



## ANÁLISE DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA PRODUÇÃO DE LANCHES DE RUA NA REGIÃO CENTRAL DO MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE-MT

A.G.S FORTES<sup>1</sup>, M.H. Scabora<sup>2</sup>, V.C. Alves<sup>3</sup>, D.A. Cardoso<sup>5</sup>, D.S. Stellato<sup>4</sup>, E.C.C.S. Soares<sup>6</sup>

1- Graduada em Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Tecnologia do SENAI MT – CEP:78.020-300 – Cuiabá-MT – Brasil, Telefone: (65) 3612-1710 – e-mail: ([alesandra.gsf@gamil.com](mailto:alesandra.gsf@gamil.com))

2- Faculdade de Tecnologia do SENAI MT, Eixo de Produção Alimentícia – CEP:78.020-300 – Cuiabá-MT – Brasil, Telefone: (65) 3612-1710 – e-mail: ([marcia.scabora@senaimt.edu.br](mailto:marcia.scabora@senaimt.edu.br))

3- Faculdade de Tecnologia do SENAI MT, Eixo de Produção Alimentícia – CEP:78.020-300 – Cuiabá-MT – Brasil, Telefone: (65) 3612-1710 – e-mail: ([vanessa.alves@senaimt.edu.br](mailto:vanessa.alves@senaimt.edu.br))

4- Faculdade de Tecnologia do SENAI MT, Eixo de Produção Alimentícia – CEP:78.020-300 – Cuiabá-MT – Brasil, Telefone: (65) 3612-1710 – e-mail: ([dai.acardoso@hotmail.com](mailto:dai.acardoso@hotmail.com))

5- Faculdade de Tecnologia do SENAI MT, Eixo de Produção Alimentícia – CEP:78.020-300 – Cuiabá-MT – Brasil, Telefone: (65) 3612-1710 – e-mail: ([dayane.stellato@senaimt.edu.br](mailto:dayane.stellato@senaimt.edu.br))

6- Faculdade de Tecnologia do SENAI MT, Eixo de Produção Alimentícia – CEP:78.020-300 – Cuiabá-MT – Brasil, Telefone: (65) 3612-1710 – e-mail: ([elis.soares@senaimt.edu.br](mailto:elis.soares@senaimt.edu.br))

**RESUMO** – A comercialização de lanche de rua é bastante popular na região central de Várzea Grande – MT, ressalta-se que estes produtos alimentícios recebem a designação na baixada cuiabana de *baguncinha*. O desenho experimental deste estudo buscou avaliar as condições higiênico-sanitária de comercialização de alimentos tipo lanche, nas ruas centrais de Várzea Grande, com foco nas Boas Práticas Manipulação. Foram avaliados 6 estabelecimentos, através da aplicação de um *check list* de Boas Práticas baseado nas Resoluções nº 275 (Brasil, 2002) e nº 216 (Brasil, 2004), além da Portaria nº 326 (Brasil, 1997). Os resultados obtidos, demonstraram que 2 dos estabelecimentos atenderam a 30% das adequações sobre as instalações, 2 ficaram entre 50 e 70% de atendimento e os 2 atingiram as margens de 80 a 100% de adequação. Sobre os manipuladores as adequações não ultrapassam 60% demonstrando a necessidade de capacitação.

**ABSTRACT** – The commercialization of street snacks is quite popular in the central region of Várzea Grande - MT, it is noteworthy that these food products receive the designation in the lowland area of Baguncinha. The experimental design of this study sought to evaluate the hygienic-sanitary conditions for the sale of snack foods in the central streets of Várzea Grande, with a focus on Good Handling Practices. Six establishments were evaluated, through the application of a checklist of Good Practices based on Resolutions nº 275 (Brasil, 2002) and nº 216 (Brasil, 2004), in addition to Ordinance 326 (Brasil, 1997). The results obtained showed that 2 of the establishments met 30% of the adjustments on the facilities, 2 were between 50 and 70% of service and the 2 reached the margins of 80 to 100% of adequacy. Adaptations do not exceed 60% of manipulators, demonstrating the need for training.

**PALAVRAS-CHAVE:** Boas Práticas, condições higiênico-sanitárias, comércio de lanches, segurança alimentar.

**KEYWORDS:** Good Practices, hygienic-sanitary conditions, snacks trade, food security.



## 1. INTRODUÇÃO

A refeição rápida realizada fora do domicílio é uma prática de consumo estabelecida em todo o mundo, sendo um dos principais destaques os lanches conhecidos como sanduíche, nomenclatura dada em homenagem ao 4º Conde de *Sandwich*, John Montagu. A palavra sanduíche possui diversas denominações, por exemplo, lanche, merenda, entre outros, podendo conter diversos ingredientes e métodos de preparo de acordo com a criatividade ou demanda de cada região (Wilson, 2010).

O histórico da comida de rua tem seu primórdio, quando mercadores e peregrinos, por permanecerem longos períodos em viagens, buscavam alternativas para o consumo de alimentos nos percursos que realizavam. Ao longo dos tempos, a venda de alimentos de rua tem se configurado como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional (Oliveira *et al.*, 2003). A vantagem da venda do produto é observada frente ao baixo custo, conveniência sobre a rapidez de preparo e baixo capital de investimento para aqueles que desejam empreender no referido ramo (Mensah *et al.*, 2002).

A realização de refeições fora ambiente residencial, é um hábito e uma realidade em todas as metrópoles, e a popularidade desta prática alimentar, ocasiona uma preocupação sobre a égide da saúde pública, visto que muitas vezes ocorrem falhas higiênicas no processamento, podendo tornar os alimentos uma importante fonte de vinculação de doenças (Oliveira *et al.*, 2015). Este nicho de mercado oscila entre seus pontos positivos, como a geração de renda, e os negativos, oriundos das condições higiênicas precárias e o risco de veiculação de doenças alimentares. Esta forma de comercializar alimentos tem mobilizados à administração pública, que busca a melhoria das normas de regulamentação, visando a garantia de qualidade do produto que é ofertado a população (Rane, 2011).

A produção e o consumo de lanches comercializados em *food trucks*, barracas, entre outros, no município de Várzea Grande, representa um aquecimento na economia para a cidade adjacente à capital de Mato Grosso. Dentre os principais produtos comercializados nesta região estão os chamados *baguncinha*, sendo o lanche composto por hambúrguer (bovino), ovo frito, bacon, alface, tomate, milho verde, pão de hambúrguer e molhos. Por ser preparado no próprio local de comercialização é de extrema importância que seja levado em consideração as boas práticas de fabricação e manipulação, conforme estabelecido na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 (Bezerra, 2007).

De acordo com Richards (2002), a segurança alimentar depende do controle aos perigos biológicos, químicos e físicos, de toda a cadeia alimentar, desde a produção ao consumo final, mantendo a qualidade no processo. Negligenciar o controle da higiene no local de trabalho, higiene pessoal dos ambulantes e o acondicionamento do insumo na preparação do alimento comercializado podem causar contaminação e problemas de saúde, como verminoses, infecções, intoxicações, dentre outras enfermidades.

As comidas comercializadas nas ruas são importante fonte de nutrição e manutenção do estado nutricional, especialmente de uma parcela populacional que detém menor poder aquisitivo (Moy, 1997). É neste contexto que o controle do padrão de qualidade das preparações produzidas, comercializadas e consumidas nas ruas, perfazem uma importante ação em busca da manutenção da saúde dos indivíduos que consomem estes produtos.

Dada a relevância da temática, o referido estudo tem como objetivo avaliar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no preparo e comercialização de lanches de rua na região central de Várzea Grande-MT.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

A área de investigação sobre as condições de higiene na produção e comercialização de alimentos de rua, foi a região central de Várzea Grande-MT, local onde foram selecionados 6

estabelecimentos comerciais que assentiram com a aplicação do *check list* e consecutiva participação na pesquisa. O experimento foi realizado no mês de junho de 2017 dentro da área delimitada.

A ferramenta utilizada para analisar as BPF foi um *check list* composto por 20 questões, construídas com base na Resolução nº 275 (Brasil, 2002), Portaria nº 326 (Brasil, 1997) e Resolução nº 216 (Brasil, 2004).

A compilação dos dados foi realizada através da atribuição de valores numéricos para cada tópico investigado e contido no *check list*, utilizando-se a metodologia de Valente *et al.* (2003) que está apresentada na Tabela 1. De acordo com esta metodologia, as observações que pontuaram entre 91 e 100 pontos foram consideradas excelentes, enquanto as que atingiram pontuações entre 0 e 19 foram classificadas como péssimas em relação as condições higiênicas de manipulação e comercialização.

**Tabela 1.** Critério de classificação de acordo com percentual de itens atendidos do *check list*

Pontuação % Classificação	Pontuação Classificação	%
91 – 100	Excelente	
76 – 90	Bom	
51 – 75	Regular	
20 – 50	Ruim	
0 – 19	Péssimo	

Fonte: Valente et al. (2003).

### 3. RESULTADO E DISCUSSÃO

Os dados obtidos demonstram que dos 6 pontos de venda de *baguncinha* analisados, apenas 1 (17%) foi classificado como *BOM* e os outros 5 estabelecimentos (83%) enquadrados como *REGULAR*, conforme os requisitos estabelecidos no *check list*, em relação ao atendimento as normas sanitárias de produção de alimentos. Torna-se oportuno ressaltar, que nenhuma das localidades avaliadas atingiram a classificação de excelência.

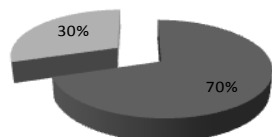
Dentre as principais não conformidades observadas nos estabelecimentos, estão a ausência de lixeiras dotadas de tampa e acionadas por pedal, juntamente com a não existência de local adequado para descartar o lixo. A estrutura física também apresentou diversas problemáticas, especialmente ao que diz respeito a sua conservação, a exemplo cita-se os pisos que estavam com rachaduras e buracos.

Nos estabelecimentos classificados como regular, observou-se falhas como uso de adornos, cabelos desprotegidos, manipuladores de alimentos que manipulavam alimentos e recebia dinheiro simultaneamente, ausência do uso de luvas e de local para o público higienizar as mãos. Estas observações permitiram mensurar o percentual de atendimento as normas, de acordo com os itens conformes e não conformes, estando os dados encontrados elencados nos gráficos apresentados a seguir:

**Gráfico 1.** Percentuais de Conformidades e Não Conformidades para os pontos de venda pesquisados.

**Ponto 1**

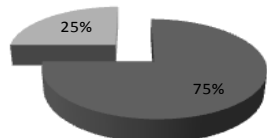
■ % Conformidades ■ % Não Conformidades

**Ponto 2**

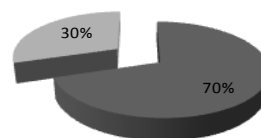
■ % Conformidades ■ % Não Conformidades

**Ponto 3**

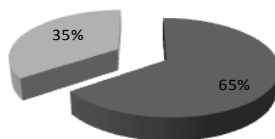
■ % Conformidades ■ % Não Conformidades

**Ponto 4**

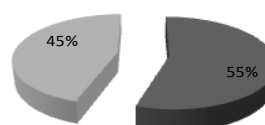
■ % Conformidades ■ % Não Conformidades

**Ponto 5**

■ % Conformidades ■ % Não Conformidades

**Ponto 6**

■ % Conformidades ■ % Não Conformidades



FONTE: Os autores, 2017.

Sobre a qualidade e origem da água utilizada no processamento dos alimentos, apenas o ponto de venda 2 informou não utilizar água da rede pública de abastecimento, não sendo apresentado a origem da água utilizada no processo. Segundo a *AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION – APHA (2008)*, a preservação da qualidade da água é uma necessidade universal que exige séria atenção por parte das autoridades sanitárias, sendo indispensável a realização de exames bacteriológicos rotineiros para a avaliação de sua qualidade, especialmente quando esta for utilizada para ingestão, com a possibilidade de não o fazendo, colocar em risco a saúde de quem a consome.

Nascimento *et al.* (2004), pesquisando pontos de venda de cachorro-quente em São Paulo, classificaram como ruim ou péssimo o estado de conservação de 80% das barracas, que apresentaram ferrugem e condições higiênicas inadequadas. Semelhantemente, 91,6% dos pontos de venda que comercializam alimentos em Ponta Grossa (PR) foram classificados como ruim ou péssimo em relação às condições de infraestrutura (Mallon, 2004).

Os resultados demonstram que os estabelecimentos participantes da pesquisa atendem os requisitos mínimos da legislação, porém, carecem de formação em boas práticas de fabricação e demais temáticas sobre a produção de alimentos seguros. As capacitações são cada vez mais necessárias para aqueles que processam e comercializam alimentos, sendo o conhecimento um importante aliado na redução de problemáticas oriundas da produção inadequada de alimentos, especialmente sobre o aspecto higiênico-sanitário destes (Mallon, 2004).



As BPF são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias e estabelecimentos de alimentos e estão pautados nas Portarias nº 1428/93, nº 326/97, nº 368/97, e nas Resoluções da Direção Colegiada (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002). Com relação as legislações pertinentes sobre BPF, pode-se notar que os responsáveis pelos pontos de vendas analisados, possuem um raso conhecimento sobre as obrigatoriedades contidas nas referidas normativas, mas não julgam ser importante, fato constatado com frequência durante as entrevistas informais. Romancini *et al.* (2004) verificaram que dos vendedores de alimentos pesquisados nas ruas de Cuiabá, nenhum possuía curso de qualificação e por isso, todos se declaravam “sem condições de competir no mercado formal”.

Os fatores mais importantes na prevalência das doenças veiculadas por alimentos, são a falta de conhecimento por parte dos manipuladores e consumidores, ressaltando-se ainda a negligência, observada quando se possui o conhecimento básico sobre o processamento seguro de alimentos, mas não o operam por não considerarem relevante (WHO, 2006).

Bezerra *et al* (2010) avaliou em Cuiabá – MT, a qualidade microbiológica dos sanduíches, a microbiota das mãos dos vendedores e o conhecimento destes sobre boas práticas de manipulação. Como resultado, tiveram um total de 31,4% das amostras de sanduíches classificadas como impróprias para consumo, com níveis de coliformes e de estafilococos coagulase positiva superiores aos padrões brasileiros. Quanto a microbiota das mãos, pode-se observar altos níveis de contaminação microbiológica.

Torna-se oportuno salientar que é bastante conflituoso a aplicação das resoluções da vigilância sanitária, voltadas para o comércio formal, nos estabelecimentos produtores de comida de rua, em detrimento às especificidades inerentes a este segmento comercial. Neste contexto, sugere-se que as políticas públicas deveriam ser fortalecidas pela construção de marcos reguladores específicos. Assim, os agentes sociais que compõem este cenário (governo, comerciantes, consumidores e mídia) poderiam incorporar as discussões de segurança alimentar e nutricional, nas ações de planejamento, gestão, avaliação (monitoramento, orientações e fiscalização) e comunicação de riscos voltadas para o seguimento de alimentos produzidos nas ruas (Bezerra, 2014).

## 4. CONCLUSÃO

Após acompanhamento da produção de lanches nas ruas, pode-se evidenciar a necessidade da adoção de medidas educativas, tornando acessível a vendedores e comerciantes, as capacitações que contemplem a temática sobre produção segura de alimentos, de modo a minimizar os riscos identificados neste estudo. Faz-se necessário campanhas de conscientização sobre a importância da Segurança Alimentar e realização de treinamento de Boas práticas para suprir as deficiências levantadas.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

- American Public health Association – APHA. Standard methods for the examination of water and wastewater. 20 ed., Washington/dc, 2008.
- Bezerra, a. C. D. O sanduíche baguncinha nas ruas de Cuiabá - MT: avaliação de intervenção educativa. 2007. 278f. Tese de doutorado (pós-graduação em saúde pública) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.
- Bezerra, a. C. D.; Reis, R. B.; Bastos, D. H. Markowicz. Microbiological quality of hamburgers sold in the streets of Cuiabá-MT, Brazil and vendor hygiene-awareness. Food science and technology (Campinas), v. 30, n. 2, p. 520-524, 2010.



- Bezerra, A. C. D.; Mancuso, A. M. C.; Heitz, S. J. J. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. *Ciência & saúde coletiva*, v. 19, n. 5, 2014.
- Brasil, 2002. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. D.O.U. 06/11/2002.
- Brasil, 1997. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção da saúde da população. D.O.U. 01/08/1997.
- Brasil, 2004. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. D.O.U. de 16/09/2004.
- Brasil, 1993. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. "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". D.O.U. de 02 de dezembro de 1993.
- Brasil, 1997. Portaria 368 de 04 de setembro de 1997. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. D.O.U. de 08 de setembro de 1997.
- Mallon, C.; Bortolozzo, E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Publ. Uepg. Revista ciência. Biol. Saúde, ponta grossa*, v. 10 p. 65-76, 2004.
- Mensah, P. Yeboah-manu, D.; Owusu-darko, k.; Ablordey, A. Street foods in accra, ghana: how safe are they? *Bulletin of the world health organization*, v. 80, n. 7, p. 546-554, 2002.
- Moy, G.; Hazzard, a.; Kaferstein, F. K. Improving the safety of street-vended food. *World health statistic quarterly*, v. 50, n. 1-2, p. 124-31, 1997.
- Nascimento, A. J.P.; Germano, P. M. L.; Germano, M. I.S. comércio ambulante de alimentos: avaliação das condições higiênico-sanitárias na região central de São Paulo, SP. *Revista higiene alimentar*. V. 18, p. 42-48, 2004.
- Oliveira, A. M.; Gonçalves, M. O.; Shinohara, N. K. S.; Stamford, T. L. M. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Higiene alimentar, São Paulo*, v.17, n.114/115, p.12-19, 2003.
- Oliveira, I. T.; Santos, M. D. S. Elaboração de um plano de negócio de um food truck de comidas orgânicas. 2015. 74f. Projeto de graduação (graduação em engenharia de produção) – universidade federal do rio de janeiro, rio de janeiro, 2015.
- Rane, S. Street vended food in developing world: hazard analyses. *Indian journal of microbiology*, Índia, v.51, n.1, p.100–106, 2011.
- Richards, Neila S. P. S. Segurança alimentar: como prevenir contaminações na indústria. *Revista food ingredients*, n. 18, p.16-30, 2002.
- Romancini, S. R.; Abreu, E.; Kinasz, T. R. Uma abordagem sobre os trabalhadores da economia informal na estação de integração Bispo dom José e praça Ipiranga em Cuiabá – MT. *Revista mato-grossense de geografia*. V. 8, p. 91-101, 2004.
- Valente, D.; Passos, A. D. C. Avaliação crítica da ficha de inspeção em estabelecimentos da área de alimentos. *Revista higiene alimentar*, v. 17, n. 111, p. 37-48, 2003.
- Wilson, B. *Sandwich: a global history*. London: reaktion books, 2010.
- World Health Organization - WHO. *Doenças de origem alimentar: enfoque para educação em saúde*. Tradução de domingos Tommasi. São Paulo: roca, 2006. 208 p.