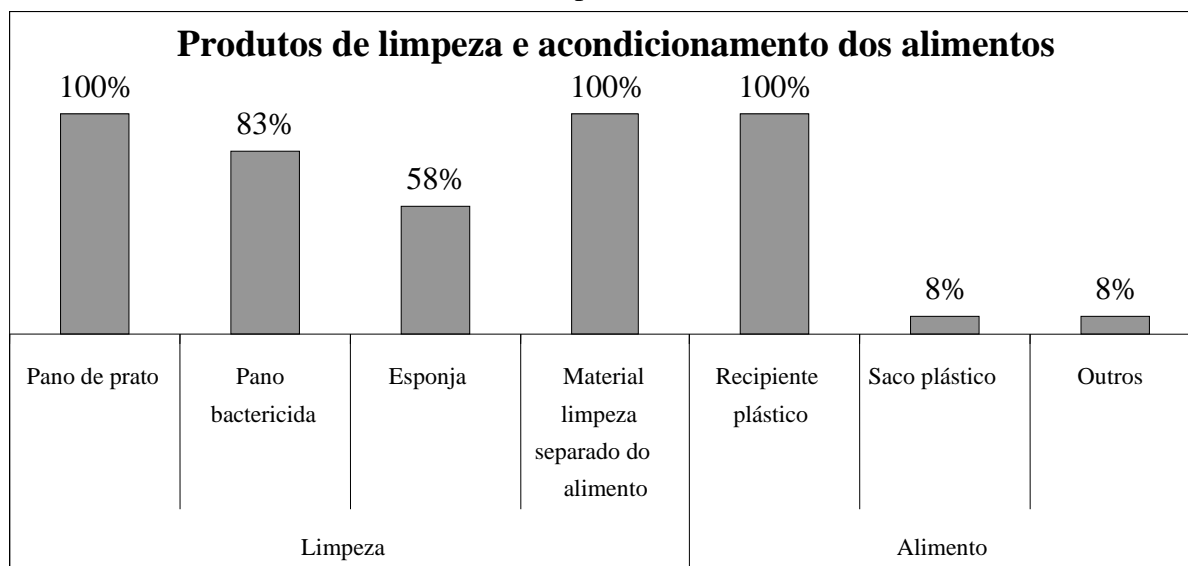
3.6 Utilizações de produtos perecíveis para confecção dos pastéis

Gráfico 7 - Análise da utilização de produtos perecíveis na elaboração dos pastéis vendidos pelos ambulantes



Da Autora (2020)

Gráfico 8 - Limpeza da superfície, armazenamento de recheio e separação do material de limpeza

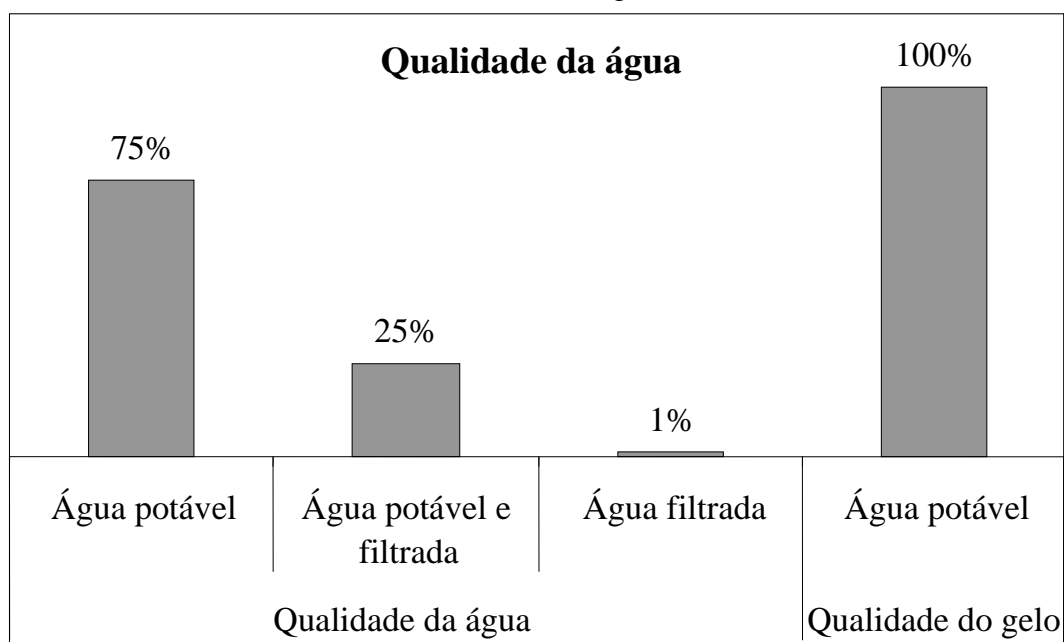


.Fonte: Da Autora (2020)

3.7 Qualidade da água utilizada

No item qualidade da água foi analisada as questões nº 13 (gelo produzido com água potável) e 18(água utilizada para higienização) do checklist.

Gráfico 9 - Qualidade da água utilizada



Fonte: Da Autora (2020)

De acordo com os dados obtidos durante a pesquisa realizada ficou constatado que 100% (n=12) dos manipuladores observados encontraram-se com as unhas limpas, 100% (n=12) dos carrinhos tem proteção contra insetos e roedores, 100% (n=12) dos manipuladores separam o material de limpeza do alimento e, 100% (n=12) fabrica gelo com água potável para conservação dos alimentos e bebidas, classificando-se na tabela como excelente.

Cerca de 90% (n=11) dos ambulantes analisados realiza exame de saúde periódico exigido pela legislação, 90% (n=11) acondiciona adequadamente o lixo em lixeiras tampadas, com pedal e revestidas com saco de lixo, classificando-se nestes itens como bom. 83% (n=10) utilizam pano bactericida para limpeza da superfície dos carrinhos, dentre os quais 100% (n=12) adota o uso do pano alvejado (branco) e 58% usa esponja de limpeza. Levando em consideração que os carrinhos têm uma estrutura de aço inox e somente o uso do pano bactericida deixa os mesmos com aspecto de “embaçado”; assim, foi utilizado o critério do pano bactericida para a classificação, encontrando-se nesta condição como bom na metodologia de Valente *et al* (2003).

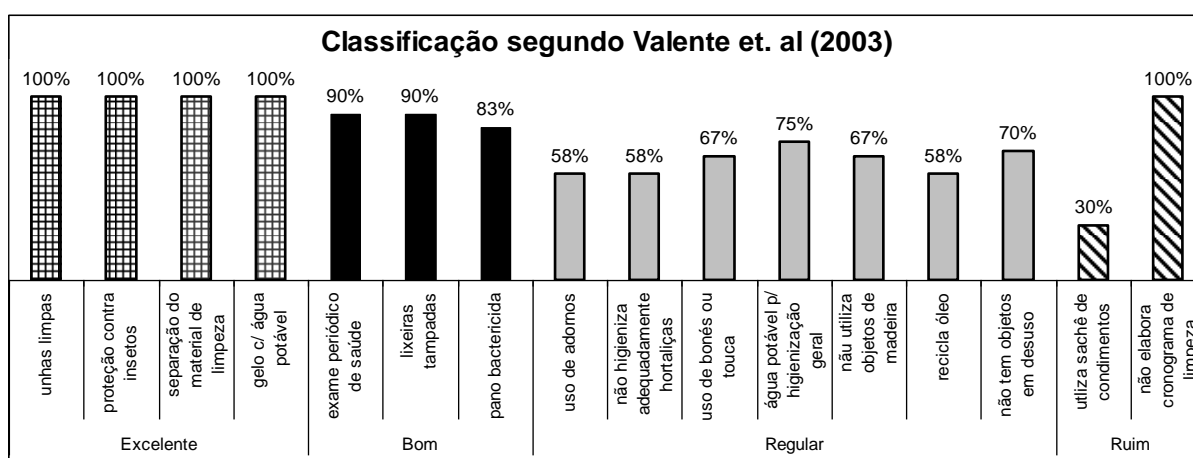
Ficou constatado que em 58% (n=7) dos carrinhos analisados o manipulador não utiliza nenhum tipo de adorno, 58% (n=7) não higieniza adequadamente os vegetais com hipoclorito imergindo-os por quinze minutos na solução, classificando-se condição regular de acordo com a metodologia de Valente *et al* (2003). 67% (n=8) deles manipulam os alimentos com cabelos protegidos por bonés ou toucas, 75% (n=9) utiliza água potável para higienização geral tanto dos vegetais, como da superfície do carrinho, bem como das mãos e do que mais se faz necessário, 75% (n=9) participam do Curso de Habilitação em Manipulação de Alimentos, 67% (n=8) não utiliza objetos de madeira encontrando-se também na escala regular. 58% (n=7) reciclam o óleo de soja usado nas frituras e em 70% dos locais visitados não havia presença de objetos em desuso classificando-se também na condição de regular.

Apenas 30% (n=3) utilizam sachês de condimentos, considerando que 100% (n=12) adotam o uso de bisnagas, o que não é permitido pela legislação. Cerca de 100% (n=12) não elaboram Cronograma de Limpeza (POPs) embora seja obrigatório pela RDC nº 216 (ANVISA, 2004) e faz parte do Programa do Curso de Habilitação em Manipulação de Alimentos. Os ambulantes alegam que a fiscalização não exige tais procedimentos. A coordenação do Curso juntamente com a Entidade Sindical desenvolveu um modelo simplificado de cronograma de limpeza para facilitar o registro dos procedimentos (anexo 4) a ainda assim existe resistência por parte da categoria em adotar o sistema proposto para sua elaboração.

A busca da garantia da segurança e qualidade dos produtos e da prestação de serviços na área de alimentos constitui instrumento básico na preservação de atributos relacionados com o valor nutricional e com os critérios de qualidade sanitária dos alimentos nesse âmbito, com vistas à proteção da saúde do consumidor, dentro da perspectiva do direito humano à alimentação e nutrição adequadas (CGPAN, 2000).

Desta forma, o desafio do Poder Público, particularmente o municipal, é conciliar os interesses dos que recorrem às atividades informais como alternativa de ocupação e a necessidade de garantir a utilização coletiva dos espaços públicos (CGPAN, 2000).

Gráfico 10 - Classificação geral dos manipuladores segundo metodologia de Valente, *et al.*, (2003).



Fonte: Adaptado pela Autora de Valente, *et al.*, (2003)

4 Considerações finais

Os resultados obtidos com o presente estudo levam às seguintes considerações:

- Os pontos de venda possuem infra-estrutura básica no que refere a proteção contra insetos e roedores;
- A água utilizada para higienização geral é potável;
- A higienização de equipamentos e utensílios, assim como a condição geral de higiene e cumprimento das normas básicas de higiene pessoal são realizadas;
- Os ambulantes conhecem as técnicas adequadas de manipulação, bem como procedimentos para assegurar a inocuidade dos alimentos;
- Os alimentos recebem um tratamento razoável, porém com significativo risco em tratamentos posteriores, sobretudo na conservação de alimentos preparados.

As ações para o controle de qualidade de alimentos tornam-se necessárias, dentre as quais se destacam o treinamento e a reciclagem periódica dos profissionais envolvidos na produção de alimentos e monitoramento das condições dos manipuladores.

Sugere-se a adoção de medidas que contribuam para a execução de trabalhos educativos e de conscientização, atendendo às exigências de Resolução RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004, regulamentada pela Lei Municipal n° 527 de 06 de agosto de 2005, junto aos ambulantes, mas, o que ficou constatado em primeira instância é que se faz necessário e urgente um trabalho de fiscalização conjunto entre Secretária do Meio Ambiente e Vigilância Sanitária para efetivar as práticas de manipulação e sustentabilidade adequada dos alimentos. Para tanto havia necessidade de credenciar na vigilância sanitária de Santos uma personalidade jurídica que abarcasse gêneros alimentícios em forma de sindicato, associação ou afins, como prevê a Lei n° 527, devido ao fechamento do sindicato dos feirantes e dos ambulantes frente à pandemia.

Como estratégia para manter o projeto e os cursos de maneira permanente, a autora do estudo formalizou uma personalidade jurídica dentro das exigências, em forma da Associação dos Manipuladores de Alimentos da Baixada Santista (AMABA), atualmente em fase de aprovação na vigilância sanitária com previsão de continuidade dos cursos para início de dezembro de 2020, dando assessoria e fazendo a conscientização, na forma da lei, não somente para a categoria ambulante, como também para os feirantes e o Mercado do Peixe na Ponta da Praia, que está sofrendo expressiva transformação através de reforma pelo Poder Público devido ao fato de ser considerado um dos cartões postais da cidade.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201/pop_up?_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_viewMode=print&101_INSTANC E_FXrpx9qY7FbU_languageId=pt_BR>. Acesso em 04 ago. 2020.

BRASIL. **Lei Complementar nº 527, de 06 de agosto de 2005**. 2005. Dispõe sobre a Regulamentação Municipal e estabelece parâmetros para Aplicação de Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação na cidade de Santos. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/santos/lei-complementar/2005/53/527/lei-complementar-n-527-2005-altera-dispositivos-que-especifica-da-lei-complementar-n-408-de-31-de-agosto-de-2000-que-dispoe-sobre-habilitacao-referente-ao-conhecimento-de-normas-tecnicas-para-manipulacao-de-alimentos>>. Acesso em 04 ago. 2020.

BRASIL, 2004. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. de 16/09/2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em 04 ago. 2020.

BRASIL, 1999. **Portaria CVS-06, de 10 de março de 1999**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico, que estabelece parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. D.O.E. de 12/03/1999. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em 04 ago. 2020.

BRASIL. DEFISCO. **Departamento de Fiscalização de Mercado e Comércio Viário**. Categorias de licenças comércio ambulante. 2007. 36 p.

BRITO, Daniele Santos; SOUZA, Wanessa Lima. A importância do uso de equipamentos de proteção individual e a segurança dos alimentos manipulados por ambulantes no município de João Pessoa/PB. **Revista Nutrição Brasil**, v. 18, nº 2, p. 1-9, setembro 2019. Disponível em: <

<https://portalatlanticaeditora.com.br/index.php/nutricaoBrasil/article/view/2387/5609>>
Acesso em 04 ago. 2020.

CARDOSO, R.C.V. *et al.* Comida de Rua: um espaço para estudo na Universidade Federal da Bahia. **Revista de Higiene Alimentar**, v. 17, nº 111, p.12-17, agosto 2003.

CGPAN – Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2000. **Garantia da Segurança e da Qualidade dos Produtos e da Prestação de Serviços na área de alimentos**. Disponível em <http://www.portal.saude.gov.br>> Acesso em: 04 set. 2020.

MARINS, Bianca Ramos. *et al.* **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro: EPSJV, 2014, 288 p. Disponível em: <http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf. Acesso em 04 ago. 2020.

SANTOS, Suzana Ferreira dos. *et al.* Comida de rua: avaliação das boas práticas nas barracas de lanche da praça de Boa Viagem- Recife (PE). In: **Anais da VII mostra de pesquisa em ciência e tecnologia Devry Brasil**. Anais... Belém, Caruaru, Fortaleza, João Pessoa, Manaus, Recife, Salvador, São Luís, São Paulo, Teresina: Devry Brasil, 2016. Disponível em: <[https://www.even3.com.br/anais/viimostradevry/28581-comida-de-rua-avaliacao-das-boas-praticas-nas-barracas-de-lanche-da-praca-de-boa-viagem--recife-\(pe\)](https://www.even3.com.br/anais/viimostradevry/28581-comida-de-rua-avaliacao-das-boas-praticas-nas-barracas-de-lanche-da-praca-de-boa-viagem--recife-(pe))>. Acesso em 04 ago. 2020.

SOUSA, Hermanny Matos Silva. *et al.* Segurança dos alimentos no contexto da pandemia por SARS-COV-2. **Revista Desafios**, v.7, n. Supl. COVID-19, 2020: 1-9. Disponível em: <<https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/download/8771/16716>>. Acesso em 04 ago. 2020.

ZANGIROLAMI-RAIMUNDO, Juliana. *et al.* Tópicos de metodologia de pesquisa: Estudos de corte transversal. **Journal of Human Growth and Development**. 2018; 28 (3):356-360. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rbcdh/v28n3/pt_17.pdf. Acesso em 15 set. 2020.

Anexos

Anexo 1 - Checklist aplicado como parâmetro para observação das condições gerais dos ambulantes analisados.

CHECKLIST SEGURANÇA ALIMENTAR AMBULANTE	SIM	NÃO
1. UTILIZAÇÃO DE JÓIAS, ADORNOS, PIERCENGES.		
2. UTILIZA OBJETOS DE MADEIRA?		
3. CABELOS PROTEGIDOS POR BONÉ OU REDE?		
4. UTILIZA LUVAS PARA O PREPARO DO ALIMENTO?		
5. UNHAS LIMPAS E APARADAS?		
6. . EXISTEM OBJETOS EM DESUSO AO REDOR DO CARRINHO?		
7. O LIXO ESTÁ ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE?		
8. RECICLA ÓLEO DE FRITURA?		
9. A HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS É COMPLETA, UTILIZANDO HIPOCLORITO?		
10. COM QUAL PRODUTO A SUPERFÍCIE DE MANIPULAÇÃO É LIMPA? () PANO DE PRATO () PANO BACTERICIDA () ESPONJA () OUTROS		
11. EXISTE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS E ROEDORES?		
12. UTILIZA SACHÊ PARA CONDIMENTOS?		

13. O GELO É PRODUZIDO COM ÁGUA POTÁVEL?		
14. COMO ESTÃO ACONDICIONADOS OS RECHEIOS? () RECIPIENTES PLÁSTICOS () SACOS PLÁSTICOS () OUTROS: _____		
15. QUE TIPO DE RECHEIOS SÃO UTILIZADOS? () QUEIJO () PRESUNTO () CAMARÃO () PALMITO () CARNE SECA () CALABRESA () FRANGO () CARNE		
16. O MANIPULADOR REALIZA EXAME DE SAÚDE PERIÓDICO?		
17. O MANIPULADOR POSSUI CURSO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?		
18. QUAL A QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA? () FILTRADA () POTÁVEL () POTÁVEL E FILTRADA		
19. EXISTE CRONOGRAMA DE LIMPEZA (POPS)?		
20. O MATERIAL DE LIMPEZA É SEPARADO DOS ALIMENTOS?		

Fonte: Da autora (2007)