

QUESTÕES CULTURAIS, ECONÔMICAS E HIGIÊNICAS, ENVOLVENDO A OFERTA DE ALIMENTOS NAS CALÇADAS E RUAS DE SALVADOR

Sandoval José Fernandes de Medeiros, Rafaela Santos, Valnice Martins¹

RESUMO: *A saúde do consumidor de alimento de rua está intimamente ligada aos procedimentos de manipulação, produção e comercialização, adotados pelos vendedores ambulantes. A falta de orientação ou informação quanto à origem, produção, fornecimento e armazenagem do produto, as práticas inadequadas de manipulação e comercialização, levam a um produto de baixa qualidade e inadequado ao consumo humano. Este trabalho pretende apresentar um diagnóstico, sob a ótica da segurança alimentar, do aspecto cultural da comercialização dos alimentos nas calçadas e ruas da cidade de Salvador, apresentar proposta de melhoria neste segmento da economia informal adaptando a resolução RDC 216/04 da, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA que regulamenta a técnica de Boas Práticas para serviços de alimentação por vendedores ambulantes de alimentos, garantindo, assim, as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e pronto para consumo e, conseqüentemente, melhorando a qualidade de vida de seus consumidores.*

Palavras-chave: Segurança alimentar; Comida de rua; Manipulação de alimentos.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento dos grandes centros urbanos leva as pessoas a residirem cada vez mais distante do seu local de trabalho, provocando a mudança de hábito do almoço em casa pelo consumo de alimentos na rua. Este afastamento favorece ao comércio de alimentos nas calçadas e ruas, representado por seu aspecto positivo cultural e econômico. Herança dos tempos coloniais, esta atividade informal, de baixo custo, satisfaz a necessidade alimentar, principalmente da população de baixa renda, embora haja uma preocupação em constatar se estes alimentos estão sendo produzidos de forma adequada, obedecendo às normas de segurança alimentar.

Segundo a teoria, a economia informal está associada à taxa de desemprego; quanto maior o índice de desemprego de um país, maior a sua economia informal, trazendo como conseqüência o baixo nível de renda dos empregados e também aumentando o índice de sub-empregos. Essa situação faz elevar o número de pessoas que passam a comercializar e consumir alimentos de origem duvidosa e em lugares impróprios para esta atividade. Este fato é preocupante, pois o aumento de consumo faz aumentar a oferta, conseqüentemente, dificultando as ações dos órgãos fiscalizadores. Considerando que cada vez mais a população está consumindo alimentos de baixa qualidade, isso se torna um problema de saúde pública, onerando o sistema e o Estado quando pessoas procuram o serviço público de saúde para se tratarem de problemas relacionados ao consumo de alimentos de rua.

A comercialização e o consumo se dão em diversos formatos, prato feito, a peso, carrinhos de cachorro-quente, tabuleiro de baiana, distribuição de “quentinhas” (marmitas

¹ Co-autores - Acadêmicos do Curso de Administração de Empresas da Universidade Católica do Salvador - UCSal. sandovalmedeiros@gmail.com. Orientador: Antonio Almeida Carreiro, Mestre e Doutor em Ciências pela Faculdade de Educação da UFBA. Professor das Escolas de Administração e de Informática e chefe de departamento do curso de Engenharia da UCSal. antonio.carreiro@uol.com.br.

descartáveis), barracas de rua, isopor, e em local geralmente impróprio para este tipo de comércio, como pontos de ônibus, feira livre, porta de shows e eventos esportivos. Procurando confirmar a premissa de que a maioria desses alimentos é de procedência duvidosa, observa-se que o local é inadequado para o preparo e sua comercialização. Faltam equipamentos adequados, local para a higienização pessoal e de equipamentos, vestimentas adequadas, a água é de procedência duvidosa, exposição do alimento ao calor, poluição, manipulação de dinheiro e alimento simultaneamente, problemas de saúde do vendedor ambulante.

Também o clima e a umidade relativa do ar da cidade de Salvador propicia o ambiente adequado para a multiplicação de bactérias principalmente em alimentos com um alto teor de proteínas como: leites e seus derivados, ovos, carnes, aves e peixes, dificultando ainda mais as condições de preparo, comercialização, consumo e fiscalização deste tipo de comércio.

DESENVOLVIMENTO DO TEMA

O homem moderno, com suas preocupações igualmente modernas, o intenso “bombardeio” das mídias levando ao consumo desenfreado, a presença inadequada do Estado na educação, saúde, transporte e segurança, a eterna instabilidade econômica, gerando desemprego e crescimento econômico abaixo do aceitável, eleva o nível de estresse do cidadão, seja ele de classe média ou baixa, quando tem que suprir a necessidade de alimentar-se imposta ou não pela sociedade de consumo.

O trabalhador brasileiro está cada vez mais residindo distante do seu local de trabalho. Com o sistema de transporte público e infra-estrutura viária deficiente, o homem moderno substituiu o hábito de fazer sua refeição em casa pelo consumo de alimento na rua. Com horário para a refeição cada vez mais reduzido e com menos dinheiro para gastar com a refeição, o trabalhador, principalmente o de baixa renda, está procurando alternativas de alimentação cada vez mais rápida e econômica. Cascudo (1967) publicou a primeira edição da sua antológica obra: História da Alimentação do Brasil e se referia à falta de tempo para as refeições do homem moderno.

Ora, as recepções com salgadinhos, as bandejas circulantes, as comidas nos restaurantes automáticos, o cachorro-quente, o sanduíche frio, a desculpa de não ter tempo para comer, aplicando-o noutras tarefas inferiores, o disfarce decorativo mutilando a integridade sávida, as maquinais self-services, a banalidade policolor dos drugstores, são fatores adversos à boa e venerada tradição cozinheira.

Vivendo como vivemos, sob o signo da Velocidade e a égide da Angústia (de tempo, de espaço residencial, de alimentos, de tranqüilidade, de alegria) estão os homens da desintegração, atômica perdendo a legitimidade do paladar. Um alimento fartamente divulgado no mundo daria mais sossego e júbilo que toda a trovejante conquista espacial que nos trouxe rancor, rivalidade e ódio concorrente. No seu tempo, Brillat-Savarin estava convencido que *la découverte d'une mets nouveau fait plus lê bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile*. Para a tranqüilidade fisiológica, e decorrentemente psicológica, da população terrestre, a deglutição de uma boa feijoada é mais útil que a posse da Lua.

A consigna é não perder tempo. Precisamos comer depressa, digerir depressa, abandonar a mesa como a um assento de brasa. Vida prática. Essências. Sumos. Comprimidos. Lataria. Pé no acelerador. Avião hipersônico. Olho no relógio. Tempo é dinheiro, mas todos sabem que dinheiro não é tempo. Quando

possuem o dinheiro, perderam o Tempo que o valoriza (CASCUDO, 2004, p. 361, 362).

Os fatores: informalidade, desemprego, sub-emprego, tempo, economia, cultura são variáveis de incremento no consumo de alimento de rua e, conseqüentemente, há um aumento de problemas de saúde relacionados ao consumo de alimentos produzidos de forma inadequada trazendo riscos, até de morte, para quem os consome. Na manipulação de alimentos, devem ser observadas algumas práticas de segurança alimentar, e isto vale não só para os ambulantes, mas para todos que trabalham no ramo de alimentos, sejam bares, restaurantes, cantinas, bufês, lanchonetes, padarias, cozinhas industriais e outros estabelecimentos congêneres.

A contaminação do alimento pode ser por agente biológico, químico ou físico. Para Forsyth (2002, p. 272), o alimento torna-se perigoso quando contaminante, ou seja, quando agentes biológicos, químico ou físico atuam sobre ele ou devido à própria condição de um alimento com potencial de causar um efeito adverso à saúde. Tratando-se de Salvador, também as condições climáticas da cidade, a temperatura média e umidade propiciam a forma mais temida de contaminação, a microbiológica. As bactérias se reproduzem com mais facilidade em ambiente quente e úmido. Segundo Walker (2003, p. 333):

A temperatura é o elemento mais importante no desenvolvimento das bactérias, mas é o fator mais fácil de controlar por parte dos cozinheiros de restaurantes. A zona perigosa concentra-se entre 4,5 e 60°C, onde as bactérias florescem e desenvolvem-se mais rapidamente. Fora dessas temperaturas, as bactérias adormecem e só voltam a reativar-se sob condições favoráveis (WALKER, 2003).

A acidez é outro fator que contribui para o desenvolvimento de bactérias nos alimentos. Os alimentos com proteína, que tenham algum índice de umidade e baixo nível de acidez, são mais propensos à contaminação. Geralmente as bactérias não se reproduzem em ambiente ácido ou alcalino, portanto o controle do PH do alimento é uma das formas para garantir que os microorganismo não se reproduzam rapidamente.

Ainda segundo Walker (2003, p. 333):

As frutas frescas em geral, frutinhas como framboesas, morangos, amoras e o vinho contêm ácido suficiente (níveis de PH abaixo de 4,6) para inibir o crescimento das bactérias. As carnes, os peixes, a manteiga, o leite e as verduras contêm uma margem de PH propícia ao crescimento de bactérias (WALKER, 2003).

Outro fator importante para que se produza um alimento seguro é a higiene pessoal do manipulador do alimento, que não está relacionada à posição social da pessoa, mas sim aos hábitos de higiene que são adquiridos através de educação familiar. A falta de higiene pessoal, junto com problemas de tempo, temperatura e a contaminação cruzada são os itens que mais contribuem para erros de segurança alimentar, portanto devemos orientar e capacitar os manipuladores de alimentos quanto à higiene pessoal e criar procedimentos de assepsia e descontaminação, tornando esses procedimentos um hábito.

Segundo Forsyth (2002, p. 84), a contaminação dos alimentos se dá por diversos fatores que, combinados ou não, causam toxinfecções às pessoas que os ingerem. O controle inadequado de temperatura e cozimento, o resfriamento, a estocagem, a higiene pessoal, a contaminação cruzada entre produtos crus e processados e o monitoramento inadequado dos processos são alguns dos fatores de risco.

Tabela dos fatores que contribuem para a ocorrência de surtos de doenças de origem alimentar* (FORSYTH, 2002, p. 85)

Fatores de Contribuição	Porcentagem ^a
Fatores relacionados ao crescimento microbiano	
Estocagem à temperatura ambiente	43
Resfriamento inadequado	32
Preparação do alimento muito longe do lugar de consumo	41
Espera em ambiente e temperatura inadequada	12
Utilização de sobras	5
Descongelamento inadequado e estocagem subsequente imprópria	4
Produção de alimentos em excesso	22
Fatores relacionados à sobrevivência microbiana	
Aquecimento impróprio	17
Cozimento inadequado	13
Fatores relacionados à contaminação	
Manipuladores de alimentos	12
Alimentos processados contaminados não-enlatados	19
Alimentos crus contaminados	7
Contaminação cruzada	11
Limpeza inadequada dos equipamentos	7
Fontes duvidosas	5
Alimentos enlatados contaminados	2

^a A porcentagem excede o total de 100, pois os fatores que normalmente contribuem para a ocorrência de enfermidades de origem alimentar são múltiplos.

* Várias fontes

Para minimizar o risco de contaminação, deve-se adotar, uma ou mais ferramentas de gerenciamento de segurança alimentar na produção de alimentos:

- Boas Práticas de Fabricação (BPF/GMP);
- Boas Práticas de Higiene (BPH/GHP);
- Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP);
- Avaliação do Risco Microbiológico (MRA);
- Gerenciamento da Qualidade, Série ISO;
- Gerenciamento da Qualidade Total (TQM)

Os principais fatores de desenvolvimento do crescimento microbiano, sobrevivência e contaminação, segundo a tabela, acima são práticas usuais em vendedores ambulantes de comida de rua e, como a maioria dos alimentos comercializados nas ruas é produzida em residências, chamado tecnicamente de produção caseira ou artesanal, levamos nossos hábitos do dia-a-dia para a produção de alimentos em escala comercial. Fazendo um paralelo com nossa residência: temos o hábito de descongelar alimentos no refrigerador? Usamos uma tábua de corte para cada tipo de alimento? Lavamos a faca após cortar um frango ou uma carne antes de cortar uma verdura? Aproveitamos a sobra do dia anterior? Recongelamos alimentos descongelados?

Pois cada uma desta prática, usual em nossas residências, significa um risco na produção de alimentos que são habitualmente utilizadas pelos vendedores de comida de rua. Não o fazem por maldade ou coisa que o valha, mas por desconhecerem o básico sobre segurança alimentar.

Dentre os principais fatores de desenvolvimento do crescimento microbiano como: estocagem à temperatura ambiente com 43%, resfriamento inadequado com 32%, preparação do alimento muito longe do lugar de consumo com 41% e produção de alimentos em excesso com 22%, todos são práticas usuais observadas em vendedores ambulantes de comida de rua. Segundo Silva Jr. (1995 p.447), apud Aleixo (2003), estudos realizados na América Latina estimam que 25% a 30% do gasto familiar nos grandes centros urbanos se destinam ao consumo de alimentos comercializados por vendedores de alimentos ambulantes. Geralmente os alimentos vendidos por ambulantes são produtos prontos para o consumo, preparados no próprio local de comercialização que está situado em regiões de grande afluência de público. Os produtos comercializados diferem entre os diversos países e culturas e também apresentam grande importância do ponto de vista turístico, pois muitos são produtos típicos de uma região, sendo muito apreciados pelos turistas.

Em contraponto, este tipo de comércio pode constituir um risco à saúde da população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimentos de técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes. Além disso, muitos estabelecimentos de comércio ambulante não contam com sistema de abastecimento de água tratada, o que dificulta a higienização correta dos utensílios utilizados no preparo das refeições. Utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos representam um risco de contaminação, especialmente para alimentos cozidos que não serão consumidos imediatamente (COSTARRICA, 1996, p. 47-57 e BRYAN, 1992, p. 534-541).

O consumidor tem um papel fundamental no controle de qualidade destes alimentos. Para isso, ele deve exigir dos ambulantes os quesitos que o consumidor pode fiscalizar tais como: a limpeza do ambiente, as vestimentas, a exposição do alimento e os procedimentos de manipulação. Uma cobrança efetiva dos consumidores deste tipo de alimento sobre os quesitos mínimos de segurança alimentar, através da diminuição do consumo ou até mesmo do boicote aos ambulantes que não utilizam boas práticas, contribuirá para melhoria da qualidade destes alimentos.

Como as maiorias dos casos de toxinfecção alimentar são “brandas”, e os sintomas muito parecidos com o da gripe, não há estatísticas precisas, no Brasil, sobre o tema, mas sabe-se que, nos Estados Unidos, dos 28% da população que sofrem de toxinfecções a cada ano apenas 0,1% é hospitalizada (US CENSUS BUREAU, 1998).

Vejamos o que diz Forsyth (2002, p. 65):

Muitos casos de enfermidades causadas por alimentos não são notificados, pois seus sintomas são geralmente parecidos com gripes. Os sintomas mais comuns de doenças de origem alimentar incluem dor de estômago, náusea, vômitos, diarreia e febre. É sabido que apenas um pequeno número de casos de enfermidades causadas por alimentos é notificado aos órgãos de inspeção de alimentos, de controle e às agências de saúde. Isso se deve, em parte, a fato de que muitos patógenos presentes em alimentos causam sintomas brandos, e a vítima não busca auxílio médico.

A ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária tem a missão de defender a saúde pública, a qualidade dos alimentos e o equilíbrio do meio ambiente. Curiosamente, tal anseio une segmentos sociais até então afastados por posições ideológicas, econômicas e culturais que pareciam insuperáveis. Assim a saúde pública havia se tornado, para a ideologia neoliberal, um tema para o mercado, e a doença, responsabilidade individual.

Procurava-se ignorar que a saúde pública deve necessariamente adotar uma postura ecológica, uma vez que o próprio conceito de saúde envolve aspectos sociais e culturais, além dos estreitamentos físico, biológico e geográfico.

Para Germano (2001, p. 7), as ações da vigilância sanitária se estendem à “manipulação artesanal” feita nos domicílios de pessoas que buscam uma renda alternativa ao emprego perdido ou para complementar salário, sendo a conscientização dos manipuladores imprescindível para garantir a segurança dos alimentos.

Nas áreas de alimentação, a preocupação com a manipulação artesanal e com os vendedores ambulantes deve ser constante e sua fiscalização intensa, pois, na maior parte das vezes, as matérias-primas utilizadas por pessoas são de qualidade duvidosa e suas condições de higiene são muito precárias. A população utiliza esses serviços com falsa crença de que, sendo alimentos caseiros, a qualidade é superior a dos estabelecimentos comerciais. A situação econômica do país e o desemprego têm favorecido a proliferação desse tipo de comércio em todos os centros urbanos.

A resolução RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, dispõe Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação e traz na sua redação no Artigo 2º, o seguinte conteúdo:

Art. 2º - A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

As ações da vigilância sanitária no segmento “manipulação artesanal” são ineficientes por falta de estrutura do órgão, além do que deveriam ocorrer com mais frequências. Na estrutura formal do segmento mesa (bares, restaurantes, lanchonetes e similares), onde a fiscalização teoricamente seria facilitada por existir um endereço fixo e cadastro nos órgãos Federal, Estadual e Municipal, há uma carência nas ações dos órgãos de saúde pública; imaginem no segmento informal dos vendedores ambulantes, onde boa parte destes nem sempre ficam no mesmo endereço e são desprovidos de licenças ou cadastros em geral.

A situação de uma parcela dos vendedores ambulantes de comida é de completa informalidade, dificultando a fiscalização dos órgãos competentes. Esta informalidade fica aparente nos eventos de grande concentração de pessoas, como o carnaval, onde pessoas com emprego formal fazem da atividade de venda de alimentos e bebidas uma complementação de renda.

Em levantamento recente, o IBGE identificou que 38,6% dos brasileiros não têm patrão, isto é, trabalham sem registro na carteira de trabalho, são trabalhadores autônomos, grande parte desses inseridos na economia informal. Entre os pesquisados pelo IBGE, 85% não desejam retornar ao mercado formal, já que, por possuírem baixo nível de instrução e menos qualificação, são mal remunerados na economia formal, passando a ter uma renda maior na informalidade.

CONCLUSÃO

Diante do crescente aumento da economia informal, principalmente a que se refere à comercialização de alimentos, o órgão de vigilância sanitária deveria praticar uma ação mais efetiva diante dos riscos da comercialização de produtos alimentícios à população. Culturalmente, o soteropolitano é um consumidor em potencial destes tipos de alimentos, com um grau, ainda, indesejado de exigência quanto à higiene e qualidade do produto consumido.

Mesmo assim em fato recente, quando uma emissora de televisão divulgou, em 2002, em rede nacional, o resultado de uma análise realizada pela Universidade Federal da Bahia, que identificou que 100% do acarajé vendido na Bahia estava contaminado por coliformes fecais, o consumo do acarajé foi reduzindo em 30%, causando um impacto financeiro no segmento, além de macular o ícone da cultura baiana.

Em resposta, criou-se uma parceria da ANVISA com entidades como SEBRAE, SESI, SENAI e ABA (Associação das Baianas de Acarajé), resultando no projeto Acarajé 10, onde o PAS (Programa Alimentos Seguros) foi implantado em tabuleiros de “baianas”, criando-se um selo de qualidade, disseminando boas práticas (BP) além de receberem noções de higiene pessoal, ambiental e de atendimento ao cliente, no preparo do famoso quitute baiano. Isto é uma prova que:

1 – Os organismos de saúde pública só atentam para o problema quando a situação é exposta publicamente, não agindo preventivamente e sim profilaticamente.

2 - Os problemas são sanados com soluções simples e com um grau de eficiência de país desenvolvido.

Urge uma resolução semelhante a RDC 216, voltada ao comércio ambulante de alimentos, principalmente do segmento refeições e lanches, acompanhado de projeto de capacitação e certificação de vendedores ambulantes de alimentos e divulgue informações aos consumidores, orientado-os na melhor escolha. Isto sim é cidadania, promover a qualidade de vida da população através de ações públicas em parcerias com entidades privadas, objetivando o bem-estar social.

REFERÊNCIAS:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **RDC216/04**: Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

ALEIXO, José Antônio Guimarães. **Condições Higiênico-Sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas-RS**. Campinas: Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos Volume 23 No.3 P. 447-452, 2003.

BANCO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL – BNDES. Regulamentação do Comércio Informal Governo e Sociedade. Publicado originalmente como DICAS nº 72 em 1996. Disponível em : <http://federativo.bndes.gov.br/dicas/d072.htm> Acesso em: 20 jun. 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FORSYTH, Stephen J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: ARTMED, 2002.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

HAZELWOOD, D. e Mclean, A. C. **Manual de Higiene Para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994.

NUTRIÇÃO em Pauta. Entrevista com o Dr. Ricardo Oliva - Diretor da Anvisa. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br/novo/67/entrevista2.html> Acesso em: 20 jun. 2005.

WALKER, John R. **O restaurante: conceito e operação**. Porto Alegre: Bookman, 2003.