

INTRODUÇÃO

A definição para street foods (alimentos de rua ou comida de rua) compreende aqueles alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e outros locais públicos, para o consumo imediato ou posterior, sem apresentarem, contudo, etapas adicionais de preparo ou processamento (WHO, 1996; FAO, 1998).

Em função de problemas socioeconômicos de vários países, o comércio de alimentos de rua tem crescido bastante nas últimas décadas. Este fato, associado à urbanização e ao crescimento da população, faz com que se espere uma expansão ainda maior desse tipo de comércio. (RODRIGUES et al., 2003).

Os alimentos de rua asseguram o fornecimento de preparações típicas, preservando a cultura local e o atendimento a turistas. Paralelamente, a grande maioria do comércio ambulante não conta com um sistema de infraestrutura que garanta adequada condição higiênico-sanitária. Dessa forma tais alimentos são comumente expostos a situações de riscos químicos, biológicos e físicos em praticamente todas as fases da manipulação, representando um risco iminente para a veiculação e doenças transmitidas por alimentos (DTA), que representam um grave problema de saúde pública em nível mundial (OLIVEIRA et al., 2010).

A dificuldade é que no Brasil, evidencia-se pouca priorização dos órgãos sanitários para com o segmento e, ao que parece incipiente preocupação em relação aos riscos oferecidos, ficando a comida de rua colocada em segundo plano pelas Vigilâncias sanitárias (LEAL,2014).

Considerando que a comida de rua é um fenômeno crescente e que envolve a utilização de ingredientes perecíveis exigindo aplicação de medidas de controle de qualidade e boas práticas para garantir a produção de alimentos seguros, foi realizado um estudo com a finalidade de verificar a aplicação das Boas Práticas de Fabricação e as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos presentes em vias públicas na praça boa viagem, visando conhecer a situação do comércio de comida de rua, localizados em um ponto turístico do município de Recife, PE.

2. LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO

2.1 Comercialização de alimentos de Rua: Histórico

A origem da comida de rua remota a tempos longínquos, quando viajantes, mercadores e peregrinos alimentavam-se nas ruas ao permanecerem longos períodos longe de seus lares. No Brasil, a comida de rua constitui uma herança dos escravos, que, desde antes da abolição, acoravam-se nas esquinas e praças com pitéus da senzala ou da tradição portuguesa (ROMIO, 2000; EL-KAREH e BRUIT, 2004; SILVA et al 2005).

No Brasil, até 2004, não havia legislação federal para a atividade do comércio informal de alimentos (comida de rua), ao mesmo tempo, com a implantação do Sistema Único de Saúde e a descentralização das suas ações, o controle sanitário deste segmento passou a ser responsabilidade dos municípios. Desta forma, enquanto alguns municípios avançaram na elaboração de normas próprias, como Curitiba, Natal e São Paulo, muitos sequer alcançaram a organização dos seus serviços de Vigilância Sanitária. (GERMANO e GERMANO 2001).

No ano de 2005, a partir da ocorrência de um surto de doença de Chagas associado à venda de caldo de cana, em Santa Catarina, no qual 31 pessoas foram acometidas e cinco foram a óbito, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/ Ministério da Saúde editou, após Consulta Pública, a primeira norma relativa à comercialização de alimentos de rua, a RDC 218/200526.

A preocupação com a segurança alimentar cresceu na última década, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que garantam à população alimentos seguros, pois a possibilidade de contaminação microbiológica dos alimentos de rua é elevada, devido a condições higiênico-sanitárias insatisfatórias.

A capacitação de trabalhadores que manipulam os alimentos é de fundamental importância para que haja o controle de microrganismos indesejáveis nas matérias-

primas utilizadas na alimentação humana (TAVOLARO, OLIVEIRA & LEFÈVRE, 2006).

Possivelmente pelas enormes demandas relacionadas ao comércio formal, a informalidade fica a cargo da atenção que cada município resolve dar à questão em sua área de abrangência, ainda que uma série de estudos revelem os perigos proporcionados pela contaminação microbiológica dos alimentos comercializados. (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009).

2.2 Boas Práticas x DTAs

Segundo a Resolução – RDC ANVISA nº 216/04, as Boas Práticas são definidas como as práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. As Boas Práticas devem ser aplicadas diariamente visando evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2004).

No Brasil, pesquisas realizadas em diversas regiões, envolvendo alimentos comercializados em vias públicas, comprovam que este tipo de produto pode representar um risco à saúde da população, uma vez que os estabelecimentos de comércio ambulante nem sempre apresentam infraestrutura adequada (SILVA et al., 2011).

Sabe-se que os principais fatores que propiciam a ocorrência de DTA são: manipulação imprópria de alimentos, exposição dos alimentos à temperatura ambiente por um longo período de tempo, a refrigeração e a cocção inadequadas dos alimentos (OLIVEIRA, 2010).

Um dos principais atributos da qualidade de um alimento é sua condição higiênico-sanitária. Embora seja conhecido que todos os alimentos possam apresentar-se, desde a origem contaminada pelos mais diversos tipos de microrganismos, que fazem parte de suas microbiotas habituais, é importante destacar que, para a manutenção do processo de multiplicação destes microrganismos são necessárias condições favoráveis representadas por múltiplos

fatores, por exemplo: hábito de consumo, preparo e conservação dos alimentos. (TORRES e MACHADO, 2001).

A origem primária está relacionada a agentes que já se encontram nos alimentos, antes de sua obtenção e a origem secundária àquelas que são contaminados durante sua manipulação (GERMANO e GERMANO, 2003). Mesmo que alguns dos alimentos servidos quentes em sanduiches, como carne, sejam suficientemente coccionados, este tipo de produto alimentar permite contaminação cruzada pelos alimentos crus, ou por facas, espátulas e pelas mãos dos manipuladores do alimento (REIJ e AANTREKKER, 2004).

O conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor. As Boas Práticas de Higiene e Manipulação e a educação continuada dos manipuladores de alimentos contribuem para a redução da incidência de DTAs (MARMENTINI et al., 2012). Já foi comprovado que intervenção educativa, através que curso de capacitação em boas práticas, para os manipuladores proporciona melhorias na produção de alimentos seguros (SANTOS, et al, 2012).

3. METODOLOGIA

Os pontos de venda de comercialização de alimentos foram analisados quanto às boas práticas de manipulação de alimentos e as condições higiênico-sanitárias. Para determinação dos resultados foram utilizados valores numéricos para os itens investigados, segundo metodologia de Valente et al. (2003). Foram considerados para tabulação dos dados os resultados “sim”, para a totalização dos itens investigados (100%).

Do total de 26 barracas, 8 não estavam funcionando e 3 não autorizaram a pesquisa em seu estabelecimento. A pesquisa foi realizada com 15 (quinze) pontos de venda de comercialização de alimentos, representando 58% do total de barracas na praça. Das 15 barracas de lanche, 8 apresentava 2 manipuladores e em 7 barracas apenas 1, totalizando 23 manipuladores/vendedores.

As barracas de lanche foram avaliadas em visita única, sem aviso prévio, através de análise visual e preenchimento de checklist (Anexo 2) elaborado baseado na Resolução nº216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O checklist apontou diversas falhas no processo de higienização e BPF nos estabelecimentos avaliados. Destaca-se neste estudo:

82,6% dos vendedores manipulando dinheiro juntamente com alimentos, sem fazer higiene adequada das mãos. Estudo feito em Belém-PA constatou que 63,41% dos vendedores manipulavam alimentos e dinheiro, também sem a higienização adequada das mãos. (PINHO, 2008). Segundo Lucca (2000), os manipuladores constituem uma das mais importantes fontes de contaminação dos alimentos, e a manipulação inadequada pode, não somente veicular microrganismo patogênico, como também propiciar o desenvolvimento e a sobrevivência desses patógenos.

Todas as barracas apresentavam lâmpadas sem proteção na área de exposição e manipulação do alimento, entretanto as lâmpadas devem estar protegidas contra quebras. Uma ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais à saúde, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras. (RDC 216/04, ANVISA).

Alimentos (torta de frango, coxinha, empada, mini pizza, salgados) expostos sem proteção, por longo período, em temperatura ambiente. Entretanto, isto apresenta um grande risco de contaminação, pois as bactérias causadoras de intoxicação alimentar multiplicam-se a uma temperatura de 37° C. Neste mesmo sentido, estudo feito por Balbani e Butugan (2001) em Uberaba-MG, onde foi realizada a medição da temperatura das estufas de salgadinhos em 12 estabelecimentos, mostrou que 91,7% não atendiam a esse requisito, mantendo os alimentos em temperaturas menores, e numa das estufas, os salgadinhos eram mantidos a temperatura ambiente.

Para prevenir a contaminação dos alimentos a temperatura deve estar situada abaixo de 4°C ou acima de 65°C. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura: Tempo de exposição dos alimentos quentes T: mínima de 60 °C por no máximo 6 h, e abaixo de 60°C por no máximo 1 hora (Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013). Para prevenir as doenças transmitidas por alimentos, uma higiene rígida deve ser obedecida. Entre as etapas de preparo e distribuição, o controle da temperatura e do tempo de espera é necessário para impedir o crescimento de microrganismos patogênicos (SENAC,2002)

Outro problema encontrado foi a ausência de abastecimento público de água potável para a produção de alimentos do comércio informal de alimentos, resultando na utilização de água oriunda de ponto clandestino e/ou transporte diário de água para o ponto de venda em baldes de 20L, gerando uma insuficiente lavagem de mãos e com isto possibilitando a contaminação microbiana. Em estudo de Cortese (2013) onde avaliou a qualidade higienico-sanitaria e regulamentar de alimentos de rua comercializados em Florianópolis – SC, nenhum ponto de venda estudado tinha abastecimento de agua, dificultando a realização de procedimentos de higienização durante o período de trabalho. O que evidencia falhas na higiene pessoal dos ambulantes, o que representa uma falha grave na manipulação de alimentos, pelo fato das mãos permanecerem continuamente em contato com múltiplos ambientes podendo atuar como veículo de contaminação dos alimentos comercializados (CHAGAS, 2006).

Quanto à avaliação dos manipuladores, segue abaixo a tabela 1 com os resultados encontrados. Verifica-se que nenhum dos manipuladores avaliados enquadram-se na faixa adequada de conformidades, pois mesmo com proteção no cabelo (touca) e avental, 82,6% (19) manipuladores faziam uso de adornos. Em estudo feito em Taubaté- SP com 158 pontos de venda, 31% dos vendedores também usavam adornos (brincos, relógios, pulseiras ou anel), revelando, portanto que ainda grande número de manipuladores do Brasil, não atende todas as normas de BPF.

Tabela 1: Distribuição (%) de manipuladores em conformidade com Boas Práticas de Fabricação, quanto à higiene pessoal, no comércio de comida de rua na Praça de Boa Viagem, PE, Brasil. Período avaliado: Setembro de 2015.

Higiene pessoal dos manipuladores % (nº) de conformidade	
Proteção de cabelo	86,9 % (20)
Adornos	17,3 % (4)
Proteção das mãos	0
Calçado fechado	21,7 % (5)
Jaleco/ avental	69,5 % (16)
Higienização das mãos	8,6 % (2)

Segundo a RDC 216/04 (BRASIL, 2004) Os manipuladores de alimentos devem manter rigorosamente o asseio pessoal, mantendo as unhas curtas, sem esmalte ou base, não devem usar adereços (anéis, brincos), usar cabelo preso e protegido por touca, rede, ou acessório apropriado para esse fim, necessitam apresentar vestimenta apropriada atividade, conservada e limpa, devem higienizar cuidadosamente as mãos ao chegar ao posto de trabalho, antes e após manusear alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Dentro desse raciocínio fica evidenciado que o uso de luvas é opcional, mas a correta higienização das mãos é essencial em qualquer situação, cabendo, portanto, ao manipulador de alimento analisar o seu ambiente de trabalho e optar por usar ou não luvas dentro da sua realidade. Quanto à higienização das mãos, apenas uma barraca com dois manipuladores, possuía suporte de álcool em gel.

Nos dados apresentados referente a infraestrutura nos pontos de venda de alimentos é precária. Na Praça não há sanitário disponível, os manipuladores utilizam os banheiros públicos da beira-mar. Nenhum dos pontos de venda possuíam sistema de refrigeração, gelo, refrigerante e alimentos perecíveis ficavam armazenados em caixas isotérmicas, além de uma barraca ainda utilizar caixa de isopor. Os resultados obtidos evidenciam necessidade de melhorar a qualificação e conscientização dos manipuladores de alimentos, assegurando ao consumidor a oferta de alimentos seguros.

A “comida de rua” pode ser considerada uma realidade de dupla face: por um lado alimenta, por outro, absorve um crescente número de trabalhadores, satisfazendo duas grandes necessidades do mundo atual: alimentar a população a um baixo custo e empregar trabalhadores, porém os alimentos comercializados por ambulantes representam riscos à saúde da população, em virtude da condição sanitária dos produtos comercializados, Além de difundir a legislação, os programas devem sensibilizar o profissional para a adoção de boas práticas operacionais na manipulação, preparo e comércio de alimentos mais seguros (Souza et al., 2003).

5. CONCLUSÃO

Esta pesquisa avaliou o comércio informal de alimentos da cidade de Recife, especificamente na praça de Boa Viagem. Com relação às Boas Práticas de Fabricação, por meio de observações e preenchimento de checklist foi possível pontuar as boas práticas e os aspectos higiênico dos estabelecimentos.

Tais problemas encontrados nas barracas de lanche da praça como, falha nas boas práticas de manipulação de alimentos, exposição de alimentos por longo período a temperatura inadequada, falta de abastecimento de água potável, bem como ausência de lavagem de mãos adequada por parte dos manipuladores, tudo isto representam um risco à saúde do consumidor e contrariam a legislação sanitária, de forma que compromete a qualidade dos produtos. (SANTOS, 2005), com isto pode ocorrer casos de DTAs. Tais achados podem contribuir para alertar as autoridades sanitárias para o risco potencial, da comida de Rua na Praça de Boa Viagem, e mostrar a necessidade de fornecer cursos de capacitação aos manipuladores.

REFERÊNCIAS

ALVES, F.V.F; CASTRO, T.A.P; MARTINS, A. **Condições higiênico-sanitárias de preparo da comida de rua comercializada por ambulantes em Itumbiara-Goiás.** Revista de Biotecnologia & Ciência. Vol.2, Nº.2. p 117-131, Ano 2013.

ANDRADE, G.S.; GOMES, E.T.A .**O estudo do comércio informal ao longo dos principais eixos de circulação da cidade do Recife-Brasil: a moradia como local de (re)produção do capital, o caso da avenida Recife.** Revista electrónica de geografía y ciencias sociales. Vol. VII, núm. 146(044), 1 de agosto de 2003.

BALBANI, A.P.S.; BUTUGAN, O. **Contaminação biológica de alimentos,** Revista de Pediatria, vol 23(4):320-8 São Paulo, 2001.

BERBICZ, F. et al. **Melhoria das condições de higiene em pontos de venda de cachorro-quente.** Rev Instituto Adolfo Lutz. 69(1):99-105, São Paulo, 2010.

Bezerra, A.C.D.; Mancuso, A.M.C.; Heitz, S.J.J. **Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil.** Ciência & Saúde Coletiva, 19(5):1489-1494, 2014.

BEZERRA, A.C.D; BASTOS, D.H.M; REIS, R.B. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda, de sanduiche comercializado nas ruas de Cuiabá, Mato Grosso.** Revista higiene Alimentar, vol 23 nº 176/177, Ano 2009.

BORGES, L.J, *et al.* **Qualidade microbiológica de empadão Goiano comercializado em uma feira de lazer de Goiânia/GO e teste de susceptibilidade Antimicrobiana de cepas isoladas.** Revista de patologia tropical. Vol. 37 (2): 131-142. maio-jun. 2008.

CAMARÃO, Fabiana de Albuquerque; SALES, Tereza de Fatima Souto Maior. **Análise dos surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no distrito sanitário III, na cidade do Recife, a partir da implantação do sistema de vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos (VE-DTA).** Tese (Especialização em Saúde Pública)- Departamento de Saúde Coletiva- FIO CRUZ/MS- Recife, 2001.

CARDOSO, R.C.V.; SANTOS, S.M.C.; SILVA, E.O. **Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento** Ciência & Saúde Coletiva, 14. 1215-1224, 2009.

CORTESE, Rayza Dal Molin. **Qualidade higiênico-sanitária e regulamentar de alimentos de rua comercializados em Florianópolis – SC.** Dissertação (Mestrado em Nutrição). Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2013.

ELOY, Antonia Lucia de Souza; REIS, Renata Ramos Vieira. **A comida de rua como ferramenta na preservação dos alimentos tradicionais.** Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE 2012.

ERHARDT, Magnólia Martins. **Avaliação da legislação de boas práticas de manipulação de alimentos pela vigilância sanitária municipal na cidade de Cachoeira do sul/RS.** Dissertação (Mestre em Medicina Veterinária) - Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), 2008.

FRANCO, Cícera Rosária; UENO, Mariko. **Comércio Ambulante de Alimentos: Condições Higiênico-Sanitárias nos Pontos de Venda em Taubaté – SP.** UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 12(4):9-13. 2010.

GUERRA, Iara Raquel do Carmo. **A fragilidade da implementação das políticas estatais de assistência social frente às demandas de segurança alimentar na cidade do Recife/PE.** Tese (Mestre em Serviço Social) – Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) Recife, 2009.

HOSTINS, R.C.L.; ALMEIDA, E.B. **O comportamento alimentar do turista e sua segurança No consumo de milho verde e churros à beira-mar .**Revista turismo visão e ação – eletrônica, vol. 13 - nº 3 - p. 347–361 / set-dez 2011.

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

MALLON, Carolina; BORTOLOZO, Eliana Aparecida Fagundes Queiroz. **Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar.** Publ. UEPG Biol. Health Science, Ponta Grossa, 10 (3/4): 65-76, set./dez. 2004.

OMS, 2006. **Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura: manual.** Organização Mundial de Saúde 2006. Departamento de segurança alimentar, Zoonoses e doenças de origem alimentar.

PINHO, Miriam Fabiana Homobono. **Condições higiênico - sanitárias na venda ambulante de alimentos : introdução ao tema em Belém do Pará.** 2008. Tese (Especialização “Lato sensu” em higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal) - Universidade Castelo Branco- UCB, Belém, 2008.

PRAXEDES, Paula Cristina Gonzales. **Aspecto da qualidade higiênico-sanitária de alimentos consumidos e comercializados na comunidade São Remo, São Paulo, capital.** Tese (Mestre em Epidemiologia experimental e aplicada às zoonoses) - Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade de São Paulo, 2003.

RIBEIRO, G.S. et al; **Espaços comerciais de artesanato: apenas um Espaço turístico?** Revista história e cultura, Franca-SP, v.2, n.2, p.111-136, 2013.

RIBEIRO, M.A. et al. **Condições higiênicosanitárias do comércio ambulante de alimentos prontos para consumo, no entorno do hospital de clínicas de Uberlândia, MG.** Revista Higiene Alimentar, Vol. 24, nº 190/191. Ano, 2010.

RODRIGUES, B.F et al. **O comércio de comida de rua no centro histórico de Salvador – BA: caracterização da oferta de alimentos e aspectos higiênico-sanitários.** Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 21(1):347-358, 2014.

SANTOS, Fernando Burgos Pimentel. **Trabalhadores informais e governo local: o caso do carnaval de Recife.** Cadernos gestão pública e cidadania, v. 10, n. 47 - jul/dezembro 2005.

SANTOS, M.P. **Características higiênico-sanitárias da comida de rua e proposta de intervenção educativa.** Revista Baiana de Saúde Pública - v.36, n.4, p.885-898 out./dez. 2012.

SANTOSA, M.P. et al. **Características higiênico-sanitárias da comida de rua e proposta de Intervenção educativa.** Revista baiana de saúde pública V.36, n.4, p.885-898 out./dez. 2012.

SERENO, H.R.;CARDOSO, R.C.V.;GUIMARÃES, A.G.; **O comércio e a segurança do acarajé e complementos: um estudo com vendedores treinados em boas práticas.** Revista Instituto Adolfo Lutz. 70(3):354-61. 2011.

SOUSA, H.W.O; BRUM, A.A.S; ORLANDA, J.F.F. **Comércio ambulante de alimentos: condições higiênicosanitárias e perfil de vendedores ambulantes.** Revista on -line do CESED -Centro de Ensino Superior e Desenvolvimento. Vol. 1 - n. 20/21, janeiro a dezembro de 2013.

SOUZA, G.C. et al **Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos.** Revista Ciência & Saúde Coletiva, 20(8):2329-2338, 2015.

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

ANEXO 1

CCE CURSOS
PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

CHECK LIST

Baseado na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA

A- IDENTIFICAÇÃO DO PONTO DE VENDA (PV)

NOME: _____

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: _____

RESPONSÁVEL LEGAL OU PROPIETÁRIO: _____

B- AVALIAÇÃO

1. ESTABELECIMENTO (PONTO DE VENDA)

1.1 Área externa	S	N	NA
a) Livre de focos de insalubridade (saída de esgoto, córrego, água estagnada)			
b) Ausência de acúmulo de lixo nas imediações.			
c) Ausência de animais (pombos, insetos, roedores)			
d) Ausência de mato, depósito de lixo, entulho próximo.			
Obs.:			
1.2 Estrutura física da barraca	S	N	NA
a) Possui cobertura protegendo o alimento do sol, sujidades, chuvas e outras formas de contaminação.			

b) Cobertura com acabamento liso, em cor clara, impermeável e de fácil limpeza.			
c) Em adequadas condições de limpeza.			
Obs.			
1.3 Superfícies utilizadas na preparação, embalagem, armazenamento e exposição à venda dos alimentos.	S	N	NA
a) Lisas, impermeáveis, laváveis, resistentes e de fácil higienização.			
b) Sem rugosidades, rachaduras, falhas, descascamentos, frestas, bolores e outras imperfeições fontes de contaminação.			
c) Devidamente limpas			
d) Livres de pertences pessoais (roupa, chaves, bolsas, carteira, etc)			
e) Protegidas de vetores e pragas.			
Obs.			
1.4 Iluminação sobre a área de preparação dos alimentos	S	N	NA
a) Lâmpadas limpas, apropriadas, com proteção adequada contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação.			
b) Luminosidade (natural ou artificial) adequada para permitir a higiene e qualidade dos alimentos.			
Obs:			
1.5 Abastecimento de água e esgotamento	S	N	NA
a) Reservatório de água com pelo menos 50 L			
b) Canalização dos efluentes à rede de esgoto ou reservatório próprio.			
c) Presença de pia com torneira e água potável corrente			

para lavagem de utensílios e mãos.			
d) Possui tanque de recolhimento de efluentes da pia para coleta da água residual à rede de esgoto ou reservatório próprio/bueiro.			
Obs:			
1.6 Abastecimento de gás	S	N	NA
a) Queimador a gás			
b) Botijão em local seguro e com lacre de segurança.			
OBS:			

2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

2.1 Equipamentos	S	N	NA
a) De material liso, impermeável, lavável, atóxico, resistente e de fácil higienização.			
b) Limpos, em adequado estado de funcionamento, conservados, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações.			
c) Protegidos contra sol, chuva, sujidades e outras formas de contaminação.			
Obs:			
2.2 Utensílios	S	N	NA
a) De material liso, impermeável, não contaminante, lavável, resistente e de fácil higienização.			
b) Limpos, em adequado estado de conservação, sem ranhuras, rachaduras, ferrugem e outras alterações.			
c) Separados para cada alimento ou preparação (cru ou cozido/pronto para consumo).			

Obs:

3. HIGIENE

3.1 Higienização das instalações	S	N	NA
a) Frequência de higienização das instalações da barraca (estrutura física, superfícies, etc) diária.			
b) Os produtos saneantes (detergentes e desinfetantes) utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde.			
c) Produtos de higienização estão armazenados em local adequado.			
Obs:			
3.2 Manejo de resíduos	S	N	NA
a) Presença de recipientes revestidos com sacos plásticos apropriados para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionáveis sem contato manual.			
b) Lixeiras íntegras, limpas, de fácil transporte e higienizadas diariamente.			
c) Retirada frequente dos resíduos, evitando focos de contaminação.			
Obs:			

4. PRODUÇÃO DA REFEIÇÃO

4.1 Armazenamento e conservação dos alimentos no ponto de venda.	S	N	NA
a) Armazenados em local limpo, organizado e em adequado estado de conservação.			
b) Armazenados separados dos produtos de limpeza.			

c) Alimentos perecíveis acondicionados em recipientes isotérmicos limpos, tampados e em adequado estado de conservação providos de gelo.			
d) Caixa isotérmica de material liso, impermeável e resistente e de fácil higienização, mantida fechada (não é permitido o uso de caixa de isopor)			
e) Alimentos crus armazenados separados de outros alimentos crus ou cozidos / semi- preparados e prontos para o consumo.			
f) Alimentos semi-preparados/pronto para cocção, fritura ou montagem, embalados adequadamente, de acordo com suas características e conservados em recipiente isotérmico provido de gelo			
g) Alimentos prontos utilizados para montagem da refeição são mantidos refrigerados/aquecidos de acordo com as características de conservação dos mesmos.			
OBs:			
4.2 Óleo para fritura	S	N	NA
a) Óleos e gorduras substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor e formação de espuma e fumaça.			
Obs:			
4.3 Exposição do alimento à venda	S	N	NA
a) Áreas de exposição do alimento pronto para consumo são mantidas em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
b) Alimentos expostos cobertos/tampados, resfriados/aquecidos adequadamente de acordo com suas características			
c) Alimentos apresentam características sensoriais normais (cor, odor, consistência e aparência sem alterações)			
d) Alimentos semi-preparados ou prontos para consumo são manuseados com pegadores ou equipamentos/utensílios apropriados, sem contato manual			

Obs:			
4.3 Embalagem dos alimentos	S	N	NA
a) Alimentos industrializados comercializados na embalagem original			
b) Bebidas comercializadas na embalagem original (industrializadas), à exceção do caldo de cana e água de coco, que exigem equipamentos de moagem/dispensação automática			
c) Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, são apresentados ao consumo embalados em papel transparente ou plástico/papel não reciclado			
d) Alimentos acondicionados sem contato direto com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los			
e) Condimentos e molhos industrializados sanduíches e similares são servidos em sachês individuais.			
f) Alimentos são comercializados e oferecidos em utensílios e recipientes (pratos, talheres, copos, canudos, entre outros) descartáveis e em embalagens individuais fechadas (canudos)			
g) Armazenamento adequado de guardanapos, canudinhos, copos e embalagens de consumo.			
Obs:			
4.4 Sobras de alimentos	S	N	NA
a) Eliminação imediata das sobras de alimentos perecíveis.			
Obs:			

5. MANIPULADORES

5.1 Vestuário	S	N	NA
a) Jaleco uniforme apresenta-se limpo, conservado, sem sujidades/manchas aparentes.			

b) Blusa, camisa ou outra roupa por baixo do jaleco.			
c) Mantém o jaleco fechado durante a atividade.			
d) Sapatos fechados durante a atividade			
e) Ausência de adornos aparentes (brinco, pulseira, anéis, relógio) durante a atividade.			
f) Proteção cobrindo todo o cabelo durante o trabalho			
OBS:			
5.2 Asseio pessoal			
a) Unhas limpas, curtas e sem esmalte			
b) Barba aparada/raspada			
Obs:			
5.3 Hábitos higiênicos	S	N	NA
a) Não masca chicletes, chupa balas ou come durante o trabalho*			
b) Não fuma, tosse, espirra, cospe ou pratica outros atos que possam contaminar o alimento durante a atividade			
c) Não manipula dinheiro durante a atividade e se manipula, lava as mãos antes de tocar nos alimentos*			
d) Lava as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário*			
Obs:			
5.3 Instalações sanitárias de uso dos vendedores	S	N	NA
a) Lavatórios dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado*			
b) Presença de lixeiras com tampa acionadas sem contato manual*			

c) Local organizado, com higienização adequada e em adequado estado de conservação*			
Obs:			

Check list desenvolvido com base na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA do MS do Brasil e na Portaria nº 2619/2011 da Secretaria Municipal de Saúde do Estado de São Paulo.

* Aspectos que serão questionados aos vendedores.

(S) Sim (N) Não (NA) Não se aplica

ANEXO 2

CARTA DE ANUÊNCIA

Nós, Jenyffer Medeiros Campos, Coordenadora e professora do curso de Pós-Graduação *latu Sensu* em Alimentação Coletiva do CCE cursos, juntamente com a aluna Suzana Ferreira dos Santos, pretendemos realizar a pesquisa intitulada: COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS: AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS E CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS BARRACAS DE LANCHE DA PRAÇA DE BOA VIAGEM, RECIFE – PE, para a qual será necessária a obtenção do acesso às instalações da barraca para aplicação de questionário (*check list*).

O presente estudo terá como objetivo: Avaliar as barracas de lanches de acordo com o cumprimento dos itens imprescindíveis que avaliam as boas práticas e destacar a importância do nutricionista no serviço de alimentação.

Nesse contexto, vimos por meio desta solicitar sua autorização para a realização dessa pesquisa. Espera-se que a realização dessa possa contribuir nos esclarecimento e avanços nos estudos sobre alimentação fora do lar. Comunicamos que não haverá custos para o (a) proprietário (a) da barraca e, na medida do possível, não iremos interferir na operacionalização e/ou nas atividades cotidianas da mesma. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição bioética para execução de qualquer estudo envolvendo seres

humanos, sob qualquer forma ou dimensão, em consonância com a resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Agradecemos antecipadamente seu apoio e compreensão, certos de sua colaboração para o desenvolvimento da pesquisa científica em nossa região.

Aluna pesquisadora: Suzana Ferreira dos Santos

Recife

de

de 2015
