



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

LIS NERY NUNES DA SILVA

**A COMIDA DE RUA NO CONTEXTO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA:
DIAGNÓSTICO E ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO PARA PROMOÇÃO DA
SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

SALVADOR – BA

2019

LIS NERY NUNES DA SILVA

**A COMIDA DE RUA NO CONTEXTO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA:
DIAGNÓSTICO E ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO PARA PROMOÇÃO DA
SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da Faculdade de Farmácia na Universidade Federal da Bahia, como requisito para a obtenção do grau de mestre.

Orientadora: Prof^a Dr^a Ryzia de Cassia Vieira
Cardoso

SALVADOR – BA

2019

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Universitário de Bibliotecas (SIBI/UFBA),
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Nery Nunes da Silva, Lis

A comida de rua no contexto de uma universidade pública: Diagnóstico e estratégia de intervenção para promoção da segurança de alimentos / Lis Nery Nunes da Silva. -- Salvador BA, 2019.

116 f. : il

Orientadora: Ryzia de Cássia Vieira Cardoso.

Dissertação (Mestrado - Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos) -- Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia, 2019.

1. Comida de Rua. 2. Segurança de Alimentos. 3. Manipulação de Alimentos. 4. Vendedor de Comida de Rua. 5. Estratégia de Intervenção. I. de Cássia Vieira Cardoso, Ryzia. II. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS

TERMO DE APROVAÇÃO

LIS NERY NUNES DA SILVA

A COMIDA DE RUA NO CONTEXTO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA: DIAGNÓSTICO E ESTRATÉGIAS DE INTERVENÇÃO PARA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (nível Mestrado Acadêmico) da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para a obtenção do título de mestre em Ciência de Alimentos.

Aprovada em 30 de abril de 2019.

BANCA EXAMINADORA

Dr^a. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso
Universidade Federal da Bahia
Orientadora

Dr^a. Aláise Gil Guimarães
Universidade Federal da Bahia

Dr^a. Cristian Oliveira Benevides Sanches Leal
Secretaria da Saúde do Estado da Bahia

Dr^a. Rogeria Comastri de Castro Almeida
Universidade Federal da Bahia

AGRADECIMENTOS

À Deus, pela dádiva da vida, e por me conceder a fé de viver a cada dia com sabedoria de enfrentar os desafios.

Aos meus pais, Pedro Nelson e Shirleyde, pelo apoio e amor incondicional e por sempre acreditarem em mim

Aos meus irmãos, Leandro, Pedro Ricardo, Rodrigo e Thaís, por estarem sempre próximos e me incentivando

À minha avó Dinah, e meu avô Pedro (*in memoriam*), pelas orações e ensinamentos

Aos meus tios e tias, em especial, Shirley, Shirlyane, Rendeson, Robson e Derly pelo amor e confiança.

Aos meus cunhados e cunhadas, Diogo, Lara, Tiara e Fernanda, pela compreensão e apoio.

Aos meus queridos amigos e amigas, em especial, Patrícia, Claudia, Iane e Isadora, pelo incentivo e carinho.

À minha orientadora Ryzia, pela paciência, pelos ensinamentos, pelos “puxões” de orelha quando foi preciso, e pela compreensão de estar sempre me acolhendo em todos os momentos.

Aos professores Ângelo, Dalva, Ednilson, Lílian Lessa e Rogéria Almeida, por não medirem esforços para me ajudar e pelo carinho.

À Profa. Denise Viola e as meninas, Michele e Elen, por me acompanharem nos resultados da Pesquisa.

Aos meus voluntários, Emily, Daniel, Isabela e Isaac, pela dedicação.

À Ana Cláudia e Cláudia, por se dedicarem uma parte dos seus tempos em me apoiarem e me incentivarem na Pesquisa, mesmo diante das situações difíceis.

Ao grupo SACIA, pelas colaborações e contribuições na Pesquisa e desenvolvimento do meu trabalho

Aos demais colegas de mestrado, por compartilharem os momentos bons e difíceis.

E a todos os que contribuíram de forma direta ou indireta, citados aqui ou não, para o sucesso da realização deste trabalho.

Muito obrigada!

RESUMO

A insegurança de alimentos no comércio informal compreende uma preocupação de saúde pública, no Brasil e em outros países, sendo um problema também no comércio da comida de rua. Assim, este estudo teve por objetivo contribuir com estudo de diagnóstico e intervenção educativa para vendedores de comida de rua, no entorno de uma instituição pública de ensino superior, em Salvador-BA, com vistas a promover a segurança de alimentos e o atendimento dos vendedores à legislação. Nessa direção, para subsidiar o trabalho de intervenção realizou-se uma revisão sistemática das metodologias adotadas para o treinamento da segurança alimentar e avaliação de práticas, atitudes e conhecimentos destinados a vendedores de comida de rua. No estudo de campo, de modo prévio à coleta de dados, foi realizada a observação nos locais e mapeamento do comércio. Posteriormente, se procedeu à coleta de dados, junto a 79 vendedores, instalados em dois *campi*, aplicação de questionários semiestruturados, abordando dimensões relativas aos vendedores, ao trabalho, condições de venda e higiene de alimentos. Em seguida, realizou-se estudo de intervenção, descritivo, partindo de estudo diagnóstico das condições higiênicossanitárias, e posterior planejamento da formação. O estudo de revisão baseou-se em consultas a bases de dados científicas - Science Direct, Scielo e Periódicos CAPES, abrangendo o período de 2006 a 2017. No diagnóstico, a maior parte dos entrevistados eram mulheres (63,29%), faixa etária entre 31 e 50 anos, cuja principal razão para o trabalho era o desemprego (82,28%). Entre os vendedores 75,95% não tinham licença municipal, nem formação em Boas Práticas de Produção. A jornada de trabalho registrou média de 8,58 horas/dia. Os produtos mais comercializados: patisseries salgadas (45,57%), bebidas industrializadas (45,57%) e sucos naturais (43,04%). Verificou-se que 84,81% dos participantes trabalhavam em pontos fixos. Quanto à infraestrutura, 68,35% dispunham de água potável, 87,34% de coleta de lixo e 18,99% de energia elétrica – porém, apenas 39,80% de água para uso exclusivo com os alimentos. Foram identificadas não conformidades quanto à higiene pessoal dos vendedores: manipulação simultânea de dinheiro e alimentos, o não uso de luvas, de proteção nos cabelos e higiene das mãos. No caso de alimentos perecíveis, 62,02% eram mantidos à temperatura ambiente. Dos 79 vendedores identificados no diagnóstico, 35,44% participaram do curso. O treinamento compreendeu atividade com 20 horas, organizada em quatro blocos. Na avaliação final, os vendedores informaram boa apreensão dos conteúdos e apresentaram sugestões para cursos futuros. Na revisão, de 70 artigos identificados, foram selecionados 44 estudos experimentais, nove dos quais abordaram a intervenção e / ou estabelecimentos que vendem comida de rua e 35 avaliações sobre conhecimentos, atitudes e práticas de manipuladores de alimentos. As metodologias mais utilizadas incluíram discussões (44,4%), uso de slides (44,4%) e a realização de atividades práticas (33,3%); para a avaliação de conhecimentos, atitudes e práticas, foram utilizados os questionários (88,5%) e checklists (25,7%). Os resultados do diagnóstico evidenciaram inadequações sanitárias, sinalizando riscos à segurança dos alimentos e a necessidade de ação pública para proteção da saúde dos consumidores. No segundo estudo, verificou-se que a estratégia educativa permitiu a melhoria do conhecimento, atitudes e práticas dos vendedores, embora seja necessária a avaliação da sua eficácia na realidade dos participantes. Com base no terceiro estudo, destaca-se a necessidade de novas estratégias de investigação e formação, com métodos inovadores e participativos, buscando melhorar os métodos de treinamento, a fim de reduzir os riscos à saúde para os consumidores.

Palavras-chave: setor informal de alimentos; treinamento; higiene de alimentos; vigilância sanitária; sistemas alimentares urbanos.

ABSTRACT

Food insecurity in informal trade comprises a public health concern in Brazil and other countries, and is also a problem in the street food trade. Thus, this study aimed to contribute to the study of diagnosis and educational intervention for street food vendors around a public higher education institution in Salvador-BA, with a view to promoting food safety and serving the vendors. to the legislation. In this direction, to subsidize the intervention work, a systematic review of the methodologies adopted for the training of food safety and evaluation of practices, attitudes and knowledge aimed at street food vendors was carried out. In the field study, prior to data collection, observation was performed at the sites and trade mapping. Subsequently, data were collected from 79 sellers, installed on two campuses, and applied semi-structured questionnaires, addressing dimensions related to sellers, work, sales conditions and food hygiene. Then, a descriptive intervention study was carried out, based on a diagnostic study of hygienic and sanitary conditions, and subsequent training planning. The review study was based on consultations with scientific databases - Science Direct, Scielo and Periódicos CAPES, covering the period from 2006 to 2017. At diagnosis, most of the interviewees were women (63.29%), age group. between 31 and 50, whose main reason for work was unemployment (82.28%). Among the sellers, 75.95% had no municipal license or training in Good Production Practices. The workday recorded an average of 8.58 hours / day. The most traded products: salty pastisseries (45.57%), industrialized beverages (45.57%) and natural juices (43.04%). It was found that 84.81% of the participants worked at fixed points. As for infrastructure, 68.35% had drinking water, 87.34% had garbage collection and 18.99% had electricity - but only 39.80% had water exclusively for food use. Nonconformities regarding the sellers' personal hygiene were identified: simultaneous handling of money and food, non-use of gloves, hair protection and hand hygiene. In the case of perishable foods, 62.02% were kept at room temperature. Of the 79 sellers identified in the diagnosis, 35.44% attended the course. The training included activity with 20 hours, organized in four blocks. In the final evaluation, the sellers reported good understanding of the contents and made suggestions for future courses. In the review of 70 articles identified, 44 experimental studies were selected, nine of which addressed intervention and / or establishments selling street food and 35 assessments of knowledge, attitudes and practices of food handlers. The most used methodologies included discussions (44.4%), use of slides (44.4%) and practical activities (33.3%); To assess knowledge, attitudes and practices, questionnaires (88.5%) and checklists (25.7%) were used. The results of the diagnosis showed health inadequacies, indicating risks to food safety and the need for public action to protect the health of consumers. In the second study, it was found that the educational strategy allowed the improvement of knowledge, attitudes and practices of salespeople, although it is necessary to evaluate its effectiveness in the reality of the participants. Based on the third study, we highlight the need for new research and training strategies, with innovative and participatory methods, seeking to improve training methods in order to reduce health risks for consumers.

Keywords: informal food sector; training; food hygiene; health surveillance; urban food systems

LISTA DE TABELAS

CAPÍTULO II

Tabela 1 – Características do trabalho dos vendedores de comida de rua, no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.43

Tabela 2 - Características das estruturas de venda da comida de rua, no entorno de uma universidade pública em Salvador, Brasil, 201851

Tabela 3 - Infraestrutura e condições sanitárias nos locais de venda da comida de rua no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.53

CAPÍTULO III

Tabela 1 - Características socioeconômicas dos vendedores de comida de rua que participaram do Treinamento no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.....67

Quadro 1 – Avaliação final do curso com os vendedores de comida de rua, no entorno de uma universidade pública em Salvador -Ba, 2018.....75

CAPÍTULO IV

Tabla 1- Indicación de metodologías de intervención adoptadas para formación en Buenas Prácticas de Producción para de manipuladores de alimentos, en el sector formal e informal.....84

LISTA DE FIGURAS

CAPÍTULO II

- Figura 1 - Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua no entorno de uma Universidade pública, quanto às razões para o trabalho. Salvador, Brasil, 201842
- Figura 2 - Boxplot relativo à jornada de trabalho (h) dos participantes, durante a venda da comida, no entorno de uma Universidade pública de Salvador, Brasil, 201845
- Figura 3 - Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua no entorno de uma Universidade pública, quanto à participação em treinamento de Boas Práticas de Produção de Alimentos. Salvador, Brasil, 201846
- Figura 4 - Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua, no entorno de uma Universidade pública, quanto às categorias de alimentos comercializados. Salvador, Brasil, 201847
- Figura 5 - Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua no entorno de uma universidade pública, quanto ao atendimento de requisitos de higiene pessoal. Salvador, Brasil, 201856

CAPÍTULO III

- Figura 1: Formação para vendedores de comida de rua do entorno de universidade pública turma sexta-feira em Salvador, Brasil, 2018.....70
- Figura 2: Formação para vendedores de comida de rua do entorno de universidade pública turma sábado em Salvador, Brasil, 2018.....70
- Figura 3: Palestra relativa à regularização do setor informal e organização do espaço público – turma de sábado em Salvador, Brasil, 2018.....71
- Figura 4: Resultados das contaminações dos objetos pessoais dos participantes em Salvador, Brasil, 2018.....72
- Figura 5: Palestra sobre Marketing e Atendimento ao Cliente – turma sexta-feira em Salvador, Brasil, 2018.....72
- Figura 6: Palestra sobre Microempreendedor Individual - turma sábado em Salvador, Brasil, 2018.....73
- Figura 7: Palestra relacionada à Mobilização Social - turma sábado em Salvador, Brasil, 2018.....74

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APPCC – Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPP – Boas Práticas de Produção

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CEREST - Centro de Referência em Saúde do Trabalhador

CLECTA - Congresso Latinoamericano Del Caribe de Profesionales y Estudiantes de
Ciência y Tecnologia de Alimentos con La Gastronomía

CLF - Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização

DVA – Doenças Veiculadas por Alimentos

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

FAPESB - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ISSN - International Standard Serial Number

MEI – Microempreendedor Individual

NBR – Norma Brasileira

OMS – Organização Mundial de Saúde

ONG – Organização Não Governamental

PIQ - Padrão de Identidade e Qualidade

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada

SEBRAE- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SEMOP – Secretaria Municipal de Ordem Pública

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SUS – Sistema Único de Saúde

TCLE – Termo de Consentimento Livre Esclarecido

TPU – Termo de Permissão de Uso

UFBA – Universidade Federal da Bahia

VISA- Vigilância Sanitária

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	13
OBJETIVOS	15
Objetivo Geral:	15
Objetivos Específicos:.....	15
ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO.....	16
CAPÍTULO I - REVISÃO DA LITERATURA.....	17
1. COMÉRCIO INFORMAL DE ALIMENTOS E A COMIDA DE RUA	17
2. VENDEDOR DE ALIMENTOS DE RUA: ATITUDES, COMPORTAMENTOS E PRÁTICAS.....	19
3. NECESSIDADE E IMPORTÂNCIA DE TREINAMENTO	20
4. COMIDA DE RUA EM SALVADOR-BA.....	22
5. LEGISLAÇÃO E DADOS EPIDEMIOLÓGICOS PARA A COMIDA DE RUA	24
REFERÊNCIAS.....	28
CAPÍTULO II - A COMIDA DE RUA NO ENTORNO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM SALVADOR, BRASIL: CONDIÇÕES DE TRABALHO DE VENDEDORES E SEGURANÇA DE ALIMENTOS.....	36
RESUMO.....	36
ABSTRACT.....	37
2. MATERIAL E MÉTODOS	39
2.1 Estudo e seleção do local	39
2.2 Coleta de dados	39
2.3 Análise estatística	40
2.4 Aspectos éticos.....	40
3.RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	40
3.1 Perfil sociodemográfico	40
3.2 O trabalho dos vendedores de comida de rua	42
3.3 Alimentos comercializados pelos vendedores.....	47
3.4 Preparo e a conservação dos alimentos comercializados	49
3.5 Estruturas de venda, infraestrutura e higiene	51
3.6 Higiene dos vendedores	56
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	57
AGRADECIMENTOS	58
REFERÊNCIAS.....	58
CAPÍTULO III - COMIDA DE RUA: ESTRATÉGIA EDUCATIVA E PERCURSOS PARA PROMOVER A SEGURANÇA DE ALIMENTOS E A INCLUSÃO SOCIAL DO TRABALHO	63
RESUMO.....	63
ABSTRACT.....	64
2. MATERIAL E MÉTODOS	65
2.1 – Caracterização	65
2.2 Aspectos éticos.....	67
3.1 Características dos participantes do Treinamento	67
3.2. Estratégia formativa para vendedores de comida de rua	69
3.3 Avaliação do Curso de Treinamento com os vendedores de comida de rua	75
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	76
REFERÊNCIAS.....	77

CAPÍTULO IV - EVALUACION DE ESTRATEGIAS METODOLOGICAS DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ACTITUDES DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA..	80
ABSTRACT.....	80
2. METODOLOGÍA.....	82
2.1 REVISIÓN DE LOS ESTUDIOS.....	82
2.2 CARACTERIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS	83
3. RESULTADOS	83
3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTUDIOS	83
3.2 METODOLOGÍAS Y RECURSOS EMPLEADOS EN LAS CAPACITACIONES.	84
3.3 EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS	85
4. DISCUSIÓN.....	86
5. CONCLUSIÓN	88
REFERENCIAS.....	89
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	93
APÊNDICES.....	94
Apêndice A – QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO APRESENTADO AOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA	95
Apêndice B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) – VENDEDORES DE COMIDA DE RUA	99
APENDICE C - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO	101
Apêndice D – Cartilha de Orientações para Vendedores de comida de rua entrevistados	107
Apêndice E - Avaliação Final do Treinamento Proporcionado aos Vendedores de Comida de Rua.	109
Apêndice F – Modelo de Certificado entregue aos vendedores participantes do treinamento “Estratégia Educativa para Comida de rua: Percursos para promover a segurança de alimentos e a inclusão social do trabalho”.	111
ANEXOS.....	112
Anexo A – Parecer Consubstanciado do Comitê Ético de Pesquisa - CEP	113
PROMOVER A SEGURANÇA DE ALIMENTOS E A INCLUSÃO SOCIAL DO	113

INTRODUÇÃO

A comida de rua é definida como “alimentos e bebidas preparados e / ou vendidos por vendedores nas ruas e outros locais públicos para consumo imediato ou posterior, sem processamento ou preparação adicional, incluindo as frutas e vegetais frescos que são vendidos fora das áreas autorizadas de mercado” (WHO, 1996). É um segmento que tanto revela a tradição alimentar, como também se inova, ao longo dos anos, por englobar, cada vez mais, a diversificação nos produtos e ingredientes, matérias-primas de custo reduzido e preparações que agregam valores de diversas culturas (FAO, 2003).

Assim, historicamente e pelo seu fácil acesso, a comida de rua compreende parte da dieta de muitas populações (NONATO et al., 2016). Em adição, constitui uma oportunidade de trabalho para pessoas menos favorecidas economicamente, gerando renda regular a milhões de pessoas, principalmente nos países em desenvolvimento, o que repercute em sua importância socioeconômica (FAO, 2009). Para as mulheres, ainda, representa um meio de independência financeira.

Em alguns continentes, como a África, os mercados informais constituem a principal fonte de alimentos, pela proximidade a assentamentos habitacionais de baixa renda, pelo menor preço e pela maior acessibilidade. No Brasil, em contexto semelhante, a venda de alimentos de rua configura uma importante fonte de renda para trabalhadores que estão à margem do comércio formal, bem como faz parte da rotina alimentar de milhões de brasileiros. Entretanto, a segurança dos alimentos de rua e a sua regulação se configuram em um desafio para as agências de governo, em relação à organização do espaço público e ao controle sanitário, podendo significar riscos à saúde dos consumidores (SILVA et al., 2014; IFPRI, 2017).

Conforme Nonato e colaboradores (2016), a comida de rua está associada com risco de doenças veiculadas por alimentos – DVA, em virtude da insuficiência de condições de operação nos locais de venda, incluindo: infraestrutura, higiene, potabilidade de água, saneamento básico e, em especial, o baixo nível de conhecimento e escolaridade dos vendedores de alimentos de rua, prejudicando a venda e o consumo desse tipo de alimento pela população.

A atividade é frequentemente caracterizada pela precariedade das condições de venda de alimentos, além da manipulação inadequada, exposição a contaminantes físicos, químicos e biológicos e insuficiência de regulação. Ainda, são descritas dificuldades enfrentadas pelos vendedores de comida de rua e os desafios para se manterem nos pontos de comercialização. Nesse cenário, é importante que haja o acompanhamento adequado das autoridades, para

elaborar diretrizes e legislações específicas voltadas ao setor e para promover a oferta de alimentos seguros (AL MAMUN; RAHMAN; TURIN, 2013; CAMPOS et al., 2015; KOTHE et al., 2016).

Em âmbito global, a cadeia produtiva de alimentos de rua, desde a produção até a distribuição, envolve riscos de contaminação dos produtos comercializados, havendo desafios que devem ser transpostos para se atingir o adequado desenvolvimento sustentável e a segurança dos produtos. Essa, entretanto, não é uma meta fácil de ser atingida, porém, com o auxílio de políticas sociais, esses entraves podem ser transpostos (KING et al., 2017).

Os órgãos fiscalizadores também podem contribuir nesse processo, fornecendo programas de treinamentos periódicos e intensivos, que possam aperfeiçoar conhecimentos e melhorar práticas e atitudes dos envolvidos. Essas atividades facilitam a aprendizagem das boas práticas de higiene e a conscientização sanitária. Além disso, as autoridades locais devem disponibilizar locais com acesso a água potável, coleta de lixo, instalações de lavagem e eletricidade, permitindo não somente a melhoria da qualidade dos alimentos de rua comercializados, mas também das condições de trabalho e segurança aos vendedores (CHOUDHURY et al., 2011).

Considerando a problemática e a expansão da comida de rua no Brasil, esse estudo teve por objetivo contribuir com estudo de diagnóstico e intervenção educativa para vendedores de comida de rua, no entorno de uma instituição pública de ensino superior, em Salvador-BA, com vistas a promover a segurança de alimentos e o atendimento dos vendedores à legislação.

OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Promover estratégias de diagnóstico e de intervenção educativa para vendedores de comida de rua, do entorno de uma instituição pública de ensino superior, em Salvador-BA, contribuindo para segurança de alimentos e a adequação dos vendedores aos requisitos regulatórios.

Objetivos Específicos:

- Identificar e mapear o conjunto de vendedores de comida de rua que atuam na área do entorno da instituição pública de ensino superior;
- Caracterizar os vendedores na perspectiva sociodemográfica;
- Caracterizar os locais de venda e as condições sanitárias de comercialização da comida de rua, nas áreas referidas, em etapa anterior à intervenção;
- Sistematizar informações sobre metodologias de treinamento e avaliação de práticas atitudes e conhecimentos para os vendedores de comida de rua.
- Conduzir atividade formativa para os vendedores, abarcando conteúdos de Boas Práticas de Produção, regulação e organização social do trabalho;
- Contribuir para a apropriação de conhecimento sobre boas práticas de higiene e manipulação de alimentos para os vendedores de comida de rua;
- Orientar os vendedores de comida de rua para a melhoria das condições de venda, higiene e *marketing* dos produtos comercializados.

ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Essa dissertação foi estruturada de forma a apresentar melhor os conteúdos desenvolvidos e organizar os resultados com maior compreensão, de forma a destacar os principais trabalhos realizados. Inicialmente, apresenta-se o Capítulo I (Revisão Bibliográfica). Em seguida, estão organizados três trabalhos, que constituem resultados da pesquisa conduzida: no primeiro, Capítulo II, tem-se o artigo “**A Comida de rua no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil: caracterizando condições de trabalho de vendedores e segurança de alimentos**”, que constitui estudo diagnóstico conduzido; no Capítulo III, consta o resumo expandido “**Comida de rua: estratégia educativa e percursos para promover a segurança de alimentos e a inclusão social do trabalho**”, referente ao desenvolvimento de intervenção educativa para os vendedores de comida de rua; o Capítulo IV compreende o resumo expandido “*Evaluacion de estrategias metodologicas de programas de formación en seguridad alimentaria y actitudes de los manipuladores de alimentos: una revisión sistemática*”), que foi publicado em evento internacional e subsidiou o desenvolvimento da atividade educativa. O último trabalho está em Espanhol, posto ser parte dos Anais do VII Congresso Latinoamericano del Caribe de Profesionales y Estudiantes de Ciencia y Tecnologia de Alimentos con La Gastronomía – CLECTA 7, realizado no período de 10 a 14 de outubro de 2017, em Cartagena de Indias, Colômbia (ISSN: 2590-650X). Na sequência, estão apresentadas as Considerações Finais, Apêndices e Anexos. Quanto à formatação do trabalho, foram seguidas as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ABNT NBR 6022/2018, exceto para o artigo e o resumo expandido internacional, que estão conforme as normas da *American Psychological Association (APA)*.

CAPÍTULO I - REVISÃO DA LITERATURA

1. COMÉRCIO INFORMAL DE ALIMENTOS E A COMIDA DE RUA

O comércio informal de alimentos, incluindo o segmento de “comida de rua”, ao longo dos anos, ainda continua sendo um dos principais motivos de preocupação, na perspectiva da saúde pública, em nível mundial. Conforme estudos, a ausência de uma legislação específica e de diretrizes políticas que apoiem a atividade concorrem para riscos de doenças veiculadas por alimentos para a população, bem como apontam a necessidade de intervenções e treinamentos periódicos buscando reduzir o problema (SUN; WANG; HUANG, 2012; SILVA et al., 2014).

A comida de rua exerce um papel fundamental para a população, seja do ponto de vista nutricional, econômico ou cultural. Há séculos, em diversos países, já fazia parte do sustento de milhares de cidadãos, que exerciam suas atividades informais em feiras livres, quitandas e locais que comercializavam comidas caseiras e manipuladas por pequenos comerciantes, movimentando a economia e produzindo renda complementar (BEZERRA, 2008).

De modo mais recente, esse segmento constitui parte na rotina da vida urbana, absorvendo muitos trabalhadores, sobretudo mulheres, que ofertam alimentos a baixos custos e mais práticos, facilitando as refeições diárias da população (PELLEGRINO; CRANDALL; SEO, 2015). Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO (2007), na África, de 40 a 60% da geração de emprego está voltada para o setor informal de alimentos, influenciando o crescimento econômico. Na Ásia, igualmente, esse setor permanece em expansão, garantindo renda aos comerciantes.

Na Índia, McKay e colaboradores (2016) relatam que os vendedores de comida de rua, muitas vezes, associam a carga horária trabalhada com maior fonte de renda. Muitos deles ultrapassam a jornada de 11h/dia, entretanto, a renda ainda se torna insuficiente para o sustento das famílias. Assim, apesar de representar uma considerável oportunidade de trabalho para a população desempregada, o comércio informal de alimentos proporciona uma difícil e exaustiva rotina aos vendedores ambulantes. Em adição, enfrentam o abuso das autoridades locais, configurando desafios para o setor.

Na Colômbia, há uma diversificação entre os vendedores do setor informal e formal, no entanto, nota-se que a economia informal está crescendo, fortalecendo o abastecimento de alimentos de rua, nos grandes centros. Todavia, ainda há a necessidade de se reconhecer oficialmente a venda de alimentos de rua que gera renda e trabalho para a população, como uma

atividade que traz bens e serviços aos consumidores (MARTINEZ; SHORT; ESTRADA, 2017).

No Brasil, esse comércio faz parte da história, com registros desde o período de Brasil Colônia, tendo se fortalecido após a abolição da escravatura. Em meados do século XVIII e XIX, prestava atendimento a comerciantes viajantes, que passavam longos períodos fora dos lares - assim, nas ruas, em feiras e barracas, havia a oportunidade de venda e compra de diversos tipos de alimentos, contribuindo para o abastecimento alimentar e o comércio local. Todo esse contexto permitiu revelar a importância desse setor para a sociedade e para a cultura popular (BEZERRA, 2008).

Na atualidade, compreende uma das mais evidentes atividades do setor informal dos centros urbanos, representando uma estratégia de sobrevivência para muitos, sobretudo em períodos de crise. A partir de 2015, com um quadro de recessão no país, levantamentos registraram quase 750 mil trabalhadores no segmento (CUNHA et al., 2014).

No estudo de Silva e colaboradores (2014) ressalta-se que o comércio informal de alimentos reflete não somente no fator econômico, mas também associa elementos culturais da alimentação, considerando que a comercialização de alimentos faz parte da cultura local e estimula o consumo. Entretanto, há aspectos negativos que devem ser levados em consideração, como exemplo, a baixa qualidade sanitária no comércio de alimentos de rua, que implica em riscos à saúde da população.

Conforme Sarter & Sarter (2012), a elevada contaminação microbiológica de preparações alimentícias se deve também a práticas não higiênicas de manipuladores. Para Kotzekidou (2013), a atenção volta-se à necessidade de refrigeração, de modo a preservar a segurança do alimento a ser comercializado. Dessa forma, a fiscalização da Vigilância Sanitária, por meio de inspeções e do adequado controle microbiológico devem ser levados em consideração, para melhorar a qualidade e a segurança das refeições e reduzir riscos para os consumidores (KOTHE et al., 2016).

No estudo de Cortese e colaboradores (2016), os vendedores de comida de rua compravam os seus ingredientes e matérias-primas em atacados, supermercados, padarias, hortifrúteis e utilizavam como principais critérios no momento da compra dos produtos a “boa aparência” e o “preço baixo”. Outros fatores como qualidade, data de validade e condições de higiene do local, temperatura e armazenamento, se estabeleciam como critérios secundários de avaliação. Os alimentos eram pré-preparados nos domicílios e reaquecidos no local de venda,

um quadro que expressa a realidade da maioria do comércio de alimentos de rua, em âmbito nacional e internacional.

Apesar de haver normas específicas nos países desenvolvidos, no Brasil, ainda há a necessidade de regulamentações e políticas para esse setor, com intuito de promover a higiene adequada aos produtos (CORTESE et al., 2016). Assim como em outros países, os órgãos públicos devem proporcionar exigências para a garantia de ambientes seguros, considerando a segurança de alimentos nos locais de venda, melhoria de infraestrutura, aplicação do Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e treinamentos de manipuladores de alimentos, para a prevenção de doenças veiculadas por alimentos (SUN; WANG; HUANG, 2012; LEE; HWANG; MUSTAPHA, 2014).

2. VENDEDOR DE ALIMENTOS DE RUA: ATITUDES, COMPORTAMENTOS E PRÁTICAS

Segundo McKay e colaboradores (2016), principalmente nos países em desenvolvimento, os vendedores de alimentos de rua têm um papel socioeconômico importante ao contribuir para o fornecimento de alimentos diários para a população urbana.

Todavia, esses vendedores enfrentam dificuldades financeiras, além de sofrerem assédio das autoridades locais, o que leva a questões de desmotivação e insatisfação no trabalho. Além disso, eles não dispõem de recursos suficientes para investirem em infraestrutura, aquisição de produtos e matérias primas de melhor qualidade, armazenamento e transporte adequados, boas práticas de manipulação e higiene dos locais de venda. Essas dificuldades são resultado sobretudo do baixo nível de escolaridade e da renda insuficiente (MCKAY et al., 2016).

O estudo de Trafialek e colaboradores (2017) descreve uma avaliação das condições de higiene dos vendedores de alimentos de rua em Atenas, na Grécia, observando que estas são influenciadas pelo tipo de produto comercializado. Os autores argumentam ainda que, pela alta popularidade nesse tipo de comércio e as suas relações com o turismo, é necessário a ocorrência de inspeções mais regulares nos locais, de modo a melhorar as condições e práticas de higiene.

Segundo Bai e colaboradores (2014), as repetições das práticas adequadas de manipulação contribuem para o estabelecimento do comportamento higiênico dos manipuladores de alimentos, no seu meio de trabalho, bem como nos hábitos de preparo de alimentos - ou seja, à medida que vão executando as práticas de maneira correta no seu

ambiente, aumentam a fixação de conhecimentos para adotarem atitudes adequadas de boas práticas de produção.

Os riscos à saúde podem influenciar negativamente os consumidores, reduzindo a confiança na comida de rua e deixando-os inseguros para consumi-la. Para Trafialek e colaboradores (2018) esse desencorajamento dos consumidores não aconteceria, se houvesse a avaliação frequente do segmento pelos órgãos reguladores e estes assegurassem as práticas de manipulação, nos pontos de venda, de forma repetitiva, prevenindo assim os riscos de insegurança alimentar e não conformidades nos requisitos higiênicos.

3. NECESSIDADE E IMPORTÂNCIA DE TREINAMENTO

Moreaux e colaboradores (2017), em seu estudo, argumentam que as atitudes e comportamentos de manipuladores de alimentos poderiam ser melhorados, se a formação conduzida pelas autoridades reguladoras fosse interacional e motivadora, que abrangesse a uma melhor comunicação.

A base dos programas de treinamentos deveria objetivar aplicação e o desenvolvimento de comportamentos conscientes dos manipuladores, adquirindo uma cultura eficaz de higiene de alimentos, na rotina de trabalho, não apenas para o aumento do conhecimento. As capacitações efetuadas por órgãos reguladores, necessitam de qualidade nos métodos de ensino, enfatizando os riscos associados à manipulação inadequada com a obrigação de evidenciar a necessidade da melhoria da higiene, durante o trabalho. O manipulador, nesse sentido, deve, a todo momento, exercitar as boas práticas de produção, em qualquer local, como parte de um comportamento pessoal (ROBERTSON et al., 2013).

A insuficiência de treinamentos e de inspeção de órgãos fiscalizadores contribuem para a ocorrência de atitudes, práticas e conhecimentos inadequados, o que se soma à falta de infraestrutura e de saneamento básico, matérias primas de baixa qualidade nos pontos de venda, levando a riscos à saúde da população (LIU; ZHANG; ZHANG, 2014). Nessa perspectiva, Al Mamun, Rahman e Turin (2013) ressaltam a necessidade de educação em segurança de alimentos e de melhoria da infraestrutura nesse comércio. Como elementos norteadores para o alcance da inocuidade de alimentos no setor informal, os autores destacam que a elaboração de normas e regulamentações específicas para o setor também são necessárias.

Diferentes autores consideram que as condições adequadas de higiene e segurança de alimentos podem ser garantidas por meio de uma melhor aprendizagem dos envolvidos,

devendo a formação englobar técnicas visuais, auditivas e práticas e não somente por ensinamentos teóricos. O treinamento deve contemplar todo o conteúdo relevante aplicado na rotina dos manipuladores de alimentos, não ser interrompido, ser garantido pela continuidade em curtos intervalos de tempo e conscientizar os trabalhadores quanto aos riscos associados ao não seguimento de práticas seguras, para não comprometer a produção de alimentos (ROBERTSON et al., 2013; SAMAPUNDO et al. 2016; LUU; DAVIES; DUNNE, 2017).

Nessa linha, os governos devem regulamentar normas que abranjam a formação básica em higiene de alimentos, não apenas com foco na certificação, assim como ter compromisso para com as obrigações a serem cumpridas e garantir a regularização do setor informal de alimentos. De modo mais amplo, permitindo que os manipuladores se apropriem das práticas adequadas, a partir de diferentes estratégias de treinamento (DA CUNHA; STEDEFELDT; ROSSO, 2014).

De acordo com o Comitê do *CODEX ALIMENTARIUS* e a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), os vendedores ambulantes, manipuladores de alimentos, cozinheiros devem participar de sessões de treinamento em higiene de alimentos, visando manter as condições básicas para o preparo e a comercialização dos produtos, sem haver riscos à saúde do consumidor. Esse treinamento deve ser realizado por instituições e autoridades competentes e desenvolvido por especialistas que dispõem de conhecimento científico e eficaz para alcançar os objetivos necessários ao público alvo (CODEX, 2016).

A avaliação da tríade “conhecimento, prática e atitude” é suficiente para identificar a necessidade de formação em segurança de alimentos. Contudo, outras estratégias de diagnóstico se tornam necessárias para aprimorar essa tríade, relacionadas a fatores sociais, psicológicos do ambiente de trabalho dos manipuladores (ZANIN et al., 2017). Segundo Moreaux e colaboradores (2017), as influências da educação formal e da capacitação não têm efeito total sobre as práticas de segurança de alimentos, pois essas deveriam ser reaplicadas periodicamente e não ocorrerem de uma única vez.

A aquisição de conhecimentos sobre boas práticas de produção é alcançada por meio de treinamentos repetitivos, bem como pela inclusão de novas estratégias em educação sanitária voltadas à segurança alimentar, de modo que o conhecimento e as práticas dos manipuladores se aprimorem (CHOUDHURY et al., 2011; CUNHA STEDEFELDT; ROSSO, 2014). Há também a necessidade de buscar inovações na formação de manipuladores, para que haja a redução das contaminações alimentares (JESUS et al., 2016).

Nesse contexto, é importante que os governos proporcionem políticas e programas voltados à formação em higiene, qualidade, segurança e regulação em alimentos de rua, para a redução desses riscos e melhoria do setor informal de alimentos. Em adição, que os treinamentos aconteçam em instituições e nos locais de venda ambulante, com entrega de certificados, e que seja fomentada a participação dos vendedores em seminários, o monitoramento regular de órgãos do governo, bem como o remanejamento dos vendedores para locais dotados de adequada infraestrutura e saneamento básico (SUN; WANG; HUANG, 2012; LIU; ZHANG; ZHANG, 2014).

4. COMIDA DE RUA EM SALVADOR-BA

Considerando o contexto histórico e econômico da comida de rua, destaca-se a sua importância para a sociedade brasileira e, principalmente a soteropolitana. Em Salvador, no século XIX, a atividade já era uma forma de inserção social por parte dos “carregadores” (escravos livres) que trabalhavam em condições precárias. Do mesmo modo, havia as mulheres (ex-escravas) “quitadeiras” que vendiam nas ruas as comidas típicas baianas: caruru, vatapá, acarajé, mingaus, entre outras. Esse período foi marcado por diferenças raciais e sociais na atividade, quando a busca pela sobrevivência das famílias se fez presente, e o comércio informal de alimentos era nitidamente marginalizado e discriminado naquela sociedade (DURÃES, 2002).

Em contexto mais atual, Silva e colaboradores (2014) retratam a realidade dos vendedores de comida de rua na orla marítima da cidade de Salvador, Bahia. Como forma de complementar a renda ou por única oportunidade, os comerciantes trabalhavam mais de 8h de jornada diária, em condições adversas. Com a remoção dos quiosques de praias, a situação tornou-se mais difícil, ocorrendo grandes mudanças que refletiam no turismo e nos visitantes nas praias, com a comida de rua como a única opção. Diante dessas mudanças, é fácil notar as dificuldades encontradas pelos vendedores para se organizarem, em face às limitações na infraestrutura, saneamento e na falta de apoio das agências públicas.

No Centro Histórico de Salvador-BA, Rodrigues e colaboradores (2014) relatam que as condições higiênicossanitárias dos pontos de vendas de comida de rua eram insatisfatórias, havendo problemas que abrangiam desde a infraestrutura, a disponibilidade de água, higiene do vendedor, a falta de energia elétrica, as práticas inadequadas de manipulação e a falta de

conservação dos alimentos. Estas práticas eram identificadas também em outros pontos da cidade, afetando diretamente a qualidade dos produtos ofertados pelo setor.

No caso do acarajé, que é considerado um alimento de alto valor cultural e econômico para a capital, ainda se observa riscos de contaminação devido à qualidade microbiológica insatisfatória do produto e de seus complementos. Nesse sentido, reforça-se a preocupação dos órgãos públicos na prevenção dos agravos à saúde do consumidor, o que deve ser associado à devida capacitação de manipuladores (SERENO; CARDOSO; GUIMARÃES, 2011).

Outra realidade existente para o segmento, na cidade, é a questão do trabalho infantil, no qual são descritas as dificuldades na rotina de trabalho de crianças e adolescentes que comercializavam ovos de codorna nas praias da capital soteropolitana. Além dos problemas sociais, como assédio sexual e a falta de empenho nos estudos, muitas vezes, deixado em segundo plano por esses jovens, para ajudarem os pais, há também os riscos para os consumidores, posto que muitos alimentos apresentam qualidade sanitária não conforme (VIDAL; CARDOSO; ASSUNCAO, 2013).

Além do ovo de codorna, são encontrados também outros tipos de alimentos de rua, na orla de Salvador-BA, sustentado pelo trabalho infantil, como o queijo coalho, alimento perecível que também envolve perigos microbiológicos relevantes. Para Meneses e colaboradores (2012), somando-se aos riscos envolvidos no trabalho de menores, baseado na ilegalidade, verificaram-se condições sanitárias impróprias nesse tipo de comercialização que vem desde a produção, na manipulação inadequada e conservação dos queijos em temperatura ambiente com exposição ao sol. Por isso, há a necessidade urgente de ações dos órgãos públicos.

A diversidade cultural da comida de rua em Salvador - BA encerra, ainda, amplos debates, dado que a cidade reflete realidades do comércio de comida de rua dos tempos anteriores, com a tradicional comida baiana sendo comercializada. Do mesmo modo, se modernizou com a presença do “baiano de acarajé” vendendo seus quitutes, houve a inserção de novos alimentos globalizados: sanduíches, cachorros-quentes, churros, entre outros, e equipamentos mais modernos na venda. Entretanto, o reconhecimento merecido pelos órgãos sanitários, ainda é um obstáculo a ser alcançado, requerendo a priorização de políticas públicas e ações intersetoriais que resultem em avanços para o segmento (LEAL; TEIXEIRA, 2014).

Para Junqueira e Queiroz (2013), a comida de rua em Salvador- BA pertence a uma identidade cultural resistente, que há décadas vem se fortalecendo e deve ser valorizada na sociedade como patrimônio e instrumento de força local. A partir do momento que ocorra a interação entre os órgãos de forma efetiva, os resultados positivos serão inúmeros para os

trabalhadores, de modo a lhes concederem o acesso à informação, valorização do trabalho, maior autoestima por meio de atividades educativas e dialeticidade suficiente, e principalmente, na redução dos riscos à saúde dos consumidores. Para os autores, as políticas públicas devem realizar ações motivadoras e que enalteçam a categoria.

5. LEGISLAÇÃO E DADOS EPIDEMIOLÓGICOS PARA A COMIDA DE RUA

Considerando, os riscos de doenças veiculadas por alimentos, em âmbito mundial, de acordo com a Organização Mundial da Saúde, a cada ano, na região mediterrânea 70% das doenças diarreicas são causadas por doenças de origem alimentar (WHO, 2015). A contaminação dos alimentos, ao longo de todo o processo produtivo até o momento do consumo, tem se constituído em uma preocupação central, em todo o mundo, principalmente nos países em desenvolvimento (TAJKARIMI; IBRAHIM; FRASER, 2013).

Na Europa, 23 milhões de pessoas adoecem. No Oeste Pacífico, a aflatoxina associada à mofo em grãos é a principal causa de mortes por doenças veiculadas por alimentos. Nas Américas, 95% de surtos de diarreia são de origem alimentar, causadas por *Norovírus*, *Salmonella*, *Campylobacter* e *Escherichia coli*. Na Ásia, mais da metade das pessoas infectadas, morrem por febre tifoide ou hepatite A. Na África, por sua vez, as doenças de origem alimentar representam um terço do número de mortes no mundo (WHO, 2015).

No Brasil, no período de 2000 a 2017, foram notificados 12.503 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo que, na distribuição por região, os maiores percentuais se concentram nas regiões sul e sudeste. Quanto ao local de ocorrência, as notificações foram em residências (BRASIL, 2018). Na Bahia, entre 2007 a 2010 foram notificados 15 surtos de Doenças transmitidas por alimentos, dos quais, 26,7% ocorreram em residências. Também foram registrados 127 surtos de febre tifoide. Os maiores números ocorreram na capital Salvador, representando 46% dos casos (BRASIL, 2011).

Apesar da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) apoiar a regulamentação de comida de rua em âmbito internacional, em alguns países ainda há muito a ser realizado. Na América Central e do Sul, como na Guatemala, Bolívia, Peru, Colômbia e Equador, a regulamentação está relacionada à organização do espaço público e ao controle sanitário, por meio de processo de descentralização, na construção de leis municipais, com base em leis nacionais (ALBERT et al., 1996).

Nos Estados Unidos, na América do Norte, os regulamentos para a categoria de venda móvel são os códigos específicos para cada município, em conformidade com as leis estaduais. Os fornecedores devem obter uma licença ou permissão, o veículo de venda passa por inspeção, os municípios cobram uma taxa específica e o número de permissão é limitado (TESTER, et al. 2010).

Quanto aos países do Reino Unido, na Europa, os vendedores têm a obrigatoriedade de apresentarem um seguro de responsabilidade com um sistema de higiene documentado, e de se registrarem no escritório de saúde ambiental. Na Suíça, os vendedores solicitam uma licença por meio do pagamento de uma taxa e deve ter a aprovação do departamento de higiene (PAULAS, 2014). Segundo a ONU, as regulamentações e políticas voltadas à comida de rua devem ser combinadas com projetos educacionais e devem ser consideradas as necessidades dos consumidores, para melhorar a situação de segurança alimentar de venda desses alimentos (FAO, 1991).

Em adição, no maior dos continentes, a Ásia, no Vietnã, por exemplo, os vendedores ambulantes não são obrigados a se registrarem, porém devem arcar com os impostos locais fixados pelo Ministério de Planejamento e Investimento (MPI), que é responsável pelo registro. A licença é obrigatória para aqueles que recebem mais de um salário mínimo (CLING, RAZAFINDRAKOTO & ROUBAUD, 2014).

Já na Tailândia, a comida de rua é regulada através do Decreto da Autoridade Metropolitana de Bangkok (BMA) que garante a licença anual para os vendedores e realiza o monitoramento da limpeza geral, a ordem do espaço público, o saneamento geral e a fiscalização periódica. Porém, algumas barreiras são encontradas por parte dos vendedores, como o financiamento insuficiente e o apoio político inadequado, levando à retirada deles dos locais, por falta de adequação com a legislação (WHO, 2012).

Quanto às Filipinas, há ausência de uma política nacional de regulamentação da comida de rua. A certificação é concedida por autoridades locais, que exigem exames médicos anuais para os vendedores, os quais são proibidos de comercializarem alimentos que requeiram utensílios (WHO, 2012).

Nota-se que nos países, de modo geral, ainda há muitos caminhos a serem percorridos para a melhor organização das regulamentações referentes à comida de rua, de modo a favorecer os vendedores e os consumidores, valorizando a cultura e a representatividade desse setor que está em crescimento na economia mundial. Em âmbito nacional, o contexto é semelhante.

No Brasil, na América do Sul, portarias e resoluções que preconizam a segurança de alimentos para os consumidores, são estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Anterior à ANVISA, inicialmente, tem-se a Portaria nº 1428/ 1993, do Ministério da Saúde, que aprovou o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as 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) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, com objetivo de integrar as ações de Vigilância Sanitária e Epidemiológica seguindo as determinações do Sistema Único de Saúde (SUS) (BRASIL, 1993). Dessa forma, torna-se destaque, visto que assegura a saúde do consumidor, por meio da fiscalização sanitária, no contexto socioeconômico, ambiental que compõem a cadeia alimentar.

Em 2001, foi editada a RDC nº 12/ 2001, da ANVISA, que levou em conta a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para alimentos, desse forma, objetivou determinar os critérios para a Conclusão e Interpretação dos Resultados das Análises Microbiológicas de Alimentos Destinados ao Consumo Humano.

Em 2002, a Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 275, da ANVISA, dispôs sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação. Este quadro normativo foi complementado pela RDC nº 216, em 2004, que estabeleceu procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicossanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004). Ambas, podem ser utilizadas também para inspeção sanitária na categoria de comida de rua, apesar de serem destinadas para todos os estabelecimentos alimentares.

No ano seguinte, em 2005, foi criada a RDC nº 218, que dispôs sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico - Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, após o surto de doenças de Chagas relacionada ao consumo de caldo de cana em ruas (BRASIL, 2005). Foi um passo para o fortalecimento do setor de comida de rua, estabelecendo o controle desde a produção à distribuição desses produtos, reduzindo os riscos de doenças de origem alimentar, porém, não abrangia todos os alimentos da categoria.

Em 2013, foi criada a RDC nº 49/2013 da ANVISA que regulariza o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e econômico solidário (BRASIL, 2013), fortalecendo o segmento de rua por meio da

inclusão social e boas práticas sanitárias. No mesmo período, na cidade de São Paulo-SP, foi elaborada a Lei nº 15.947 que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências, regulamentada pelo Decreto nº 55085/2014 (SÃO PAULO, 2013, 2014). Essa última, apesar de específica, não trouxe todas as especificações voltadas a categoria, sendo necessário ser reavaliada posteriormente.

Em 2015, foi criada a RDC nº 43/2015 que dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, com objetivo de avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos e definição de responsabilidades, incluindo eventos públicos ou privados com contingente superior a mil pessoas diariamente (BRASIL, 2015). Nessa resolução, foram incluídos os alimentos comercializados em locais públicos durante os grandes eventos e que deveriam seguir as Boas Práticas de Produção. Entretanto, para o país, ainda há ausência de uma Regulamentação Nacional para a categoria da comida de rua.

Em nível municipal, na cidade de Salvador, Bahia, os órgãos que fazem parte da regulamentação da comida de rua são a Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), que estabelece o Decreto nº 26.012/2015 (SALVADOR, 2015), e a Vigilância Sanitária de Salvador (VISA/SSA) regulamentada pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS) através da Lei nº 5504/1999, que atua de forma a zelar pela saúde e bem-estar da coletividade, em conjunto com a VISA/SSA que exerce ações de controle, sobre fatores de riscos à saúde e promove ações de prevenção de doenças e agravos, assegurando a melhoria da qualidade dos produtos, nele incluído os ambientes de trabalho (SALVADOR, 1999).

Destaca-se que no município há o empoderamento das baianas de acarajé frente às demais categorias de comida de rua que ainda permanece na busca pela regulamentação e o apoio dos órgãos públicos. O Decreto nº 12.175/1998 e o mais atual Decreto nº 26804/2015 que abrange a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras providências, juntamente com o Decreto Estadual nº 14.191/2012, que reconhece o ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial da cultura baiana. (SALVADOR, 1998b; 2012; 2015). Constituindo-se um avanço para a valorização histórico-cultural da comida de rua no Brasil.

Nesse cenário, cabe então à Vigilância Sanitária (VISA), junto à Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), em parcerias com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e as Organizações Não Governamentais (ONG) atenderem às prioridades do comércio informal de alimentos, para além das ações de fiscalização,

estabelecendo uma articulação para a obtenção da reestruturação do setor na economia urbana, de modo que haja a sensibilização desses órgãos em operar no empoderamento e na elaboração de políticas e planejamentos eficazes para a categoria (LEAL; TEIXEIRA, 2015).

REFERENCIAS

ALBERT, J. L. et al. Street Foods-L'alimentation de Rue-Alimentos de Venta Callejera, 1996. AL MAMUN, M.; RAHMAN, S. M. M.; TURIN, T. C. Microbiological quality of selected street food items vended by school-based street food vendors in Dhaka, Bangladesh.

International journal of food microbiology, v. 166, n. 3, p. 413-418, 2013. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160513003814> Acesso em: 30 dez 2016 <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.08.007>

ALIMENTARIUS, C. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Agenda item 9.

FAO/WHO Coordinating Committee For Asia: 20th Session, Delhi, India, Proposed Draft Regional Code Of Hygienic Practice For Street-Vended Foods, 2016. Disponível em: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-727-20%252FWorking%2BDocument%252Fas20_10e.pdf Acesso em: 01 jul 2017.

BAI, L. et al. Hygienic food handling intention. An application of the Theory of Planned Behavior in the Chinese cultural context. **Food control**, v. 42, p. 172-180, 2014. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671351400067X?via%3Dihub> Acesso em: 13 jan 2017 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.02.008>

BEZERRA, A. C. D. **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo: Annablume, 2008. 224p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993**. Aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "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". Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/PRT_MS_1428_1993.pdf/a6e93af4-d939-4a80-9ee1-2fdb78dce2ee Acesso em: 28 jun 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – **RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001**. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html Acesso em: 01 jun 2018.

BRASIL. Ministério da Previdência Social. **Resolução RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015**. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Diário Oficial da União. Brasília, DF, set, 2015. Disponível em: <http://www.in.gov.br/materia/>

/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/32825363/do1-2015-09-02-resolucao-rdc-n-43-de-1-de-setembro-de-2015-32825340 Acesso em: 29 jun 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC n° 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, out. 2013. Disponível em:

http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html Acesso em: 29 jun 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b> Acesso em: 29 jun 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n° 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. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, ago. 2005. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RDC_218.pdf Acesso em: 29 jun 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 23 out. 2002. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254 Acesso em: 29 jun 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, Brasília, 2018. Disponível em: <http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/janeiro/17/Apresentacao-Surtos-DTA-2018.pdf> Acesso em: 13 mai 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Sistema nacional de vigilância em saúde : relatório de situação : Bahia / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. – 5. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 35 p.

CAMPOS, J. et al. Ready-to-eat street-vended food as a potential vehicle of bacterial pathogens and antimicrobial resistance: an exploratory study in Porto region, Portugal. **International journal of food microbiology**, v. 206, p. 1-6, 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160515002081?via%3DIhub> Acesso em: 30 dez 2016. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.04.016>

CHOUDHURY, M. et al. Will capacity building training interventions given to street food vendors give us safer food?: A cross-sectional study from India. **Food Control**, v. 22, n. 8, p. 1233-1239, 2011. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511000430> Acesso em: 27 dez 2016 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.023>

CLING, J. P.; RAZAFINDRAKOTO, M.; ROUBAUD, F. Segmentation and informality in Vietnam : A survey of the literature: Country case study on labour market segmentation; International Labour Office, Inclusive Labour Markets, Labour Relations and Working Conditions Branch. - Geneva, 2014.

CORTESE, R. D. M. et al. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: A cross-sectional study. **Food Control**, v. 62, p. 178-186, 2016. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713515302498> Acesso em: 30 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>

CUNHA, D. T.; STEDEFELDT, E.; DE ROSSO, V. V. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. **Food Control**, v. 43, p. 167-174, 2014. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514001376> Acesso em: 03 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.03.012>

DURÃES, B. J. “Trabalho Informal”: um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI. **Caderno CRH**, v. 15, n. 37, p. 289- 308, 2002. Disponível em : <http://www.repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/2412> Acesso em: 25 mai 2018.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Alimentacion, Nutricion y Agricultura. Street foods in developing countries: lessons from Asia. Research Project on Street Foods. WINARNO, Florentinus Gregorius; ALLAIN, Annelies. Penang, Malaysia, 1991.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa, tools for training**. Rome, Italy, 2009. Disponível em:

<http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.htm> Acesso em: 12 abr 2018.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO).

Promises and Challenges of the Informal Food Sector in Developing Countries, Rome, 2007. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/010/a1124e/a1124e00.htm> Acesso em: 13 mar 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **The informal food sector: Municipal support policies for operators. A briefing guide for mayors, city executive and urban planners in developing countries and countries in transition**. Rome, 2003. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-y4312e.pdf> Acesso em: 25 ago 2017.

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE (IFPRI). Global food policy report, Washington, DC, 2017. 148p. Disponível em: <http://www.ifpri.org/publication/2017-global-food-policy-report> Acesso em : 25 ago 2017.

JESUS, N. L. de et al. Intervention strategies for the reduction of microbiological contamination on the hands of food handlers. **Food Science and Technology (Campinas)**, v. 36, n. 4, p. 606-611, 2016. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612016000400606 Acesso em: 01 fev 2017. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457x.09116>

JUNQUEIAR, M. E. R.; QUEIROZ, K. L. R. Atividades de educação em saúde para vendedores de comida de rua em Salvador–Bahia: integração entre trabalho, saúde, educação e cultura. **Revista ELO–Diálogos em Extensão**, v. 2, n. 2, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/ojs/elo/article/view/1002> Acesso em: 05 mar 2019 DOI: <https://doi.org/10.21284/elo.v2i2.23>

KING, T. et al. Food safety for food security: Relationship between global megatrends and developments in food safety. **Trends in Food Science & Technology**, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224416303703> Acesso em: 08 set 2017. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.08.014> .

KOTHE, C. I. et al. Microbiological contamination and evaluation of sanitary conditions of hot dog street vendors in Southern Brazil. **Food Control**, v. 62, p. 346-350, 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713515302784> Acesso em: 03 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.005>

KOTZEKIDOU, P. Microbiological examination of ready-to-eat foods and ready-to-bake frozen pastries from university canteens. **Food microbiology**, v. 34, n. 2, p. 337-343, 2013. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0740002013000063?via%3Dihub> Acesso em: 30 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2013.01.005>

LEAL, C. O. B. S.; TEIXEIRA, C. F. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, n. 4, p. 12-22, 2014. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/410/161> Acesso em: 07 abr. 2018. doi: <http://dx.doi.org/10.3395/vd.v2i4.410>

LEAL, C. O. B. S; TEIXEIRA, C. F. Redes solidárias em vigilância sanitária: a rede de gerenciamento da comida de rua em Salvador, BA – Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 3, n. 4, p. 20-29, 2015. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/577/263> Acesso em: 07 abr. 2018. doi: <http://dx.doi.org/10.3395/2317-269x.00577>

LEE, J. H.; HWANG, J.; MUSTAPHA, A. Popular ethnic foods in the United States: a historical and safety perspective. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v. 13, n. 1, p. 2-17, 2014. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1541-4337.12044> Acesso em: 27 dez 2016. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12044>

LIU, Z.; ZHANG, G.; ZHANG, X. Urban street foods in Shijiazhuang city, China: Current status, safety practices and risk mitigating strategies. **Food Control**, v. 41, p. 212-218, 2014. Disponível em <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514000413> Acesso em: 30 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.027>

LUU, P. H.; DAVIES, B.; DUNNE, M. P. The association between factors which affect the food safety practices of seafood distributors within the southern domestic distribution chains

- in Vietnam. **Food Control**, v. 73, p. 332-340, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516304431> Acesso em: 29 jul 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.08.018>
- MARTINEZ, L.; SHORT, R. J.; ESTRADA, D. The urban informal economy: Street vendors in Cali, Colombia. **Cities**, v. 66, p. 34-43, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0264275116307508> Acesso em: 07 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2017.03.010>
- MCKAY, F. H. et al. Street vendors in Patna, India: Understanding the socio-economic profile, livelihood and hygiene practices. **Food Control**, v. 70, p. 281-285, 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516303061> Acesso em: 30 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.061>
- MEDEIROS, C. O. et al. Assessment of the methodological strategies adopted by food safety training programmes for food service workers: A systematic review. **Food Control**, v. 22, n. 8, p. 1136-1144, 2011. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511000569> Acesso em: 13 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.02.008>
- MENESES, R. B. et al. O comércio de queijo de coalho na orla de Salvador, Bahia: trabalho infantil e segurança de alimentos. **Rev. Nutr.**, v. 25, n.3, p. 381-392, 2012. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/15584> Acesso em: 30 mai 2018.
- MOREAUX, S. O. et al. There is information in the tails: Outliers in the food safety attitude-behaviour gap. **Food Control**, v. 87, p. 161-168, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713517306035> Acesso em: 20 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.12.024>
- NONATO, I. L. et al. Nutritional Issues Concerning Street Foods. **Journal of Clinical Nutrition & Dietetics**, 2016. Disponível em: <http://clinical-nutrition.imedpub.com/nutritional-issues-concerning-street-foods.php?aid=8984> Acesso em: 29 jun 2017. <http://dx.doi.org/10.4172/2472-1921.100014>
- OVCA, A. et al. Food safety knowledge and attitudes among future professional food handlers. **Food Control**, v. 84, p.345-353, 2018. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713517304085> Acesso em: 09 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.08.011>
- PAULAS, R. L. A. 's Street Food Regulations: How They Compare to the Rest of the World. **KCET**, Los Angeles, May. 2014. Disponível em: <https://www.kcet.org/food/las-street-food-regulations-how-they-compare-to-the-rest-of-the-world> Acesso em: 28 jun 2019.
- PELLEGRINO, R.; CRANDALL, P. G.; SEO, H.S. Hand washing and disgust response to handling different food stimuli between two different cultures. **Food Research International**, v. 76, p. 301-308, 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914008151> Acesso em: 03 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.12.027>
- ROBERTSON, L. A. et al. Educational needs assessment and practices of grocery store food handlers through survey and observational data collection. **Food Control**, v. 34, p. 707-713, 2013. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513002879> Acesso em: 14 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.06.004>

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**, v. 21, n. 1, p. 347-358, 2014. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8638932> Acesso em: 30 mai 2018. <https://doi.org/10.20396/san.v21i1.86>

ROWELL, A. E. et al. Influence of food safety training on grocery store employees' performance of food handling practices. **Food policy**, v. 41, p. 177-183, 2013. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919213000584> Acesso em: 12 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2013.05.007>

SALVADOR, **Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015**. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, 01 de dezembro de 2015. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2680/26804/decreto-n-26804-2015-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-informal-exercido-pelas-baianas-e-baianos-do-acaraje-e-do-mingau-em-logradouros-publicos-e-da-outras-providencias> Acesso em: 30 jun 2019.

SALVADOR. **Decreto nº 12.175, de 25 de novembro de 1998**. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, p. 2-3, 25 de novembro 1998b. Disponível em: <http://leismunicipa.is/ptnfs> Acesso em: 01 jun 2018.

SALVADOR. **Decreto nº 14.191 de 26 de outubro de 2012**. Promove o registro especial do bem de valor cultural que indica. Diário Oficial do Município, Salvador, 26 de outubro de 2012. Disponível em: <http://leisestaduais.com.br/ba/decreto-n-14191-2012-bahia-promove-o-registro-especial-do-bem-de-valor-cultural-que-indica> Acesso em: 29 jun 2019.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Ordem Pública. **Decreto nº 26.012 de 07 de maio de 2015**. Aprova o Regimento da Secretaria Municipal de Ordem Pública. Diário Oficial do Município, Salvador, 07 de maio de 2015. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2015/2601/26012/decreto-n-26012-2015-aprova-o-regimento-da-secretaria-municipal-de-ordem-publica-semop> Acesso em : 29 jun 2019.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. **Lei nº 5504 de 26 de fevereiro de 1999**. Institui o código municipal de saúde. Diário Oficial do Município, Salvador, 26 de fevereiro de 1999. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/lei-ordinaria/1999/550/5504/lei-ordinaria-n-5504-1999-institui-o-codigo-municipal-de-saude> Acesso em: 29 jun 2019.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Serviços Públicos. **Decreto nº 12.016 de 08 de junho de 1998**. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos do município do salvador e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, 08 de junho de 1998a. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1998/1201/12016/decreto-n-12016-1998-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-ambulante-e-de-prestacao-de-servicos-em-logradouros-publicos-do-municipio-do-salvador-e-da-outras-providencias> Acesso em: 29 jun 2019.

SAMAPUNDO, S. et al. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Ho Chi Minh city, Vietnam. **Food Control**, v. 70, p. 79-89, 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516302717> Acesso em: 25 mai 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.037>

SAMAPUNDO, S. et al. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. **Food control**, v. 50, p. 457-466, 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514005167> Acesso em: 27 dez 2016 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.010>

SÃO PAULO. **Decreto nº 55.085, de 06 de maio de 2014**. Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua. Disponível em: <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/decreto-55085-de-06-de-maio-de-2014> Acesso em: 29 jun 2019.

SÃO PAULO. **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. Diário Oficial da Cidade de São Paulo, 27/12/2013. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/lei-ordinaria/2013/1594/15947/lei-ordinaria-n-15947-2013-dispoe-sobre-as-regras-para-comercializacao-de-alimentos-em-vias-e-areas-publicas-comida-de-rua-e-da-outras-providencias> Acesso em: 29 jun 2019.

SARTER, G.; SARTER, S. Promoting a culture of food safety to improve hygiene in small restaurants in Madagascar. **Food Control**, v. 25, n. 1, p. 165-171, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511004270> Acesso em: 13 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.10.023>

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 do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)**, v. 70, n. 3, p. 354-361, 2011. Disponível em: http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552011000300015&lng=pt&nrm=iso Acesso em: 30 mai 2018.

SILVA, S. A. et al. Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. **Food control**, v. 40, p. 78-84, 2014. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513005963> Acesso em: 30 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.022>

SOARES, K. et al. Evaluation of food safety training on hygienic conditions in food establishments. **Food control**, v. 34, n. 2, p. 613-618, 2013. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513002892> Acesso em: 12 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.06.006>

SUN, Y. M.; WANG, S.T.; HUANG, K W. Hygiene knowledge and practices of night market food vendors in Tainan City, Taiwan. **Food Control**, v. 23, n. 1, p. 159-164, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511002751> Acesso em: 13 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.07.003>

TAJKARIMI, M.; IBRAHIM, S. A.; FRASER, A. M. Food safety challenges associated with traditional foods in Arabic speaking countries of the Middle East. **Trends in food science & technology**, v. 29, n. 2, p. 116-123, 2013. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224412002105> Acesso em: 29 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.10.002>

TESTER, J. M. et al. An analysis of public health policy and legal issues relevant to mobile food vending. **American journal of public health**, v. 100, n. 11, p. 2038-2046, 2010.

TRAFIALEK, J. et al. Street food vendors' hygienic practices in some Asian and EU countries—A survey. **Food Control**, v. 85, p. 212-222, 2018. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713517304644> Acesso em: 06 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.09.030>

TRAFIALEK, J.; DROSINOS, E. H.; KOLANOWSKI, W. Evaluation of street food vendors' hygienic practices using fast observation questionnaire. **Food Control**, v. 80, p. 350-359, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713517302657> Acesso em: 29 mai 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.05.022>

VIDAL, J. P. O.; CARDOSO, R. de C. V.; ASSUNCAO, L. S. Quail egg safety and trade on beaches of Salvador (BA): a study from a child labor perspective. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 26, n. 4, p.419-429, 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732013000400004&lng=en&nrm=iso Acesso em 07 Abr. 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732013000400004>

WEBB, M.; MORANCIE, A. Food safety knowledge of foodservice workers at a university campus by education level, experience, and food safety training. **Food Control**, v. 50, p. 259-264, 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514005003> Acesso em: 12 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.002>

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **FOOD SAFETY. Areas of work. FOODBORNE DISEASES: Infographics: Estimates of the global burden of foodborne diseases**, 2015. Disponível em: https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/en/ Acesso em: 08 mai 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) et al. **Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods** (Revised Edition). 1996. Disponível em: <http://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/> Acesso em: 25 ago 2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) et al. **Regional consultation on safe street foods. WHO Regional Office for South-East Asia**, 2012. Disponível em: http://apps.searo.who.int/PDS_DOCS/B4878.pdf Acesso em: 27 jun 2019.

ZANIN, L. M. et al. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. **Food Research International**, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917303459?via%3Dihub> Acesso em: 29 jul 2017 <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.07.042>

CAPÍTULO II - A COMIDA DE RUA NO ENTORNO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM SALVADOR, BRASIL: CONDIÇÕES DE TRABALHO DE VENDEDORES E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Lis Nery Nunes da Silva ^a, Ryzia de Cassia Vieira Cardoso ^b, Ana Cláudia Rio Menezes ^c, Cláudia Patrícia Alvarez Contreras ^d, Denise Nunes Viola ^e

^a Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI). Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Farmácia, Rua Barão de Jeremoabo, s/n, Campus de Ondina CEP 40.170-115, Salvador, BA, Brasil. E-mail: lis-nerly@hotmail.com

^b Docente no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Farmácia, Rua Barão de Jeremoabo s/n Ondina CEP 40170-115, Salvador, BA, Brasil.

^c Mestre no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI). Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Farmácia, Av. Barão de Jeremoabo, s/n, Campus de Ondina CEP 40.170-115, Salvador, BA, Brasil.

^d Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Rua Araújo Pinho 32, Canela - 40110-150, Salvador, BA, Brasil.

^e Professor do Departamento de Estatística – Instituto de Matemática – UFBA.

RESUMO

O Brasil tem apresentado crescimento contínuo do segmento de comida de rua, em resposta a um quadro de recessão econômica. Entretanto, é fato que o setor sofre de uma exclusão social e sanitária secular, favorecendo riscos à saúde dos consumidores. Assim, este estudo teve como objetivo caracterizar o comércio de comida de rua, no entorno de uma universidade pública, na perspectiva dos seus vendedores, condições de trabalho e práticas de segurança de alimentos. Realizou-se um estudo transversal, junto a 79 vendedores, com aplicação de questionários semiestruturados, abordando dimensões relativas aos vendedores, ao trabalho, condições de venda e higiene de alimentos. Entre os entrevistados predominaram mulheres (63,29%), idade entre 31 e 50 anos, cuja principal razão para o trabalho era o desemprego (82,28%). Verificou-se que 75,95% dos vendedores não possuíam licença municipal, nem formação em Boas Práticas de Produção. A média de jornada de trabalho foi de 8,58 horas/dia e os produtos mais comercializados compreenderam: patisseries salgadas (45,57%), bebidas industrializadas (45,57%) e sucos naturais (43,04%). Do total de participantes, 84,81% trabalhavam em pontos fixos, com 68,35% deles dispunham de água potável, 87,34% de coleta de lixo e 18,99% de energia elétrica – porém apenas 39,80% contavam com água para uso exclusivo com os alimentos. A higiene pessoal dos vendedores apresentou não conformidades, incluindo: manipulação simultânea de dinheiro e alimentos, o não uso de luvas, de proteção nos cabelos e a não realização da higiene das mãos. Como agravante, 62,02% dos alimentos perecíveis eram mantidos à temperatura ambiente. Esses resultados evidenciaram inadequações sanitárias, sinalizando riscos à segurança dos alimentos e a necessidade premente de ação pública.

Palavras-chave: comércio informal de alimentos; trabalho informal; higiene de alimentos; sistemas alimentares urbanos.

ABSTRACT

Brazil has been experiencing continued growth in the street food segment in response to an economic downturn. However, it is a fact that the sector suffers from a secular social and health exclusion, favoring risks to the health of consumers. Thus, this study aimed to characterize the street food trade, around a public university, from the perspective of its sellers, working conditions and food safety practices. A cross-sectional study was conducted with 79 sellers, applying semi-structured questionnaires, addressing dimensions related to sellers, work, conditions of sale and food hygiene. Among the interviewees predominated women (63.29%), aged between 31 and 50 years, whose main reason for work was unemployment (82.28%). It was found that 75.95% of the sellers did not have a municipal license or training in Good Production Practices. The average workday was 8.58 hours / day and the most traded products included: salty patisseries (45.57%), industrialized beverages (45.57%) and natural juices (43.04%). Of the total participants, 84.81% worked at fixed points, with 68.35% having potable water, 87.34% garbage collection and 18.99% electricity - but only 39.80% had water for exclusive use with food. The personal hygiene of the sellers showed nonconformities, including: simultaneous handling of money and food, non-use of gloves, hair protection and non-hygiene of the hands. As an aggravating factor, 62.02% of perishable foods were kept at room temperature. These results showed sanitary inadequacies, signaling risks to food safety and the urgent need for public action.

Keywords: informal food trade; informal work; food hygiene; urban food systems.

INTRODUÇÃO

A comida de rua é um fenômeno social presente em todo o mundo e representa uma parte significativa do consumo de milhões de pessoas de baixa e média renda. A atividade exige baixo investimento inicial, trazendo renda para homens e mulheres que buscam uma oportunidade de trabalho, sobretudo em situações de desemprego. Ainda, oferece autonomia para vendedores e diversidade de produtos para o consumidor, fortalecendo a economia local (FAO, 2007; FAO, 2009a).

Por outro lado, é fato que muitos vendedores enfrentam desafios na condução do seu empreendimento e no uso do espaço público, o que é agravado por condições de baixa escolaridade e baixo poder aquisitivo (McKay, Singh, Singh, Good & Osborne, 2016). Conquanto a perspectiva secundária da atividade na economia, cabe pontuar também ligações importantes entre o setor informal e formal, que movimentam a economia (Martínez, Short & Estrada (2017, 2018).

Como elemento de grande preocupação no segmento, está a segurança dos alimentos, visto que muitos vendedores desenvolvem seu trabalho sem observar práticas de higiene e conservação de alimentos (FAO, 2011; Samapundo, Thanh, Xhaferi & Devlieghere, 2016). Dada a popularidade dos alimentos de rua e a sua elevada procura, bem como a sua associação com a cultura alimentar e o turismo, ressalta-se a preocupação com a inocuidade dos alimentos e a necessidade de atenção pelas autoridades para com o segmento (Trafialek, Drosinos & Kolanowski, 2017).

No Brasil, a comida de rua compreende legado histórico de um país que manteve um sistema escravagista e de exclusão social, perpetuando estratégias informais de trabalho (Durães, 2002; Nick, 2000). Nesse contexto, o comércio se manteve presente ao longo dos séculos, carregando tradições alimentares e respondendo aos movimentos econômicos e sociais do país (Leal & Teixeira, 2014).

Nos anos mais recentes, com a instalação de um quadro de crise econômica, a partir de 2015, registrou-se uma expansão marcante do segmento. Segundo levantamentos, o número de vendedores passou de 100 mil, em 2015, para 501,3 mil trabalhadores, em 2017, o que evidencia a importância deste setor informal na economia e na sobrevivência de muitas famílias (IBGE, 2017a). Em geral, os vendedores se instalam em pontos estratégicos e mais movimentados das cidades, comercializando diversos tipos de produtos, a preços mais acessíveis do que no mercado formal (Cunha, 2018).

Assim, o setor, que já ocupava vários espaços públicos, passou a adensar o corpo de trabalhadores de rua nas cidades. Em paralelo, pela queda do poder aquisitivo da população e a maior acessibilidade financeira aos produtos comercializados, houve aumento da clientela (Laporta & Cavallini, 2018). Para além das ruas e praças, onde as atividades de comércio funcionam tradicionalmente, o segmento se expandiu para áreas de entorno de serviços públicos de assistência à saúde, bem como instituições de ensino, consolidando novos espaços da comida de rua em Salvador (Cunha, 2018).

Considerando o aumento expressivo da comercialização da comida de rua na cidade de Salvador BA, nordeste do Brasil, a sua importância para a população, no sentido socioeconômico e alimentar, e a problemática dos riscos sanitários, este estudo teve por objetivo caracterizar o comércio de comida de rua, no entorno de uma universidade pública, na perspectiva dos seus vendedores, condições de trabalho e práticas de segurança de alimentos.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Estudo e seleção do local

Realizou-se estudo transversal, com abordagem quantitativa, junto a vendedores de comida de rua, localizados nas áreas internas e de entorno de dois *campi* de uma universidade pública de Salvador, Bahia, Brasil.

A justificativa da escolha dos *campi* universitários para estudo está relacionada ao fato da universidade em questão ser a mais antiga da cidade, estar situada em local central e ter elevado número de alunos (cerca de 47.000). Além disso, a universidade conta com unidades de hospital universitário, hospital pediátrico, laboratório de saúde pública e centro de atendimento de saúde em diversas especialidades clínicas, o que aumenta expressivamente o número de consumidores potenciais da comida de rua, circulando pelos *campi*.

2.2 Coleta de dados

De modo prévio à coleta, foi realizado o mapeamento do espaço de comércio da comida de rua. Nos locais de comércio, foram verificadas as condições de infraestrutura dos pontos de vendas, aspectos de higiene - práticas, atitudes e comportamentos dos vendedores, e a variedade de comida de rua comercializada.

Para a coleta de dados, utilizou-se um questionário semiestruturado (APÊNDICE A), que foi elaborado com base nos estudos de Silva et al. (2014) e de Rodrigues et al. (2014) e adaptado. O questionário foi pre-testado junto a sete vendedores, que atuavam fora da área de estudo. O questionário foi estruturado em 50 questões, com oito dimensões: 1. Dados sociodemográficos; 2. Condições de trabalho; 3. Treinamento; 4. Ponto de venda; 5. Higiene pessoal; 6. Higiene do alimento; 7. Higiene dos utensílios; e 8. Opinião. As questões referentes à higiene tiveram como referência o conteúdo da Resolução de Diretoria Colegiada nº 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (BRASIL, 2004), que estabelece as Boas Práticas de Produção.

Os questionários foram aplicados por equipe previamente treinada, usando os seguintes procedimentos: observação direta no local, para as questões pertinentes à infraestrutura (por exemplo, características sobre o ponto de venda e práticas de manuseio) e perguntas aos participantes, no caso de questões de conhecimento específico.

No total, foram entrevistados 79 vendedores de comida de rua, sendo 49 localizados no *campus A* e 30 no *campus B*. A coleta de dados foi conduzida entre novembro de 2017 e fevereiro de 2018

2.3 Análise estatística

Os dados foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel, versão Windows 97-2003. Inicialmente, foi realizada estatística descritiva e exploratória dos dados, utilizando o Software R versão 3.5.1.

Para as variáveis quantitativas foram calculadas as medidas de tendência central e desvio padrão. Para as variáveis qualitativas foram calculadas as frequências absolutas e relativas de cada classe. A seguir, foram calculadas as medidas de associação e aplicados os testes de *Wilcoxon-Mann-Whitney* e o teste T de *Student*, para comparar dois grupos, em nível de significância de 0,05. A escolha destes dois últimos testes se deu pelo aceite de seus respectivos pressupostos.

2.4 Aspectos éticos

A pesquisa foi aprovada por Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (Parecer nº 2.438.386 / 2017) (ANEXO A). Os vendedores que aceitaram participar do estudo atestaram anuência por meio assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE B)

3.RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Perfil sociodemográfico

Em relação à idade, verificou-se que a faixa variou entre 21 e 70 anos, observando-se maior distribuição de 21 a 60 anos (86,08%). Esse resultado expressa a capacidade do segmento de absorver pessoas com diferentes idades, inclusive idosos, uma característica de destaque, nos países emergentes e em desenvolvimento (ILO, 2018).

Estudos realizados em outros países têm observado faixas etárias distintas, como reportado por *Aluko, Ojeremi, Olaleke & Ajidagba* (2014), na Nigéria, onde 79,3% dos entrevistados tinham entre 20 a 40 anos. *Cortese, Veiros, Feldman & Cavalli* (2016), em Florianópolis, Brasil, identificaram 42% dos comerciantes com idade entre 40 e 59 anos, concordando com os achados em Salvador.

Quanto ao gênero, a maioria correspondeu ao sexo feminino (63,29%), corroborando com os estudos de Aluko et al. (2014), na Nigéria, e Samapundo, Thanh, Xhaferi & Devlieghere (2016), no Vietnã. Entretanto, observou-se resultados divergentes nos estudos de Nunes et al. (2010), no Brasil, Sun, Wang & Huang (2012), em Taiwan, e McKay, Singh et al. (2016), na Índia.

Avalia-se que a predominância de mulheres nos espaços investigados em Salvador pode estar associada à maior afinidade do gênero pelo preparo e venda de alimentos, bem como à menor oportunidade de trabalho (IBGE, 2017b). Para Cunha, Stedefeldt & Rosso (2014), ainda, está associado ao fato da herança social nas relações de gênero nesse comércio. Segundo a FAO (2011), também, a inserção feminina no segmento constitui uma opção ideal, por permitir horários mais flexíveis, apresentar maior facilidade para o preparo dos produtos, com receitas passadas de “mãe para filha”, e com isso aumentar a renda familiar.

Considerando a escolaridade, a maioria dos entrevistados cursou até o ensino médio completo/ incompleto (59,49%), o que pode ser resultado dos desafios ainda enfrentados no país para melhorar a educação formal da população (Cunha et al., 2014). Nesse sentido, Muyanja, Nayiga, Brenda & Nasinyama (2011) salientam a importância da escolaridade dos vendedores, posto que menores níveis educacionais podem implicar em menor conhecimento e aptidão para o trabalho nesta categoria.

Em nível mundial, à medida em que a escolaridade aumenta, a informalidade é reduzida e aqueles que completam o ensino superior estão menos propensos ao emprego informal (ILO, 2018). No Brasil, contudo, registra-se um número considerável de pessoas, entre 15 a 29 anos, que não frequentam a escola, cursos técnicos ou superior, contribuindo para o aumento da busca pelo mercado informal (IBGE, 2018).

No que se refere ao estado civil, houve discreto predomínio de solteiros (54,43%), em relação aos casados. Este resultado foi divergente de estudos anteriores, nos quais o trabalho com comida de rua se associava a pessoas casadas ou em união estável. Sun et al. (2012) registram 86,7% casados, em Taiwan, na China, e de acordo com Silva et al. (2014) 47% relataram estado civil casado, em pesquisa na orla de Salvador, Brasil.

Nesse sentido, além de considerar a situação de crise econômica que o país vem enfrentando, ocasionando o aumento de parte da população para a informalidade, ressaltando-se que essas mudanças sociais, nas últimas décadas, incluíram o fato de homens e mulheres estarem se casando mais tardiamente (IBGE, 2011).

Considerando que as condições de moradia dos entrevistados apresentam relação com a higiene local para o preparo dos alimentos, verificou-se, a maior parte dos vendedores contavam com rede pública de abastecimento de água (94,39%), rede de esgotamento sanitário (96,20%) e gestão integrada de resíduos sólidos (97,47%), de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), definida na Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (BRASIL, 2010) em suas residências. Esses resultados, sinalizam a possibilidade de os comerciantes disporem de condições mais apropriadas para a elaboração das preparações comercializadas.

3.2 O trabalho dos vendedores de comida de rua

Os motivos relatados pelos vendedores entrevistados para a opção do trabalho com a comida de rua são apresentados na Figura 1.

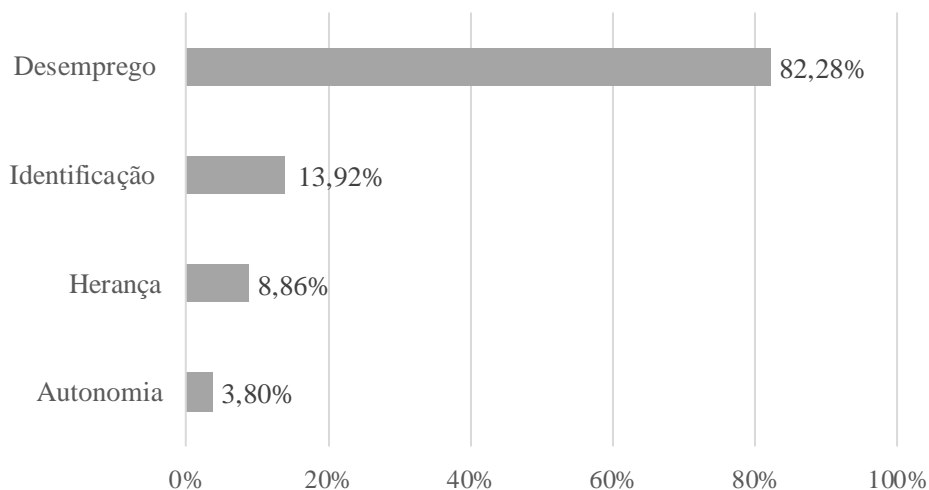


Fig.1. Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua no entorno de uma Universidade pública, quanto às razões para o trabalho. Salvador, Brasil, 2018.

Como se nota, o motivo mais indicado foi o desemprego. Cabe frisar que, no final de 2018, o estado da Bahia registrou taxa média de desemprego de 16,20% e a cidade de Salvador atingiu 18,10%, figurando entre as 10 metrópoles brasileiras com maior índice de desemprego (IBGE, 2018) e maior índice de informalidade, associado também à comida de rua. Os resultados encontrados concordam com as descrições apresentadas por Silva et al. (2014), em estudo anterior na cidade, no qual 30% dos vendedores de comida de rua na praia informaram trabalhar para ter uma ocupação. No estudo de McKay et al. (2016), na Índia, os vendedores declararam a necessidade do trabalho para aumentar a renda, enquanto para os mais antigos o comércio se devia à tradição familiar.

No Brasil, conforme estatísticas nacionais, a categoria dos trabalhadores autônomos, cerca de 23,1 milhões de pessoas, tem apresentado aumento, representando um adicional estimado de 555 mil pessoas (IBGE, 2018). Nessa categoria, além de outros trabalhadores, incluem-se todos os vendedores informais de comida de rua. Assim, confirma-se a atividade como estratégia de trabalho autônomo para muitas famílias, principalmente aquelas com dificuldades econômicas.

A Tabela 1 descreve as condições de trabalho dos vendedores de comida de rua entrevistados.

Tabela 1

Características do trabalho dos vendedores de comida de rua, no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.

Parâmetros	Distribuição % (n)
Dias de trabalho	
Finais de Semana	1,26% (01)
Segunda – Sexta	74,68% (59)
Segunda – Sábado	8,86% (07)
4 dias na semana	15,19% (12)
Experiência de Trabalho (anos)	
< 1	18,99% (15)
1 – 5	40,51% (32)
6 – 10	13,92% (11)
11 – 15	7,59% (06)
16 – 20	08,86% (07)
> 20	10,13% (08)
Licença municipal	
Sim	24,05% (19)
Não	75,95% (60)
Fiscalização por órgão municipal	
Sim	27,85% (22)
Não	72,15% (57)
Registro Microempreendedor individual (MEI)	
Sim	30,38% (24)
Não	69,62% (55)

Quanto aos dias dedicados ao trabalho, a maior parte dos vendedores reportou de segunda a sexta, podendo-se associar aos dias de maior movimento e ao funcionamento dos *campi* na Universidade. Em algumas outras cidades e países, entretanto, o número de dias de trabalho pode diferir. Martínez et al. (2018), na Colômbia, reportam uma média de seis dias por semana. Para McKay et al. (2016), na Índia, a maioria dos vendedores trabalhava todos os dias na semana.

No que tange à experiência de trabalho no segmento, 59,50% dos entrevistados nos *campi* tinham menos de seis anos, o que confirma o crescimento do segmento no centro da cidade, associado ao desemprego. Para Silva et al. (2014), que estudou a comida de rua na orla da cidade de Salvador, a média de anos de trabalho foi de 9 anos, enquanto para Sun et al. (2012), em estudo em Taiwan, 45% dos vendedores tinham experiência inferior a cinco anos.

Por outro lado, cabe também considerar que o segmento envolve pessoas já bem estabelecidas, com 11 a 20 anos de trabalho (26,58%). Nesse caso, além das pessoas que desenvolvem a atividade por herança familiar, considera-se a manutenção na atividade, posto que passa a ser um meio de subsistência e não mais trabalho temporário. Nesse estudo, especificamente, verificou-se uma associação positiva entre a experiência de trabalho e o desenvolvimento do comércio como herança (p -valor=0,0038).

Outro aspecto importante com os vendedores dos *campi* compreendeu a ausência de licença municipal para o trabalho e de fiscalização por órgãos públicos. Para um pequeno grupo que informou ter sido fiscalizado, foi relatada abordagem descortês ou mesmo violência por falta de sensibilidade e conhecimento pelos fiscais municipais, gerando sentimento de medo entre os vendedores.

Em Salvador, há dois órgãos que regulam o comércio da comida de rua: a Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP) e a Vigilância Sanitária (VISA). Nesse sentido, os órgãos buscam autorizar o funcionamento, organizar e controlar o uso do espaço público e controlar reduzindo riscos sanitários (Freitas, 2017). Para muitos participantes, contudo, não havia preocupação com as ações de fiscalização, dado que ocupavam áreas pertencentes ao Governo Federal, não sendo frequente a abordagem de órgãos municipais. Assim, durante a pesquisa em campo, foi comum observar a chegada de novos vendedores nos arredores da universidade, que buscavam ocupar espaços públicos para seu trabalho.

Outrossim, cabe salientar que, no Brasil, há um descompasso entre as normativas em nível federal e aquelas em nível municipal levando a ausência de normas para o segmento o que tem restringido a implementação de ações de regulação para o segmento, na cidade de Salvador. Para Leal & Teixeira (2015), ainda, outros fatores limitam a regulação na cidade, como a insuficiência de trabalho intersetorial entre a VISA e a SEMOP, bem como as subnotificações de agravos relacionados a comida de rua, que dificultam a priorização das inspeções da segurança sanitária no setor.

Sun et al (2012), em Taiwan, China, reportam que menos de 20% dos entrevistados tinham licença para comercialização. Segundo os autores, a maioria dos vendedores tinha

herdado o negócio da família e não havia fiscalização adequada. De modo distinto, nos Estados Unidos, os governos municipais exigem que os vendedores disponham de uma licença ou permissão, que requer inspeção e cobrança de taxa para autorização (Tester, Stevens, Yen & Laraia, 2010). Assim, observam-se variações quanto à presença de licença, em função de questões administrativas locais e da estrutura dos órgãos de saúde pública, além da ausência de Políticas Públicas.

No Brasil, especificamente, os trabalhadores autônomos, como os vendedores de comida de rua, podem se cadastrar no Programa de Microempreendedores Individuais (MEI). Nesse caso, o cadastro é benéfico tanto para o governo, pois tem um registro do trabalho e recebe a contribuição do trabalhador, quanto para o trabalhador, que passa a gozar de direitos previdenciários antes inacessíveis. Todavia, apenas 30,38% dos vendedores nos *campi* universitários tinham cadastro no MEI (Tabela 1), o que implica em limitações para recebimento de benefícios, no caso de doenças, auxílios maternidade e aposentadoria, pensão à família, dentre outros (SEBRAE, 2018).

Com relação à jornada de trabalho diária na venda da comida de rua, os resultados estão sumariados na Figura 2, indicando uma média de 8,58 horas/dia, o que se aproxima de uma jornada diária padrão. Este valor, entretanto, expressa de fato uma jornada exaustiva, posto que muitos vendedores ainda demandavam outro tempo de trabalho, dedicado às compras e ao preparo dos produtos em casa. Deste modo, o trabalho implica em uma jornada diária maior com exposição a condições insalubres, à violência nas ruas, poluição do ar e sonora, radiação, riscos ergonômicos, químicos, físicos e biológicos.

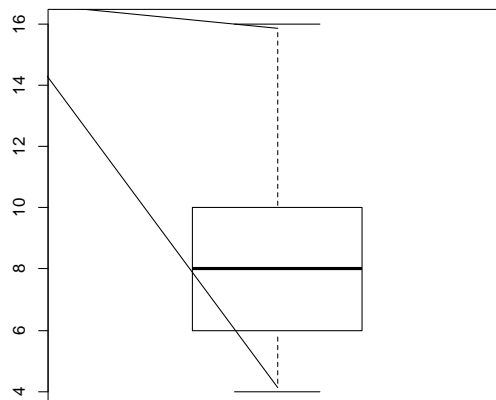


Fig. 2. Boxplot relativo à jornada de trabalho (h) dos participantes, durante a venda da comida de rua, no entorno de uma Universidade pública de Salvador, Brasil, 2018.

Resultados com jornada de trabalho elevada foram reportados também por Sun et al. (2012), em Taiwan, na China, onde o expediente atingia 8,25 h/dia, e por Martínez et al. (2018),

na Colômbia, em que a média de jornada diária foi de 10h. No trabalho de McKay et al. (2016), na Índia, porém, verificou-se jornada de trabalho bem superior, registrando-se 11h/dia.

A Figura 3 ilustra a distribuição dos entrevistados quanto à formação em Boas Práticas de Produção de Alimentos, preconizada pela ANVISA como uma das diretrizes para a prevenção de doenças veiculadas por alimentos (BRASIL, 2004). Essa investigação considerou a participação em cursos realizados por instituições privadas ou públicas que os vendedores já tivessem participado uma ou mais vezes anteriormente.

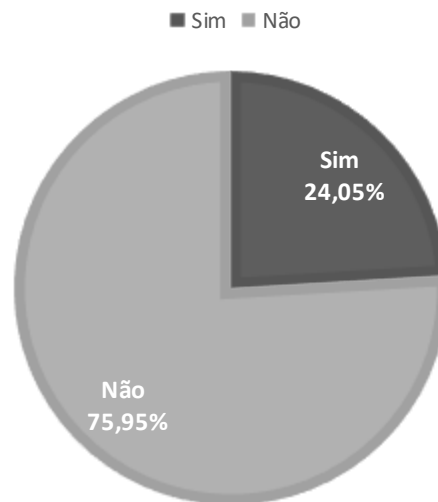


Fig. 3. Distribuição (%) dos vendedores, quanto à participação anterior em treinamento de Boas Práticas de Produção de Alimentos. Salvador, Brasil, 2018.

Dada a pequena proporção de participação, considera-se a complexidade do trabalho com alimentos no espaço público e os riscos de contaminação e de multiplicação microbiana nos produtos comercializados. Pesquisas nesta área têm registrado resultados semelhantes, como relatado por Aluko et al. (2014), na Nigéria, onde 60,6% dos participantes nunca haviam participado de treinamento em higiene ambiental e segurança de alimentos. No estudo de Samapundo et al. (2015), no Haiti, igualmente, 78,7% dos vendedores não tinham treinamento em segurança alimentar.

Nessa direção, pontua-se que instituições públicas, associações municipais e Organizações não Governamentais (ONGs) compreendem estruturas sociais destinadas ao desenvolvimento de treinamentos apropriados, planejados com a participação dos vendedores (FAO, 2011), tendo em vista que as ações em conjunto por esses órgãos proporcionam a adequada capacitação e estruturação dos conteúdos condizentes com as Boas Práticas de Produção de alimentos. Todavia, ainda há muitos passos para que essas ações integradas ocorram.

3.3 Alimentos comercializados pelos vendedores

A Figura 4 sumariza os tipos de alimentos comercializados pelo segmento de comida de rua, nos *campi* universitários.

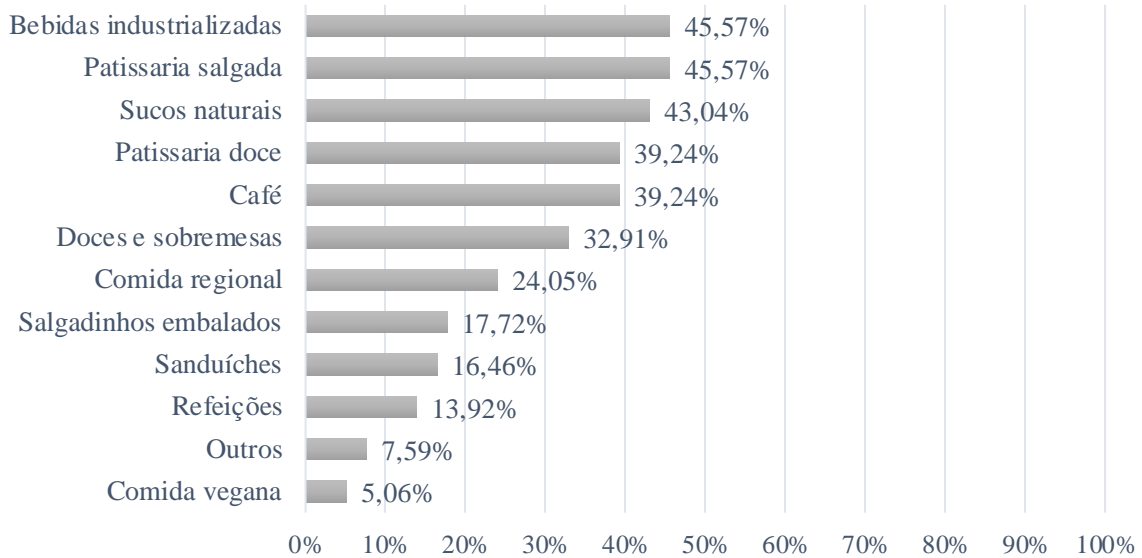


Fig. 4. Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua, no entorno de uma Universidade pública, quanto às categorias de alimentos comercializados. Salvador, Brasil, 2018.

Dentre os alimentos ofertados, foi destaque a categoria de patissaria salgada (45,57%), que incluía: tortas salgadas, salgados assados e fritos, empanadas, pãezinhos, todos prontos para consumo. Estes achados concordam com relato de Sun, et al (2012), em Taiwan, no qual as barracas de lanches correspondiam a 64%, da amostra. No Brasil, ainda, observa-se que os consumidores, em grande parte, usam a comida de rua para substituir as refeições principais por lanches, em resposta ao modo de vida urbano (Bezerra, 2008).

As bebidas industrializadas, como refrigerantes, água mineral e águas tônica, também registraram índice elevado (45,57%), seguida dos sucos naturais (43,04%), representados por refrescos, sucos de frutas e água de coco. Quanto às bebidas, o quadro atesta relações entre o setor informal e o formal. Ao mesmo tempo em que há a oferta de produtos manufaturados, o segmento figura como canal de escoamento da indústria de alimentos. Silva et al. (2014), na costa marítima de Salvador, verificaram semelhanças, ao pontuar que 50,6% dos produtos eram industrializados.

A patissaria doce (39,24%) que caracterizava as tortas doces, bolos, sequilhos e *brownies* ocuparam o terceiro e o quarto lugar, respectivamente. Em relação às bebidas, o café ocupou a quinta posição (39,24%), e os doces e sobremesas que correspondiam aos doces embalados, chocolates, trufas, bombons, brigadeiro, salada de frutas e sorvetes, tiveram a menor

oferta (32,91%). Rodrigues et al. (2014), em estudo no Centro Histórico da cidade, também descreveram que 42% dos vendedores ofertavam bebidas industrializadas, o que expressa mudanças contemporâneas na comida de rua, passando a incorporar, além das preparações tradicionais, os produtos provenientes da indústria.

Apesar da diversidade histórica e cultural dos alimentos de rua em Salvador, verificou-se baixa frequência de comida regional (24,05%), sendo essas representadas por iguarias regionais (acarajé, abará, tapioca, beiju de côco, cuscuz, amendoim cozido, cocadas e bolinho de estudante)¹. Silva et al. (2014), ao estudar a comida de rua no lazer da praia, observaram que 61,1% dos pontos comercializavam alimentos típicos, sobretudo abará, acarajé, peixe frito, frango à passarinha e salgados, refletindo a cultura local, diferentemente do encontrado no presente estudo.

Na categoria outros alimentos identificados nos *campi*, foram verificados: salgadinhos embalados (17,72%); sanduíches (16,46%), incluindo hambúrguer, cachorro quente, pão com queijo e presunto e sanduíche natural; refeições (13,92%), correspondentes a almoços, sopas, caldos, *yakissoba*; comida vegana (05,06%); e outros (07,59%) - pipocas, chás e temperos naturais.

A partir desses resultados, constatou-se uma ampla variedade de alimentos, de fácil acesso ao público que transitava nos *campi* e no seu entorno. Desse modo, cabe assinalar a importância do segmento para a segurança alimentar da população atendida, composta sobretudo por estudantes, servidores públicos e cidadãos, corresponsáveis pela sustentabilidade econômica da atividade.

Quanto à contribuição nutricional dos alimentos comercializados, foi possível notar a presença de alimentos com elevada densidade calórica, alta quantidade de carboidratos, gorduras e sódio, principalmente, no caso dos ultraprocessados e industrializados, e baixa oferta de produtos fontes de fibras e micronutrientes, essenciais às funções metabólicas. Esses riscos, também associados à comida de rua, podem favorecer a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como as cardiovasculares (Cortese, et al, 2016; Nonato, Minussi, Pascoal & Souza, 2016).

¹ Iguarias regionais, características do nordeste brasileiro, com raízes africanas e indígenas. O acarajé e abará, de origem africana, tem o azeite de dendê e feijão fradinho principais ingredientes. Entre os de origem indígena estão tapioca, o cuscuz, beiju de coco e bolinho de estudante, derivados da mandioca. A cocada é à base de côco seco ralado, e o amendoim é uma leguminosa que é comercializada assada ou cozida. **Fonte:** Verardi, C. A. (2018). Culinária do Nordeste do Brasil (comida nordestina). Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=1167%3Aculinaria-nordestina-no-brasil&catid=38%3Aletra-c&Itemid=1 Acesso em: 12 jan 2020.

Dado o contexto amplo do comércio da comida de rua, que envolve aspectos positivos e também condições de risco à saúde dos consumidores – na perspectiva sanitária e nutricional, organizações internacionais e estudiosos têm recomendado a necessidade de políticas públicas e programas voltados à regulação no setor, buscando fomentar a segurança alimentar e nutricional (FAO, 2007; Nonato et al., 2016).

3.4 Preparo e a conservação dos alimentos comercializados

Quanto à produção de alimentos comercializados, a maioria (74,68%) foi preparada pelos próprios vendedores. No que se refere ao local de preparação, 73,42% foi feito nos domicílios, sendo que a produção foi finalizada nos locais de venda em apenas 5,10% dos casos.

Considerando o momento de preparo dos alimentos, houve variação, em função do turno de venda. Grande parte das preparações era produzida, principalmente, no meio da manhã (35,44%), para aqueles vendedores que trabalhavam no período da tarde e da noite. Ao mesmo tempo, houve produtos que eram produzidos no dia anterior (24,05%) ou de madrugada (25,32%).

Os princípios do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle (APPCC), estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* e a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), permitem a verificação das Boas Práticas de Produção e a adequação da segurança de alimentos nos locais (*Codex Alimentarius*, 2001). Dessa forma, pode-se avaliar os riscos do preparo e comercialização da comida de rua nesses locais.

Trata-se de um dado preocupante, considerando-se o intervalo entre o momento de preparo e o de consumo, bem como a condição de conservação dos produtos. Entre os pontos investigados, 62,02% os produtos perecíveis eram mantidos à temperatura ambiente. Ademais, salienta-se o fato de Salvador ser uma cidade tropical, com temperaturas elevadas, o que favorece a rápida multiplicação de microrganismos.

Este quadro compreende um desafio para a segurança da comida de rua nos países tropicais, posto que muitos vendedores não dispõem de estruturas de conservação para os alimentos. Cabe salientar que o tempo de exposição do alimento comercializado está diretamente relacionado à sua qualidade sanitária, e caso seja exposto a temperaturas inadequadas, pode resultar em riscos à saúde dos consumidores (FAO, 2011).

Situação parecida foi descrita em Uganda por Muyanja et al. (2011), onde a maioria dos vendedores preparavam os alimentos bem antes do consumo e os vendiam ao longo do dia. No estudo de Silva et al. (2014), 38,3% dos alimentos perecíveis eram mantidos em caixas isotérmicas, o que também indica restrições na conservação. Outra forma de descuido na

proteção dos alimentos foi reportada por Liu, Zhang & Zhang (2014), na China, que observaram alimentos armazenados em recipientes abertos, em 66% dos casos.

Em Salvador, talvez como forma de proporcionar proteção adicional os alimentos, identificou-se associações significativa entre a variável manutenção de alimentos à temperatura ambiente e alguns cuidados de higiene, incluindo: higiene de mãos (p-valor=0,0056), higiene de superfícies e equipamentos (p-valor=0,01896), vestuário higienizado (p-valor=0,0398) e proteção de utensílios descartáveis (p-valor=0,0159),

Nos *campi*, outros utensílios e equipamentos também eram utilizados para a conservação dos alimentos: caixas isotérmicas (27,85%), usadas para conservar preparações como: salada de frutas, bolos, comida vegana, “quentinhas”/marmitas, sucos, bebidas industrializadas, caldos, sopas, *yakissoba*. Particularmente, nesse caso, a conservação se mantinha mais adequada, se comparada à caixa de isopor, por proporcionar isolamento térmico e maior praticidade para limpeza.

Na análise dos pontos de venda que dispunham de caixas isotérmicas, ainda, foram verificadas associações significativas com outras práticas de higiene, como proteção de utensílios descartáveis (p-valor=0,0016), higiene de superfícies e equipamentos (p-valor=0,0076) e vestuário higienizado (p-valor=0,0213).

Outros equipamentos e utensílios de conservação incluíram: garrafas térmicas para bebidas quentes (21,52%); carrinhos a gás (08,86%), para venda de mingau, cachorro quente e churros; e refrigeradores (02,53%), identificados em apenas dois pontos de venda, que possuíam estruturas do tipo banca, com energia elétrica.

Quanto ao uso de caixas de isopor sem gelo, presentes em 32,91% dos casos, os vendedores armazenavam diversos tipos de produtos quentes e frios: sanduíches, bolos, “quentinhas”, abarás, comida vegana, bebidas industrializadas, gelados entre outros. No caso dos gelados e bebidas industrializadas, contudo, pelas sucessivas aberturas das caixas, ao longo do tempo, verificou-se a elevação da temperatura e o derretimento dos gelados, prejudicando a conservação. Ainda, é fato que o uso do gelo, conquanto a sua contribuição na conservação, na perspectiva dos vendedores, implica em ter mais peso a transportar, ocupar espaço destinado aos produtos ou mesmo significar um custo a mais para o comerciante.

No caso dos *campi* universitários em Salvador, cabe salientar o pouco uso de refrigeradores ou qualquer outro sistema de elétrico de resfriamento de alimentos, haja vista o baixo acesso à energia elétrica. No estudo de Samapundo, et al (2015), no Haiti, de modo

distinto, 70% dos pontos avaliados mantinham os alimentos cozidos em refrigeradores, o que constitui uma medida de proteção, visando à inocuidade dos alimentos.

Pelos resultados, diversas inadequações foram identificadas nos pontos de venda nos *campi*, quer seja no aspecto estrutural, da higiene local, dos vendedores e na conservação dos alimentos comercializados. Esses resultados reforçam a necessidade de seguir as condições apropriadas de produção, transporte e comercialização, significando que precisam estar seguros, atendendo às expectativas dos consumidores e aos padrões exigidos pela legislação estabelecida (FAO, 2011). Pontua-se, ainda, uma preocupação da instituição, que se posicionou pela organização de um treinamento para os vendedores dos *campi* (APÊNDICE C), de modo a reduzir os riscos observados. Ademais, ressalta-se o papel das autoridades locais, para implementar políticas voltadas ao funcionamento adequado do setor, de modo a minimizar os riscos (FAO, 2007).

3.5 Estruturas de venda, infraestrutura e higiene

A Tabela 2 caracteriza o tipo de comércio dos entrevistados nos *campi*, as estruturas de venda e locais para guarda dos equipamentos.

Tabela 2

Características das estruturas de venda da comida de rua, no entorno de uma universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.

Característica	Distribuição % (n)
Tipo de comércio	
Fixo	84,81% (67)
Móvel	15,19% (12)
Tipo de estrutura de venda	
Carrinho	46,83% (37)
Tabuleiro	08,86% (07)
Isopor	31,64% (25)
Banca	20,25% (16)
Barraca	02,53% (02)
Outros	03,80% (03)
Local de guarda da estrutura de venda	
Casa	49,37% (39)
Depósito	11,39% (09)
Estabelecimento comercial	07,59% (06)
Órgãos públicos	34,18% (27)
Outros	03,80% (03)

Quanto ao tipo de comércio, verificou-se o predomínio de pontos de venda fixos, havendo alguns vendedores que realizavam a venda ambulante. Segundo os entrevistados, a

manutenção de pontos fixos se dava pelo fato de serem locais mais movimentados e frequentados por uma clientela já estabelecida, de alunos, professores e servidores públicos.

Como observado por Aluko, et al (2014), em Ile Ife, na Nigéria, 73,9% dos entrevistados tinham barracas fixas. Em contrapartida, Cortese et al. (2016) encontraram 79% dos entrevistados utilizando carrinhos móveis, para comercialização de comida de rua em Florianópolis, SC, Brasil.

Quanto ao tipo de estrutura de venda, prevaleceu o uso de carrinhos, caixas de isopor (poliestireno expandido) e bancas. Avalia-se que o predomínio dos carrinhos é resultado da sua praticidade quando do deslocamento para os locais de venda. As caixas isotérmicas, por sua vez, são largamente utilizadas para melhor conservação dos alimentos e bebidas. No caso das bancas, assim como os carrinhos, é interessante o uso de sombreiros para proteção contra fatores ambientais, conquanto a legislação local não autorize o uso de bancas com sombreiros, devido à desorganização do espaço público (SALVADOR, 1998).

Essa descrição mostra semelhanças às apresentadas por Rodrigues et al. (2014), que evidenciaram os carrinhos como as estruturas mais utilizadas (52,9%). Em estudo de Samapundo et al. (2016), 40% dos entrevistados possuíam barracas com coberturas e 40% carrinhos de mão.

Com relação ao local onde as estruturas móveis de venda eram mantidas, após o horário de comercialização, os participantes relataram as suas residências e as dependências dos órgãos públicos. Em um dos *campi*, posto que muitos vendedores se localizavam em áreas internas, havia maior facilidade para deixarem suas estruturas nas instalações da Universidade. Entretanto outros vendedores relataram dificuldades na autorização para deixá-las nesses locais. No estudo de Lucca, Silva & Torres (2006), os *stands* de venda eram mantidos no local e cobertos com lonas, enquanto carrinhos eram guardados em estacionamentos ou estabelecimentos comerciais próximos.

Em relação à infraestrutura e condições sanitárias nos locais de venda, a Tabela 3 sumariza os resultados. Como se nota, verificou-se índice relativamente elevado de acesso à água potável (68,35%). Entretanto, mais da metade destes (39,80%) a utilizavam apenas para beber. Entre os que tinham água, 29,63% traziam-na de casa, 42,59% a obtinham nas dependências da Universidade, 9,26% em estabelecimentos próximos - em geral, a água era armazenada em garrafas plásticas reutilizadas, aumentando os riscos de contaminações biológicas e/ou químicas.

Tabela 3

Infraestrutura e condições sanitárias nos locais de venda da comida de rua no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.

Itens de avaliação	Distribuição % (n)	
	Sim	Não
Acesso a água potável nos pontos de venda	68,35% (54)	31,64% (25)
Energia elétrica	18,99% (15)	81,01% (64)
Gestão de resíduos sólidos*	87,34% (69)	12,66% (10)
Tipo de recipiente de resíduos sólidos		
Caixa de papelão	10,13% (08)	89,87% (71)
Saco plástico	49,37% (39)	50,63% (40)
Balde sem tampa	31,64% (25)	68,35% (54)
Balde com tampa	22,78% (18)	77,21% (61)
Balde com saco	05,10% (04)	94,94% (75)
Presença de animais	89,87% (71)	10,13% (08)
Local para higiene das mãos	67,09% (53)	32,91% (26)
Frequência de limpeza do local		
Diária	55,70% (44)	44,30% (35)
Semanal	13,92% (11)	86,07% (68)
Não higieniza	30,38% (24)	69,62% (55)
Higiene de superfícies e equipamentos	53,16 % (42)	46,83% (37)
Proteção de utensílios descartáveis	63,29% (50)	36,71% (29)

*Coleta de resíduos sólidos no local de venda, de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos. **Fonte:** BRASIL (2010) Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União.

Quase um terço dos pontos de venda, sobretudo os situados na área externa aos *campi*, não tinha água potável, essencial no trabalho com alimentos. Assim, tanto para os que dispunham de água quanto para os que não dispunham, verificou-se condição de inadequação à segurança dos alimentos. O ideal seria o investimento em infraestrutura nos locais por parte dos órgãos reguladores e gestão municipal.

Restrições no acesso à água potável também foram observadas por Rodrigues et al. (2014), no centro de Salvador, Brasil, com um índice de 45,5% dos pontos de venda sem água. Para Samapundo et al. (2015), no Haiti, 65% dos vendedores não dispunham de água potável, o que também expressa restrições nos procedimentos de higiene e a segurança de alimentos.

Quanto à disponibilidade de energia elétrica, pequena proporção dos pontos de venda contava com este recurso, considerado essencial para as tecnologias de preparo e conservação dos alimentos, com uso de refrigeradores, *fryers*, forno elétrico e bancadas elétricas. Destaca-se, portanto, que é um grave problema na comida de rua, dado que, em muitos países, os vendedores não têm acesso à eletricidade e à refrigeração (FAO, 2007).

Nos *campi*, a maioria dos vendedores contavam com a gestão de resíduos sólidos, de acordo com a Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Em relação ao acondicionamento do lixo, foram identificados diferentes procedimentos, sendo o mais frequente o uso de sacos plásticos e baldes, com ou sem tampa. Muitos vendedores que operavam dentro dos *campi* contavam também com as lixeiras da própria instituição.

Os sacos plásticos para disposição dos resíduos sólidos parecem ser de largo uso, no segmento em Salvador, tendo sido reportados também por Rodrigues et al. (2014), no Centro Histórico, onde 36,90% dos pontos de venda os empregavam. Muyanja, et al. (2011), em Uganda, por sua vez, descrevem que 92,8% dos entrevistados utilizavam sacos de sisal (*gunny bags*), o que faz pensar sobre a disponibilidade e o uso de recursos nos locais para fins de descarte dos resíduos, visto que despõem desse tipo de material.

O descarte de resíduos sólidos e rejeitos, pelo segmento de comida de rua, parece ser um problema recorrente. Como exemplo, Hanashiro et al. (2005), em São Paulo, Brasil relatam que lixo e águas residuais eram descartados próximos às barracas. Nunes et al. (2010), no Rio de Janeiro, Brasil descrevem a presença de resíduos sólidos em 85% dos pontos de venda, e Muyanja et al. (2011), em Uganda, verificaram que 15,7% dos vendedores deixavam lixo no local, mas pagavam uma taxa para contratar o serviço de limpeza municipal.

Conforme diretrizes internacionais, o manejo correto de resíduos sólidos nos locais de venda contribui para evitar a proliferação de insetos e outros animais, que podem levar à transmissão de doenças, além de evitar a poluição ambiental. Em adição, os resíduos líquidos devem ser separados dos sólidos, despejados em locais apropriados e as lixeiras devem estar fechadas e esvaziadas, pelo menos uma vez ao dia (FAO, 2009b; FAO, 2011).

De acordo com a Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, “a responsabilidade compartilhada”, permite reduzir a geração de resíduos sólidos, propicia que as atividades produtivas alcancem eficiência, incentiva as boas práticas de responsabilidade socioambiental, abrangendo tais normas para os fabricantes, importadores, comércio e distribuição não se restringindo apenas a gestão (BRASIL, 2010). No caso dos vendedores, mais uma possibilidade de pôr em prática a responsabilidade compartilhada para a melhoria da infraestrutura e higiene dos locais de venda.

Nos *campi*, ainda, foi frequente a observação de animais (89,87%), principalmente cães e pombos. A presença de vetores próximos aos locais de manipulação de alimentos pode aumentar os riscos e comprometer a segurança sanitária, reforçando o controle quanto à manutenção de saneamento básico nessas regiões. Este resultado mostrou-se pior, em relação

às condições descritas por Lucca et al. (2006), em São Paulo, Brasil, que observaram insetos em 52% dos pontos de venda, bem como por Samapundo et al. (2015), no Haiti, que registraram animais em 60% dos pontos de venda.

Quanto à disponibilidade de local para higiene de mãos, a maioria (67,09%) possuía acesso, ou em estabelecimentos próximos ou na própria Universidade, nota-se a necessidade de se utilizar outras formas de higiene como a utilização do álcool 70%. Na Nigéria, no estudo de Aluko et al. (2014), apenas 28,8% possuíam torneira nos pontos de venda e a maioria, 70,6%, utilizava a água de poços artesianos. No estudo de Muyanja et al. (2011), em Uganda, embora os vendedores tivessem acesso à água potável, pagavam um custo alto e a utilizavam com moderação, o que também implica em reusos e restrições nos cuidados de higiene das mãos no local.

Em relação à frequência de limpeza dos pontos de venda nos *campi*, verificou-se predomínio da frequência diária. Dentre os que higienizavam o local, a maioria varria (34,0%) e o restante utilizava água e sabão (26%) ou água apenas (22%) e a minoria usava álcool 70%. Nota-se a eficácia reduzida para a higiene desses locais, sendo que deveriam garantir a adequada higiene para a venda segura dos alimentos. Em um dos *campi*, constatou-se maior salubridade no ambiente, posto que os vendedores se instalavam na área interna, e encontravam os locais previamente limpos, pelo serviço de limpeza da Universidade.

No estudo de Rodrigues et al. (2014), 70,50% dos vendedores afirmaram limpar seus pontos de venda diariamente, assim como no estudo de Samapundo et al. (2015), no Haiti, onde 75% das barracas tinham o ambiente limpo, ou seja, longe do lixo, águas residuais e outras fontes de contaminação. Todavia, no estudo de Nunes et al. (2010), no Rio de Janeiro, Brasil, somente 15% dos vendedores procediam a limpeza diária e a maioria a realizavam semanalmente.

Considerando os cuidados na limpeza de superfícies e equipamentos, a maior parte dos vendedores respondeu aplicá-los, sendo realizado sobretudo em casa. No local de venda, a medida de limpeza mais referida foi o uso de flanelas (78,57%), e alguns vendedores informaram utilizar o álcool 70% (21,52%). Nesse sentido, não houve associação significativa entre os cuidados de higiene de superfícies e a escolaridade (p -valor=0,1755) e tampouco com o treinamento em BPP dos vendedores (p -valor=0,1262).

Contudo, uma parcela expressiva de entrevistados, 46,83%, relatou não higienizar as superfícies durante a venda, o que é um índice preocupante, tendo em vista princípios de higiene de alimentos. Na comparação de grupos, entre os que higienizavam e os que não higienizavam

as superfícies, verificou-se associação significativa entre as variáveis idade e higiene de superfícies e equipamentos (p -valor=0,0038), o que sinaliza maiores cuidados entre vendedores mais velhos.

Por outro lado, a maioria dos entrevistados indicou proteger os utensílios descartáveis contra poeira e insetos, diminuindo a contaminação. Uma das principais formas de inadequação na higiene de utensílios é a lavagem em água de fonte desconhecida e a intoxicação química por substâncias químicas não aprovadas ou seguras, que são utilizadas na lavagem (FAO, 2016). Nesse caso, a utilização de descartáveis reduz esses riscos.

3.6 Higiene dos vendedores

Em relação aos requisitos de higiene pessoal, a Figura 5 sumariza os resultados obtidos.

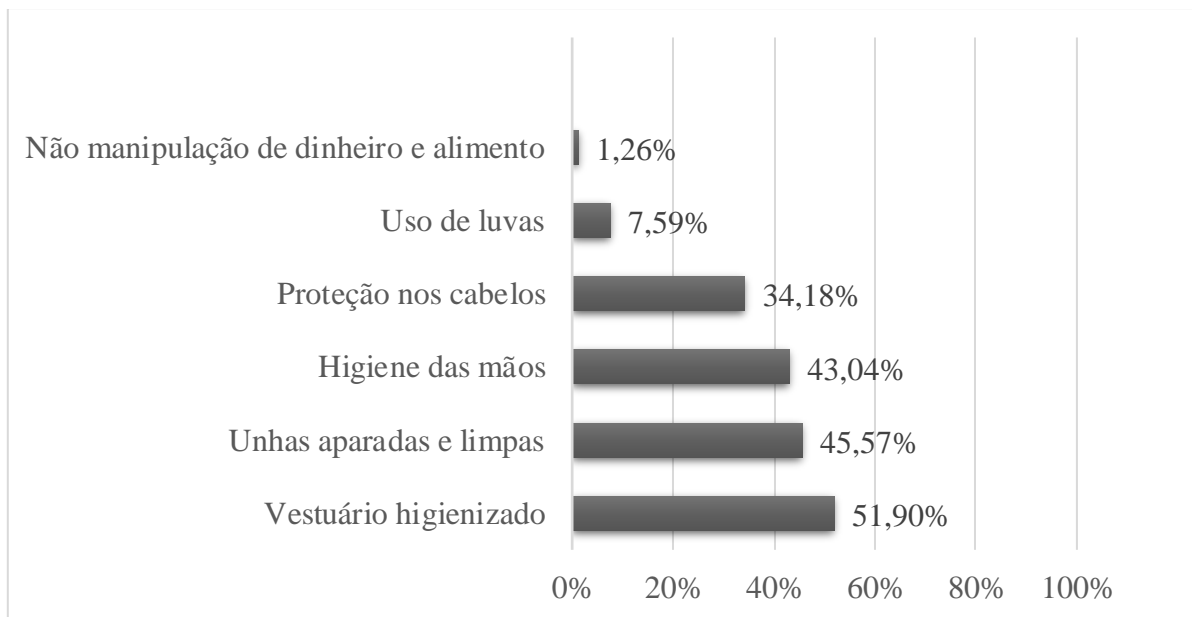


Fig. 5. Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua no entorno de uma universidade pública, quanto ao atendimento de requisitos de higiene pessoal. Salvador, Brasil, 2018.

As principais conformidades identificadas se relacionaram ao vestuário higienizado, unhas aparadas e limpas e higiene das mãos. Entretanto, nota-se que o menor índice alcançado foi em relação a manipulação simultânea de dinheiro e alimento, possibilitando a contaminação microbiológica nos produtos.

A falta de cuidados na higiene pessoal possibilita a contaminação física, por sujidades visíveis e microrganismos presentes nas unhas, cabelos e outras partes do corpo, bem como pelo contato com o vestuário não limpo e adornos. Os resultados não apresentaram associações

estatísticas entre as variáveis de cuidados de higiene pessoal e participação em treinamento de BPP dos vendedores (p -valor=0.1262), o que faz pensar que mesmo para aqueles que passaram por treinamento, o conhecimento não estava sendo aplicado.

A higiene das mãos compreende uma das medidas mais simples para proteção contra a contaminação microbiana, todavia, é uma prática frequentemente negligenciada na área de alimentos, sobretudo no setor informal (FAO, 2016). Como exemplo, Kothe, Schild, Tondo & da Silva Malheiros (2016), em estudo com vendedores de cachorro quente, no sul do Brasil, reportaram que 100% não seguiam práticas corretas de higiene das mãos. No Haiti, na pesquisa de Samapundo et al. (2015), apenas 6,3% lavavam as mãos, após manipular dinheiro.

Estes resultados não atendem às diretrizes para a manipulação segura da comida de rua, que requerem a aplicação de regras de higiene e condutas adequadas, de modo a promover a inocuidade dos produtos (FAO, 2009). Por outro lado, concordam com estudos conduzidos em outras partes do mundo, como os de estudos de Muyanja et al. (2011), em Uganda, e Samapundo et al. (2016), no Vietnã, onde 93,3% e 70% dos vendedores, respectivamente, manuseavam dinheiro enquanto serviam a comida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O setor de comida de rua tem envolvido uma quantidade expressiva de trabalhadores, sobretudo nos países em desenvolvimento, o que destaca a sua importância para a geração de trabalho e renda, conquanto haja muitos desafios a serem enfrentados para o seu melhor exercício.

O estudo sobre os vendedores no entorno dos *campi* de uma universidade pública no Brasil, longe de apresentar uma melhor condição de trabalho e oferta de alimentos, espelhou o segmento em outras partes do mundo: muitas mulheres, solteiras, com jornadas longas, em locais fixos, sem licença para o trabalho, procurando cativar uma clientela. Ademais, a precariedade na infraestrutura local, com restrições no acesso à energia elétrica e à água potável para uso no trabalho, e inadequação na higiene local focam itens preocupantes durante a avaliação. Nesse aspecto, pontuam-se a omissão de agentes municipais e a necessidade de uma regulação coerente à realidade local para o segmento, a despeito de todos os estudos realizados.

O cardápio disponibilizado, além de trazer produtos manufaturados, evidenciou interrelações entre o informal e o formal, bem como mudanças nas práticas alimentares locais, em um processo de permeação cultural. Ao mesmo tempo, foram identificadas inadequações

na conservação de alimentos, com grande exposição à temperatura ambiente, propiciando riscos para a ocorrência de doenças veiculadas a alimentos.

Entre os entrevistados, verificou-se treinamento insuficiente em Boas Práticas de Produção, e, mesmo para os treinados, foram registradas práticas inadequadas de higiene pessoal, o que aponta para a necessidade de estratégias de regulação com implementação de programas de educação continuada.

Em face aos resultados, há um chamamento às autoridades locais para a implementação de políticas regulatórias, que favoreçam o desenvolvimento de programas específicos e coerentes, voltados ao setor. Nessa direção, torna-se importante promover estratégias de intervenção educativa para vendedores, enfatizando a qualidade higiênica e nutricional dos alimentos e permitindo a inclusão social produtiva.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela consolidação da pesquisa. Ao Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos pelo desenvolvimento do projeto e à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) CNPJ: 04.902.299/0001-20, pela concessão de bolsa de estudo.

REFERÊNCIAS

Aluko, O. O., Ojeremi, T. T., Olaleke, D. A., & Ajidagba, E. B. (2014). Evaluation of food safety and sanitary practices among food vendors at car parks in Ile Ife, southwestern Nigeria. *Food Control*, 40, 165-171. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513006312> Acesso em: 16 mar 2018 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.049>

Bezerra, A. C. D. (2008). Alimentos de rua no Brasil e saúde pública. (1 ed). Annablume (pp.224). ISBN: 978-85-7419-808-8

Brasil (2010). Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União. Disponível em: <http://www2.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=636> Acesso em: 29 jun 2019.

Brasil (2004). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: Diário Oficial da União. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0 Acesso em: 09 ago 2018.

Brasil (2005). 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. Diário Oficial da União. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RDC_218.pdf Acesso em: 19 fev 2019.

Codex Alimentarius (2001). Food Hygiene basic texts. 2nd ed. Rome. Disponível em: <http://www.fao.org/3/Y1579E/y1579e00.htm#Contents> Acesso em: 14 jul 2019.

Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C., & Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianópolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, 62, 178-186. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713515302498> Acesso em: 11 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>

Cunha, D. T., Stedefeldt, E., & de Rosso, V. V. (2014). The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. *Food Control*, 43, 167-174. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514001376> Acesso em: 14 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.03.012>

Cunha, Joana. (2018, janeiro, 07). “Meio milhão de brasileiros vendem comida na rua.” *Folha de S. Paulo*. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2018/01/1948561-meio-milhao-de-brasileiros-vende-comida-na-rua.shtml> Acesso em: 17 mai 2018.

Durães, B. J. (2002). “Trabalho Informal”: um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI. *Caderno CRH*, 37, 289- 308. Disponível em: <http://www.repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/2412> Acesso em: 25 mai 2018.

FAO - Food and Agriculture Organization Of The United Nations (2007). Promises and challenges of the informal food sector in developing countries. (Rome). Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/010/a1124e/a1124e00.htm> Acesso em: 19 jul 2018

FAO - Food and Agriculture Organization Of The United Nations (2009)a. FOOD FOR THE CITIES, "Factsheets" - Ensuring quality and safety of street foods, Rome. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/011/ak003e/ak003e00.htm> Acesso em: 19 out 2018.

FAO - Food and Agriculture Organization Of The United Nations (2009)b. **Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa, tools for training**. Rome, Italy. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.htm> Acesso em: 12 abr 2018.

FAO - Food and Agriculture Organization Of The United Nations (2011). Selling street and snack foods. (Rome) Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/015/i2474e/i2474e00.pdf> Acesso em: 25 jul 2018.

FAO - Food and Agriculture Organization Of The United Nations – (2016). STREET FOOD IN URBAN GHANA: A desktop review and analysis of findings and recommendations from existing literature, Accra. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i5804e.pdf> Acesso em: 20 nov 2018.

Freitas, L. A. (2017). Regulação da comida de rua em Salvador-BA: um estudo sobre o marco legal e sua implementação. Dissertação (mestrado) – Programa de Pós-Graduação em

Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 143 f.

Hanashiro, A., Morita, M., Matté, G. R., Matté, M. H., & Torres, E. A. (2005). Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of Sao Paulo city, Brazil. *Food control*, 16(5), 439-444. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713504000969> Acesso em: 14 jan 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.05.004>

IBGE (2017a) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) Contínua. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento 2013-2018. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=72421> Acesso em: 14 ago 2018.

IBGE (2017b) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) Contínua. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/educacao/9173-pesquisa-nacional-por-amostra-de-domicilios-continua-trimestral.html?edicao=20106&t=destaques> Acesso em: 13 fev 2019

IBGE (2018) - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística . *Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) Contínua*. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3086/pnacm_2018_jun.pdf Acesso em: 25 ago 2018.

ILO (2018) - International Labour Organization. Women and men in the informal economy. A statistical picture. 3th ed. International Labour Organization, Geneva. Disponível em: https://www.ilo.org/global/publications/books/WCMS_626831/lang--en/index.htm Acesso em: 17 nov 2018.

Kothe, C. I., Schild, C. H., Tondo, E. C., & da Silva Malheiros, P. (2016). Microbiological contamination and evaluation of sanitary conditions of hot dog street vendors in Southern Brazil. *Food Control*, 62, 346-350. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713515302784> Acesso em: 12 mar 2018 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.005>

Laporta, Taís; & Cavallini, Marta. (2018, agosto, 31).” Desemprego cai, mas aumento do trabalho informal dificulta retomada da economia”. Portal G1. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2018/08/31/desemprego-cai-mas-aumento-do-trabalho-informal-dificulta-retomada-da-economia.ghtml> Acesso em: 18 nov 2018.

Leal, C. O. B. S. & Teixeira, C. F. (2014). Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, 2 (4), 12-22. Disponível em: <https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/410/161> Acesso em: 07 abr. 2018. doi: <http://dx.doi.org/10.3395/vd.v2i4.410>

Liu, Z., Zhang, G., & Zhang, X. (2014). Urban street foods in Shijiazhuang city, China: Current status, safety practices and risk mitigating strategies. *Food Control*, 41, 212-218. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514000413> Acesso em: 11 mar 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.027>

- Lucca, A., & da Silva Torres, E. A. F. (2006). Street-food: the hygiene conditions of hot-dogs sold in São Paulo, Brazil. *Food Control*, 17(4), 312-316. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713504002671> Acesso em: 14 jan 2017 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.11.005>
- Martínez, L., Short, J. R., & Estrada, D. (2018). The diversity of the street vending: A case study of street vending in Cali. *Cities*, 79, 18-25. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0264275117309551> Acesso em: 12 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2018.02.018>
- Martínez, L., Short, J. R., & Estrada, D. (2017). The urban informal economy: Street vendors in Cali, Colombia. *Cities*, 66, 34-43. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0264275116307508> Acesso em: 07 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2017.03.010>
- McKay, F. H., Singh, A., Singh, S., Good, S., & Osborne, R. H. (2016). Street vendors in Patna, India: Understanding the socio-economic profile, livelihood and hygiene practices. *Food Control*, 70, 281-285. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516303061> Acesso em: 30 dez 2016. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.061>
- Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, 22(10), 1551-1558. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671351100034X> Acesso em: 25 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>
- Nick, Z. (2000). *Multissabores: a formação da gastronomia brasileira*. Rio de Janeiro, SENAC.
- Nonato, I. L., Minussi, L. O. A., Pascoal, G. B., & De-Souza, D. A. (2016). Nutritional issues concerning street foods. *J Clin Nutr Diet*, 2(1), 1-7. Disponível em: <http://clinical-nutrition.imedpub.com/nutritional-issues-concerning-street-foods.php?aid=8984> Acesso em: 09 jul 2018. <http://dx.doi.org/10.4172/2472-1921.100014>
- Nunes, B. N., Cruz, A. G., Faria, J. A., Sant, A. S., Silva, R., & Moura, M. R. (2010). A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant origin sold in Brazil. *Food Control*, 21(1), 50-54. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095671350900108X> Acesso em: 13 mai 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2009.03.016>
- Rodrigues, B. F., Góes, J. Â. W., Cardoso, R. D. C. V., Souza, W. M., & Ferreira, T. C. B. (2014). 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*, 21(1), 347-358. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8638932/6534> Acesso em: 30 mai 2018. <https://doi.org/10.20396/san.v21i1.8638932>
- SALVADOR (1998) Decreto N° 12.016 DE 08 DE JUNHO DE 1998. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de Prestação de Serviços em Logradouros Públicos do Município de Salvador e dá outras providências. Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1998/1201/12016/decreto-n-12016-1998-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-ambulante-e-de-prestacao-de-servicos-em-logradouros-publicos-do-municipio-do-salvador-e-da-outras-providencias>
Acesso em: 13 fev 2019.

Samapundo, S., Climat, R., Xhaferi, R., & Devlieghere, F. (2015). Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. *Food Control*, 50, 457-466. Disponível em:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514005167> Acesso em: 23 fev 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.010>

Samapundo, S., Thanh, T. C., Xhaferi, R., & Devlieghere, F. (2016). Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Ho Chi Minh city, Vietnam. *Food Control*, 70, 79-89. Disponível em:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516302717> Acesso em: 25 mai 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.037>

Silva, S. A., Cardoso, R. D. C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., de Jesus, R. B., ... & da Silva, P. S. T. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food control*, 40, 78-84. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513005963>
Acesso em: 06 fev 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.022>

Sun, Y. M., Wang, S. T., & Huang, K. W. (2012). Hygiene knowledge and practices of night market food vendors in Tainan City, Taiwan. *Food Control*, 23(1), 159-164. Disponível em:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511002751> Acesso em: 17 abr 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.07.003>

Tester, J. M.; Stevens, S. A.; Yen, I. H & Laraia, B. L. (2010). An analysis of public health policy and legal issues relevant to mobile food vending. *American journal of public health*, 100 (11), 20-38. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/ez10.periodicos.capes.gov.br/pmc/articles/PMC2951932/> Acesso em: 05 dez 2018 DOI: 10.2105/AJPH.2009.185892

Trafialek, J., Drosinos, E. H., & Kolanowski, W. (2017). Evaluation of street food vendors' hygienic practices using fast observation questionnaire. *Food Control*, 80, 350-359. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713517302657>
Acesso em: 29 mai 2017. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.05.022>

Verardi, C. A. (2018). Culinária do Nordeste do Brasil (comida nordestina). Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, Disponível em:
http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=1167%3Aculinaria-nordestina-no-brasil&catid=38%3Aletra-c&Itemid=1 Acesso em: 12 jan 2020.

CAPÍTULO III - COMIDA DE RUA: ESTRATÉGIA EDUCATIVA E PERCURSOS PARA PROMOVER A SEGURANÇA DE ALIMENTOS E A INCLUSÃO SOCIAL DO TRABALHO

Lis Nery Nunes da Silva ^a, Ryzia de Cassia Vieira Cardoso ^b, Ana Cláudia Rio Menezes ^c, Cláudia Patrícia Alvarez Contreras ^d, Denise Nunes Viola ^e

^a Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI). Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Farmácia, Rua Barão de Jeremoabo, s/n, Campus de Ondina CEP 40.170-115, Salvador, BA, Brasil. E-mail: lis-nerly@hotmail.com

^b Docente no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Farmácia, Rua Barão de Jeremoabo s/n Ondina CEP 40170-115, Salvador, BA, Brasil.

^c Mestre no Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI). Universidade Federal da Bahia (UFBA), Faculdade de Farmácia, Av. Barão de Jeremoabo, s/n, Campus de Ondina CEP 40.170-115, Salvador, BA, Brasil.

^d Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde. Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Rua Araújo Pinho 32, Canela - 40110-150, Salvador, BA, Brasil.

^e Professor do Departamento de Estatística – Instituto de Matemática – UFBA.

RESUMO

A comida de rua tem papel importante para a população, entretanto, os riscos atrelados à segurança de alimentos ainda são preocupantes. Assim, este estudo objetivou descrever o desenvolvimento de uma estratégia de educação sanitária para vendedores de comida de rua, no entorno de uma universidade pública, em Salvador - BA, com vistas à promoção da segurança de alimentos e à adequação da atividade aos requisitos regulatórios. Realizou-se estudo de intervenção, descritivo, partindo de estudo diagnóstico das condições higiênicossanitárias, e posterior planejamento da formação. Dos 79 vendedores identificados no diagnóstico, 35,44% participaram do curso. A maioria tinha entre 30 e 50 anos, eram mulheres, com ensino médio completo ou incompleto, solteiras e renda mensal variando entre 0,9 a 8 salários mínimos. O treinamento compreendeu atividade com 20 horas, organizada em quatro blocos, contemplando os seguintes temas: 1 – Importância da comida de rua, vantagens e fragilidades; 2 – Doenças veiculadas por alimentos, saúde do trabalhador e microbiologia de alimentos; 3 – Mobilização social, organização do espaço público e regulação do setor; 4 – Higiene do ambiente, Boas práticas de manipulação, conservação de alimentos, atendimento ao cliente e *marketing* pessoal. Na avaliação final, os vendedores informaram adequada apreensão dos conteúdos e apresentaram sugestões para cursos futuros. Avalia-se que a estratégia educativa permitiu a melhoria do conhecimento, atitudes e práticas dos vendedores, embora seja necessária a avaliação da sua eficácia na realidade dos participantes.

Palavras-chaves: segurança de alimentos, educação em saúde, setor informal de alimentos, vigilância sanitária

ABSTRACT

Street food plays an important role for the population, however, the risks linked to food safety are still worrying. Thus, this study aimed to describe the development of a health education strategy for street food vendors around a public university in Salvador, Bahia, with a view to promoting food safety and adapting the activity to regulatory requirements. A descriptive intervention study was carried out, based on a diagnostic study of hygienic and health conditions, and subsequent training planning. Of the 79 sellers identified in the diagnosis, 35.44% attended the course. Most were between 30 and 50 years old, were women, with complete or incomplete high school, single and monthly income ranging from 0.9 to 8 minimum wages. The training comprised a 20-hour activity, organized in four blocks, covering the following themes: 1 - Importance of street food, advantages and weaknesses; 2 - Foodborne diseases, occupational health and food microbiology; 3 - Social mobilization, public space organization and sector regulation; 4 - Environmental hygiene, Good handling practices, food preservation, customer service and personal marketing. In the final evaluation, the sellers informed adequate apprehension of the contents and presented suggestions for future courses. It is evaluated that the educational strategy allowed the improvement of knowledge, attitudes and practices of salespeople, although it is necessary to evaluate its effectiveness in the reality of the participants.

Keyword: food safety, health education, informal food sector, health surveillance

1. INTRODUÇÃO

O segmento de comida de rua exerce função essencial no fornecimento de refeições com custos acessíveis para populações, principalmente nos países em desenvolvimento, atraindo muitas pessoas. A atividade reflete ainda as culturas locais e tradicionais, apresentando grande variação nos modos de preparo e no uso de ingredientes (WHO, 2010).

O trabalho com o preparo e a venda de comida de rua fornece uma fonte regular de renda para milhões de homens e mulheres, com educação ou habilidades limitadas, especialmente porque a atividade requer baixo investimento inicial. Essa atividade também apoia produtores agrícolas locais e processadores de alimentos e contribui para o crescimento econômico local e nacional (FAO, 2009a).

É fato que, no comércio informal de alimentos, o nível de conhecimento dos vendedores sobre segurança de alimentos é insuficiente. Ademais, a maioria apresenta práticas incorretas de higiene pessoal, de conservação de alimentos e dispõe de recursos limitados, considerando, a falta de infraestrutura, a ausência de abastecimento de água, coleta de resíduos sólidos,

presença de animais e pragas nos locais de venda, que concorrem para irregularidades nas práticas e atitudes de manipulação e venda de alimentos de rua (SUN; WANG; HUANG, 2012).

A insegurança de alimentos devido à não existência de treinamentos, às práticas incorretas de manipulação de alimentos, bem como as inspeções pouco frequentes da vigilância à saúde e de órgãos fiscalizadores, muitas vezes, permite o aumento de atitudes, práticas e conhecimentos inadequados dos vendedores, levando a riscos à saúde da população (LIU; ZHANG; ZHANG, 2014).

Na área de alimentos, as condições adequadas de higiene e a segurança de alimentos podem ser promovidas a partir de uma melhor aprendizagem, devendo a formação abranger técnicas visuais, auditivas e práticas e não apenas ensinamentos teóricos. Os governos devem regulamentar normas que considerem a formação básica em higiene de alimentos e não apenas para âmbito de certificação, assim como ter o compromisso com as obrigações a serem cumpridas e garantir a regularização do setor informal de alimentos (DA CUNHA, STEDEFELDT; DE ROSSO, 2014).

A maior eficácia nos treinamentos é alcançada ao associar fatores culturais, sociais, econômico e político-estrutural, que se interligam no apoio à melhoria das condições de trabalho e saúde dos trabalhadores. Este processo observa ainda as influências psicológicas e comportamentais dos participantes, de modo a atingir resultados adequados, durante e após a formação em segurança de alimentos (ZANIN et al., 2017).

Assim, considerando a necessidade da melhoria da segurança de alimentos nos locais de venda de comida de rua e os riscos envolvidos à população, este estudo objetivou descrever o desenvolvimento de uma estratégia de educação sanitária para vendedores de comida de rua, do entorno de uma instituição pública de ensino superior, em Salvador-BA, com vistas à promoção da segurança de alimentos e a adequação dos vendedores aos requisitos regulatórios.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 – Caracterização

Realizou-se estudo de intervenção educativa, com abordagem descritiva, de natureza quali-quantitativa, junto a vendedores de comida de rua da área de entorno de dois *campi* de uma universidade pública, em Salvador, Bahia, como parte da pesquisa “Estratégia educativa para a comida de rua: percursos para promover a Segurança de alimentos e a inclusão social do trabalho”.

Para o diagnóstico da condição de trabalho e de segurança de alimentos, foram utilizados questionários semiestruturados (APÊNDICE A), a fim de permitir uma caracterização inicial, e posterior direcionamento para o desenvolvimento da atividade educativa, buscando trabalhar as fragilidades e limitações identificadas e melhorar organização do trabalho e a qualidade dos alimentos comercializados.

De 79 vendedores identificados na etapa diagnóstico e convidados pessoalmente para participar do treinamento, apenas 28 frequentaram o curso. Os vendedores comercializavam diferentes produtos, incluindo: abarás, acarajé, água de coco, almoço/quentinha, bolos/tortas, cachorro-quente, cafezinho, caldos, churros, doces, frituras, gelados, hortifrutis, milho cozido, mingau, pamonha, pipoca, produtos industrializados (água mineral, refrigerantes, etc.), salgados, sopas, sucos/refrescos, outros.

Em relação à equipe responsável pelas atividades formativas, foi constituída predominantemente por profissionais da área da saúde. Os conteúdos programáticos do curso (APÊNDICE C), que visavam sobretudo à adequação das práticas de manipulação de alimentos, a segurança de alimentos, desde a produção à comercialização, foram organizados em 4 blocos: 1 – Importância da comida de rua, e vantagens e fragilidades do segmento (visando à sensibilização dos vendedores de comida de rua); 2 – Doenças veiculadas aos alimentos, saúde do trabalhador e microbiologia de alimentos; 3 – Mobilização social, organização do espaço público e regulação do setor; 4 – Higiene do ambiente, Boas práticas de manipulação, conservação de alimentos, atendimento ao cliente e *marketing* pessoal. A formação teve carga horária total de 20h.

Para desenvolvimento do conteúdo programado, foram realizadas aulas dialogadas (com apresentação em Power Point), e utilizados filmes, vídeos, cartazes, jogos, sessões de práticas microbiológicas, rodas de conversa, debates e discussões. Os participantes também receberam materiais necessários para os encontros, incluindo: crachá, papel, bloco de anotações, caneta, pasta, materiais impressos, entre outros.

As atividades formativas foram conduzidas em unidades da instituição de ensino superior, durante o período de dois meses, havendo duas turmas, às sextas e aos sábados, uma vez por semana, atendendo à disponibilidade dos vendedores e o turno mais adequado, sem que ocorresse prejuízo no trabalho. A cada dia de treinamento, foram entregues atividades dirigidas de reforço. Além das atividades em classe, foram disponibilizados materiais didáticos e de apoio, incluindo os slides das aulas, cartilhas institucionais e elaboradas pela equipe técnica (APÊNDICE D).

Ao final do último dia de treinamento houve entrega da ficha de avaliação (APÊNDICE E) para avaliação das metodologias adotadas na condução do curso. Ainda, todos os participantes que tiveram frequência superior a 75% receberam o certificado do treinamento (APÊNDICE F).

2.2 Aspectos éticos

A pesquisa foi aprovada por Comitê de Ética em Pesquisa da instituição de ensino superior (Parecer nº 2.438.386 / 2017) (ANEXO A). Os vendedores que aceitaram participar do estudo atestaram anuência por meio de assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE B). Para fins de apresentação de narrativas, foram usados nomes fictícios.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Características dos participantes do Treinamento

Na Tabela 1, são apresentadas as características socioeconômicas dos vendedores participantes.

Tabela 1 - Características socioeconômicas dos vendedores de comida de rua que participaram do Treinamento no entorno de uma Universidade pública em Salvador, Brasil, 2018.

Características	Distribuição % (n)
Idade (anos)	
20 – 30	14,28% (04)
30 – 40	25,00% (07)
40 – 50	14,28% (04)
50 – 60	39,28 % (11)
Acima de 60	7,14% (02)
Sexo	
Feminino	78,57% (22)
Masculino	21,42% (06)
Estado civil	
Solteiro	50,00% (14)
Casado/ União estável	46,43% (13)
Viúvo	3,57% (01)
Escolaridade	
Ensino fundamental completo/incompleto	28,57% (08)
Ensino médio completo/ incompleto	46,43% (13)
Ensino superior completo/incompleto	25,00% (07)
Renda²	
Diária	R\$45,0 – 900,0 ²
Mensal	R\$900,0 – 80002

² De acordo com o Banco Central do Brasil, em março 2019, o dólar vale R\$3,8679, logo R\$45,00 equivale a USD 11,63; R\$ 900,00 a USD 232,65 e R\$ 8000,00 a 2.067,98. **Fonte:** BRASIL, Banco Central do Brasil. Conversor de moedas, Governo Federal, BRASIL. Disponível em: <https://www.bcb.gov.br/> Acesso em: 14 mar 2019 .

Dos entrevistados na etapa diagnóstico, apenas 35,44% (n=28) participaram da Formação. Dado que todos foram convidados para o curso, com entrega de convite e contato presencial, não ficou claro as razões da não adesão, possivelmente devido ao desinteresse, carga horária, deslocamento para o local dentre outras possibilidades.

Em geral, prevaleceram pessoas nas faixas etárias entre 30 e 60 anos, possivelmente por terem o trabalho como fonte de renda familiar e, dessa forma, terem maior responsabilidade com o trabalho e interesse em terem melhor formação. Este resultado concorda com estudo de McKay e colaboradores (2016), realizado na Índia, no qual a média de idade dos vendedores, foi 34 anos, evidenciando pessoas em idade economicamente ativa no segmento.

A maioria dos participantes, em Salvador-BA, compreendeu mulheres, quase metade solteira. Quanto à categoria feminina, pode ser resultado da forte vinculação de gênero com os cuidados de alimentação, a herança social associada à alimentação e às preparações de refeições. Na Nigéria, no estudo de Aluko, Ojeremi, Olaleke & Ajidagba (2014), de modo similar, 91,9% eram mulheres.

Quanto ao estado civil, considera-se o fato de muitas mulheres viverem sozinhas, ainda que tenham tido companheiros previamente. Neste caso, o trabalho com a comida de rua compreende uma forma de buscar sobrevivência e, em alguns casos, independência financeira. Divergências foram encontradas no estudo de Aluko, Ojeremi, Olaleke & Ajidagba (2014), na Nigéria, onde 78,1% dos participantes eram casados e em Taiwan, no estudo de Sun, Wang & Huang (2012), onde 86,7% dos vendedores eram casados.

A maior parte dos participantes tinha escolaridade com nível médio completo ou incompleto, o que pode sinalizar a qualificação insuficiente para o trabalho formal, sendo o trabalho informal consequente à situação de desigualdade e crise econômica vivenciada no país. Escolaridade baixa também foi reportada por Aluko, Ojeremi, Olaleke & Ajidagba (2014), na Nigéria, no qual 41,9% dos participantes completaram o ensino médio e por Samapundo, Climat, Xhaferi, & Devlieghere (2015), no Haiti, que descrevem 65% dos vendedores com ensino fundamental. Em relação à renda, os intervalos das rendas diárias e mensais demonstraram uma larga faixa. A renda mensal variou sobretudo entre 0,9 e 8 salários mínimos³, registrando-se ainda valores considerados *outliers* (casos com 9, 12 e até 18 salários mínimos), o que pode estar associado ao tipo de comida de rua comercializada, à localização do ponto, o número de atendimentos e outras variáveis.

³ O salário mínimo é definido em R\$ 998,00 (US\$ 254,24 em 10.03.2019). **Fonte:** BRASIL. Diário Oficial da União – DOU. DECRETO Nº 9.661, DE 1º DE JANEIRO DE 2019. Regulamenta a Lei nº 13.152, de 29 de julho de 2015, que dispõe sobre o valor do salário mínimo e a sua política de valorização de longo prazo. Brasília, 2019.

O estudo de McKay e colaboradores (2016), na Índia, os vendedores relataram a renda mensal 10.629 rúpias (US\$ 154,20), com trabalho em um único ponto de venda e sustento de família com 7 membros, demonstrando a dificuldade financeira presente nesses locais e a realidade de países em desenvolvimento.

3.2. Estratégia formativa para vendedores de comida de rua

O primeiro bloco de treinamento foi iniciado com dinâmicas de apresentação, com os vendedores. Houve dez vendedores presentes, na primeira, turma e vinte e dois, na segunda.

Neste dia, ocorreu aula dialogada sobre a importância do setor de comida de rua, sendo aberta uma roda de conversa o tema. Os participantes trocaram experiências sobre as etapas de produção, e comercialização dos alimentos. Na sequência, foi exibido um documentário com reportagem sobre a representatividade do comércio de comida de rua, que recebeu atenção e interesse dos vendedores.

A segunda palestra desse bloco focou na sensibilização vendedores, para reflexão sobre os vantagens e fragilidades da comida de rua. Pontua-se que a intenção de valorizar o trabalho e evidenciar os aspectos positivos e negativos torna-se necessário para proporcionar melhor compreensão e consciência dos trabalhadores, quanto à atividade que desenvolvem (CARDOSO, COMPANION; MARRAS, 2014).

Nesse contexto, destacam-se alguns relatos de vendedores: *“Há dificuldades em trabalhar à noite, sem luz, no ponto de venda” (Luzia) “Às vezes é difícil guardar meu equipamento de trabalho no local de venda e acontece quebra de carrinho e sombreiro.” (Antônio) “Consegui, com a renda da comida de rua, formar minha filha no curso de Direito.” “Tenho apoio familiar na produção e venda dos meus produtos” (Vânia).*

Cabe destacar que nesses dois primeiros dias começou a ser fortalecido o vínculo com os vendedores, o que estimulou a presença e interação nos encontros seguintes.

No segundo bloco, inicialmente houve uma dinâmica sobre as atividades dirigidas, relacionadas à higiene de alimentos e riscos de contaminação por microrganismos. Os participantes aproveitaram o ensejo para esclarecerem suas dúvidas sobre o tema. Em seguida foi exibido um vídeo sobre a Organização Mundial de Saúde (OMS) e os cinco passos de alimentos seguros.

As Figuras 1 e 2 exibem os participantes da primeira e segunda turma, nesse primeiro momento do treinamento. Nota-se que os vendedores se mostraram interessados aos conteúdos apresentados e o seguimento da programação.



Figura 1 – Formação para vendedores de comida de rua do entorno de universidade pública – turma sexta-feira em Salvador, Brasil, 2018.



Figura 2 - Formação para vendedores de comida de rua do entorno de universidade pública – turma sábado em Salvador, Brasil, 2018.

Na oportunidade, foi informado aos participantes o contato do Centro de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST), entidade que acolhe os registros e ocorrências sobre acidentes de trabalho, e uma das funções também é inspeção e vigilância. Foi destacada a importância desses registros por parte dos vendedores, que uma vez efetuados, ocorre a presença de uma equipe multidisciplinar ao local, para verificar se os eventos ocorridos têm relação com o trabalho efetuado e, em caso afirmativo, efetua um relatório de encaminhamento ao Sistema Único de Saúde (SUS).

Em seguida, abriu-se o espaço para roda de conversa e houve relatos dos participantes: *“Desde cedo sempre trabalhei, vivenciei os riscos no trabalho, as dificuldades encontradas, mas desde antes adquiri a responsabilidade” (Antônia). “O pior são as dores na coluna na rotina de trabalho” (Maria). “No dia a dia enfrentamos o risco de assaltos e da violência nas ruas, fora as brigas dos próprios vendedores” (Joana).*

A segunda palestra nesse bloco foi voltada para as Doenças Veiculadas aos Alimentos e Microbiologia de alimentos, posto que constitui preocupação o fato que muitos vendedores não têm formação específica para a produção de alimentos (FAO, 2009b). Os vendedores estavam participativos e discutiram sobre as medidas que deveriam ser tomadas para se evitar as contaminações e a importância da higiene pessoal, de utensílios e do ambiente. O segundo bloco foi finalizado com a dinâmica das Placas de Petri, nas quais os participantes contataram objetos pessoais nos meios de cultura para a coleta de resultados nos próximos encontros.

O terceiro bloco se iniciou pela palestra “Regulação do Setor Informal” (Figura 3), um tema bastante polêmico e ao mesmo tempo delicado, pela necessidade de trabalho das pessoas (OLIVEIRA; AQUINO, 2017). Nesta atividade, a palestrante discutiu sobre a insuficiência de regulação do setor, o Decreto das baianas, nº 12.175, de 25 de novembro de 1998, a Lei nº 8.900 de 03 de setembro de 2015, criada especificamente para a categoria de *Food truck*, que não contempla todo o segmento de comida de rua. No caso das baianas, a expositora exemplificou que o setor também não está enquadrado, desfavorecendo, assim, a cultura e tradição local.



Figura 3 – Palestra relativa à regularização do setor informal e organização do espaço público – turma de sábado em Salvador, Brasil, 2018.

Na oportunidade, foram entregues aos participantes os formulários que devem ser usados por eles, relacionados ao Decreto Municipal de Salvador, Bahia, nº 12.016, de 08 de junho de 1998, e o Decreto Municipal de São Paulo, nº 55.085, de 6 de maio de 2014, entre eles o Termo de Permissão de Uso (TPU), “Croqui de Localização” e o “Requerimento de Ambulante”, direcionados à Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização (CLF). Semelhantemente aos outros blocos, também houve uma roda de conversa, relativa à organização do espaço público. Na ocasião os vendedores esclareceram suas dúvidas referentes

à problemática da infraestrutura, condições de trabalho, equipamentos e locais permitidos e penalidades.

Para fechar esse bloco, ocorreu a palestra sobre conservação de alimentos, na qual os vendedores tiraram suas dúvidas sobre a higiene de alimentos e utensílios, técnicas de conservação e boas práticas de produção. Nessa oportunidade foram apresentados os resultados das contaminações das placas de Petri (Figura 4), coletadas durante o 2º bloco.

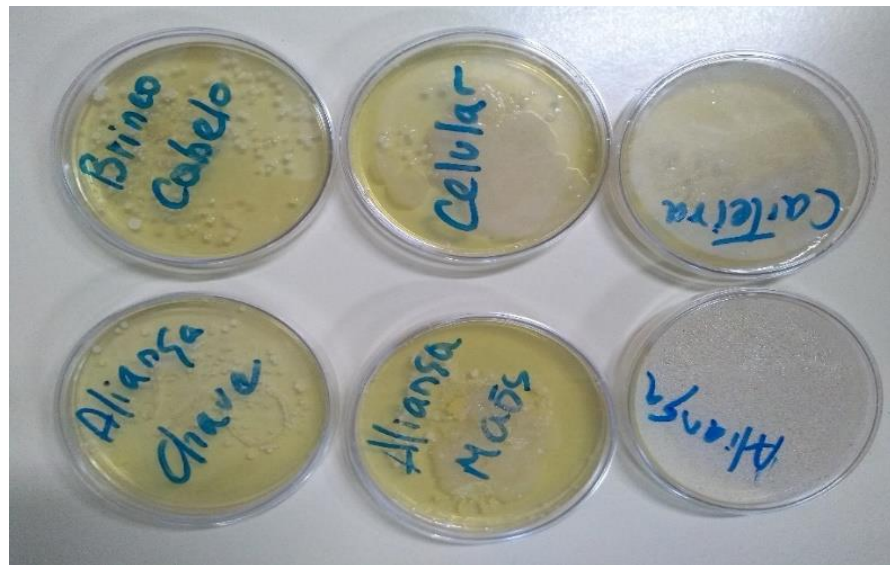


Figura 4 - Resultados das contaminações dos objetos pessoais dos participantes em Salvador, Brasil, 2018.

O quarto bloco um dos temas foi Marketing e atendimento ao cliente (Figura 5).



Figura 5 - Palestra sobre *Marketing* e Atendimento ao Cliente – turma sexta-feira em Salvador, Brasil, 2018.

A palestrante forneceu dicas sobre as diversas etapas de atendimento, a necessidade de não se deixar influenciar pelas emoções pessoais negativas durante o atendimento, os ingredientes que influenciam no aumento das vendas e as promoções que atraíam os clientes. Os vendedores também aproveitaram para relatar formas de atrair a clientela, para a melhoria das vendas.

Num segundo momento, houve uma palestra sobre “Microempreendedor Individual-MEI” (Figura 6). O palestrante discorreu sobre a definição do tema e outros aspectos relacionados, assim como, as dificuldades referentes à crise econômica e as soluções para o segmento.



Figura 6 – Palestra sobre Microempreendedor Individual – turma sábado em Salvador, Brasil, 2018.

Em seguida, ocorreu orientação e entrega de formulários para o cadastro dos participantes no site Portal do Empreendedor -MEI pertencente ao SEBRAE. Na oportunidade, os participantes procuraram esclarecer suas dúvidas sobre esse cadastramento e pagamentos de taxas relacionadas.

Esses temas foram incluídos na formação, considerando dois motivos: primeiro, que muitos vendedores de comida de rua não têm conhecimento específico sobre as estratégias de venda; segundo que, como trabalhadores informais, a possibilidade de acesso ao cadastro como MEI resulta no alcance de benefícios sociais da legislação trabalhista (OLIVEIRA; AQUINO, 2017).

A sensibilização do potencial de fortalecimento da categoria, para defesa dos seus interesses de trabalho, depende de um processo coletivo de organização (OLIVEIRA;

AQUINO, 2017). Assim, esta questão foi abordada na última palestra do bloco, trazendo o tema da Mobilização e da organização social (Figura 7)



Figura 7 – Palestra relacionada à Mobilização Social - turma sábado em Salvador, Brasil, 2018.

Nessa atividade, o palestrante definiu temas como Cidadania, Ética profissional, voltados ao segmento de comida de rua, empoderamento e associativismo. Em seguida, houve uma roda de conversa para esclarecimento das dúvidas referentes ao tema.

Ao final, os vendedores falaram sobre a importância de se fazer presente no Fórum Social Mundial, que é um encontro democrático, voltado para o debate e aprofundamento da reflexão coletiva, formulação de propostas alternativas, troca de experiências e a constituição de redes entre os movimentos sociais e organizações da sociedade civil (BRASIL, 2013), que iria acontecer posteriormente, na instituição.

O palestrante auxiliou os participantes a estabelecerem um grupo inicial para formar uma Associação dos Vendedores de Comida de Rua que trabalhavam no entorno da Universidade. Orientou também sobre a necessidade de agendamento de junto à Reitoria, para se fazer conhecer e apresentar as primeiras reivindicações do grupo ao Reitor. Esta iniciativa constituiu um marco importante para a categoria se fortalecer como entidade representativa e, de forma organizada, lutar pelos direitos coletivos.

No fechamento do bloco, foram entregues certificados de participação aos vendedores e feita orientação para a avaliação final dos encontros, a ser respondida em sala. Além disso, foram entregues CDs com os conteúdos programáticos e a cartilha de orientações gerais sobre Higiene e boas práticas, para os vendedores.

3.3 Avaliação do Curso de Treinamento com os vendedores de comida de rua

Os resultados da avaliação do curso, pelos participantes, estão sumarizados no Quadro 1. Como se nota, a maioria dos participantes teve bom acolhimento à formação. Quanto à duração, a maioria também achou bom, embora cerca de um quinto tivesse considerado o tempo longo.

Quadro 1 – Avaliação final do curso com os vendedores de comida de rua, no entorno de uma universidade pública em Salvador -Ba, 2018.

Questão	Resposta
O que você achou do treinamento	Ótimo 100% (28), Mais ou menos 0% (0), Ruim 0% (0)
O que você achou do tempo de duração total do curso?	Ótimo 75% (21), Mais ou menos 21,43% (06), Ruim 3,57% (01)
Vocês entenderam o conteúdo das palestras?	Sim 100% (28) Não 0 % (0)
O uso do material didático entregue foi relevante para melhorar a aprendizagem do conteúdo?	Sim 100% (28) Não 0 % (0)
As instalações físicas e os recursos audiovisuais foram suficientes para um bom desenvolvimento do curso?	Sim 92,86% (26) Mais ou menos 3,57% (01) Não 3,57% (01)
O que devemos saber sobre boas práticas de manipulação de alimentos?	Higiene geral 7,14% (02) , Lavagem de mãos 7,14% (02), Prevenção de doenças 3,43% (01), todas alternativas 82,14% (23)
Você diria que seu aproveitamento neste curso foi suficiente?	Sim 92,86% (26) Um pouco 3,57% (01) Não 3,57% (01)
E no dia a dia, vocês poderão aplicar esses conhecimentos?	Sim 96,43% (27) Um pouco 3,57% (01) Não 0% (0)
Vocês indicariam esse treinamento para os seus colegas de trabalho?	Sim 100% (28) Não 0 % (0)

Quanto aos conteúdos apresentados, observa-se que foram bem apreendidos, o que também sinaliza que os participantes se sentiram à vontade com a equipe de instrutores.

Nesse contexto, cabe pontuar que houve um espaço de abertura para a escuta das falas dos vendedores, que traziam as suas experiências e as suas dúvidas, a cada aula. Não foram vistos comentários ofensivos ou que desmotivassem a equipe de treinamento. Outro ponto positivo foi a distribuição de material didático, que complementou e servia de guia para os vendedores, no desenvolvimento das suas práticas.

Para maior parte dos vendedores, ainda, houve satisfação com as instalações dos locais de formação e com os recursos audiovisuais utilizados, o que permitiu melhor condução e aproveitamento das aulas. De modo geral, os participantes demonstraram ter boa compreensão

dos conteúdos abordados e indicaram boa apreensão, com elevado potencial de aplicação dos conhecimentos nas suas práticas, inclusive, com recomendação do curso para outras pessoas.

Para entender melhor a visão dos participantes sobre os diversos blocos de encontro, as duas últimas questões foram descritivas e dissertativas. A primeira abordou a opinião final de cada vendedor sobre o treinamento. Neste item, destacaram-se algumas respostas: *“Espero que possamos retornar, pois foi muito gratificante e produtivo” (Manoel)*. *“Alguns conteúdos foram muito longos (Francisca)*. *“Conseguiu abranger muitos aspectos da comida de rua, na UFBA principalmente (Gabriela)”*. *“Alguns dos assuntos interessantes foram abordados rapidamente (Joana)”*. *“Alertou-nos para o cuidado que devemos ter, pois alimentamos pessoas (Lúcia)*.

A segunda questão trouxe sugestões para encontros futuros, que podem orientar aperfeiçoamentos na condução da formação: *“Maior duração (João)”*. *“Melhor organização das falas (Joaquina)”*. *“Uma vez no ano deveria convidar a gente para uma reunião (Antonieta)”*. *“Cursos nos recessos (Benedita)”*. *“Melhor organização dos temas (Rosa)”*. *“Gostaria que houvesse uma melhor comunicação e uma maior pontualidade (Raquel)”*. Essas opiniões permitiram ampliar a visão sobre a estrutura do curso, o entendimento dos temas, carga horária e outros aspectos importantes a serem testados nos próximos treinamentos.

Em face à descrição apresentada, avalia-se que a iniciativa da formação para os vendedores de comida de rua compreende uma estratégia importante para modificar e melhorar as condições de funcionamento do segmento.

Embora não tenham sido realizadas avaliações *in loco*, nos pontos de venda, posteriores à intervenção, acredita-se que a exposição dos vendedores aos novos conteúdos da formação constitui uma condição que favorece reflexões e mudanças de comportamento, no trabalho, na direção da produção de alimentos seguros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação planejada teve baixa adesão, entre os vendedores convidados, por motivos não esclarecidos. Quanto aos participantes, em grande parte, eram mulheres, solteiras, com idade na faixa etária economicamente ativa, com nível de escolaridade médio e renda variável.

A organização da formação, distribuída em quatro blocos, além de propiciar a abordagem teórica de temas importantes para o segmento, permitiu a interação com os participantes, pelo diálogo estabelecido no desenvolvimento dos temas, bem como nas rodas de conversa. Ainda, foi possível o esclarecimento de dúvidas, e, principalmente, a troca de

experiências entre os diversos envolvidos e a equipe técnica, em um processo de aprendizagem dinâmico e participativo.

O desenvolvimento da estratégia de intervenção educativa para o segmento de comida de rua apresentou contribuições para a sensibilização dos trabalhadores envolvidos, quanto à responsabilidade da venda de produtos seguros, à observação do atendimento à regulamentação, incluindo requisitos de licenciamento e noções de higiene de alimentos, limpeza dos utensílios nos pontos de venda e comercialização dos alimentos.

Considerando a avaliação final os participantes, obteve-se um *feedback* no qual predominaram aspectos positivos, havendo também críticas e sugestões que permitiram ampliar o olhar para futuros treinamentos. Assim, pontua-se a importância de melhorar o conhecimento sobre estratégias educativas para o segmento, a partir de novos estudos, que possam orientar as melhores práticas neste campo.

Por fim, observa-se a necessidade de que estas experiências sejam avaliadas, na rotina do segmento, pela verificação de mudanças de práticas dos vendedores treinados, nos seus locais de venda.

REFERÊNCIAS

Aluko, O. O. et al. Evaluation of food safety and sanitary practices among food vendors at car parks in Ile Ife, southwestern Nigeria. **Food Control**, 40, 165-171, 2014. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513006312> Acesso em: 16 mar 2019 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.049>

BRASIL. Secretaria de Governo. Presidência da República (Ed.). Fórum Social Mundial, 2013. Disponível em: <http://www.secretariadegoverno.gov.br/iniciativas/internacional/politica-externa-e-participacao-cidada/forum-social-mundial-fsm> Acesso em: 11 ago. 2019.

BRASIL. Banco Central do Brasil. Conversor de moedas, Governo Federal, 2019. Disponível em: <https://www.bcb.gov.br/> Acesso em: 14 mar 2019.

BRASIL. Diário oficial da União - DOU. **DECRETO Nº 9.661, DE 1º DE JANEIRO DE 2019**. Regulamenta a Lei nº 13.152, de 29 de julho de 2015, que dispõe sobre o valor do salário mínimo e a sua política de valorização de longo prazo. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/57510734/do1esp-2019-01-01-decreto-n-9-661-de-1-de-janeiro-de-2019-57510684 Acesso em: 31 mar 2019.

CARDOSO, R. C. V; COMPANION, M; MARRAS, S. R.(Ed.). **Street food: Culture, economy, health and governance**. Routledge, 2014. 300p.

Food and Agriculture Organization of the United Nations – (FAO). **FOOD FOR THE CITIES**, "Factsheets"- Ensuring quality and safety of street foods, Rome, 2009a. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/011/ak003e/ak003e00.htm> Acesso em: 10 abr 2019.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) . **Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa, tools for training**. Rome, Italy, 2009b. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/012/a0740e/a0740e00.htm> Acesso em: 12 abr 2019.

LIU, Z.; ZHANG, G.; ZHANG, X. Urban street foods in Shijiazhuang city, China: current status, safety practices and risk mitigating strategies. **Food Control**, v. 41, p. 212-218, 2014. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514000413> Acesso em: 11 mar 2019. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.027>

MCKAY, F. H. et al. Street vendors in Patna, India: Understanding the socio-economic profile, livelihood and hygiene practices. **Food Control**, v. 70, p. 281-285, 2016. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516303061> Acesso em: 09 abr 2019. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.061>

OLIVEIRA, E. N. P; AQUINO, C. A. B.. **Empreendedorismo em cenário de precarização laboral: um estudo com trabalhadores de comida de rua**. 2017. Dissertação de Mestrado (Universidade Federal do Ceará). Disponível em: <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/28896>>. Acesso em: 06 abr. 2019.

SALVADOR. **Lei nº 8.900 de 03 de setembro de 2015**. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - food trucks, e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, p.1-2, 03 de setembro de 2015. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/lei-ordinaria/2015/890/8900/lei-ordinaria-n-8900-2015-dispoe-sobre-a-comercializacao-de-alimentos-em-logradouros-areas-e-vias-publicas-food-trucks-e-da-outras-providencias> Acesso em 03 mar 2019.

SALVADOR. **Decreto nº 12.175, de 25 de novembro de 1998**. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, p. 2-3, 25 de novembro 1998. Disponível em: <http://leismunicipa.is/ptnfs> Acesso em: 15 abr 2019.

SALVADOR. **Decreto nº 12.016 de 08 de junho de 1998**. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos do município do salvador e dá outras providências. Diário Oficial do Município, Salvador, p. 1-7, 08 de junho de 1998. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1998/1201/12016/decreto-n-12016-1998-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-ambulante-e-de-prestacao-de-servicos-em-logradouros-publicos-do-municipio-do-salvador-e-da-outras-providencias> Acesso em: 15 abr 2019

SÃO PAULO. **Decreto nº 55.085, de 6 de maio de 2014**. Regulamenta a lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua. Diário Oficial do Município, São Paulo, 06 de maio de 2014. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/decreto/2014/5508/55085/decreto-n-55085-2014-regulamenta-a-lei-n-15947-de-26-de-dezembro-de-2013-que-dispoe-sobre-as-regras-para-comercializacao-de-alimentos-em-vias-e-areas-publicas-comida-de-rua> Acesso em: 23 mai 2019.

Samapundo, S. et al. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. **Food control**, v. 50, p. 457-466, 2015. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713514005167> Acesso em: 12 mar 2019 <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.010>

Sun, Y. M., Wang, S. T., & Huang, K. W. Hygiene knowledge and practices of night market food vendors in Tainan City, Taiwan. **Food Control**, 23(1), 159-164, 2012. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511002751> Acesso em: 17 abr 2019. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.07.003>

World Health Organization (WHO). Basic steps to improve safety of street-vended food. International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) (No. 3). **INFOSAN** Information Note, 2010. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_en.pdf Acesso em: 09 abr 2019

Zanin, L. M. et al. Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. **Food Research International**, 2017. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917303459?via%3Dihub> Acesso em: 28 mar 2019 <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.07.042>

CAPÍTULO IV - EVALUACION DE ESTRATEGIAS METODOLOGICAS DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ACTITUDES DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA.

(Investigación definitiva)

¹ Lis Nery Nunes da SILVA; ² Ryzia de Cassia Vieira CARDOSO; ³ Claudia Patrícia Alvarez CONTRERAS

¹ Estudiante de Maestría del Programa de Postgrado en Ciencias de Alimentos, Facultad de Farmácia, Universidad Federal de la Bahia, Rua Barão de Jeremoabo, s/n, Ondina, CEP 40171-970, Salvador, Bahia, Brasil, e-mail para correspondencia: lisnnsilva@gmail.com

² Profesora de la Escuela de Nutrición, Departamento de Ciencias de los Alimentos, Universidad Federal de la Bahia, Rua Basílio da Gama, s/n, Canela, CEP: 40110-907, Salvador, Bahia, Brasil, e-mail para correspondencia: ryziac@gmail.com

³ Estudiante de Doctorado del Programa de Postgrado en Alimentos, Nutrición y Salud, Escuela de Nutrición, Universidad Federal de la Bahia, Rua Basílio da Gama, s/n, Canela, CEP: 40110-907, Salvador, Bahia, Brasil. e-mail claupalcon@hotmail.com

Las unidades de alimentación, en general, principalmente el comercio informal de alimentos callejeros, presentan prácticas de manipulación que aún no se adecuan a los requisitos de higiene y seguridad de los alimentos. Así, el objetivo de este estudio fue realizar una revisión sistemática sobre las metodologías adoptadas para la formación en seguridad de los alimentos dirigidas a los vendedores de comida callejera, y para evaluar el conocimiento, las actitudes y las prácticas de este grupo en relación a este asunto. La búsqueda se produjo a través de consultas en base de datos: *Science Direct*, *Scielo* y Periódicos CAPES, en el periodo de 2006 a 2017. En la literatura científica se recolectaron 70 estudios. De estos, 44 fueron seleccionados como estudios experimentales, de los cuales nueve abordaron la intervención y / o formación en establecimientos y locales de venta de comida callejera y 35 la evaluación del conocimiento, actitudes y prácticas de manipuladores de alimentos. Los recursos más utilizados en las intervenciones fueron las discusiones (44,4%), las diapositivas (44,4%) y las actividades prácticas (33,3%), y para la evaluación del conocimiento, actitudes y prácticas, fueron utilizados los cuestionarios (88,5%) y las listas de verificación (25,7%). Este estudio destaca la necesidad de nuevas investigaciones y estrategias de capacitaciones, con métodos innovadores y participativos, con la finalidad de perfeccionamiento de los métodos de formación, de modo a reducir los riesgos en la salud de los consumidores.

Palabras claves: comercio informal de alimentos; regulación; seguridad de los alimentos; formación.

ABSTRACT

Food units, in general, and mainly the informal street food trade, present handling practices didn't conform to food hygiene and safety requirements yet. Thus, the aim of study was to carry out a systematic review on the methodologies adopted for training in food safety directed at street food vendors and to evaluate the knowledge, attitudes and practices group in relation to issue. The research was carried out through database queries: Science Direct, Scielo and CAPES Newspapers, from 2006 to 2017. In the scientific literature, 70 studies were collected.

Of these, 44 were selected as experimental studies, nine of which dealt with intervention and / or training in street vending establishments and premises, and the evaluation of the knowledge, attitudes and practices of food handlers. The most used resources in the interventions were the discussions (44.4%), the slides (44.4%) and the practical activities (33.3%), and to the evaluation of knowledge, attitudes and practices, the questionnaires (88.5%) and checklists (25.7%). This study highlights the need new research and training strategies, with innovative and participatory methods, with the aim of perfecting training methods, in order to reduce risks to the health of consumers.

Keywords: informal food trade; regulation; food safety; training.

1. INTRODUCCIÓN

El comercio informal de alimentos a lo largo de los años se ha extendido a nivel nacional e internacional. Sin embargo, la calidad de los alimentos, sobre todo de aquellos comercializados en las calles, presenta un compromiso, debido a prácticas inadecuadas de manipulación, ambientes sucios y espacios desorganizados, la no disponibilidad de agua potable, falta de refrigeración de los alimentos y, particularmente, por la insuficiencia de regulación y directrices para el sector, lo que implica riesgos para la salud de los consumidores. De este modo, las normas y acciones de agencias reguladoras deben ser priorizadas para mejorar esta actividad económica (DA SILVA et al., 2014).

En Brasil, las preocupaciones sanitarias con la comida callejera también son prevalentes (Da Cunha, Stedefeldt & De Rosso, 2014; Cortese, Veiros, Feldman & Cavalli, 2016; DA SILVA et al., 2014). Además de estos factores, existe la contaminación microbiana en estos alimentos, que contribuye al aumento de los riesgos por los brotes. En el estudio de Kothe, Schild, Tondo, & Da Silva Malheiros, (2016), en muestras de perros calientes, se reportaron contaminaciones por coliformes fecales y estafilococos coagulase positiva. Cuanto a los manipuladores se verificó el manejo de dinero y alimento simultáneamente y el no uso de uniformes completos e higienizados. Las condiciones no higiénicas de las manos de los manipuladores proporcionan la elevada incidencia de contaminación alimenticia, lo que conlleva a riesgos a los consumidores (Bezerra, Reis & Bastos, 2010).

El compromiso de la seguridad de los alimentos en el segmento de “comida callejera” ha sido enfatizado en la literatura. Lee, Hwang & Mustapha, 2014 evaluaron el consumo de alimentos étnicos en los Estados Unidos, y evidenciaron que estos se asemejan a los alimentos populares consumidos en las calles, a nivel de la contaminación microbiológica, manipulación inadecuada de comidas, y conocimiento sobre buenas prácticas. Estos factores están relacionados a la necesidad de la aplicación del Sistema Análisis de Peligros y Puntos

Críticos de Control (HACCP) y capacitaciones para la reducción de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Choudhury, Mahanta, Goswami y Mazumder (2011) afirman que capacitaciones periódicas y continuas con manipuladores de alimentos traen beneficios para el desempeño global de buenas prácticas de manipulación y para el conocimiento teórico asociado a la comida callejera.

La eficacia del entrenamiento con los manipuladores de alimentos debe aplicarse a la mejora de los mercados informales de alimentos. Relacionar el conocimiento teórico con las actitudes y las prácticas correctas de manipulación son factores claves para alcanzar tales mejorías, con apoyo y el incentivo de la legislación y de los organismos fiscalizadores, colaborando no sólo para la entrega de certificados para los manipuladores de alimentos, pero también para el monitoreo y la continuidad de los entrenamientos (Da Cunha, Stedefeldt & De Rosso, 2014).

Considerando el contexto de la seguridad de los alimentos de la comida callejera y la necesidad de formación para los involucrados, el objetivo de este trabajo fue realizar una revisión sistemática sobre las metodologías de las capacitaciones y las técnicas de evaluación de conocimiento de manipuladores de alimentos, incluyendo aquellas orientadas hacia el sector formal e informal.

2. METODOLOGÍA

2.1 REVISIÓN DE LOS ESTUDIOS

Se realizó un estudio de revisión, involucrando la seguridad de los alimentos en el comercio informal, las prácticas de manipulación y la necesidad de capacitación de los manipuladores, abarcando la literatura en Brasil y en otros países. Se utilizó el período de 2006 a 2017, asociado con la mayoría de los estudios encontrados y el año más reciente de publicación, pero también se incluyeron para la selección dos estudios de 2003 y del 2005. Los estudios fueron seleccionados en las bases de datos *Science Direct*, *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) El Portal de Periódicos de la Capes, considerando los idiomas portugués e inglés.

Las terminologías utilizadas para la búsqueda de los artículos consideraron términos descriptores utilizados en Ciencias de la Salud (DeCS), sin embargo, también se realizó la búsqueda libre. Las palabras clave utilizadas fueron: “*Quality control*”, “*Food Handlers*”, “*Food Safety*”, “*Informal food trade*”, “*Street food*”, “*Training of food handlers*”

e *“Intervention”*. Los criterios de inclusión utilizados fueron estudios que evaluaron el conocimiento de los manipuladores, por medio de intervención y aplicación de cuestionarios y /o *check-lists*, asociando la seguridad de los alimentos manipulados en los segmentos formal e informal. Para los criterios de exclusión, no se consideraron estudios que contemplaran un factor aislado, incluyendo enfermedades transmitidas por alimentos, la microbiología del alimentos, la comida de la calle y buenas prácticas de producción, pero que no se asociaran a uno de los criterios de inclusión.

Se identificaron 70 estudios, de los cuales 12 fueron revisión sistemática, 12 la microbiología del alimentos y 2 enfermedades transmitidas por alimentos, al total 26 estudios excluidos. Solo 44 fueron seleccionados trabajaron con datos primarios en campo - con descripción de métodos de entrenamiento y evaluación de conocimiento de los manipuladores.

2.2 CARACTERIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS

Los estudios evaluaron los métodos de entrenamiento en diferentes tipos de servicios de alimentación y en el comercio ambulante de alimentos. Los datos fueron organizados considerando la evaluación de conocimientos que podría considerar: actitudes, prácticas y comportamientos, identificados por medio de cuestionarios y listas de verificación. Para los estudios de intervención se evaluó el método de capacitación. Los recursos utilizados en las capacitaciones comprendieron vídeos interactivos, materiales audiovisuales, diapositivas y conferencias y para la evaluación del conocimiento se utilizaron cuestionarios, entrevistas y listas de verificación.

3. RESULTADOS

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS ESTUDIOS

De los 44 estudios experimentales seleccionados, nueve (20,45%) abordaron la intervención en servicios de alimentación y 35 (79,54%) abordaron la evaluación del conocimiento, actitudes y prácticas. En cuanto al año de publicación, la mayoría se publicó entre 2011 y 2015, siendo: 18,18%, en 2014; El 13,64% en 2013; El 13,64% en 2011 y el 9,09% en 2015. En cuanto a los lugares de los estudios, se observaron mayoritariamente producciones de Europa, con un 38,63%; Los países más mencionados incluyeron: Portugal el 15,90%, Rumania 4,54% y Turquía el 6,81%. Otro continente destacado fue Asia, con el 25% de los

trabajos, siendo los países con mayores cifras de estudios China (9,09%), Malasia (6,81%) y la India (4,54%). En América del Sur, los estudios totalizaron el 18,18%, siendo la mayor producción de Brasil (15,90%), y en América del Norte, con el 13,63% de los trabajos, se verificó un índice del 6,81% Canadá, y el 4,54% en Estados Unidos. En África, el índice de trabajo fue de 6,81%.

3.2 METODOLOGÍAS Y RECURSOS EMPLEADOS EN LAS CAPACITACIONES

Los nueve estudios de intervención describen diferentes métodos y recursos utilizados en la conducción de las capacitaciones (Tabla 1).

Tabla 1- Indicación de metodologías de intervención adoptadas para formación en Buenas Prácticas de Producción para de manipuladores de alimentos, en el sector formal e informal.

Metodologías	Índice de indicación	Autores
Discusiones	44,44%	Da Cunha, Stedefeldt & De Rosso, 2014 Nieto-Montenegro, Brown & Laborde (2008), Da Cunha et al., (2013), Majowicz et al., (2017)
Clases expositivas con diapositivas	44,44%	Nieto-Montenegro, Brown & Laborde (2008), Soares, García-Díez, Esteves, Oliveira, & Saraiva (2013), Capunzo et al., 2005 Majowicz et al., (2017)
Actividades prácticas	33,33%	Da Cunha et al., (2013), Soares, García-Díez, Esteves, Oliveira, & Saraiva (2013) Majowicz et al., (2017)
Carteles didácticos	33,33%	Choudhury, Mahanta, Goswami & Mazumder, 2011, Nieto-Montenegro, Brown & Laborde (2008) Capunzo et al., 2005
Demonstraciones	22,22%	Choudhury, Mahanta, Goswami & Mazumder, 2011, Nieto-Montenegro, Brown & Laborde (2008)
Soportes audiovisuales	22,22%	Nieto-Montenegro, Brown & Laborde (2008), Capunzo et al., 2005
Conferencias	22,22%	Da Cunha, Stedefeldt & De Rosso, 2014 e Da Cunha et al., (2013)
Imágenes	22,22%	Capunzo et al., 2005 e Nieto-Montenegro, Brown & Laborde (2008)
Videos	22,22%	Choudhury, Mahanta, Goswami & Mazumder, 2011 e Soares, García-Díez, Esteves, Oliveira, & Saraiva (2013)
Clases teóricas	22,22%	Stangarlin-Fiori et al., 2016 e McIntyre, Peng, & Henderson (2014)
Visitas, Piezas teatrales, clases con uso de <i>flip charts</i> y distribución de folletos	11,11%	Choudhury, Mahanta, Goswami & Mazumder (2011); Capunzo et al., 2005; Stangarlin-Fiori et al., 2016

Las técnicas más empleadas fueron: las discusiones, permitiendo reuniones en grupos e intercambios de conocimientos entre el público objetivo y los educadores; las clases expositivas con diapositivas; los carteles; las actividades prácticas, que favorecen una mayor fijación de los conocimientos; las demostraciones; las conferencias; exposiciones con soportes audiovisuales; actividades con imágenes, fotos y vídeos; clases teóricas. Otras técnicas y recursos de menor indicación, encontrados en sólo uno de los estudios, comprendieron: visitas, piezas teatrales, clases con uso de *flip charts* y la distribución de folletos (Choudhury, Mahanta, Goswami & Mazumder (2011), Capunzo et al., 2005; Stangarlin-Fiori et al., 2016).

3.3 EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Los treinta y cinco estudios seleccionados utilizaron diferentes métodos para la evaluación de conocimientos, considerando actitudes, comportamientos y prácticas de manipulación. La mayoría adoptó el uso de cuestionarios (88,57%), de lista de verificación (25,71%), cuatro estudios tuvieron registro por medio de observaciones (11,43%) y sólo tres estudios indicaron entrevistas, sin mención de la técnica específica de recolección de datos (8,57%).

En cuanto a los contenidos abordados en las evaluaciones de conocimiento, se explicita que autores los aplicaron para conocer las prácticas, la adquisición de conocimiento y los cambios en las actitudes de cada grupo estudiado. En primer lugar, treinta y un estudio (88,57%) recogieron las características demográficas (etnia, edad, género, estado civil, escolaridad y años de estudio, número de hijos, vivienda, renta mensual y religión) del público objetivo.

Además de las características sociodemográficas, se abordaron los siguientes temas: higiene personal (60%), seguridad de alimentos (48,57%), manipulación de alimentos (45,71%), formación en seguridad alimentaria (40%), enfermedades transmitidas por alimentos y / o intoxicación alimentaria (40%), control de tiempo y temperatura de alimentos (37,14%), higiene de alimentos (34,29%), almacenamiento de alimentos (34,29%), lavado de manos (31,29%), lavado de manos , 43%), contaminación cruzada (28,57%), infraestructura e instalaciones (25,71%), higiene de equipos y utensilios (25,71%), higiene del medio ambiente (22,86%), abastecimiento y potabilidad del agua (22,86%), seguridad y salud del trabajador (17,14%). Sólo cinco estudios: abarcaron sobre el conocimiento y aplicación del Análisis HACCP (14,29%). Los demás contenidos evaluados incluyeron: manejo de basura (14,29%), riesgo microbiológico (11,43%), control de plagas (8,57%), inocuidad de alimentos (8,57%),

higiene general (8,57), registro y control (5,71%), satisfacción en el trabajo (5,71), control de calidad de alimentos (2,86%), conocimiento microbiológico (2,86%). Todos estos tópicos fueron evaluados para conocer las condiciones higiénicas del local, las prácticas de manipulación e higiene de alimentos en los establecimientos, observar las actitudes y comportamientos de los manipuladores y recoger informaciones que revelasen riesgos para la salud de los consumidores, considerando las mejoras y las estrategias necesarias para estos lugares.

4. DISCUSIÓN

Los métodos utilizados en el entrenamiento en seguridad alimentaria fueron diversificados, es decir, utilizaron metodologías activas. Concentrándose en aquellos que interactuaban con el público objetivo y contribuyeron a un mayor intercambio de conocimientos entre los educadores y supervisores y los educandos. Estos métodos corroboraron con el estudio de Soon, Baines & Seaman (2012), realizado en Malasia, en el que los autores utilizaron intervenciones en el local, capacitaciones, vídeos, folletos, demostraciones, carteles y diapositivas en sus estudios.

Se destaca que los estudios de intervención (Choudhury, Mahanta, Goswami & Mazumder, 2011; Da Cunha, Stedefeldt & De Rosso, 2014; Seaman & Eves, 2010; Nieto-Montenegro, Brown & Laborde, 2008; Da Cunha et al., (2013); Soares, García-Díez, Esteves, Oliveira, & Saraiva (2013); Abushelaibi et al., 2014; Capunzo et al., 2005; Stangarlin-Fiori et al., 2016; Majowicz et al., 2017; McIntyre, Peng, & Henderson, 2014) describen la realización de la formación y los resultados alcanzados, reconociendo la necesidad de capacitaciones y los cambios efectivos de comportamientos y actitudes de los participantes.

Según los hallazgos, fue resultado común el aumento del conocimiento en la post-capacitación, sin embargo, los autores relatan que si no ocurre la repetitividad, el monitoreo y el refuerzo continuo, esa eficacia es reducida y las actitudes que pasaron a ser mejoradas se van perdiendo a medida que se distancian de los meses de capacitación ocurrida.

Estas constataciones corroboran con el estudio de Egan et al., (2007) que consideran importante el suministro de recursos y materiales suficientes, locales y capacitaciones eficientes para la realización de la intervención y destaca la motivación de los funcionarios como herramienta para la aplicación y el mantenimiento de prácticas adecuadas de seguridad alimentaria. (2010), que reporta un modelo de entrenamiento construido a partir del análisis de la necesidad de entrenamiento, de la selección del público objetivo, de los principales tópicos

que deberán abordarse, de los recursos necesarios y factores motivacionales involucrados, priorizando la continuidad y repetitividad de estas intervenciones.

En relación a los estudios que no condujeron la intervención y sólo aplicaron cuestionarios, listas de verificación, observaciones y / o entrevistas constaron los siguientes autores: Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011), Jianu & Golet (2014), McKay, Singh, Singh, Good & Osborne (2016), Aluko, Ojeremi, Olaleke & Ajidagba, (2014), Da Silva et al., (2014), Liu et al., (2015), Rebouças et al., (2017), Vo, Le, Le, Minh & Nuorti, (2015), Woh, Thong, Behnke, Lewis & Zain, (2016), Abdul-Mutalib et al., (2012), Jevšnik, Hlebec & Raspor (2008), Sun, Wang & Huang (2012), Nunes et al., (2010), Veiros, Proença, Santos, Kent-Smith & Rocha (2009), Ko, (2013), Garayoa, Vitas, Díez-Leturia & García-Jalón (2011), Omemu & Aderoju (2008), Giritlioglu, Batman & Tetik (2011), Jianu & Chiş (2012), Martins, Baş, Yüksel & Çavuşoğlu (2007), Baş, Ersun & Kivanç (2006), Robertson, Boyer, Chapman, Eifert, & Franz (2013), Walker, Pritchard & Forsythe (2003), Tan, Bakar, Karim, Lee, & Mahyudin (2013), Campos et al., (2009), Gomes-Neves, Cardoso, Araújo, & Da Costa (2011), Seaman & Eves (2010), Abushelaibi et al., (2014), Samapundo, Climat, Xhaferi, & Devlieghere (2015), Liu, Zhang & Zhang, (2014), Gomes-Neves, Araújo, Ramos, & Cardoso (2007), Djekic et al.,(2014), McIntyre, Vallaster, Wilcott, Henderson, & Kosatsky (2013) e Webb & Morancie (2015).

Entre ellos, diez estudios destacaron la evaluación del conocimiento, actitudes y prácticas (*knowledge, attitude and practices* - KAP) de los trabajadores, destacando la elevada incidencia de fallas en la seguridad de alimentos, en diferentes establecimientos - cantinas, servicios de alimentación y nutrición, restaurantes, hoteles, escuelas y comercio de alimentos.

En estos locales, se observaba la manipulación simultánea de dinero y alimentos, el multiuso de un mismo utensilio para diversas preparaciones, la higiene incorrecta de manos, prácticas inadecuadas de higiene personal, ambientes insalubres y todas esas consideraciones se repitieron en varios estudios (Aluko, Ojeremi, Olaleke & Ajidagba, (2014), McIntyre, Vallaster, Wilcott, Henderson, & Kosatsky (2013); Liu et al., (2015); Liu, Zhang & Zhang, (2014),; Rebouças et al., 2017; Vo, Le, Le, Minh & Nuorti, (2015); Abdul-Mutalib et al., 2012; Tan, Bakar, Karim, Lee, & Mahyudin (2013); Seaman & Eves (2010); Samapundo, Climat, Xhaferi, & Devlieghere (2015).

En el estudio de Liu, Zhang & Zhang (2014), que evaluaron a vendedores ambulantes en el comercio de alimentos en China, además de retratar la inadecuada higiene de utensilios (tablas de corte, platos, etc.) y la falta de cuidado para el lavado de manos, se

presentan recomendaciones para la formación en seguridad de alimentos, destacándose: compra de materia prima de proveedores confiables, mantener adecuada higiene personal y práctica de lavado de manos, evitar el contacto de nariz, boca, ojos y pelo durante la preparación y manipulación de alimentos, utilizar artículos desechables como papel toalla, platos, vasos y evitar la reutilización de utensilios.

El estudio de McIntyre, Vallaster, Wilcott, Henderson, & Kosatsky (2013), realizado en Canadá en Servicios de alimentación, reporta que los manipuladores de alimentos que habían pasado por capacitaciones FOODSAFE obtuvieron una puntuación media general superior a aquellos que no habían sido capacitados. Este hallazgo es corroborado con el estudio de Abushelaibi et al., (2014), realizado en empresas *catering* en Dubai, en el cual cuatro grupos fueron investigados sobre el conocimiento adquirido, después del programa de intervención, en el cual tres de los grupos presentaron mejoras significativas para las prácticas de seguridad alimentaria.

Garayoa, Vitas, Díez-Leturia & García-Jalón (2011), a su vez, señalan la existencia de barreras al conocimiento de la seguridad de los alimentos, muchas veces, por falta de estímulo de los manipuladores de alimentos asociados también a la falta de recursos apropiados y gestión de las empresas de alimentación. Según los autores, estos problemas podrían ser resueltos por la adopción de nuevas estrategias y seguimiento de las actividades de intervención realizadas.

5. CONCLUSIÓN

Los servicios de alimentación, principalmente el comercio informal de alimentos, en diferentes países, comprenden una preocupación, por configurar fuentes de alimentos y comidas fuera de los estándares higiénico-sanitarios preconizados, debido a prácticas incorrectas de manipulación de alimentos, aumentando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Entre los diferentes métodos de intervención adoptados para promover mayor conocimiento en seguridad e higiene alimentaria, con mayor posibilidad de intercambio e interacción con el público objetivo, los más prevalentes comprendieron: discusiones, presentaciones con diapositivas y carteles y conferencias. En todos los estudios de intervención, se verificaron cambios positivos de actitudes y comportamientos para participantes.

En los estudios que evaluaron los conocimientos a través de cuestionarios, observaciones, entrevistas y listas de verificación, se resalta que la eficacia de la formación se

mantenía a corto plazo y, si no hubiera repetitividad de la formación y la inspección adecuada, buscando incentivar la motivación de los evaluados, esa educación no era eficaz.

De este modo, se hace necesaria la aplicación sistemática de cursos de seguridad de alimentos y Buenas Prácticas de Producción, asociando, cuando sea posible, la aplicación del sistema de HACCP, en todos los tipos de servicios de alimentación. En ese contexto, se resalta que se debe observar las necesidades de cada local y la continuidad de esos cursos, buscando orientar y alertar al público objetivo sobre la importancia de la producción de alimentos seguros.

Sin embargo, todavía hay pocos estudios de intervención y, por eso, se recomiendan estudios que aborden estrategias de entrenamientos innovadores, buscando mayor atractivo y efectividad, durante el curso y en el período post-intervención.

REFERENCIAS

- Abdul-Mutalib, N. A., Abdul-Rashid, M. F., Mustafa, S., Amin-Nordin, S., Hamat, R. A., & Osman, M. (2012). Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control*, 27(2), 289-293. (APA)
- Abushelaibi, A. M., Jobe, B., Afifi, H. S., Mostafa, B. E., Murad, A. A., & Mohammed, A. K. (2015). Evaluation of the effect of person-in-charge (PIC) program on knowledge and practice change of food handlers in Dubai. *Food Control*, 50, 382-392.
- Aluko, O. O., Ojeremi, T. T., Olaleke, D. A., & Ajidagba, E. B. (2014). Evaluation of food safety and sanitary practices among food vendors at car parks in Ile Ife, southwestern Nigeria. *Food Control*, 40, 165-171.
- Baş, M., Ersun, A. Ş., & Kıvanç, G. (2006). Implementation of HACCP and prerequisite programs in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17(2), 118-126.
- Baş, M., Yüksel, M., & Çavuşoğlu, T. (2007). Difficulties and barriers for the implementing of HACCP and food safety systems in food businesses in Turkey. *Food Control*, 18(2), 124-130.
- Bezerra, A. C. D., Reis, R. B. D., & Bastos, D. H. M. (2010). Microbiological quality of hamburgers sold in the streets of Cuiabá-MT, Brazil and vendor hygiene-awareness. *Food Science and Technology (Campinas)*, 30(2), 520-524.
- Campos, A. K. C., Cardonha, Â. M. S., Pinheiro, L. B. G., Ferreira, N. R., de Azevedo, P. R. M., & Stamford, T. L. M. (2009). Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal public schools of Natal, Brazil. *Food Control*, 20(9), 807-810.
- Capunzo, M., Cavallo, P., Boccia, G., Brunetti, L., Buonomo, R., & Mazza, G. (2005). Food hygiene on merchant ships: the importance of food handlers' training. *Food Control*, 16(2), 183-188.

- Choudhury, M., Mahanta, L. B., Goswami, J. S., & Mazumder, M. D. (2011). Will capacity building training interventions given to street food vendors give us safer food?: A cross-sectional study from India. *Food Control*, 22(8), 1233-1239.
- Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C., & Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food control*, 62, 178-186.
- Da Cunha, D. T., Fiorotti, R. M., Baldasso, J. G., de Sousa, M., Fontanezi, N. M., Caivano, S., & Camargo, M. C. R. (2013). Improvement of food safety in school meal service during a long-term intervention period: a strategy based on the knowledge, attitude and practice triad. *Food control*, 34(2), 662-667.
- Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E., & de Rosso, V. V. (2014). The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. *Food Control*, 43, 167-174.
- Da Silva, S. A., Cardoso, R. D. C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., de Jesus, R. B., ... & da Silva, P. S. T. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food control*, 40, 78-84.
- Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E. P., Rocha, A., Zamioudi, L., & Pacheco, R. (2014). Food hygiene practices in different food establishments. *Food control*, 39, 34-40.
- Egan, M. B., Raats, M. M., Grubb, S. M., Eves, A., Lumbers, M. L., Dean, M. S., & Adams, M. R. (2007). A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector. *Food Control*, 18(10), 1180-1190.
- Garayoa, R., Vitas, A. I., Díez-Leturia, M., & García-Jalón, I. (2011). Food safety and the contract catering companies: Food handlers, facilities and HACCP evaluation. *Food Control*, 22(12), 2006-2012.
- Giritlioglu, I., Batman, O., & Tetik, N. (2011). The knowledge and practice of food safety and hygiene of cookery students in Turkey. *Food Control*, 22(6), 838-842.
- Gomes-Neves, E., Araújo, A. C., Ramos, E., & Cardoso, C. S. (2007). Food handling: Comparative analysis of general knowledge and practice in three relevant groups in Portugal. *Food control*, 18(6), 707-712.
- Gomes-Neves, E., Cardoso, C. S., Araújo, A. C., & da Costa, J. M. C. (2011). Meat handlers training in Portugal: a survey on knowledge and practice. *Food Control*, 22(3), 501-507.
- Jevšnik, M., Hlebec, V., & Raspor, P. (2008). Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia. *Food Control*, 19(12), 1107-1118.
- Jianu, C., & Chiş, C. (2012). Study on the hygiene knowledge of food handlers working in small and medium-sized companies in western Romania. *Food Control*, 26(1), 151-156.
- Jianu, C., & Golet, I. (2014). Knowledge of food safety and hygiene and personal hygiene practices among meat handlers operating in western Romania. *Food control*, 42, 214-219.

- Ko, W. H. (2013). The relationship among food safety knowledge, attitudes and self-reported HACCP practices in restaurant employees. *Food control*, 29(1), 192-197.
- Kothe, C. I., Schild, C. H., Tondo, E. C., & da Silva Malheiros, P. (2016). Microbiological contamination and evaluation of sanitary conditions of hot dog street vendors in Southern Brazil. *Food Control*, 62, 346-350.
- Lee, J. H., Hwang, J., & Mustapha, A. (2014). Popular ethnic foods in the United States: a historical and safety perspective. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(1), 2-17.
- Liu, S., Liu, Z., Zhang, H., Lu, L., Liang, J., & Huang, Q. (2015). Knowledge, attitude and practices of food safety amongst food handlers in the coastal resort of Guangdong, China. *Food control*, 47, 457-461.
- Liu, Z., Zhang, G., & Zhang, X. (2014). Urban street foods in Shijiazhuang city, China: Current status, safety practices and risk mitigating strategies. *Food Control*, 41, 212-218.
- Majowicz, S. E., Hammond, D., Dubin, J. A., Diplock, K. J., Jones-Bitton, A., Rebellato, S., & Leatherdale, S. T. (2017). A longitudinal evaluation of food safety knowledge and attitudes among Ontario high school students following a food handler training program. *Food Control*, 76, 108-116.
- McIntyre, L., Vallaster, L., Wilcott, L., Henderson, S. B., & Kosatsky, T. (2013). Evaluation of food safety knowledge, attitudes and self-reported hand washing practices in FOODSAFE trained and untrained food handlers in British Columbia, Canada. *Food Control*, 30(1), 150-156.
- McIntyre, L., Peng, D., & Henderson, S. B. (2014). Retraining effectiveness in FOODSAFE trained food handlers in British Columbia, Canada. *Food control*, 35(1), 137-141.
- McKay, F. H., Singh, A., Singh, S., Good, S., & Osborne, R. H. (2016). Street vendors in Patna, India: Understanding the socio-economic profile, livelihood and hygiene practices. *Food Control*, 70, 281-285.
- Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, 22(10), 1551-1558.
- Nieto-Montenegro, S., Brown, J. L., & LaBorde, L. F. (2008). Development and assessment of pilot food safety educational materials and training strategies for Hispanic workers in the mushroom industry using the Health Action Model. *Food Control*, 19(6), 616-633.
- Nunes, B. N., Cruz, A. G., Faria, J. A., Sant, A. S., Silva, R., & Moura, M. R. (2010). A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant origin sold in Brazil. *Food Control*, 21(1), 50-54.
- Omemu, A. M., & Aderoju, S. T. (2008). Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. *Food control*, 19(4), 396-402.

- Rebouças, L. T., Santiago, L. B., Martins, L. S., Menezes, A. C. R., Araújo, M. D. P. N., & de Castro Almeida, R. C. (2017). Food safety knowledge and practices of food handlers, head chefs and managers in hotels' restaurants of Salvador, Brazil. *Food Control*, 73, 372-381.
- Robertson, L. A., Boyer, R. R., Chapman, B. J., Eifert, J. D., & Franz, N. K. (2013). Educational needs assessment and practices of grocery store food handlers through survey and observational data collection. *Food control*, 34(2), 707-713.
- Samapundo, S., Climat, R., Xhaferi, R., & Devlieghere, F. (2015). Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. *Food control*, 50, 457-466.
- Seaman, P. (2010). Food hygiene training: Introducing the food hygiene training model. *Food Control*, 21(4), 381-387.
- Seaman, P., & Eves, A. (2010). Perceptions of hygiene training amongst food handlers, managers and training providers—A qualitative study. *Food Control*, 21(7), 1037-1041.
- Soares, K., García-Díez, J., Esteves, A., Oliveira, I., & Saraiva, C. (2013). Evaluation of food safety training on hygienic conditions in food establishments. *Food control*, 34(2), 613-618.
- Soon, J. M., Baines, R., & Seaman, P. (2012). Meta-analysis of food safety training on hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers. *Journal of food protection*, 75(4), 793-804.
- Stangarlin-Fiori, L., Medeiros, L. B., Serafim, A. L., Bertin, R. L., Medeiros, C. O., & Hecktheuer, L. H. (2016). Good hygiene practices in hospital nutrition services: the view of internal and external auditors. *Food Science and Technology (Campinas)*, (AHEAD), 0-0.
- Sun, Y. M., Wang, S. T., & Huang, K. W. (2012). Hygiene knowledge and practices of night market food vendors in Tainan City, Taiwan. *Food Control*, 23(1), 159-164.
- Tan, S. L., Bakar, F. A., Karim, M. S. A., Lee, H. Y., & Mahyudin, N. A. (2013). Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). *Food control*, 34(2), 428-435.
- Veiros, M. B., Proença, R. P. C., Santos, M. C. T., Kent-Smith, L., & Rocha, A. (2009). Food safety practices in a Portuguese canteen. *Food Control*, 20(10), 936-941.
- Vo, T. H., Le, N. H., Le, A. T. N., Minh, N. N. T., & Nuorti, J. P. (2015). Knowledge, attitudes, practices and training needs of food-handlers in large canteens in Southern Vietnam. *Food Control*, 57, 190-194.
- Walker, E., Pritchard, C., & Forsythe, S. (2003). Food handlers' hygiene knowledge in small food businesses. *Food Control*, 14(5), 339-343.
- Webb, M., & Morancie, A. (2015). Food safety knowledge of foodservice workers at a university campus by education level, experience, and food safety training. *Food Control*, 50, 259-264.

Woh, P. Y., Thong, K. L., Behnke, J. M., Lewis, J. W., & Zain, S. N. M. (2016). Evaluation of basic knowledge on food safety and food handling practices amongst migrant food handlers in Peninsular Malaysia. *Food Control*, 70, 64-73.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista o processo histórico cultural da comida de rua, no Brasil e no mundo, o estudo permitiu aprofundar conhecimentos sobre a atividade, em um contexto de expansão do segmento em face à crise econômica, no país, e considerar os riscos associados aos alimentos comercializados, em áreas de entorno de instituição pública de ensino superior, o que contrasta com o conhecimento científico produzido neste ambiente.

Os resultados revelaram diversas inadequações, para as diferentes dimensões avaliadas - licença para o trabalho, infraestrutura, formação em Boas Práticas, higiene dos vendedores e cuidados de proteção com os alimentos. Assim, observa-se a necessidade de decisão política e direcionamento das entidades públicas para o setor, buscando estabelecer políticas e diretrizes voltadas à sua regulação e ao seu funcionamento, de modo sustentável, em articulação às redes locais de abastecimento.

Nos *campi* investigados, apesar do setor de comida de rua envolver quantidade expressiva de trabalhadores, houve baixa adesão dos vendedores, na intervenção realizada. Para aqueles que tiveram a oportunidade de participar, a formação apresentou boa aprovação, pelos conteúdos trabalhados e alto nível aproveitamento (auto referido) e contribuiu, inclusive, para a criação de uma associação dos vendedores de comida de rua que trabalhavam no entorno instituição.

Dada a intervenção educativa implementada, espera-se futuramente avaliar o impacto desta atividade, na rotina dos vendedores. Assim, será possível mensurar avanços e limites do modelo pedagógico adotado. Nessa direção, é relevante considerar que outros estudos devem ser desenvolvidos, para reforçar a prioridade de direcionar as políticas públicas às cadeias informais, que também prestam serviço à sociedade, bem como para promover programas de intervenção e treinamentos voltados para o setor, visando à melhoria das condições de trabalho e de oferta de alimentos.

APÊNDICES



**Apêndice A – QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO APRESENTADO AOS
VENDEDORES DE COMIDA DE RUA**

ENTREVISTADOR: _____ N° _____

DATA: ____/____/____



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO/ FACULDADE DE FARMÁCIA
GRUPO DE PESQUISA EM SEGURANÇA ALIMENTAR E COMÉRCIO INFORMAL DE
ALIMENTOS – SACIA

**A COMIDA DE RUA NO CONTEXTO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA:
DIAGNÓSTICO E ESTRATÉGIA DE INTERVENÇÃO PARA PROMOÇÃO DA
SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

IDENTIFICAÇÃO DO VENDEDOR (A)	
1- Nome completo: _____	NOME _____
2- Idade: _____ anos	ID __ _
3- Sexo: (01) Masculino (02) Feminino	SX __ _
4- Endereço: _____ Bairro: _____ 5- Telefone: _____	END _____ BAIR _____
6- Estado Civil: (01) Solteiro (a) (02) Casado (a) / União Estável (03) Divorciado (a)/Separado(a) (04) Viúvo(a)	ESTCIV __ _
7- Escolaridade: (01) Analfabeto ((02) Ensino Fundamental Incompleto ((03) Ensino Fundamental Completo (04) Ensino Médio Incompleto (08) Outro _____	ESCOLAR __ _ ESCOUT _____
8- Possui outra profissão, além de vendedor? (01) Sim (02) Não	PROFVEN __ _
8.1 Se sim, qual? _____	SIMQUAL _____
9- Qual o tipo de Residência? (01) Própria (02) Alugada (03) Outro _____	TPRESD __ _ TPREOUT _____
9.1. Possui refrigerador? (01) Sim (02) Não	PREFRIG __ _
9.2. Possui água encanada? (01) Sim (02) Não	PAGUA __ _
9.3. Dispõe de coleta de resíduos sólidos? (01) Sim (02) Não	PLIXO __ _
9.4. Dispõe de Esgotamento Sanitário? (01) Sim (02) Não	PESTSAN __ _
10- Qual(is) produto(s) é(são) vendido(s)? Abará (01) Sim (02) Não Acarajé (01) Sim (02) Não Água de coco (01) Sim (02) Não Almoço/Quentinha (01) Sim (02) Não Amendoim cozido/torrado (01) Sim (02) Não Beiju (01) Sim (02) Não Bolos/Tortas (01) Sim (02) Não Cachorro quente (01) Sim (02) Não Cafezinho (01) Sim (02) Não Caldos/Sopas (01) Sim (02) Não Cappuccino (01) Sim (02) Não Churros (01) Sim (02) Não Comida Vegana (01) Sim (02) Não Cuscuz (01) Sim (02) Não Doces (quebra-queixo, trufas, bombons, balas, etc) (01) Sim (02) Não Frituras (01) Sim (02) Não Gelados (01) Sim (02) Não Hortifrútiis (01) Sim (02) Não	PRVABA __ _ PRVACA __ _ PRVACOC __ _ PRVALMO __ _ PRVAMEN __ _ PRVBEIJU __ _ PRVBOLO __ _ PRVCQUE __ _ PRVCAFE __ _ PRV CALD __ _ PRVCAPP __ _ PRVCHUR __ _ PRVCVEG __ _ PRVCUSC __ _ PRVDOCE __ _ PRVFRIT __ _ PRVGELA __ _ PRVHORT __ _

Milho cozido (01) Sim (02) Não Mingau (01) Sim (02) Não Pamonha (01) Sim (02) Não Pipoca (01) Sim (02) Não Produtos Industrializados (água min, refrietc)(01) Sim (02) Não Salada de Frutas (01) Sim (02) Não Salgados (01) Sim (02) Não Sanduíches (01) Sim (02) Não Sequinhos/Salgadinhos/Embalados (01) Sim (02) Não Sucos/Refrescos (01) Sim (02) Não Óleo de Coco (01) Sim (02) Não Outros (01) Sim (02) Não Outros quais? _____	PRVMILH __ _ PRVMING __ _ PRVPAM __ _ PRVPIPO __ _ PRVPROD __ _ PRVSALFR __ _ PRVSALG __ _ PRVSAN __ _ PRVSEQ __ _ PRVSURE __ _ PRVOLEO __ _ PRVOUTR __ _ OUTQUA _____
CONDIÇÕES DE TRABALHO	
11- Qual o motivo para o trabalho com comida de rua? (01) Desemprego (02) Identificação com o trabalho (gosta ou não) (03) Única oportunidade (04) Tradição/herança (05) Outro _____	MOTTRAB __ _ MOTOUT _____
12- Porque escolheu este (s) produto (s) para vender? (01) Fácil de comprar (fornecedor) (02) Baixo custo de compra (03) Fácil de vender (04) Lucro maior (05) Tradição (06) Outros: _____	PQPROV __ _ PQPROUT _____
13- Quais os dias da semana que trabalha? (01) Segunda a sexta (02) Só final de semana (03) Domingo a domingo (04) Outros: _____	DIATRAB __ _ DIAOUT _____
14- Em qual turno trabalha? Manhã (01) Sim (02) Não Tarde (01) Sim (02) Não Noite (01) Sim (02) Não	TMANHA __ _ TTARDE __ _ TNOITE __ _
15- Participa de alguma associação de vendedores de comida de rua? (01) Sim (02) Não (03) NSA 20.1 Se sim, qual(is)? _____	ASSOCVE __ _ ASSQUAL _____
16- Participa do Sindicato dos Ambulantes? (01) Sim (02) Não (03) NSA	SINDAMBU __ _
17- Tem licença para vender produtos na rua? (01) Sim (02) Não	LINCENC __ _
18- Já foi fiscalizado alguma vez? (01) Sim (02) Não 18.1. Se sim, como se sentiu? (01) Já estou acostumado (a) / Normal (02) Tive medo de perder os produtos (03) Outros _____ 18.2 Por quem? (01) SEMOP (02) Prefeitura (03) Vigilância (04) Outros _____	FOIFISCA __ _ CMSENTE __ _ OUTROS _____
19 - Conhece o programa Empreendedor Individual do SEBRAE / Governo Federal? (01) Sim (02) Não (03) NSA	PROGOVFED __ _
TREINAMENTO (itens para avaliação pré e pós treinamento)	
20 – Gostaria ou tem interesse de participar de treinamento sobre Higiene e Boas Práticas? (01) Sim (02) Não 20.1 Se sim, Qual seria o dia na semana? (01) Segunda-feira (02) Terça-feira (03) Quarta-feira (04) Quinta-feira (05) Sexta-feira (06) Sábado (07) Domingo 20.2 Se sim, Qual seria o melhor turno? (01) Manhã (02) Tarde (03) Noite	PARTRE __ _ PARDIA __ _ PARTUR __ _ PARCON __ _ PAROUT _____
21 - Já participou de treinamento ou qualificação de Boas Práticas de Manipulação? (01) Sim (02) Não 21.1 Se sim, qual? _____	TREBPP __ _ TREQUAL _____ TRECON _____

21.2 Quais os conteúdos abordados? _____	TREQUAN _____
21.3 Quantas vezes já participou? _____	TRECAHOR _____
21.4 Após o treinamento houve melhorias?(01) Sim (02) Não	POSTRE __ __
25- No treinamento quais os recursos utilizados? (01) slides (02) cartazes (03) práticas (04) rodas de conversa (05)NSA (06)Outros	TREREC __ __ TREOUT _____
26- Você considera que possui conhecimento sobre Higiene de alimentos? (01) Sim (02) Não	CONHIG __ __
27- Em sua opinião, a educação periódica em higiene de alimentos melhoraria as condições de vendado seu estabelecimento?? (01) Sim (02) Não	EDUPER __ __
PONTO DE VENDA (itens para avaliação pré e pós treinamento)	
28- Qual é a estrutura do ponto? (01) Fixo (02) Móvel	ESTPONT __ __
29- De que tipo é esta estrutura? (01) Carrinho (02) Tabuleiro (03) Isopor (04) Banca (05) Barraca (06) Outro _____	TIPESTR __ __ TIPOUT _____
30- Infraestrutura do ponto de venda em relação a: 30.1. Disponibilidade de água: (01) Sim (02) Não 30.2. Se sim, qual a procedência? (01) Casa (02) Depósito (03) Estabelecimento comercial próximo (04) Órgãos públicos (05) Residência próxima (06) Outro _____ 30.3. De que forma esta água é acondicionada? (01) Garrafa plástica (02) Garrafão (03) Balde (04) NSA (05) Outros _____ 30.4. Qual a finalidade do uso da água? (01) Beber (02) Lavagem de mãos (03) Lavagem de utensílios (04) NSA Outros _____	DISPAGU __ __ AGUAPRO __ __ ACONOUT _____ FORMACO __ __ FORMACD __ __ FINAGUA __ __ FINOUT _____
31- Possui local para higienização das mãos? (01) Sim (02) Não 31.1 Se sim, qual? _____	HIGMAO __ __ HIGQUAL _____
32- Dispõe de energia elétrica? (01) Sim (02) Não	ENERGIA __ __
33- Dispõe de recipiente para lixo? (01) Sim (02) Não 33.1. Se sim para recipiente de lixo, qual é o tipo? (01) Cx. De papelão (02) Saco plástico (03) Balde s/ tampa (04) Balde com tampa (05) Balde c/ saco plástico (06) Balde c/ saco plástico s/ tampa (07) Outro _____ 33.2. Qual o destino do lixo? (01) Coleta pública (02) Container (03) Terreno baldio (04) NSA (05) Outros _____	RECILIXO __ __ RECIQUAL __ __ RECIOUT _____ DESLIXO __ __ DESTLIU _____
34- Com qual frequência o local de venda é limpo? (01) Diária (02) Semanal (03) Mensal (04)NSA (05) Outros _____	FRQLIMP __ __ FRQLPOU _____
35- Há presença de animais e/ou pragas? (01) Sim (02) Não 35.1. Se sim, quais tipos? _____	PRANIM __ __ PRAQUAIS _____
36- Qual a condição de higiene do local? (01) Bom (02) Regular (03) Ruim	HIGLOC __ __
HIGIENE DO VENDEDOR (itens para avaliação pré e pós treinamento)	
37- Usa roupas claras e limpas? (01) Sim (02) Não	RPLICLA __ __
38- Usa jóias ou adornos? (01) Sim (02) Não	JOIADOR __ __
39- Possui unhas aparadas e limpas? (01) Sim (02) Não	UNAPLIM __ __
40- Usa luvas? (01) Sim (02) Não	LUVAS __ __
41- Utiliza proteção para os cabelos? (01) Sim (02) Não	PROTCAB __ __
42- Quem manipula o dinheiro também manipula o alimento? (01) Sim (02) Não	MANDIN __ __

HIGIENE DO ALIMENTO (itens para avaliação pré e pós treinamento)	
43- Qual a origem da matéria-prima dos alimentos in-natura? (01) Feira livre (02) Ceasa (03) Mercados (04) Supermercados (05) Padarias (06) NSA	ORALIM __ __
44- Em que momentos foram feitos/recebidos os alimentos manipulados? (01) De véspera (02) De madrugada (03) De manhã cedo (04) NSA	RECALIM __ __
45 - Por quem foi preparado? (01) Fornecedor (02) Vendedor (03) Familiares (04) Familiares/vendedor (05) NSA	PQPREP __ __
46 – Em qual local o alimento foi preparado? (01) Casa (02) Fornecedor (03) No local de venda (04) Outros _____ (05) NSA	LOCPRE __ __ LOCPREOU __ __
47- Qual a forma de manipulação dos alimentos? Embalagem plástica/papel (01) Sim (02) Não Luva descartável (01) Sim (02) Não Mão nua (01) Sim (02) Não Outros _____ (03) NSA	EMPLASP __ __ UTESPEG __ __ LUVDES __ __ MAONUA __ __ MOUTROS _____ MNSA __ __
48- Há produtos/alimentos conservados fora da faixa de temperatura recomendada de acordo a RDC nº216/2004? (01) Sim (02) Não 48.1 Qual a forma de conservação do alimento comercializado? (01) Temperatura ambiente (02) Refrigeração (03) Caixa isotérmica c/ gelo (04) isopor s/ gelo (05) NSA (06) Outros _____	ALIMCON __ __ CONSFOR __ __ CONSOUT _____
49- Qual a forma de transporte utilizada para levar os ingredientes e/ou alimentos até o local de venda? (01) Carro Próprio (02) Carro alugado (03) VAN(04) KOMBI (05) Ônibus (06) Carro de mão (07) a pé (08) Outros _____	TRANALIM __ __ TRANOUT _____
50- No local da venda existe manipulação do alimento? (01) Sim (02) Não	MANIPPV __ __
HIGIENE DOS UTENSÍLIOS (itens para avaliação pré e pós treinamento)	
51- Utiliza utensílios descartáveis? (01) Sim (02) Não 51.1 Se sim, quais? Copos (01) Sim (02) Não Talheres (01) Sim (02) Não Pratos (01) Sim (02) Não Sacos (papel ou plástico) (01) Sim (02) Não Canudos (01) Sim (02) Não Guardanapos (01) Sim (02) Não Outros _____ 51.2 Os descartáveis estão protegidos? (01) Sim (02) Não	UTDESC __ __ COPO __ __ TALHER __ __ PRATOS __ __ SACOSPL __ __ CANUDO __ __ GUARDA __ __ OUTROS _____ DESPROT __ __
52- Quais as condições de higiene dos demais utensílios? (01) Bom (02)Regular (03) Ruim (04) NSA	CONDHIG __ __
OPINIÃO (itens para avaliação pré e pós treinamento)	
53- Você acha que os órgãos públicos podem ajudar a melhorar seu serviço? (01) Sim (02) Não (03) Não sei 53.1 Se sim, de que forma os órgãos públicos podem ajudar? Melhoria da Estrutura do ponto (01) Sim (02) Não Treinamento (01) Sim (02) Não Financiamento (01) Sim (02) Não Facilitar a retirada do alvará (01) Sim (02) Não Outros _____	AJUDORP __ __ MELESTR __ __ TREINAM __ __ FINANCI __ __ FACALV __ __ OUTROS _____
54- Como classifica seu próprio serviço? (01) Ótimo (02) Bom (03) Regular (04) Ruim	CMCLASS __ __



Apêndice B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) – VENDEDORES DE COMIDA DE RUA

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO/FACULDADE DE FARMÁCIA

Projeto: “A comida de rua no contexto de uma universidade pública: diagnóstico e estratégia de intervenção para promoção da segurança de alimentos”

A Universidade Federal da Bahia, cumprindo seus objetivos institucionais, está desenvolvendo o projeto de pesquisa e extensão “**A comida de rua no contexto de uma universidade pública: diagnóstico e estratégia de intervenção para promoção da segurança de alimentos**”, com o objetivo de avaliar a contribuição de um treinamento em segurança de alimentos e regulação, para vendedores de alimentos de rua do entorno da UFBA, nos bairros Canela e Ondina, em Salvador-Ba. Assim, considerando o seu trabalho como vendedor de comida de rua, apresentamos o convite para que possa participar deste projeto.

Para permitir a sua decisão de participação, esclarecemos que o estudo envolve entrevistas e sessões de treinamento com os vendedores, bem como o acompanhamento das atividades de rotina dos vendedores, em etapa posterior ao treinamento. Inicialmente se fará um levantamento das condições de funcionamento e manuseio de alimentos nos pontos de venda, por meio de um questionário e entrevista, objetivando ter uma descrição da realidade que os vendedores vivenciam no seu dia-a-dia.

O questionário contém questões sobre: as características socioeconômicas dos vendedores e a sua participação em treinamentos; descrição dos produtos comercializados, das condições de trabalho, infraestrutura; os aspectos de higiene pessoal, dos alimentos e dos utensílios e questões de opinião.

Embora não haja riscos físicos, na entrevista, pode ocorrer algum desconforto, pelo tempo exigido para responder ao questionário. Assim, informamos que o questionário elaborado foi pré-testado, apresenta questões simples, objetivas e de fácil entendimento, e que a entrevista só será feita sob o seu consentimento, de acordo com a sua conveniência e de modo cuidadoso e reservado. Contudo, se houver alguma questão que não queira responder, fique à vontade e fale ao entrevistador.

Com base nas informações levantadas, espera-se fazer um treinamento mais adequado aos problemas identificados. O treinamento acontecerá na Escola de Nutrição, terá carga horária de 20h e será oferecido em turno de acordo com a disponibilidade dos participantes. A data do treinamento será informada posteriormente, após a identificação de todos os vendedores na área no entorno da UFBA, nos bairros Canela e Ondina.

Aproximadamente um mês após treinamento, haverá uma nova visita aos vendedores, nos seus pontos de venda, com o mesmo questionário inicial, para verificar se e como o treinamento influenciou os participantes, nas suas práticas de trabalho com a comida de rua.

Com este estudo, espera-se contribuir para a melhorar a formação dos vendedores nos cuidados com os alimentos, promover a qualidade dos produtos comercializados e o atendimento aos consumidores, bem como favorecer ações dos órgãos públicos para um trabalho mais integrado com o segmento.

Para registrar a sua concordância em participar deste projeto, solicitamos a sua contribuição, pela assinatura no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido aqui apresentado. Informamos que o seu nome e as informações obtidas serão mantidos em sigilo e você pode, a qualquer momento, retirar o seu consentimento de participação da pesquisa, não havendo nenhum prejuízo pessoal.

Caso tenha qualquer dúvida, solicite esclarecimentos ao entrevistador ou à Coordenação do projeto – Profa. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso, Escola de Nutrição, R. Araújo Pinho, 32 - Canela, Salvador - Telefone: (71) 3283-7700/7722 / e-mail: ryzia@ufba.br. Este projeto encontra-se registrado no Comitê de Ética da Escola de Nutrição (CEPNUT), onde o Sr.(a) também pode solicitar esclarecimentos ou fazer reclamações. O CEPNUT funciona no endereço previamente informado e seu telefone é (71) 3283-7704, com e-mail cepnut@ufba.br.

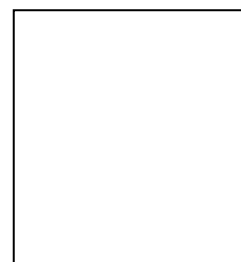
Na certeza de podermos contar com esta importante colaboração, agradecemos.

Eu, _____, RG _____, declaro ter sido informado (a) e estar devidamente esclarecido (a) sobre os objetivos e intenções deste estudo. **“A comida de rua no contexto de uma universidade pública: diagnóstico e estratégia de intervenção para promoção da segurança de alimentos”** que incluem entrevista, sessões de treinamento e acompanhamento das atividades no período após treinamento, dos quais participarei. Recebi garantia total de sigilo e de obter esclarecimentos sempre que solicitar. Sei que minha participação está isenta de pagamentos. Concordo em participar voluntariamente deste estudo e sei que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem prejuízo ou perda de qualquer natureza.

Espaço para a impressão digital, em caso de não possibilidade de assinatura do vendedor.

Nome: _____

Salvador, ____ de _____ de 2017



APENDICE C - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DO CURSO

Local: Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Bloco 1

DATAS	Horários Sexta (19.01)	Horários Sábado (20.01)	TEMA	METODOLOGIA	SEXTA (Palestrantes)	SÁBADO (Palestrantes)
	13:30 h / 13:45 h	8:00 h / 8:15 h	Abertura do curso	Apresentação de abertura	Prof. ^a Ryzia Cardoso (nutricionista)	Prof. ^a Ryzia Cardoso (nutricionista)
	13:45 h / 14:15 h	8:15 h / 8:45 h	Acolhimento	Dinâmica	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos) Claudia Alvarez (Doutoranda em Alimentos, Nutrição e Saúde)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos) Claudia Alvarez (Doutoranda em Alimentos, Nutrição e Saúde)
	14:15 h / 15:00 h	8:45 h / 9:30 h	Importância da atividade de comida de rua e a contribuição nutricional	Aula dialogada e Filme: Contexto histórico-cultural e econômico	Prof. ^o José Ângelo (nutricionista)	Prof. ^o José Ângelo (nutricionista)
	15:00 h / 15:20 h	9:30 h / 9:50 h	Prós e contras na comida de rua	Discussão	Prof. ^o Ednilson Andrade (turismólogo)	Prof. ^o Ednilson Andrade (turismólogo)

19 e 20.01	15:20 h / 15:40 h	9:50 h / 10:10 h	Intervalo	<i>Coffee Break</i>		
	15:40 h / 16:40 h	10:10 h / 11:10 h	Sensibilidade e problematização dos manipuladores e vendedores ambulantes	Roda de conversa	Prof.º Ednilson Andrade (turismólogo)	Prof.º Ednilson Andrade (turismólogo)
	16:40 h / 17:00 h	11:10 h / 11:30 h	O que seria necessário para ser um bom empreendedor em comida de rua?	Orientação Atividade dirigida: Formulário 1	Prof.º Ednilson Andrade (turismólogo)	Prof.º Ednilson Andrade (turismólogo)
	17:00 h / 17:15 h	11:30 h / 11:45 h	Saúde do trabalhador e higiene de alimentos	Orientação da atividade: Formulário 2	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)

Bloco 2

DATAS	Horários	Horários	TEMA	METODOLOGIA	SEXTA (Palestrantes)	SÁBADO (Palestrantes)
	Sexta (23/02)	Sábado (24/02)				
	13:30 h / 14:00 h	8:00 h / 8:30 h	Formulário sobre saúde do trabalhador	Discussão	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)

23/02 e 24/02						
	14:00 h / 14:45 h	8:30 h / 9:15 h	Saúde do Trabalhador	Apresentação da temática com recurso visual	Prof. ^a Islen Silva (Terapeuta ocupacional – CEREST)	Prof. ^a Lilian Lessa (nutricionista)
	14:45 h / 15:15 h	9:15 h / 9:45 h	Realidade do trabalho na rotina e dificuldades	Discussão	Prof. ^a Islen Silva (Terapeuta ocupacional – CEREST) Prof. ^a Ryzia Cardoso (nutricionista)	Prof. ^a Lílian Lessa (nutricionista) Prof. ^a Ryzia Cardoso (nutricionista)
	15:15 h / 15:35 h	9:45 h / 10:05 h	Intervalo	<i>Coffee Break</i>		
	15:35 h / 16:30 h	10:05 h / 11:00 h	DVA: Higiene pessoal em domicílio e local de trabalho	Roda de Conversa Dinâmica: (Placas de Petri com meios de culturas) -	Claudia Alvarez (Doutoranda em Alimentos, Nutrição e Saúde)	Claudia Alvarez (Doutoranda em Alimentos, Nutrição e Saúde)
	16:30 h / 17:30 h	11:00 h / 12:00 h	Microbiologia dos alimentos: contaminações – risco físicos, químicos e biológicos	Apresentação da temática com recurso visual Dinâmica: Laranja com purpurina para descascar (1 unidade por dia/ 1/grupo)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos)
	17:30 h / 17:45 h	12:00 h / 12:15 h	Material de apoio: Conservação de alimentos	Formulário	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)

Bloco 3

DATAS	Horários	Horários	TEMA	METODOLOGIA	SEXTA (Palestrantes)	SÁBADO (Palestrantes)
	Sexta (02/03)	Sábado (03/03)				
02/03 e 03/03	13:30 h / 13:45 h	8:00 h / 8:15 h	Material de apoio: conservação de alimentos - devolução	Discussão	Remanejado para 09.03.2018	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)
	13:45 h / 14:15 h	8:15 h / 8:45 h	Higiene do ambiente	Aula Dialogada Vídeos	Remanejado para 09.03.2018	Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)
	14:15 h / 14:45 h	8:45 h / 9:30 h	Conservação de alimentos Boas Práticas de Produção – (BPP)	Aula Dialogada Resultados: Placas de Petri	Remanejado para 09.03.2018	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos)
	14:45 h / 15:30 h		Mobilização social: cidadania, ética profissional, empoderamento e associações.	Roda de conversa.	Prof. Gustavo Bittencourt (Economista)	Remanejado para 10.03.2018

	15:30 h / 15:50 h	9:30h / 9:45 h	Intervalo	<i>Coffee Break</i>		Lanche Colaborativo
	15:50 h / 16:20 h	9:45 h / 10:55h	Regulação do setor informal	Aula expositiva Roda de conversa	Prof.a Lucília Freitas (Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde)	Prof.a Lucília Freitas (Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde)
	16:20 h / 16:50 h	10:55 h / 12:00 h	Organização do espaço público	Aula expositiva Roda de conversa	Prof.a Lucília Freitas (Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde)	Prof.a Lucília Freitas (Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde)
	16:50 h / 17:15 h	12:00 h / 12:20 h	Quais são as melhores dicas dos vendedores para se obter mais vendas?	Formulário	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)

Bloco 4

DATAS	Horários	Horários	TEMA	METODOLOGIA	SEXTA (Palestrantes)	SÁBADO (Palestrantes)
	Sexta (09/03)	Sábado (10/03)				
	13:30 h / 13:50 h	8:00 h / 8:30h	Material de apoio: Conservação de alimentos e Marketing	Discussão	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)

09/03 e 10/03						
	13:50h/14:10h		Higiene do ambiente	Aula Dialogada	Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	
	14:10h/14:30h		Conservação de alimentos Boas Práticas de Produção – (BPP)	Aula Dialogada	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos)	
		8:30h/ 9:20h	Mobilização social: cidadania, ética profissional, empoderamento e associações.	Aula dialogada Roda de conversa.		Prof.º Joel Anuniação (Sindicato de ambulantes)
	14:30h/14:45h	9:20h/ 9:35h	Intervalo		Lanche colaborativo	Lanche colaborativo
	14:45h/15:25h	9:35h/10:15h	Atendimento ao cliente (Micro empreendedor individual - MEI)	Exposição dialogada	Prof. Pedro Nelson (Administrador)	Prof. Pedro Nelson (Administrador)
	15:25h/16:05h	10:15h/10:55h	Marketing e comunicação social	Exposição dialogada	Prof.a Laise Lessa (Comunicação Social)	Prof.a Laise Lessa (Comunicação Social)
	16:05h:17:10h	10:55h/12:15h	Avaliação final do curso	Fichas de avaliação Devolução das pastas com atividades para casa Entrega dos certificados e CD (mídia)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)	Lis Nery (Mestre em Ciências de alimentos) Ana Cláudia (Mestre em Ciências de alimentos)

Apêndice D – Cartilha de Orientações para Vendedores de comida de rua entrevistados

Orientações para Vendedores de comida de rua

TERMO DE PERMISSÃO DE USO –
TPU - (região externa a UFBA)



É preciso que a pessoa nomeada no TPU esteja presente no ponto no período autorizado, portando documento de identificação;

Mantenha em dia o pagamento dos custos decorrentes do exercício da atividade;

Mantenha disponível no equipamento uma cópia do certificado do curso de boas práticas de manipulação de alimentos ou de curso de capacitação realizado pelos sócios e auxiliares;

Obter o CROQUI e o Requerimento para ambulantes através da SEMOP; Disponível no site: <http://www.ordempublica.salvador.ba.gov.br/>

HIGIENE PESSOAL



Usar os cabelos presos ou cobertos por redes ou toucas;

Manter roupas e aventais sempre limpos, trocando-os diariamente e sempre que necessário;

Adotar cuidados de proteção para os alimentos, quando estiver doente (ex: resfriado) ou apresentar algum tipo de lesão nas mãos e unhas;

Não manipular dinheiro e alimento ao mesmo tempo; caso ocorra higienizar as mãos antes de tocar o alimento – atentar para o uso do álcool gel;

Lavar as mãos frequentemente; ao sair do banheiro, ao tocar o lixo, o cabelo, o nariz, a boca e objetos (celular, relógio etc);

Evitar usar acessórios durante a manipulação, como: anéis, pulseiras, brincos grandes, relógios.

HIGIENE DO AMBIENTE



Manter o ambiente organizado e limpo diariamente;

Remover a sujeira; recolher o lixo; varrer; lavar com sabão e água, enxaguar e retirar o excesso;

O local de venda deve estar longe de lixo, banheiros, ralos abertos e animais;

As lixeiras com tampa ou os sacos de lixo devem ser esvaziados regularmente;

O ambiente deve ter infraestrutura e acesso a água para lavagem; caso não tenha: trazer em recipientes limpos ou buscar de estabelecimentos próximos;

Os materiais de limpeza devem estar separados dos produtos alimentícios.

HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



Os utensílios devem estar lavados e protegidos do sol, da poeira e de insetos, devem ser usados separadamente para cada alimento;

Utilizar pegador, colher, concha, papel ou luvas para manipular os alimentos para consumo; evite usar as mãos nuas;

As bancadas, equipamentos, as mesas e o carrinho devem estar limpos com água, sabão, água sanitária (quando possível) ou álcool a 70% nas superfícies antes e durante de servir os alimentos;

Evitar usar paninhos para limpeza de superfícies. Dar preferência ao uso de papel toalha ou pano multiuso tipo Perfex – neste caso, o tecido deve ser frequentemente higienizado.

HIGIENE DOS ALIMENTOS



Lavar as latas com água e sabão antes de abri-las;

Nunca levar a boca a mesma colher que está usando para preparar o alimento;

Nunca colocar o dedo dentro do alimento para - experimentar ou soprar para esfriar;

Manter alimentos crus e cozidos em vasilhas separadas;

Não consumir alimentos mofados; NÃO deve retirar a parte e consumir o resto;

Cozinhar bem os alimentos à temperatura de 70°C a 100°C, especialmente, molhos para cachorro quentes, molhos prontos, carnes, frangos, ovos, leite;



Manter os alimentos cozidos quentes, em isopor ou caixa isotérmica ou ao fogo a gás, até que sejam servidos;

Não armazenar molhos prontos, Catchup, mostardas, maioneses etc, por muito tempo a temperatura ambiente, procure levar em pequenas quantidades em recipientes menores ou sachês, para evitar desperdícios e a contaminação.

Não deixe os alimentos cozidos à temperatura ambiente, por mais de 2h, leve a geladeira; se caso o alimento estiver no local de venda, usar caixa isotérmica para manter a temperatura;

Usar água potável de fonte conhecida, fervida ou filtrada para o preparo dos alimentos;

Manter os alimentos resfriados e congelados em isopor ou caixa isotérmica com gelo, usar água filtrada ou procedente da EMBASA para a fabricação do gelo) ou com bolsa de gelo;

Evitar descongelar os alimentos ao sol;

Procure levar alimentos em pequenas quantidades para evitar grande desperdício de sobras.

Se houver sobras de alimentos prontos, conservar em geladeira por no máximo até 3 dias.

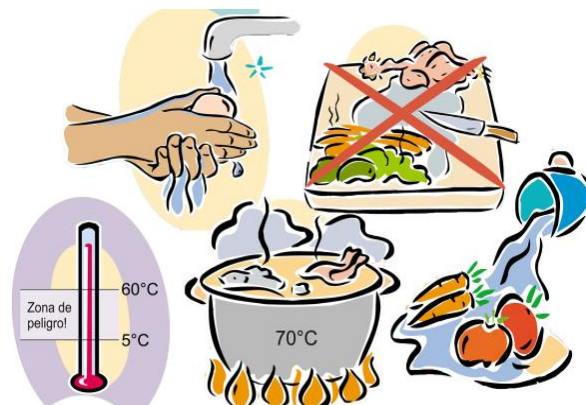
Para a Higiene de FRUTAS E HORTALIÇAS:

1. Retirar as partes estragadas;
2. Lavar em água corrente com sabão neutro ou detergente;
3. Colocar os vegetais em uma bacia limpa e cheia com água;
4. Acrescentar uma colher de sopa de água sanitária (30mL) por litro de água, na bacia;

5. Deixar de molho por 15 a 30 minutos;
6. Enxaguar em água corrente.

Prestar atenção na COMPRA DO ALIMENTO:

1. Não escolher latas enferrujadas ou estufadas;
2. Ver a data de validade e o modo de conservação do alimento na embalagem.



REFERENCIAS

- ANVISA. Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação. Módulo 1; São Paulo, 2015. Disponível em: <https://www.jundiai.sp.gov.br/saude/wp-content/uploads/sites/17/2015/01/Aula-1.pdf> Acesso em : 22. fev 2018.
- ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação; 3 Ed, Brasília, 2004.
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos I Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios. Rio de Janeiro: SESC/DN, (Mesa Brasil SESC - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/ SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE, 25p, 2003.
- Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/ DN, (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/ SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE, 21 p, 2003.
- Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/1ed41271e474f25760501c8e62edcf63/\\$File/conhec_a_nova_lei_comida_rua.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/1ed41271e474f25760501c8e62edcf63/$File/conhec_a_nova_lei_comida_rua.pdf) Acesso em: 11 abr 2018.
- Disponível em: <http://www.ordempublica.salvador.ba.gov.br/> Acesso em: 11 abr 2018.
- FERNANDES, L.; GUIMARÃES, S. P. M.; FERNANDES, A. S. Cartilha sobre Aperfeiçoamento em Boas Práticas de Manipulação e Conservação de Alimentos, Faculdade de Medicina da UFMG; Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.
- Secretaria Municipal de Saúde. Cartilha: Boas práticas de manipulação de alimentos; São Paulo, 2006. Disponível em: http://portal.prefeitura.sp.gov.br/secretarias/saude/vigilancia_saude Acesso em: 21 fev 2018.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) et al. Basic steps to improve safety of street-vended food. International Food Safety Authorities Network (INFOSAN). INFOSAN Information Note, 2010. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_en.pdf Acesso em: 11 abr 2018.

Apêndice E - Avaliação Final do Treinamento Proporcionado aos Vendedores de Comida de Rua.

Nome:

Data:

1. O que você achou do treinamento?

- a. ótimo b. mais ou menos c. ruim (Quais as sugestões?)



2. O que você achou do tempo de duração total do curso?

- a. ótimo b. mais ou menos c. ruim (Quais as sugestões?)



3. Vocês entenderam o conteúdo das palestras?

- a. sim b. um pouco c. não (Quais as sugestões?)



4. Você diria que seu aproveitamento neste curso foi suficiente?

- a. sim b. um pouco c. não (Quais as sugestões?)



5. E no dia a dia, vocês poderão aplicar esses conhecimentos?

- a. sim b. um pouco c. não (Por que? O que impediria?)



6. Vocês indicariam esse treinamento para os seus colegas de trabalho?

a. sim

b. não (Por que?)



7. Qual (is) conteúdo(s) foi (ram) abordado(s) no treinamento?

- a) Boas práticas de manipulação
- b) Higiene de alimentos, higiene pessoal e utensílios
- c) Higiene do ambiente e conservação de alimentos
- d) Doenças veiculadas a alimentos - DVA's
- e) Importância dos vendedores ambulantes
- f) Contexto histórico da comida de rua
- g) Regulação do setor e organização do espaço público
- h) Marketing e atendimento ao cliente
- i) Mobilização social
- j) Todas as alternativas acima.

8. O que devemos saber sobre boas práticas de manipulação de alimentos?

- a) Higiene geral (pessoal, alimentos, utensílios e ambiente)
- b) Prevenção de doenças veiculadas por alimentos
- c) Lavagem de mãos
- d) Todas as alternativas acima

9. O uso do material didático entregue foi relevante para melhorar a aprendizagem do conteúdo?

SIM () NÃO ()

comentários: _____

10. As instalações físicas e os recursos audiovisuais foram suficientes para um bom desenvolvimento do curso?

SIM () NÃO ()

comentários: _____

11. Com as suas palavras, faça um breve comentário sobre o treinamento.

12. Quais as suas sugestões para o próximo treinamento?

Muito obrigado(a)!

Apêndice F – Modelo de Certificado entregue aos vendedores participantes do treinamento “Estratégia Educativa para Comida de rua: Percursos para promover a segurança de alimentos e a inclusão social do trabalho”.

**C
E
R
T
I
F
I
C
A
D
O**



Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição
Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e
Comércio Informal de Alimentos



Certificamos que _____ participou da “ESTRATÉGIA EDUCATIVA PARA A COMIDA DE RUA: PERCURSOS PARA PROMOVER A SEGURANÇA DE ALIMENTOS E A INCLUSÃO SOCIAL DO TRABALHO”, realizada na Escola de Nutrição, da Universidade Federal da Bahia, Salvador-BA, em quatro sessões, no período de 19 de janeiro a 10 de março de 2018, com carga horária de vinte (20) horas.

Salvador, de março de 2018

Profª. Maria da Purificação Nazaré Araújo
Diretora ENUFBA

Profª. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso
Coordenadora do projeto

ANEXOS

Anexo A – Parecer Consubstanciado do Comitê Ético de Pesquisa - CEP

UFBA - ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA BAHIA



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: ESTRATÉGIA EDUCATIVA PARA A COMIDA DE RUA: PERCURSOS PARA PROMOVER A SEGURANÇA DE ALIMENTOS E A INCLUSÃO SOCIAL DO

Pesquisador: Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 79301417.5.0000.5023

Instituição Proponente: Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia/ ENUFBA

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.438.386

Apresentação do Projeto:

Trata-se de emenda para correção de pendências apontadas pelo relator.

A insegurança de alimentos no comércio informal compreende um problema de saúde pública, no Brasil e em outros países, apresentando reflexos também no comércio da comida de rua. Deste modo, o objetivo deste estudo é avaliar a contribuição de uma formação em segurança de alimentos e regulação, para vendedores de comida de rua, do entorno da Universidade Federal da Bahia. Trata-se de estudo de intervenção, cuja coleta de dados, inicialmente, será realizada por meio de uma observação, mapeamento do comércio e verificação das condições de trabalho, práticas e comportamento dos vendedores, por meio de questionário semiestruturado. Em momento posterior, será feito convite para aos vendedores para participação em um treinamento específico, com carga horária de 20 horas - abordando conteúdos sobre segurança de alimentos, procedimentos de regulação da atividade e organização social dos vendedores. Após o treinamento, serão procedidas novas visitas aos vendedores e recoletados os dados, utilizando o mesmo questionário, para fins de comparação da condição de venda de alimentos, antes e após a intervenção. Espera-se que o estudo permita identificar a ocorrência de não conformidades de higiene de alimentos, no segmento, buscando trazer orientações para as Boas Práticas e a melhoria do setor, nos aspectos da qualidade e segurança dos produtos, além da adequação dos vendedores de rua, quanto à regulação municipal.

Endereço: Av. Araújo Pinho nº 32

Bairro: Canela

CEP: 40.110-150

UF: BA

Município: SALVADOR

Telefone: (71)3283-7704

Fax: (71)3283-7710

E-mail: cepnut@ufba.br

UFBA - ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA BAHIA



Objetivo da Pesquisa:

Objetivo geral:

Avaliar a contribuição de uma estratégia de educação sanitária para vendedores de comida de rua, visando à promoção da segurança de alimentos e a adequação dos vendedores aos requisitos regulatórios, na cidade de Salvador-BA.

Objetivos Específicos:

- Identificar o conjunto de vendedores de comida de rua que atuam na área do entorno da UFBA, englobando os bairros Canela e Ondina;
- Caracterizar os vendedores na perspectiva sociodemográfica;
- Caracterizar os locais de venda e as condições sanitárias de comercialização da comida de rua, nas áreas referidas, em etapa anterior à intervenção;
- Conduzir atividade formativa para os vendedores, abarcando conteúdos de BBP, regulação e organização social do trabalho;
- Contribuir para a apropriação de conhecimento sobre boas práticas de higiene e manipulação de alimentos para os vendedores de comida de rua;
- Orientar os vendedores de comida de rua para a melhoria das condições de venda, higiene e marketing dos produtos comercializados;
- Avaliar a contribuição do treinamento, para a melhoria das condições de trabalho e venda de alimentos, após a formação.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos e benefícios estão adequadamente descritos no projeto completo e no TCLE.

Endereço: Av. Araújo Pinho nº 32

Bairro: Canela

CEP: 40.110-150

UF: BA

Município: SALVADOR

Telefone: (71)3283-7704

Fax: (71)3283-7710

E-mail: cepnut@ufba.br

UFBA - ESCOLA DE NUTRIÇÃO
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DA BAHIA



Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O projeto é relevante e exequível no tempo planejado.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Todos apresentados e de forma adequada.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

O projeto é pertinente, trará grande contribuição ao seu campo de pesquisa e está totalmente de acordo com a Res 466/12 do CNS.

Considerações Finais a critério do CEP:

O colegiado acompanha o parecer do relator.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_941869.pdf	03/12/2017 22:48:42		Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_VENDEDORES_VERSAO2.docx	03/12/2017 22:47:21	LIS NERY NUNES DA SILVA	Aceito
Outros	PLANEJAMENTO_TREINAMENTO.docx	21/09/2017 19:42:01	LIS NERY NUNES DA SILVA	Aceito
Outros	QUESTIONARIO_VENDEDORES.pdf	21/09/2017 19:41:26	LIS NERY NUNES DA SILVA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Detalhado.docx	21/09/2017 19:37:31	LIS NERY NUNES DA SILVA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_VENDEDORES.docx	21/09/2017 19:37:05	LIS NERY NUNES DA SILVA	Aceito
Folha de Rosto	folha_de_rosto.pdf	21/09/2017 19:34:03	LIS NERY NUNES DA SILVA	Aceito

Endereço: Av. Araújo Pinho nº 32

Bairro: Canela

CEP: 40.110-150

UF: BA

Município: SALVADOR

Telefone: (71)3283-7704

Fax: (71)3283-7710

E-mail: cepnut@ufba.br

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SALVADOR, 14 de Dezembro de 2017

Assinado por:
Karine CurvelloSilva

Endereço: Av. Araújo Pinho nº 32	CEP: 40.110-150
Bairro: Canela	Município: SALVADOR
UF: BA	Telefone: (71)3283-7704
Fax: (71)3283-7710	E-mail: cepnut@ufba.br