



Universidade Federal da Bahia  
Instituto de Saúde Coletiva  
Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva  
Mestrado Profissional em Vigilância Sanitária



**EDMILTON BATISTA DE SANTANA**

**SITUAÇÃO SANITÁRIA EM UMA FEIRA GASTRONÔMICA NA CIDADE DE  
SALVADOR-BA**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

Salvador – Bahia  
2018

**EDMILTON BATISTA DE SANTANA**

**SITUAÇÃO SANITÁRIA EM UMA FEIRA GASTRONÔMICA NA CIDADE DE  
SALVADOR-BA**

Dissertação apresentada à Banca Examinadora do curso de Mestrado Profissional em Saúde Coletiva com Concentração em Vigilância Sanitária do Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia.

**Orientadora:** Prof.<sup>a</sup> Dra. Carmen Fontes Teixeira

Salvador – Bahia  
2018

Ficha Catalográfica  
Elaboração Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva

---

S231s Santana, Edmilton Batista de.

Situação sanitária em uma feira gastronômica na cidade de Salvador-Ba / Edmilton Batista de Santana. -- Salvador: E. B. Santana, 2018.

72 f.

Orientadora: Profa. Dra. Carmen Fontes Teixeira.

Dissertação (mestrado profissional) – Instituto de Saúde Coletiva. Universidade Federal da Bahia.

1. Vigilância Sanitária. 2. Comida de Rua. 3. Risco Sanitário.  
4. Feira Gastronômica. I. Título.

CDU 641.033

---



**Universidade Federal da Bahia  
Instituto de Saúde Coletiva – ISC  
Programa de Pós - Graduação em Saúde Coletiva**

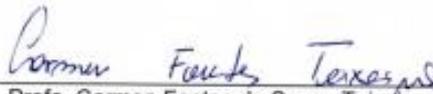
**Edmilton Batista de Santana**

**SITUAÇÃO SANITÁRIA EM UMA FEIRA GASTRONÔMICA  
NA CIDADE DE SALVADOR-BA**

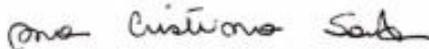
A Comissão Examinadora abaixo assinada, aprova a Dissertação, apresentada em sessão pública ao Programa de Pós-Graduação do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia.

Data de defesa: 02 de maio de 2018

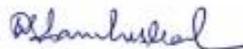
Banca Examinadora:



Profa. Carmen Fontes de Souza Teixeira – INAC/UFBA



Profa. Ana Cristina Souto – ISC/UFBA



Profa. Cristian Oliveira Benevides Sanches Leal – DIVISA/SESAB

Salvador  
2018

## AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Edvaldo (*in memoriam*) e Amilta que me deram os estudos que lhes faltaram, e por serem a base de tudo que sou, por um dia sonharem em me ver formado. Hoje posso lhes dar a alegria de me verem como mestre.

A minhas filhas lindas, Beatriz e Marina que são minhas maiores alegrias e para quem eu busco ser cada dia melhor.

A meus irmãos, Mirian, Cely e Dinho que mantem a família sempre unida e que sempre acreditaram em mim.

A Gorete, minha companheira por tantos anos e minha eterna amiga, por ter me dado minhas filhas e ter caminhado e crescido sempre do meu lado. Obrigado.

Ao Instituto de Saúde Coletiva da UFBA, que nos acolheu e nos mostrou um novo mundo de conhecimento, de descobertas e de crescimento profissional e pessoal.

A todos os professores queridos, pela dedicação e tempo dispensados para nos tornar pessoas melhores de conhecimento e espírito.

A minha querida orientadora Carmem Teixeira, por ter me escolhido e acolhido.

As professoras da banca de qualificação do projeto de dissertação, pelas sugestões que tanto enriqueceram esse trabalho: Ryzia Cardoso e Cristian Leal.

Aos funcionários do ISC, que nos acompanharam durante tantos meses, em especial Kelly e Sônia Malheiros.

A Karina Queiroz, que batalhou e conseguiu. Grande responsável por termos a oportunidade de fazer nosso mestrado.

A Sara Stolter, que foi o incentivo na hora certa.

A Kedima Bastos, Érica Luciana e Nadja Naira, minhas chefes queridas que me permitiram fazer as aulas e trabalhos com tranquilidade.

A Carla Maciel, idealizadora da feira da cidade que abraçou e apoiou essa pesquisa.

Aos colegas da Vigilância Sanitária do Distrito Sanitário Boca do Rio pelo incentivo e compreensão.

Aos colegas da Vigilância Sanitária de São Sebastião do Passé pela paciência e ajuda.

Aos colegas do curso, por tornarem nossa aventura tão agradável e alegre. Nossos almoços tão animados e nossas conversas. Não poderia querer uma turma melhor.

Aos meus novos amigos Leandro e Jamile, companheiros dos grupos de estudo. Trio qualificado.

*Tudo o que você disser deve fazer bem  
Nada que você comer deve fazer mal.*

Gilberto Gil

SANTANA E. B. **Situação Sanitária em uma Feira Gastronômica na Cidade de Salvador-BA**. 2018. 72 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Saúde Coletiva) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Saúde Coletiva, Salvador, Bahia. 2018.

## RESUMO

A alimentação em via pública é uma atividade antiga em todo o mundo e no Brasil, sendo que, na atualidade, esse tipo de comércio informal tem apresentado acentuado crescimento, principalmente nas grandes cidades. Este fenômeno tem despertado o interesse de pesquisadores da área de Saúde Pública/Coletiva, bem como demandado ações dos órgãos responsáveis pela Vigilância sanitária de alimentos. Nesse contexto, tem surgido uma nova modalidade de comida de rua, a Feira gastronômica, cuja finalidade é oferecer uma alimentação de melhor qualidade a preços mais baixos que os praticados em restaurantes. O objetivo dessa pesquisa foi descrever e analisar as condições sanitárias relacionadas à manipulação de alimentos em uma Feira Gastronômica realizada em Salvador-Bahia, em 2017. Trata-se de um estudo de caso, cuja principal fonte de informações foi a observação direta na Feira, em um dia específico, a partir de um roteiro de observação e registro de diversos aspectos relacionados com as condições ambientais e sanitárias do processo de comercialização de alimentos. Os resultados apontam que a maioria dos manipuladores de alimentos estava com vestuário adequado, com bom aspecto de higiene pessoal e dos vestuários e sem sinais aparentes de dermatoses. Os alimentos estavam protegidos e rotulados adequadamente, armazenados em recipientes térmicos e sem contato direto com o chão. 87% eram embalados de maneira correta. A temperatura de conservação era adequada para produtos resfriados e aquecidos. Todas as barracas possuíam pontos de água e gelo com procedência de empresas regularizadas na VISA, utensílios higienizados e álcool gel disponíveis, sachês individuais de condimentos e pratos e talheres descartáveis. A grande maioria tinha boas condições de higiene e organização, com mesas e bancadas limpas, porém com piso inadequado. Os achados sugerem baixo risco sanitário no consumo de alimentos servidos na Feira Gastronômica, o que difere substancialmente de modalidades tradicionais de comida de rua.

**Palavras-chaves:** Feira Gastronômica. Vigilância Sanitária. Comida de Rua. Risco Sanitário.

SANTANA E. B. **Health Situation in a Gastronomic Street Market in the City of Salvador-BA.** 2018. 72 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Saúde Coletiva) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Saúde Coletiva, Salvador, Bahia. 2018.

## **ABSTRACT**

Public street food is an old activity all around the world and in Brazil. Currently, this kind of informal commerce has shown strong growth, especially in large cities. This phenomenon has reached the interest of researchers in the area of Public Health, as well as demanded actions of the agency responsible for Health Surveillance of food. In this context, a new type of street food has emerged, the Gastronomic market, whose purpose is to offer better quality food at lower prices than those practiced in restaurants. The objective of this research was to describe and analyze health conditions related to food handling at a Gastronomic market held in Salvador-Bahia in 2017. This is a research whose main source of information was direct observation of this kind of market, on a specific day, from observation and registration of various aspects related to the environmental and health conditions of the food marketing process. The results indicate that most food handlers had adequate clothing, good personal hygiene, and no apparent signs of dermatosis. Foods were properly protected and labeled, stored in heat containers and without direct contact with the floor. 87% were packaged correctly. The storage temperature was adequate for cooled and heated products. All the stalls had water and ice from companies certified by health inspectors, clean utensils, available alcohol gel, individual condiments and plates and disposable cutlery. The vast majority had good hygiene and organization, with tables and cooking area support clean, but with inadequate flooring. The findings suggest a low health risk in the consumption of food served at the Gastronomic market, which differs substantially from traditional forms of street food.

**Keywords:** Gastronomic Market. Health Surveillance. Street food. Health Risk.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<b>Figura 1</b> - Canteiro central do Imbuí .....	36
<b>Gráfico 1</b> - Condições sanitárias dos manipuladores de alimentos .....	41
<b>Gráfico 2</b> - Condições de armazenamento dos alimentos.....	42
<b>Gráfico 3</b> - Qualidade da água utilizada nas barracas.....	45
<b>Gráfico 4</b> - Condições sanitárias das barracas .....	46

## LISTA DE SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAB	Centro Administrativo da Bahia
CEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CF	Constituição Federal
CFM	Coordenadoria de Feiras e Mercados
CLF	Coordenadoria de Licenciamento de Fiscalização de Atividades
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
DOU	Diário Oficial da União
GLP	Gás Liquefeito de Petróleo
IN	Instrução Normativa
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MS	Ministério da Saúde
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SEMOP	Secretaria Municipal de Ordem Pública
SMS	Secretaria municipal de Saúde
SUS	Sistema Único de Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
VISA	Vigilância Sanitária

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	11
<b>2</b>	<b>PERGUNTA DE INVESTIGAÇÃO</b>	16
<b>3</b>	<b>OBJETIVOS</b>	17
<b>3.1</b>	<b>Geral</b>	17
<b>3.2</b>	<b>Específicos</b>	17
<b>4</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>	18
<b>5</b>	<b>REFERENCIAL TEÓRICO E NORMATIVO</b>	19
<b>5.1</b>	<b>Comida de rua: modalidades</b>	19
<b>5.2</b>	<b>As feiras gastronômicas e a gastronomização da alimentação</b>	21
<b>5.3</b>	<b>Doenças veiculadas por alimentos: riscos relacionados aos alimentos de rua</b>	22
<b>5.4</b>	<b>Vigilância sanitária de alimentos</b>	25
<b>5.5</b>	<b>Legislação relativa à vigilância sanitária de alimentos</b>	27
<b>6</b>	<b>ESTRATÉGIA METODOLÓGICA</b>	31
<b>6.1</b>	<b>Desenho do estudo</b>	31
<b>6.2</b>	<b>Procedimentos para produção de dados</b>	31
<b>6.3</b>	<b>Plano de análise</b>	32
<b>6.4</b>	<b>Aspectos éticos</b>	32
<b>7</b>	<b>RESULTADOS</b>	34
<b>7.1</b>	<b>Condições gerais da feira gastronômica</b>	34
<b>7.2</b>	<b>Condições sanitárias da feira</b>	39
<b>8</b>	<b>DISCUSSÃO</b>	47
<b>9</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	52
	<b>REFERÊNCIAS</b>	54
	<b>APÊNDICES</b>	59
	<b>ANEXOS</b>	68

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação de rua configura-se num hábito bastante antigo das populações. Essa modalidade de comércio teve um crescimento bastante acentuado nas últimas décadas, principalmente devido às mudanças econômicas e sociais ocorridas ao longo do tempo. Tem como principal característica a ampla variedade de produtos oferecidos, em diversos pontos das cidades, com o objetivo de atender uma parcela da população com refeições rápidas e de baixo custo (BEZERRA, 2008; CARDOSO *et al.*, 2007).

No Brasil, o comércio de alimentos de rua tem os seus primeiros registros em meados do século XIX, quando negras escravas libertas saíam pelas ruas de Salvador, São Paulo e do Rio de Janeiro vendendo iguarias. Elas negociavam produtos como quindins, acarajés, e cocadas, sendo, portanto, as precursoras do comércio de alimentos em vias públicas brasileiras (ROMIO, 2000).

A venda de alimentos nas ruas da cidade de Salvador é reportada com o trabalho de escravos e negros de ganho. Nesse comércio, sobressaía a influência africana, quer pelo tipo de iguarias comercializadas, quer pelos trajés e prática de mercancia, ou mesmo na conotação religiosa que assumiam muitos trabalhadores (FERREIRA FILHO, 1999; FERNANDES, 2007).

Além dos alimentos tradicionais da cultura soteropolitana, a exemplo dos quitutes oriundos da cultura africana, como o acarajé, o segmento agregou ao seu cardápio uma diversidade alimentar, proveniente de outras regiões brasileiras ou mesmo de outros países. Esse comércio se faz presente em todos os espaços da cidade, incluindo os espaços de lazer, a exemplo das praias, onde se evidencia a comercialização de inúmeros alimentos manufaturados, *in natura* e industrializados (CARDOSO *et al.*, 2009; SANTOS, 2011).

Principalmente a partir da década de 80 do século passado, tem sido observada uma importante mudança no mercado de trabalho: a substituição do emprego formal, com registro em Carteira de Trabalho, pelo emprego informal, sem registro. Essa redução do trabalho com carteira assinada fez com que trabalhadores com diferentes qualificações profissionais se engajassem como autônomos no mercado de trabalho prestando geralmente serviços ou comercializando em pequena escala nas ruas (CLEPS, 2009).

Devido aos altos índices de desemprego e limitadas ofertas de trabalho, ocorreu uma expansão da economia informal, com destaque para o segmento de comida de rua. Este setor começou a funcionar como alternativa de trabalho e promoveu a geração de renda para as famílias envolvidas, o que, conseqüentemente, atenuava os níveis de pobreza ocasionados por

problemas estruturais, sobretudo o desemprego (COSTARRICA; MÓRON, 1996; LATHAM, 1997).

Apesar dos benefícios associados à venda de alimentos nas ruas, o segmento também é traduzido em riscos à saúde da população, em decorrência dos alimentos, muitas vezes, serem preparados e vendidos em condições de higiene insatisfatórias. A ausência de água potável, as práticas inadequadas de manipulação, as práticas mínimas de higiene realizadas pelos vendedores e a falta de uma área adequada para o descarte de lixo favorecem a contaminação e a deterioração dos alimentos comercializados nas ruas (COSTARRICA, MORÓN, 1996; FAO, 2010).

Isso pode ser constatado também pelas observações realizadas pelo pesquisador no trabalho de campo realizado como profissional de vigilância sanitária, vinculado à Secretaria Municipal de Saúde de Salvador. Nesse sentido, percebe-se que a alimentação de rua, popular e de baixo custo, próximo a eventos com aglomeração ou passagem de um grande número de pessoas, normalmente está sujeita a diversos tipos de contaminantes, provenientes tanto de fontes presentes no próprio alimento (microrganismos patogênicos), dos utensílios usados ou do processo de manipulação, quanto de substâncias externas, de partículas de poluição e sujidades em suspensão no ar oriundas de veículos automotores, de resíduos de construções, entre outros.

A água utilizada para a higienização das mãos, utensílios e ambiente de manipulação dos produtos, bem como para a preparação (finalização) do alimento, por não ser obtida através de ponto de água canalizado e ser muitas vezes de origem desconhecida (duvidosa), pode se tornar uma fonte de contaminação caso não atenda aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente. Por conta disso, o segmento de comida de rua está entre os objetos de intervenção de relevância para a vigilância sanitária, exigindo um olhar bastante apurado no controle dos riscos associados a essa realidade urbana.

Este tema, ou seja, a comida de rua, tem despertado interesse de pesquisadores da área de Saúde Coletiva em todo o mundo, inclusive na cidade de Salvador, a exemplo de Leal (2013), que estudou a situação da comida de rua na cidade de Salvador, compreendendo as suas especificidades em diferentes contextos da cidade e procurando revelar riscos relacionados aos alimentos, aos trabalhadores e ao ambiente onde são comercializados e Cardoso *et al*, (2009) que abordaram estratégias de intervenção para o segmento de comida de rua, contemplando ações voltadas para vendedores, consumidores, recursos humanos da administração pública e para o desenvolvimento de tecnologias apropriadas.

Leal (2013) caracteriza muito bem os riscos relacionados a comida de rua nas festas populares e no cotidiano na cidade de Salvador - BA. A autora descreve uma grande variedade de itens comercializados, desde produtos industrializados a alimentos *in natura*; comidas próprias da cultura regional, frutas em grande variedade, muitas vezes fracionadas, lavadas e embaladas na própria rua, sem qualquer atenção às normas sanitárias básicas; salgados, doces e sanduíches, além de bebidas perecíveis como água de coco e caldo de cana que são manipuladas no local. Os pontos fixos de comercialização geralmente servem como depósito para os equipamentos, e na maioria dos casos, os alimentos são armazenados ou permanece todo o tempo no chão. Como agravante, ainda existe o fato dos comerciantes agregarem vários alimentos em um único posto, na tentativa de suprir a necessidade de sua freguesia e aumentar seus ganhos, com isso misturam-se muitas vezes num mesmo ambiente, alimentos que necessitam de conservação a baixas ou altas temperaturas e alimentos que podem ser comercializados à temperatura ambiente.

Souza *et al*, (2015), realizaram pesquisa para avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimento em Uberaba – MG, e constataram um baixo índice de cuidados pessoais, sobretudo no item referente a mãos limpas, unhas curtas e limpas, sem esmalte. Foi observado que 70% dos ambulantes secavam as mãos com pano; 33,3% declararam realizar a lavagem das mãos apenas com água; apenas 53,3% dos ambulantes relataram ter o hábito de lavar as mãos antes de manipular os alimentos; observou-se que 46,7% tinham contato direto das mãos com alimentos e 53,3% manipulavam dinheiro e alimentos simultaneamente. Em relação à disponibilidade de local para realização das necessidades fisiológicas, apenas 26,7% dos ambulantes alegaram possuir banheiro anexo ao estabelecimento comercial. Os demais utilizavam banheiros próximos ao local de trabalho. Quanto à presença de coliformes, 47% dos ambulantes apresentavam contaminação das mãos.

Em um estudo realizado para caracterização das condições higiênico-sanitárias dos vendedores de acarajé e dos pontos de venda de Salvador (BA), no período de outubro de 2007 a março de 2009, constatou-se que em 63,3% dos pontos não havia pessoa distinta para a manipulação de dinheiro, fato que concorre para aumentar a carga microbiana das mãos e propicia a contaminação de utensílios e alimentos. Em 26,7% e 100% dos casos observou-se que, de acordo com a demanda de venda, a salada e a massa de acarajé, respectivamente, eram manipuladas na rua, em sua etapa de finalização. No que diz respeito à higienização das estruturas de venda, 83,3% informaram a limpeza diária, porém, no tocante a higienização das mãos, ainda que muitos relatassem elevada frequência, pela observação em campo percebeu-se que a informação não correspondia à prática. Geralmente a lavagem ocorria apenas quando

as mãos se encontravam visivelmente sujas. Mediante os resultados encontrados para a frequência de higienização, pode-se observar que grande parte dos vendedores não seguia as normas higiênicas e sanitárias preconizadas, propiciando de maneira significativa a contaminação do produto final (SERENO, 2011).

Em um estudo realizado por CARDOSO et al (2007) constatou-se que de 1004 consumidores de comida de rua em Salvador – BA, 63,3% eram assalariados, 14,2% desempregados e 13,5% eram estudantes, entre outros. Esse mesmo estudo mostrou que 37% desses consumidores se alimentam diariamente e 36% o faziam pelo menos uma vez por semana.

Considerando, pelo exposto, que a comida de rua configura um potencial problema de saúde para a população que consome esse tipo de alimento, decidimos investigar, especificamente a “feira gastronômica”, modalidade relativamente recente, que vem se expandindo nas grandes cidades brasileiras, inclusive em Salvador.

Surgidas com o intuito de oferecer uma alimentação diversificada e diferenciada, aliada a um ambiente agradável, familiar e com atrativos culturais, as feiras gastronômicas oferecem alimentos com características mais requintadas que as comidas tradicionalmente servidas nas ruas. Essa comida produzida e comercializada por *gourmets* populares nas calçadas de praças, parques e feiras de alimentos tem como peculiaridade a mistura de sabores e culturas culinárias. Incluem a oferta de pratos típicos regionais associados a alimentos de preparo rápido. Geralmente toda essa “mistura alimentar” divide espaço entre tabuleiros e barracas com outros produtos que são comercializados na feira, como roupas e artesanato, além de manifestações artísticas, apresentações musicais e atrações infantis. Toda essa atmosfera cultural tem atraído um número cada vez maior de consumidores, vem se tornando também uma opção turística e conseqüentemente despertado o interesse de expositores e comerciantes de alimentos, fazendo com que esse nicho de negócios se desenvolva rapidamente.

A revisão de literatura na área de Saúde Coletiva, especificamente vigilância sanitária, não evidenciou, entretanto, a existência de estudos que tratem especificamente desta modalidade de comida de rua - “feira gastronômica” -, talvez pelo fato deste ser um fenômeno recente. Considerando que este já se constitui uma opção de alimentação de uma parcela considerável da população, que pode estar sendo exposta a riscos sanitários associados à preparação e comercialização dos alimentos nestes eventos, foi escolhida a “feira gastronômica” como objeto de estudo.

Nesta perspectiva, o presente projeto realizou o estudo na feira gastronômica de nome “Feira da Cidade”, que foi a feira pioneira em Salvador e que vem sendo realizada regularmente, com a finalidade de contribuir para a identificação dos possíveis riscos sanitários associados a esse tipo de comida de rua.

A Feira da Cidade é um projeto pioneiro idealizado pela produtora cultural e jornalista Carla Maciel, com o apoio da Prefeitura Municipal de Salvador, com a pretensão de transformar espaços públicos em locais de cultura, arte e lazer, e de convívio entre as pessoas. As ocupações inspiram e estimulam as relações entre as pessoas e a cidade, oferecendo qualidade de vida as comunidades e incentivando os cidadãos a se envolverem nas transformações urbanas. Sua primeira edição foi realizada em agosto de 2014 e contou com 30 expositores e um público estimado de 40 mil pessoas. O projeto inicialmente teve seu piloto batizado como “BIG Chefs RUA” e abrangia além da gastronomia, apresentações musicais e de grafite. Com o sucesso da edição piloto, o evento entrou no calendário oficial de Salvador, como “A Feira da Cidade”. Atualmente absorve vários novos segmentos, entre eles manufaturas, moda, design e artes visuais, com média de 50 expositores e um público médio de 100 mil pessoas por evento. Já percorreu mais de 15 locais diferentes da cidade oferecendo uma programação cultural gratuita que acumula mais de 500 horas de música e cerca de 150 apresentações artísticas, revelando mais de 300 pequenos empreendedores além de fortalecer e aquecer a chamada “Economia Criativa”, com mais de 1000 colaboradores diretos e indiretos, e representando a principal receita e projeção para mais de 50% dos participantes (<https://www.afeiradacidade.com.br>. Acesso em 17 out. 2017).

## **2 PERGUNTA DE INVESTIGAÇÃO**

Quais as condições sanitárias de uma feira gastronômica em Salvador?

### **3 OBJETIVOS**

#### **3.1 Geral**

- Analisar as condições sanitárias de uma feira gastronômica em Salvador.

#### **3.2 Específicos**

- Caracterizar a infraestrutura da feira gastronômica;
- Caracterizar as condições sanitárias em que ocorre o preparo, a conservação e a distribuição dos alimentos comercializados na feira;
- Analisar se as condições de preparo e conservação atendem às normas sanitárias vigentes;
- Identificar e discutir possíveis riscos sanitários associados à manipulação dos alimentos servidos na feira.

#### 4 JUSTIFICATIVA

As crescentes demandas por ações de vigilância sanitária incluem esse novo tipo de serviço de alimentação de rua (feira gastronômica), que vem crescendo bastante na cidade de Salvador e tem atraído um novo tipo de consumidor, antes distante desse nicho de comércio. Serviços de alimentação realizados em local sem estrutura adequada podem aumentar a possibilidade de ocorrência de agravos à saúde dos consumidores sendo, portanto, necessário avaliar os riscos associados a essas atividades.

A comida de rua tem sido pouco priorizada pela vigilância sanitária do município de Salvador, mesmo existindo diversos estudos caracterizando e descrevendo os riscos dos alimentos prontos servidos nesse comércio. Já a feira gastronômica apresenta uma proposta diferenciada, onde há uma tentativa de minimizar os riscos fazendo um controle de todo o processo, desde a escolha dos expositores, transporte, armazenamento, finalização dos alimentos até a forma de venda, processos estes que são acompanhados e avaliados por um profissional nutricionista.

As feiras gastronômicas, diferentemente das outras formas de alimentação de rua, de acordo com nossas pesquisas, ainda não foram objeto de investigação científica no que se refere às suas condições sanitárias, sendo um campo ainda desconhecido em relação a essas características sanitárias e os riscos que podem oferecer aos seus consumidores.

Esse estudo procurou identificar as condições sanitárias de uma feira gastronômica e também contribuir no estudo da classificação de riscos relacionados ao segmento de comida de rua como um todo, trabalho esse facilitado pelo fato do pesquisador estar diretamente vinculado à vigilância sanitária de alimentos em Salvador, o que facilitou o acesso aos organizadores da Feira Gastronômica e, conseqüentemente, a produção de dados necessários ao desenvolvimento do projeto.

## **5 REFERENCIAL TEÓRICO E NORMATIVO**

A construção do referencial teórico desse estudo exige uma reflexão sobre as inter-relações entre a comida de rua tradicional no Brasil com suas características próprias dos trabalhadores (manipuladores) envolvidos, do tipo e da qualidade do alimento oferecido com as atuais feiras gastronômicas, elitizadas, que buscam um mercado diferenciado com elevado poder de compra e disposto a gastar com produtos de melhor qualidade.

Há uma relação social dessa atividade de comércio, que satisfaz duas grandes necessidades atuais das pessoas: alimentação de boa qualidade sanitária e nutricional a um custo acessível e a ocupação de trabalhadores, com as mudanças econômicas ocorridas no Brasil nos últimos anos, além das peculiaridades culturais e gastronômicas da cidade de Salvador associados a influência e modismos da chamada alimentação rápida, vinda de outros países e que hoje são altamente difundidas e apreciadas pela população soteropolitana. Dessa fusão da comida regional com a cozinha internacional surgiram novos experimentos culinários, novos sabores e formas de se alimentar, levando a um crescimento da gastronomia como atividade social e cultural.

Nesse sentido, torna-se necessário associar essas manifestações gastronômicas com os riscos sanitários, com a preocupação com a qualidade desses produtos e com os resíduos gerados. Nesse contexto, a vigilância sanitária é chamada a intervir por se tratar não só de uma atividade de interesse a saúde e de risco elevado, devido às condições intrínsecas da comercialização de alimentos na rua, como também de uma modalidade crescente, que tem despertado a atenção da mídia e que atrai cada vez mais consumidores pela diversidade de produtos comercializados.

### **5.1 Comida de rua: modalidades**

Em todo o mundo a comida de rua tradicional tornou-se um segmento comercial responsável por parcela significativa do abastecimento de alimentos da área urbana, especialmente para a população de baixa renda e trabalhadores que precisam de uma refeição rápida e próxima do seu local de trabalho. Tornou-se também alternativa de fonte de renda para pessoas que não tem acesso ao mercado formal ou que não possuem qualificação específica. Alguns alimentos de rua têm inclusive contribuído com o turismo, oferecendo comidas típicas da cultura local e fortalecendo a história alimentar regional (BEZERRA, 2008).

CLEPS, 2009 divide o comércio informal de alimentos em três grandes grupos em relação ao local de venda: aqueles instalados próximos a áreas de serviços ou equipamentos públicos com grande movimentação, tais como terminais de transporte urbano, igrejas e hospitais, geralmente são barracas maiores, pontos fixos que não são desmontados nem mudam de local; os que são montados em áreas de lazer como parques, estádios de futebol, entre outros, instalando-se nos finais de semana e feriados em eventos regulares, são os semifixos ou periódicos, e chama de ocasionais, os ambulantes que comercializam seus alimentos em eventos públicos ou festas comemorativas populares, como o carnaval.

Possuem uma grande variedade de materiais e equipamentos, desde os mais sofisticados, que contam com abastecimento de água e eletricidade, até os mais improvisados, com a utilização de cestos, caixas de madeira, entre outros materiais, a depender das características de etnia e cultura locais. Com relação à preparação do alimento, este pode ser preparado em casa, semipreparado e finalizado na rua ou totalmente preparado na rua. Quanto aos tipos de utensílios utilizados, são descartáveis ou reutilizáveis e quanto à proteção do alimento, vão desde vitrines sofisticadas, ao uso de panos e material plástico (CARDOSO et al, 2009).

Em estudo realizado pela Organização Mundial de Saúde sobre esse tema (WHO, 2006) verifica-se uma classificação distinta para os vendedores de alimentos de acordo com seu método e local de venda: móveis, são aqueles que preparam o alimento em sua residência e transportam para ser comercializado em diferentes pontos de venda; fixos sem estrutura fixa são aqueles que preparam o alimento em local aberto, geralmente embaixo de árvores, toldos improvisados ou nas calçadas e comercializam em um mesmo ponto de venda; e fixos com estrutura fixa, que são aqueles que possuem instalações próprias, um espaço definido e permanente onde preparam e servem o alimento em mesas como se fosse um restaurante na rua.

Em relação aos equipamentos e mobiliário utilizados no espaço de venda, estes têm como principal característica a reversibilidade ou a facilidade de serem transportados. Por exporem suas mercadorias em eventos passageiros e por um curto espaço de tempo – normalmente um final de semana - a formação deste espaço exige que sejam utilizados sistemas leves, montáveis ou autotransportáveis. Assim, as principais formas de equipamentos encontrados são aquelas que podem ser montadas no local, independente do meio de transporte utilizado e aqueles considerados como sendo autotransportáveis, onde o veículo participa como um elemento que compõe os equipamentos. Estes componentes podem ser

industrializados ou confeccionados pelos próprios ambulantes, o que resulta num cenário bastante diversificado (CLEPS, 2009).

Devido ao aumento desse tipo de comércio e uma exigência cada vez maior por qualidade, que inclui não só o alimento em si, como também a apresentação do ponto de venda, inúmeras indústrias se especializaram em produzir equipamentos para o comércio de alimentos de rua. Desde carrinhos de cachorro quente e pastel até a adaptação de veículos de pequeno a grande porte (*food bikes e food Trucks*), nos quais é possível armazenar, preparar e comercializar o alimento no próprio veículo, além da comodidade de poder se locomover por diversos pontos da cidade com agilidade e rapidez.

No comércio informal, ou simplesmente comércio de rua, além de encontrar novidades, o consumidor busca também uma maior variedade, diversidade e preços mais acessíveis. Nesse processo, ocorre um atendimento personalizado e diferenciado, o que tem atraído cada vez mais consumidores e turistas que vão em busca dessas novas experiências. Dentro do comércio informal merecem destaque as feiras e mercados de rua que oferecem mercadorias mais diversificadas, criativas e inesperadas, o que os tornam atraentes (CLEPS, 2009).

## **5.2 As feiras gastronômicas e a gastronomização da alimentação**

A origem das feiras-livres nas grandes cidades não é consenso entre os especialistas que estudam esse tema. Alguns afirmam que em 500 A.C. já se realizava essa atividade no Oriente Médio e outros dizem que essas atividades surgiram na Idade Média relacionadas às festividades religiosas. Certamente a religião sempre andou de braços dados com o comércio, uma vez que a palavra "feria" (latim) significa "dia santo" ou "feriado". São muitas as referências às feiras na literatura, mostrando como estas assumem, além da função comercial, um papel folclórico, religioso e festivo. Uma feira também é um local de encontros e lazer, é um evento social com suas características regionais peculiares. Além de ser um local de comércio, é também um ponto de encontro, de troca de informações, de articulações políticas, de entretenimento e diversão (RIBEIRO et al., 2003; VENTURI et al., 2004).

A gastronomia se consolidou como uma expressão cultural significativa na virada para o século XXI, tanto em centros urbanos como em áreas rurais a tal ponto que, no Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, passou a registrar saberes e fazeres relacionados a alguns alimentos como patrimônio imaterial nacional, pela necessidade de resgatar modos de fazer, ingredientes tradicionais e rituais de preparo, para que essa

cultura não seja perdida e seja praticada nos cotidianos das comunidades. Apesar de tal relevância, a comida de rua, mesmo como elemento de cultura, está sempre relacionada à percepção de insegurança alimentar a elas associadas (PERTILE, 2013)

Barbosa (2009) pontua ainda que, nas últimas décadas, o campo da alimentação adquiriu importância e visibilidade. Houve uma transição do ato de comer como a passagem de uma atividade corriqueira, prazerosa, privada e familiar para uma prática de lazer e experiência multissensorial, altamente consciente, um ato político e ideológico. A preocupação com a comida deixa de ser voltada simplesmente para a necessidade de se alimentar, para se concentrar na qualidade daquilo que se come. A chamada gastronomização da alimentação trata da estetização da comida, da ritualização do ato de comer e de cozinhar, é a transformação de comer em lazer. Houve uma valorização dos sentidos, as pessoas passaram a ter necessidade de novas experiências gustativas como parte de seus conhecimentos. Surgiram novos vocabulários para a descrição dos alimentos, novos sabores, texturas e estilos de apresentação dos pratos, além do aparecimento e valorização de novos saberes e profissões ligadas a gastronomia como barista, culinária, sommelier, etc.

Um dos principais reflexos dessa gastronomização da alimentação diz respeito ao fenômeno midiático dos programas de televisão que abordam o tema da gastronomia. É quase impossível hoje em dia navegar pelos canais de televisão ou folhear as páginas das revistas e jornais sem encontrar a figura de um *chef* de cozinha ou alguma outra personalidade pertencente ao mundo gastronômico, seja popularizando uma técnica sofisticada para ser utilizada em casa ou viajando pelo país ou mundo afora para apresentar ingredientes e pratos típicos ou exóticos. Programas, *reality show*, veículos impressos especializados e internet fazem com que os chefs de cozinha protagonistas dessas mídias sejam considerados “celebridades” por uma faixa considerável do público em geral (NASSER, 2012).

### **5.3 Doenças veiculadas por alimentos: riscos relacionados aos alimentos de rua**

A prevenção dos riscos sempre esteve associada à possibilidade de ocorrência de eventos indesejáveis. O conceito moderno de risco encontra-se associado à tentativa de controlar o futuro, como forma de se opor ao conceito de fatalidade e destino (MACIEL & TELLES 2000; SPINK 2001; COSTA 2011; LEITE 2007; NAVARRO, 2007).

O uso do termo ‘risco’, na área de saúde, especificamente em Epidemiologia, é relativamente recente, vinculando-se ao estudo das doenças crônico-degenerativas, cuja prevalência tem aumentado em função das mudanças nas condições e modos de vida nas

sociedades contemporâneas. Nessa perspectiva, as pesquisas nesta área têm se preocupado em identificar “fatores de risco”, associados à diversas situações, a exemplo do consumo de alimentos, constituindo-se, assim, uma base científica para a prática de vigilância sanitária de alimentos.

Nesse sentido, a preocupação com a qualidade sanitária dos alimentos vem aumentando nos últimos anos, considerando-se alimentos de alto risco aqueles que são consumidos sem passarem por processos de cozimento ou preservação, ou cozidos e acondicionados de maneira inadequada, sendo geralmente responsáveis por surtos de toxinfecções (ANTUNES, 2005).

Organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias tem realizado uma série de discussões acerca de programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Inicialmente essas questões tratavam basicamente da disponibilidade e da possibilidade de acesso da população ao alimento, mas, atualmente está sendo discutida também em função dos riscos causados por esses mesmos alimentos (RODRIGUES *et al.*, 2003).

Segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), o consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos é a principal causa da maioria das doenças infecciosas e parasitárias, com elevada prevalência nos países em desenvolvimento. As condições precárias de produção, armazenamento, transporte, processamento, manipulação, conservação e comércio são os principais fatores que determinam essas enfermidades (GIACOMELLO, 2008).

Chamamos “Doença Veiculada por Alimentos” a doença causada pela ingestão de alimentos ou água contaminados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas, príons; produtos químicos, agrotóxicos e metais pesados, em quantidade suficiente para o desenvolvimento de quadro patológico, geralmente por via oral. As chamadas intoxicações alimentares ocorrem pela ingestão de toxinas, formadas em decorrência da intensa proliferação do microrganismo patogênico no alimento. Já as infecções são causadas pela ingestão de microrganismos que se desenvolvem, multiplicam-se e produzem toxinas que provocam a sintomatologia apresentada pelo doente. A sintomatologia é caracterizada por um conjunto de perturbações gástricas, envolvendo geralmente vômitos, diarreia, febre e dores abdominais que ocorrem individualmente ou em combinação de sintomas (BRASIL, 2001; BRASIL, 1999).

As doenças veiculadas por alimentos são uma preocupação tanto em países em desenvolvimento como também nos desenvolvidos, uma vez que tais doenças são consideradas um problema de saúde pública de âmbito mundial, não só devido a sua

incidência inaceitavelmente alta, como também pelo aumento dos segmentos mais vulneráveis da população, dentre estes: idosos, gestantes, crianças e imunodeprimidos, como as pessoas com HIV/AIDS (DEON, 2012) que apresentam esse tipo de problema.

Entende-se como perigo a presença, em quantidade acima do tolerável, de um contaminante biológico, químico ou físico nas matérias-primas, produtos intermediários ou finais que tenha o potencial de causar dano ao consumidor, considerando o ambiente e as etapas anteriores e posteriores da preparação.

Os perigos biológicos são os que representam o maior risco à inocuidade dos alimentos. Estão associados às pessoas, matérias-primas e meio ambiente. Encontram-se presentes na maioria dos alimentos crus, proliferando em ambientes favoráveis e possuem uma rápida adaptação a ambientes menos favoráveis. Algumas espécies têm a capacidade de formar toxinas e possuem formas de resistência (esporos) que lhes possibilitam a sobrevivência em ambientes adversos.

Os perigos físicos são descritos como matérias estranhas ou quaisquer objetos presentes no alimento que possam causar uma doença ou um dano físico no consumidor, ou ainda um trauma psicológico.

Os perigos químicos podem ter uma origem natural, ou seja, substâncias presentes naturalmente no alimento, ou serem introduzidos acidental ou intencionalmente durante o processo, como pesticidas, agentes de limpeza e medicamentos. Esses agentes químicos quando ingeridos em doses elevadas, são responsáveis por doenças agudas de grande intensidade, mas podem ser responsáveis por doenças crônicas, quando a ingestão é feita em pequenas doses ao longo da vida (AFONSO, 2008).

Geralmente os alimentos vendidos nas ruas são produtos prontos para o consumo, preparados ou finalizados no próprio local de comercialização. As precárias condições higiênico-sanitárias desses locais, aliadas à falta de treinamento e conhecimento dos vendedores sobre boas práticas de manipulação de alimentos, podem representar riscos à saúde da população, devido ao fato dos alimentos poderem ser facilmente contaminados por microrganismos. O fato das barracas estarem em vias públicas, próximas ao fluxo intenso de veículos e pessoas, deixando os produtos expostos à poeira e a poluição, é um grande fator de risco para esses alimentos.

Levando-se em consideração também o perfil dos consumidores deste tipo de alimento, observa-se uma clientela bastante diversificada e que, normalmente, procura refeições completas prontas, bebidas ou lanches rápidos a baixo custo e, inicialmente, estão preocupados com o preço, a conveniência e o sabor e, em seguida, com a inocuidade e a

qualidade nutricional dos produtos consumidos. Grande parte dos consumidores desconhece ou não se importa com a forma correta de manipulação desses alimentos (NÓBREGA, 2008).

#### **5.4 Vigilância sanitária de alimentos**

A vigilância sanitária é definida como um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde do indivíduo e da coletividade e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens, e da prestação de serviços de interesse da saúde. Atua nos problemas sanitários, exerce fiscalização e controle sobre o meio ambiente, detecta falha no controle da cadeia alimentar (contaminação biológica, química ou física), identifica os pontos críticos e educa para a transformação com mudanças nos procedimentos de preparo e produção dos alimentos, higiene dos manipuladores e da população (BRASIL, 1990; BRASIL, 1994; BRASIL 1999)

As ações de vigilância sanitária abrangem uma grande diversidade de objetos, cada vez maior à medida que se amplia a produção de bens e serviços. São ações de saúde dirigidas ao controle de riscos reais e potenciais, possuem uma natureza essencialmente preventiva de danos e de riscos. Assim sendo, permeiam as práticas médico-sanitárias de promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde. A vigilância sanitária atua em quase todas as atividades de interesse a saúde bem como sobre o meio ambiente e o ambiente de trabalho; essencialmente sobre coisas, produtos, tecnologias, processos, estabelecimentos, meios de transportes e ambientes (COSTA, 2009).

Dentre os vários objetos de ação da vigilância sanitária, a vigilância dos alimentos é objeto desta pesquisa. Esse campo de atuação específico trata como questão fundamental a qualidade sanitária dos alimentos oferecidos ao consumo, principalmente considerando a amplitude do público atendido em uma feira gastronômica de rua onde os alimentos, devido ao seu caráter informal de comercialização e associados às práticas geralmente incorretas de manipulação e processamento, ficam mais expostos, e conseqüentemente com maiores chances de contaminação física ou biológica. Um dos objetivos da vigilância sanitária é garantir que alimentos e bebidas sejam disponibilizados à população de forma segura, além de desenvolver atividades voltadas à educação, qualidade e inocuidade. A detecção de falhas no processo de manipulação dos alimentos, a sua rápida e efetiva correção, bem como a adoção de medidas preventivas, são as principais estratégias para o controle de qualidade desses produtos (BADARÓ *et al*, 2007; FIDÉLIS, 2005).

Cabe registrar que para o desenvolvimento das ações de vigilância sanitária, há de se manter uma conexão entre o uso do conhecimento da legislação – ação estritamente legalista - que garante a legitimidade da ação, com o uso da experiência e bom senso para gerar uma credibilidade e uma capacidade argumentativa na ação. Os profissionais devem se corresponsabilizar com o setor regulado pelo desempenho de determinadas intenções e interações, e não deixar que sejam sobrepujados impossibilitando uma reciprocidade interativa. No enfoque técnico-normativo, as incompletudes ou vazios de um instrumental podem ser compensados por outro e ocorre a integração da racionalidade e da prática. A capacidade de articulação possibilita ações em situações de interação, pois o regulado tem papel fundamental no desenvolvimento de condições para manter o controle de riscos. A regulamentação é o principal instrumento de decisão e convencimento. Mesmo que haja uma tendência natural para o uso do conhecimento prático e da experiência, é o arcabouço legal que prevalece na decisão do que deve ser controlado (SILVA, 2014).

Cabe pontuar que a vigilância sanitária, além de realizar atividades de controle e de fiscalização, tem o papel de orientar o profissional manipulador de alimentos quanto à pertinência e a aplicabilidade das normas vigentes, por meio de programas educativos. O comércio formal, por ter uma grande demanda de serviços, sempre foi prioridade para as ações de vigilância sanitária em detrimento ao comércio de rua que fica a cargo da atenção que cada município resolve dar à questão em sua área de abrangência. No caso da comida de rua, no Brasil, sempre houve pouca priorização pelas vigilâncias sanitárias municipais, mesmo se tendo conhecimento de inúmeros trabalhos apontando os riscos sanitários, principalmente quanto à contaminação microbiológica, relacionados a este tipo do comércio de alimentos. Entretanto com as projeções de crescimento dessa atividade e a ausência de políticas públicas de capacitação, infraestrutura, educação em saúde e fiscalização, teme-se que as questões ambientais e de saúde pública podem se agravar ainda mais. (CARDOSO *et al.*, 2009; LEAL, 2014).

A atividade de comida de rua, principalmente nas feiras especiais, não pode ser negligenciada nas atenções à saúde da população. Faz-se necessário uma caracterização desse seguimento, avaliando os riscos sanitários envolvidos, bem como verificar o impacto socioeconômico, a fim de facilitar as decisões políticas e o planejamento de estratégias de intervenção e regulamentação para este tipo de comércio (AGOSTINHO, 2003).

## 5.5 Legislação relativa à vigilância sanitária de alimentos

Os municípios passaram a responder pelo controle sanitário de alimentos somente após a implantação do Sistema Único de Saúde (SUS), responsabilizando-se, portanto, pela descentralização de suas ações. Porém, o comércio realizado por vendedores informais de alimentos no Brasil, até 2004, não possuía nenhuma legislação específica que considerasse todas as particularidades desse tipo de atividade (AGOSTINHO, 2013).

Devido à necessidade de ações mais efetivas de controle sanitário na área de alimentos, o Ministério da Saúde elaborou a Portaria nº. 1.428 de 26/12/1993, a Portaria nº. 326 de 30/7/1997 e a RDC 275 de 21/10/2002. Elas estabelecem padrões de qualidade, de boas práticas de fabricação e regulamentações técnicas para inspeção de alimentos, mas não são direcionadas especificamente para o comércio de alimentos de rua. Podemos considerar que, dentre as principais normas legais que estabelecem diretrizes à vigilância sanitária, em especial na área de alimentos, a RDC nº 216 de 15/09/2004/ANVISA que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, é a de maior relevância e a base para esse estudo (BRASIL, 1993; BRASIL, 1997, BRASIL, 2004). Entretanto, todos esses instrumentos são voltados para a regulamentação dos estabelecimentos formais, deixando de lado os serviços informais de alimentação de rua (LEAL, 2013).

Em 2005, no estado de Santa Catarina, ocorreu um surto de Doença de Chagas associado ao consumo de caldo de cana. Este fato fez com que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) / Ministério da Saúde (MS), editasse o primeiro regulamento relativo à comercialização de comida de rua, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 218 de 29/07/2005. Esta RDC foi sem dúvida um avanço para a questão do controle de alimentos comercializados nas ruas, mas apresenta limitações, principalmente por seu caráter restritivo - regulamenta apenas alimentos e bebidas preparadas de origem vegetal - e por ser centrada basicamente na ocorrência de surtos, sendo deficitária em relação às medidas de educação e promoção da saúde (CARVALHO FILHO, 2005; BRASIL, 2005; CARDOSO *et al*, 2009).

Atualmente a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA- RDC Nº 43, de 01, de setembro de 2015 – DOU 168, de 02 de setembro de 2015 é a única normativa federal que a vigilância sanitária pode utilizar para basear as inspeções em alimentos de rua. A resolução estabelece regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades.

Aplicam-se aos eventos, públicos ou privados, que envolvam diariamente um contingente superior a 1.000 (um mil) pessoas, mas pode ser utilizada também em eventos com quantitativo inferior a mil pessoas, conforme determinação da autoridade sanitária local, no âmbito de sua competência e considerando as características do evento e as peculiaridades de sua localidade. Incide sobre os administradores de estabelecimentos, aos organizadores de eventos, às empresas e empresários contratados pelos organizadores de eventos e aos prestadores de serviços contratados que estejam envolvidos na manipulação de alimentos (BRASIL, 2015).

Podemos considerar também como um avanço das leis sanitárias a RDC n° 49, de 31 de outubro de 2013 da ANVISA, que regulariza o exercício de atividades de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à ação da vigilância sanitária. A lei institui procedimentos que não utilizam a burocracia usualmente utilizada em normas semelhantes. Além disso, promove a criação de elementos facilitadores de inclusão social e econômica por meio da regularização das atividades.

Mais recentemente a ANVISA publicou no Diário Oficial da União n° 80, de 27 de abril de 2017, a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 153, DE 26 DE ABRIL DE 2017 que dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, juntamente com a INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 16, DE 26 DE ABRIL DE 2017, que dispõe sobre a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE classificadas por grau de risco para fins de licenciamento sanitário. O grau de risco sanitário é o nível de perigo potencial de danos à integridade física, à saúde humana e ao meio ambiente da atividade econômica exercida. Deste modo, as empresas são classificadas como: estabelecimento de baixo risco, ou seja, indica dispensa de requerimentos prévios ao licenciamento, como entrega de documentos e inspeções prévias; estabelecimento de alto risco, nesse caso indica a obrigatoriedade de procedimentos prévios ao licenciamento, como apresentação de documentos e inspeções prévias e as com risco dependente de informação. Nesse tipo de estabelecimento existe a necessidade de efetuar perguntas para o conhecimento da forma ou modo de atuação do estabelecimento para determinar se a atividade é de alto ou baixo risco (BRASIL, 2017a).

Entre os tipos de serviços considerados de baixo risco, estão os de alimentação, incluindo o serviço ambulante, ou seja, para o seu funcionamento legal não é necessário inspeção ou análise documental prévia por parte do órgão responsável pela emissão da licença

sanitária. Entretanto o início da operação do estabelecimento de baixo risco previamente à realização de inspeção ou análise documental não exime os responsáveis legais da instalação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação de sanções cabíveis (BRASIL, 2017b).

Ao nível municipal, podemos citar a cidade de São Paulo. A Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua, regulamentada pelo Decreto nº 55.085, de 06 de maio de 2014, alimentos comercializados em veículos automotores, em carrinhos ou tabuleiros e em barracas desmontáveis, com área máxima de 4m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) (SÃO PAULO, 2014).

O controle sanitário do alimento produzido e comercializado na cidade de Salvador é de responsabilidade da Vigilância Sanitária municipal, órgão da Secretária Municipal de Saúde – SMS, através do Código Municipal de Saúde do município Nº 5.504/99 de 26 de fevereiro de 1999. (SALVADOR, 1999). Porém, essa legislação que contempla o comércio de rua não possui dispositivo específico para o comércio de alimentos em vias públicas, fato esse que dificulta a fiscalização pelo órgão, visto que o trabalho da Vigilância Sanitária se baseia em regulamentações.

Duas secretarias são responsáveis pelo comércio da comida de rua: a Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), através da Coordenadoria de Feiras e Mercados (CFM) que é responsável pelas feiras livres e mercados públicos, e da Coordenadoria de Licenciamento de Fiscalização de Atividades (CLF), responsável pelo licenciamento de ambulantes em logradouros públicos e a Secretaria Municipal de Saúde (SMS), através da Vigilância Sanitária de Salvador.

Deste modo, a VISA, mediante a exigência das condições sanitárias adequadas de comercialização, deveria ser a responsável pela autorização para o exercício destas atividades. Entretanto a SEMOP acaba por interferir ou restringir o exercício da VISA, o que, em última análise, compromete a qualidade dos alimentos (FREITAS, 2017).

A vigilância sanitária do município de Salvador tem também como instrumento a lei municipal nº 8.900 de 03 de setembro 2015, regulamentada pelo decreto nº 26.849 de 09 de dezembro de 2015 que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas, *Food Trucks* e outros equipamentos, excetuadas as feiras livres. Para os efeitos dessa Lei considera-se comércio de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas as atividades que compreendem a venda direta ao consumidor, de caráter permanente ou eventual, de modo estacionário e itinerante. Estabelece regras sobre o licenciamento, os

equipamentos, o ambiente e o alimento comercializado bem como da competência de fiscalização dos órgãos públicos municipais (SALVADOR, 2015).

## **6 ESTRATÉGIA METODOLÓGICA**

### **6.1 Desenho do estudo**

Trata-se de um estudo exploratório, que toma como “caso”, uma feira gastronômica de rua realizada na cidade de Salvador - BA buscando a identificação e caracterização dos riscos sanitários relacionados à manipulação e comercialização de alimentos.

Levando em conta a diversidade de alimentos servidos, a periodicidade com que ocorre e a facilidade de acesso do pesquisador aos organizadores das feiras, foi selecionada entre várias feiras que são realizadas periodicamente, a “Feira da Cidade”, precursora das feiras gastronômicas de rua realizadas em Salvador, que acontece há cerca de três anos, com uma periodicidade quinzenal ou mensal e sempre em um ponto diferente da cidade.

Esse estudo foi realizado durante um dia de realização da feira. O pesquisador esteve no local desde a chegada dos expositores e arrumação das barracas até o encerramento e limpeza de toda a área.

### **6.2 Procedimentos para produção de dados**

Inicialmente foi feita uma caracterização geral da feira gastronômica selecionada, levando em conta os seguintes aspectos; número de expositores, tempo de duração da feira, tipo e quantidade de alimento servido, condições higiênicas dos manipuladores, clima, tempo, local de realização, etc.

A principal fonte de informações foi a observação direta feita pelo pesquisador do evento, ou seja, da realização da feira gastronômica selecionada em um dia específico, desde o início até o seu final, contemplando aproximadamente um período de 12 horas (das 9h da manhã às 21 horas), que corresponde ao horário em que as barracas são entregues pela organização aos permissionários até encerramento oficial da feira, quando é feita a limpeza da área.

A observação da Feira contemplou duas dimensões: a organização geral da Feira e o funcionamento de cada barraca. Analisamos 16 barracas, sendo que cada uma contava com um a no máximo dois manipuladores de alimentos. No total observamos 19 manipuladores. Este procedimento implicou na utilização de um roteiro de observação (APÊNDICE 2) que inclui, além do registro dos aspectos gerais da feira selecionada, o registro do armazenamento, manipulação e comercialização, bem como as condições de finalização dos alimentos que são oferecidos ao consumo por cada barraca selecionada.

Cabe registrar que o critério de seleção das barracas que se constituíram em unidades de análise foi o fato de oferecerem alimentos que são manipulados no local, a exemplo da preparação de sanduíches, pizzas, yakissoba ou pratos regionais, como feijoadas, moquecas, etc. Nesse caso, além do registro da observação, foi realizada também a verificação de temperatura dos alimentos que oferecem maior risco sanitário (proteína animal), utilizando termômetro devidamente calibrado e a verificação da qualidade dos vegetais (sanitização).

Além disso, foram feitos registros fotográficos das etapas da manipulação do alimento até o consumo do produto finalizado, que servirão para ilustrar a apresentação dos resultados e análise dos riscos sanitários associados ao preparo e comercialização dos alimentos na feira selecionada.

### **6.3 Plano de análise**

Com base nas informações coletadas e relacionadas com as legislações sanitárias de alimentos, foram descritas as características gerais da feira e analisadas as condições sanitárias e os possíveis riscos sanitários relacionados aos alimentos servidos em cada barraca, levando-se em conta os diversos aspectos observados, segundo roteiro de observação, quais sejam: Infraestrutura da feira gastronômica, Condições sanitárias em que ocorre o preparo, a conservação e a distribuição dos alimentos comercializados, hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos e a disponibilidade e qualidade da água utilizada nas barracas. A partir disso, tratamos de avaliar se as condições de preparo e conservação atendem às normas sanitárias vigentes, como ponto de partida para a identificação dos possíveis riscos sanitários associados à manipulação dos alimentos servidos na feira.

### **6.4 Aspectos éticos**

O projeto de pesquisa desse estudo foi encaminhado para o Comitê de Ética em Pesquisa do ISC da Universidade Federal da Bahia. Após parecer final favorável (n.º 2.566.527/2018 (Anexo D), iniciou-se a coleta de dados com a presença do pesquisador durante todo o tempo de realização da feira gastronômica, realizando observação direta e registro fotográfico, sem interagir com o objeto de pesquisa. Antes que se iniciassem a coleta de dados, a coordenação da feira foi esclarecida sobre os objetivos do estudo, principalmente quanto ao caráter voluntário na participação. Estando ciente do que foi explicado sobre o estudo e decidindo participar da pesquisa, a coordenadora assinou o Termo de Consentimento

Livre e Esclarecido (APÊNDICE 3), atendendo aos princípios éticos conforme a Resolução n.º 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2012b). O termo de consentimento foi assinado em duas vias, ficando uma com o pesquisador e outra com a coordenação da feira. A maneira adotada para preservar o anonimato dos comerciantes foi a não informação dos nomes das barracas e nem o registro fotográfico que possam identificá-los.

## **7 RESULTADOS**

A apresentação dos resultados obtidos com as diversas formas de produção de dados - observação direta das condições sanitárias da feira gastronômica, e aplicação do roteiro de observação às barracas onde se comercializa alimentos, foram organizadas conforme as categorias de análise definidas.

Desse modo, apresentamos inicialmente as observações das condições gerais da feira (condições climáticas, localização, ambientais e de infraestrutura), para em seguida, apresentarmos os resultados das observações acerca do processo de preparo, conservação e distribuição dos alimentos comercializados. Com base nessas informações, avaliamos se estas condições atendem às normas sanitárias vigentes e tratamos de identificar os possíveis riscos sanitários associados a manipulação e consumo dos alimentos na feira.

### **7.1 Condições gerais da feira gastronômica**

#### **a) Clima/tempo no dia de realização da feira**

O dia em que foi feita a observação da feira gastronômica selecionada estava com bastante sol, poucas nuvens no céu e temperatura ambiente elevada com média de 28°C, clima que perdurou durante todo o dia sem qualquer ameaça de chuva. Por conta disso, o evento transcorreu com bastante afluência de público, com a presença de muitas famílias acompanhadas de crianças, principalmente nas primeiras horas de funcionamento da feira, isto é, entre 11 e 13 horas. A feira se iniciou oficialmente às 9 horas, mas nesse horário observamos uma quantidade pequena de consumidores. A grande maioria das pessoas circulando eram expositores que estavam retirando os produtos dos veículos de transporte, arrumando os equipamentos e alimentos nas barracas, fazendo a decoração e os acabamentos na arrumação. Os primeiros consumidores começaram a chegar à feira a partir das 10 horas, mas o público mais numeroso, entretanto, compareceu na parte final da tarde, provavelmente devido ao clima estar mais ameno e ao fato de que foi a partir desse horário que se iniciaram as principais atrações musicais.

## b) Local de instalação da feira

A realização da Feira segue certa rotatividade, sendo realizada a cada final de semana em um bairro diferente da cidade. Os critérios para a escolha desses bairros são o de ter um local com uma mínima infraestrutura para as barracas serem montadas, proximidade a residências ou em locais de apelo turístico ou comercial e a condição socioeconômica dos moradores.

A pesquisa foi realizada no dia em que a feira foi instalada no bairro do Imbuí<sup>1</sup> em Salvador, Bahia. A palavra “Imbuí” significa, em Tupi-Guarani, rio das cobras. Inicialmente o bairro era conhecido como Bolandeiras, possuía “bolsões” de Mata Atlântica intercalados por charcos e dunas de areia e era comum os moradores se depararem com uma fauna silvestre diversificada.

O bairro surgiu a partir da primeira metade dos anos de 1970 em decorrência da construção da Avenida Paralela, criada para facilitar o acesso ao recém-criado Centro Administrativo da Bahia (CAB), implantado nas suas proximidades. O CAB foi projetado com o objetivo de condensar em uma só área a administração pública estadual e para desafogar o já então congestionado trânsito do centro de Salvador, buscando também estabelecer uma nova centralidade para a cidade.

A sua principal via é a Avenida Jorge Amado, que atravessa todo o bairro ligando a Avenida Paralela à orla da cidade. É um bairro planejado com condomínios de classe média-alta com ruas largas e arejadas. Possui diversos shoppings e abriga a igreja de Nossa Senhora Aparecida. O bairro era cortado pelo Rio das Pedras, mas com a expansão imobiliária esse rio se tornou fonte de despejo de esgoto doméstico e encontra-se bastante poluído. No ano de 2010 ele foi totalmente canalizado, sendo construída sobre suas águas uma praça (Praça do Canal) com área de lazer para os moradores com parque, quadras e restaurantes que melhoraram a estética do bairro. A feira foi instalada exatamente na praça do canal do Imbuí, que fica entre duas vias de grande fluxo de veículos, a Av. Jorge Amado e a Rua das Araras<sup>2</sup>.

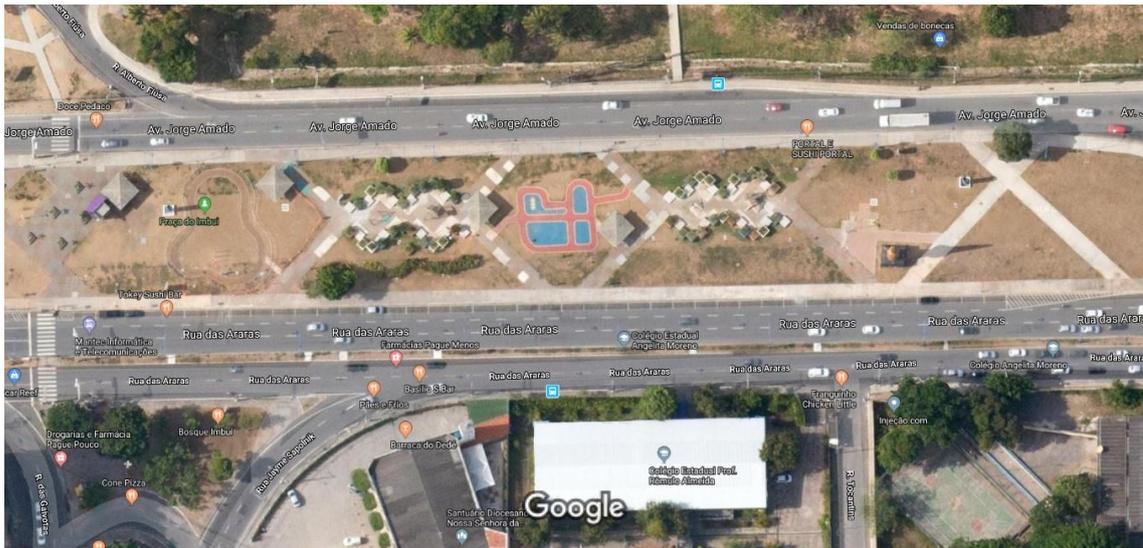
Segundo a coordenadora da feira, os aspectos sociais e o nível econômico elevado dos moradores do bairro são alguns dos motivos que levaram à realização da feira no bairro do

---

<sup>1</sup> Salvador Cultura todo dia. Disponível em: [http://www.culturatododia.salvador.ba.gov.br/vivendo-polo.php?cod\\_area=5&cod\\_polo=89](http://www.culturatododia.salvador.ba.gov.br/vivendo-polo.php?cod_area=5&cod_polo=89). Acesso em 05 de abril de 2018.

<sup>2</sup> Portal I Bahia. Disponível em: <<http://www.ibahia.com/detalhe/noticia/bate-papo-na-praca-lazer-e-aconchego-fazem-parte-do-imbui/>>. Acesso em 03 de abril de 2018

Imbuí. Por ser um evento privado e não contar com apoio financeiro de nenhum órgão público, o evento precisa se pagar, ou seja, precisa gerar renda para os custos da realização do evento, além dos lucros para os expositores e para a organização da feira. Outro motivo seria a boa infraestrutura do local com amplo espaço para a montagem das barracas e do palco para shows, área verde, fácil acesso para o público com áreas próximas de estacionamento e o fato da praça já ser bastante frequentada pelos moradores que usam como, além de área de lazer, local para prática de esportes, pela presença de quadras e de pista de corrida.



**Figura 1** - Canteiro central do Imbuí  
Fonte – Google Maps

### c) Características da feira

A ideia de realizar uma feira gastronômica de rua em Salvador surgiu a partir da proposta de se tentar fazer com que as pessoas voltassem a frequentar a rua, ou seja, de tornar a rua um local agradável onde as famílias pudessem passear com suas crianças e seus animais nos finais de semana, que fosse uma opção de lazer gratuita, uma forma de revitalizar os espaços públicos fugindo dos programas tradicionais de locais fechados; e também a de promover e desenvolver o pequeno comerciante, o artesão e os cozinheiros amadores que não tem condições de expor seus produtos em pontos de venda fixos. Também seria uma oportunidade para que cozinheiros profissionais de restaurantes conhecidos levassem algumas de suas criações para um novo público, por preços mais baixos. Dessa forma, eles se tornariam mais conhecidos e conseqüentemente aumentariam a sua clientela.

A Feira de rua, enfim, se tornou um evento social e de economia solidária. Um ponto de encontro e referência de variedade cultural. Atualmente a feira gastronômica inclui um conjunto de equipamentos que ultrapassam o objetivo central do evento, ou seja, vão além da comercialização de alimentos. Assim, esta feira, em particular, contempla, além das barracas que servem alimentos, barracas que vendem produtos de artesanato, roupas, bijuterias, objetos de decoração, etc. Há também atividades lúdicas para adultos e crianças, como oficina de jardinagem e culinária, yoga, atividades físicas, banho de mangueira, e é incentivado que as pessoas façam suas refeições na área de grama, no chão. Outro grande atrativo da feira é a música. Existe um comércio de discos de vinil antigos e um “DJ” mantém a música tocando todo o tempo. O ponto alto são as apresentações musicais de artistas regionais, culminando com uma grande atração que normalmente leva uma maior quantidade de pessoas ao evento. A divulgação da feira é feita basicamente através das mídias digitais e nas páginas do evento dos aplicativos de redes sociais.

A feira pesquisada, por ter sido a pioneira desse tipo de evento em Salvador e por muito tempo ter sido a única, chegou a ter mais de 100 expositores, sendo 70 só de alimentação, em uma única edição. Com o tempo, e percebendo o nicho comercial e as possibilidades desse tipo de negócio, outras feiras foram surgindo, nem sempre com as mesmas propostas, mas com a mesma temática e forma de organização. Muitas vezes, várias feiras foram realizadas no mesmo dia, mas em pontos diferentes da cidade. Isso fez com que os expositores fossem se dividindo entre as várias feiras gastronômicas então disponíveis, fazendo com que a quantidade de barracas em cada feira diminuísse consideravelmente.

#### **d) Caracterização das barracas da feira**

No dia da pesquisa estavam instaladas na área da feira 46 barracas. Destas, apenas 26 gastronômicas, sendo que 16 estavam manipulando alimentos no local, 6 comercializavam apenas alimentos prontos e previamente embalados como doces e salgados, 3 eram de venda de bebidas prontas (cerveja artesanal e aguardentes) e 1 de refrigerantes e cervejas industrializadas. Todas as barracas eram padronizadas, feitas de estrutura metálica e cobertas com lona plástica. Havia barracas de dois tamanhos, 3m x 3m ou 3m x 4m. Foram disponibilizadas já com ponto de energia elétrica e uma caixa térmica grande. Os próprios comerciantes eram responsáveis por decorar e arrumar suas barracas. Elas eram separadas por tecidos de malha ou plásticos tanto nas laterais como nos fundos. Algumas ainda eram

decoradas com a temática do tipo de alimento servido, além das placas com o nome de fantasia e, muitas vezes, o cardápio.

As barracas foram montadas sobre a superfície original do parque, no gramado, sem nenhum tipo de piso de proteção, o que é totalmente inadequado para o serviço de alimentação, além da possibilidade de causar transtornos de ordem organizacional e sanitária em caso de chuvas ou de derramamento de resíduos.

Nas barracas foram instalados diversos tipos de equipamentos: fogões, chapas de fritura e fornos elétricos e a gás GLP vindos de botijões individuais, fornos de micro-ondas, fritadeiras, maçarico de cozinha, além dos utensílios comuns de uso em cozinhas: facas, espátulas, conchas, colheres, etc. Algumas possuíam geladeiras e frízeres elétricos, mas a maioria possuía apenas caixas térmicas com gelo para conservação dos alimentos. As barracas que comercializavam salgados tinham expositores elétricos (estufas) para manter os alimentos aquecidos.

Além das barracas, muitos comerciantes expunham seus produtos em balcões ou mesas, alguns com expositores elétricos aquecidos ou refrigerados, dependendo do tipo de alimento vendido, bicicletas adaptadas (Food Bike), caixas térmicas estilizadas e customizadas como forma de publicidade. Salientamos que o roteiro de observação foi aplicado apenas nas 16 barracas gastronômicas que manipulavam alimentos durante a realização da feira.

Todos os talheres e pratos utilizados pelos consumidores eram descartáveis e em todas as barracas havia um cesto de lixo próximo ao balcão. Todos os utensílios utilizados na manipulação dos alimentos, quando não eram descartáveis, eram higienizados nos pontos de água de cada barraca. Também observamos presença de sabonete líquido, papel toalha, álcool gel para limpeza das mãos dos manipuladores e clientes, álcool líquido 70% para limpeza de superfícies e luvas de procedimento, sempre disponíveis para serem utilizadas em todas as barracas. O lixo produzido nas barracas era acumulado nos fundos das mesmas, devidamente embalados em sacos plásticos adequados, porém em contato direto com o chão. Posteriormente e em curtos intervalos, esses sacos de lixo eram coletados por funcionários da feira e armazenados em um local afastado das barracas, de onde eram recolhidos no final do dia pela empresa de limpeza urbana municipal.

### e) Alimentos servidos

Em relação aos tipos de alimentos oferecidos, o cardápio era bastante variado, composto predominantemente por sanduíches, principalmente os hambúrgueres ditos artesanais, feitos a partir de receitas próprias e normalmente com carne bovina. Também era comum as refeições completas servidas em pratos prontos, com características regionais (feijoada, comida nordestina e comida paraense) e poucas de comida internacional (yakissoba e paella). Havia muitas bancas comercializando doces caseiros prontos já embalados, salgados tradicionais de forno, gelados comestíveis (sorvetes) e frituras (pastéis e coxinha). Duas barracas manipulavam bebidas, sendo que uma preparava batidas com álcool e frutas, que eram cortadas no momento do preparo e uma outra que vendia sucos de frutas já processadas. Entre os manufaturados haviam apenas as bebidas industrializadas (refrigerante, água e cerveja) que eram bastante procuradas. Encontramos também diversas marcas das chamadas cervejas artesanais que eram comercializadas em garrafas devidamente rotuladas ou servidas em copos a partir de chopeiras.

## 7.2 Condições sanitárias da feira

Durante todo o dia da realização da feira o pesquisador circulou pelo evento observando em todas as barracas as rotinas de conservação, preparo, manipulação e acondicionamento dos produtos, os diversos tipos de alimentos, também os hábitos de higiene dos manipuladores desses alimentos, das pessoas que manipulavam o dinheiro e demais ocupantes, as características de limpeza e organização do interior das barracas e o armazenamento e destinação do lixo produzido. Todo esse processo foi registrado num *Check list* (ANEXO 2) dividido por situações de possíveis riscos sanitários: Alimentos, manipuladores de alimentos, água, organização e higiene nas barracas.

A organização da feira era responsável pela limpeza da área comum e o recolhimento do lixo das barracas. Observamos várias lixeiras espalhadas pela feira, e que eram recolhidas com frequência ou sempre que necessário. Percebemos que não era comum que os frequentadores jogassem lixo no chão, e que havia funcionários da organização da feira realizando varrição regular da área comum durante todo o evento.

Toda a feira era servida apenas por dois sanitários químicos, sem pia, para comerciantes e consumidores. Esses sanitários eram limpos periodicamente por funcionários da feira. Observamos esses banheiros por quatro vezes durante a realização do evento, no

momento em que chegamos na feira, no horário de 12 horas quando havia um intenso movimento de consumo dos alimentos, às 18 horas durante a realização da principal atração musical do dia e às 21 horas quando a quantidade de pessoas se resumia quase que praticamente aos expositores arrumando suas barracas. Em todas as vezes que vistoriamos, os banheiros estavam limpos. Além destes banheiros, na praça onde foi realizada a feira haviam sanitários públicos fixos, separados por sexo, que também poderiam ser usados pelos frequentadores da feira.

Um aspecto relevante foi o fato de não terem sido disponibilizados pontos de lavagem de mãos para os consumidores em nenhum local da feira, nem mesmo para a higienização das mãos após o uso do banheiro.

#### **a) Manipuladores de alimentos**

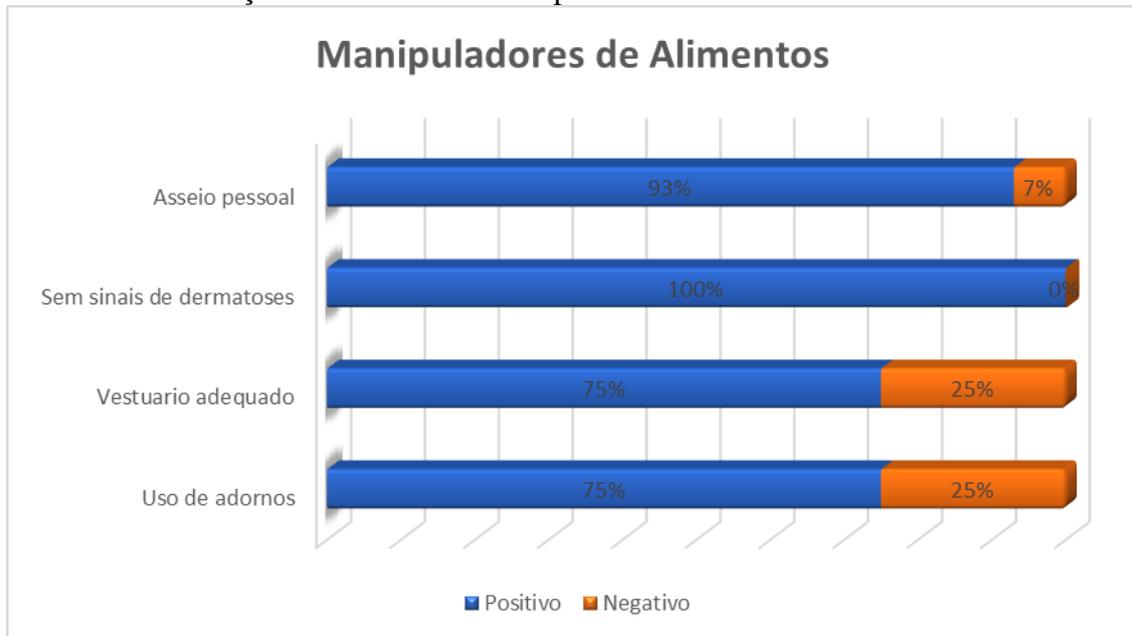
Os manipuladores talvez sejam as mais importantes fontes de contaminação dos alimentos. A contaminação cruzada ocasionada pela inadequada higienização de mãos e utensílios e a manipulação inadequada dos alimentos pode causar não só a transmissão como o desenvolvimento de microrganismos patógenos.

No gráfico 1 podemos observar as condições de higiene dos manipuladores de alimentos da feira. Nesse item verificamos que 75% dos trabalhadores estavam com vestuário adequado e apenas 25% apresentavam-se sem jaleco ou uniforme e sem toucas e protetores de barba e bigode. No início do evento todos os jalecos estavam limpos, mas foi inevitável que, durante o evento, o vestuário dos manipuladores fosse ficando sujo. Encontramos jalecos reserva em algumas barracas, porém a maioria dos trabalhadores acabava não realizando a troca da vestimenta. Havia quantidade suficiente para reposição de luvas e toucas, entretanto, observamos que nenhuma barraca disponibilizava protetor de barba e bigode. Observamos também que 25% dos manipuladores utilizavam de adornos como brincos, colares, pulseiras e principalmente alianças. Muitos utilizavam esses adornos como simbolismo da profissão, um estilo dos chefs de cozinha.

Já em relação ao asseio pessoal, a grande maioria (93%) apresentava-se em boas condições de higiene corporal e de vestuário. Roupas limpas, cabelos bem cuidados e protegidos, mãos lavadas com frequência e com uso de sabonete líquido e papel toalha. Em apenas uma barraca ficou evidente aos olhos o descaso com os cuidados pessoais do manipulador de alimento. Em nenhum dos locais observados houve conhecimento ou percepção visual de manipuladores trabalhando em estado de saúde que pudesse acarretar

riscos aos consumidores, como sinais visíveis de dermatose, queimaduras ou ferimentos nas mãos ou pele.

**Gráfico 1** - Condições sanitárias dos manipuladores de alimentos



Fonte: elaboração própria

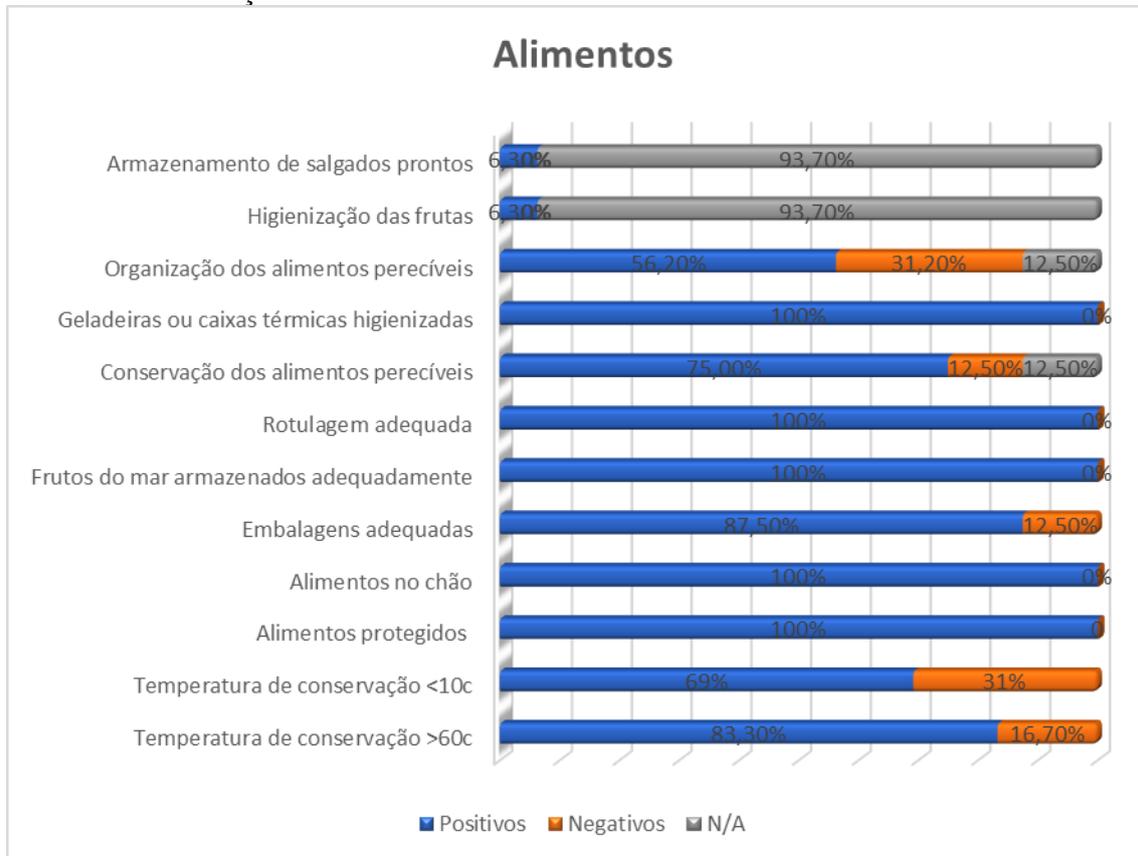
## b) Conservação dos alimentos

Os alimentos servidos em eventos de rua podem oferecer grandes riscos aos seus consumidores simplesmente pelo fato de serem manipulados em local sem uma infraestrutura adequada e sujeito a contaminação por poluentes de veículos e da poeira dispersa no ar, principalmente onde há aglomeração de pessoas. Nesse tipo de comércio de alimentos se busca a minimização dos riscos com adequações e, muitas vezes, improvisações no ambiente e no processo de produção. O local de armazenamento, os utensílios, as embalagens, a higienização, a temperatura de conservação e o tipo de alimento; todos esses fatores devem ser considerados para o controle dos riscos quando se trata de alimentação de rua.

Como podemos observar na tabela 2, em nenhuma das barracas encontramos alimentos ou utensílios em contato direto com o chão. Todos estavam dispostos em mesas e prateleiras ou em estrados. As caixas térmicas e vasilhames grandes de guarda de alimentos estavam todos sobre estrados e todos devidamente higienizados. Mesmo no transcorrer da feira havia uma nítida preocupação dos expositores em mantê-los limpos. Encontramos também todos os alimentos devidamente cobertos antes de serem finalizados, e mesmo após o

preparo e expostos à venda, os que não eram comercializados imediatamente estavam protegidos.

**Gráfico 2 - Condições de armazenamento dos alimentos**



Fonte: elaboração própria

Em relação à temperatura de conservação, a 5°C, temperatura comum de refrigeração, um determinado alimento pode ser conservado por cinco dias, ao passo que o mesmo alimento armazenado a 15°C poderá deteriorar-se em menos de 24 horas. Encontramos 69% dos alimentos refrigerados sendo armazenados dentro da temperatura de até 10°C e 83% dos alimentos quentes prontos sendo mantidos na temperatura acima de 65°C. Em ambos os casos foram feitas três medições com intervalo de três horas, sendo a primeira realizada às 10 horas, usando um termômetro laser (B-MAX -50°C a 420°C) devidamente calibrado. Apenas uma barraca utilizava frutos do mar nos seus pratos (Yakissoba de camarão), e este estava armazenado em temperatura e local adequado, devidamente afastado de outras fontes de proteínas e vegetais.

Cerca de 87,5% dos ingredientes que encontramos nas barracas da feira estavam embalados corretamente, em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em vasilhames

de vidro ou plásticos em boas condições de conservação e higiene. Todos devidamente identificados com a rotulagem indicando a data da produção, conteúdo e validade. Também todos os alimentos que já vinham prontos para serem comercializados na feira (doces e bebidas) estavam devidamente rotulados.

Visualizamos que em 75% das barracas, os alimentos perecíveis estavam armazenados em local adequado, em caixas térmicas com gelo, geladeiras ou freezers. Mas apenas em 56,2% destas barracas, esses alimentos estavam armazenados de maneira organizada, separando os vegetais das proteínas, as proteínas separadas por tipo (frango, carne bovina e camarão) e os alimentos prontos separados dos alimentos crus. Havia apenas três expositores comercializando salgados fritos na hora, dois vendiam pasteis que só eram fritos após venda prévia, ou seja, não eram armazenados pós-fritura. Outra barraca vendia coxinha que, depois de frita, era armazenada em uma estufa limpa e em bom estado de conservação, em temperatura adequada (acima de 65°C).

Em todas as barracas onde eram realizadas frituras, o óleo utilizado se apresentava em bom estado, sem sinais de saturação (fumaça, viscosidade, cor escura e espuma). Havia recipientes adequados (bombonas plásticas) onde eram armazenados os óleos já saturados para posterior descarte. Entretanto, nenhum dos expositores fazia controle de saturação desse óleo e nem comprovaram para onde seria destinado as bombonas com o óleo usado. Apenas se referiam que seria entregue para reciclagem ao final do evento.

Encontramos dois expositores utilizando frutas frescas na produção de bebidas, sendo que essas frutas estavam com bom aspecto visual e com a superfície íntegra, devidamente higienizadas e armazenadas. Essas frutas só eram cortadas na hora do preparo e eram totalmente utilizadas. As partes que porventura sobravam eram descartadas imediatamente. Essa barraca de preparação de bebidas chamou a atenção por dispor de uma instalação de pia de cozinha adaptada.

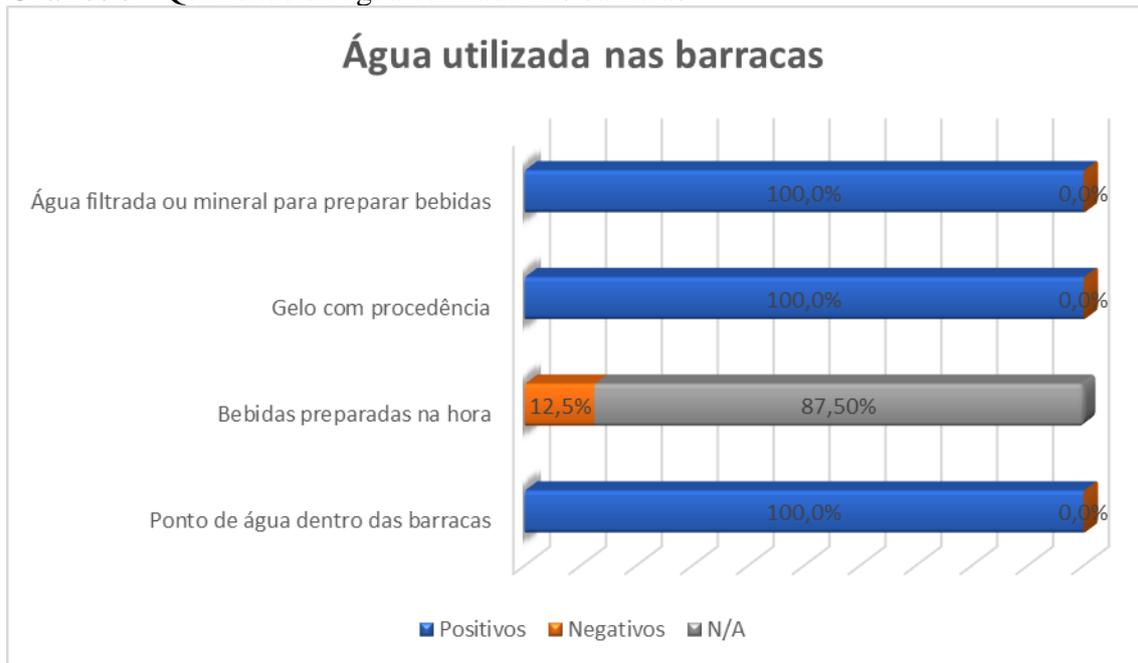
Todos os vegetais encontrados na feira estavam armazenados em temperatura adequada de resfriamento (<10°C). Já chegavam na feira cortados, fracionados e embalados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas plásticas e etiquetados com data de produção e validade (24 horas). Todos informaram que os vegetais já estavam devidamente sanitizados. Não observamos sinais de sujidades nas embalagens ou de deterioração desses alimentos.

### c) **Água utilizada nas barracas**

A água contém diversos componentes, provenientes do próprio ambiente natural ou adicionados através de atividades humanas. Para se determinar a qualidade da água são utilizados diversos parâmetros, os quais representam as suas características físicas, químicas e biológicas. Esses parâmetros de qualidade da água variam para cada tipo de uso. Assim, os padrões de potabilidade (água destinada ao abastecimento humano) são diferentes dos de balneabilidade (água para fins recreativos), os quais, por sua vez, não são iguais aos estabelecidos para a água de irrigação ou destinada ao uso industrial. O padrão de potabilidade vigente no Brasil é estabelecido pela Portaria MS nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano no país.

A disponibilidade de água de qualidade e em quantidade suficiente, talvez seja um dos maiores problemas no comércio ambulante de alimentos. Um fato de grande relevância e bastante positivo observado na pesquisa foi que em todas as barracas da feira onde eram manipulados alimentos, havia ponto de água para lavagem das mãos e utensílios. Esse ponto geralmente era uma adaptação feita com um garrafão de água mineral em um suporte plástico com torneira, colocado sobre uma mesa ou aparador, sendo usado um balde para armazenar a água residual. Observamos que esse balde geralmente ficava exposto e sem nenhuma cobertura ou proteção contra derramamentos. Quando cheio, o conteúdo do balde era despejado pelos próprios barraqueiros em um dos pontos de captação de águas pluviais da praça, ou às vezes eram jogados em vegetação próxima.

Encontramos em uma barraca de preparação de bebidas, uma pia de inox de cozinha adaptada sobre um armário de madeira. Essa estrutura usava o mesmo reservatório de água mineral utilizado nas outras barracas, sobre um suporte plástico com uma torneira. Porém esse modelo com pia mostrou-se bastante eficaz no que se refere a facilidade de lavagem das mãos, dos utensílios e das frutas utilizadas na barraca. Outro ponto relevante foi o sistema de armazenagem da água utilizada. A água residual era escoada para um vasilhame (bombona plástica) com tampa armazenado dentro do armário.

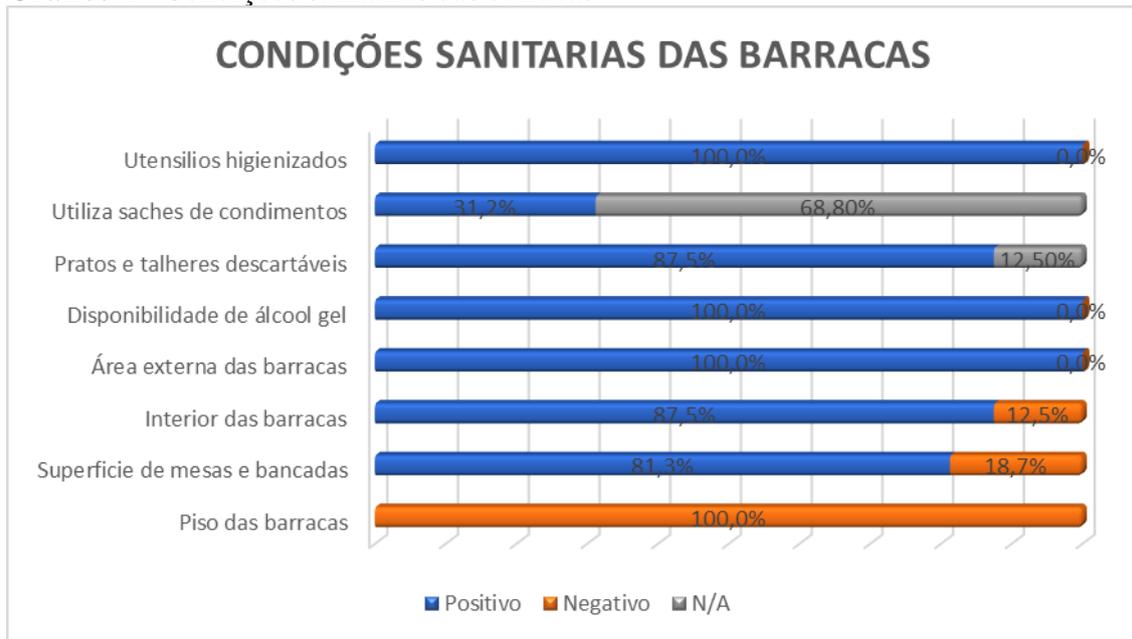
**Gráfico 3 - Qualidade da água utilizada nas barracas**

Fonte: elaboração própria

Todo o gelo utilizado para conservação dos alimentos e para a preparação de bebidas era proveniente de um fabricante com registro na vigilância sanitária e com alvará de saúde atualizado. Havia um caminhão que comercializava esse gelo estacionado próximo ao evento. Das barracas de bebidas (12,5% do total de barracas), a grande maioria (75%) comercializava apenas bebidas industrializadas ou prontas (cervejas artesanais, sucos e gelados comestíveis) e apenas duas barracas (25%) preparavam as bebidas no local (batidas alcoólicas com frutas), sendo que ambas usavam água mineral para o preparo.

#### **d) Condições sanitárias das barracas**

De maneira geral todas as barracas que manipulavam alimentos estavam em bom estado de higiene e organização. As barracas foram entregues pela organização da feira apenas com a estrutura de sustentação metálica e a cobertura de lona. Aos comerciantes caberia prover seus espaços com todo mobiliário, equipamento, utensílios e material publicitário (letreiro com o nome da barraca). Algumas usavam tecidos ou pedaços de madeira como forma de separar os limites entre as barracas. Devido ao espaço limitado, era comum que alguns equipamentos ficassem fora dos limites da barraca. Em algumas observamos excesso de pessoas que não faziam parte do processo de comercialização. Era comum a presença de familiares e amigos no seu interior.

**Gráfico 4 - Condições sanitárias das barracas**

Fonte: elaboração própria

Observamos que 87,5% das barracas possuíam o seu interior limpo e organizado, sem material em excesso e com um número de pessoas compatível com o trabalho e o espaço físico. Em 81,3% delas, percebemos as mesas e bancadas revestidas com material de fácil higienização.

Em nenhuma das barracas havia piso de fácil limpeza. Todas mantiveram o piso original da praça e em muitas o piso era de grama e terra. Encontramos frascos com álcool gel a 70% em todas as barracas. Das barracas que ofereciam condimentos como maionese, mostarda e ketchup (31,2%), todas o faziam em forma de sachês individuais, e nas que disponibilizavam pratos e talheres (87,5%), todos eram descartáveis.

## 8 DISCUSSÃO

O presente estudo objetivou caracterizar um segmento específico de comida de rua, uma feira gastronômica na cidade de Salvador, capital da Bahia, sendo considerado não apenas os aspectos sanitários, mas também os riscos relacionados ao ambiente, aos manipuladores e aos alimentos.

O tempo de realização da pesquisa cobriu todo o tempo de realização da Feira, pois estivemos no local por mais de 12 horas, desde a chegada dos primeiros expositores até o processo de limpeza de toda a área onde foi instalada a feira, observando todas as peculiaridades desse tipo de evento gastronômico e cultural. Observamos todas as barracas, com ênfase nas que manipulavam alimentos, em diversos momentos durante a realização da feira visualizando a organização e os aspectos sanitários do ambiente, dos alimentos e das pessoas.

A descrição minuciosa das condições de realização da Feira evidencia diversos aspectos que merecem ser destacados. Em primeiro lugar, é importante comentar que o local do evento não era totalmente coberto, estando assim sujeito às intempéries. O estudo de Leal e Teixeira (2014) com vendedores de comida de rua em Salvador - BA, já indicava as situações a que esses trabalhadores estavam sujeitos. A jornada diária, normalmente longa e cansativa, expostos às intempéries e à poluição das cidades, em instalações precárias. No dia da pesquisa, entretanto, havia um sol forte e a temperatura estava bastante elevada, o que nos fez sentir as dificuldades desse tipo trabalho nas ruas, principalmente para quem manipula alimentos próximo a fontes de calor como fornos e fogões, vestidos com jalecos muitas vezes de mangas compridas, além de luvas de borracha e gorros.

No tocante às barracas, ficou claro que a improvisação e a precariedade das estruturas montadas, devido às características de um evento de rua, são fatores agravantes para a possibilidade de ocorrência de um evento sanitário adverso. A localização da feira entre duas avenidas de tráfego intenso de veículos, o piso inadequado dentro das barracas impossibilitando uma higienização satisfatória e a falta de proteção contra as partículas em suspensão, entre outros, são fatores que contribuem para uma maior possibilidade de ocorrência de um surto de toxinfecção alimentar associado à manipulação de alimentos. Entretanto, a feira pesquisada possuía como uma de suas características a preocupação em minimizar esses riscos sanitários através de medidas simples de segurança alimentar. Nas barracas que faziam a finalização dos alimentos, percebemos de maneira geral, uma

preocupação dos comerciantes com o armazenamento adequado desses alimentos, tanto antes de serem manipulados quanto no pós-preparo. Os alimentos eram conservados resfriados ou congelados, utilizando gelo ou em geladeiras ou frízeres, em vasilhames adequados, normalmente embalados e rotulados informando o conteúdo, data de fabricação e validade. Os produtos acabados que não eram consumidos imediatamente, apesar de serem em pequena quantidade pois havia o cuidado por parte dos manipuladores em preparar pequenas porções ou aguardar os pedidos para prepará-los, eram armazenados sob temperatura adequada (acima de 65°C), seja diretamente no fogão ou em expositores aquecidos.

A feira possuía uma nutricionista responsável técnica que fazia um monitoramento regular em todas as barracas. Essa profissional percorria toda a feira munida de um termômetro digital realizando a aferição de temperatura dos alimentos e registro em uma planilha. Ela também tinha autonomia para ordenar adequações onde se fizessem necessárias. A presença de uma nutricionista revela a preocupação da organização da feira em manter um padrão de qualidade. Essa realidade difere de outras feiras de rua onde também se comercializam alimentos. Minnaert e Freitas (2010), em estudo realizado em uma feira de Salvador-BA, afirmam que na observação dos comerciantes, deve-se manter a limpeza, conforme a demanda dos fiscais, apenas para atrair fregueses e não porque a sujeira e a falta de higiene no ambiente e nos alimentos provocam doenças.

No que se refere aos alimentos servidos, cabe destacar que o tipo e a forma como o alimento é comercializado interfere diretamente na possibilidade de haver risco relacionado. Em uma pesquisa realizada com ambulantes de alimentos que trabalham em estações de ônibus coletivos urbanos em Palmas – TO, Moura *et al*, (2017) analisaram 27 amostras de salgados e 27 amostras de sucos de dois ambulantes por estação de ônibus, referentes aos alimentos mais consumidos das estações com maior fluxo de pessoas (3 estações), totalizando 54 amostras, e encontraram ausência de patógenos e valores baixos para coliformes na maioria das amostras. Concluíram que o resultado poderia estar relacionado à alta temperatura alcançada durante a fritura dos salgados e, por se tratar de sucos artificiais (refrescos), à presença de conservantes nos sucos. Outro fator que corrobora para os achados da pesquisa seria o fato dos produtos terem um fluxo intenso de vendas, ou seja, o tempo entre o preparo e o consumo seria insuficiente para multiplicação microbiana, não atingindo níveis capazes de causar doença veiculada por alimento.

O local de realização e a infraestrutura, sem proteção no local de manipulação e sujeito às intempéries, são os maiores fatores de risco sanitário encontrados, porém esse é um risco comum a todos os eventos de rua onde há manipulação de alimentos. A feira pesquisada,

entretanto, possui um diferencial de qualidade sanitária em todos os seus níveis de trabalho. Desde as pessoas responsáveis pela sua organização que, em contrato, exigem dos permissionários medidas preventivas de segurança alimentar, como o fato de ser obrigatório haver uma pessoa exclusiva para manipular o dinheiro, quanto dos expositores que, em sua grande maioria, são pessoas já com experiência em culinária comercial e que, conseqüentemente, possuem noções dos riscos associados aos alimentos.

De uma maneira geral os alimentos estavam conservados e armazenados de maneira adequada, os manipuladores possuíam hábitos de higiene satisfatórios com luvas, gorro, vestuário e fardamentos limpos, e sem sinais visíveis de dermatoses. O processo de manipulação era feito dentro de padrões mínimos de higiene com ponto de água para lavagem das mãos e dos utensílios e a coleta regular do lixo produzido tanto dentro das barracas como pelos frequentadores.

Todas as barracas encontram-se em conformidade em relação ao abastecimento de água, mesmo que de maneira improvisada, de acordo com a RDC nº. 216/2004 que determina que todos os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente, porém, como exige essa mesma legislação, não havia ponto exclusivo para lavagem de mãos (BRASIL, 2004). Segundo Zandonadi et al. (2007), as mãos são um dos principais meios de contaminação, pois além de terem contato com diversos indivíduos em diversos ambientes, também manipulam alimentos, equipamentos e utensílios.

Como pontos negativos da organização, os mais relevantes, mas que poderiam ser facilmente corrigidos, seria a falta de pontos de água para lavagem das mãos pelos consumidores, principalmente nos banheiros. Em contrapartida havia álcool gel disponível, inclusive para a população, em todas as barracas. É certo que a higiene do corpo, especialmente das mãos, é a base para o controle da disseminação dos microrganismos infecciosos. Esse tema é exaustivamente discutido e descrito pela ciência médica como a base dos programas de controle de infecção. (BURG et al., 2007).

Ressaltamos que durante todo o tempo em que ficamos na feira não observamos sinais de insetos voadores ou rasteiros e nem de roedores sinantrópicos, mesmo o evento sendo realizado em uma área com vegetação rasteira próxima, grama e terra. A presença de animais domésticos (cães) era bastante evidente, mas não visualizamos fezes desses animais na área da feira, visto que quase todos os proprietários desses animais carregavam consigo sacos plásticos para recolher os dejetos.

Para AGOSTINHO (2013), a regulamentação e o controle do comércio de alimentos de rua, em especial as feiras gastronômicas, objeto desse estudo, é bastante deficiente. É

preciso estabelecer diretrizes, leis e códigos sanitários para a atividade de manipulador de alimentos de rua. Essa regulamentação seria de grande relevância para os órgãos fiscalizadores, para os consumidores e a saúde pública de maneira geral.

Apesar de ter um papel relevante na economia pela geração de emprego e renda, por oferecer uma opção de alimentação barata e conveniente à população e porque não dizer, por mostrar e oferecer a cultura culinária das cidades, a comida de rua ainda é bastante negligenciada pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. A RDC nº 43/2015 ANVISA (BRASIL, 2015) de serviços de alimentação em eventos de massa e a RDC nº 49/2013 ANVISA (BRASIL, 2013) com normas para a regularização sanitária do microempreendedor individual e do empreendimento econômico solidário, não fundamentam diretamente o comércio de alimentos de rua. Em Salvador, como apontamos anteriormente, o Decreto municipal nº 26.849 de 09 de dezembro de 2015, regulamenta a Lei municipal nº 8.900 de 03 de setembro 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas. Porém essa legislação é específica para “food trucks”.

A ausência de legislação específica poderia ser contrabalançada pela realização de atividades de capacitação dos comerciantes de rua, como foi apontado no estudo de LEAL (2014), aspecto que é também enfatizado por LUCCA e TORRES (2003), ao sugerir que além da normatização, a oferta de cursos de capacitação aos vendedores, estabelecimento de sistema de vigilância e informação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos de rua serviriam como estratégia para a prevenção de contaminações por esse tipo de comércio.

Os estudos de Freitas (2017), indicam que os poderes públicos que elaboram as legislações ou pecam por omissão ou simplesmente não possuem conhecimento sobre a real situação da comida de rua e sua complexidade, visto que se apegam normalmente a questões tributárias e ao ordenamento do espaço público. Se faz necessário uma vontade política adequada às particularidades dessa atividade. Beiró e Silva (2009), após estudo realizado com manipuladores de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal, argumentam que as inconformidades encontradas provêm da falta de conhecimento e de acesso a programas de qualificação sobre as boas práticas de fabricação e o conhecimento sobre as legislações sanitárias do Brasil, mesmo que não sejam específicas para o comércio de rua.

Segundo Mallon e Bortolozzo (2004), fiscalizar e conseqüentemente controlar a atividade de comércio informal de alimentos é uma tarefa difícil. Porém, sugerem como forma de melhorar seu controle, a elaboração de políticas públicas e de legislação específica para o setor, mais condizente com a realidade e com as peculiaridades regionais e a promoção de ações de articulação entre o setor regulado e os segmentos de regulação. Para o autor, a

atividade de comida de rua não poderia ser extinta devido a atual importância socioeconômica. Propõe também que seja priorizado pelos órgãos fiscalizatórios a adoção de medidas educativas e menos fiscalizatórias, com o intuito de conscientizar os comerciantes de rua sobre os riscos relacionados aos alimentos.

Os estudos de Leal e Teixeira (2014) descrevem a situação da comida de rua tradicional em diversos pontos na cidade de Salvador, desde bairros nobres aos mais populares, passando pelas praias e festas populares como o carnaval, evidenciando diferentes contextos e destacando toda a precariedade e improviso dessa atividade, além das dificuldades do trabalho dos vendedores expostos as situações de risco nas ruas. Seus achados deixam claro a disparidade das situações de risco alimentar, infraestrutura e organização, quando comparados a feira gastronômica avaliada nesse estudo.

## 9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O comércio de comida de rua é um setor de grande relevância econômica, movimentando uma parcela significativa da população na perspectiva não só da alimentação e do trabalho, mas também da cultura e da sociabilização de comunidades. A consolidação e o aumento da quantidade de eventos de comida de rua, na forma de feira gastronômica, em Salvador, associado ao fato dessas feiras agregarem outros tipos de atrativos como apresentações musicais, parque infantil e artesanatos que atraem uma grande quantidade de pessoas em volta dos serviços de alimentação, tendem a aumentar o potencial de risco sanitário associado a este comércio.

O estudo realizado, tomando como caso uma única feira gastronômica na cidade de Salvador, apresenta limitações de ordem metodológica, porém, pelos achados da pesquisa e tendo como base as legislações sanitárias que podem ser utilizadas como referencial normativo para análise desse tipo de comércio, podemos afirmar que a feira gastronômica analisada apresenta baixo risco sanitário, levando-se em conta as características pertinentes ao comércio de alimentos em rua. As condições de armazenamento, preparo e venda dos alimentos, tanto os resfriados quanto os aquecidos atendiam às normas sanitárias, mesmo a venda sendo realizada em situação de rua. Quase a totalidade dos manipuladores possuíam boas práticas no manuseio dos alimentos, havia fonte de água potável disponível, as barracas eram em sua grande maioria limpas e organizadas e a estrutura organizacional da feira oferecia serviços e condições para que o evento funcionasse de maneira que os riscos associados aos alimentos fossem controlados.

Essa realidade em muito deve-se ao fato da feira gastronômica ser uma atividade organizada e planejada. Os organizadores possuem conhecimento e tem preocupação com as questões de segurança alimentar. As normas para participar da feira são rígidas no que se refere a qualidade sanitária dos produtos. A presença do responsável técnico da área de alimentos (nutricionista) também demonstra essa preocupação. Outro fator considerado seria o dos expositores já terem experiência em comércio de alimentos, o que pressupõe conhecimento prévio das normas sanitárias de alimentos.

Mesmo a feira gastronômica sendo um serviço de alimentação onde os riscos são minimizados, existe a necessidade de medidas de intervenção e normatização dos poderes públicos nesse segmento. O município precisa assumir a responsabilidade fiscalizatória dessa atividade através do órgão competente (vigilância sanitária), e não apenas do chamado setor “formal” de alimentos, para garantir a qualidade sanitária de um setor em franca expansão.

Ainda assim, a vigilância sanitária de Salvador atende o chamado das feiras gastronômicas, que são cadastradas e inspecionadas. O mesmo não podemos dizer da comida de rua tradicional, onde a vigilância sanitária se abstém de intervir, deixando essa regulação a cargo de outros órgãos de fiscalização municipal, apenas preocupados com a ordenação e uso do espaço público e com a cobrança de taxas para seu uso.

O segmento de comida de rua é muito mais que um problema de saúde pública, é principalmente uma questão de ordem econômica, também social e cultural. Conseqüentemente, como forma de promover a sua regulação, é preciso ter uma compreensão dessa atividade por meio de relações de intersectorialidade.

De fato, as feiras gastronômicas de rua são uma novidade num setor já consolidado e bastante estudado no Brasil e no mundo, que é a alimentação de rua. Provavelmente, por ser uma atividade recente, não encontramos trabalhos específicos desse seguimento de comércio, no Brasil. Essa lacuna aponta a necessidade de novos estudos que aprofundem as características desse comércio emergente. Novas pesquisas podem sugerir propostas de intervenção de modo a buscar melhorias e soluções pertinentes para o segmento. Identificar os riscos sanitários deste setor de comércio de alimentação, além de gerar conhecimento sobre o tema, possibilitará a criação de programas educativos voltados para essa atividade com conseqüente melhoria na qualidade desses alimentos.

Esperamos, portanto, que novos estudos possam ser realizados para contribuir com a discussão de estratégias de regulação e intervenção a serem futuramente adotadas pelos órgãos de fiscalização. O setor é extremamente complexo, mas imprescindível para os atores envolvidos e demanda a interação dos processos de educação sanitária, promoção da saúde e, evidentemente, da vigilância sanitária de alimentos.

## REFERÊNCIAS

- AFONSO, A. Análise de perigos. Identificação dos perigos e avaliação dos riscos para a segurança alimentar. In: **Segurança e Qualidade Alimentar**. - Lisboa. – Sequali. - Ano I, n. ° 5, p. 26-28, novembro 2008.
- AGOSTINHO, T. M. S. **Perfil do risco sanitário de alimentos Comercializados em feiras especiais de Goiânia-GO**. 2013. 104p. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2013.
- ANTUNES, F. **Relação entre a ocorrência de diarreia e surtos alimentares em Curitiba-PR**. 2005. 106 p. Dissertação de Mestrado - Universidade Federal do Paraná, 2005.
- BADARÓ, A.C., Azeredo RM, Almeida ME. Vigilância sanitária: uma revisão. *Nutrir Gerais: Revista Digital Nutrição*. 2007;1(1):1-25.
- BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michelle de Lavra PACHECO, J.K. **Juventude, consumo & educação**. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BEZERRA, A.C.D., (Org.). **Alimentos de Rua e a Saúde Pública**. São Paulo: Ed. Annablume; Cuiabá: Fapemat; EdUFMT, 2008.
- BEIRÓ, C. F. F.; SILVA, M. C.; Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde, Brasília*, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.
- BRASIL. Lei no 8080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial da União** 1990; 20 set.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 1 nov. 2013. Seção I, p. 18415-18419.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. 2004; 15 set.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Brasília, 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos, e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 2 dez. 1993. Seção I, p. 18415-18419.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 01 de ago. 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da diretoria colegiada- RDC Nº 43, de 01, de setembro de 2015 – DOU 168, de 02 de setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. BRASILIA, 2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Vigilância em Saúde / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Brasília: CONASS, 2007. 132 p. (Coleção Progestores – Para entender a gestão do SUS, 6, II) 1. SUS (BR). 2. Vigilância em Saúde. I Título. NLM WA 525 CDD – 20. ed. – 362.1068.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 1565, 26 ago.1994. Define o sistema Nacional de Vigilância Sanitária e sua abrangência, esclarece a competência das três esferas de governo e estabelece as bases para a descentralização da execução dos serviços e ações de vigilância em saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, 29 ago. 1994.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 12, 02 jan. 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, 10 jan. 2001. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos, 1999. Disponível em: <[http://www.saude.rj.gov.br/agua\\_alimentos/ManuaVEDTA.pdf](http://www.saude.rj.gov.br/agua_alimentos/ManuaVEDTA.pdf)> Acesso em: 25 junho. 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da diretoria colegiada RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017 – DOU nº 80, de 27 de abril de 2017. Dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Brasília, 2017 a.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 16, DE 26 DE ABRIL DE 2017 – DOU nº 80, de 27 de abril de 2017. Dispõe sobre a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE classificadas por grau de risco para fins de licenciamento sanitário. Brasília, 2017 b.

COSTARRICA, M. L.; MORÓN, C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y en el Caribe. In: ALBERT, J.L. (Ed.). **Food, Nutrition and Agriculture** 17/18.: Street Foods. 1996. Acesso em 18 jun. 2017

CARDOSO, R.C.V.; GUIMARÃES A.G.; LEITE C.C.; MASCARENHAS J.C.; AMARAL M.T.R.; et al. Relatório Convênio 04/05 UFBA/Anvisa - Diagnóstico das condições sociais, econômicas e sanitárias do segmento de comida de rua em Salvador (BA). Salvador; 2007.

CARDOSO, R.C.V.; SANTANA, G.R.; GUIMARÃES, T.F.D. O consumidor e a comida de rua em Salvador-BA: hábitos, conhecimentos e percepção de riscos. **Relatório técnico**. Salvador; 2007: p.1-18.

CARDOSO, R.C.V.; SANTOS, S.M.C.; SILVA, E.M. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência Saúde Coletiva**. 2009;14(4):1215- 24.

CARVALHO FILHO, C. D. C. Acarajé 10: sucesso em Salvador - Bahia. 9. **Anais do Seminário de Gastronomia em Gilberto Freyre**. Recife; 2005.

CASTRO, O. B. Uma leitura sobre alimentos seguros em restaurantes populares de Salvador In: FREITAS, M. do C. S. de FONTES, G. A. V, OLIVEIRA, N. de (Orgs.) **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador, BA: EDUFBA, 2008, 149-173p.

CLEPS, G. D. G. Comércio informal e a produção do espaço urbano em Uberlândia (MG). **Sociedade & Natureza** 21, 2009, p. 327-339.

COSTA, E. A., org. **Vigilância Sanitária: temas para debate** [online]. Salvador: EDUFBA, 2009. 237 p. ISBN 978-85-232-0652-9. Available from SciELO Books.

COSTA, E. A. Conceitos e áreas de abrangência. In: ROZENFELD, S., (Org.). **Fundamentos da Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2000, p. 41-48.

DEON, B. C. **Diagnóstico de boas práticas de alimentação em domicílios da cidade de Santa Maria – RS**. 2012. 87p. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2002.

FIDÉLIS, G.A. **Avaliação das Boas Práticas de Preparação em restaurantes institucionais**. 2005. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa. Viçosa-MG, 2005.

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION. **Street foods around the world. News Highlights**. 2001. [Internet]. [acessado 30 maio 2017]. Disponível em: [www.fao.org/news/2001/010804e.htm](http://www.fao.org/news/2001/010804e.htm)

FREITAS, A. L. **Regulação da comida de rua em Salvador-BA: um estudo sobre o marco legal e sua implementação**. 143 f. 2017. Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2017.

GERMANO, P. M. L; GERMANO M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4 ed. Barueri: Manole, 2011.

GIACOMELLO, S.; TONIAL, T.M.; AVILA, C.C. Qualidade microbiológica de cachorros-quentes produzidos e comercializados em vias públicas e lanchonetes próximas da Universidade Regional Integrada – Campus de Frederico Westphalen. RS. **Hig. Aliment**. 2008.

GÓES, J. A. W. Consumo de Alimentos de Rua em Salvador: o que é que a baiana (o) tem? **Bahia Análise e Dados**. Salvador/ BA, v. 9, nº 2, p.89-92, setembro 1999.

LEAL, C.O.B.S. **A construção de redes solidárias em vigilância sanitária: fundamentos teóricos e alternativas organizacionais** [tese]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2013.

LEAL, C.O.B.S.; TEIXEIRA, C.F. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate** 2014; 2(04):12-22.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Condições de higiene de "cachorro-quente" comercializado em vias públicas. **Revista de Saúde Pública**, v. 36, n. 3, p. 350-352, 2002.

MACIEL, E. M. G. S.; TELLES, F. S. P. Ensaio sobre a relação epistemológica entre probabilidade e método científico. **Cadernos de Saúde Pública**, 16(2): 487-497, 2000.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publicatio UEPG – **Ciências Biológicas e da Saúde**, v.10, n.3, p.65-76, set/dez 2004

MARANDOLA Jr, E., HOGAN, D. J. Vulnerabilidades e riscos: entre geografia e demografia. **Rev. Bras. Est Pop.** 2005; 22(1): 29-53.

MINNAERT, A. C. S. T, FREITAS, M. C. S. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). **Ciência Saúde Coletiva**. 2010; 15(Supl. 1):1607-1614

NASSER, T. G. VI Encontro Nacional de Estudos do Consumo II Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo Vida Sustentável: práticas cotidianas de consumo, 2012 – Rio de Janeiro/RJ.

NOBREGA, F. A. A. **Análise dos riscos sanitários do comércio ambulante de alimentos no pré-caju 2008**. Disponível em: [http://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/covisa/precaju\\_final.pdf](http://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/covisa/precaju_final.pdf). Acesso em 24.06.2017.

PERTILE, K. Comida de rua: relações históricas e conceituais. Rosa dos Ventos - **Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 301-310, 2013.

RIBEIRO, E. M.; ÂNGULO, J. L. G; NORONHA, A. B; CASTRO, B. S; GALIZONI, F. M.; CALIXTO, J. S., SILVESTRE, L. H. A feira e o trabalho rural no Alto Jequitinhonha: um estudo de caso em Turmalina, Minas Gerais. **Unimontes científica**. Montes Claros, v.5, n.1, 2003.

RODRIGUES, K. L. et al. 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.

SALVADOR. Lei Municipal nº 5.504, 1 de março de 1999. Institui o Código Municipal de Saúde. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Saúde, Salvador, BA, 01 mar. 1999.

SALVADOR. Decreto nº 26.849 de 09 de dezembro de 2015. Regulamenta a Lei nº 8.900 de 03 de setembro 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas

e vias públicas - Food Trucks e outros equipamentos. **Diário Oficial do Município de Salvador**, ano XXIX, N° 6.478, 2015.

SALVADOR. Lei nº 8.900 de 04 de setembro de 2015. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas e Food Trucks. **Diário Oficial do Município de Salvador**, ano XXVIII, N° 6415, 2015.

SERENO, H. R.; CARDOSO, R. C. V.; GUIMARAES, A. G. O comércio e a segurança do acarajé e complementos: um estudo com vendedores treinados em boas práticas. **Rev. Inst. Adolfo Lutz** (Impr.), São Paulo, v. 70, n. 3, 2011. Disponível em <[http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0073-98552011000300015&lng=pt&nrm=iso](http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552011000300015&lng=pt&nrm=iso)>. Acessos em 06 junho 2017.

SILVA, A. V. F. G.; LANA, F. C. F. Significando o risco sanitário: modos de atuação sobre o risco na vigilância sanitária. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 17-26, maio 2014. ISSN 2317-269X. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/145>>. Acesso em: 10 maio 2017.

SOTO, F. R. M.; RISSETO, M. R.; DIRCEU, L.; SHIMOZAKO, H. J.; CAMARGO, C. C.; IWATA, M. K.; CAMARGO, C. A.; OLIVEIRA, E.; CAMARGO, S. R. Metodologia de avaliação de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 11, n. 2, p. 297-303, 2008.

SOUZA, G. C.; SANTOS, C. T. B.; ANDRADE, A. A.; ALVES, L. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. *Ciência saúde coletiva* [online]. 2015, vol.20, n.8, pp.2329-2338. ISSN 1413-8123. <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232015208.14922014>.

SPINK, M. J. P. Trópicos do discurso sobre risco: risco-aventura como metáfora na modernidade tardia. **Cadernos de Saúde Pública**, 17(6): K1277-1311, nov.dez., 2001.

VENTURI, I.; SANT'ANNA, L. C.; CRISPIM, S. P.; BRAMORSKI, A.; MELLO, R. M. A. V. Treinamento para conservação e higiene dos alimentos: uma proposta para a prática educativa. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 125, p. 32-35, out. 2004.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Doenças de origem alimentar: enfoque para educação em saúde. Trad. de D Tommasi. São Paulo: Roca; 2006.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A - Imagens da Feira da Cidade realizada no canteiro central do Imbuí. Feira Gastronômica de rua em Salvador, BA.



Portal simbólico de entrada da Feira



Vista externa da feira



Vista da frente das barracas



Área do palco para shows



Estufa com salgados prontos



“Bike Food” de doces



Banheiros químicos



Instalação da rede elétrica



Pia adaptada



Mesa de venda de doces



Preparação de Yakissoba



Linguiça conservada em caixa térmica



Fritadeira



Hambúguer artesanal



Prato pronto para servir



Massas prontas para pizza



Porções prontas resfriadas



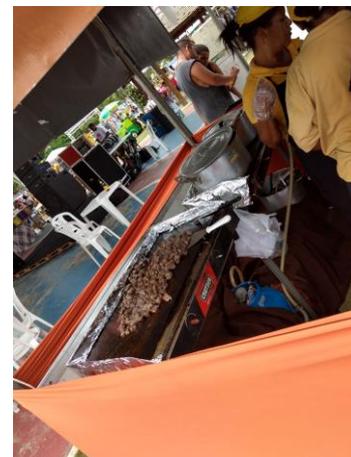
Prato sendo finalizado



Porções resfriadas



Pães armazenados em prateleiras



Interior de uma barraca



Cobertura para doces



Molhos resfriados



Salgados congelados



Carrinho térmico de pudim



Preparação de tapioca



Ingredientes para pizza



Pizza rotulada



Detalhe do armazenamento da água residual



Ponto de água



Frutas para preparo de bebidas



Manipulação de sorvete com frutas



Batata frita com cheddar e bacon



Temperatura do alimento pronto



Temperatura do alimento congelado



Detalhe da instalação elétrica em uma barraca



Piso no interior de uma barraca



Armazenamento de pasta base para sorvete



Ação da responsável técnica nutricionista



Coleta de lixo



Lixo armazenado atrás dos banheiros químicos



Interior de uma barraca



Prato pronto para servir



Alimentos armazenados em sacos de transporte



Prato pronto como mostruário



Hambúrguer como mostruário



Ponto de água no chão da barraca



Alimentos fracionados refrigerados

## APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA  
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

A pesquisa “Alimentação de rua em uma feira gastronômica na cidade de Salvador” tem como objetivo geral caracterizar e avaliar os riscos sanitários dos alimentos servidos durante a feira e será desenvolvida sob orientação da professora Dra. Carmen Fontes Teixeira, docente do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia.

A coleta de dados será realizada através de observação do processo de preparo e comercialização dos alimentos servidos pelos comerciantes da Feira bem como através de registros fotográficos da infraestrutura e do processo citado. Para viabilizar a coleta de dados, solicitamos sua autorização, assegurando que serão considerados os princípios bioéticos, conforme Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466/12, ou seja, o anonimato, minimização dos riscos, sigilo, possibilidade de desistência, evitando-se qualquer procedimento que implique em dano à integridade física, psicológica e social dos participantes da Feira.

Os pesquisadores comprometem-se a esclarecer qualquer dúvida que se faça necessária. Garantimos, ademais, que as informações coletadas serão utilizadas exclusivamente para a construção de produtos científicos, vinculados ao Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva do Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia (ISC-UFBA), tais como: dissertação do curso, artigos científicos, apresentação e resumos em eventos. Informamos que ao final serão apresentados os resultados, em caráter de devolutiva, aos participantes.

Decidindo por autorizar nossa presença como pesquisador na Feira, solicitamos assinatura deste Termo de consentimento livre e esclarecido (em duas vias). Para qualquer contato ou esclarecimento de dúvidas, poderá fazer através do telefone (71) 3283-7410.

Após ter ciência dos aspectos éticos da pesquisa, eu \_\_\_\_\_, coordenador da Feira da Cidade me considero devidamente esclarecido (a) e autorizo a coleta de informações necessárias à pesquisa e fico com uma via do TCLE.

Local: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Assinatura do participante

Assinatura do pesquisador

## APÊNDICE C – ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO PARA COLETA DE DADOS



**Universidade Federal da Bahia**  
**Instituto de Saúde Coletiva**  
**Programa de Pós-Graduação em saúde Coletiva**  
**Mestrado Profissional em Vigilância Sanitária**  
**Roteiro de Observação para Feiras**  
**Gastronômicas de Rua**



Nome do Evento:	
Data e horário de Funcionamento:	
Local de Realização:	
Responsável Legal:	
Responsável Técnico:	Conselho:
Número de banheiros:	
Nome da Barraca:	
Responsável:	
Escolaridade:	
Tipos de Alimentos Comercializados:	

Nº	Requisito	Conformidade			Descrição
		Sim	Não	NA	
1	Os manipuladores de alimentos utilizam vestuário adequado (jaleco e rede/touca para os cabelos, barba ou bigode).				
2	Os manipuladores de alimentos apresentam visualmente asseio corporal e do vestuário?				
3	Os manipuladores de alimentos usam adornos (anéis, relógios, pulseiras, brincos etc) ou possuem unhas grandes e/ou com esmalte?				
4	Os manipuladores de alimentos apresentam algum sinal visível de dermatose, queimaduras ou ferimentos na pele?				
5	Existe pessoa responsável exclusivamente para manipulação de dinheiro?				
6	Os alimentos estão acondicionados em jornais, papéis tingidos, plásticos coloridos ou sacos de lixo.				
7	Os alimentos ou utensílios estão em contato direto com o chão?				
8	Os alimentos conservados em temperatura ambiente são protegidos contra poeira e insetos?				
9	Os alimentos perecíveis são transportados e acondicionados em caixas térmicas?				
10	Existem freezers ou geladeiras para conservação dos alimentos perecíveis?				
11	As geladeiras, freezers ou caixas térmicas se				

	apresentam limpos, bem conservados e abastecidos sem excesso?				
12	Os alimentos acondicionados sob refrigeração ou congelados estão separados adequadamente?				
13	Os alimentos resfriados são mantidos em temperatura inferior a 10°C e os quentes em temperatura superior a 60°C?				
14	Os peixes, mariscos e crustáceos apresentam características organolépticas adequadas?				
15	Os alimentos fracionados estão rotulados com informações do produto e data de validade?				
16	Existe suprimento de água adequado para a lavagem de mãos e pequenos utensílios, e recipiente para coletar a água servida?				
17	É utilizada somente água filtrada ou mineral para preparação de bebidas?				
18	O gelo utilizado nas bebidas possui comprovação de procedência e está acondicionado em local adequado?				
19	As bebidas comercializadas são preparadas somente no momento de serem servidas?				
20	As frutas utilizadas na preparação de bebidas estão devidamente sanitizadas e em bom estado de conservação?				
21	A área está livre de focos de insalubridade e ausência de acúmulo de lixo nas imediações?				
22	Existe disponibilidade de álcool gel para higienização das mãos?				
23	O ambiente da barraca se apresenta limpo e organizado?				
24	As superfícies das bancas e/ou prateleiras são forradas com material de fácil higienização e se encontram em satisfatório estado de conservação e limpeza?				
25	O piso da barraca é de superfície lisa e de fácil limpeza?				
26	O óleo de fritura utilizado se apresenta em bom estado, sem sinais de saturação (fumaça, viscosidade, cor escura e espuma)?				
27	Os óleos vegetais saturados são armazenados e descartados de maneira adequada?				
28	Utiliza Botijão de gás de cozinha para preparo ou finalização dos alimentos?				
29	Os utensílios de uso dos consumidores são descartáveis?				
30	Os salgados estão acondicionados em estufa limpa e em temperatura de 65 ° C?				
31	Utiliza saches individuais de maionese, catchup, azeite, mostarda etc.?				

## ANEXOS

## ANEXO A – Parecer Consubstanciado do CEP

UFBA - INSTITUTO DE SAÚDE  
COLETIVA DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



## PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

## DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** AVALIAÇÃO DOS RISCOS SANITARIOS EM UMA FEIRA GASTRONÔMICA DE RUA NA CIDADE DE SALVADOR-BA

**Pesquisador:** EDMILTON BATISTA DE SANTANA

**Área Temática:**

**Versão:** 1

**CAAE:** 82917418.3.0000.5030

**Instituição Proponente:** Instituto de Saúde Coletiva

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

## DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 2.566.527

## Apresentação do Projeto:

O presente projeto abordará a alimentação em via pública é uma atividade antiga em todo o mundo. O autor destaca que os primeiros registros dessas atividades no Brasil realizada por escravos que vendiam alimentos pelas ruas. Atualmente, devido a crises econômicas com consequente queda do emprego formal, essa atividade econômica vem tendo um acentuado crescimento.

O pesquisador ainda salienta que apesar dos benefícios à população por ser uma alimentação de acesso fácil, rápida e barata também traz sérios problemas sanitários devido às condições insalubres geralmente associadas a esse tipo de comércio. As feiras gastronômicas de rua surgiram com o intuito de levar uma alimentação de melhor qualidade e que normalmente é servida em restaurantes, para as ruas e por preços mais baixos.

A alimentação de rua, popular e de baixo custo, próximo a eventos com aglomeração ou passagem de muitas pessoas, normalmente está sujeita a diversos tipos de contaminantes, provenientes tanto de fontes presentes no próprio alimento (microrganismos patogênicos), dos utensílios usados ou do processo de manipulação, quanto de substâncias externas, de partículas de poluição e sujeiras em suspensão no ar oriundas de veículos automotores, de resíduos de construções, entre outros. Assim como a água utilizada para a higienização das mãos, utensílios e ambiente de manipulação dos produtos, bem como para a preparação (finalização) do alimento, por não ser obtida através de ponto de água canalizado e ser muitas vezes de origem desconhecida

Endereço: Rua Basílio da Gama s/n  
 Bairro: Canela CEP: 40.110-040  
 UF: BA Município: SALVADOR  
 Telefone: (71)3283-7419 Fax: (71)3283-7460 E-mail: cepisc@ufba.br

UFBA - INSTITUTO DE SAÚDE  
COLETIVA DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



Continuação do Parecer: 2.566.527

(duvidosa), pode se tornar uma fonte de contaminação caso não atenda aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente. Por conta disso, o segmento de comida de rua está entre os objetos de intervenção de maior relevância para a vigilância sanitária, exigindo um olhar bastante apurado no controle dos riscos associados a essa realidade urbana. Este tema, ou seja, a comida de rua, tem despertado interesse de pesquisadores da área de Saúde Coletiva em todo o mundo, inclusive na cidade de Salvador.

**Objetivo da Pesquisa:**

**OBJETIVO GERAL:**

Identificar e descrever os riscos sanitários associados a alimentos em uma feira gastronômica de rua em Salvador.

**OBJETIVOS SECUNDÁRIOS DA PESQUISA,**

- Caracterizar a infraestrutura da feira gastronômica.
- Caracterizar as condições sanitárias em que ocorre o preparo, conservação e distribuição dos alimentos servidos na feira;
- Avaliar se as condições de preparo e conservação atendem as normas sanitárias vigentes.

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

A principal fonte de informações será a observação direta feita pelo pesquisador na feira gastronômica em um dia específico. Segundo ele, não existem riscos relacionados a essa pesquisa.

O benefício será identificar riscos sanitários associados a esse tipo de comércio de rua, além de desenvolver um roteiro de inspeção para ser usado em feiras gastronômicas de rua.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

A pesquisa é relevante por se tratar de um estudo sobre uma prática cultural e histórica na gastronomia da cidade de Salvador. A venda de comida de rua, caracterizada como "segmento de comida de rua", pode representar uma possibilidade de risco à saúde da população tanto pela forma de manipulação do alimento quanto pela sua exposição. Desse modo esse estudo pode contribuir para elucidar aspectos concernentes a essa prática e servir de estratégia de intervenção para a vigilância sanitária.

Trata-se de um estudo exploratório que toma como "caso" uma feira gastronômica de rua na cidade de Salvador buscando a identificação e caracterização dos riscos sanitários relacionados à manipulação e comercialização de alimentos. Para a identificação dos riscos, as informações

Endereço: Rua Basílio da Gama s/n  
 Bairro: Canela CEP: 40.110-040  
 UF: BA Município: SALVADOR  
 Telefone: (71)3283-7419 Fax: (71)3283-7460 E-mail: cepisc@ufba.br

UFBA - INSTITUTO DE SAÚDE  
COLETIVA DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



Continuação do Parecer: 2.566.527

reunidas devem descrever, de forma objetiva e concisa, o máximo de conhecimentos relevantes sobre os problemas identificados para possíveis ações sanitárias futuras.

Inicialmente será feita uma caracterização geral da feira gastronômica selecionada, levando em conta os seguintes aspectos: número de expositores, tempo de duração da feira, tipo e quantidade de alimento servido, condições sanitárias do manipulador, clima, tempo, local de realização, etc.

A principal fonte de informações será a observação direta feita pelo pesquisador na feira gastronômica em um dia específico. A observação contemplará a organização geral da Feira, e o funcionamento de cada barraca. Este procedimento implicará na utilização de um roteiro de observação que inclui os aspectos gerais da feira, o registro dos procedimentos de armazenamento, manipulação e comercialização, bem como as condições de finalização dos alimentos que são oferecidos ao consumo por cada barraca selecionada.

O critério de seleção das barracas que se constituirão em unidades de análise será o fato de oferecerem alimentos que são manipulados no local. Serão feitos registros fotográficos das etapas da manipulação do alimento até o consumo do produto finalizado. Com base nas informações coletadas, serão descritas as características gerais da Feira e analisadas as condições sanitárias e os riscos sanitários relacionados aos alimentos servidos em cada barraca observada a partir do preenchimento de uma matriz de análise que será construída após a coleta de dados, levando-se em conta os diversos aspectos observados, segundo roteiro de observação.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

O protocolo de pesquisa apresenta todos os itens necessários à apreciação do Comitê de Ética em Pesquisa: folha de rosto, descrição da pesquisa, informação relativa aos sujeitos da pesquisa, curriculum Lattes do pesquisador responsável, as estratégias de pesquisa para produção de dados.

A pesquisa utilizará Termo de Consentimento Livre Esclarecido demonstrando, com os nomes dos participantes da UFBA, constando o objetivo da pesquisa; em que esta consiste; e os contatos do pesquisador: os telefones, e-mail a fim de que no futuro possam responder qualquer questão sobre a sua participação.

No que tange aos aspectos relacionados aos "riscos e benefícios", o pesquisador informa que não existe risco para o participante da pesquisa, e como benefício propõe contribuir com uma estratégia de intervenção pela Vigilância Sanitária, ao desenvolver um roteiro de inspeção para ser usado em feiras gastronômicas de rua.

Apresentada o orçamento financeiro detalhado do estudo a ser custeado com recursos próprios, mas falta uma declaração de custeios próprios, com a assinatura do pesquisador. Também disponibiliza o cronograma de execução da pesquisa, porém precisa ser atualizado no aspecto

Endereço: Rua Basílio da Gama s/n  
 Bairro: Canela CEP: 40.110-040  
 UF: BA Município: SALVADOR  
 Telefone: (71)3283-7419 Fax: (71)3283-7460 E-mail: cepisc@ufba.br

UFBA - INSTITUTO DE SAÚDE  
COLETIVA DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



Continuação do Parecer: 2.566.527

relacionado à produção de dados com relação à data de entrada no Comitê de Ética: relatoria, análise dos membros e decisão sobre a aprovação final do Comitê de Ética e apreciação do Colegiado ISC-UFBA.

**Recomendações:**

Pelo exposto, considero haver observação que indica a aprovação do referido projeto com pendência, considerando: a) o cronograma – recomendo atualização para um prazo estabelecido após a aprovação do CEP-ISC; b) está adequadas as estratégias de convite e participação na pesquisa e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de modo claro na sua apresentação e informação aos participantes e; c) são explicitados no projeto, a inexistência de situações de riscos em que o trabalho de pesquisa possa representar/desencadear ou potencializar para estes participantes do estudo.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Resolvidas as pendências supracitadas, salvo melhor juízo, sou favorável a sua aprovação.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

O Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Saúde Coletiva – UFBA analisou, na sessão do dia 20 de fevereiro de 2018 o processo nº 009/2018 referente ao projeto de pesquisa em tela.

Tendo apresentado pendências na época da sua primeira avaliação, veio em tempo hábil supri-las adequada e satisfatoriamente de acordo com as exigências da Resolução nº 466 de 12/12/2012 do Conselho Nacional de Saúde (CNS). Assim, mediante a importância social e científica que o projeto apresenta e a sua aplicabilidade e conformidade com os requisitos éticos, somos de parecer favorável à realização do projeto, classificando-o como APROVADO.

Solicita-se a/o pesquisador/a o envio a este CEP de relatórios parciais sempre quando houver alguma alteração no projeto, bem como o relatório final gravado em CD ROM.

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	tclerevisado.docx	27/03/2018 13:08:47	Mônica de Oliveira Nunes	Aceito

Endereço: Rua Basílio da Gama s/n  
 Bairro: Canela CEP: 40.110-040  
 UF: BA Município: SALVADOR  
 Telefone: (71)3283-7419 Fax: (71)3283-7460 E-mail: cepisc@ufba.br

UFBA - INSTITUTO DE SAÚDE  
COLETIVA DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



Continuação do Parecer: 2.566.527

Outros	Riscoedmilton.docx	06/03/2018 16:33:35	Alcione Brasileiro Oliveira Cunha	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Declaracao.docx	06/03/2018 16:33:19	Alcione Brasileiro Oliveira Cunha	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	tleedmilton.docx	06/03/2018 16:32:56	Alcione Brasileiro Oliveira Cunha	Aceito
Cronograma	cronogramaedmilton.docx	06/03/2018 16:32:28	Alcione Brasileiro Oliveira Cunha	Aceito
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1051660.pdf	28/01/2018 20:47:48		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto.pdf	28/01/2018 20:47:07	EDMILTON BATISTA DE SANTANA	Aceito
Orçamento	Orcamento_Detalhado_Pesquisa.xlsx	28/01/2018 20:33:27	EDMILTON BATISTA DE SANTANA	Aceito
Cronograma	Cronograma_de_execucao.docx	28/01/2018 20:33:09	EDMILTON BATISTA DE SANTANA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	tle.docx	19/01/2018 01:07:21	EDMILTON BATISTA DE SANTANA	Aceito
Folha de Rosto	Folha.pdf	19/01/2018 00:24:30	EDMILTON BATISTA DE SANTANA	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

SALVADOR, 27 de Março de 2018

Assinado por:  
**Mônica de Oliveira Nunes**  
(Coordenador)

Endereço: Rua Basílio da Gama s/n  
Bairro: Canela CEP: 40.110-040  
UF: BA Município: SALVADOR  
Telefone: (71)3283-7419 Fax: (71)3283-7460 E-mail: cepisc@ufba.br