

Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP

Evaluation methods of sanitary conditions among street food vendors in the Municipality of Ibiuna, São Paulo

Resumo

O trabalho teve por objetivo a aplicação de uma metodologia de inspeção sanitária para estabelecimentos ambulantes de alimentos da zona urbana do Município de Ibiúna-SP. A pesquisa foi realizada no período de maio a novembro de 2006, com 57 vendedores ambulantes de alimentos de feiras livres e vias públicas, a partir da elaboração de roteiro de inspeção sanitária para vendedores ambulantes (RISVA), sua aplicação, realização de curso teórico específico e retorno aos estabelecimentos inspecionados. Os resultados obtidos na primeira inspeção em pontos médios foram de 46,28, e após as intervenções de 57,60. O desenvolvimento e a aplicação do RISVA permitiram a padronização das inspeções nos estabelecimentos ambulantes de alimentos.

Palavras-chave: Vendedores ambulantes. Alimentos. Diagnóstico higiênico-sanitário. Inspeção sanitária.

Francisco Rafael Martins Soto

Marcia Regina Risetto

Dirceu Lúcio

Hélio Junji Shimosako

Cristina Conceição de Camargo

Milton Kazuto Iwata

Carlos Alberto Camargo

Eliana de Oliveira

Sebastião Rodrigues de Camargo

Centro de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses "Tereza Rodrigues de Camargo" – Ibiúna, SP

Correspondência: Francisco Rafael Martins Soto. Caixa Postal 34 – Ibiúna – SP CEP 18150-000. E-mail: chicosoto@ig.com.br

Abstract

The objective of this work was to design and apply an inspection model to street food vendors of the urban area of the Municipality of Ibiúna, São Paulo Brazil. The research was developed from May to October, 2006 with 57 street food vendors at street markets or outdoors, with the design of an inspection routine for street food vendors (RISVA), its establishment, organization of a specific course, and return to the initially-inspected vendor. The result obtained from the first inspection in mean points was 46.28 and after the intervention it was 57.60. The design and establishment of RISVA allowed for the standardization of an inspection routine for street food vendors.

Keywords: Street food vendors. Food. Hygienic-sanitary diagnostic. Food inspection.

Introdução

A cada ano, é crescente o emprego informal nos municípios brasileiros. Dentro deste contexto, observa-se o aumento no número de vendedores ambulantes nas cidades comercializando ou preparando alimentos. Este quadro proporciona condições favoráveis para o aumento do risco de intoxicações alimentares, quando partimos do pressuposto de que as condições de higiene e manipulação destes alimentos podem estar insatisfatórias.

É competência da vigilância sanitária municipal inspecionar e orientar vendedores ambulantes de alimentos. Na Estância Turística de Ibiúna-SP, com aprovação da Lei Municipal 999/04¹ todos os vendedores ambulantes devem estar cadastrados e ter autorização da vigilância sanitária municipal para trabalhar com alimentos.

Estudos realizados na América Latina estimam que 25 a 30% do gasto familiar nos grandes centros urbanos destinam-se ao consumo de alimentos comercializados por vendedores de alimentos ambulantes². 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 público³. 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 microorganismos 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 imediatamente⁴.

Trabalhos sobre a qualidade de alimentos comercializados em vias públicas, realizados em diversos países da África e da América Latina, sugerem que estes alimentos podem ser fontes de toxinfecção alimentar, estabelecendo associações epidemiológicas entre alimentos de rua e doenças. Essas associações basearam-se no alto número de bactérias patogênicas, incluindo a cólera na América Latina, encontradas em amostras de alimentos colhidos nas ruas⁵⁻⁸.

Entretanto, são poucos os estudos visando o desenvolvimento e aplicação de modelos de inspeções sanitárias seguidas de intervenção para que as adequações nestes estabelecimentos sejam implementadas de acordo com a legislação vigente.

Este trabalho teve por objetivo a aplicação de uma metodologia estratificada de avaliação das condições sanitárias de estabelecimentos ambulantes de alimentos da zona urbana do Município de Ibiúna-SP e, com base no diagnóstico obtido, efetuar as intervenções *in loco* e por meio de cursos de capacitação gratuitos com a finalidade de adequar os estabelecimentos e os manipuladores de alimentos à legislação sanitária pertinente.

Material e Métodos

O presente estudo foi aprovado por um Comitê de Ética em Pesquisa composto por profissionais da Secretaria Municipal da Saúde do Município de Ibiúna-SP, e foi efetuada a declaração de Conflito de Interesses.

O trabalho foi desenvolvido no Município de Ibiúna-SP, no período de maio a novembro de 2006, com 57 vendedores ambulantes de alimentos de feiras livres e vias públicas da zona urbana, sendo dividido em quatro etapas: elaboração de roteiro de inspeção sanitária com base na legis-

lação pertinente, aplicação do roteiro nos estabelecimentos, capacitação orientada para os problemas identificados e retorno aos estabelecimentos após o processo de treinamento oferecido aos vendedores ambulantes.

O roteiro de inspeção sanitária para vendedores ambulantes (RISVA) foi elaborado com base na combinação entre a Resolução Estadual SS-142/93⁹, Portaria Estadual CVS-6¹⁰ e Resolução Estadual SS-196¹¹, e microcomputadores com os programas Microsoft® Access 2002¹² e Microsoft® Excel 2002¹³ para a elaboração do banco de dados informatizado e para análise dos resultados obtidos.

Inicialmente, o roteiro foi colocado em fase de testes, para adaptar as pontuações da Resolução Estadual SS-196¹¹ com o contexto do comércio ambulante. Foi necessário um reajuste para que os pontos de cada item solicitado estivessem de acordo com a realidade inicialmente diagnosticada.

Os estabelecimentos foram classificados em: insatisfatórios, (menor do que 50 pontos); satisfatórios com restrições (entre 50 e 69 pontos) e satisfatórios (acima de 70 pontos). A esta classificação, acrescentaram-se o número de irregularidades sanitárias encontradas e o risco oferecido à saúde pública, de acordo com a Lei Municipal¹.

Os roteiros foram divididos em seis blocos, cada qual avaliando respectivamente as instalações e equipamentos (bloco 1), os utensílios (bloco 2), a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos (bloco 3), a qualidade dos produtos expostos à venda (bloco 4), a manipulação dos alimentos (bloco 5) e a documentação sanitária (bloco 6).

Para o cálculo da pontuação, os pesos (P) e constantes (K) considerados foram: instalações e equipamentos, P= 7 e K= 268; utensílios P= 12 e K= 56; higiene pessoal dos manipuladores P= 20 e K= 118; produtos para a venda P= 18 e K= 78; manipulação dos alimentos P= 28 e K= 56 e documentação sanitária P= 15 e K= 8. As constantes foram definidas de acordo com a importância sanitária do bloco avaliado, tendo como base

o roteiro da Resolução Estadual SS -196.

Em cada bloco do RISVA, aplicou-se a seguinte fórmula:

$\frac{TS \times P}{K - NA}$

K – NA

onde TS é o somatório dos itens satisfatórios; P, peso do bloco; K, uma constante, utilizada com a finalidade de não penalizar o estabelecimento quando determinado item não for aplicável e NA, item que não se aplica nas inspeções. A pontuação final (PF) do estabelecimento foi obtida somando-se os pontos dos seis blocos, conforme a fórmula abaixo:

PF: $S1 + S2 + S3 + S4 + S5 + S6$, onde PF: pontuação final; S1: somatório bloco 1; S2: somatório bloco 2; S3: somatório bloco 3; S4: somatório bloco 4, S5: somatório bloco 5; S6: somatório bloco 6.

Na segunda etapa, que compreendeu o diagnóstico sanitário dos estabelecimentos ambulantes, duas equipes de dois a três agentes de inspeção sanitária cada, e um médico veterinário, aplicaram o roteiro. Este foi aplicado com a presença do responsável pelo estabelecimento, onde de forma integrada e ativa com as equipes foram propostas as primeiras orientações técnicas visando a adequação sanitária. Os estabelecimentos foram divididos em: a) lanches e similares; b) carnes e peixes; c) frutas, verduras e legumes; e d) produtos naturais e temperos. Todos os estabelecimentos que compreenderam carnes, peixes, frutas, verduras, legumes, produtos naturais, temperos e duas barracas de pastel pertenciam a feiras livres, totalizando 39 estabelecimentos nesta categoria. Dezoito comércios ambulantes referentes a lanches e similares foram de vias públicas na área central da cidade, com características similares às barracas de pastel presentes nas feiras livres.

A terceira etapa compreendeu o convite para que todos os responsáveis pelos estabelecimentos ambulantes de alimentos

inspecionados participassem de curso gratuito de oito horas de duração, organizado e realizado pela equipe técnica do Centro de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses (CEVISA), com conteúdo programático baseado no diagnóstico inicial das inspeções e nas referências utilizadas para a criação do roteiro. O curso teve como objetivo aumentar a integração entre os setores regulado e regulador, de forma participativa e educativa, incluindo elementos motivadores aos participantes para a construção da consciência sanitária, evitando-se assim imposições previstas nas legislações pertinentes.

A quarta etapa, efetuada após 15 dias do curso, compreendeu o retorno aos mesmos estabelecimentos, independente de sua presença no referido curso. A lista de verificação e de observação foi aplicada novamente, e os resultados comparados. Os estabelecimentos ambulantes, que no retorno apresentaram pontuação abaixo de 70, receberam lavratura de auto de infração, de imposição de penalidade e apreensão de produtos de acordo com a legislação municipal¹.

Resultados

Na primeira inspeção efetuada para a categoria lanches e similares, apenas três estabelecimentos estavam satisfatórios e a pontuação média ficou em 56,10. Para os estabelecimentos pertencentes às feiras livres, compreendendo carnes e peixes, 100% estavam insatisfatórios, apresentando pontuação média de 22,23. No comércio ambulante de frutas, verduras e legumes, dois estabelecimentos (6,89%) apresentaram pontuação média acima de 70 pontos. Para o comércio ambulante de produtos naturais e temperos, dois (33,34%), estavam satisfatórios. Dos 57 estabelecimentos ambulantes, sete (12,28%), estavam satisfatórios e a pontuação média os classificou como insatisfatórios (Tabela 1).

As irregularidades sanitárias detectadas nas inspeções das quatro categorias de ambulantes estiveram relacionadas com

Tabela 1 – Pontuação referente à primeira inspeção de estabelecimentos ambulantes, de acordo com categoria, pontuações médias (PM), número e porcentagem de insatisfatórios, satisfatórios com restrição (SR) e satisfatórios. Ibiúna- SP, 2006.

Table 1 – Score of street food vendors' first inspection, according to category, mean points (PM), number and percentage of unsatisfactory, satisfactory with restriction (SR) and satisfactory. Ibiúna – SP, 2006.

Categoria	Pontuação média obtida, número e porcentagem de estabelecimentos insatisfatórios, satisfatórios com restrição e satisfatórios				
	Número	PM	Insatisfatório	SR	Satisfatório
Lanches e similares	20	56,10	08 (40,00%)	09 (45,00%)	03 (15,00%)
Carnes e peixes	02	22,23	02 (100%)	00 (00%)	00 (00%)
Frutas, verduras e legumes	29	51,87	15 (51,73%)	12 (41,37%)	02 (6,89%)
Produtos naturais e temperos	06	54,94	03 (50,00%)	01 (16,67%)	02 (33,34%)
Total	57	46,28	28 (49,12%)	22 (38,60%)	07 (12,28%)

higiene na manipulação dos alimentos, uniformes, higiene pessoal inadequada, destino do lixo e da água utilizada, reservatórios e ausência de licença sanitária de funcionamento.

Dos 57 estabelecimentos inspecionados, 30 participaram do curso oferecido pelo CE-VISA e 17 não estavam presentes no retorno

das inspeções.

Os resultados após as intervenções estão sumarizados na Tabela 2, e 82,50% dos 40 estabelecimentos inspecionados nesta etapa ascenderam e/ou permaneceram nas classificações “satisfatório com restrição” e “satisfatório”, com pontuação média de 57,60.

Tabela 2 - Pontuação referente à segunda inspeção de estabelecimentos ambulantes, de acordo com categoria, pontuações médias (PM), número e porcentagem de insatisfatórios, satisfatórios com restrição (SR) e satisfatórios. Ibiúna- SP, 2006.

Table 2 –Score of street food vendors' second inspection, according to category, mean points (PM), number and percentage of unsatisfactory, satisfactory with restriction (SR) and satisfactory. Ibiúna – SP, 2006.

Categoria	Pontuação média obtida, número e porcentagem de estabelecimentos insatisfatórios, satisfatórios com restrição e satisfatórios				
	Número	PM	Insatisfatório	SR	Satisfatório
Lanches e similares	17	73,81	01 (5,88%)	07 (41,17%)	09 (52,94%)
Carnes e peixes	01	48,90	01 (100%)	00 (00%)	00 (00%)
Frutas, verduras e legumes	18	61,49	03 (16,66%)	11 (61,66%)	04 (22,22%)
Produtos naturais e temperos	04	46,22	02 (50,00%)	02 (50,00%)	00 (00%)
Total	40	57,60	07 (17,56%)	20 (50,00%)	13 (32,50%)

Discussão

Comparando a pontuação dos estabelecimentos ambulantes obtida na primeira inspeção com a segunda, houve aumento da pontuação média de 46,28 para 57,60. Dos 57 estabelecimentos vistoriados, não foi realizada a segunda inspeção em 17, por não estarem no endereço inicial, e essa diferença pode ser um fator de viés para a interpretação dos resultados.

Acredita-se que o desenvolvimento do RISVA, associado com orientação na primeira inspeção, e a realização do curso baseado no diagnóstico de situação dos estabelecimentos possibilitou a interação entre vendedores ambulantes e equipe técnica da vigilância sanitária, auferindo ganhos na adequação na higiênica sanitária, com os setores regulados e regulador caminhando na mesma direção, no sentido de construir a consciência sanitária. Esta linha de trabalho está em concordância com Fattori¹⁴ que sugeriu a educação em saúde dos manipuladores, com monitoramento e capacitação dos mesmos através de treinamentos e palestras, avaliando primeiramente seu grau de instrução, para que a orientação seja transmitida corretamente, a fim de os mesmos adotarem hábitos de higiene adequados, tanto quanto à higiene pessoal quanto à manipulação dos alimentos. Soto et al.¹⁵ relataram a importância da realização de treinamentos de manipuladores de alimentos para a melhoria das condições higiênico-sanitárias.

Rodrigues et al.¹⁶ descreveram que uma proporção significativa de cachorros-quentes comercializados por ambulantes em Pelotas-RS, estava com qualidade higi-

ênica insatisfatória. Dos estabelecimentos analisados, as superfícies de manuseio de alimentos apresentaram higiene inadequada em cerca de 70%, e a água contaminada por coliformes fecais em 25%, sendo recomendada a realização de programas de treinamento de vendedores ambulantes, de forma a capacitá-los quanto a técnicas de higienização do local de trabalho, de preparo higiênico dos lanches e de higiene pessoal.

O desenvolvimento e a aplicação do RISVA permitiram a padronização das inspeções nos estabelecimentos ambulantes de alimentos. O diagnóstico preciso desencadeou o curso de capacitação aos vendedores ambulantes, focado nas irregularidades sanitárias detectadas pelas equipes de vigilância sanitária.

Conclusões

A aplicação de metodologia estratificada de avaliação, seguida de intervenções *in loco* e por meio de cursos de capacitação proposta neste trabalho, possibilitou a melhoria das condições higiênico sanitárias dos estabelecimentos;

O modelo de avaliação ocorreu de maneira participativa e educativa, desencadeando mudanças de hábitos e atitudes nos setores regulados, com o início da construção da consciência sanitária pelo setor regulado;

O trabalho deve ser efetuado de forma continuada pelo setor regulado, o que possibilitará a médio e a longo prazo maiores ganhos na adequação sanitária dos estabelecimentos ambulantes, promovendo a segurança alimentar da população.

Referências

1. Prefeitura da Estância Turística de Ibiúna, Lei Municipal 999/04, 2004.
2. Costarrica, ML. Móron, C. Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en America Latina y el Caribe. *Food Nutr Agric* 1996. 7(18) : 47-57.
3. Bryan, FL. Michanie, SC. Alvarez, P. Paniagua, A. Critical control points of street-vended foods in the Dominican Republic. *J Food Protect* 1988; 51: 373-83.
4. Silva Jr. EA. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. São Paulo; 1995.

5. Cuellar, J. *Situación de la venta de alimentos en las calles en America Latina y el Caribe. Documento presentado en el taller latinoamericano FAO/OPS sobre control de los alimentos que se venden en las calles. Montevideo, UY, 9 a 13 de maio de 1994.*
6. Cuellar, J. *Alimentos de venta callejera y la transmisión del cólera en America del Sur. Documento presentado a la Consulta Conjunta de Expertos FAO/OPS/OMS sobre inocuidad y comercialización de alimentos frente a la epidemia de cólera. Buenos Aires, AR, 6 a 8 de abril de 1992.*
7. Freese, E. Romero-Abal, ME. Solomons, NW. The street food culture of Guatemala City: a case study from downtown, urban park. *Arch Latinoam Nutr* 1998; 48(2): 95-103.
8. Mosupye, FM. Holy, AV. Microbiological quality and safety of ready-to-eat street-vended foods in Johannesburg, South Africa. *J Food Protect* 1999; 62(11): 1278-84.
9. Resolução SS No. 142 de 03/05/1993, Secretaria do Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária Estadual, São Paulo, SP; 1993.
10. Portaria CVS- 6 de 10/03/1999, Centro de Vigilância Sanitária Estadual, São Paulo-SP; 1999.
11. Resolução No. 196 de 29 de dezembro de 1998. Dispõe sobre a padronização dos roteiros e guias de inspeção no âmbito do Estado de São Paulo. Diário Oficial do Estado de São Paulo, 19 de março de 1999.
12. Microsoft Windows Access; 2002.
13. Microsoft Windows Excel; 2002.
14. Fattori, FFA. *Aspectos sanitários em trailers de lanche do município de Presidente Prudente-SP.* [dissertação de mestrado] UNESP: Botucatu; 2003.
15. Soto, FRM. Risseto, MR, Cazzola, CPB. et al. Proposta e análise crítica de um protocolo de inspeção e de condições sanitárias em supermercados do município de Ibiúna- SP. *Rev Bras Epidemiol* 2006; 9(2): 235-41.
16. Rodrigues, Kl. Gomes, JP. Conceicao, RC. Santos *et al.* Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. *Cienc Tecnol Aliment* 2004; 23(3): 447-52, 2003.

Recebido em: 09/11/06
Versão final reapresentada em: 13/11/07
Aprovado em: 27/02/08