



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E
SAÚDE**

KARLA BETHÂNIA SANTOS

**O COMÉRCIO DA COMIDA DE RUA NO CARNAVAL DE
SALVADOR-BA: DESVENDANDO AS DIMENSÕES SOCIAL, ECONÔMICA,
ALIMENTAR E SANITÁRIA.**

SALVADOR
2011

KARLA BETHÂNIA SANTOS

**O COMÉRCIO DA COMIDA DE RUA NO CARNAVAL DE
SALVADOR-BA: DESVENDANDO AS DIMENSÕES SOCIAL, ECONÔMICA,
ALIMENTAR E SANITÁRIA.**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde.

Orientadora: Profa. Dra. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso

SALVADOR
2011

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Universitária de Saúde, SIBI - UFBA.

S237 Santos, Karla Bethânia

O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador-BA: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária/Karla Bethânia Santos. – Salvador, 2011.

119 f.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia. Escola de Nutrição, 2011.

1. Nutrição. 2. Alimentação - Rua. 3. Alimentação – Carnaval. 4. Trabalho Informal. 5. Vigilância Sanitária I. Cardoso, Ryzia de Cássia Vieira. II. Universidade Federal da Bahia. III. Título.

CDU: 612.39

KARLA BETHÂNIA SANTOS

**O COMÉRCIO DA COMIDA DE RUA NO CARNAVAL DE
SALVADOR-BA: DESVENDANDO AS DIMENSÕES SOCIAL, ECONÔMICA,
ALIMENTAR E SANITÁRIA.**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia.

Aprovada em 24 de fevereiro de 2011.

Banca Examinadora

Ryzia de Cássia Vieira Cardoso – Orientadora _____
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa
Minas Gerais, Brasil
Universidade Federal da Bahia

Ediná Alves Costa _____
Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo
São Paulo, Brasil
Universidade Federal da Bahia

Sandra Maria Chaves dos Santos _____
Doutora em Administração Pública pela Universidade Federal da Bahia
Bahia, Brasil
Universidade Federal da Bahia

José Ângelo Wenceslau Góes _____
Doutor em Saúde Pública pela Universidade Federal da Bahia
Bahia, Brasil
Universidade Federal da Bahia

À minha avó Nianésia (*in memoriam*), minha “mãezona”,
cuja partida recente deixa uma saudade ainda doída, porém
o amor, eterno presente, balsamará meus dias para todo o
sempre.

AGRADECIMENTOS

A Deus, “*Inteligência Suprema*” a qual reporto todos os acontecimentos da minha existência e a espiritualidade por todo o auxílio e pelo amor incondicional;

Aos meus pais, Célia e Carlos Aníbal não só por possibilitarem a minha estadia na Terra como por todo apoio e torcida para que eu pudesse alçar vôo e conquistar horizontes;

À minha família e aos amigos por compartilharem das alegrias, tristezas, tropeços e avanços da longa caminhada;

A Leonardo Silveira, alma companheira de todos os cantos e para todos os encantos, cuja presença em minha vida tem feito a grande diferença e sem o qual não teria chegado ao final deste processo;

À minha orientadora Dra. Ryzia Cardoso pela confiança, incentivo e pelo exemplo de comprometimento e responsabilidade, demonstrando ser possível conciliar vida familiar e dedicação profissional sem conflitá-los nem negligenciá-los. Sinta-se perfumada pela minha gratidão.

À Secretaria Municipal de Saúde do município de Salvador pela parceria que possibilitou a coleta dos dados da pesquisa;

Às servidoras municipais Ecivalda Santos, Marilene Araújo, Rosana Santos e Gilmara Carmo bem como a Nana Dias, Suely Silva, Áquila Mattiello e Mariana Martins pela participação na coleta de dados. Valeu mulheres guerreiras! Sem vocês seria impossível essa vitória;

A todos os docentes do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, por colaborarem com a minha formação acadêmica e profissional, em especial a Dra. Lígia Amparo e Dr. José Ângelo Góes, pelas contribuições no processo de qualificação;

A José Carlos e a Elizabete Pinto, pela atenção e carinho com os quais atendiam às minhas solicitações;

A Valdinéia e Magali, por subsidiarem o tratamento estatístico, a Moisés por “desembaraçar” o banco de dados e a Letícia Belfort pela confecção do *Abstract*;

A todos os discentes, notadamente a Permínio Vidal Jr (meu “co-orientador”), Lílian Magalhães, Emília Carla, Walison Rogério e Elma Pereira, que repartiram desse desafio e, em muitos momentos, tornaram o processo mais suave;

A todos que a memória possa ter cometido injustiça, no entanto o coração será eternamente grato. Muito obrigada!

“Não há fé inabalável senão aquela que pode encarar a razão face a face, em todas as épocas da humanidade”.

Allan Kardec

RESUMO

O carnaval soteropolitano, ao mesmo tempo em que reúne milhões de pessoas em busca do prazer e do entretenimento, atrai milhares de vendedores de comida de rua, que ocupam os logradouros públicos, na expectativa de ganhos financeiros. Em paralelo, cresce a preocupação quanto à segurança dos alimentos, visto que o aumento da demanda destes produtos é acompanhado pelo crescimento desordenado do comércio, ampliando riscos à saúde. Este trabalho teve como objetivo caracterizar o comércio de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, sob o aspecto social, econômico, alimentar e sanitário. Trata-se de estudo transversal, exploratório, descritivo, de natureza quantitativa, realizado junto a 264 vendedores, com aplicação de formulários semi-estruturados, preenchidos por meio de entrevista e observação *in loco*. Os pontos de venda foram categorizados quanto ao potencial de risco sanitário por escore, considerando um conjunto de sete variáveis: disponibilidade de água, utilização de sobras, armazenamento de produtos perecíveis, presença de produtos no chão, manipulação de dinheiro e alimentos, higiene das mãos e higiene de equipamentos/pontos de venda. O comércio de comida de rua caracterizou-se pelo predomínio de indivíduos do sexo feminino (69,7%), na faixa etária economicamente ativa, com ensino fundamental (64,8%) e renda familiar inferior a três salários mínimos (97,3%). A principal razão apontada para inserção na atividade foi a complementação de renda (73%), estimando-se média de arrecadação com o trabalho no período de aproximadamente dois salários mínimos. A maioria dos indivíduos (57,2%) utilizava estrutura de venda fixa com predomínio de caixas isotérmicas (67%). Quanto à origem dos alimentos e bebidas comercializados, 90,5% eram industrializados. Entre as bebidas predominaram a cerveja, o refrigerante e a água mineral e, quanto aos alimentos, o cachorro quente, o churrasquinho e as refeições. Nos pontos de venda, observaram-se alimentos e bebidas em contato com o solo (30,1%), manipulação concomitante de alimentos e dinheiro (34,3%), além da finalização de produtos (17,4%). Os vendedores referiram lavar as mãos mais de cinco vezes ao dia (54,9%) e os utensílios (26,1%), equipamentos, ponto de venda e/ou ambiente (42,8%), uma vez ao dia. A água utilizada provinha sobretudo de residências (24,8%) e estabelecimentos comerciais (24,4%) e era armazenada em garrafas ou garrafas plásticas (44,2%). As condições higiênico-sanitárias foram classificadas como ruins ou péssimas para 36,9% das embalagens, 26,1% dos utensílios, 17,5% das barracas e para 50% dos vendedores. Considerando as condições de risco potencial associado à saúde 48,5% dos pontos de venda foram classificados como de alto risco, 39,8% como de médio risco e 11,7% como baixo risco. Os resultados sinalizam a necessidade do planejamento intersetorial do carnaval, com vistas ao desenvolvimento de programas de intervenção, contemplando o fornecimento de infra-estrutura adequada e a promoção da educação sanitária dos vendedores, de forma a permitir melhores níveis de segurança alimentar.

Palavras-chave: comida de rua, carnaval, trabalho informal, segurança de alimentos, vigilância sanitária.

ABSTRACT

The Carnival of Salvador, at the same time that reunites millions of people in search of pleasure and entertainment, attracts thousands of street food vendors that occupy the streets, in anticipation of financial gains. In parallel, there is a growing concern about the safety of food, since the increase in demand for these products is accompanied by the sprawl of trade, expanding health risks. This work was to characterize the trade of street food on Carnival circuit of Campo Grande, Salvador-BA, under the social, economic, food and health aspect. This cross-sectional study, exploratory, descriptive, quantitative in nature, carried out along the 264 sellers, with application of semi-structured forms filled out through interview and observation on the spot. The selling points were categorized about the potential health risk by rating score that took in account the evaluation of a set of seven variables: water availability, use of leftovers, perishable product storage, presence of food products on ground, simultaneous handling of money and foods, hands hygiene and selling points hygiene. Trade street food was characterised by the predominance of females (69.7%), at economically active age, with elementary schooling (64.8%) and with family income less than 3 minimum wages (97.3%). The main reason cited for insertion in the activity was the income supplementation (73%), with estimated average fundraising with work during the period of approximately two minimum wages. Most individuals (57.2%) used fixed sales structure with predominance of coolers (67%). As to the origin of foods and beverages marketed, 90.5% were industrialized. Among the drinks predominated beer, soda and mineral water and as to foods, hotdogs, barbecued meat and meals. In points of sale, food and beverages in contact with the ground were observed (30.1%), concurrent manipulation of food and money (34.3%), in addition to the finalization of products (17.4%). Sellers reported washing their hands more than five times a day (54.9%) and the utensils (26.1%), point of sale, equipment, and/or environment (42.8%), once a day. The water used came mainly from residences (24.8%) and shops (24.4%) and was stored in plastic bottles or jars (44.2%). Sanitary-hygienic conditions were classified as bad or very bad for (36.9%), packaging utensils (26.1%), stands (17.5%) and sellers (50%). Considering the conditions of potential health risk related to food and beverages sold in public places 48.5% of the selling points were classified as high risk, medium risk 39.8% and 11.7% low risk. The results indicate the need for intersectoral planning of Carnival, with views to the development of intervention programs, contemplating the provision of adequate infrastructure and promoting health education for vendors, to enable higher levels of food safety.

Keywords: street food, Carnival, informal work, food safety, health surveillance.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 Crianças e adolescentes trabalhando como catadores de latas, em locais externos aos pontos de venda, no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	56
Figura 2 Crianças em ponto de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	56
Figura 3 Categorias de estruturas de venda de alimentos e bebidas identificados no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	58
Figura 4 Categorias de estruturas de venda e demarcações identificadas para os pontos com caixa isotérmica, no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	61
Figura 5 Carro de venda de gelo em percurso no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010	63
Figura 6 Disposição de alimentos e bebidas em contato com o solo, em pontos de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	67
Figura 7 Condições de dormida identificadas para vendedores de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	73
Figura 8 Estratégias adotadas para o armazenamento da água nos pontos de venda no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	77
Figura 9 Produção de batata frita em ponto de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.....	79
Figura 10 A falta de estrutura nos pontos de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande: trabalho e “moradia” em condições precárias, Salvador-BA, 2010.....	88
Quadro 1. Indicadores dos carnavais de Salvador-BA nos anos de 2005 a 2007 e 2009.....	30

LISTA DE GRÁFICOS

- Gráfico 1 Distribuição (%) dos vendedores quanto às razões indicadas para trabalhar no carnaval de Salvador-BA, 2010..... 55
- Gráfico 2 Produtos comercializados pelo segmento de comida de rua, no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010..... 64
- Gráfico 3 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto ao atendimento de requisitos de higiene pessoal, Salvador-BA, 2010..... 69
- Gráfico 4 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto à frequência de lavagem das mãos, Salvador-BA, 2010..... 71
- Gráfico 5 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto à frequência de limpeza dos utensílios e equipamentos/pontos de venda, Salvador-BA, 2010..... 74
- Gráfico 6 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto aos produtos utilizados para limpeza de utensílios e de equipamentos/pontos de venda, Salvador-BA, 2010..... 75
- Gráfico 7 Distribuição (%) de embalagens, utensílios, barracas e vendedores, quanto às condições higiênico-sanitárias em pontos de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010..... 80
- Gráfico 8 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto às razões indicadas para a importância da higiene de alimentos, Salvador-BA, 2010..... 84
- Gráfico 9 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto ao sentimento de ser fiscalizado, Salvador-BA, 2010..... 86
- Gráfico 10 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, do quanto à indicação de formas de ajuda pelo órgão responsável pelo segmento, Salvador-BA, 2010..... 87
- Gráfico 11 Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto aos sentimentos em relação ao trabalho informal com alimentos e bebidas, Salvador-BA, 2010..... 89

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1 Caracterização demográfica, social e econômica de vendedores de comida de rua entrevistados no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010..... 48
- Tabela 2 Perfil dos vendedores quanto ao trabalho e ao comércio de comida de rua no Carnaval, Salvador-BA, 2010..... 52

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. REVISÃO DE LITERATURA	17
2.1 COMIDA DE RUA: UMA ABORDAGEM AMPLA	18
2.1.1 Comida de rua: definição e contexto internacional	18
2.1.2 Comida de rua no Brasil: conhecendo um pouco da sua trajetória	19
2.1.3 A comida de rua: uma abordagem específica em Salvador	24
2.2 CARNAVAL DE SALVADOR-BA: A GRANDE FESTA E O COMÉRCIO DE COMIDA DE RUA	28
2.2.1 O maior carnaval do mundo	28
2.2.2 Órgãos responsáveis pela festa momesca	31
2.2.3 A legislação que ordena e organiza o comércio informal de alimentos	33
2.2.4 Comida de rua no carnaval: trabalho, negócio e risco à saúde	36
3. OBJETIVOS	39
3.1 OBJETIVO GERAL.....	40
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	40
4. MATERIAL E MÉTODOS	41
4.1 CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL DE ESTUDO	42
4.2 FORMAÇÃO DA AMOSTRA E DELINEAMENTO DO ESTUDO.....	42
4.3 VENDEDORES DE COMIDA DE RUA	43
4.4 COLETA DE INFORMAÇÕES	43
4.5 TRATAMENTO ESTATÍSTICO	44
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	46
5.1 PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO E ECONÔMICO DOS VENDEDORES.....	47
5.2 CARACTERIZAÇÃO DOS VENDEDORES QUANTO À PROCEDÊNCIA, AO TRABALHO E A ATIVIDADE NO CARNAVAL	51
5.3 CARACTERIZAÇÃO DOS PONTOS E ESTRUTURAS DE VENDA	57
5.4 CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL, AQUISIÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS, BEBIDAS E INSUMOS	62
5.5 CARACTERIZAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS VENDEDORES E DO PONTO DE VENDA	68

5.6 PERCEPÇÃO DOS VENDEDORES QUANTO À HIGIENE E À ATIVIDADE	83
5.7 OPINIÃO QUANTO A REGULAÇÃO E AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE	86
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	91
REFERÊNCIAS	97
APÊNDICES.....	108
ANEXOS	116

1. INTRODUÇÃO

No Brasil, o comércio de comida de rua constitui histórica e socialmente uma das mais perpetuadas estratégias de trabalho para grupos excluídos da economia formal, apresentando registros desde o período do Império, quando o pintor francês Jean Baptiste Debret retratava em suas obras a inserção de negros na atividade. Na Bahia, ainda no final do século XVIII, são descritas atividades de “escravos-de-ganho”, que saíam de casas opulentas para vender grande variedade de alimentos nas ruas, incluindo mocotós, carurus, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, acassás, acarajés, abarás entre outros (FERNANDES, 2007).

Ao longo do tempo, contudo, o modelo de desenvolvimento do país e o processo de urbanização resultaram na exclusão social de diversos grupos, além dos afro-descendentes, que encontraram nesse segmento uma alternativa para sobrevivência, dando maior conformação a este mercado (POCHMANN, 2005).

Nessa evolução, ao mesmo tempo em que expressa trabalho e renda, a comida de rua passa também a significar a oferta de alimentos em um modelo de crescimento urbano que já não concilia o comer em casa, predominando o comer fora (CASTRO, 2008). O segmento imprime ainda a sua marca como tradição, preservação de culturas, respeitando as diferentes etnias que compõem a brasilidade do comer nos espaços públicos urbanos (ARÁMBULO III et al, 1995; GARCIA, 1997).

Deste modo, transita pelos doces e pasteis da culinária portuguesa, pelas iguarias africanas e beijos e mingaus de origem indígena. Ampliando o cardápio e em consonância ao processo de globalização, incorpora preparações de origem européia, asiática e americana, e passa a fornecer também produtos que procedem da indústria de alimentos e bebidas (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009)

Por outro lado, embora permita o trabalho, a alimentação, a preservação das tradições e modificações da cultura alimentar, a comida de rua constitui também uma preocupação na perspectiva da gestão pública, posto que passa ao largo das regulamentações relativas ao ordenamento urbano e à proteção à saúde pública. No que se trata do ordenamento, ainda é bastante evidente em todo o país os conflitos entre ambulantes e fiscais públicos, observando-se o apoio da população para os primeiros, sem que haja soluções políticas para o quadro (PANETTA, 2003). Quanto à saúde pública, constitui preocupação a qualidade sanitária dos alimentos e bebidas comercializados nas ruas, uma vez que, em grande número de pesquisas

tem sido constatada a contaminação destes produtos, em valores superiores aos limites estabelecidos pela legislação vigente (LEITE et al, 2000; LUCCA; TORRES, 2002; RODRIGUES et al, 2003; KITOKO et al, 2004; CARDOSO et al, 2007; MENEZES, 2009; SERENO, 2009)

Em virtude da falta de infraestrutura para a venda, da inadequada higiene de alimentos, utensílios e equipamentos, instalações e do próprio vendedor, bem como da sua falta de conhecimento sobre princípios de higiene e conservação de alimentos, os produtos sofrem exposições e abusos na sua manipulação, apresentando elevada carga microbiana, sobretudo de microrganismos patogênicos (COSTARRICA; MORÓN, 1996; GERMANO et al, 2000; LUCCA; TORRES, 2002; FORTUNA; FORTUNA, 2008).

Em meio a esse paradoxo, o setor subsiste e cresce em vários cenários, participando dos diversos contextos da vida em urbanidade. Compreende parte do cotidiano, quando tem seus vendedores instalados próximos a áreas comerciais, escolas, centros de saúde, paradas e terminais rodoviários e de trens, dentre outros, bem como participa dos momentos de lazer, como nos espaços dos parques, estádios de futebol, praias e nas festas tradicionais (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009).

Em Salvador-BA, o comércio da comida de rua também se reveste das dimensões de trabalho, comida, cultura e problema público, tanto na rotina da cidade quanto nos seus dias de lazer e diversão. Como ápice dos últimos, compreende uma realidade ainda pouco estudada quando acontece nos dias de Carnaval.

Estudos prévios conduzidos por Lyra (2001) e por Leal (2008) sinalizam a preocupação que constitui o comércio informal de alimentos durante o carnaval soteropolitano, no que tange à segurança dos alimentos e dos vendedores, tendo em vista a ausência de meios adequados para a higienização, conservação e manipulação dos produtos comercializados e a exposição dos vendedores aos riscos e dissabores de “morar” temporariamente nas ruas

Mediante o exposto e considerando a complexidade e a insuficiência de estudos sobre o tema, este trabalho teve por objetivo caracterizar o segmento de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, em Salvador-BA, observando a pluralidade das dimensões social, econômica, alimentar e sanitária que a atividade encerra.

2. REVISÃO DA LITERATURA

2.1 – COMIDA DE RUA: UMA ABORDAGEM AMPLA

2.1.1. Comida de rua: definição e contexto internacional

Entende-se como comida de rua “alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, porém, que não necessitam de etapas adicionais de processamento” (WHO, 1996).

O comércio de alimentos de rua vem consolidando-se como atividade importante não só social e economicamente como também sob a ótica sanitária e nutricional. Sobretudo nos países em desenvolvimento, se configura como relevante fonte de renda, num cenário marcado pelos elevados índices de desemprego, baixo poder aquisitivo da população, acesso limitado à educação e ao mercado de trabalho formal, além das migrações da zona rural para a urbana (COSTARRICA; MORÓN, 1996).

Por ser uma alternativa alimentar de fácil aquisição, tanto pela acessibilidade física e social como pelo custo menor, o crescimento deste comércio também reflete a condição econômica e social do país. Segundo estimativas, cerca de 2,5 bilhões de pessoas em todo o mundo consomem diariamente comida de rua (FAO, 2001).

Todavia, ainda que se apresente como elemento necessário para a vida contemporânea dos centros urbanos, em especial dos países em desenvolvimento, a oferta dos alimentos comercializados em vias públicas não deve estar dissociada da garantia quanto à sua qualidade - valor nutritivo e inocuidade (FAO, 1989).

Assim sendo, alguns pesquisadores apontam para a necessidade de construir propostas e estratégias de intervenção para a melhoria da qualidade dos alimentos ofertados nas ruas e de realizar mais estudos que permitam conhecer a realidade deste comércio, contemplando as suas particularidades (ARÁMBULO III, 1995; COSTARRICA; MÓRON, 1996; LUCCA; TORRES, 2002; RODRIGUES et al, 2003; SOTO et al, 2008; CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009).

A falta de reconhecimento oficial da atividade aparece como grande dificuldade enfrentada pelos comerciantes informais de alimentos, pois, apesar de contribuir para a geração de

emprego e renda, diminuição da pobreza e da fome e preservação da cultura alimentar, muitas vezes o setor é percebido de forma negativa por gestores municipais, não recebe apoio e, sob modelos mais rígidos de administração pública, torna-se alvo de ações repressivas (SIMOPOULOS; BHAT, 2000)

Nesse cenário, alguns países na América Latina - Bolívia, Colômbia, Peru e Equador já possuem resoluções específicas para o segmento de comida de rua tendo em conta as particularidades deste setor. Contudo, na grande maioria dos países desenvolvidos e em desenvolvimento a regulação é incipiente (COSTARRICA; MÓRON, 1996).

Assim, buscando alcançar práticas mais seguras na operacionalização desse comércio, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) estabeleceram diretrizes internacionais para os diferentes continentes. Para a América Latina, foi elaborada uma Norma Regional - o Código de Práticas de Higiene para Elaboração e Venda de alimentos em Via Pública – (FAO/WHO, 1995; 2001), que contempla uma série de requisitos norteadores para a produção e venda de alimentos e bebidas, nas ruas, com intuito de assegurar que os mesmos estejam adequados e seguros para o consumo humano.

2.1.2. Comida de rua no Brasil: conhecendo um pouco da sua trajetória...

No Brasil, data do tempo do Império os primeiros relatos a respeito de comida de rua. Segundo El-Kareh e Bruit (2004, p.8) já se têm registros, no ano de 1861, do “(...) preparo de alimentos ‘para fora’, inicialmente de doces e posteriormente de pratos salgados, para o pessoal do comércio e para os profissionais liberais e todos aqueles que preferiam não cozinhar em casa (...)”.

Na Bahia, no século XIX, as ruas eram marcadas pela presença de trabalhadores negros (escravos e libertos) e crioulos, “ganhadores” ou “carregadores”, que ocupavam os “cantos” da cidade oferecendo os seus serviços – carpintaria, serraria, construção, carregar mercadorias, sendo que as escravas (quitandeiras) destinavam-se a venda de comidas típicas – quitutes, carurus, vatapás, mingaus, acarajés, abarás entre outros (DURÃES, 2002). Estes trabalhadores, em especial os escravos, eram utilizados por seus senhores como forma de complementar o orçamento doméstico.

Dos bons-bocados, pães-de-ló, tortas, pudins, doces de frutas, empadas, limonadas e soda vendidos nas ruas nos tempos imperiais (EL-KAREH; BRUIT, 2004), evidencia-se hoje, no país, uma gama de produtos industrializados e manufaturados, preparações regionais – tapioca potiguar, queijo coalho pernambucano, acarajé baiano, espetinho carioca, cachorro-quente paulista (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009) e outros de larga distribuição - pipoca, pastel, algodão doce, água de coco, caldo de cana, *churros*, demonstrando a variedade de possibilidades gastronômicas ofertada nas ruas brasileiras.

Em paralelo, os processos de urbanização e de metropolização, ocorridos a partir de 1940, em algumas cidades brasileiras, possibilitaram que características destas cidades se aproximassem daquelas observadas em países desenvolvidos e isto se refletiu em mudanças na alimentação de grande parcela da população brasileira (BLEIL, 1998).

O ato de “comer fora” [de casa], conseqüência do aumento da distância entre o local de moradia e do trabalho, da rigidez dos horários para a realização das refeições (BLEIL, 1998), e da entrada da mulher no mercado de trabalho (BERNARDES, 2008; MOREIRA, 2010), tornou-se uma necessidade ditada pelo ritmo urbano e, para suprir esta demanda, houve uma maior difusão e aceitação de diferentes categorias de serviços de alimentação nas cidades brasileiras.

Esta difusão promoveu a expansão de restaurantes e lanchonetes que, aliando praticidade e rapidez, contribuiram para a transformação de costumes alimentares locais, principalmente o aumento do consumo de produtos industrializados, tendo em vista o avanço da indústria alimentícia e o fato destes alimentos estarem cada vez mais baratos.

A chamada “modernidade alimentar”, citada por Jesús Conteras (1995 apud BLEIL, 1998), passou também a influenciar o comércio informal de alimentos. Atualmente, percebe-se que muitos produtos industrializados e manufaturados, que antes só eram comercializados em estabelecimentos formais, passaram a compor a oferta de número significativo de vendedores informais, em detrimento dos alimentos antes caracterizados como típicos. Estes últimos, em alguns casos, passaram por processo de adaptação aos tempos contemporâneos. Como exemplos, o milho cozido, tradicionalmente servido na palha, hoje é debulhado e ofertado aos comensais paulistas em vasilhames descartáveis para ser degustado com colher, e o cuscuz de

tapioca, que nas ruas soteropolitanas passou a receber um toque especial, ao ser servido com leite condensado.

Torres (2008), ao estudar locais de preparação e o comércio de cachorro-quente, na cidade de Viçosa-MG, abordando tanto as condições higiênico-sanitárias como o ponto de vista do consumidor, encontrou perfil de consumidor com os seguintes aspectos socioeconômicos e demográficos: 67,8% eram do sexo masculino, 77,8% solteiros, 82,2% tinham filhos. Mais da metade tinham como nível de escolaridade o segundo grau completo ou nível superior incompleto, 82,3% tinham 30 anos ou menos de idade e 60% possuíam renda familiar de cinco salários mínimos ou menos.

Em relação ao local de aquisição, à frequência de consumo e aos motivos da escolha do cachorro-quente foram estes os achados: 83,3% eram adquiridos em carrinhos ambulantes; 50% consumiam este alimento duas ou mais vezes por semana; o sabor (32,2%), a falta de tempo para o preparo de outro tipo de refeição (18,9%), o preço (17,8%), a conveniência e a praticidade (14,4%) compreenderam os fatores indicados para a compra do cachorro-quente (TORRES, 2008).

Assim como as disposições culturais abraçadas por uma sociedade são influenciadas pelo ambiente físico (clima, topografia, etc), a forma pela qual as pessoas se alimentam no meio urbano conjuga os valores existentes com as condições objetivas encontradas. Desta forma, aliam-se as motivações externas - preço, fácil acesso e praticidade, às intrínsecas - gosto, prazer, saciedade da fome (GARCIA, 1994).

Não obstante, o segmento de comida de rua permeia conflitos: ao mesmo tempo em que dá passos em direção à garantia de segurança alimentar, quando viabiliza acesso a renda e a alimentos de baixo custo, reduzindo assim o estado de fome de muitos indivíduos, pode possibilitar, em consequência aos inexistentes ou insipientes cuidados higiênicos, a veiculação de microrganismos patogênicos (ESTRADA-GARCIA et al., 2002; GARIN et al., 2002; MENSAH; YEBOAH-MANU; OWUSU-DARKO, 2002), colocando em risco a saúde dos seus consumidores.

Vários estudos têm demonstrado resultados não satisfatórios ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados em vias públicas. Rodrigues e

colaboradores (2003), ao investigarem a qualidade higiênico-sanitária de lanches e as condições de preparo e manipulação de alimentos vendidos por ambulantes, na cidade de Pelotas-RS, evidenciaram 53% dos cachorros-quentes com padrão insatisfatório para coliformes totais, 70% das superfícies de manuseio de alimentos em higiene inadequada e 25% das amostras de água com contaminação para coliformes a 45°C.

Lucca e Torres (2002), em estudo realizado em São Paulo-SP, com identificação e caracterização de pontos críticos no preparo e comércio de alimentos em vias públicas, evidenciaram que em 30% dos pontos de venda as condições de higiene eram péssimas ou regulares.

Em Vitória-ES, ao analisarem caldo de cana e gelo utilizado para resfriamento da bebida em 50 pontos de venda cadastrados e vistoriados pelo Serviço Municipal de Vigilância Sanitária, Kitoko e colaboradores (2004) encontraram valores de coliformes fecais acima dos padrões da RDC nº 12/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 96% das amostras de caldo de cana, enquanto as amostras de gelo apresentaram taxa de não conformidade de 32%.

No ano de 2005, no Brasil, após a ocorrência de um surto de doença de Chagas agudo associado ao consumo de caldo de cana comercializado em via pública, no estado de Santa Catarina, no qual 31 pessoas foram acometidas e cinco foram a óbito (BRASIL, 2005a) a ANVISA editou a RDC nº 218 de 29 de julho de 2005 (BRASIL, 2005b). Sendo assim, a criação do referido regulamento técnico foi uma resposta dos órgãos oficiais da área da saúde à repercussão nacional desse surto.

A RDC nº 218/2005 da ANVISA, ainda que represente marco regulador em vistas à comercialização de alimentos de rua, em instância federal, ratificou a postura reativa do poder público perante a gestão desse comércio, em detrimento da prevenção, posto que o governo foi forçado, de forma rápida, a dar respostas à sociedade. Considera-se ainda a sua limitação, dado que se trata de um conteúdo normativo restrito a alimentos e bebidas à base de vegetais.

As resoluções federais que versam sobre manipulação de alimentos, a RDC 216/2004 (Boas Práticas para serviços de alimentação) e a RDC 218/2005 (Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais), apesar de não terem

como âmbito de aplicação a comida de rua, salvo a segunda Resolução citada, que se aproxima deste ramo da alimentação, porém restringe-se a alimentos e bebidas preparados à base de vegetais, trazem requisitos sanitários que podem e devem ser observados para este comércio, resguardadas as devidas proporções (BRASIL, 2004; 2005b).

No âmbito municipal, algumas cidades brasileiras estabeleceram leis e decretos para regulamentar o comércio ambulante. Em Curitiba-PR, a Lei municipal nº 6407/1983 e o Decreto 990/2004 (CURITIBA, 1983; 2004) estabelecem as diretrizes para o comércio ambulante, sendo que alguns itens são específicos para a venda de alimentos. A autorização de venda é expedida pela Secretaria Municipal de Urbanismo, pela Divisão de Controle do Uso de Logradouros Públicos da Matriz, por prazo de um ano e nela devem constar: nome do vendedor e respectivo endereço, número de inscrição, mercadoria, horário e local autorizados para a venda. Quanto à fiscalização, esta Secretaria atua em consonância com a comissão permanente e com os órgãos ou entidades envolvidas na atividade, que inclui o Departamento dos Serviços de Utilidade Pública e da Fiscalização da Secretaria de Estado de Saúde Pública e Bem Estar Social e entidades de classe dos ambulantes e artesãos.

Os ambulantes curitibanos que optam por comercializar alimentos só estão autorizados a vender os seguintes produtos: frutas e hortaliças, mel (inspecionados pelo SIF), doces industriais, doces secos (cocada), pipoca, cachorro-quente, sorvete pasteurizado, quentão, caldo de cana, algodão-doce (sem corante), pinhão, biju, milho verde, alho, rapadura, maçã do amor, amendoim e coco com suas variações, ovo, batata-doce, pamonha e curau. Além disso, devem obedecer ao zoneamento, ao horário estabelecido para o comércio (cachorro-quente apenas das 19h às 6h), bem como às instruções específicas da Secretaria de Estado da Saúde e Bem Estar Social, obtendo também a licença deste órgão (CURITIBA, 1983; 2004).

A capital paraense tem seu comércio informal regulamentado pela Lei 7862/97 (BELÉM, 1997), fazendo alusão ao comércio de alimentos quando descreve os produtos para efeito desta Lei: guloseimas em geral, lanches rápidos, sorvetes, picolés, pipocas, sucos, água mineral, refrigerante e raspa, produtos regionais e sazonais, ervas medicinais e temperos secos, batata frita e churrasco, frutas em geral, milho verde, comidas típicas e regionais.

Para requerimento da licença, exige como documentos, dentre outros, carteira de manipulador de alimentos ou de saúde e comprovação de vistoria por órgão sanitário do equipamento ou

unidade e estabelece que o comércio exercido em carros de lanches fixos só é permitido em área particular e conjuntos habitacionais, sendo que o comércio em carros itinerantes, nos eventos públicos permite-se ficar estacionado por no máximo duas horas. Cabe à Secretaria Municipal de Economia o planejamento, controle, coordenação e fiscalização das atividades do comércio informal, tendo o Termo de Permissão validade de um ano (BELÉM, 1997).

2.1.3. A comida de rua: uma abordagem específica de Salvador

O trabalho informal, em Salvador-BA, marca todo o século XIX, alcançando ritmo acelerado de crescimento no início do século XXI, em razão do processo de reestruturação produtiva (DURÃES, 2002). Conforme este mesmo autor, a informalidade possui importância relevante na sociedade soteropolitana, devido ao fato de “(...) *essa atividade se constituir como um elemento formador da cultura local e do modo de ser da cidade de Salvador, como as baianas de acarajé, as quitandeiras, as vendedoras de comidas típicas*” (DURÃES, 2002, p. 304), atividades herdadas do tempo do Brasil Império.

Na cidade, apesar da comida de rua fazer parte do cotidiano, exibindo em suas ruas, becos e avenidas, uma gama de opções gastronômicas, desde os tradicionais bolinhos de acarajé até os pacotes de salgadinhos industrializados, poucos estudos têm sido desenvolvidos abordando esta temática.

Para caracterização do comércio de comida de rua, estudo conduzido por Cardoso e colaboradores (2004), com 449 vendedores, evidenciou que a maioria de vendedores em Salvador era do sexo masculino fato que contraria resultados de pesquisas internacionais, cujo predomínio reportado para o segmento é de mulheres. A média de idade foi de 37,2 anos, variando entre 14 e 80 anos e, a de renda, de 2,2 salários mínimos/mês. Para quase metade dos vendedores (45,6%) a renda obtida com a comida de rua era única e 59,6% dos entrevistados se declararam chefes de famílias (CARDOSO et al., 2004a).

Segundo os autores, conforme esse mesmo estudo, o baixo nível de escolaridade dos participantes (55,9% com 1º grau incompleto e 4,6% analfabetos) associado à condição em que 91,9% dos vendedores declararam não ter participado de capacitação em higiene e manipulação de alimentos, sinalizavam negativamente para a sanidade dos alimentos. Quanto

à regularização perante aos órgãos públicos, apenas 17% dos participantes possuíam autorização para o funcionamento dos pontos de venda.

Nas ruas de Salvador, o comércio da comida de rua evidencia principalmente o comércio de frutas, lanches doces e salgados, refrigerantes e sucos (CARDOSO et al., 2004b), diferentemente do que ocorre em Mutuípe, cidade do Recôncavo baiano, onde predominavam acarajé e abará, frutas e outros vegetais e doces (CARDOSO et al, 2008), e em outros países, onde a literatura relata a comercialização de refeições típicas (UMOH; ODOBA, 1999; LINQUIZON et al., 1994; ESTRADA-GARCIA et al., 2002).

Estudo conduzido por Cardoso, Santana e Guimarães (2007) na capital baiana, com o intuito de caracterizar o consumidor de comida de rua, entrevistou 1004 indivíduos, no Distrito Sanitário do Centro Histórico da cidade. De acordo com os resultados, identificou-se que, para a maioria dos participantes, o consumo destes alimentos iniciava-se ainda na infância e na adolescência. A frequência de consumo da comida de rua foi considerada elevada, parte do hábito alimentar, uma vez que 37% dos entrevistados relataram o consumo destes alimentos pelo menos uma vez por dia e que 36% informaram o consumo no mínimo uma vez por semana.

Entre as razões para o consumo, a fome foi apontada como o principal motivo, seguida em menor proporção da praticidade e do gosto/prazer. Constatou-se que 78,8% dos participantes consumiam a comida de rua no próprio local, satisfazendo assim, de forma rápida e prazerosa a necessidade fisiológica básica. Para a grande parte dos entrevistados, a comida de rua era utilizada principalmente em substituição ao lanche e ao almoço. Dado que parcela significativa passava de 10 a 12 horas fora do seu ambiente doméstico, as autoras salientam a contribuição destes alimentos na rotina diária destes cidadãos. Entre os alimentos mais consumidos, destacaram-se os salgados, os sanduíches, os sucos, o cachorro-quente, o acarajé e as frutas.

Em relação à confiança do consumidor na qualidade dos alimentos comercializados nas ruas, a grande maioria declarou não confiar. A compra dos alimentos era guiada pela percepção visual do consumidor - limpeza do local e a higiene do vendedor, não se levando em consideração critérios como a procedência da matéria-prima, o armazenamento, o controle térmico e a saúde do manipulador.

Quanto à qualidade sanitária dos alimentos comercializados na cidade, pesquisadores têm verificado elevados índices de contaminação, fato que tem revelado a face preocupante deste comércio. Em estudo realizado por Leite e colaboradores (2000), com análise microbiológica de 23 amostras de acarajé e complementos, foi observado que 39,13% dos acarajés, 95,65% dos vatapás, 82,6% das saladas e 100% dos camarões secos encontravam-se em condições impróprias para o consumo, por apresentarem contaminações acima dos padrões para coliformes termotolerantes, *Bacillus cereus*, estafilococos coagulase positiva, clostrídios sulfito-redutores.

Cardoso e colaboradores, em 2007, avaliaram alimentos de grande consumo - acarajé, cachorro quente, mingau, sucos, salgados e caldo de cana, sendo 120 amostras de cada, registrando índice global de 35% de não conformidade. Entre os produtos pesquisados, o acarajé e o caldo de cana mostraram-se os mais problemáticos, alcançando 68% de não atendimento aos padrões microbiológicos estabelecidos (CARDOSO et al, 2007).

Mais recentemente, Sereno (2009), ao traçar o perfil microbiológico do acarajé e complementos, verificou que 26,7% das amostras de vatapá, 30% de camarão e 76,7% de salada apresentaram-se não conformes em relação aos coliformes a 45°C, tendo a confirmação de *Escherichia coli* em 16,7%, 10% e 26,7% dessas amostras, respectivamente.

Meneses e colaboradores (2009), ao investigarem a qualidade microbiológica de queijo de coalho comercializado nas praias, com 120 amostras cruas e 120 amostras assadas, encontraram coliformes totais em todas as amostras de queijo analisadas. Entre elas, 100 e 75%, respectivamente para os estados cru e assado, tiveram coliformes termotolerantes em valores acima do padrão, havendo a confirmação de *E. coli* em 90% das amostras cruas e 75% das assadas.

Com o objetivo de avaliar a implementação e eficácia da RDC 218/2005 da ANVISA, Ferreira (2008) desenvolveu estudo, na capital baiana, junto a 217 unidades de comercialização de produtos à base de vegetais. Segundo os resultados, a maioria dos vendedores não conhecia a Resolução, não possuía licença e não atendia aos requisitos para manipulação higiênica dos produtos.

Em Salvador, o comércio de rua é regulado e fiscalizado pela Secretária de Serviços Públicos e Prevenção a Violência - SESP, órgão da Prefeitura Municipal, porém, não há regulamentação suficiente para o segmento de comida de rua. Há o Decreto 12.016/98, que dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouro público (SALVADOR, 1998a), e o Decreto 12.175/98, que dispõe sobre a localização e o funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos (SALVADOR, 1998b).

Na cidade, compete ainda à Secretaria de Saúde do Município, através de ações e serviços de Vigilância Sanitária, atuar em qualquer atividade de comércio eventual ou ambulante de alimentos, bebidas e água de consumo humano, conforme preconiza o Código de Saúde do Município (SALVADOR, 1999).

Na prática, entretanto, cada um desses órgãos - SESP e VISA - atua sob o mesmo objeto, o comércio de comida de rua, baseando-se em suas normatizações específicas, sem interação e integração de suas atividades, o que tem resultado em sobreposição de ações quanto à fiscalização desse comércio, abrindo margem para conflitos de competências.

No final de 2008, em iniciativa que contou com a participação do setor público, do setor privado, de instituições de ensino e pesquisa e de representantes dos vendedores do comércio informal de alimentos, realizou-se o I Fórum sobre Comida de Rua e Segurança Alimentar de Salvador (SALVADOR, 2008a). Entre os objetivos do evento, constaram: promover um espaço para discussão sobre a Segurança Alimentar e Nutricional associada ao fenômeno da comida de rua, e sua interface com as ações de vigilância sanitária; propiciar a geração e a troca de informações, subsidiando ações públicas intersetoriais com vistas à melhoria da qualidade de vida da população.

Como resultado deste Fórum, foi elaborada a Carta de Salvador (SALVADOR, 2008b) (Anexo A), marco político do reconhecimento do segmento e da mobilização em apoio à sua organização social, sanitária e sustentável na cidade. A Carta enfatiza a necessidade de incluir a problemática da comida de rua na agenda de governo, em seus diferentes níveis, e propõe a formação de uma comissão intersetorial, para dar início à construção de uma estratégia para organizar e legitimar o setor de comida de rua e estabelecer meios efetivos de controle sanitário inerentes à atividade.

2.2. CARNAVAL DE SALVADOR-BA: A GRANDE FESTA E O COMÉRCIO DE COMIDA DE RUA

2.2.1. O maior carnaval do mundo

Várias são as versões sobre a origem do Carnaval. Especula-se que esta festa pode ser originária de festejos egípcios, por volta de 4000 a. C., nos quais se dançava e cantava em torno de fogueiras, utilizando-se de máscaras e adereços, em clima de orgia e libertinagem (ARAUJO, 2003 apud NASCIMENTO, 2007). Cogita-se também as festas, como as Saturnálias, datadas anteriormente à era cristã, homenageando as divindades Saturno, Baco e Momo, regadas por muito vinho e sexo, ocorridas em praças públicas (SALVADOR, 2010d), e, na época renascentista, as festas onde os venezianos adornavam-se com fantasias, alegorias e máscaras (ARAUJO, 2003 apud NASCIMENTO, 2007).

No Brasil, o carnaval tem sua raiz no Entrudo lusitano, jogos festivos, espécie de guerra em que os indivíduos atiravam "laranjinhas ou limões-de-cheiro", esferas de cera bem fina, preenchidos a princípio com água-de-cheiro. Com o passar do tempo, contudo, as esferas passaram a ser preenchidas com substâncias mal cheirosas, até mesmo com urina, o que tornou a brincadeira violenta, alvo de repressões policiais e culminou na sua substituição pelo carnaval europeizado, com seus bailes (NASCIMENTO, 2007; MIGUEZ, 2008).

A marca do carnaval brasileiro é a mistura de diversas culturas, mesclando características oriundas tanto dos carnavais europeus quanto das comemorações africanas (NASCIMENTO, 2007). Diversas nacionalidades, cores e crenças ocupam o mesmo espaço, num mesmo período de tempo: uns em busca de prazer e diversão, outros, de lucros ou até mesmo sobrevivência.

Hoje, o que mais evidencia o carnaval brasileiro é o seu caráter mercantilista, garantindo à festa condição de grande negócio, movimentando uma complexa e rentável economia (MIGUEZ, 2008).

O carnaval de Salvador é considerado a maior manifestação popular do globo terrestre, fato ratificado pelo *Guinness Book* em 2005 (CASTRO, 2005). Atualmente, a festa ocorre durante seis dias, em três circuitos oficiais – Dodô (Barra-Ondina), Osmar (Campo Grande-Avenida) e Batatinha (Centro Histórico), além do Carnaval nos Bairros (Periperi, Plataforma, Itapuã, Cajazeiras, Pau da Lima e Liberdade) e da Folia nas Ilhas (Maré, Bom Jesus dos Passos e Frades) (SALVADOR, 2010b).

O circuito Osmar (Anexo B) foi o primeiro circuito carnavalesco a ser criado a partir do advento do trio elétrico, o que permitiu uma nova forma de “brincar o carnaval” por meio do qual o povo passou a percorrer as ruas e avenidas, atrás do “palco móvel”. Esse fato ocorreu em 1950, quando os foliões passaram a ocupar as áreas centrais da cidade, entre o Campo Grande e a Rua Chile, atrás da “fóbica” (carro Ford “Bigode” adaptado, “precursor” do trio elétrico) (MIGUEZ, 2008; PACHECO, 2010).

Segundo Soares (2010), a fisionomia do carnaval de Salvador transformou-se, ganhando roupagem mais profissional, impulsionada pela elitização dos principais blocos carnavalescos, pela redefinição dos espaços da festa em favor da proximidade com a rede hoteleira, pelo aparecimento dos camarotes privados e pela exploração da cultura da “axé-music” como mercadoria do capitalismo.

No Carnaval de 2007, de acordo com dados oficiais (Quadro 1), foram gerados 207.885 empregos temporários dos quais 3.360 ambulantes licenciados e 25.000 ambulantes que trabalharam mesmo sem a licença (SALVADOR, 2007). Em 2009, nota-se um crescimento de aproximadamente 6%, em relação ao número de empregos temporários (cerca de 220 mil), e de 12% no número de ambulantes licenciados, sendo 3.760 licenças expedidas (SALVADOR, 2009a).

De modo geral, percebe-se um crescimento gradativo da geração de empregos temporários durante o evento, sobretudo do pessoal operacional (artistas, técnicos de som e iluminação, cordeiros, recepcionistas e garçons, barraqueiros, ambulantes e baianas de acarajé, dentre outros), porém, o número de empregos gerados por empresas privadas, órgãos municipais e estaduais oscilou bastante, registrando-se, nos últimos anos, queda de aproximadamente 10% (Quadro 1).

Quadro 1. Indicadores dos carnavais de Salvador-BA nos anos de 2005 a 2007 e 2009.

Indicador	Ano			
	2005	2006	2007	2009
Empregos temporários:				
• Empresas Privadas, Órgãos Municipais e Estaduais	32.713	32.335	33.642	30.375
• Pessoal Operacional Temporário ^a	187.374	169.019	174.743	188.930
• Total	220.087	201.354	207.885	219.305
Barraqueiros, ambulantes e baianas de acarajés:				35.040 ^b
• Licenciados pela SESP		3.610	3.360	
• Não licenciados		21.390	25.000	
Fluxo turístico (% ou N):				400 mil ^c
• Brasileiro	85,62%	960.307	1.002.376	
• Estrangeiro	14,38%	96.401	43.768	
Geração de receita - turistas (milhões de reais, aprox.)	230,0	203,04	60,0	200,0
Coleta de Lixo (toneladas):				
• Total	1.630	1.416	1.516	2.012
• Reciclável	145	126.307	83	225
Sanitários químicos	913	1.050	1.200	1.200
Banheiro para ambulantes	_____	04	03	_____
Insumos para limpeza:				
• Água	4.230m ³	4.954 l	5.251 l	4.000 m ³
• Detergente	6.230 l	5.660 l	9.565 l	
• Aromatizante	5.250 l	8.390 l	5.760 l	

Fonte: (SALVADOR, 2005; 2006; 2007; 2009g)

^a Relação de empregos temporários gerados no período do Carnaval

^b Somatório de licenciados e não licenciados

^c Somatório de turistas nacionais e internacionais

Conforme informações divulgadas pela Empresa Salvador Turismo (SALTUR), no ano de 2009, vinte e cinco quilômetros de ruas, avenidas e praças foram percorridos por cerca de dois

milhões de foliões, animados por duzentas e trinta e quatro entidades carnavalescas (blocos de trio, infantis, de índios, afros e alternativos, afoxés, trios independentes), durante 450 horas de muita folia (SALVADOR, 2009c). Dentre os foliões, quatrocentos mil eram visitantes de outras cidades brasileiras ou de outras partes do mundo, gerando um montante de até duzentos milhões de reais para a cidade (SALVADOR, 2009g).

A capital baiana transforma-se na “cidade do carnaval” e, para tanto, requer o aparato de uma mega estrutura. Além dos camarotes, arquibancadas e espaços alternativos, estruturas auxiliares como sanitários químicos e banheiros para os ambulantes são montadas para garantir o bem-estar de trabalhadores e foliões.

Em relação à limpeza, foram gastos, em média, nos últimos anos, 7.152 litros de detergente e 6.467 litros de aromatizante, buscando manter ruas, avenidas e becos limpos. Paralelamente, registra-se a geração de grande volume de resíduos sólidos, havendo cooperativas que se beneficiam com a renda oriunda do material reciclável (Quadro 1).

2.2.2. Órgãos responsáveis pela festa momesca

De modo a “organizar” a festa momesca, a Prefeitura Municipal de Salvador mobiliza “uma força-tarefa”, envolvendo diversos órgãos públicos: Empresa Salvador Turismo (SALTUR), Superintendência de Controle e Ordenamento do Uso do Solo do Município (SUCOM), Superintendência de Segurança Urbana e Prevenção à Violência (SUSPREV), Superintendência de Trânsito e Transporte do Salvador (TRANSALVADOR), Empresa de Limpeza Urbana de Salvador (LIMPURB), Secretaria Municipal de Saúde (SMS) e a Secretaria de Serviços Públicos e Prevenção à Violência (SESP) (SALVADOR, 2009a), tendo também o apoio de órgãos e do governo estaduais.

A SMS, por meio da Vigilância Sanitária, é responsável por desenvolver ações de prevenção à ocorrência de doenças e agravos à saúde da população, inspecionando, fiscalizando, notificando e monitorando a prestação de serviços aos foliões e trabalhadores (SALVADOR, 2009e). Além dos estabelecimentos formais de alimentos, hospedagem, casas de show, inclui-se nestes serviços, o comércio informal de alimentos, camarotes, trios elétricos, carros de apoio, postos médicos dentre outros, sujeitos à fiscalização deste órgão (SALVADOR, 2010a).

Durante o carnaval especificamente, as ações desenvolvidas pela VISA têm como foco principal a qualidade da comercialização de alimentos, sendo observadas as condições de infraestrutura e higiene dos locais, o armazenamento e todos os aspectos que envolvem a produção de alimentos. Além disso, também atua monitorando o descarte de resíduos produzidos por postos médicos e por sanitários dos carros de apoio dos trios elétricos, as condições higiênico sanitárias das unidades de saúde da rede pública e privada e o comércio de medicamentos controlados em farmácias de plantão (SALVADOR, 2009h).

Segundo dados do relatório da VISA, foram realizados 10.922 atendimentos, envolvendo as ações de fiscalização, inspeção reinspeção, dentre outras, destacando-se o número de ações dirigidas ao comércio informal - 7.342 (SALVADOR, 2010e).

Compete à SESP, conforme Decreto 20.505, de 28/12/2009, em seu artigo segundo: autorizar e fiscalizar a exploração de atividades de comércio informal em logradouros públicos, seja qual for o equipamento utilizado; fiscalizar programas, projetos e serviços referentes à política municipal de defesa dos direitos e interesses do consumidor; instalar e manter iluminação provisória; fiscalizar aterramento e energização dos postos operacionais e camarotes e estabelecer normas para a prevenção de acidentes aquáticos. (SALVADOR, 2009f)

Por meio da Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização de Atividades (CLF), cabe a esta mesma Secretaria autorizar e fiscalizar a exploração de atividades de comércio informal em logradouros públicos, seja por barracas padronizadas pela Prefeitura Municipal de Salvador, barraca tradicional, quermesse, isopor, veículos especiais, banca desmontável e baianas de acarajé, bem como o comércio ambulante em geral, durante as Festas Populares e o Carnaval (SALVADOR, 2009d).

No Carnaval de 2010, o licenciamento para o comerciante informal exigia o Documento de Arrecadação Municipal (DAM) quitado, documento de identidade, Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) – no caso de atividades de manipulação de alimentos, comprovante de residência no município de Salvador, laudo médico de comprovação de deficiência - para portadores de necessidades especiais, e senha do dia de atendimento (SALVADOR, 2009d).

Além da documentação citada anteriormente, para estarem autorizados a trabalhar no carnaval, os vendedores cadastrados para a venda de alimentos e bebidas deveriam participar de um treinamento ministrado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresa (SEBRAE), realizado em parceria com a SESP e a VISA, com a participação do Sindicato do Comércio Varejista de Feirantes e Ambulantes da Cidade de Salvador (SINDIFEIRA).

Este treinamento ocorreu entre os dias 25 e 29/01/10 e 03 e 05/02/10, em apenas um turno, e os vendedores obtiveram informações sobre higiene e manipulação de alimentos, atendimento ao cliente e técnicas de venda e sobre alguns decretos regulamentadores deste comércio. Além das palestras dos representantes dos órgãos parceiros, assistiu-se à peça teatral e foram distribuídas cartilhas com orientações sobre normas de higiene, elaboradas conjuntamente pelo SEBRAE e o SINDIFEIRA (BAUMGARTEN, 2010).

Considerando os vários órgãos que atuam no Carnaval e a necessidade de articulação prévia e de harmonização dos instrumentos reguladores e condutas, movimentos intersetoriais já sinalizam a necessidade de haver um planejamento conjunto prévio, de forma a promover a interseção das ações de órgãos como a Vigilância Sanitária, a Secretaria de Serviços Públicos e Prevenção à Violência e demais setores envolvidos no evento (SALVADOR, 2008b).

2.2.3. A legislação que ordena e organiza o comércio informal de alimentos

Publicada no Diário Oficial do dia 25/11/2009 pela SESP, a Portaria nº 197/2009, dispõe sobre o exercício de atividades do comércio informal em logradouros públicos, durante as Festas Populares de 2009/2010 e o Carnaval de 2010 de Salvador, e dá outras providências (SALVADOR, 2009d). Neste instrumento legal constam local, documentação necessária, etapas para o licenciamento dos vendedores, além da discriminação do cronograma das festas e da expedição de suas respectivas licenças, dos horários em que deverão ser instalados e retirados os equipamentos dos espaços licenciados e a tarifação dos mesmos. Em seu anexo encontram-se listados os logradouros públicos permitidos para o comércio ambulante.

A Portaria também dispõe sobre responsabilidades atribuídas aos permissionários, tais como a de manter a área ocupada limpa, acondicionando os detritos em sacos plásticos para a coleta pública, e as condições de instalações, os equipamentos e os utensílios, que devem estar em perfeito estado de conservação e ser apropriados para o tipo de atividade. Refere-se ainda a

itens relacionados à higiene pessoal do vendedor e ao acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos e bebidas, de forma a garantir condições mínimas para a sanidade dos produtos vendidos.

Como proibições, constam: o comércio de produtos em carros de mão e de bebidas pré-preparadas artesanalmente; o uso de embalagens reaproveitadas e/ou vasilhames de vidro; a reutilização de utensílios descartáveis; a ampliação do equipamento ou área de instalação; o contato direto das mãos com o alimento, sendo obrigatório uso de utensílios ou material específico, como guardanapo de papel; o transporte de alimentos junto com produtos contaminantes; a preparação de alimentos em estruturas provisórias (barracas, balcões, áreas de recuo, etc); a produção e comercialização de churrasco no espeto de qualquer material e a adição prévia de molhos ou acompanhamentos aos produtos preparados (os mesmos devem ser disponibilizados em sachês); a exposição de alimentos no solo, em papelão, sacos ou jornais, bem como seu transporte, acondicionamento e armazenamento em sacos de lixo ou coloridos, jornais ou diretamente sobre caixas de papelão ou de outro material contaminante (SALVADOR, 2009d).

As sanções previstas, em seu vigésimo nono artigo, independentemente de multas, são a apreensão do equipamento e/ou mercadorias ou a cassação da autorização (SALVADOR, 2009d).

Com o intuito de regulamentar as Festas Populares e o Carnaval, foi publicado no Diário Oficial de nº 5.040, de 29 de dezembro de 2009, o Decreto nº 20.505/2009, mais conhecido como o Estatuto do Carnaval.

No Estatuto encontram-se reunidas as atribuições e competências das diversas secretarias e órgãos envolvidos com o evento: SALTUR, SESP, LIMPURB, SUSPREV, SUCOM, SMA (Superintendência de Meio Ambiente), Secretaria da Fazenda (SEFAZ), Secretaria Municipal do Trabalho, Assistência Social e Direitos do Cidadão (SETAD), Secretaria de Transportes e Infraestrutura (SETIN), Defesa Civil do Município (CODESAL), Superintendência de Conservação e Obras Públicas do Salvador (SUCOP), Companhia de Transporte do Salvador (CTS), TRANSALVADOR, Companhia de Desenvolvimento Urbano de Salvador (DESAL), Secretaria Municipal de Comunicação (SECOM), Secretaria Municipal de Reparação

(SEMUR), Secretaria Municipal de Planejamento, Tecnologia e Gestão (SEPLAG) ficando a SMS com a atribuição de baixar regulamento sanitário próprio (SALVADOR, 2009f).

Segundo o vice-prefeito e coordenador do Carnaval 2010, Dr. Edvaldo Brito, este documento decorreu da avaliação de anos anteriores, conduzida pelo prefeito João Henrique, e da solicitação de cada um dos órgãos federais, estaduais e municipais envolvidos nas festas populares do município. Em entrevista no programa “O Carnaval e Você”, o vice-prefeito enfatiza a necessidade de harmonização para os atores sociais da gestão pública: *“É preciso que todos esses tenham uma regra que direcione suas ações e comportamento”* (SALVADOR, 2010c, p. 3)

O Decreto “disciplina o licenciamento e a fiscalização para o desfile das entidades carnavalescas ou folclóricas, trios elétricos e congêneres, a instalação e exploração de serviço especial, de camarote, praticável, arquibancada, palcos e similares, o nível de emissão sonora, a exibição de publicidade em geral, o disciplinamento do comércio informal, o sistema de transporte coletivo e de trânsito, a prestação de serviço de saúde, de ações de vigilância sanitária, a limpeza urbana e a coleta, o tratamento e o manejo de resíduos sólidos e de qualquer natureza, durante o período de Carnaval, Festas Populares e de quaisquer Eventos que requeiram o exercício de poder de polícia, realizados e incluídos no calendário oficial ou privados na Cidade do Salvador” (SALVADOR, 2009f).

As disposições referentes ao comércio informal de alimentos constantes neste Estatuto assemelham-se às da Portaria 197/2009. Destaca-se o acréscimo do queijo de coalho, nas proibições referentes à comercialização de alimentos em espeto, e, nas sanções, a apreensão e inutilização dos produtos perecíveis.

O Estatuto do Carnaval, contudo, ao reunir, em um único documento legal, competências e ações dos diversos órgãos públicos (exceto da Secretaria Municipal de Saúde), de atores diretos ou indiretos das festas populares e do carnaval, revela-se apenas uma compilação de atribuições, não refletindo a complexa e necessária interação intersetorial, de modo a promover o sucesso de eventos desta natureza.

Considerando as primícias do carnaval soteropolitano e as transformações culturais, econômicas e regulatórias pelas quais tem passado, até a atualidade, se ratifica a análise de Lobato (2008), para quem o carnaval:

(...) deixou de ser o espaço da irreverência espontânea, da brincadeira inconseqüente e da farra coletiva. O que antes era a realização da vontade festiva descompromissada transformou-se em exibição no formato de uma espetacularidade produzida, permitida e controlada pelos órgãos oficiais do poder municipal e estadual (LOBATO, 2008 p.16).

2.2.4 Comida de rua no carnaval: trabalho, negócio e risco à saúde

No Brasil, segundo Oliveira e Oliveira (2005), parcela crescente da população sobrevive nas brechas e frestas do sistema econômico, em atividades de alta rotatividade, pouca formalidade e baixa qualificação, mantendo-se à margem do mercado e das relações formais de trabalho. Nesse cenário, o carnaval soteropolitano constitui uma dessas “brechas”, configurando uma esperança de ganhos financeiros para muitos indivíduos, tanto da capital baiana como de cidades adjacentes ou ainda mais distantes.

Conforme Miguez (2008) o carnaval baiano assume importante significado para a vida social e econômica da cidade quando amplia as oportunidades de negócio de diversos agentes produtivos - inclusive comerciantes de rua.

O carnaval-negócio em que se tornou o carnaval baiano mistura suas dimensões simbólico-culturais às de cunho material e econômico, movimentando a economia formal, micro-negócios e o trabalho informal (OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2005). Em 2009, a indústria carnavalesca soteropolitana movimentou cerca de um bilhão de reais, entre sua preparação e execução, com a confecção de fantasias, shows, venda de camarotes, hotelaria, comércio varejista e de ambulantes (SALVADOR, 2009b).

Em relação ao comércio informal de alimentos e bebidas, observa-se quase uma continuidade de atividades comuns às Festas Populares que antecedem ou acontecem no verão da capital baiana, incluindo a Festa de Nossa Senhora da Conceição da Praia, a Festa do Bom Jesus dos Navegantes, a Lavagem do Bonfim, a Festa de Iemanjá, dentre outras, cujo ápice ocorre no Carnaval. No cardápio desses eventos, descrições que se sobrepõem, destacando-se entre as comidas o cachorro-quente, o churrasquinho, o queijo de coalho assado, o acarajé e

preparações da culinária brasileira – feijoada, dobradinha, sarapatel, maniçoba, rabada e mocotó. Entre as bebidas, sobressaem as industrializadas – cerveja, refrigerante e água mineral, e aquelas à base de frutas, como o caldo de cana e a água de coco, e aquelas preparadas à base de álcool e frutas.

Todavia, atribui-se ao comércio de alimentos de rua potencial risco de contaminação e veiculação de doenças. Dentre os fatores que se associam a esta atribuição encontram-se: as condições de infraestrutura inadequada, o que implica na produção e armazenamento dos alimentos em locais abertos, em condições de higiene insatisfatória; o acondicionamento e destino incorretos do lixo; além do baixo nível de formação dos vendedores, quanto à manipulação higiênica dos alimentos (GÓES, 1999; GERMANO et al, 2000; LYRA, 2001; CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009).

Em abordagem crítica sobre o comércio informal de alimentos no período carnavalesco, em Salvador, em face à atuação da Vigilância Sanitária, Lyra (2001) alerta sobre o possível risco à saúde da população, devido à inadequação física, incluindo a falta de acesso à água tratada, a meios adequados de conservação dos alimentos e a falta de sanitários, o que compromete a sanidade dos produtos.

Estudo de Leal (2008), realizado também no âmbito das ações de Vigilância Sanitária, tendo como objeto a comida de rua no Carnaval soteropolitano, revela que os vendedores ficavam sob condições precárias de higiene e conforto, durante os dias de carnaval, o que comprometia a sua permanência e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, oferecendo riscos variados aos consumidores - incluindo os turistas de várias partes do Brasil e do mundo.

Nesse quadro, descreve-se de um lado, o consumidor-folião, que se utiliza desta opção alimentar pelo “convite” regional e cultural, além da praticidade, fácil acesso e baixo custo. Do outro, o vendedor, que se apóia na informalidade deste comércio, em busca de seu sustento. Na interseção, o alimento ofertado, na maioria das vezes, representando um problema de saúde pública - uma clara demanda para o Poder Público que, conforme o contrato social, deveria garantir o direito à saúde da população, assegurando a redução de risco de doenças ou agravos, tanto do folião como do vendedor, por meio de ações de vigilância sanitária e de vigilância à saúde do trabalhador.

Deste modo, conhecer as características deste comércio, quais alimentos são vendidos, em que condições esta venda ocorre e quem é o seu vendedor, é o primeiro passo quando se objetiva a implementação de ações voltadas para a promoção da alimentação adequada, por meio da oferta de alimentos seguros. Nessa perspectiva, planejar e executar ações de intervenção para que esta promoção ocorra, ainda constituem grandes desafios para o Poder Público e para a sociedade.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

- Caracterizar o comércio de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, sob o aspecto social, econômico, alimentar e sanitário.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer o perfil sócio-econômico dos vendedores do segmento;
- Estimar a contribuição econômica da atividade para os vendedores envolvidos;
- Identificar os alimentos e bebidas comercializados no período do Carnaval;
- Descrever as condições físico-estruturais e a salubridade ambiental nos pontos de comercialização identificados;
- Comparar e discutir a infraestrutura disponibilizada pela administração pública para os pontos de venda e as exigências legais para a produção de alimentos seguros;
- Estimar condições potenciais para o risco sanitário associado aos alimentos e bebidas comercializados;
- Conhecer percepções dos vendedores em relação à higiene de alimentos e ao comércio de comida de rua no carnaval.

4. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa compreende um subprojeto de uma investigação mais ampla, intitulada “Comida de rua no cotidiano e no carnaval de Salvador-BA: diagnóstico e intervenção para promoção da segurança alimentar”.

Trata-se de estudo transversal, exploratório, descritivo e de natureza quantitativa, cujo trabalho de campo foi realizado entre os dias 12 e 16 de fevereiro de 2010, período de Carnaval do município de Salvador-BA, junto a vendedores informais de alimentos do circuito carnavalesco do Campo Grande.

A condução do trabalho contou com a parceria da Secretaria Municipal de Saúde de Salvador e, em observação à Resolução 196/96 (BRASIL, 1996), o projeto original foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira da UFBA (Parecer 015/2010).

4.1 CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL DE ESTUDO

O circuito carnavalesco do Campo Grande é o mais antigo e o maior dentre os três circuitos oficiais, possuindo atualmente, quatro quilômetros de extensão. Suas ruas e avenidas pertencem à região do Centro de Salvador, tendo início no Largo do Campo Grande - esquina com o Corredor da Vitória e final na Avenida Sete de Setembro, em frente ao Hotel da Bahia (SALVADOR, 2011).

A escolha do circuito decorreu do conhecimento prévio do seu desenho geográfico, que é sistematicamente utilizado pela Vigilância Sanitária na distribuição das equipes de fiscalização, fato que facilitou a organização e a logística da coleta de informações proposta.

4.2 FORMAÇÃO DA AMOSTRA E DELINEAMENTO DO ESTUDO

Tendo em vista a ausência de informações que permitissem a adoção de critérios probabilísticos de amostragem e, em atenção ao modelo de organização que vinha sendo praticado pela administração pública em carnavais anteriores, foi definida a adoção de amostra intencional¹, com cobertura censitária de oito percursos² (Apêndice A, Anexo B) -

1 Estimou-se um número de questionários (280) para o trabalho de campo.

que correspondem à divisão geográfica das vias públicas, dentro do circuito carnavalesco referido.

4.3 VENDEDORES DE COMIDA DE RUA

Foram considerados “vendedores”, para fins deste estudo, os comerciantes de alimentos e bebidas que trabalhavam em vias públicas, fixos e móveis, com ou sem licença pública para comercialização e que forneciam produtos para consumo imediato ou posterior, sem requerer etapas adicionais de processamento, conforme descrição da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1996).

Outros critérios de inclusão adotados para os entrevistados compreenderam: abordagem de indivíduos de ambos os sexos; idade igual ou superior a 18 anos; e aquiescência para participar voluntariamente da pesquisa, critério que foi corroborado por meio de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice B).

4.4 COLETA DE INFORMAÇÕES

Para caracterização do segmento, conduziu-se entrevista com aplicação de formulário semi-estruturado (Apêndice C), pré-testado na Festa da Nossa Senhora da Conceição da Praia, uma das festas populares que antecedem o carnaval e que guarda características semelhantes a este evento, no que tange ao comércio informal de alimentos.

O formulário empregado abarcava questões organizadas em blocos, contemplando: identificação e características sócio-demográficas do vendedor; composição/ ingredientes dos alimentos/preparações; perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos; características higiênico-sanitárias da atividade e questões de opinião.

O preenchimento dos formulários foi realizado por entrevistadores devidamente treinados, que registraram as informações utilizando os seguintes procedimentos: observação direta no local, no caso de questões de inspeção imediata (por exemplo, características do ponto e

2 Para facilitar a distribuição dos fiscais durante o carnaval, a Vigilância Sanitária, agrupa (ou não) ruas, avenidas e travessas, em função da sua extensão ou desenho geográfico, denominando-os de percursos.

práticas de manipulação) e entrevista, para o caso das questões de conhecimento específico dos vendedores (por exemplo, dados pessoais e questões de opinião).

A coleta de informações foi conduzida predominantemente no período matutino, entre 08h30min e 11h30min, quando o movimento de pessoas era pequeno e os vendedores se organizavam para o novo dia de trabalho, sem o tumulto característico dos horários em que os blocos saem às ruas, quando seria inviável a aplicação dos questionários. Não foram abordados os indivíduos que estavam dormindo no local nem que estavam sob fiscalização no momento.

A eleição de quem seria entrevistado deu-se por livre escolha dos vendedores, ou seja, à aproximação do ponto de venda ou barraca e anúncio da pesquisa e dos seus propósitos, dentre os vendedores do local, aquele que se voluntariasse era o eleito para responder ao questionário.

Adicionalmente, foi conduzido o registro fotográfico dos percursos e dos locais de venda, havendo, no último, caso autorização verbal dos entrevistados.

4.5 TRATAMENTO ESTATÍSTICO

As informações referentes aos formulários compuseram uma base de dados no programa EPI-Info, versão 6.04d, e os dados foram processados pelo uso do “Statistical Package for the Social Sciences” – SPSS versão 13.00. Para as questões abertas foram procedidas novas categorizações de respostas, agrupadas por similaridade. Realizou-se análise descritiva de todas as variáveis, utilizando medidas de tendência central e de dispersão para as variáveis contínuas.

Para categorização dos pontos de venda quanto ao potencial de risco sanitário associado, procedeu-se à classificação por score, considerando um conjunto de sete variáveis: disponibilidade de água, utilização de sobras, armazenamento de produtos perecíveis, presença de produtos no chão, manipulação de dinheiro e alimentos separadamente, higiene das mãos e higiene de equipamentos/pontos de venda. Nesta avaliação foi atribuído valor 1 aos aspectos positivos e 0 aos aspectos negativos, totalizando os pontos alcançados em cada ponto de venda, que foi classificado observando a seguinte escala: pontuação com 7 ou 6,

considerado de risco sanitário baixo; 5 ou 4, de risco sanitário médio; e menor ou igual a 3, risco sanitário alto.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estudo obteve a participação final de 264 vendedores de comida de rua. Houve 25 recusas por motivos variados, incluindo: falta de tempo, estar ocupado e “crise nervosa” pós-fiscalização, com apreensão de mercadorias.

Nesse sentido, considera-se que os participantes representam uma parte do quantitativo real dos vendedores, posto que, na prática, é fato conhecido a chegada de um número significativo de vendedores, a maioria sem licença, após o início do desfile dos blocos de trio. Quanto às recusas, avalia-se como baixo número, sendo registrada maior frequência (n=13) no último dia de Carnaval, o que se justifica sobretudo pelo cansaço e desgaste físico dos vendedores.

Em atenção à organização do formulário adotado, os resultados são também apresentados e discutidos em blocos.

5.1 PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO E ECONÔMICO DOS VENDEDORES

Na Tabela 1 é apresentada a caracterização sócio-demográfica e econômica dos vendedores.

Como se nota, o sexo feminino representou grande maioria da população estudada. Resultados semelhantes também foram observados em estudos no setor informal de alimentos, conforme descrevem Iria (2008), Chagas (2006) e Chukuezi (2010), que reportam 85,7%, 80% e 66,67% de mulheres, respectivamente, nas amostras estudadas. Segundo a Food and Agriculture Organization (FAO) (1995 apud FAO, 2007) o setor informal de alimentos é ocupado predominante por mulheres, principalmente nas etapas de produção e comercialização. No entanto, Cardoso e colaboradores (2005; 2008), em estudos realizados em Salvador e em Mutuípe, encontraram predominância masculina - 68,3% e 53,8%, respectivamente, nesta atividade.

Em países como Benin, Gana, Lesoto, Togo e República Dominicana do Congo, as mulheres representam de 70 a 90% dos vendedores de alimentos de rua. Em Gana e na maioria dos países em desenvolvimento, as mulheres vendem comida nas ruas para ter independência financeira e para melhorar a segurança alimentar de suas famílias (NATURAL RESOURCES INSTITUTE, 2000).

Tabela 1. Caracterização demográfica, social e econômica de vendedores de comida de rua entrevistados no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Variáveis	N	Distribuição
Sexo (%)		
Feminino	184	69,7
Masculino	80	30,3
Idade (anos)		
Média (amplitude)	264	37,52 (18 – 71)
Escolaridade (%)		
Até 1º grau completo*	171	64,8
2º grau incomp/completo	84	32
3º grau incomp/completo	8	3
Renda familiar (%)		
< 1 SM**	87	33,9
1 a 3SM	163	63,4
3 a 5SM	5	1,9
≥ 5SM	2	0,8
Estado civil (%)		
Solteiro	130	49,2
Casado/união estável	114	43,2
Divorciado/separado	9	3,4
Viúvo	11	4,2
Chefe de família (%)		
Sim	184	71,9
Não	72	28,1

*Considerou-se neste estrato o somatório de analfabeto, 1º grau incompleto e completo

**SM = salário mínimo (R\$ 510,00)

Em Salvador, segundo Durães (2002) a inserção da mulher no mercado de rua teve os primeiros relatos no século XIX, quando mulheres pobres (libertas) que comercializavam quitutes, vatapás, caruru e mingaus compunham a maioria dos trabalhadores informais de alimentos da época, sendo conhecidas como quitandeiras. Na cidade do Rio de Janeiro, neste

mesmo período, as mulheres de família menos abastadas, além da confecção de guardanapos, fronhas, toalhas e lençóis bordados, dedicavam-se, com o auxílio de escravas, ao preparo de doces e salgados para a venda nas ruas cariocas (EL-KAREH, 2008).

Em referência à idade dos vendedores do carnaval, verificou-se o predomínio de pessoas em idade produtiva, observando-se também idosos. Oliveira e Maitan (2010) em estudo na cidade de Goiânia-GO, reportam que 80% dos comerciantes informais de alimentos encontravam-se na faixa etária entre 15 e 50 anos. Cardoso e colaboradores (2005), em Salvador-BA, observaram média de idade entre os entrevistados de 37,2 anos e amplitude de 14 a 80 anos e, em Mutuípe-BA (CARDOSO et al., 2008), a média foi de 33,6 anos variando de 11 a 76 anos. Chagas (2006), em Belém-PA, reporta idades variando entre 26 e 45 anos (média de 41,2 anos). Na Nigéria, Chukuezi (2010) teve 42,85% dos seus pesquisados na faixa entre 31 e 40 anos de idade. Desta forma, o conjunto de resultados aponta para informalidade como alternativa laboral para a população economicamente ativa.

No que tange à escolaridade, no presente estudo, observou-se que, dentre os 171 entrevistados inseridos na categoria até o 1º grau completo, apenas 26 haviam completado o ensino fundamental e 10 eram analfabetos. Chagas (2006), ao identificar o perfil de sócio-demográfico dos vendedores de alimentos (n=10) que comercializavam comidas típicas em vias públicas do bairro de São Brás, em Belém-PA, constatou como grau de instrução predominante o nível médio completo (n=7) e nível fundamental completo ou incompleto para os demais. O ensino médio, completo ou não, também foi a resposta de 70% dos manipuladores entrevistados por Oliveira e Maitan (2010).

Em seus achados, Cardoso e colaboradores (2005; 2008) e Iria (2008) apontam para o predomínio de baixa escolaridade, fato que apresenta reflexos negativos, tanto na dificuldade destes indivíduos em encontrar empregos com carteira assinada como em processos de capacitação para a manipulação adequada de alimentos.

Vale ressaltar que os percentuais dos participantes - vendedores de comida de rua no cotidiano da cidade de Salvador, que possuíam o primeiro grau incompleto (55,9%) e que eram analfabetos (4,6%), no estudo de Cardoso e colaboradores (2005), muito se assemelham aos encontrados no exercício desta atividade no período carnavalesco desta cidade, nos percursos estudados (51,1% e 3,8%, respectivamente).

As informações sobre os rendimentos familiares evidenciaram que os vendedores, de modo geral, eram pessoas com renda baixa, posto que 97,1% da amostra declararam renda familiar inferior a três salários mínimos e que, aproximadamente, um terço destes indivíduos percebiam menos de um salário. Os entrevistados conviviam, em média, com mais quatro familiares em seus domicílios. O número de membros na família, apontados em alguns estudos, em geral, tem ficado na faixa de 2 a 4 membros e renda familiar, entre 1 e 3 salários mínimos (CARDOSO, 2005; IRIA, 2008).

Percentual significativo dos vendedores (71,9%) afirmou ser chefe de família. Destes, salienta-se que 64,1% eram mulheres e 35,9% homens; em se tratando do estado civil, 46,2%, 29,9% e 13,6% eram solteiros, casados ou mantinham união estável, respectivamente.

Apesar da atualidade das informações citadas, dados sobre a produção doméstica e o comércio ambulante de alimentos, no século XIX mostram situação semelhante: mulheres (senhoras, libertas e escravas) em busca de complementação de renda ou até mesmo do seu sustento e de seus dependentes, assumindo, principalmente as viúvas, mães solteiras ou abandonadas, a manutenção econômica da casa (EL-KAREH, 2008).

Em Lusaka e Harare, capitais de Zâmbia e Zimbábue, a venda de refeições informalmente é de vital importância para a renda de famílias, principalmente para os seus chefes que, em 80% dos casos são mulheres e têm, em 60% das vezes, esta atividade como a única fonte de renda (NATURAL RESOURCES INSTITUTE, 2004). Em Salvador-BA, 59,6% dos vendedores declararam ser chefe de família e para 45,6% a renda obtida com este tipo de comércio era a única para o sustento familiar (CARDOSO et al, 2005).

Quanto às características de moradia, grande proporção da população estudada relatou condições básicas de habitação: 78,7% moravam em casa própria; 93,5% possuíam água tratada; 89,2% dispunham de rede de esgoto e 88% tinham serviço de coleta de lixo. Nessa perspectiva, considera-se que morar em sua própria casa, com condições mínimas de saneamento básico, promove conforto e bem-estar, não só físico como mental para os indivíduos, possibilitando melhores condições de saúde e, em se tratando de vendedores de alimentos, o bom estado de saúde, reflete-se positivamente na manipulação dos alimentos.

5.2 CARACTERIZAÇÃO DOS VENDEDORES QUANTO À PROCEDÊNCIA, AO TRABALHO E À ATIVIDADE NO CARNAVAL

Os percursos do circuito carnavalesco do Campo Grande eram ocupados por vendedores não só de Salvador (82,2%) como de várias cidades da região metropolitana (Feira de Santana, Simões Filho, Camaçari, Candeias, São Sebastião do Passé), de outros municípios, bem como de outro estado - um vendedor residia em Sergipe.

Dados sobre a inserção de trabalho dos entrevistados e sobre o trabalho no carnaval são exibidos na Tabela 2.

Como se nota, grande parte da população estudada (46,7%) era formada por autônomos fora do período carnavalesco. Além desta categoria, outras profissões surgiram nas respostas dos entrevistados, incluindo: comerciantes informais de alimentos, donas de casa e outros comerciantes informais.

Do conjunto de vendedores, considera-se ainda a tradição e a renovação dos trabalhadores no desenvolvimento da atividade, uma vez que aproximadamente a metade já tinha experiência no segmento de comida de rua em festas populares, ao passo em que os demais se aventuravam e se inauguravam no setor.

A maioria dos vendedores (76,4%) trabalhava no carnaval soteropolitano de 1 a 12 anos, tempo médio 8,8 anos, sendo que 10 foi o número de anos trabalhados mais reportado pelos vendedores. Entre os entrevistados, destaca-se um indivíduo que informou trabalhar há 41 carnavais, com a venda de alimentos e bebidas.

A maior parte dos vendedores (89,4%) também informou trabalhar para si próprio e ter o auxílio de algum membro da família (79,2%). De 10,6% vendedores que informaram trabalhar para terceiros, 67,9% tinham como patrão algum familiar. A participação familiar no comércio informal, especialmente o de alimentos, também foi retratada em estudo conduzido por Cardoso e colaboradores (2005), no qual 68% dos pontos de venda em que havia mais de uma pessoa, dentre estas se incluía algum familiar.

Tabela 2. Perfil dos vendedores quanto ao trabalho e ao comércio de comida de rua no Carnaval, Salvador-BA, 2010.

Variáveis	N	Distribuição
Profissão (%)		
Comerciante informal de alimentos	49	19,1
Comerciante informal geral	25	9,7
Autônomo	120	46,7
Dona de casa	29	11,3
Outros	34	13,2
Trabalha em outras festas populares (%)		
Sim	143	55
Não	117	45
Tempo de venda no carnaval (anos)		
Média (amplitude)		8,8 (1 – 41)
Para quem trabalha (%)		
Si próprio	236	89,4
Terceiros	28	10,6
Licença (%)		
Sim	162	63
Não	95	37
Treinamento (%)		
Sim	106	40,2
Não	158	59,8
Arrecadação diária (R\$)		
Média (amplitude)		±181,00 (10 – 700)

Quanto a estarem licenciados para trabalhar no carnaval, vendendo bebidas ou alimentos, apenas 37% responderam de forma negativa. Vale salientar, entretanto, que em vista das constantes fiscalizações e como não foi pedida a apresentação da licença como condição para a resposta a esta questão, acredita-se que os vendedores, por temerem represálias,

instintivamente respondiam ter a autorização. No caso, ressalta-se que, embora a maioria relatasse possuir a licença, para todos os que não moravam em Salvador, sabia-se previamente que a resposta não era verdadeira, posto que a autorização para a atividade era concedida apenas aos residentes na cidade – dos 162 participantes que afirmaram possuir a licença, dez eram moradores da região metropolitana e um de outro município.

A não regularização perante a administração pública é situação comum e também relatada em estudos não só do Brasil (CARDOSO et al, 2005) como em outros países da América Latina (SIMOPOULOS; BHAT, 2000) e do continente africano (NATURAL RESOURCES INSTITUTE, 2004; CHUKUEZI, 2010).

Quanto à participação em algum curso e/ou treinamento sobre higiene dos alimentos ou Boas Práticas, menos da metade dos vendedores responderam positivamente. A Prefeitura (29,7%), empresa particular (26,7%), SESP (21,8%), SEBRAE (13,9%), sindicato ou associação (5%) e Vigilância Sanitária (3%) foram sinalizados como entidades que ministraram este treinamento.

Em geral, o quantitativo de manipuladores de alimentos e vendedores de comida de rua capacitados em Boas Práticas de manipulação é baixo e isto tem sido sinalizado em vários estudos como um dos fatores que mais comprometem a qualidade dos produtos que chegam às mãos dos consumidores. Para Chagas (2006) e para Oliveira e Maitan (2010) apenas 20% e 10%, respectivamente, dos vendedores afirmaram ter participado de capacitação para manipulação de alimentos. Fortuna e Fortuna (2008) reportam em seu estudo 62,5% dos vendedores de água de coco com algum tipo de treinamento para manipulação de alimentos.

Cardoso e colaboradores (2006) identificaram 91,9% dos pesquisados que comercializavam comida de rua em Salvador-BA, sem treinamento ou capacitação em Boas Práticas e higiene dos alimentos e apontam para a necessidade dos órgãos competentes assumirem o papel de educador, ou melhor, de facilitador no processo de educação sanitária destes indivíduos, tornando viável o que já é previsto em Lei.

Tanto a RDC 216/2004 e a RDC 218/2005 preconizam a capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, sendo que a primeira Resolução determina que esta capacitação ocorra de forma

periódica (BRASIL, 2004; 2005b). Este conteúdo também é apresentado no Código de Boas Práticas de preparação e venda de alimentos na rua - Norma Regional América Latina e Caribe, que recomenda a capacitação dos vendedores/manipuladores, com vistas à aquisição conhecimentos que permitam a oferta de produtos alimentícios de consumo direto em condições higiênicas idôneas (FAO/WHO, 1995; 2001).

Para o carnaval de 2010, como item obrigatório para o recebimento da licença, os vendedores cadastrados na Prefeitura de Salvador para a venda de alimentos e bebidas receberam treinamento ministrado pelo SEBRAE, SESP e Vigilância Sanitária, por meio do qual obtiveram informações sobre higiene e manipulação de alimentos, atendimento ao cliente e técnicas de venda além de debaterem sobre alguns decretos regulamentadores deste comércio.

No entanto, este treinamento constituiu um momento pontual no qual, em apenas um turno, os vendedores tiveram acesso a informações não suficientes para capacitá-los e sim, orientá-los. Portanto, faz-se necessário processo de educação sanitária, o que abrange a orientação e a capacitação destes indivíduos, de modo permanente e continuado, para que estas informações possam se refletir em mudanças de comportamento.

Em virtude da realização do evento, é provável que muitos dos vendedores que mencionaram ter recebido algum treinamento e/ou capacitação em Boas Práticas ou higiene dos alimentos estivessem se referindo ao treinamento supracitado, o que corresponderia a um valor superestimado, dada a insuficiência formativa pontuada.

As razões apontadas pelos participantes para a inserção no trabalho com alimentos e bebidas no carnaval são ilustradas no Gráfico 1, destacando-se a necessidade de complementação de renda.

Estes achados assemelham-se aos relatados por Cardoso e colaboradores (2008), em que 53% dos vendedores da cidade de Mutuípe-BA tinham este comércio como alternativa para complementação de renda e 8% para superar o desemprego, e por Iria (2008), em que 48,6% inseriram-se no comércio informal de alimentos para complementar os ganhos familiares. Porém, diferem de resultados encontrados em Salvador, com vendedores que trabalhavam no cotidiano da cidade, no qual o desemprego é apontado como motivo principal para o ingresso neste comércio, seguido da complementação de renda (CARDOSO et al, 2005).

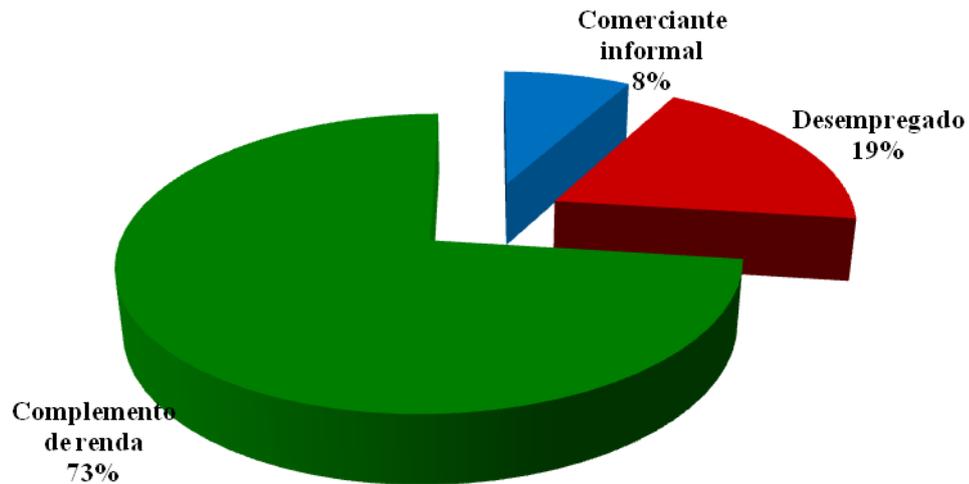


Gráfico 1. Distribuição (%) dos vendedores quanto às razões indicadas para trabalhar no carnaval de Salvador-BA, 2010.

Pochmann (2005), ao comparar a pesquisa de Economia informal do IBGE, dos anos de 2003 e 1997, observou que o motivo de não ter encontrado emprego é central para o ingresso na economia informal, seguidos dos desejos de independência e de complementação de renda. No caso do presente estudo, cabe salientar que o carnaval é um evento - condição de trabalho temporária. Assim, o máximo de contribuição financeira viável é, de fato, uma complementação.

A média de arrecadação diária foi de R\$181,00 o que perfaz, considerando os seis dias de carnaval, um ganho de aproximadamente dois salários mínimos vigentes. Entre os participantes, 71,2% tiveram arrecadação diária variando entre 10 a 300 reais, e apenas 9,5% arrecadaram acima de 300 reais – 19,3% dos vendedores não informaram o valor arrecadado. Pelo exposto, compreende-se a importância econômica da atividade e o grande número de vendedores visualizados nos logradouros públicos durante o período do carnaval. Como afirmam Oliveira e Oliveira (2005), estando à margem da estrutura formal da economia, estes indivíduos vislumbram no carnaval uma oportunidade de ganhos financeiros.



Figura 1. Crianças e adolescentes trabalhando como catadores de latas, em locais externos aos pontos de venda, no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.



Figura 2. Crianças em ponto de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

O comércio informal de alimentos no carnaval foi ainda marcado pela inserção de crianças e/ou adolescentes, em 13,4% e 3,0%, respectivamente, dos pontos de venda observados. Em 13,2% dos pontos de venda constatou-se a presença de uma ou mais crianças e, no caso dos adolescentes, observados em 3% dos pontos de venda, em números variando entre um ou dois adolescentes.

Conforme consta no Estatuto do Carnaval (SALVADOR, 2009f) estaria em execução durante o período carnavalesco o projeto denominado “O Trabalho Infantil vai dançar no Carnaval”, a ser executado sob a responsabilidade da Secretaria Municipal do Trabalho, Assistência Social e Direitos do Cidadão (SETAD). Dentre as ações previstas neste projeto, estava o recolhimento de crianças menores de cinco anos, em estabelecimentos semelhantes à creche ou em estabelecimentos eventualmente instalados com área de lazer para as que possuíssem idades entre 5 e 9 anos, acompanhadas ou não.

No entanto, foi possível verificar, durante a aplicação dos questionários, que crianças e adolescente ajudavam seus pais e/ou parentes nos pontos de venda ou ainda fora deles, trabalhando como catadores de latas, e que dormiam no local (Figuras 1 e 2).

Em geral, o comércio informal envolve a participação de vários membros da família, inclusive do núcleo infanto-juvenil: em alguns casos, por não haver com quem deixar, principalmente os que vêm de outros municípios; em outros, para a criança ou adolescente exercer alguma função no comércio, fazendo parte da equipe de trabalho. Assim os pais tomam conta dos filhos ao mesmo tempo em que os ocupam com alguma atividade, para “não ficarem à toa”.

A presença de crianças e adolescentes nos pontos de venda denota a fragilidade social do comércio informal de alimentos e dos serviços públicos de proteção à infância e juventude. Em se tratando da exposição social e ambiental a que este grupo é submetido no carnaval, avalia-se uma situação de extrema gravidade.

5.3 CARACTERIZAÇÃO DOS PONTOS E ESTRUTURAS DE VENDA

Quanto ao tipo de estrutura do comércio, 57,2% eram fixos e 42,8% possuíam estrutura móvel, observando-se a seguinte distribuição: 67% dos vendedores utilizavam caixa isotérmica de poliestireno expandido (isopor) para a venda de seus produtos, 22% barracas, 4,5% carrinhos, 1,1% fogareiro e 2,7% outras estruturas, sendo que igual percentual utilizou a combinação de carrinho e caixa isotérmica, principalmente quando se optava pela venda casada de alimentos e bebidas (Figura 3). Cardoso e colaboradores (2003), em levantamento na rotina da cidade, identificaram como estruturas de venda: carrinhos (29%), barracas (23%), bancas (17%) tabuleiros (15%), caixas (15%) e sacos (1%).



1. Carrinho de cachorro-quente



2. Carrinho de caldo de cana (fixo).



3. Barraca padronizada



4. Tabuleiro de cigarros, balas e chicletes



5. Estrutura de venda composta por carrinho e caixa isotérmica

Figura 3. Categorias de estruturas de venda de alimentos e bebidas identificados no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Dos 67% vendedores que tinham a caixa isotérmica como estrutura de comércio, 96% vendiam bebidas, 1,1% alimentos e 2,8%, tanto alimentos como bebidas; nas barracas (22%), 44,8% dos comerciantes optaram pela venda casada (alimentos/bebidas), 39,7% por bebidas e

15,5% por alimentos. A frequência dos que utilizavam carrinhos (4,5%) se distribuiu de forma igualitária, para as três categorias de produtos (33,3%).

Oficialmente, ocorre licenciamento de equipamentos móveis ou fixos para o comércio informal de alimentos e bebidas, de acordo com a atividade a ser desenvolvida, seguindo diretrizes quanto às dimensões máximas permitidas. No caso de equipamentos móveis, são licenciados: carrinhos para a venda de sorvetes, refrescos e sucos, picolé, algodão doce, batata frita, beiju, bomboniere, cachorro quente, cafezinho, caldo de cana, churrasquinho, *churros*, cuscuz, hambúrguer e pizza, milho verde, pipoca, queijo, taboca, espetinho de camarão, lanches prontos e pastel, com dimensão máxima de 1,50m x 1,00m; tabuleiro, da mesma dimensão dos carrinhos, para baianas de acarajé, para o comércio de uva e maçã do amor, doces e cigarros e feijoada; caixas de isopor, com espaço de 1,00m x 1,00m; carro de gelo e veículos especiais, como *towner* e *trailer* (lanches prontos e bebidas), respeitando-se a dimensão padrão do equipamento (SALVADOR, 2009d).

Em se tratando de equipamentos fixos, são permitidos: banca de chapa, para a venda de frutas ou lanches, obedecendo ao padrão do equipamento; banca desmontável em metalon para o comércio de cachorro quente, *drink's* ou lanches prontos, com espaço de 1,20m x 0,80m; e barraca padronizada pela Prefeitura ou tradicional, com dimensão de 5,00 x 5,00m, para a venda de alimentos e bebidas (SALVADOR, 2009d).

Cabe salientar que a responsabilidade e os custos relativos ao requerimento da energia elétrica à concessionária e à instalação, montagem, desmontagem e manutenção do equipamento (salvo as barracas padronizadas) ficam a cargo do comerciante (SALVADOR, 2009d).

Embora a determinação do dimensionamento mínimo para o local de manipulação de alimentos não conste na RDC 216/2004 e na RDC 218/2005, preconiza-se que a dimensão da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as etapas de preparação dos alimentos, de forma a permitir fluxo ordenado e sem cruzamentos e manter a separação entre as diferentes etapas por meios (físicos ou não), que evitem a contaminação cruzada (BRASIL, 2004); é estabelecido ainda que o local de armazenamento das matérias primas, ingredientes, embalagens e insumos bem como o de preparo de alimentos e bebidas devem ser protegidos para evitar o acesso de vetores e pragas (BRASIL, 2005b).

No caso específico deste estudo, no período do carnaval, a mera observação das estruturas de venda utilizadas pelos vendedores de comida de rua permitiu perceber o distanciamento das condições de execução desta atividade quanto ao atendimento das exigências preconizadas pelas normas sanitárias.

Como ilustrado na Figura 4, registrou-se uma diversificação das estruturas identificadas nos percursos. Apesar do percentual de caixa isotérmica ser bastante significativo, o que daria para inquirir como tipo de estrutura predominante a móvel, não foi o que se observou durante o trabalho de campo visto que este tipo de estrutura, em geral, recebe demarcações fixas do órgão responsável pelo ordenamento, durante o carnaval e festas populares.

De acordo com a Portaria 197/2009 editada pela SESP (SALVADOR, 2009d), é vedada a utilização de caixotes, tábuas, lonas ou qualquer outro meio com o intuito de ampliar equipamento ou área de instalação. Todavia, os vendedores usavam da criatividade não só para ampliar sua área de venda, como para torná-la mais atrativa. Assim, foram verificados vários tipos de “barracas” nos logradouros percorridos: desde o modelo fornecido pela administração pública até estruturas improvisadas com toldos, lonas, lençóis que, em alguns casos poluem visualmente os logradouros, desenhando o quadro de “favelização” no carnaval soteropolitano.

Além disso, estas improvisações tanto expõem os vendedores a riscos de acidentes devido à proximidade de materiais de fácil combustão (lençóis, madeirites, lonas, plásticos) a botijões de gás e fogareiros, como comprometem a qualidade dos alimentos manipulados e comercializados, sobretudo diante da presença de materiais anti-higiênicos, que carregam poeira e sujidades, e da falta de proteção contra o acesso de vetores e pragas urbanas.



Figura 4. Categorias de estruturas de venda e demarcações identificadas para os pontos com caixa isotérmica, no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

5.4 CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL, AQUISIÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS, BEBIDAS E INSUMOS

Em se tratando da origem dos produtos comercializados, 90,5% eram industrializados, 23,5% manufaturados e apenas 2,3% *in natura*. A grande maioria dos vendedores (85,3%) adquiria seus produtos em supermercados; fornecedores e feiras livres eram opções para 15,5% e 8,5% dos casos, respectivamente. Situação semelhante observa-se no estudo de Cardoso e colaboradores (2003) no qual os vendedores que comercializavam alimentos em barracas localizadas no *campus* do Canela, da Universidade Federal da Bahia, em sua maior parte afirmaram adquirir seus produtos industrializados e *in natura* em supermercados. Em Cuiabá-MT, os ingredientes do sanduíche baguncinha eram adquiridos em rede atacadista, padarias e em mercadinhos ou supermercados (BEZERRA; BASTOS; REIS, 2008).

Entre os 84,4% dos pontos de venda pesquisados que utilizavam gelo, em 92% a origem era industrial, em 4,2% de fabricação caseira e em 3,4% havia uso tanto do gelo industrial quanto do gelo caseiro. Para muitos vendedores, em virtude do preço do gelo industrial, justificava-se o uso do gelo feito em casa.

De acordo com a RDC 216/2004 e 218/2005, o gelo usado no preparo de alimentos deverá ser fabricado a partir de água potável, sendo mantido sob condições que evitem a sua contaminação (BRASIL, 2004; 2005b). Ao mesmo tempo, a procedência do gelo deve ser certificada e autorizada pelos órgãos competentes, ficando o gelo em cubo destinado aos *drink's* e o em barra ou escama, exclusivamente para refrigeração (SALVADOR, 2009d).

Durante o carnaval, tornou-se evidente que o comércio formal montava esquema especial de vendas e estratégias de marketing (Figura 5) para atrair e aproveitar o grande fluxo de pessoas nos logradouros, sendo o grande alvo destas estratégias os vendedores, especialmente os de comida de rua, posto que necessitavam repor as mercadorias em periodicidade mais curta, não só pela perecibilidade de alguns dos produtos como pela capacidade reduzida de estocá-los.



Figura 5. Carro de venda de gelo em percurso no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Além disto, como estes vendedores passavam a “morar” nas ruas durante este período e alguns eram oriundos de outras localidades, precisavam de locais para a compra de gêneros alimentícios e de higiene pessoal. Assim, supermercados, mercadinhos, lanchonetes e fornecedores de gelo e de bebidas se beneficiavam da informalidade para também aumentarem seus ganhos com a festa momesca.

O Gráfico 2 descreve a frequência dos alimentos e bebidas comercializados, apontando predominância de bebidas industrializadas, seguidas de cachorro-quente, churrasquinho e refeições. No caso, cabe ressaltar que, provavelmente, o baixo quantitativo de alimentos perecíveis reportado vincula-se ao horário das entrevistas, pois, com o início do desfile dos blocos e o encerramento das atividades de fiscalização pública, é conhecido que o número de vendedores de rua aumenta e a maior parte deles comercializa produtos desta natureza.

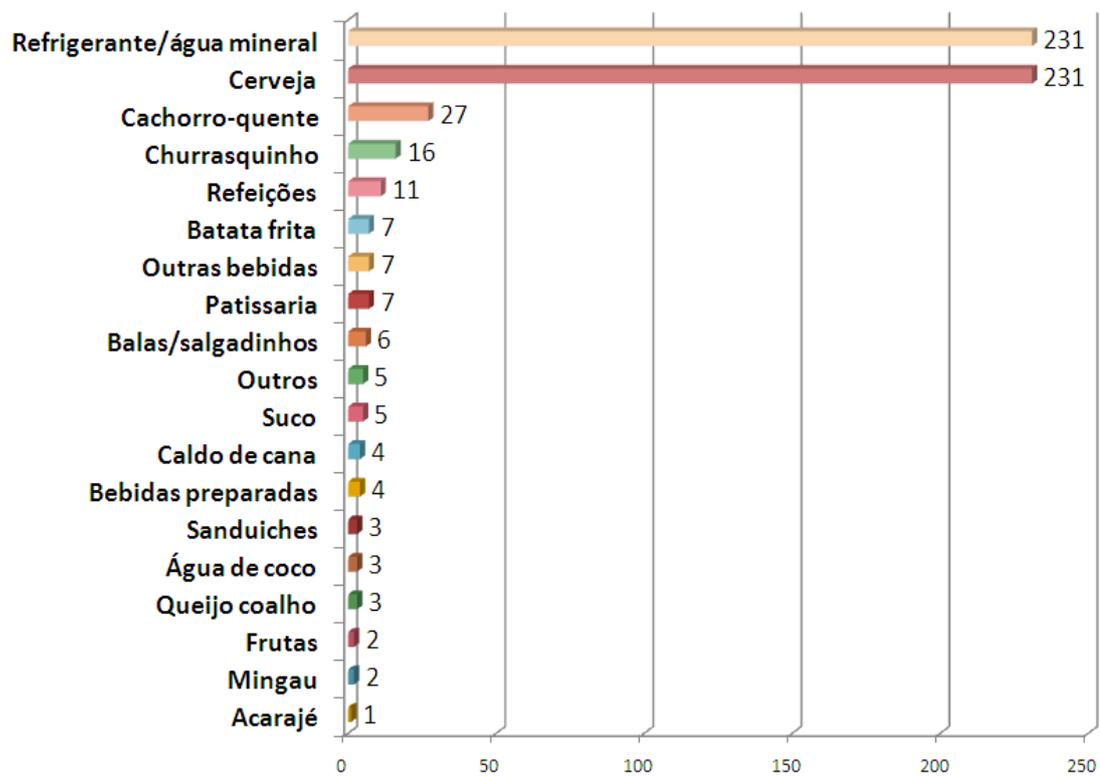


Gráfico 2. Produtos comercializados pelo segmento de comida de rua, no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Conforme Cardoso e colaboradores (2008), a cidade do Salvador-BA, em seu cotidiano, tem como perfil dos alimentos de rua comercializados, sobretudo, frutas, lanches doces e salgados, refrigerantes e sucos, diferente do que é encontrado em Mutuípe-BA, onde se destacavam acarajé e abará, frutas e outros vegetais, salgados, doces e refrigerantes. Quanto ao perfil dos produtos consumidos nas ruas da capital baiana identificaram-se principalmente salgados, sanduíches, sucos, cachorro quente, acarajé e frutas (CARDOSO et al, 2004).

No mercado informal urbano de Viçosa-MG, os tipos de alimentos produzidos e comercializados com maior frequência segundo Iria (2008) eram salgados, doces, bolos, biscoitos, pães, massa para pastel e almoço - arroz, feijão, carnes, saladas, entre outros.

Em Cuiabá-MT, um mapeamento do comércio informal de alimentos, no setor urbano, realizado em junho de 2004 foram identificados 284 vendedores que comercializavam o sanduíche baguncinha (32%), churrasquinho (16,2%), cachorro quente (11,3%) e outros produtos – caldo de cana, salgadinhos diversos, pizza, tapioca, suco e frutas (40,5%) (BEZERRA; BASTOS; REIS, 2008).

Desta forma, percebe-se que o perfil de alimentos encontrados no comércio informal no período do carnaval de Salvador não difere muito do panorama habitual e possui paridades com o de outros municípios. A venda de um grande quantitativo de cerveja, refrigerante e água mineral muito se deve ao fato desta festa ocorrer nas ruas, na estação mais quente do ano, tendo os foliões que percorrerem uma verdadeira maratona atrás dos trios elétricos o que exige, além de muito fôlego, a ingestão de muito líquido e de alimentos para repor o gasto hídrico e energético.

Assim, cachorro quente, churrasquinho, refeições (feijoada, dobradinha, arrumadinho, escondidinho, sarapatel, mocotó, assado de boi, ensopado e bife), batata frita e patisseries (coxinha, pastel frito e assado, enroladinho misto, banana real, esfiha, pãozinho, empanada, quibe, bolo e saltenha) aparecem como alternativas, devido ao seu fácil acesso e consumo rápido, ou pela habitualidade do uso destes produtos. Os lanches, principalmente, são muito procurados, pois os foliões podem consumi-los acompanhando os trios e blocos carnavalescos.

Dos 21,6% vendedores que responderam sobre a origem dos produtos manufacturados comercializados, 70,2% afirmaram serem eles próprios responsáveis pelo seu fabrico, 21,1% que quem preparava era um familiar, 3,5% que compravam prontos e para 5,3 % os produtos tinham outras origens (preparados por funcionária, dono do ponto, além do próprio fazer e também comprar). O envolvimento de familiares e a aquisição de alimentos de terceiros também são descrições relatadas por Iria (2008) e por Cardoso e colaboradores (2003; 2005).

Dos 91,8% dos pontos de venda que comercializavam produtos não perecíveis, em 83% o armazenamento ou acondicionamento dos alimentos e bebidas ocorria em caixas isotérmicas e 3% em *freezer* e/ou geladeira; caixa de papelão ou caixa plástica somava 2,7% e, 3% utilizavam outras estruturas - tabuleiro, carrinho, saco plástico, “empilhados no chão”, “armário improvisado”. Todavia, os alimentos e bebidas perecíveis estavam em caixa isotérmica em 8,7% dos pontos de venda, 4,2% em caixa plástica, 3,4% em *freezer* e/ou geladeira, 1,5% em carrinho, 1,1% em saco plástico, 0,4% em cesta de vime e 4,2% em outras estruturas - estufa de vidro ou aquecedor desligado, tabuleiro, panela, “balde reciclado”.

Os alimentos podem sofrer alterações de suas características microbiológicas, físico-químicas, sensoriais e nutricionais, de forma rápida ou lenta, a depender de seus fatores intrínsecos - atividade água, estrutura biológica, composição, pH, concentração salina, e dos fatores extrínsecos - temperatura, umidade e presença de gases no ambiente, presença de substâncias conservadoras. A maior ou menor facilidade com que estas alterações ocorrem associa-se à maior ou menor estabilidade destes alimentos, diferenciando-os como perecíveis ou não perecíveis, o que determina requisitos específicos para a sua conservação (SILVA JR, 2001).

No caso dos alimentos perecíveis, seu armazenamento deve ocorrer sob temperaturas de refrigeração - 0°C a 10°C, a depender da natureza do produto, ou sob temperaturas de congelamento - 0°C a -18°C, e os não perecíveis podem permanecer à temperatura ambiente (SILVA JR, 2001). Em ambos os tipos de alimentos, além da temperatura de conservação, a higiene do ambiente e das superfícies em contato com estes produtos, a proteção contra o acesso de pragas e vetores, a ausência de contaminantes químicos ou físicos e a higiene dos que os manipulam devem também ser levados em consideração.

De maneira geral, o armazenamento ou acondicionamento dos produtos comercializados nas ruas percorridas durante o carnaval não correspondia ao preconizado pelas Boas Práticas, de forma a colocar em risco a sua sanidade. Entre os 23,5% pontos que vendiam alimentos manufaturados, apenas 14,8% dispunham de *freezers* ou geladeiras e o restante de caixas isotérmicas, caixas plásticas, sacos plásticos ou outras estruturas que não garantem efetivamente a manutenção do produto em temperaturas adequadas, fazendo refletir sobre a probabilidade de estes produtos serem potenciais veiculadores de doenças.

A despeito das caixas isotérmicas utilizadas, em muitos dos casos não havia a utilização do gelo e quando havia, não o era em quantidade suficiente ou já continha uma proporção derretida, o que não garantia a refrigeração e a conservação dos alimentos.

Alimentos preparados devem ser expostos ao consumo em áreas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos e utensílios utilizados para este fim devem ser compatíveis com a atividade, estar em bom estado de conservação e permitir que os alimentos estejam protegidos contra sujidades e sob temperaturas controladas – para conservação a quente, em temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 horas, ou

conservação a frio, em temperatura inferior ou igual a 4°C, por 5 dias, e em temperatura igual ou inferior a -18°C, se sob congelamento (BRASIL, 2004).

Em 30,1% dos pontos de venda havia alimentos e/ou bebidas em contato direto com o chão (Figura 6), muitas vezes próximos a bueiros e à rede de esgoto, o que contribui para contaminação física e microbiológica, sobretudo quando se considera a condição de limpeza dos logradouros públicos. De modo mais grave, observa-se que, no carnaval, é grande o fluxo e a permanência de pessoas e muitos atendem às suas necessidades fisiológicas no próprio local.

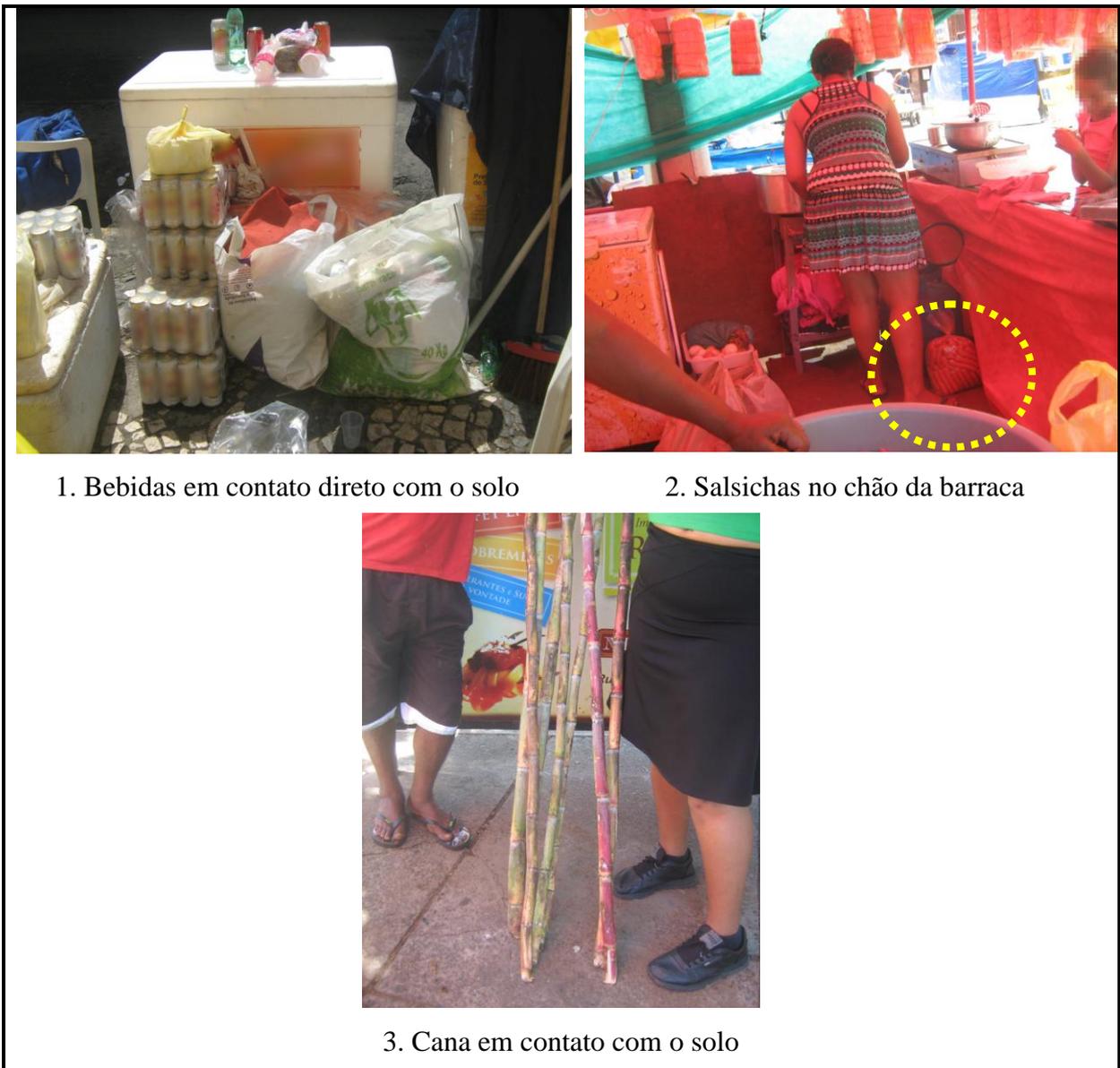


Figura 6. Disposição de alimentos e bebidas em contato com o solo, em pontos de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Segundo a RDC 218/2005 (BRASIL, 2005b) e regulamentos do município de Salvador (SALVADOR, 1999; 2009d; 2009f), as matérias primas, ingredientes, embalagens e insumos não devem ser armazenados diretamente em contato com o piso ou sobre o solo, e sim sob paletes, prateleiras ou estrados confeccionados com material liso, resistente, impermeável e lavável (BRASIL, 2004; 2005).

Alimentos e bebidas devem ser servidos em utensílios descartáveis, não sendo permitida a reutilização destes (SALVADOR, 2009d; 2009f), principalmente quando as unidades de comercialização não dispõem de água corrente (BRASIL, 2005b). Dentre os vendedores entrevistados, 87,4% utilizavam material descartável, porém, os locais e o modo como este material era armazenado tornava-o passível de contaminação para os alimentos e/ou bebidas.

Dos 47,7% comerciantes que informaram não vender todos os produtos no dia, 71,4% declararam vender a sobra no dia seguinte, 11,1% armazenar no ponto de venda ou em casa, 10,3% consumir ou dar para outras pessoas, 4% jogar fora e 3,2% dar outros destinos à sobra.

Chamou à atenção o fato que dos 71,4% vendedores que relataram a venda de sobras no dia posterior, 36,7% trabalhavam com alimentos ou bebidas manufaturadas. Tendo em vista que os alimentos perecíveis identificados, em sua maioria, não estavam armazenados em temperaturas adequadas e os produtos guardados no ponto, em alguns casos, estavam em contato direto com o solo, torna-se evidente a situação de insegurança quanto à inocuidade destes produtos.

O reaproveitamento de sobras de alimentos e o seu armazenamento sob condições que não os protegem de deterioração, em alguns casos, em contato direto com o solo, além de contrariar o Código Municipal de Saúde do município de Salvador (SALVADOR, 1999), nos seus artigos 141, 142 e 149, e o Código de Práticas de Higiene para Elaboração e Venda de Alimentos em Via Pública - Norma Regional da América Latina e Caribe (FAO/WHO, 1995; 2001), colocam em risco a saúde daqueles que irão consumir estes produtos.

5.5 CARACTERIZAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS VENDEDORES E DO PONTO DE VENDA

Conforme mostra o Gráfico 3, os vendedores apresentavam-se, em sua maioria, com vestuário limpo, porém sem proteção de cabelo. Mais da metade traziam as unhas sujas e longas e usavam adornos. Quanto aos aspectos relativos ao vestuário para manipuladores de alimentos (calçado fechado e guarda-pó branco e limpo) bem como ao uso de luvas, quase a totalidade estava em desacordo com as normas de Boas Práticas de manipulação (BRASIL, 2004; 2005b).

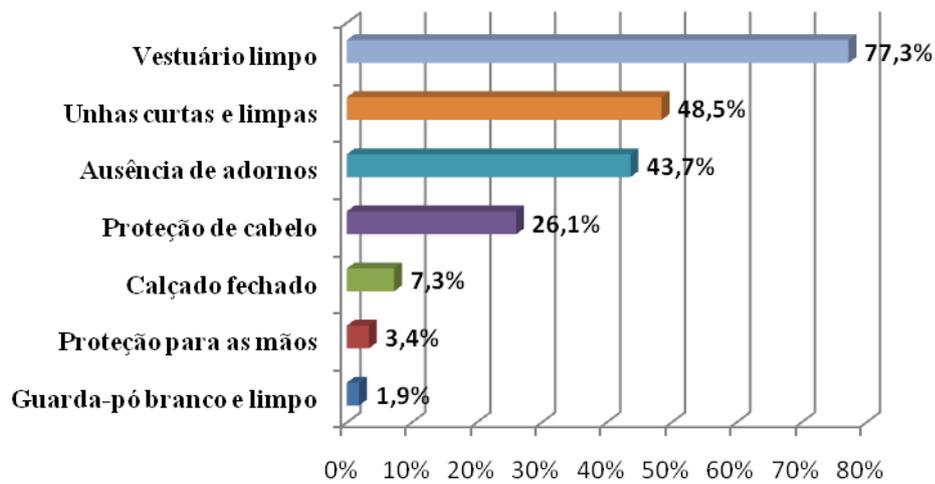


Gráfico 3. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto ao atendimento de requisitos de higiene pessoal, Salvador-BA, 2010.

Os manipuladores de alimentos e bebidas devem ter asseio pessoal, mantendo unhas curtas, sem esmaltes ou bases, não usar maquiagem nem adornos (anéis, brincos, pulseiras, etc), usar cabelos presos e protegidos por touca, boné, rede ou outro acessório para este fim, não sendo permitido o uso de barbas. Os uniformes devem ser compatíveis com a atividade e estar conservados e limpos, conforme preconizam as Resoluções RDC 216/2004 e RDC 218/2005, ambas editadas pela ANVISA. A Portaria 167/2009 e o Decreto nº 20.505/2009, ambos instrumentos normativos municipais que versam sobre o comércio informal e o disciplinamento das festas populares e do carnaval, respectivamente, acrescem o uso de guarda-pó ou avental às condições necessárias para o indivíduo que manipula alimentos.

Oliveira e Maitan (2010), ao estudarem as condições higiênico-sanitárias de ambulantes de alimentos em Goiânia-GO, observaram que 90% deles trajavam uniformes compatíveis com a atividade, conservados e limpos, 50% utilizavam adornos pessoais e maquiagem, 80% tinham os cabelos presos e protegidos e apenas 30% usavam luvas.

Chagas (2006), ao traçar o perfil dos vendedores e aspectos higiênico-sanitários das comidas típicas comercializadas nas vias públicas de Belém-PA, constatou que 90% deles não usavam uniformes e que igual percentual considerava importante o uso de luvas e máscaras durante a manipulação de alimentos, apesar de nenhum dos participantes os usar. Ao mesmo tempo 60% não traziam protetores de cabelo.

Diferentemente, em Pelotas-RS, estudo sobre condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos evidenciou que 75% dos manipuladores tinham as unhas limpas e aparadas, 57% mantinham os cabelos protegidos por touca ou boné e 32% usavam luvas quando manipulavam alimentos (RODRIGUES et al, 2003).

Fortuna e Fortuna (2008), ao avaliarem a qualidade microbiológica e higiênico-sanitária da água de coco comercializada em carrinhos ambulantes nos logradouros do município de Teixeira de Freitas-BA, verificaram que 18,7% dos vendedores usavam adornos nas mãos, 43,8% apresentavam unhas limpas e aparadas, 81,3% tinham os cabelos protegidos e que nenhum dos entrevistados usava luvas.

Quanto ao banho e higiene pessoal dos vendedores do carnaval, desenhou-se o seguinte quadro: 40,9% informaram tomar banho em estabelecimentos comerciais, 31,7% em residências próximas, 17,8% em suas casas e 9,7% em banheiros públicos disponibilizados pela administração municipal. Os entrevistados expuseram que estabelecimentos comerciais e residências circunvizinhas às ruas do circuito carnavalesco vendiam água e cobravam para tomar banho - um balde de água custava entre R\$ 1,00 e R\$ 2,00 e o banho variava entre R\$ 2,00 e R\$ 2,50, revelando a instituição de um comércio paralelo de abastecimento de água.

Quando questionados quanto à frequência de higienização das mãos (Gráfico 4), um pouco mais da metade dos vendedores informaram lavar as mãos mais de cinco vezes, “*quase toda hora*”, sendo que menos de 5% informaram não lavar as mãos durante a jornada de trabalho.

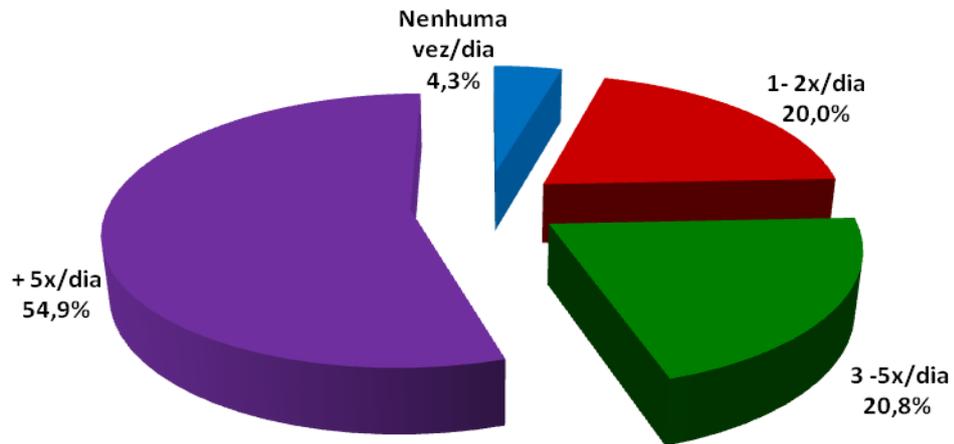


Gráfico 4. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto à frequência de lavagem das mãos, Salvador-BA, 2010.

Lucca e Torres (2002), diferentemente do referido neste estudo, observaram, em São Paulo-SP, baixa frequência da lavagem de mãos em todos os pontos de venda estudados. A lavagem acontecia apenas quando as mãos encontravam-se visivelmente muito sujas, sendo que a frequência relatada pelos vendedores foi menor do que aquela observada *in loco* pelos pesquisadores.

Entre os vendedores do carnaval que informaram a lavagem das mãos, 41,4% relataram utilizar água e detergente na lavagem das mãos, 39,6% apenas a água e 18,9%, água e sabão em barra ou sabonete. Dos indivíduos que afirmaram lavar as mãos somente com água, 26,7% indicaram o uso da água do degelo, na própria caixa isotérmica, denotando o fato de que “*pegar no gelo o tempo todo*” era considerado, por muitos, como procedimento de higienização das mãos, o que equivocadamente contribuiu para a alta frequência de lavagem das mãos relatada. Vale salientar que dos indivíduos que afirmaram lavar as mãos mais do que cinco vezes ao dia (54,9%), 31,8% utilizavam somente água e para 14,8% a lavagem ocorria nas caixas isotérmicas, com água resultante do derretimento do gelo utilizado para resfriar as bebidas.

Em relação aos locais referidos para a lavagem das mãos, 11,2% dos entrevistados indicaram as caixas isotérmicas, 29,9% o uso de baldes, 22,4% “jogar a água nas mãos” e 14,9% banheiros próximos, havendo ainda outras opções (5,8%), incluindo o uso de utensílios domésticos.

Estudos têm demonstrado o quanto a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos é importante para a sanidade do produto final. Oliveira e colaboradores (2008) avaliaram as condições higiênico-sanitárias das mãos de manipuladores de carne crua e detectaram elevadas concentrações de microrganismos aeróbios mesófilos ($2,8 \times 10^4$ a $5,85 \times 10^6$ UFC/mão), estafilococos coagulase positiva ($2,6 \times 10^3$ a $1,4 \times 10^5$ UFC/mão) e coliformes termotolerantes (de $1,5 \times 10$ a $4,6 \times 10^3$).

Em estudo realizado por Coelho e colaboradores (2010), referente às condições higiênicas das mãos de manipuladores, em restaurantes comerciais, reporta valores na ordem de 10^6 UFC/mão para microrganismos mesófilos aeróbios, em 17% dos manipuladores do setor de carnes e de cocção e em 5% dos manipuladores do setor de vegetais. Como os *swabs*, neste estudo, foram friccionados nas mãos dos manipuladores após higienização das mesmas, o nível de microrganismos encontrados demonstrou que o processo de higienização foi deficiente, indicando as mãos analisadas como possíveis fontes de contaminação nestes restaurantes (COELHO et al, 2010).

Oliveira e Maitan (2010) realizaram avaliação microbiológica das mãos, direita e esquerda, em oito ambulantes de alimentos, registrando contagens de enterobactérias que variaram entre 10^2 e 10^8 UFC/mão. As contagens superiores a 10^6 UFC/mão foram detectadas em 75% das amostras da mão esquerda e em 37,5% das amostras da mão direita. As autoras atribuíram estes resultados ao fato de os manipuladores avaliados não realizarem higienização das mãos durante o tempo que permanecem nos pontos de venda e, a diferença entre os resultados da mão esquerda em relação à mão direita, foi atrelada à manipulação do dinheiro, que com maior frequência ocorre com a mão esquerda.

Os manipuladores de alimentos devem lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar em materiais contaminados, após ir ao sanitário e sempre que se fizer necessário (BRASIL, 2004; 2005b). Também se preconiza, não só nas normas legais brasileiras como nas internacionais, que esta limpeza deve ocorrer em pia exclusiva ou recipiente destinado apenas para este fim (SALVADOR, 1999; FAO/WHO, 1995; 2001; BRASIL, 2004).

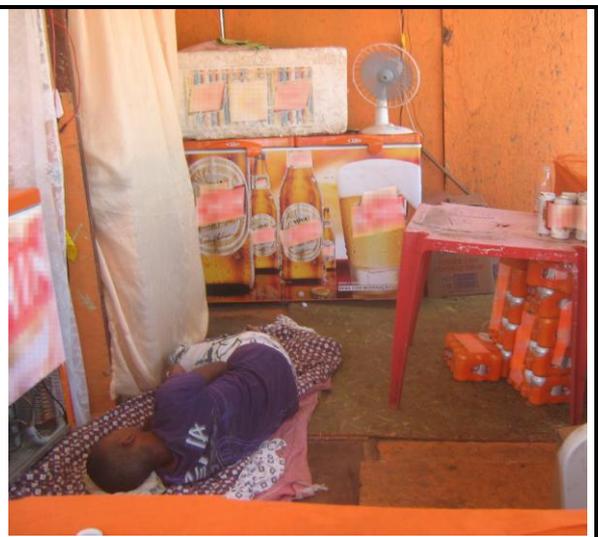
Em se tratando dos locais onde os comerciantes dormiam durante os dias de carnaval, a grande maioria (76,3%) pernoitava no ponto comercial ou na barraca, enquanto 17,9%

dormiam em casa, pois revezavam com outras pessoas, em esquema de escala. As barracas de *camping* serviam de dormida para 3,1% deles, enquanto 2,7% tinham como opções casa ou estabelecimento alugado, o carro, casas de parentes, dentre outros.

Nos percursos do Campo Grande, além das barracas de *camping* constataram-se vendedores - adultos, crianças e adolescentes, deitados nas calçadas, em “camas” improvisadas com papelões ou lençóis, no chão das barracas ou até mesmo “apoiados em caixas isotérmicas” (Figura 7).



1. Adolescente dormindo apoiado na caixa isotérmica



2. Vendedor dormindo no chão da barraca



3. Barracas de camping para dormida dos vendedores

Figura 7. Condições de dormida identificadas para vendedores de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Este panorama foi percebido desde o primeiro dia, na quinta-feira pela manhã, pois muitos necessitavam garantir a demarcação do seu ponto e, para tanto, pernoitavam no local desde a quarta-feira. Para os indivíduos que eram naturais de outros municípios a situação se tornava mais complicada e se agravava com o passar dos dias, com o acréscimo do cansaço diário e o desgaste físico acumulado.

A frequência que preponderou entre os entrevistados para a higienização dos utensílios bem como dos equipamentos e/ou ponto de venda/ambiente foi a diária, sendo os produtos mais utilizados água e detergente ou apenas água (Gráficos 5 e 6).

A limpeza diária dos pontos/estruturas de venda foi relatada por 33% e por 57,4% dos vendedores entrevistados por Cardoso e colaboradores, nos anos de 2003 e 2006, respectivamente. Quanto à limpeza dos utensílios, em 75,6% dos casos era realizada uma vez ao dia, e com relação aos produtos, somente água ou a sua combinação com detergente ou sabão, foram os mais utilizados havendo uso de água sanitária e do álcool em menor proporção (CARDOSO et al, 2006).

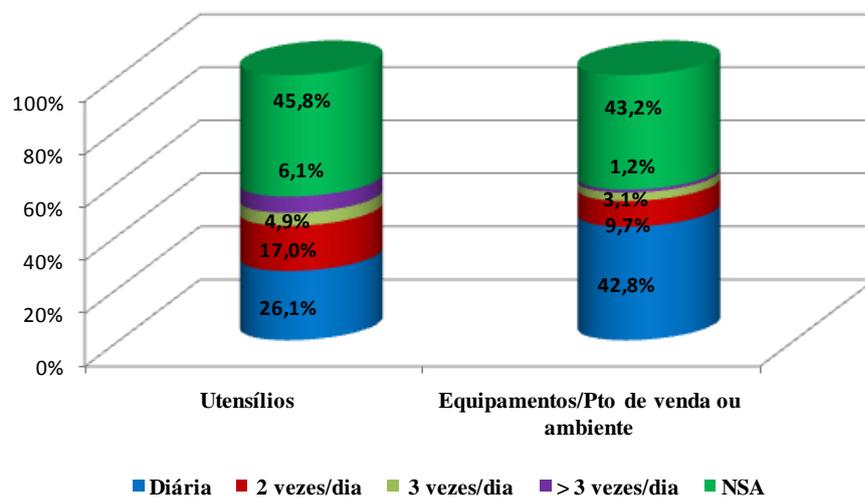


Gráfico 5. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto à frequência de limpeza dos utensílios e equipamentos/pontos de venda, Salvador-BA, 2010.

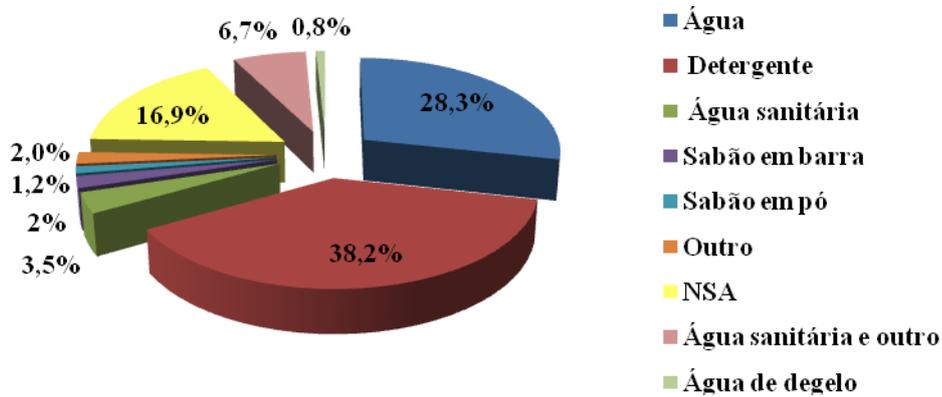


Gráfico 6. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto aos produtos utilizados para limpeza de utensílios e de equipamentos/pontos de venda, Salvador-BA, 2010.

Entre os vendedores do carnaval, 28,3% e 0,8% informaram utilizar apenas a água ou água de degelo, respectivamente, para lavar seus utensílios, equipamentos ou pontos de venda, o que vai de encontro com as recomendações sobre a qualidade da água bem como quanto aos procedimentos corretos de higienização, tanto das mãos como do ambiente, utensílios e equipamentos que entram em contato com os alimentos e/ou bebidas (BRASIL, 2004; 2005b).

Deste modo, o costume de se realizar a limpeza das mãos, utensílios, equipamentos e do ponto de venda, somente com água, água do degelo ou até mesmo com detergente doméstico, não assegura a redução microbiana necessária para garantia da higiene alimentar. Produtos com ação sanitizante (no caso, água sanitária) eram utilizados, para limpeza dos utensílios, equipamentos, pontos de venda e/ou ambiente somente por 8,7% dos vendedores; para as mãos, o uso de produtos com este tipo de ação, a exemplo dos sabonetes antissépticos, não foi referido.

Em relação ao local de obtenção da água, muitos vendedores relataram utilizar água proveniente de residências próximas (24,8%) ou de estabelecimentos comerciais (24,4%), de pontos de água da rede pública (19,5%) e de casa (10,3%); 3,4% disseram usar água do degelo, 3,1% água mineral e 4,6% utilizar outras origens, sendo que 9,9% não dispunham de água nos pontos de venda. Entre os meios para armazenamento da água, a garrafa ou garrafão plástico foi indicado como o mais freqüente (44,2%), registrando-se também o uso de baldes

(16,9%), toneis (10,8%), caixa isotérmica (3,5%), dentre outras (2,7%) – em 12% dos casos não se obteve informação quanto ao modo de armazenamento.

No comércio informal de alimentos é muito raro encontrar pontos de venda, sobretudo estruturas móveis, com acesso a água da rede pública, sendo comum a presença de reservatórios provisórios para a guarda de água (ARÁMBULO III et al, 1995; COSTARRICA; MORÓN, 1996; WHO, 1996, SOTO et al, 2008). Entretanto, em estudo na cidade de Cuiabá-MT, Bezerra, Bastos e Reis (2008) reportam que 91,4% dos pontos de venda investigados dispunham de água proveniente do sistema público, o que evidencia melhores condições para o desenvolvimento dos procedimentos de higiene.

A utilização de água proveniente de residências, casas comerciais e de torneiras da rede pública próximas do ponto de venda e o seu armazenamento em embalagens reaproveitadas, inclusive garrafas e garrafões plásticos também é situação comum no comércio de rua no cotidiano da capital baiana (CARDOSO et al, 2006). Chagas (2006) não encontrou nenhuma das estruturas de venda ligada ao sistema de abastecimento da rede pública, sendo a água adquirida em residências próximas ou trazida de casa em galão, recipientes adaptados com torneira, vasilhames ou baldes.

A água destinada ao preparo e à higienização de utensílios e ambientes em contato com alimentos deve ser potável (BRASIL, 2005b) para não se tornar veículo de microrganismos patogênicos ou outros contaminantes, de modo a não comprometer a qualidade dos produtos comercializados. De acordo com a RDC 218/05 da ANVISA (BRASIL, 2005b), caso não se tenha acesso à água corrente, a água de uso deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado, sendo vetada a reutilização da mesma.

Conforme estabelece o Código de Boas Práticas de preparação e venda de alimentos na rua (FAO/WHO, 1995; 2001), em barracas, a água potável pode ser armazenada em recipientes feitos de material inoxidável, com capacidade de 20 litros. Todavia, embora esta recomendação apresente um material inquestionável para uso em alimentos, na perspectiva do pequeno negócio de comida de rua, a aquisição de tanques em aço inoxidável onera o investimento em capital fixo, o que limita o acesso e uso desta tecnologia por grande parte dos vendedores.



Figura 8. Estratégias adotadas para o armazenamento da água nos pontos de venda no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010

Durante o carnaval, como ilustrado na Figura 8, observaram-se pontos com água armazenada de maneira inadequada, em vasilhames plásticos reaproveitados, com presença de sujeira, demonstrando que a água era utilizada para lavagem por imersão e que a sua troca não acontecia de forma adequada. Deste modo, tendo em vista o fato de não haver acesso a água corrente nos pontos de venda, a maneira como a água utilizada era armazenada e a possibilidade da mesma ser utilizada tanto para lavagem das mãos como dos utensílios e dos alimentos, ratifica-se o estado de insegurança na produção e comercialização de alimentos.

Ainda que apenas 17,4% dos vendedores tivessem afirmado haver manipulação, preparo ou finalização de algum alimento no momento da venda, as condições em que estas operações ocorriam permitiram inquirir sobre o risco sanitário associado a estes alimentos, uma vez que não eram observados os requisitos básicos de Boas Práticas de manipulação. Entre os pontos de venda que procediam à manipulação, em 86% tratava-se de pré-preparo ou cocção de alimentos e, em 14% ocorria o pré-preparo ou preparo de bebidas.

Na Figura 9, apresenta-se o fluxograma da elaboração de batata frita, no qual se visualizam todas as etapas - armazenamento, corte, cocção (fritura), resfriamento, embalagem e exposição à venda, sendo que todas elas aconteciam na rua.

Na produção, salienta-se que as batatas eram armazenadas em sacas em contato direto com o chão, não tinham sido lavadas e sanitizadas previamente, que tanto o fracionamento quanto a fritura ocorriam em local aberto, além do fato do manipulador não trajar fardamento compatível com a atividade. Todo este processo transcorria na ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas, assim colocando em risco à saúde do consumidor, devido à possibilidade de contaminação do alimento por poeira, fuligem, pragas e microrganismos, bem como a saúde do manipulador, visto que estava exposto a riscos de acidente de trabalho (queimaduras) e problemas ergonômicos.

De acordo com o Estatuto do Carnaval e com a Portaria 197/2009, é proibido o preparo de alimentos em estruturas provisórias como barracas, balcões e áreas de recuo (SALVADOR, 2009d; 2009f). No entanto, em 17,4% dos pontos foram identificados o preparo ou a finalização de algum alimento ou bebida, o que contraria a legislação que normatiza as festas populares e o carnaval de Salvador-BA. Adicionalmente, pelo fato de não serem atendidas as diretrizes de Boas Práticas estabelecidas em instrumentos nacionais e internacionais, mais uma vez se verifica não conformidade na condução deste comércio.



Figura 9. Produção de batata frita em ponto de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

Pelo Código de Boas Práticas de preparação e venda de alimentos na rua - Norma Regional América Latina e Caribe, a instalação destinada ao preparo ou finalização de alimentos deverá

estar limpa, longe de fontes de contaminação (águas servidas, lixo e animais), ser utilizada unicamente para este fim, ter água potável disponível, local adequado para escoamento das águas residuais e destinação final do lixo. As superfícies de trabalho devem ser de material higiênico, impermeável, de fácil limpeza e atóxico, além de estar a uma altura do solo não inferior a 60-70 cm (FAO/WHO, 1995; 2001).

No Gráfico 7, são sumariadas as condições higiênicas das embalagens, utensílios, barracas e vendedores, a partir de avaliação visual pelos entrevistadores, notando-se que, embora tenham sido registrados percentuais significativos em classificação boa e regular, chama à atenção o percentual de pontos de venda classificados em nível ruim ou péssimo quanto às condições de higiene dos vendedores.

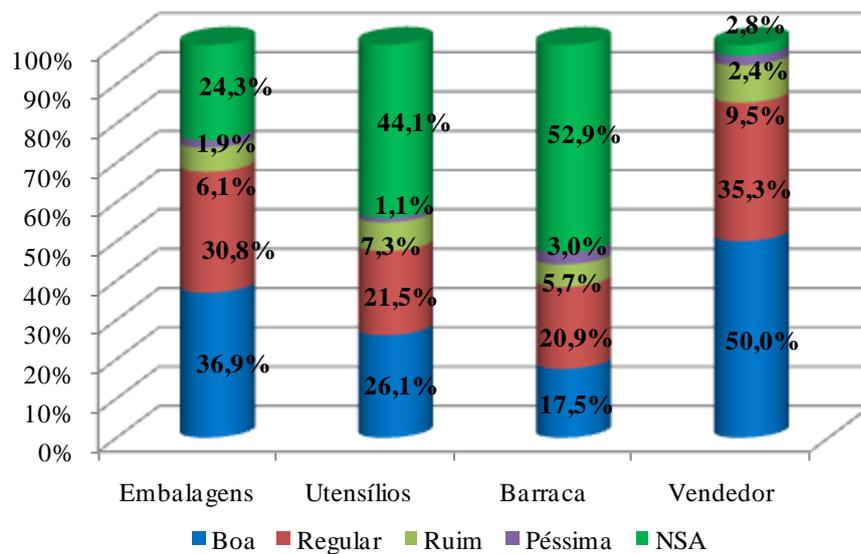


Gráfico 7. Distribuição (%) de embalagens, utensílios, barracas e vendedores, quanto às condições higiênicas-sanitárias em pontos de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, 2010.

As superfícies que entram em contato com alimentos e bebidas (embalagens, utensílios) devem ser de material liso, impermeável, lavável, que não transmita substâncias tóxicas, odores ou sabores indesejáveis, de fácil limpeza e resistentes à corrosão dos materiais de limpeza (BRASIL, 2004; 2005b; FAO/WHO, 1995; 2001). O ambiente onde ocorre a comercialização destes produtos também deve atender as especificações preconizadas pelas Boas Práticas, citadas em parágrafo anterior e, os indivíduos, envolvidos tanto no preparo

como na distribuição e venda, têm como pré-requisitos essenciais o bom estado de saúde e de higiene pessoal, de modo a não comprometer a qualidade final do produto.

Cardoso e colaboradores (2003) classificaram como boa a condição de higiene de 66% dos vendedores de alimentos de rua do *campus* do Canela, da Universidade Federal da Bahia. No entanto, a maioria dos estudos brasileiros em que se avaliam as condições de higiene de manipuladores e dos ambientes e utensílios referentes ao comércio de alimentos de rua reporta condições desfavoráveis sob o ponto de vista sanitário (LUCCA, TORRES, 2002; RODRIGUES et al, 2003; CARDOSO et al, 2006; FORTUNA, FORTUNA, 2008; LEDRA et al, 2008).

Outro fator que compromete a segurança dos alimentos é a manipulação de dinheiro e alimentos concomitantemente, sem a lavagem das mãos, oportunizando desta forma a contaminação. Nesse sentido, em 65,7% dos pontos de venda do carnaval não havia pessoas distintas para manipulação de dinheiro e de alimentos ou bebidas, apesar do registro de média de 2,6 indivíduos adultos trabalhando por ponto pesquisado.

Diversos estudos têm identificado altas frequências de vendedores que exercem função de caixa - funcionário responsável pelo manejo do dinheiro, e de manipulador de alimentos ao mesmo tempo (RODRIGUES et al, 2003; CARDOSO et al, 2006; CHAGAS, 2006; OLIVEIRA, MAITAN, 2010), chegando a ser observada a frequência de 100%, em estudo realizado em Teixeira de Freitas-BA (FORTUNA, FORTUNA, 2008).

Investigações sobre a qualidade microbiológica de alimentos e bebidas comercializadas em vias públicas e de superfícies corroboram com os achados desfavoráveis, nos quais o foco eram as condições higiênicas e sanitárias.

Rodrigues e colaboradores (2003), em estudo sobre as condições de preparo e a qualidade higiênico-sanitária de lanches comercializados por vendedores ambulantes, na cidade de Pelotas-RS, reportam não conformidade para amostras de cachorro-quente, alcançando 25% nas análises para coliformes fecais e 37% para *Staphylococcus* coagulase positiva. As amostras de água apresentaram 27% e 23% fora dos padrões para coliformes totais e coliformes a 45°C, respectivamente, e 68% das superfícies analisadas foram consideradas insatisfatórias em relação ao Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais, 67% em

relação ao NMP de coliformes a 45°C e 70% em relação à contagem de bactérias aeróbias mesófilas.

Borges e colaboradores (2008) evidenciaram que de 144 amostras de empadão goiano analisadas, em nenhuma foi constatada a presença de *B. cereus*, *C. perfringens* ou *Salmonella* spp, sendo observadas, contudo, contagens elevadas de coliformes termotolerantes e *Staphylococcus* coagulase positiva em 41 (28,5%) e 22 (15,3%), respectivamente, e a presença de *Escherichia coli* em 22 (15,3 %) dessas amostras.

Meneses e colaboradores (2009) encontraram valores de coliformes termotolerantes acima do padrão em 100% das amostras de queijo de coalho cru e 75% das amostras de queijo de coalho assadas, com confirmação de *E. coli* em 90% das cruas e 75% das assadas.

O comprometimento da sanidade dos alimentos oriundos do comércio de rua também é reportado em outros países. Quispe e Sánchez (2001), avaliando a qualidade microbiológica e sanitária de 61 pontos ambulantes de venda de alimentos, no distrito de Comas, na capital peruana, encontraram em 60,7% dos pontos ao menos um alimento impróprio para consumo, tendo 90,2% sido classificados em risco sanitário alto e 9,8% como médio. Das 122 amostras de alimentos (cremes, saladas, molhos e ceviches) analisadas, 40,2% apresentavam-se inadequadas sob o ponto de vista microbiológico para coliformes fecais.

Nesse mesmo estudo, resultados microbiológicos inaceitáveis foram achados em 32,8% das amostras de água e em 42,6% das superfícies de contato sendo que, quando classificadas em níveis de qualidade microbiológica, com base na quantidade de coliformes fecais encontrados, 39,3% das amostras de água foram consideradas regulares, com NMP entre 3 e 100/ml, e 36,1% das amostras das superfícies de contato ruins, com NMP entre 101-1000 NMP/ml (QUISPE; SÁNCHEZ, 2001).

Em Harare e Lusaka, capitais de Zimbábue e Zâmbia, países africanos, em projeto desenvolvido pelo *Natural Resources Institute*, o ensopado de carne representou a preparação de maior risco para a saúde dos consumidores da região, com 1,6% das amostras contendo níveis significativos de *Salmonella* spp e 14,6% contaminadas com *Bacillus cereus*. Análises presuntivas para *Staphylococcus aureus* enterotoxigênicos foram confirmadas em 17,6% dos utensílios e 18,6% das mãos dos manipuladores.

Análises microbiológicas de alimentos de rua comercializados durante festejos populares, tanto em trabalho desenvolvido em Salvador, Brasil (LEITE, MOTA, OLIVEIRA, 2004) como em São José, Costa Rica (MONGE; ARIAS; UTZINGER, 1994) relatam não atendimento a normas sanitárias. No estudo brasileiro, observou-se 47% das amostras em condições impróprias para o consumo, por apresentarem coliformes fecais, clostrídios sulfitorreduzidores ou *Bacillus cereus* acima dos limites máximos recomendáveis pela RDC 12/2001 da ANVISA. No estudo costarricense, 32% das amostras apresentaram contaminação fecal com presença de *E. coli* em 16% delas, o que alerta sobre o constante risco a que estão expostos os consumidores e quanto a necessidade de tomada de decisões para a modificação deste quadro.

Considerando as condições potenciais de risco sanitário associado aos alimentos e bebidas comercializados nos logradouros públicos, durante o carnaval soteropolitano, 48,5% dos pontos de venda foram classificados como de risco alto, 39,8% de risco médio e 11,7% de risco baixo. Pela classificação obtida, evidencia-se o estado de insegurança dos alimentos ofertados nas vias públicas durante o carnaval e se alerta sobre a condição de exposição dos consumidores, pelo risco de contraírem doenças veiculadas por alimentos, e para a necessidade de intervenção por parte do Poder Público.

5.6 PERCEPÇÃO DOS VENDEDORES QUANTO À HIGIENE E À ATIVIDADE

Ao serem questionados quanto à importância da higiene de quem vende alimentos, a resposta positiva dos comerciantes do carnaval foi quase que unânime (97,3%). De forma complementar, foi perguntado o porquê e, o motivo mais mencionado foi “saúde e/ou evitar doenças” seguido de “é importante”, “evitar contaminação” e “conquistar a clientela” (Gráfico 8).

Pela fala dos entrevistados, revela-se uma noção de higiene alimentar mais generalizada. “Para não prejudicar a saúde”, “Saúde em primeiro lugar”, “É necessário a higiene”, “Porque é importante”, “É fundamental ter higiene” compreendem respostas que reproduzem o que na coletividade é tido como certo, o que é veiculado nos meios de comunicação, todavia, sem reflexos na prática e sem entendimento do que significa higiene quando se trata da produção de alimentos seguros.

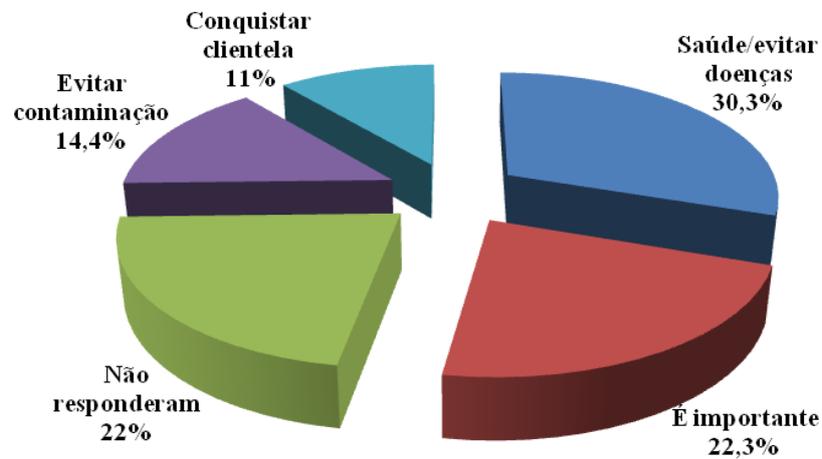


Gráfico 8. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto às razões indicadas para a importância da higiene de alimentos, Salvador-BA, 2010.

“Para não pegar nenhuma bactéria”, “Porque há muita bactéria”, “Pra que não venha ter infecção intestinal” e “Já tive infecção intestinal” constituíram falas dos entrevistados que explanaram um conhecimento, mesmo pouco profundo, sobre a contaminação microbiana e seu nexos causal com o adoecimento. Pelo fato de alguns entrevistados terem vivenciado episódios (principalmente os ligados a sintomas gastrointestinais) ou terem visto este acometimento em outrem, tornava-se mais concreta a relação entre falta de higiene, bactérias e doenças. Além disto, considera-se que a forma de contaminação mais enfatizada, no que tange aos alimentos de rua, é a microbiana.

Algumas falas como “Porque vê muita imundície”, “Porque alimentos de rua dá nojo” “Existe muita porcaria, não como nada na rua” refletiram a imagem negativa que a comida de rua tem para algumas pessoas, até mesmo por quem a comercializa. Entre os aspectos que têm contribuído para esta imagem estão incluídos: a falta de infraestrutura adequada, a pouca formação dos vendedores quanto às Boas Práticas de manipulação de alimentos, a sujeira acumulada nos locais em que estão instalados, condições higiênicas inadequadas e os resultados de estudos que apresentam altos índices de contaminação por microrganismos patogênicos (ARÁMBULO III et al, 1995; LUCCA; TORRES, 2002; FAO, 2007; CARDOSO; SANTOS, SILVA, 2009).

Entre os vendedores do carnaval, 89,2% responderam positivamente quanto à possibilidade do alimento vendido na rua causar doença, sendo considerados os seguintes cuidados para

proteção da saúde dos clientes: cuidados de higiene geral (29%), higiene dos utensílios ou da barraca (25,6%), higiene de alimentos (23,3%) e higiene pessoal (19,1%) - 3,1% afirmaram não adotar qualquer cuidado.

Pelas respostas, compreende-se a menção da higiene como fator primordial para o cuidado com os clientes, especialmente tendo em conta as razões apresentadas para a importância da higiene (Gráfico 8), na qual são destacadas a prevenção de doenças e contaminações e a conquista da clientela, muito embora o discurso apresentado não correspondesse à prática observada.

Segundo estudos com consumidores de comida de rua, o aspecto visual é o critério mais utilizado para a seleção do local de compra. Desta maneira, o uso de uniforme apropriado pelo vendedor, a limpeza dos arredores do carrinho e organização do local foram fatores apontados pelos consumidores de cachorro-quente entrevistados por Torres (2008) para a escolha de onde efetuar a compra. Cardoso, Santana e Guimarães (2007), igualmente, evidenciaram que a limpeza do local e a higiene do vendedor eram levadas em conta na hora da aquisição do alimento, pelos consumidores do Distrito Sanitário do Centro Histórico, na cidade de Salvador-BA.

Nessa perspectiva, justificativas como *“Os consumidores devem ter confiança”*, *“Porque ninguém compra coisa suja”*, *“A higiene é o cartão postal”*, *“Se não tiver higiene as pessoas não vão querer comprar”* demonstraram que o aspecto visual também era o que mais preocupava e chamava à atenção do vendedor, sobretudo pelo fato de uma boa aparência constituir estratégia para atrair clientes.

No Gráfico 9 são exibidas as respostas dos vendedores ao serem questionados de como se sentiam ao ser fiscalizados, observando-se uma clara divisão entre sentimentos positivos e negativos. Nesse contexto, embora “sentir-se bem” tenha sido o sentimento preponderante, a indignação, a insegurança e o medo denotaram que estar sob a égide de órgãos públicos de fiscalização não era confortável para os entrevistados, sobretudo quando os fiscais adotavam postura mais ríspida e incisiva ou quando os vendedores não possuíam licença, gerando um clima de medo e tensão permanentes, principalmente de perder as mercadorias.

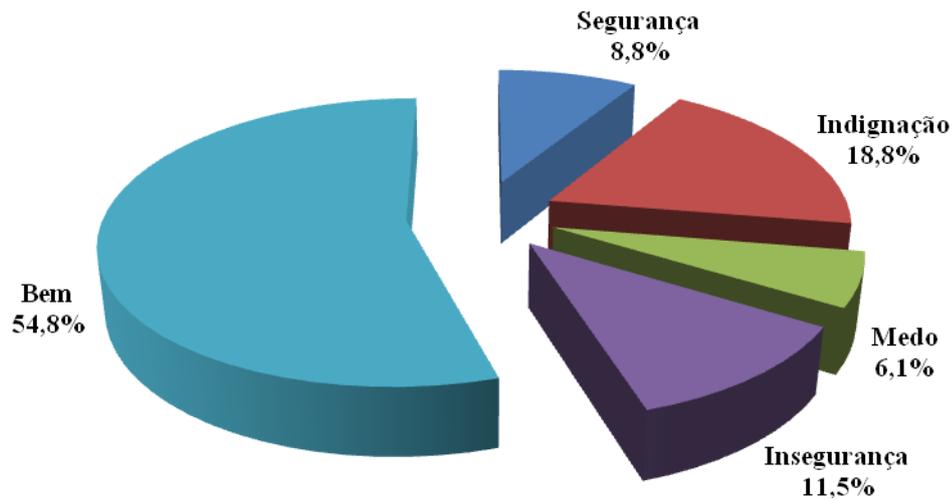


Gráfico 9. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto ao sentimento de ser fiscalizado, Salvador-BA, 2010.

Entre os entrevistados, as justificativas e indicações para sentir-se bem, em face à fiscalização, estiveram relacionadas ao reconhecimento da necessidade de regulação/organização do segmento (*“Fiscalização é necessária”*) e ao fato desses entrevistados disporem de licença municipal para a atividade (*“Estou regular/correto”*).

5.7 OPINIÃO QUANTO À REGULAÇÃO E AO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE

A necessidade de haver um órgão responsável pelo comércio informal de alimentos foi considerada imperiosa para 86,4% entrevistados. Todavia, a indicação de qual órgão seria variou entre os participantes, obtendo-se declarações que compuseram a seguinte distribuição: 51,1% a Prefeitura, 15% a SESP, 10,1% o Governo, 7,5% a Vigilância Sanitária, 4,4% o sindicato ou associação, 6,2% não souberam responder e 5,7% deram respostas variadas (Secretaria de Saúde, Secretaria Social, Organização Não Governamental, dentre outras).

Apesar de a grande maioria apontar para a necessidade de se ter um órgão responsável pelo comércio informal de alimentos, a diversidade de órgãos referidos - a Prefeitura, SESP, o Governo, a Vigilância Sanitária, que somados correspondem a 190 dos 228 que afirmaram esta necessidade, expressa a falta de esclarecimento dos vendedores em relação às instâncias governamentais, visto que tanto a SESP quanto a Vigilância Sanitária fazem parte da Prefeitura e o termo “Governo” não deixa claro a que órgão em específico cabe a competência da regulação.

Este fato denota a necessidade dos organismos governamentais tornarem-se mais próximos da população, neste caso em específico, dos vendedores de comida de rua, principalmente a SESP e a Vigilância Sanitária, esclarecendo suas funções, âmbitos de atuação. Desta forma, se tornariam possíveis relações mais próximas com os vendedores, cuja função laboral tem relação direta e permeia a ação destes organismos reguladores, responsáveis pelo ordenamento, licenciamento, e pela fiscalização sanitária de suas atividades.

A certeza de que este órgão poderia contribuir com o segmento esteve presente na fala de 93,9% comerciantes e as formas de ajuda são ilustradas no Gráfico 10.

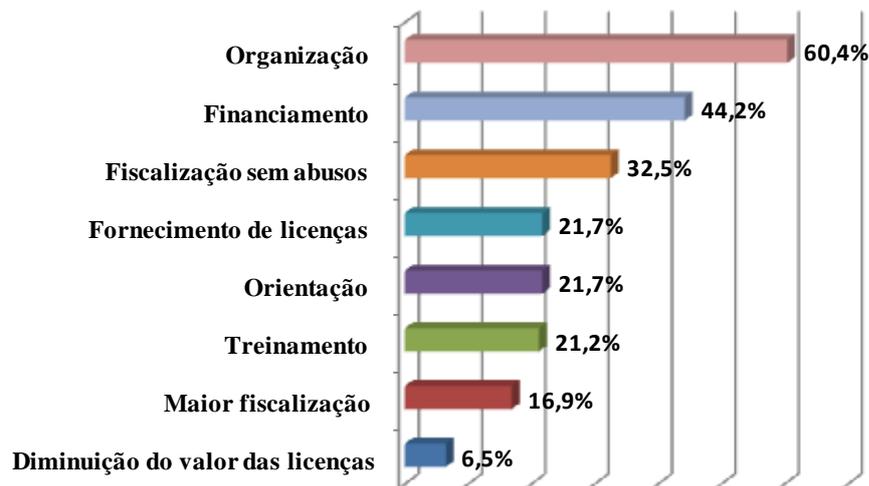


Gráfico 10. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, do quanto à indicação de formas de ajuda pelo órgão responsável pelo segmento, Salvador-BA, 2010.

A composição da Figura 10 descreve a falta de estrutura adequada para o exercício do comércio de comida de rua no carnaval, incluindo não disponibilidade de água da rede pública, espaço, limpeza e coleta de resíduos, dentre outras, como forma de suporte para os vendedores que também não dispunham de local para dormir e tomar banho e número suficiente de banheiros. Estas queixas, presentes repetidamente nas falas dos vendedores mostraram-se pertinentes e apontam para a necessidade da intercessão da administração pública. Assim, compreende-se a preponderância das indicações quanto à organização, como forma de ajuda a ser exercida pela administração pública, previamente apontada pelos vendedores.



Figura 10. A falta de estrutura nos pontos de venda do circuito carnavalesco do Campo Grande: trabalho e “moradia” em condições precárias, Salvador-BA, 2010.

Adicionalmente, muitos vendedores não sabiam da existência de banheiros disponibilizados pela administração pública que, no circuito estudado localizavam-se na região do viaduto Menininha do Gantois, e só alguns vendedores mais próximos, lotados na ligação da Avenida Miguel Calmon, é que tinham conhecimento. Pelo quadro, mostra-se imprescindível uma maior divulgação da localização dos banheiros destinados aos ambulantes, de preferência no momento da entrega da licença de venda, para que possam melhor se articular e não precisar “comprar” água visto que estes banheiros possuem pontos (torneiras) para abastecimento de água.

Tendo em vista o número expressivo de vendedores (59,8%) que asseveraram não ter participado de nenhuma capacitação sobre Boas Práticas e manipulação de alimentos, a indicação de orientação (21,7%) e treinamento (21,2%) como formas de ajuda evidencia a vontade destes indivíduos de adquirirem conhecimento acerca dos cuidados necessários para a segurança dos alimentos, fato que se aproxima do relato apresentado por Oliveira e Maitan (2010), no qual todos os vendedores entrevistados manifestaram desejo de se capacitarem.

Tendo em vista que 30,6% dos entrevistados referiram à postura de fiscais, como violenta e agressiva, justifica-se a solicitação para que a fiscalização ocorra “sem abusos” (Gráfico 10), embora alguns comerciantes expressassem necessidade de maior fiscalização, postura adotada especialmente por aqueles que estavam regularizados e cuja presença dos vendedores sem licença aumentava a concorrência de forma “desleal”.

Para mais de 82% dos indivíduos que comercializavam alimentos ou bebidas nos logradouros públicos do circuito do Campo Grande, a realização deste trabalho tinha conotação positiva, conforme ilustra o Gráfico 11.

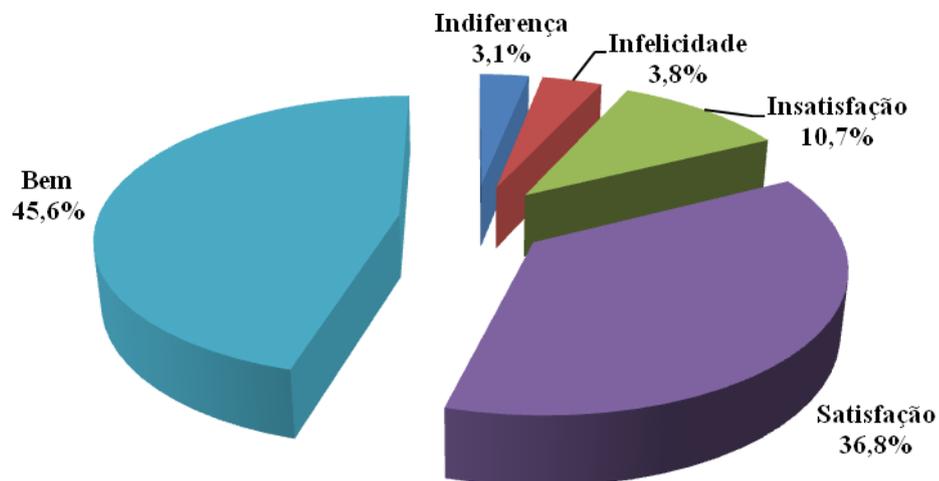


Gráfico 11. Distribuição (%) dos vendedores do circuito carnavalesco do Campo Grande, quanto aos sentimentos em relação ao trabalho informal com alimentos e bebidas, Salvador-BA, 2010.

Dos vendedores 45,6% que afirmaram sentir-se bem com a realização deste trabalho, 73,1% tinham como motivo para trabalharem no carnaval a complementação de renda, 21% estavam

desempregados e 5,9% eram comerciantes informais; dos 36,8% satisfeitos, 74% estavam interessados na complementação, 15,6% eram desempregados e 10,4%, já exerciam a atividade de comerciante informal.

As vantagens mais citadas para o exercício do comércio informal de alimentos no período carnavalesco foram a obtenção de renda extra (36,7%), seguida da autonomia (27,3%) e da diversão (17,4%). As desvantagens incluíram o desgaste físico e a violência (34,1%), o prejuízo (15,9%), a ausência de seguro social (13,3%) e renda irregular (12,1%).

Diante dos motivos que foram relatados como determinantes para o trabalho como informal no ramo de alimentos - complementação de renda, desemprego e o fato de já ser comerciante informal, aliados à arrecadação diária obtida (em média R\$181,00), compreende-se o estado de satisfação exposto pela maioria dos participantes, uma vez que o objetivo, principalmente o resultado financeiro, foi alcançado, apesar de todo o desgaste físico e da submissão às intempéries e aos desconfortos e riscos de “morar” na rua, e da possibilidade de prejuízo financeiro.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como propósito caracterizar o comércio de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, sob o aspecto social, econômico, alimentar e sanitário. Para tal, desenhou-se um estudo descritivo, exploratório e de natureza quantitativa sendo que as informações foram obtidas por meio da aplicação de questionário semi-estruturado.

Inicialmente, considera-se a dificuldade em ter acesso a dados que possibilitasse a adoção de cálculo amostral, o que levou à adoção de amostra intencional. Em adição, dificuldades, logo no primeiro dia de coleta, que resultaram na modificação do desenho original do trabalho de campo em virtude de alterações realizadas pela gestão pública, quanto ao ordenamento e distribuição dos vendedores nos logradouros públicos do circuito estudado. Assim, houve a cobertura censitária dos percursos, conforme aceitação dos vendedores em participar voluntariamente da pesquisa.

Por outro lado, destaca-se a parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, de suma importância para a realização do trabalho de campo, pela disponibilização de cinco servidoras municipais para a aplicação dos questionários, uma vez que o projeto não contava com financiamento.

Finalizou-se o estudo com a participação de 264 vendedores de comida de rua. Quanto ao perfil social e econômico, observou-se que os vendedores eram predominantemente do gênero feminino, inseridos na faixa etária dos economicamente ativos e exerciam papel de chefes de família, ainda que menos da metade tivesse declarado estado civil casado ou união estável.

Quanto à escolaridade, verificou-se prevalência de baixa formação escolar, com metade dos indivíduos entrevistados sem concluir o ensino fundamental e com registro de analfabetos. Para maioria, também, a renda familiar mensal era inferior a três salários mínimos.

Grande número de autônomos e vendedores informais compôs a amostra, incluindo vendedores experientes e jovens no segmento comida de rua em festas populares, donos do próprio comércio de carnaval, registrando-se quase um terço dos entrevistados sem licença para a atividade.

A complementação de renda, o desemprego e a inserção já no segmento informal foram apontados como os principais motivos quanto à opção por vender alimentos e/ou bebidas no carnaval e, tendo em vista que o valor médio de arrecadação com a atividade registrou próximo a dois salários mínimos, o comércio informal de alimentos no circuito carnavalesco pesquisado evidenciou-se como meio importante para geração de renda. Entre as principais vantagens relacionadas ao trabalho foram incluídas a obtenção de renda extra e a autonomia.

A média de tempo na atividade alcançou quase uma década, observando-se a estruturação de negócios familiares e o envolvimento do trabalho infantil. Apesar da previsão de ações de órgãos públicos, para evitar a permanência de crianças e adolescentes nas ruas, trabalhando ou “morando” provisoriamente com seus pais, observa-se a necessidade de estratégias mais eficazes e que contemplem o grande número de famílias originárias de outras cidades que desembocam na capital baiana nesse período.

Dentre os produtos comercializados sobressaíram-se as bebidas industrializadas, seguidas de lanches típicos e refeições. O perfil dos alimentos identificado em pouco diferiu daquele que é cotidianamente vendido na cidade, salientando-se que, por se tratar de uma festa popular, as bebidas industrializadas e os lanches prontos ou industrializados respondem prontamente a esta demanda, além do fato do horário da coleta poder ter interferido no número reduzido de vendedores de produtos perecíveis; esses últimos são mais comumente visualizados em horário após o início do desfile dos trios elétricos e blocos.

Em sua maioria, os pontos de venda caracterizaram-se como fixos, ainda que grande parte fosse ocupada por caixas isotérmicas e outras estruturas móveis, posto que os comerciantes permaneciam em locais demarcados pela gestão municipal.

Todavia, em muitos casos, alimentos e bebidas eram preparados em estruturas improvisadas, sem as mínimas condições higiênicas, verificando-se também a manipulação de dinheiro e alimentos concomitantemente, quadro que tanto contraria a legislação vigente quanto propicia riscos à saúde de os consumidores e dos próprios vendedores uma vez que as suas refeições eram elaboradas sob as mesmas condições. Adicionalmente, o reaproveitamento de sobras de alimentos e bebidas manufaturadas em condições inadequadas de temperatura também expunha os foliões ao risco de consumirem produtos deteriorados ou com alta carga microbiana.

De maneira geral, o armazenamento ou acondicionamento dos produtos comercializados e do material descartável contrariava as normas preconizadas pela legislação sanitária, em virtude da conservação em temperaturas inadequadas, da existência de alimentos e/ou bebidas em contato com o solo, da exposição a contaminantes diversos de origem física, química e biológica.

A lavagem das mãos em elevada frequência foi referida por pouco mais da metade dos participantes, com uso de detergente e sabões, embora quase um terço referisse utilizar apenas água nesse procedimento. A lavagem ocorria de modo rústico, incluindo o uso de utensílios domésticos e da água de degelo.

Entre os entrevistados, a frequência predominante de limpeza para utensílios, bem como dos equipamentos e/ou ponto de venda/ambiente, foi uma vez por dia e os produtos mais utilizados, a água e o detergente, ou apenas água ou água de degelo.

Dessa forma, tanto a higiene das mãos como dos utensílios, equipamentos e ponto de venda eram realizadas de maneira inadequada, mantendo comprometido o estado de segurança dos alimentos manipulados pelos vendedores ou acondicionados nesses utensílios.

A água utilizada, na maioria das vezes, era proveniente de residências próximas ou estabelecimentos comerciais, pois não havia pontos de água potável. O seu armazenamento e uso ocorriam de forma inadequada, o que permitiu identificar este suprimento como possível fonte de contaminação para os alimentos.

Diante destas condições, percentual significativo dos pontos de venda foi classificado como de risco sanitário alto ou risco médio, alertando sobre os riscos de veiculação de doenças decorrentes do consumo de alimentos comercializados nos logradouros públicos, no circuito carnavalesco do Campo Grande.

Nos logradouros públicos percorridos, um cenário bastante complexo foi visualizado: ao mesmo tempo em que havia camarotes grandiosos, megaestruturas de entidades carnavalescas com trios suntuosos, indivíduos (adultos, crianças e adolescentes) moravam nas ruas em estruturas improvisadas, sujeitos às vicissitudes e às intempéries.

Barracas de *camping*, lonas, sacos plásticos, papelões faziam a vez de casa, desenhando um quadro parecido com um que é comum no cotidiano de cidades brasileiras e que invade os locais onde está instalado o carnaval – a favela. As condições a que estavam submetidos os entrevistados durante o exercício de suas atividades, principalmente o desgaste físico e a violência, foram as principais desvantagens apontadas, seguida do risco financeiro.

Mediante o quadro, sinaliza-se a necessidade do planejamento intersetorial do carnaval, contando com a participação de representantes do segmento e de instituições de apoio, com vistas ao desenvolvimento de programas de intervenção, contemplando o fornecimento de infraestrutura adequada e a promoção da educação sanitária dos vendedores, de forma a permitir melhores níveis de segurança alimentar. Nessa perspectiva, o tema exige a atenção da administração pública, da sociedade e dos estudiosos.

A melhoria da infraestrutura deverá incluir o fornecimento de água potável, tanto para as estruturas fixas como móveis, quer seja por ligação direta a rede pública de abastecimento ou por meio de reservatório provisório, este último, adequado ao tipo de estrutura de venda. Também são necessários sistemas para reabastecimento de água, que atendam a todos os percursos dos circuitos carnavalescos.

Importa ainda buscar adequar as estruturas licenciadas e fornecidas pela administração pública aos produtos comercializados, de forma a atender aos requisitos básicos de higiene – local para armazenamento de produtos, lavagem de mãos, limpeza de utensílios e equipamentos, e exigir dos comerciantes, no ato do licenciamento, lista de produtos a serem comercializados e equipamentos a serem utilizados para a sua conservação.

A necessidade de haver um órgão responsável pelo segmento esteve presente na fala de muitos entrevistados, sendo demandadas ações com vistas à melhoria da atividade no carnaval, no que tange à organização, regulação, atividades de formação e ao acesso a financiamento.

Adicionalmente, a regulamentação deste comércio, com a implementação de diretrizes sanitárias que contemplem suas peculiaridades, principalmente no que tange às festas populares, permitirá melhor organização, ordenamento e fiscalização. Os órgãos públicos

responsáveis pelo ordenamento e fiscalização do comércio de comida de rua devem manter um bom relacionamento intersetorial, de maneira a evitar conflitos de competência e de ações, além de promover uma maior proximidade com os sindicatos e associações de vendedores e com as instituições de pesquisa.

Cerca de dois terços dos vendedores declararam não ter participado de curso para manipulação de alimentos. A falta de formação em Boas Práticas de manipulação e higiene dos alimentos adverte para a necessidade de se promover, por meio de atividades de treinamentos, ministrados periodicamente, a educação sanitária dos vendedores. Todavia, o entendimento a respeito de segurança e higiene alimentar, também se faz necessário aos consumidores, quando se pretende o alcance dos direitos fundamentais à saúde e à alimentação.

Cabe ao Poder Público interceder no comércio de comida de rua, tanto no cotidiano como nas festas populares, de forma a possibilitar: que os alimentos comercializados sejam seguros para os consumidores; que a venda em logradouros públicos não seja uma atividade penosa para a gama de trabalhadores, cujo comércio de produtos caracteriza-se como prestação de serviço para a sociedade; e que a cultura do “comer na rua”, quer seja por consequência dos ritos da contemporaneidade ou pela habitualidade, não constitua um problema de saúde pública.

Realizar pesquisa durante o carnaval é tarefa desafiadora – porém, a possibilidade de contribuir, por meio do diagnóstico realizado, para com a organicidade de futuros carnavais e manutenção da expressividade cultural representada pela comida de rua, sobretudo de forma mais segura, torna todo esforço empreendido gratificante. Outros estudos que contemplem as percepções dos consumidores e vendedores de comida de rua, gestores e servidores da administração pública são necessários, para melhor entendimento da dinâmica desse comércio.

REFERÊNCIAS

ARÁMBULO III, P. et al. La venta em la via pública em América Latina. **Bol. Oficina Sanit. Panam.** 118 (2), 1995.

BAUMGARTEN, C. **Começa capacitação de ambulantes que vão trabalhar no Carnaval.** Agência Sebrae de Notícias Online, Salvador, 26 jan. 2010. Disponível em <<http://www.ba.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?cod=9440955&canal=422>> Acesso em: 26 set 2010.

BELÉM. **Lei 7862 de 30 de dezembro de 1997.** Dispõe sobre o comércio ambulante em Belém e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/580743/lei-7862-97-belem-pa>> Acesso em 10 mar. 2010

BERNARDES, E. S. Treinamento: fermento para crescer 20% ao ano. **Food Service News.** 2008. Disponível em: <<http://www.foodservicenews.com.br/materia.php?id=382>> Acesso em 04 jan 2011.

BEZERRA, A. C. D, BASTOS, D. H. M, REIS, R. B. dos. Avaliação de eficácia de treinamento para manipuladores de sanduíche baguncinha nas ruas de Cuiabá-MT. In: BEZERRA, A. C. D. (Org.) **Alimentos de rua no Brasil e Saúde Pública.** São Paulo, SP: Annablume; Cuiabá, MT: Fapemat; EdUFMT, 2008, 95-188p

BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate.** Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação NEPA/UNICAMP, Campinas, v VI, p. 1-25, 1998.

BORGES, L. J. et al. Qualidade microbiológica de empadão goiano comercializado em uma feira de lazer de Goiânia-GO e teste de susceptibilidade antimicrobiana de cepas isoladas. **Revista de Patologia Tropical**, Vol. 37 (2): 131-142. maio-jun. 2008. Disponível em: <<http://www.revistas.ufg.br/index.php/iptsp/article/viewFile/5044/4209>> Acesso em 26 set 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução 196/96 sobre pesquisa envolvendo seres humanos.** Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/docs/Resolucoes/Reso196.doc>> Acesso em 18 abr 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 12, de 02 de janeiro de 2001.** Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html> Acesso em 26 set. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&mode=PRINT_VERSION>. Acesso em: 28 abr. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Nota Técnica: Doença de Chagas relacionada à ingestão de Caldo de cana em Santa Catarina.** 2005a. Disponível em:

<http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2005/240305_notas.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 218, de 29 de julho de 2005. DOU de 1º/08/2005.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. 2005b. Disponível em: http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&mode=PRINT_VERSION >. Acesso em: 16 ago. 2005.

CARDOSO, R.C.V. et al. Comida de rua: um espaço para estudo na Universidade Federal da Bahia. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 111, p. 12-17, 2003.

CARDOSO, R.C.V. et al. Comida de rua: a segurança e a insegurança alimentar nas ruas de Salvador-BA. In: II Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária. **Anais do II Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária**, 2004a.

CARDOSO, R.C.V. et al. Comida de rua: caracterizando a oferta, a manipulação e a conservação de alimentos nas vias públicas de Salvador-BA. In: XXIII Seminário Estudantil de Pesquisa, 2004 Nov; Salvador. **Resumo do XXIII Seminário Estudantil de Pesquisa**, p. 144-144, 2004b.

CARDOSO, R.C.V. et al. Comida de rua: desvendando o mundo do trabalho e a contribuição social e econômica da atividade em Salvador-BA. **Conjuntura & Planejamento**, Salvador, v. 137, p. 45-51, 2005.

CARDOSO, R. C. V. et al. Comida de rua: estrutura, regulação e higiene em pontos de venda da cidade de Salvador, BA. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 144, p. 37-42, 2006.

CARDOSO, R.C.V. et al. **Diagnóstico das condições sociais, econômicas e sanitárias do segmento de comida de rua em Salvador-BA** (Relatório de pesquisa). 2007. 31 p.

CARDOSO, R.C.V.; SANTANA, G. R.; GUIMARAES, T.F.D. **O consumidor e a comida de rua em Salvador-BA: hábitos, conhecimentos e percepção de risco** (Relatório de pesquisa). 2007. 18p.

CARDOSO, R.C.V. et al. Alimento de rua na Bahia – o perfil do consumidor em Salvador e a caracterização do comércio em Mutuípe. In: BEZERRA, A. C. D. (Org.) **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo, SP: Annablume; Cuiabá, MT: Fapemat; EdUFMT, 2008, 53-60p

CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C dos; SILVA, E. O. Comida de Rua e Intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**. [S.l.]: 2009. Disponível em: <http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id_artigo=2485> Acesso em: 9 jan 2009

CASTRO, A. A. Turismo e carnaval na Bahia. **Caderno Virtual de Turismo**. [S. l.], v 5, n 3, 2005. Disponível em: <<http://www.bahia.com.br/site/institucional/teses.jsp>> Acesso em 11 jan 09

CASTRO, O. B. Uma leitura sobre alimentos seguros em restaurantes populares de Salvador In: FREITAS, M. do C. S. de, FONTES, G. A. V, OLIVEIRA, N. de (Orgs.) **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador, BA: EDUFBA, 2008, 149-173p

CHAGAS, A. A. C das. **Perfil dos vendedores-manipuladores e aspectos higiênico-sanitários das comidas típicas comercializadas em vias públicas em um bairro na cidade de Belém-PA**– Belém-PA [dissertação]: Universidade Federal do Pará, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006. Disponível em:
<<http://www.cipedya.com/web/FileDownload.aspx?IDFile=171921>> Acesso em 26 set. 10

CHUKUEZI, C. O. Entrepreneurs of the Streets: Socio-Economic Features of Street Food Vending in Owerri, Nigeria. **European Journal of Social Sciences** – Volume 14, Number 2 (2010). Disponível em <http://www.eurojournals.com/ejss_14_2_01.pdf>. Acesso em: 09 out 2010

COELHO, A. Í. M. et al . Contaminação microbiológica de ambientes e de superfícies em restaurantes comerciais. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, 2010. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000700071&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 11 nov. 2010.

COSTARRICA, M.L.; MORÓN, C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y en el Caribe. In: ALBERT, J.L. (Ed.). **Food, Nutrition and Agriculture 17/18.: Street Foods**. 1996. Disponível em:
<<http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t08.htm>>. Acesso em 18 jun. 2002.

CURITIBA. **Lei 6407 de 12 de agosto de 1983**. Regula o comércio ambulante e atividades afins e dá providências correlatas. Disponível em: < <http://www.leismunicipais.com.br>> Acesso em 04 out. 2010

CURITIBA. **Decreto 990 de 28 de outubro de 2004**. Dispõe sobre o comércio ambulante e dá outras providências. Disponível em: < <http://www.leismunicipais.com.br>> Acesso em 04 out. 2010

DURÃES, B. J. R. “Trabalho Informal”: um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI. **Caderno CRH**. Salvador: n.37, p.289-308, jul/dez. 2002.

EL-KAREH, A.C.; BRUIT, H. H. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. n° 33, 2004 Disponível em < <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/367.pdf> > Acesso em 11 jan 09

EL-KAREH, A.C. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX **Caderno Espaço Feminino**. Uberlândia-MG: CDHIS/EDUFU. v. 19, n° 01, jan;/jul. 2008

ESTRADA-GARCIA, T. et al. Faecal contamination and enterotoxigenic *Escherichia coli* in street-vended chili sauces in Mexico and its public health relevance. **Epidemiol Infect**, v.129, n. 1, p.223-6, 2002.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Ed. Senac/Ed. Estúdio Sonia Robato. 2007, 255p.

FERREIRA, T. C. B. **Avaliação da implementação da Resolução RDC 218/05, da ANVISA e sua eficácia perante as unidades de comercialização de alimentos e bebidas**. Mestrado em Alimentos Nutrição e Saúde (dissertação). 2008. 100 p

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. Reports of an FAO Expert Consultation on Street Foods. **Street foods**. Rome, 1989.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. News & Highlights. **Street foods made safer**. 2001. Disponível em: <<http://www.fao.org/news/2001/010803-e.htm>>. Acesso em 24 jul. 2003.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. The social ramifications of the informal food sector – who tends the fire? Gender issues. In: **Promises and challenges of the informal food sector in developing countries**. 2007. 18p.

FAO/WHO Food Standards. Codex alimentarius. **CAC/RCP 43-1995**. Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública - Norma Regional América Latina y el Caribe. Disponível em: <http://www.codexalimentarius.net/download/standards/28/RCP_043s.pdf>. Acesso em: 09 out. 2010

FAO/WHO Food Standards. Codex Alimentarius. **CAC/RCP 43-1997, Rev. 1-2001**. Revised Code of Hygiene for the Preparation and Sale of Street Foods – Regional Code Latin America and the Caribbean, Disponível em: <<http://www.panalimentos.org/cclac/files/codigo%20regional.pdf>>. Acesso em: 26 ago. 2003.

FORTUNA, D.B.S.; FORTUNA, J.L. Avaliação da qualidade microbiológica e higiênico-sanitária da água de coco comercializada em carrinhos ambulantes nos logradouros do município de Teixeira de Freitas (BA). **Revista Baiana de Saúde Pública**, v.32, n.2, maio, 2008, p.203-213

GARCIA, R. W. D. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Cadernos de Debate**. Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação NEPA/UNICAMP, Campinas, v II, p. 12-40, 1994.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Caderno de Saúde Publ.**, Rio de Janeiro, 13(3):455-467, jul-set, 1997.

GARIN, B. *et al.*. Multicenter study of street foods in 13 towns on four continents by the food and environmental network of Pasteur and associated institutes. **J. Food Prot.**, v. 65, n. 1, p.146-52, 2002.

GERMANO, M. I.S et al. Comida de rua: prós e contras. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 77, p. 27-33, 2000.

GÓES, J. A. W. Consumo de alimentos de rua em Salvador: o que é que a baiana/(o) tem? **Bahia Análise & Dados**, Salvador, v. 9, n. 2, p. 89-92, 1999.

IRIA, K. K. **Caracterização e implicações do comércio informal de alimentos para o ecossistema familiar** – Viçosa-MG [dissertação]. Viçosa (MG): Universidade Federal de Viçosa; 2008.

KITOKO, P. M. *et al.* Avaliação microbiológica do caldo de cana comercializado em Vitória, Espírito Santo, Brasil. **Higiene Alimentar**, v. 18, n.119, p.73-77, 2004.

LEAL, C. O. B. S. Comida de rua no carnaval de Salvador- BA: dois momentos de uma mesma questão. In: IV Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária (SIMBRAVISA). **Anais do IV Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária (SIMBRAVISA)**. Fortaleza, 2008.

LEDRA, J. G. B. *et al.* Análise das condições higiênico-sanitárias de quiosques, que oferecem caldo de cana e coco verde, localizados no litoral norte de Santa Catarina. **Higiene Alimentar**, vol.22, nº 166/167, novembro/dezembro, 2008.

LEITE, C. C. *et al.* Avaliação da qualidade higiênico-sanitária do acarajé e seus complementos comercializados em diferentes pontos turísticos de Salvador-BA. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 74, p. 50-54, 2000.

LEITE, C. C. ; MOTA, C. M.; OLIVEIRA, N. S. Avaliação microbiológica de alimentos comercializados por vendedores ambulantes em festas populares da cidade de Salvador-BA. In: **XIX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 2004, RECIFE. *Ciência e Tecnologia de Alimentos: Estratégia para o Desenvolvimento*, 2004.

LIN-QUIZON, M.C. *et al.* Cholera in metropolitan Manila: foodborne transmission via street vendors. **Bulletin of the World Health Organization**, v. 72, n. 5, p. 745–755, 1994.

LYRA, E. de P. **Comércio informal de alimentos no período carnavalesco em Salvador e a Vigilância Sanitária**: abordagem crítica. Salvador, BA, 2001. Originalmente apresentada como monografia de especialização, Universidade Estadual de Feira de Santana.

LOBATO, L. Festa: uma transgressão que revela e renova. In: Festas. **Caderno do GIPE-CIT**: Grupo Interdisciplinar de Pesquisa e Extensão em Contemporaneidade, Imaginário e Teatralidade/ Universidade Federal da Bahia. Escola de Teatro / Escola de Dança. Programa de Pós-Graduação em Artes Cênicas. Salvador (BA): UFBA/ PPGAC, n. 20, maio. 2008.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. FS. Condições de higiene de "cachorro-quente" comercializado em vias públicas. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n. 3, 2002 . Disponível em: <http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102002000300015&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 11 Jan. 2009.

MENESES, R.B. *et al.* Queijo de coalho comercializado por crianças e adolescentes, na orla marítima de Salvador-BA: qualidade com base em microrganismos indicadores. In: Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2009, Salvador-BA. **Anais do Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Salvador, 2009.

MENSAH, P.; YEBOAH-MANU, D.; OWUSU-DARKO, K. Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? **Bull World Health Organ.**, v.80, n.7, p.546-554, 2002. Disponível em: <http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S004296862002000700006&ln=en&nrm=isso>. Acesso em: 08 nov. 2002.

MIGUEZ, P. **A emergência do carnaval afro-elétrico empresarial**. IX Congresso Internacional da BRASA – Brazilian Studies Association Tulane University, New Orleans, Louisiana 27 a 29 de março de 2008. Disponível em: <<http://sitemason.vanderbilt.edu/files/jgqFb2/Miguez%20Paulo.doc> > Acesso em 28 mar 09.

MONGE, R.; ARIAS, M. L.; UTZINGER, D. Calidad sanitaria de los alimentos expendidos en los festejos populares de fin de año 93-94, San José, Costa Rica. **Rev. Costarric. Cienc. Méd.** 15(3/4): 61-4, set.-dic. 1994.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 04 jan. 2011.

NASCIMENTO, A. S. de B. História e significado do carnaval. In: **Carnaval de Ilhéus: identidade, turismo e sustentabilidade**. Ilhéus, BA: Editus; 2007, cap. I, 25-30p

NATURAL RESOURCES INSTITUTE. Street foods in Africa – Enhancing the food security of the peri-urban and urban poor through improvements to the quality, safety and economics of street-vended foods in Ghana. 2000. Disponível em: <<http://www.nri.org/streetfoods/project1.htm>>. Acesso em: 16 out. 2010.

NATURAL RESOURCES INSTITUTE. Street foods in Africa – **Improving food safety of informally vended foods in Southern Africa**. 2004. Disponível em: <<http://www.nri.org/projects/streetfoods/project3.htm> >. Acesso em: 16 out 2010.

OLIVEIRA, M. F. S. de; OLIVEIRA, O. J. R. de. Carnaval, turismo e trabalho informal na Bahia: tanto negócio e tanto negociante. **Caderno Virtual de Turismo**. [S. l.], v 5, n 4, 2005. Disponível em <<http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/ojs/include/getdoc.php?id=922&article=103&mode=pdf> > Acesso em: 28 mar 09.

OLIVEIRA, M. M. M. de et al. Condições higiênico-sanitárias de máquinas de moer carne, mãos de manipuladores e qualidade microbiológica da carne moída. **Cienc. agrotec.**, Lavras, v. 32, n. 6, dez. 2008 . Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542008000600031&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 11 nov. 2010.

OLIVEIRA, T. B de; MAITAN, V. R. Condições higiênico-sanitárias de ambulantes manipuladores de alimentos. **Enciclopédia Biosfera**, Centro Científico Conhecer - Goiânia, vol.6, n.9, 2010 p. 1-14. Disponível em <<http://www.conhecer.org.br/enciclop/2010/condicoes.pdf>>. Acesso em 26 set 2010

PACHECO, C. **Conheça um pouco da história do carnaval da Bahia**. Salvador, 08 fev. 2010. Disponível em <<http://carnaval.bahia.com.br/noticias/conheca-um-pouco-da-historia-do-carnaval-da-bahia/>> Acesso em: 15 mai 2011.

PANETTA, J. C. Comida de rua: como controlar? **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 17, n. 111, p. 3, 2003.

POCHMANN, M. **Economia do Microempreendimento Informal no Brasil**. 2005. Disponível em <[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/738E0F995A136E6083257363005E2945/\\$File/NT0003619A.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/738E0F995A136E6083257363005E2945/$File/NT0003619A.pdf)>. Acesso em: 29 mar. 09.

QUISPE M, J. J; SÁNCHEZ P, V. Evaluación microbiológica y sanitaria de puestos de venta ambulatoria de alimentos del Distrito de Comas, Lima – Perú. **Rev. Med. Exp.**, 18 (1-2), 2001.

RODRIGUES, K. L. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 23, n. 3, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612003000300026&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 11 Jan. 2009.

SALVADOR. Decreto 12.016, de 08 de junho de 1998. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouro público e dá outras providências. **Diário Oficial do Município**, Salvador, pg.2-4, 09 junho 1998 a.

SALVADOR. Decreto 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, pg.2-3, 26 novembro 1998b.

SALVADOR. Lei Municipal nº 5.504, 1 de março de 1999. Institui o Código Municipal de Saúde. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Saúde, Salvador, BA, 01 mar 1999.

SALVADOR. Empresa de Turismo S/A. **Carnaval na Bahia cada ano mais alegria: indicadores 2005**. Disponível em: <<http://www.carnaval.salvador.ba.gov.br/2010/Arquivos/Indicadores%20Carnaval%202005A.doc>> Acesso em 03 fev 10

SALVADOR. Empresa de Turismo S/A. **Carnaval de Salvador 2006 – o Coração do Mundo Bate Aqui: relatório indicadores 2006**. Disponível em: <<http://www.carnaval.salvador.ba.gov.br/download/indCarnaval2006.pdf>> Acesso em 03 fev 10

SALVADOR. Empresa de Turismo S/A. **Carnaval de Salvador 2007 – o Coração do Mundo Bate Aqui: relatório indicadores 2007**. Disponível em: <<http://www.carnaval.salvador.ba.gov.br/download/indCarnaval2007.pdf>> Acesso em 15 jan 09

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. **I Fórum sobre Comida de Rua e Segurança Alimentar de Salvador**. Salvador, 2008a. Disponível em: <http://www.saude.salvador.ba.gov.br/index.php?option=com_ponygallery&Itemid=241&func=detail&id=963>. Acesso em 24 jun. 2009.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. **Carta de Salvador**. 2008b. Disponível em: <http://intranetsaude.homologa.salvador.ba.gov.br/arquivos/visa/carta_de_salvador.pdf> Acesso em 27 jun. 2009

SALVADOR. Começou, em Periperi, o Carnaval em Salvador. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Comunicação, Salvador, BA, 20 a 26 fev. 2009a. Ano XXII, n. 4843, p. 4

SALVADOR. Prefeito quer mais participação popular no Carnaval. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Comunicação, Salvador, BA, 27 fev. 2009b. Ano XXII, n. 4844, p. 3

SALVADOR. Secretaria Municipal de Comunicação. **Notícias do carnaval**. Disponível em: <<http://www.portaldocarnaval.ba.gov.br/2009/Servicos/EstruturaCarnaval.asp>> 2009c Acesso em 28/03/09

SALVADOR. Portaria nº 197/2009, 23 de novembro de 2009. Dispõe sobre o exercício de atividades do comércio informal em logradouros públicos, durante as Festas Populares de 2009/2010 e Carnaval de 2010 de Salvador e dá outras providências. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Saúde, Salvador, BA, 25 nov 2009d

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. **Cartilha orientadora do carnaval 2009**. Salvador, fev 2009e.

SALVADOR. Decreto nº 20.505 de 28 de dezembro de 2009. Disciplina o licenciamento e a fiscalização para o desfile de entidades carnavalescas ou folclóricas, trios elétricos (...). **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Saúde, Salvador, BA, 29 dez 2009f

SALVADOR. Empresa Salvador Turismo. **Carnaval de Salvador 2009 – o Coração do Mundo Bate Aqui: relatório indicadores 2009**. 2009g. Disponível em: <http://www.carnaval.salvador.ba.gov.br/2009/Arquivos/INDICADORES_CARNAVAL_2009.pdf> Acesso em 03 fev 10.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Saúde Ambiental Vigilância Sanitária. **Relatório Carnaval 2009 – Vigilância Sanitária** (Relatório sintetizado de ações da Coordenação de Saúde Ambiental). 2009h. 33p.

SALVADOR. Vigilância Sanitária fiscaliza venda de alimentos. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Comunicação, Salvador, BA, 6 a 8 fev. 2010a. Ano XXIII, n. 5067, p. 2

SALVADOR. Rei Momo recebe as chaves no Campo Grande. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Comunicação, Salvador, BA, 10 fev. 2010b. Ano XXIII, n. 5069, p. 60

SALVADOR. Carnaval proporcionará dignidade aos cordeiros. **Diário Oficial do Município de Salvador**. Casa Civil, Secretaria Municipal de Comunicação, Salvador, BA, 03 fev. 2010c. Ano XXIII, n. 5064, p. 03

SALVADOR. Empresa Salvador Turismo. **Viagem no tempo**. 2010d. Disponível em: <<http://www.carnaval.salvador.ba.gov.br/2010/Historia/ViagemTempo.asp>> Acesso em 03 fev 10.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Saúde Ambiental Vigilância Sanitária. **Relatório VISA – carnaval 2010** (Relatório sintetizado de ações da Coordenação de Saúde Ambiental). 2010e. 32p.

SALVADOR: Sesp quer criar shoppings para ambulantes. **Bahia em Foco Online**, Salvador, 27 abr. 2010. 2010f Disponível em <<http://www.bahiaemfoco.com/noticia/15097/salvador-sesp-quer-criar-shoppings-para-ambulantes>> Acesso em: 29 out 2010.

SALVADOR. Empresa Salvador Turismo. **Números do Carnaval**. 2011. Disponível em: <<http://www.carnaval.salvador.ba.gov.br/2011/servicos/numeroscarnaval.asp#circuitos>> Acesso em 28 mai 11.

SERENO, H. R. **O comércio do acarajé e complementos em Salvador-BA: estudo social, econômico e sanitário com baianas treinadas em boas práticas de produção** – Salvador-BA [dissertação]: Universidade Federal da Bahia, Mestrado em Ciências de Alimentos, 2009.

SILVA JR, E. A. da. Controle das matérias primas. In: **Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo, SP: Livraria Varela, 4 ed., 2001, 76-93p

SIMOPOULOS, A.P; BHAT, R.V. Street foods. **World Review of Nutrition and Dietetics**, v.86, 123-137, 2000.

SOARES, R. M. F. **O público e o privado no carnaval de Salvador: em busca de uma ponderação dos direitos fundamentais**. Disponível em: <<http://www.samuelcelestino.com.br/justica/artigo/71,o-publico-e-o-privado-no-carnaval-de-salvador-em-busca-de-uma-ponderacao-dos-direitos-fundamentais.html>>. Acesso em: 18 set 2010.

SOTO, F. R. M. et al . Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **Rev. bras. epidemiol.**, São Paulo, v. 11, n. 2, 2008 . Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2008000200011&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 11 Jan. 2009.

TORRES, S. A. M. **Locais de preparação e comércio de cachorro-quente: avaliação higiênico-sanitária e o ponto de vista do consumidor**. – Viçosa-MG [dissertação]. Viçosa (MG): Universidade Federal de Viçosa; 2008. Disponível em:

<http://www.tede.ufv.br/tedesimplificado/tde_arquivos/46/TDE-2008-10-20T160556Z-1425/Publico/texto%20completo.pdf>. Acesso em: 26 set 2010

UMOH, V. J.; ODOBA, M.B. Safety and quality of street foods sold in Zaira, Nigeria. **Food Control**, v 10, p. 9 - 14, 1999.

WHO. Division of Food and Nutrition. **Essential safety requirements for street-vended foods** (Revised edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>>. Acesso em 18 jun. 2002.

APÊNDICES

APÊNDICE A - Percursos do Circuito Campo Grande

PERCURSOS DO CIRCUITO CAMPO GRANDE – CANELA – CORREDOR DA VITÓRIA

1. Início Pastelaria Ming segue pela Rua Politeama de Baixo, dobrando a Rua Direita da Piedade (Colégio Idéia), pois seguindo para baixo (em direção ao Complexo Policial) não tem ambulantes. Ir até o Edf. Senhora Santana. (são dois lados)
2. Início a partir da Ladeira da Fonte, segue a Rua Forte de São Pedro até o BomPreço. (são dois lados)
3. Início frente do TCA, segue e desce a Ladeira da Fonte até onde tiver ambulante (em geral bem antes da Concha). Inclui a Travessa Corneta Lopes.
4. Av. Leovigildo Figueiras (Garcia):
 - 4.1 Início no Restaurante Gug's e desce até o Colégio Antônio Vieira;
 - 4.2 Início na Lateral do TCA e desce até o Colégio Antônio Vieira
5. Início em frente à Reitoria, segue a Rua João das Botas, incluindo a Rua Baronesa de Sauípe, até onde tiver ambulantes.
6. Araújo Pinho
 - 6.1 Início na esquina (Fujifilm; Padaria Master) segue, entra na Marechal Floriano, dobra a Moreira de Pinho, retoma a Araújo Pinho pela Lotérica até após BomPreço.
 - 6.2 Início na esquina em frente a Fujifilm, Padaria Master; segue, dobra a Dr. Augusto Viana (Reitoria) e segue até o início da João das Botas (daí é o 5º percurso).
7. Início na Ligação Miguel Calmon até o pé da ladeira (entroncamento com a Av. Contorno). PS: ladeira do ônibus Ribeira-Campo Grande (são dois lados)
8. Início Ligação Miguel Calmon, segue pela Av. Sete em direção ao Corredor da Vitória
9. Corredor da Vitória:
 - 9.1 Início na Delicatessen Grandelli até o Posto de Gasolina no final do Corredor
 - 9.2 Início no lado oposto a Delicatessen Grandelli até o largo no final do Corredor
10. Início na Casa D'Itália (cruzamento final da Carlos Gomes com Av. Sete) e segue em direção ao Hotel da Bahia. (são dois lados)
11. Rua Gamboa de Cima

APÊNDICE B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
FACULDADE DE FARMÁCIA**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E PRÉ-ESCLARECIDO

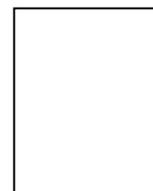
Eu _____ concordo em participar, por meio de entrevista, com o desenvolvimento do projeto de **“Comida de rua no cotidiano e no carnaval de Salvador-BA: diagnóstico e intervenção para promoção da segurança alimentar”**, a ser realizado pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia e que tem como objetivo contribuir para o planejamento de ações no campo das políticas públicas de saúde, para intervenção no segmento de comida de rua, com vistas à promoção da segurança alimentar.

Declaro que fui devidamente esclarecido (a) sobre o objetivo da pesquisa, que todas as informações e opiniões serão sigilosas e apenas utilizadas no estudo, e que não serei identificado (a). Após os esclarecimentos, a equipe de pesquisa deste projeto deixou claro que essa participação é voluntária e que poderei a qualquer momento suspender a minha participação, sem que isto me prejudique.

Fui também informado (a) que este estudo é coordenado pela Professora. Dr^a. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, da Escola de Nutrição da UFBA, a qual poderá ser procurada sempre que houver dúvida ou questionamento sobre qualquer procedimento da pesquisa, pelo telefone (71) 3283-7700, pelo e-mail (ryzia@ufba.br) ou diretamente na Escola de Nutrição, à Rua Araújo Pinho, 32 - Canela – Salvador /BA ou procurar o Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira da UFBA, situado na Rua Augusto Viana S/N, Hospital Universitário Prof. Edgard Santos, 1º andar, Canela, telefone: 3283 8043.

Assinatura: _____

Salvador, ____ de _____ de 2010.



PESQUISADOR RESPONSÁVEL

Eu, Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, responsável pelo projeto, ou o meu representante declaramos que obtivemos espontaneamente o consentimento deste participante para realizar este estudo.

Assinatura: _____

Salvador, ____ de _____ de 2010.

APÊNDICE C - Formulário utilizado para entrevista com os vendedores

Entrevistador: _____

Data: ____/____/____

Percurso: _____



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
 R. Araújo Pinho, 32 Canela – Salvador /BA CEP: 40.110-150
 Tel. (71) 3283-7700 Fax 3283-7701

**A comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande: desvendando os percursos
 sob o aspecto social, econômico, nutricional, sanitário**

IDENTIFICAÇÃO DO VENDEDOR

1. Nome Completo: _____	NOME _____
2. Sexo: Masculino (01) Feminino (02)	SEXO [__][__]
3. Idade: _____ anos	IDADE [__][__]
4. Estado civil: (01) Solteiro (02) Casado (03) Divorciado (04) Separado (05) Viúvo (06) União Estável	ESCIVIL [__][__]
5. O Sr/Sra. é o responsável pelo domicílio/chefe de família? (01) Sim (02) Não	CHEFA [__][__]
6. Qual a cidade em que o Sr/Sra mora? _____	CIDADE _____
6.1 Qual o bairro? _____	BAIRRO _____
7. O Sr/Sra estudou até que série? (01) 1º grau incompleto (02) 1º grau completo (03) 2º grau incompleto (04) 2º grau completo (05) 3º grau incompleto (06) 3º grau completo (07) Analfabeto (10) Outro _____	ESCOLA [__][__] ESCOUT _____
8. Trabalha como informal em outras festas/eventos populares? (01) Sim (02) Não	FESPOP [__][__]
9. Qual a sua ocupação quando não é carnaval? _____	PROFISS _____

CARACTERÍSTICAS SOCIO-ECONÔMICAS

10. Há quanto tempo vende alimentos/bebidas no carnaval (anos)?	TEMPVEN [__][__]
11. Possui licença para vender no carnaval? (01) Sim (02) Não	LICEN [__][__]
12. Por que você resolveu trabalhar com este serviço no carnaval? (01) Sou comerciante informal (02) Estou desempregado (03) Comp. Renda família (10) Outro _____	MOTSERV [__][__] MTOUT _____
13. Para quem você trabalha? (01) Si próprio (02) Terceiros (Se para si próprio, pular para 14) 13.1 Se trabalha para terceiros, quem? _____	PQTRAB [__][__] TERC _____
14. Algum membro da sua família está trabalhando contigo? (01) Sim (02) Não (99) NSA (Se não ou NSA, pular para 15)	TRABSO [__][__]
15. Quantas pessoas no ponto/barraca: Adultos _____ Crianças _____ (99) NSA	QTADUL [__][__] QCRAN [__][__]

16. Faixa de arrecadação do comércio diária: R\$ _____	ARRES [__]
17. Qual a renda familiar mensal (01) < 1 SM (02) 1 a 3 SM (03) 3 a 5 SM (04) > 5 SM (1SM » R\$ 510,00)	RENDA [__]
18. Quantas pessoas da família moram com oSr/Sra? _____	NUMEMB [__]
19. Características da residência: Sua moradia é: (01) Própria (02) Alugada (03) Emprestada (04) Cedida (05) Ocupação (10) Outra A água é tratada? (01) Sim (02) Não Tem rede de esgoto? (01) Sim (02) Não Tem coleta de lixo? (01) Sim (02) Não	MORADIA [__] AGUATRA [__] REDEESG [__] COLLIXO [__]

PERFIL, AQUISIÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

20. Característica do ponto: (01) Fixo (02) Móvel	CARCPT [__]
21. Estrutura do ponto: (01) Barraca (02) Isopor (03) Tabuleiro de acarajé (04) Carrinho (05) Balcão (06) Fogareiro (10) Outro _____	ESTPT [__] OUTEST [__]
22. Qual a Origem dos Produtos Comercializados: Manufaturados (01) Sim (02) Não Industrializados (01) Sim (02) Não In natura (01) Sim (02) Não	MANUF [__] INDUST [__] NATURA [__]
23. No caso de alimentos manufaturados, quem prepara? (01) O próprio (02) Outro familiar (03) Compra pronto (99) NSA (10) Outro _____	QUEMPRE [__] QUEMOUT _____
24. Onde compra as matérias-primas/produtos que comercializa? Feiras (01) Sim (02) Não Supermercados (01) Sim (02) Não Fornecedor (01) Sim (02) Não Outros _____	FEIRA [__] SUPER [__] FORNEC [__] OUTCOM [__]
25. Quais os produtos alimentícios vendidos? Churrasquinho (01) Sim (02) Não Queijo coalho (01) Sim (02) Não Cachorro-quente (01) Sim (02) Não Acarajé (01) Sim (02) Não Patissaria (01) Sim (02) Não Refeições (feijoadada, etc) (01) Sim (02) Não Mingau (01) Sim (02) Não Suco (01) Sim (02) Não Bebidas preparadas (01) Sim (02) Não Frutas (01) Sim (02) Não Cerveja (01) Sim (02) Não Refrigerante/água mineral (01) Sim (02) Não Água de coco (01) Sim (02) Não Caldo de cana (01) Sim (02) Não Outros? (01) Sim (02) Não Quais? _____	CHURSC [__] QUEIJO [__] CQUENT [__] ACARAJ [__] PATISS [__] REFEIC [__] MING [__] SUCO [__] BEPREP [__] FRUT [__] CERVEJ [__] REFRIG [__] AGUACOC [__] CCANA [__] OUTRO [__] OUTQUA _____
26. Condições de acondicionamento/armazenamento dos alimentos: a) produtos perecíveis: (01) Isopor /Caixa térmica (02)Caixa plástica (03)Cesta de vime (10) Outro _____ (99) NSA b) não perecíveis: (01) Caixa papelão (02) Caixa plástica (03) Isopor (10) Outro _____ (99) NSA	PROPER [__] PEROUT _____ PRONPER [__] NPEROUT _____

27. Algum alimento/ bebida ou gelo está em contato direto com o chão? (01) Sim (02) Não	ALCHAO [__][__]
28. Utiliza material descartável? (01)Sim (02)Não (99)NSA (Se não ou NSA, pular para 29) 28.1 Onde armazena? _____	MTDES [__][__] ARMDES _____
29. Vende o produto todo no dia? (01) Sim (02) Não 29.1 Se não, o que faz com o produto que sobrou? _____	VENTD [__][__] SNSOBROU _____

COMPOSIÇÃO, FORMULAÇÃO DOS ALIMENTOS/PREPARAÇÕES

(Caso não venda patissaria, churrasquinho, cachorro-quente e/ou refeições, pular para 34)

30. Se vende manufaturado, qual? (99) NSA Coxinha (01) Sim (02) Não Pastel frito (01) Sim (02) Não Pastel assado (01) Sim (02) Não Enrolado (queijo/presunto) (01) Sim (02) Não Enrolado salsicha (01) Sim (02) Não Banana real (01) Sim (02) Não Esfiha (01) Sim (02) Não Pãozinho (01) Sim (02) Não Empanada (01) Sim (02) Não Quibe (01) Sim (02) Não Empada (01) Sim (02) Não Outros? (01) Sim (02) Não Quais? _____	COX [__][__] PASTFR [__][__] PASTASS [__][__] EMISTO [__][__] ESALCH [__][__] BREAL [__][__] ESFIHA [__][__] PAOZ [__][__] EPNADA [__][__] QUIBE [__][__] EMPADA [__][__] OUTPAT [__][__] OPTQUA _____
31. Churrasquinho: (99) NSA Frango (01) Sim (02) Não Carne bovina (01) Sim (02) Não Toscana (01) Sim (02) Não Misto (frango/carne) (01) Sim (02) Não Outros? (01) Sim (02) Não Quais? _____	FRANGO [__][__] CARNE [__][__] TOSC [__][__] CMIST [__][__] OUTCH [__][__] OCHQUA _____
32. Cachorro-quente: (99) NSA Salsicha frango (01) Sim (02) Não Salsicha porco (01) Sim (02) Não Molho tomate (01) Sim (02) Não Batata palha (01) Sim (02) Não Milho verde (01) Sim (02) Não Ervilha (01) Sim (02) Não Outros? (01) Sim (02) Não Quais? _____	SALFR [__][__] SALPOR [__][__] MTOM [__][__] BATPLH [__][__] MILHO [__][__] ERV [__][__] OUTCQ [__][__] OTCQUA _____
33. Refeições (feijoada, etc) (99) NSA Feijoada (01) Sim (02) Não Dobradinha (01) Sim (02) Não Arrumadinho (01) Sim (02) Não Escondidinho (01) Sim (02) Não Sarapatel (01) Sim (02) Não Mocotó (01) Sim (02) Não Outros? (01) Sim (02) Não Quais? _____	FEIJ [__][__] DOBR [__][__] ARRUM [__][__] ESCD [__][__] SARAP [__][__] MOCT [__][__] OUTRF [__][__] OTRFQUA _____

CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

<p>34. Vendedor:</p> <p>Proteção de cabelo (01) Sim (02) Não</p> <p>Proteção para as mãos (01) Sim (02) Não</p> <p>Guarda-pó branco e limpo (01) Sim (02) Não</p> <p>Vestuário limpo (01) Sim (02) Não</p> <p>Calçado fechado (01) Sim (02) Não</p> <p>Unhas curtas e limpas (01) Sim (02) Não</p> <p>Ausência de adornos (01) Sim (02) Não</p> <p>Outros (01) Sim (02) Não Qual? _____</p>	<p>PROTCAB [__]</p> <p>PROTMAO [__]</p> <p>GUARDPO [__]</p> <p>VESTLIMP [__]</p> <p>CALCFEC [__]</p> <p>UNHACUR [__]</p> <p>AUSADOR [__]</p> <p>VENOUT [__]</p> <p>VENDOUT _____</p>
<p>35. Há manipulação, preparo ou finalização de algum alimento no momento da venda? (01) Sim (02) Não</p> <p>35.1. Em caso afirmativo, o que? _____</p>	<p>MANIPALI [__]</p> <p>MANIOQUE _____</p>
<p>36. Quantas vezes o Sr/Sra lava:</p> <p><u>Utensílios:</u> (01) Diário (02) 2 X/dia (03) 3 X/dia (04) Mais de 3 X/dia (99) NSA</p> <p><u>Equipamentos/Ponto de venda ou Ambiente:</u> (01) Diário (02) 2 X/dia (03) 3 X/dia (04) Mais de 3 X/dia (99) NSA</p> <p>36.1. Que produtos são usados na limpeza? (01) Água (02) Detergente (03) Água sanitária (04) sabão em barra (05) sabão em pó (10) Outro _____ (99) NSA</p>	<p>UTENHIG [__]</p> <p>EQHIG [__]</p> <p>PRODHIG [__]</p> <p>PRODOUT _____</p>
<p>37. Quantas vezes o Sr/Sra lava as mãos?</p> <p>(01) Nenhuma vez/ dia (02) 1-2 X/dia (03) 2-5 X/dia (04) Mais de 5 vezes</p> <p>37.1 Com o que lavam as mãos? (01)Água (02)Detergente (03) sabão em barra (04) sabonete</p> <p>37.2 Onde lavam? (01) Balde (02) Bacia (03) Banheiro (10) Outro _____</p>	<p>MAOHIG [__]</p> <p>COMLAVA [__]</p> <p>ONDLAV [__]</p> <p>LAVOUT _____</p>
<p>38. Onde tomam banho?</p> <p>(01) Em casa (02) Residência próxima (03) Estab. Comerciais (99) NSA</p>	<p>ONDBAN [__]</p>
<p>39. Onde dormem?</p> <p>(01) Em casa (02) Na barraca/pto comercial (03) Bar. camping (10) Outro _____</p>	<p>ONDORM [__]</p> <p>OUTDORM [__]</p> <p>OTDMQUA _____</p>
<p>40. Origem da água utilizada no preparo de produtos/limpeza e higienização?</p> <p>(01) Ponto/Rede pública (02) Água mineral (03) Residência próxima (04) Estab. comerciais (10)Outro _____ (99) NSA</p> <p>40.1 Acondicionamento/armazenamento da água?</p> <p>(01) Garrafa/garração plástico (02) Tonel (03) Baldes (99) NSA (10) Outro _____</p>	<p>ORGAGU [__]</p> <p>OUTAGU [__]</p> <p>OAGQUA _____</p> <p>ARMAGU [__]</p> <p>OUTARM [__]</p> <p>OTAMQUA _____</p>
<p>41. Origem do gelo utilizado no preparo/comércio de produtos?</p> <p>(01) Fabricação caseira (02) Industrializado (99) NSA (10)Outro _____</p>	<p>ORGELO [__]</p> <p>OUGELO [__]</p> <p>OUGQUA _____</p>
<p>42. Condições de higiene:</p> <p><u>Embalagens:</u> (01) Boa (02)Regular (03)Ruim (04) Péssima (99) NSA</p> <p><u>Utensílios:</u> (01) Boa (02)Regular (03)Ruim (04) Péssima (99) NSA</p> <p><u>Barraca:</u> (01) Boa (02)Regular (03)Ruim (04) Péssima (99) NSA</p> <p><u>Comportamento do vendedor:</u> (01) Boa (02)Regular (03)Ruim (04) Péssima (99) NSA</p>	<p>CONDEMB [__]</p> <p>CONDUTE [__]</p> <p>CONDBAR [__]</p> <p>CONDVED [__]</p>
<p>43. Há pessoas distintas para manipular o dinheiro e o alimento? (01) Sim (02) Não</p>	<p>MANIPDIN [__]</p>

OPINIÃO

<p>44. Você acha que deveria ter um órgão responsável por este comércio? (01) Sim (02) Não (Caso não, pular para 46) 44.1 Se sim, qual órgão? (01) Prefeitura (02) Governo (03) SESP (04) Vig. Sanitária (10)Outro _____</p>	<p>ORGRES[][] QORGRES[][] ORGOUT _____</p>
<p>45. Você acha que este órgão pode lhe ajudar? (01) Sim (02) Não 45.1 Se sim, como? Treinamento (01) Sim (02) Não Orientação (01) Sim (02) Não Organização (01) Sim (02) Não Fornecendo licença (01) Sim (02) Não Outro (01) Sim (02) Não Como? _____</p>	<p>ORGAJUD [][] TREINAM [][] ORIENT [][] ORGANIZ [][] FORNLIC [][] AJUDOUT [][] OUTCOMO _____</p>
<p>46. Como você se sente quando é fiscalizado? (01) Com medo (02) Inseguro (03) Bem (04) Seguro (10) Outro _____ 46.1 Por quê? _____</p>	<p>SENTFIS [][] SENTOUT _____ PRQ _____</p>
<p>47. Já participou de algum curso e/ou treinamento sobre higiene dos alimentos ou boas práticas? (01)Sim (02)Não 47.1 Se sim, quem deu? (01) Prefeitura (02) Sindicato/Associação (03) SESP (04) Vig. Sanitária (10) Outro _____</p>	<p>TREIN [][] QTREIN [][] OUTREIN _____</p>
<p>48. Você acha importante a higiene de quem vende alimentos? (01) Sim (02) Não (03)Às vezes 48.1 Por quê? _____</p>	<p>HIGVEND [][] HIGVENPQ _____</p>
<p>49. Você acha que o alimento vendido na rua pode causar doença? Sim (01) Não (02) Às vezes (03)</p>	<p>ALIDOENC [][]</p>
<p>50. Que cuidados o vendedor pode tomar para proteger a saúde dos clientes? A) _____ B) _____</p>	<p>CUIDSAUA _____ CUIDSAUB _____</p>
<p>51. Como você se sente realizando este trabalho? (01) Satisfeito (02) Insatisfeito (03)Bem (04)Infeliz (05) Indiferente (10) Outro _____</p>	<p>SENTRAB [][] SENTOUT [][] SENTQUA _____</p>
<p>52. Qual a maior vantagem deste comércio? (01) Autonomia (02) Flexibilidade de horário (03) Local de comércio (10) Outra Qual? _____</p>	<p>VANTAG [][] OUTVANT _____</p>
<p>53. Qual a maior desvantagem deste comércio? (01) Salário irregular (02) Informalidade (03) Mercadoria perecível (04) Ausência de seguro social (10) Outra Qual? _____</p>	<p>DESVANT [][] OUTDESV _____</p>

ANEXOS

ANEXO A – Carta de Salvador

*I Fórum sobre comida de rua e segurança alimentar de Salvador-BA**

CARTA DE SALVADOR

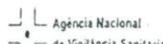
O I Fórum sobre Comida de Rua e Segurança Alimentar de Salvador-BA, realizado em 18 de novembro de 2008, reuniu gestores e técnicos do setor público, representado em seus três níveis, gestores e técnicos da esfera privada, pesquisadores das áreas de ciências da saúde, ciências sociais e ciências econômicas e representantes do comércio informal de alimentos de rua, com o objetivo de promover uma discussão sobre o tema, buscando estratégias para a estruturação do segmento.

Na concepção sócio-cultural, o segmento de comida de rua é visto como “fora de ordem”, uma transgressão, sendo estigmatizado por pertencer à “rua”, o lugar da desordem, contrapondo-se com a “casa”, o lugar da ordem. Os vendedores são alijados, considerados como aqueles que vendem produtos clandestinos, de qualidade duvidosa.

Partindo da definição da Organização Mundial de Saúde, que designa “comida de rua” como “alimentos e bebidas vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, porém que não necessitam de etapas posteriores de processamento, incluindo frutas”, o Fórum reconhece que este comércio:

- Ocupa um espaço legítimo em Salvador-BA, oferecendo diversas opções de alimentos, como exemplos acarajé, salgados, bebidas, entre outros, tanto no cotidiano quanto nas festas populares, quando este comércio se intensifica;
- Contribui para a geração de renda para inúmeras famílias, fato que é amplificado pelas elevadas taxas de desemprego da cidade;
- Constitui espaço para preservação da cultura alimentar local, sendo utilizado por todas as classes sociais, tanto para saciar a fome quanto por prazer;
- Representa riscos da ocorrência de doenças e agravos à saúde dos consumidores, visto que pesquisas com alimentos locais evidenciam contaminação microbiana;
- Constitui objeto de intervenção pública, havendo insuficiência e desarmonização de normas entre os diversos órgãos que lidam com a questão; salienta-se, ainda, que as normas existentes são ineficazes e de difícil aplicação para o segmento;
- Reveste-se de complexidade no exercício das ações públicas, tanto em termos de controle de risco à saúde quanto em termos de ordenamento da atividade, condição que é agravada no Carnaval, quando ocorre o processo de “favelização” da comida de rua.

* Realização: Apoio:



Mediante o exposto, o Fórum encaminha as seguintes propostas:

- Legitimar a comida de rua como oferta de alimentos, cultura e contribuição à economia local, e não como atividade marginal;
- Incluir o segmento de comida de rua na agenda de governo, em seus diferentes níveis, fortalecendo a cooperação técnica com vistas ao estabelecimento de políticas que possam apoiar a gestão e a regulação do setor;
- Propor uma metodologia de regulação para o setor, pautada no conhecimento técnico, cultural e nas especificidades do segmento, que propicie o diálogo e diminua o distanciamento entre a população e os órgãos públicos.
- Promover a melhoria das condições de trabalho, da qualificação e da remuneração dos recursos humanos dos servidores que atuam com o segmento, fortalecendo a padronização da fiscalização;
- Promover a integração dos órgãos que atuam com o segmento, principalmente entre a Vigilância Sanitária (VISA) e Secretaria de Serviços Públicos (SESP), visando o desenvolvimento de ações que possibilitem a organização legal do setor;
- Realizar o planejamento prévio do Carnaval, de forma inter-setorial, entre VISA, SESP e outros setores – públicos, privados e privados de interesse público;
- Formar uma comissão permanente com representantes dos diversos órgãos responsáveis, direta e indiretamente, assim como do comércio informal de alimentos;
- Delinear a realização de um projeto piloto para o setor, com planejamento integrado, apoiado nas esferas estadual e federal, com vistas à formulação e à implementação de uma política de estruturação da comida de rua em Salvador, servindo como referência em nível nacional, considerando o pioneirismo desta experiência;
- Promover e manter a realização de pesquisas que subsidiem a tomada de decisão e a avaliação do segmento pelos gestores, contribuindo para o desenvolvimento técnico-científico.

Salvador, 18 de dezembro de 2008.

Cristian Oliveira Benevides Sanches Leal

MsC. Cristian Oliveira Benevides Sanches Leal
Vigilância Sanitária – Secretaria de Saúde de Salvador
Comissão Organizadora

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Profa. Dra. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso
Escola de Nutrição - Universidade Federal da Bahia
Comissão Organizadora

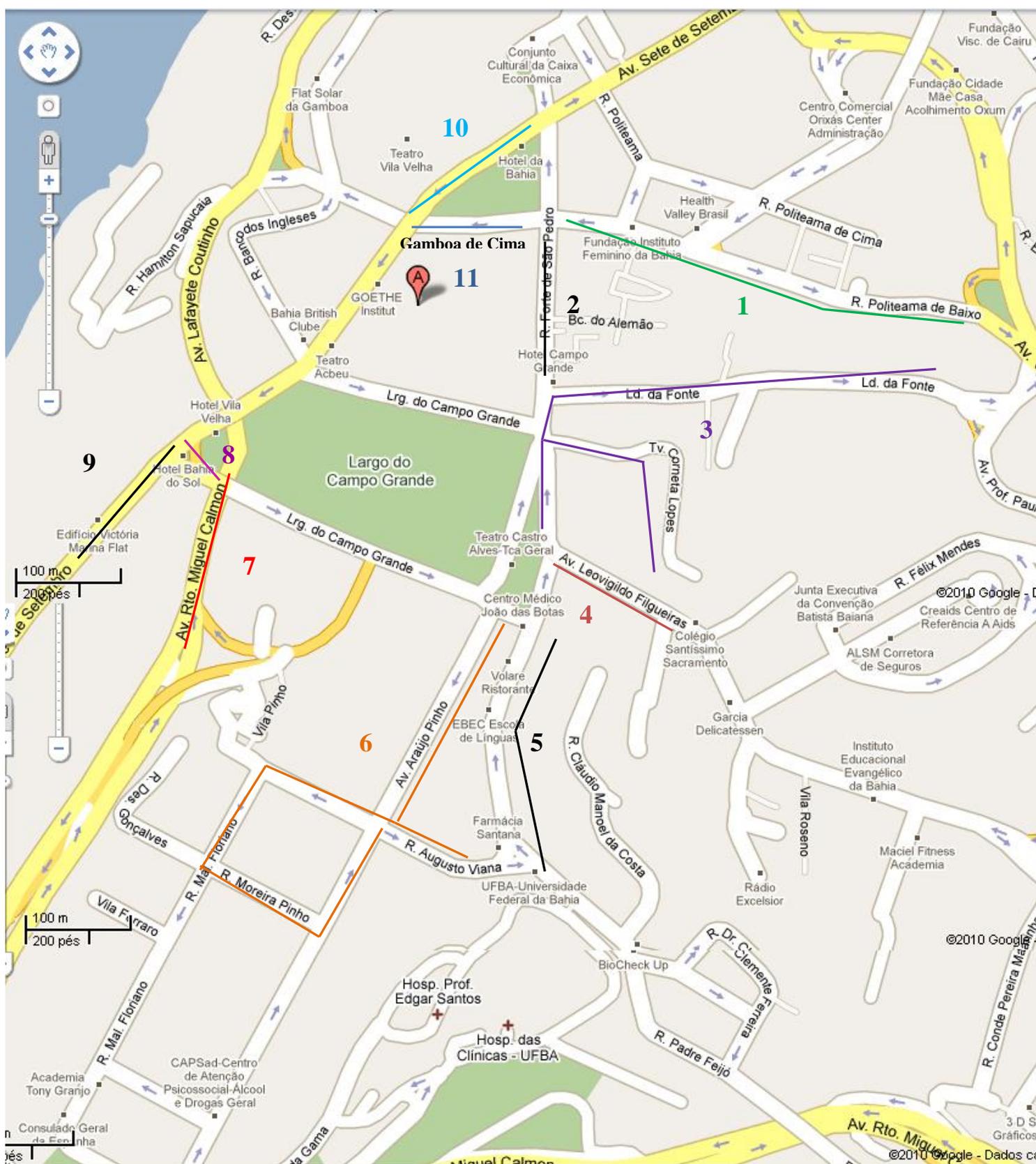
* Realização:



Apoio:



ANEXO B - Mapa dos percursos



Fonte: http://maps.google.com.br/maps?q=mapa+campo+grande+salvador&oe=utf-8&rls=org.mozilla:pt-BR:official&client=firefox-a&um=1&ie=UTF-8&hq=&hnear=Campo+Grande,+Salvador+-+BA&gl=br&ei=n7GmS73yH4OouAeCgf3kCQ&sa=X&oi=geocode_result&ct=image&resnum=1&ved=0CA0Q8gEwAA