

# Delícia, assim você me mata

Pesquisa de estudantes de Nutrição da UFBA revela as más condições de higiene dos alimentos consumidos na praia

Emile Conceição  
Emille Cerqueira  
Thalita Lima

**T**odos os dias, às 5 horas da manhã, Seu Domingos, 63 anos, acorda para trabalhar. Aposentado e vendedor de queijo há quatro anos, na praia da Barra, ele sustenta sua família de cinco integrantes (mulher, duas filhas e duas netas) com a aposentadoria e a venda de queijo. Quando questionado se gosta do que faz, ele responde: "Trabalho todos os dias com muita alegria. Não consigo ficar em casa sem fazer nada" e, em seguida, sai para continuar seu ofício, cantando "piririm pompom, piririm pompom, esse é o queijo bom".

Assim como Seu Domingos, muitos outros vendedores de praia retiram do trabalho informal o sustento ou o complemento da renda familiar. Até aí, nada de errado. O grande problema desse trabalho é: será que esses vendedores são instruídos para o armazenamento e conservação dos alimentos comercializados?

Para responder essa e outras questões, o Grupo de Pesquisa Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos (SACIA), da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, desenvolve

estudos que analisam a condição higiênica dos alimentos consumidos na praia. Desde 2009, eles já elaboraram pesquisas sobre comida de rua, em Salvador (na Orla e em outros lugares), com a abordagem inicial do trabalho infanto-juvenil.

"A comida de rua é uma realidade mundial e muitos problemas identificados no Brasil são similares em outros países, como características sociais, econômicas e higiênicas", diz Sueli Alves, 34 anos, Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde e autora de uma dissertação sobre o tema.

## Números

De acordo com os dados da pesquisa, 98,9% dos vendedores informaram considerar a higiene dos alimentos importante para o seu comércio, trazendo justificativas como a saúde do consumidor, a confiança dos consumidores, a prevenção de doenças, o favorecimento das vendas, dentre outras razões. Apesar de terem essa consciência nos cuidados que referiram adotar, nenhum dos pesquisados alcançou valor superior a 50%, o que sugere

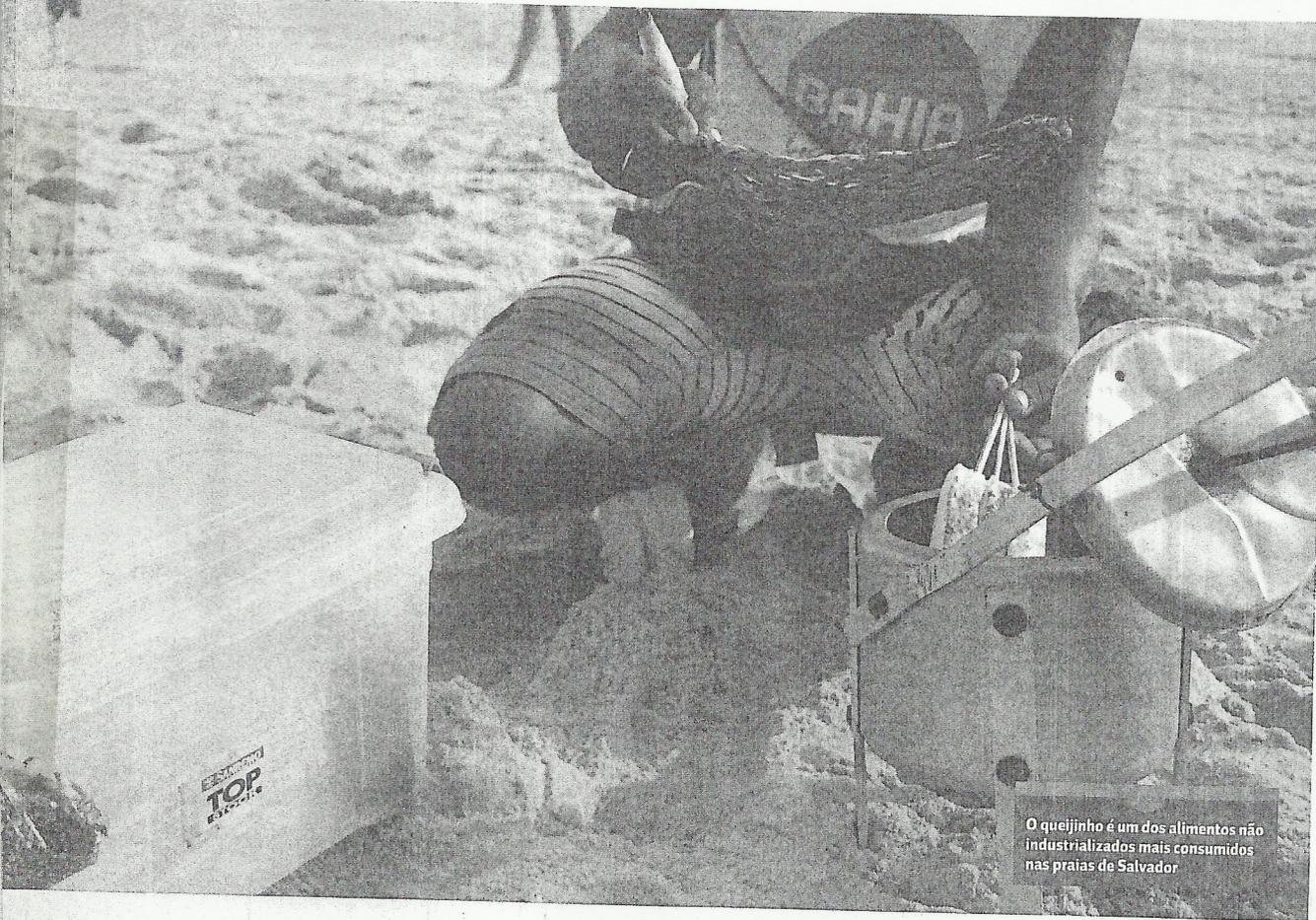


baixa adesão às boas práticas de manipulação de alimentos.

Sobre a fiscalização, 89% dos pesquisados apontam que deveria haver um órgão responsável pelo segmento de comida de rua em Salvador. Destes, 66,4% apontaram algum órgão público, sendo a Prefeitura Municipal citada em destaque, com 38,6%, e os demais apontaram a Vigilância Sanitária, Governo Estadual, Saúde Pública e a Secretária de Serviços Públicos e Prevenção à Violência (SESP). Outros 10% não souberam responder a pergunta. A pesquisa também informa que 50,6% dos comerciantes disseram já terem sido abordados pela fiscalização.

## Riscos

Sueli não recomenda nenhum alimento manufaturado, mas como ninguém resiste à comida de praia, ela dá uma dica: "os que menos oferecem 'riscos' à saúde dos consumidores são os alimentos industrializados, como salgadinhos e gelados comestíveis embalados e de procedência garantida, como



O queijinho é um dos alimentos não industrializados mais consumidos nas praias de Salvador

de algumas marcas conhecidas, e doces industrializados e embalados”.

De acordo com Ellayne Cerqueira, 22 anos, estudante de Nutrição da UFBA, o ideal é também consumir água de coco, porque ela tem carboidratos e pode, inclusive, saciar a fome, além de hidratar o organismo. Alimentos assados na hora, como peixe, também é uma sugestão dada pela estudante.

“Algumas pessoas relatam que tiveram infecção ou toxinfecção alimentar, entretanto, não procuraram assistência médica. Então se supõe que são muitos os casos, mas não há registro de dados que os comprovem. Por outro lado, pesquisas realizadas constataram altos índices de contaminação microbiológica, inclusive por microrganismos patogênicos”, esclarece Sueli com relação aos riscos, considerando microrganismos patogênicos, aqueles que causam doenças.

#### Dicas e Recomendações

- > Levar frutas e biscoito ou sucos e sanduíches numa sacola térmica
- > Levar os alimentos enrolados em papel filme ou em uma vasilha
- > Cerveja, água e refrigerante, apesar de serem alimentos industrializados, podem ser contaminados pelo gelo, vendedor ou utensílios
- > Avaliar a qualidade do vendedor, se ele está com fardamento adequado, sapato fechado, um chapéu e uma roupa higienizada
- > Verificar se a mercadoria está armazenada corretamente
- > Priorizar barracas, pois estas às vezes oferecem condições de lavar as mãos e higienizar melhor os utensílios
- > Observar a integridade das embalagens dos alimentos
- > Consumir alimentos cozidos ou assados na hora
- > Observar se o vendedor não manipula simultaneamente o dinheiro e os alimentos