



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

SUELI ALVES DA SILVA

**COMIDA DE RUA NA ORLA DE SALVADOR-BA:
UM ESTUDO NA PERSPECTIVA SOCIOECONÔMICA E DA
SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

Salvador

2012

SUELI ALVES DA SILVA

**COMIDA DE RUA NA ORLA DE SALVADOR-BA:
UM ESTUDO NA PERSPECTIVA SOCIOECONÔMICA E DA
SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

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

Orientadora: Profa. Dra. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Salvador

2012

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

S586 Silva, Sueli Alves da

Comida de rua na orla de Salvador-BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimentos/ Sueli Alves da Silva. – Salvador, 2012.

102 f.

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

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia. Escola de Nutrição, 2012.

1. Segurança Alimentar. 2. Qualidade de Alimentos. 3. Nutrição. 4. Trabalho Informal. I. Cardoso, Ryzia de Cássia Vieira. II. Universidade Federal da Bahia. III. Título.

CDU:613.2

SUELI ALVES DA SILVA

**COMIDA DE RUA NA ORLA DE SALVADOR-BA: UM ESTUDO NA
PERSPECTIVA SOCIOECONÔMICA E DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

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 27 de março de 2012.

Banca Examinadora

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

Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres _____
Doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade de São Paulo
São Paulo, Brasil
Universidade de São Paulo

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

A todas as pessoas envolvidas no segmento de comida de rua nas praias, por lutarem constantemente pela sobrevivência e por executarem, apesar das adversidades impostas, com dignidade essa árdua atividade, permeada de relações sociais múltiplas e que se perpetua por séculos em nossa cidade.

AGRADECIMENTOS

Agradecer sempre é uma tarefa difícil, pois podemos incorrer no esquecimento de nomes que julgamos importantes, no entanto, em meio a tantos, podem não estar contemplados nestas singelas e ínfimas linhas.

Agradecer a Deus, por presentear-me pelo milagre da vida, pelo fato de simplesmente existir e também pela existência de pessoas tão especiais em meu caminho e que a enche de sentidos.

À minha amada família pelo apoio, amor incondicional e compreensão em todos os momentos de minha vida, incluídos nessa grande família os meus amigos.

À minha orientadora, Ryzia Cardoso, por toda generosidade, compreensão, carinho e atenção dispensados a mim e a todos que estão à sua volta. Que sempre consegue irradiar conhecimento, esperança, motivação e amor em tudo que faz. Sem você, minha jornada não seria tão suavemente completada!

Às alunas da Graduação em Nutrição Bianca Rodrigues, Cássia Araújo, Eluá Nascimento, Flávia Ramos, Jéssica Santos, Priscila Teles, Renata Sabá e Rúbia Bispo, pela inestimável ajuda. Sem vocês, certamente, este trabalho não seria realizado!

A todos os colegas do mestrado, que sempre foram exemplos de dedicação, comprometimento, carinho e respeito. Foi muito agradável compartilhar da presença e do conhecimento de todos. Pelos momentos de descontração e, por não dizer dos momentos de incertezas e as motivações advindas das palavras de cada um! Em especial, Simone Ârgolo e Alcione Vasconcelos pelo estreitamento dos laços de amizade!

A todos os professores do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde pelos ensinamentos e dedicação à ciência, que apesar dos obstáculos enfrentados nos mostram que somos capazes de transpô-los. Em especial, a Profa. Dra. Sandra Maria Chaves dos Santos e Prof. Dr. José Ângelo Wenceslau Góes por suas preciosas contribuições.

Ao secretário do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Sr. José Carlos Carvalho por nos acolher sempre de forma tão cordial, generosa e amiga.

Enfim, agradecer pela conclusão de mais um ciclo, pois a vida é feita de desafios e objetivos!

“Trabalhe com alegria e serenidade, sabendo que mente e esforços positivos inevitavelmente trazem frutos”

James Allen

RESUMO

A comida de rua compreende diversos alimentos e bebidas largamente comercializados em vias públicas, incluindo espaços de lazer, como as praias, ainda que inexistam estudos nesse cenário. Este estudo objetivou caracterizar o comércio de comida de rua na orla de Salvador-BA, sob a perspectiva socioeconômica, do trabalho e da segurança de alimentos. Realizou-se estudo exploratório e quantitativo, em 14 praias, com uso de questionário, que contemplava os seguintes blocos: características sócio-demográficas dos vendedores, características do trabalho e condições higiênico-sanitárias da atividade. A amostra contemplou 247 vendedores, média de idade 40,3 anos, sendo 55,9% mulheres, e 48,7% tinham até ensino fundamental completo. A mediana de tempo na atividade foi de nove anos, com média de jornada/dia de 8,3 horas; 46,2% trabalhavam apenas nos finais de semana; 72,0% tinham renda familiar mensal entre um e três salários mínimos, sendo que, para 29,1%, a renda obtida era única. Predominaram pontos de venda fixos (57,5%) e os produtos comercializados procediam, sobretudo, de supermercados (48,1%), fornecedores (36,8%) e feiras (36,%). Entre os alimentos comercializados verificou-se a prevalência de alimentos manufaturados (61,6%), apesar de água mineral/refrigerante (35,8%) e cerveja (35,2%) serem os alimentos mais comercializados, seguidos de acarajé (21,9%), água de coco (19%), peixe frito (14,2%) e abará (12,5%). Apenas 33,8% dos alimentos perecíveis eram conservados em caixas isotérmicas. Entre os entrevistados, 22,6% disseram não higienizar as mãos durante o trabalho, enquanto, 80,2% manipulavam alimento e dinheiro simultaneamente. O estudo revela a importância socioeconômica do segmento e a oferta e a tradição de alimentos nas praias, em contraposição às precárias condições higiênicas de seu funcionamento.

Palavras chaves: trabalho informal, qualidade de alimentos, segurança alimentar e nutricional

ABSTRACT

Street food includes various food items and drinks largely sold on public ways, including leisure areas such as beaches, although studies made within this scenario are inexistent. This study aims at characterizing the street food commercialization on Salvador-BA coast, from the socioeconomic, the labor, as well as the food safety perspective. An exploratory and quantitative study has been made on 14 beaches, using questionnaires comprised of the following parts: socio-demographic characteristics of the food vendors, characteristics of the work, and hygienic and sanitary conditions of the activity. The sample included 247 food vendors, with an average age of 40, 3 years, of which 55, 9% were women and 48,7% had achieved up to the complete fundamental education level. The median time spent on the activity was nine years, with an average working day of 8,3 hours; 46,2% were working on week-ends only; 72,0% had a family revenue from one to three minimum wage, from which 29,1% had a unique revenue. Most of the sales points were fixed (57, 5%) and the products sold were mostly coming from supermarkets (48,1%), suppliers (36,8%) and street markets (36,0%). Manufactured food items were prevailing (61, 6%), although mineral water/soft drinks (35, 8%) and beer (35,2%) were the most sold items, followed by the *acarajé* (21,9%), coconut water (19,0%), fried fish (14,2%), and *abará* (12,5%). Only 33, 8% of the perishable food items were kept in cool containers. From the interviewed individuals 22, 6% declared not to sanitize their hands when working, while 80, 2% were manipulating food and money simultaneously. The study reveals the socioeconomic importance of the sector and the food offer on beaches, as opposed to the precarious hygienic conditions of its commercialization.

Keywords: informal work, food quality, food and nutrition security, food safety.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|---|----|
| GRÁFICO 1: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS, SEGUNDO AS VANTAGENS APONTADAS PARA O COMÉRCIO. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 47 |
| GRÁFICO 2: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS, SEGUNDO AS DESVANTAGENS APONTADAS PARA O COMÉRCIO. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 47 |
| GRÁFICO 3: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES QUANTO AO TIPO DE ALIMENTO/ BEBIDA COMERCIALIZADO NAS PRAIAS. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 50 |
| GRÁFICO 4: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES QUANTO À FORMA DE ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PERECÍVEIS COMERCIALIZADOS NAS PRAIAS. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 54 |
| GRÁFICO 5: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES QUANTO À FORMA DE ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS COMERCIALIZADOS NAS PRAIAS. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 54 |
| GRÁFICO 6: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS, QUANTO AO ATENDIMENTO DE REQUISITOS DE HIGIENE PESSOAL. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 58 |
| GRÁFICO 7: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS, QUANTO À FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. . | 59 |
| GRÁFICO 8: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS, QUANTO À FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS/EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 61 |
| GRÁFICO 9: DISTRIBUIÇÃO (%) DOS VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS, QUANTO À CONDIÇÃO HIGIÊNICA DE EMBALAGENS, UTENSÍLIOS E BARRACAS/TABULEIROS UTILIZADOS NO COMÉRCIO. SALVADOR-BA, NOVEMBRO/2010 A ABRIL/2011. | 62 |

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: CARACTERÍSTICAS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS E ECONÔMICAS DE VENDEDORES DE COMIDA DE RUA NAS PRAIAS DE SALVADOR-BA, NOVEMBRO DE 2010 A ABRIL DE 2011.....38

TABELA 2: CARACTERÍSTICAS DO TRABALHO NAS PRAIAS DE SALVADOR-BA, PERÍODO DE NOVEMBRO DE 2010 A ABRIL DE 2011.44

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 14 |
| 2. DELIMITAÇÃO DO PROBLEMA | 17 |
| 2.1. COMIDA DE RUA: ECONOMIA INFORMAL, OFERTA DE ALIMENTOS E SEGURANÇA DE ALIMENTOS | 17 |
| 2.2. A COMIDA DE RUA: OS ALIMENTOS, O COMER E ESTUDOS EM SALVADOR-BA | 21 |
| 2.3. COMIDA DE RUA: CAMINHOS PARA REGULAÇÃO E A REALIDADE DE SALVADOR | 25 |
| 2.4. A PRAIA: ECONOMIA, TRABALHO E COMIDA DE RUA | 29 |
| 3. OBJETIVOS | 34 |
| 3.1. OBJETIVO GERAL: | 34 |
| 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS: | 34 |
| 4- METODOLOGIA | 35 |
| 4.1. VENDEDORES DE COMIDA DE RUA | 35 |
| 4.2. LOCAL DE COLETA DOS DADOS | 35 |
| 4.3. COMPOSIÇÃO DA AMOSTRA E COLETA DE INFORMAÇÕES | 36 |
| 4.4. TRATAMENTO ESTATÍSTICO | 36 |
| 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO | 37 |
| 5. 1. CARACTERÍSTICAS DOS VENDEDORES | 37 |
| 5.2. CARACTERÍSTICAS DO TRABALHO NAS PRAIAS | 43 |

| | |
|--|-----------|
| 5.3. ALIMENTOS NAS PRAIAS: CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL, AQUISIÇÃO E ACONDICIONAMENTO | 49 |
| 5.4. CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS VENDEDORES E DOS UTENSÍLIOS/EMBALAGENS E DO PONTO DE VENDA. | 57 |
| 5.5. QUESTÕES DE OPINIÃO | 64 |
| 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 68 |
| REFERÊNCIAS | 72 |
| APÊNDICES..... | 84 |
| ANEXOS..... | 99 |

1. INTRODUÇÃO

É incontestável a apreciação dos alimentos vendidos nas ruas, em todo o mundo, por seus sabores únicos, bem como pela sua conveniência para a alimentação diária, e pela sua essencialidade para a manutenção do estado nutricional de populações de baixa renda, especialmente em áreas urbanas. Somado a isso, a comida de rua ainda se apresenta como um meio de subsistência para grande parcela de trabalhadores não inseridos no mercado formal, que encontram na atividade uma oportunidade de negócio, dado o baixo investimento inicial requerido e a rapidez do retorno financeiro. Deste modo, a comida de rua, se configura como de suma importância para a garantia de acesso aos alimentos e à renda, em especial, nos países em desenvolvimento (WHO, 1996; FAO, 2005, 2010).

Conquanto o atendimento às necessidades nutricionais e ao paladar dos consumidores, os alimentos vendidos nas ruas podem oferecer riscos à saúde, pois, na ausência de um sistema de controle de qualidade, durante o preparo, o armazenamento e a venda, os produtos se tornam vulneráveis às contaminações e susceptíveis às alterações nutricionais, sensoriais e microbiológicas (GÓES, 1999).

Ao mesmo tempo, outros problemas vinculados ao segmento tomam parte do cenário, como os distúrbios de natureza ambiental, incluindo os de saneamento, como o acúmulo de resíduos nas ruas e o bloqueio de drenos, além da obstrução das calçadas pelos vendedores e a ocupação ilegal do espaço público e privado, o que compromete a higiene local e dos alimentos comercializados (FAO, 2009; RANE, 2011). De acordo com o Fundo das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o comércio de comida de rua tem sido associado à veiculação de doenças alimentares devido ao saneamento ambiental deficiente, a infraestrutura e à manipulação inadequadas (FAO, 2006, 2010).

Assim, o comércio de alimentos de rua constitui um contraste, que inclui tanto os aspectos positivos, devido à sua contribuição socioeconômica, cultural e nutricional, quanto aqueles negativos, relativos às questões higiênico-sanitários dos produtos e de natureza ambiental.

Na concepção sócio-cultural, de modo geral, o segmento de comida de rua é visto como “fora de ordem”, uma transgressão, sendo marcado por pertencer à “rua”, o lugar de desordem,

contrapondo-se com a “casa”, o lugar de ordem. Os vendedores são estigmatizados, considerados como aqueles que vendem produtos clandestinos, de qualidade duvidosa (SALVADOR, 2008 a).

A venda de alimentos nas ruas da cidade do Salvador-BA é reportada desde a época do Brasil colonial, com o trabalho de escravos e negros de ganho. Nesse comércio, sobressaía a influência africana, quer pelo tipo de iguarias comercializadas, quer pelos trajes e prática de mercância, ou mesmo na conotação religiosa que assumiam muitos trabalhadores (FERREIRA FILHO, 1999; FERNANDES, 2007).

Atualmente, além dos alimentos tradicionais da cultura soteropolitana, a exemplo dos quitutes oriundos da cultura africana, como o acarajé, o segmento agregou ao seu cardápio uma diversidade alimentar, proveniente de outras regiões brasileiras ou mesmo de outros países. Esse comércio se faz presente em todos os espaços da cidade, incluindo os espaços de lazer a exemplo das praias, onde se evidencia a comercialização de inúmeros alimentos manufaturados, *in natura* e industrializados (CARDOSO *et al.*, 2009; SANTOS, 2011).

Nas praias da cidade do Salvador, este segmento se mostra muito intenso, evidenciando-se um grande número de vendedores mercando os mais variados tipos de alimentos e bebidas e de consumidores, ávidos pela comensalidade da praia, apesar de serem observadas condições totalmente adversas à comercialização de alimentos seguros. Desde 2010, após a demolição das barracas de praia a atividade passou a constituir a única opção de suprimento alimentar para os banhistas.

Deste modo, observa-se que, apesar de se fazer presente e constituir-se como um segmento de suma relevância para a economia local, especialmente pela geração de renda para os cidadãos soteropolitanos pobres e pela oferta de alimentos, e também de se configurar como um problema de saúde pública, devido às precárias condições de comercialização, vários aspectos são negligenciados e pouco elucidados. Isto implica em não resoluções de problemas que são notoriamente percebidos, tanto pela sociedade quanto pelos órgãos públicos, e que, entretanto, são pouco discutidos e vão se prologando ao longo de décadas sem serem solucionados.

Dado o histórico do comércio de comida de rua no Brasil e na cidade de Salvador, a complexidade das questões envolvidas no segmento, bem como a insuficiência de estudos sobre esta atividade nas praias, este estudo objetivou caracterizar o comércio de comida de rua na orla marítima da cidade, sob a perspectiva socioeconômica, do trabalho e da segurança de alimentos.

Nesse sentido, espera-se que o trabalho possa gerar informações que contribuam para a gestão municipal, com vistas à promoção da segurança dos alimentos, à proteção da saúde pública e para o desenvolvimento local.

2. DELIMITAÇÃO DO PROBLEMA

2.1. COMIDA DE RUA: ECONOMIA INFORMAL, OFERTA DE ALIMENTOS E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

As principais mudanças econômicas, sociais e culturais que vem ocorrendo mundialmente, desde o final do século passado, bem como os novos hábitos e comportamentos de consumo, das novas relações de trabalho, de produção e de técnicas e tecnologias envolvidas, reduziram significativamente os postos de trabalho, além de estimularem a expansão da economia informal (CLEPS, 2009).

Nessa perspectiva, o crescimento do setor terciário tem sido uma tendência mundial, evidenciada pela ampliação do trabalho autônomo, pelo aumento dos postos de trabalho das populações marginalizadas e pela redução da importância das atividades primárias para a macroeconomia. Diante do desemprego, apesar da redução expressiva deste indicador no Brasil, nos últimos anos, e das baixas remunerações ofertadas no setor formal, a informalidade tem sido, na maioria das vezes, a única alternativa de trabalho para um expressivo contingente de mão-de-obra não qualificada para o mercado formal de trabalho (CLEPS, 2009).

O Brasil, como outros países, não ficou inerte a esse processo de globalização e passa por uma redefinição do mercado de trabalho, com a reestruturação de sua cadeia produtiva. Entre os principais resultados desse processo, estão o crescimento das atividades não regulamentadas, do trabalho informal e a precarização do trabalho (DURÃES, 2002). Atualmente, dada a importância da economia informal na geração de empregos, a informalidade no mercado de trabalho e a estrutura produtiva não podem ser mais encaradas como fenômeno passageiro e residual e, diante disso debates sobre o tema no Brasil têm se destacado, bem como as políticas de combate à desigualdade e à pobreza (FEIJÓ *et al.*, 2011).

Na cidade de Salvador-BA, em meio a essas transformações, a informalidade tornou-se cada vez mais presente em seu espaço sociocultural, especialmente a partir da década de 70, funcionando como uma alternativa de sobrevivência. Mais recentemente, passou a apresentar vários aspectos, tornando-se muito mais complexa e heterogênea e, mesmo assim, ainda

consegue preservar atividades típicas de base tradicional do século XIX, como o comércio de alimentos nas ruas (DURÃES, 2002).

Segundo Santos (2011), apesar da comida de rua fazer parte do cotidiano de Salvador, sendo seu comércio exibido em suas ruas, becos e avenidas, com uma gama de opções gastronômicas - desde os tradicionais bolinhos de acarajé até os pacotes de salgadinhos industrializados, a atividade se configura como uma temática ainda pouco explorada, visto que poucos estudos têm sido desenvolvidos. Nas ruas da cidade, evidencia-se, sobretudo, a venda de frutas, lanches doces e salgados, refrigerantes e sucos (CARDOSO *et al.*, 2004a).

No contexto econômico, o segmento de comida de rua está englobado no setor informal e, em decorrência das mudanças socioeconômicas referidas, além do processo de urbanização e de crescimento populacional em muitos países, teve uma ascensão significativa nas últimas décadas (WHO, 1996; RODRIGUES *et al.*, 2003; OMEMU;ADEROJU, 2008; CHUKUEZI, 2010a).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (WHO, 1996), define-se como comida de rua alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e outros locais públicos, para consumo imediato ou posterior, sem apresentarem, entretanto, etapas adicionais de processamento ou preparo.

O consumo de alimentos na rua é comum, principalmente, em países onde o desemprego é elevado, os salários são baixos, as oportunidades e programas sociais são limitados (MENSAH *et al.*, 2002). Portanto, características bastante pertinentes do nosso país.

Adicionalmente, mudanças do modo de vida urbano, como a escassez de tempo para preparo e consumo de alimentos, da flexibilização dos horários e o deslocamento das refeições para fora do lar, tornou a comida de rua uma das alternativas para o atendimento alimentar e nutricional de grande parcela da população (GARCIA, 2003). De modo geral, a alimentação fora de casa procura atender às condições impostas ao homem pela transformação do modo de vida, incluindo desde as exigências do trabalho, como horários e distâncias das residências, até o aumento da ocupação feminina no setor produtivo (LAMBERT, 2005; PIGATTO, 2011).

Esses alimentos apresentam grandes variações em termos de ingredientes, processamento, métodos de comercialização e de consumo e, frequentemente, refletem as culturas tradicionais locais, englobando refeições, bebidas, lanches e outras variedades. Segundo estimativas, cerca de 2,5 bilhões de pessoas consomem comida de rua e esta, devido à sua conveniência, constitui uma parte indispensável das dietas urbanas, especialmente, nos países em desenvolvimento (FAO, 2001; FAO, 2010), a exemplo do Brasil.

Além de disponibilizar alimentos a preços acessíveis para os grupos de menor renda, ao mesmo tempo, é notoriamente reconhecido que a comida de rua desempenha um importante papel socioeconômico em termos de renda, trabalho potencial, em especial para as mulheres. Nesse contexto, a comida de rua delinea uma alternativa alimentar e nutricional de fácil aquisição, tanto pela acessibilidade física como social, devido ao seu menor custo (MUZAFFAR *et al.*, 2009; CARDOSO *et al.*, 2009).

Apesar de sua importância socioeconômica e na mitigação da insegurança alimentar, com frequência, os alimentos vendidos nas ruas representam um problema de saúde pública, posto que são preparados e vendidos sem condições higiênicas mínimas, podendo conter contaminantes patogênicos, colocando em risco a saúde dos consumidores (CATANOZI *et al.*, 1999; DALLARI *et al.*, 2000).

Vários trabalhos sobre a qualidade sanitária de alimentos comercializados em vias públicas realizados em países da África, Ásia e América Latina têm evidenciado que estes produtos são veiculadores de patógenos alimentares (COSTARRICA; MORÓN, 1996; KUBHEKA *et al.*, 2000; HARYANI *et al.*, 2008; MAHALE *et al.*, 2008; ABDALLAH, 2010).

Essa mesma constatação foi obtida em estudos realizados no Brasil, em diversas regiões, demonstrando que estes alimentos podem representar riscos para a saúde pública (CATANOZI *et al.*, 1999; LUCCA; TORRES, 2002; RODRIGUES *et al.*, 2003; FURLANETO; KATAOKA, 2004; OLIVEIRA *et al.*, 2006; BEZERRA *et al.*, 2010).

Em face à extensão e à estabilidade que o comércio de comida de rua vem ocupando, o Fundo nas Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO, desde 1989, tem recomendado o fortalecimento do controle de qualidade destes alimentos, visto que a simples exclusão deste setor poderia gerar um aumento da insegurança alimentar, sobretudo entre indivíduos mais

pobres, e do desemprego (FAO, 1989; CARDOSO *et al.*, 2007a). Deste modo, a FAO, em articulação com a Organização Mundial de Saúde (OMS), tem estabelecido diretrizes internacionais para os distintos continentes, visando à operacionalização do segmento com práticas que garantam a inocuidade dos alimentos comercializados (FAO, 2010).

Nesse cenário, a fiscalização e o controle do segmento parecem ser as metas mais fáceis a serem alcançadas, assumindo-se que a extinção do setor é praticamente impossível, uma vez que implicaria em mudanças de ordem econômica e social, tanto para as pessoas que dependem dessa atividade para sobreviver quanto para os consumidores. Uma legislação mais racional, ou seja, nem muito branda nem rigorosa demais, com serviços de fiscalização aplicados com cunho mais educativo seria a alternativa mais viável para o setor (GÓES, 1999).

Todavia, uma das maiores dificuldades apresentadas pelo segmento de comida de rua compreende a falta de reconhecimento oficial da atividade - muitas vezes, o setor ainda é visto de forma negativa por gestores públicos, não recebe apoio e ainda sofre ação repressiva por parte dos órgãos da administração pública (SIMPOULOS; BHAT, 2000). Em geral, o setor é marcado por condições precárias de trabalho, não dispondo de meios adequados para o desenvolvimento da atividade, o que interfere diretamente na qualidade sanitária dos alimentos, sendo a oferta de alimentos seguros um grande desafio.

A falta de acesso a água potável, aos métodos de desinfecção, a instalações sanitárias, à refrigeração ou meios adequados para práticas sanitárias são os principais problemas enfrentados pelos vendedores de comida de rua. Em paralelo, o acesso a esses recursos pode não garantir a produção de alimentos seguros, pois a falta de conhecimento ou motivação para usá-los também são fatores de grande relevância (MAHON *et al.*, 1999).

Mepba *et al.* (2007), ao analisarem dez tipos de alimentos comercializados nas ruas de Port Harcourt, Nigéria, identificaram onze gêneros de bactérias, sendo que *Bacillus* spp e *Klebsiella* spp foram encontrados na maior parte dos alimentos, seguido por *Staphylococcus* spp. e *Micrococcus* spp. Em estudo realizado na Malásia, Tunung *et al.* (2007), isolaram um total de 24 espécies de *Salmonella*, pertencentes a sete diferentes sorotipos, a partir de 129 diferentes alimentos e bebidas vendidos nas ruas e doze amostras clínicas.

Ao avaliarem a qualidade microbiológica de alimentos vendidos nas ruas da Coreia, Cho *et al.* (2011) evidenciaram que 9% e 3% das amostras estavam contaminadas por *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, respectivamente. Em mais de 50% de *S. aureus* isolados foram identificados por ser produtoras de enterotoxinas, principalmente tipo A.

No Brasil, essa realidade não é diferente, Ruschel *et al.* (2001), ao avaliarem 52 amostras de sucos de laranja comercializados em vias públicas de Porto Alegre-RS, demonstraram que 44,23% das amostras estavam em desacordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela Legislação Federal vigente, sendo os bolores e as leveduras encontrados em níveis inapropriados, e todas as amostras reprovadas. Coliformes fecais foram encontrados acima das quantidades permitidas em 5,7% das amostras e *Salmonella cholerasuis* foi identificada em uma das amostras.

Carvalho e Magalhães (2007), ao analisarem caldos de cana, vendidos por comerciantes formais e ambulantes, em Itabuna-BA, constataram que 90% das amostras mostraram altas contagens de coliformes totais (>1100 NMP/mL), 75% estavam acima do estabelecido para Coliformes Termotolerantes, sendo que, destes, 65% era *E. coli*. Além disso, 45% dos vendedores revelaram não saber o que são microrganismos e os riscos que eles causam à saúde humana e 25% não sabiam o que são boas práticas de fabricação e higiene.

Mais recentemente, Bezerra *et al.* (2010), ao avaliarem 105 amostras de sanduíches denominado baguncinha, em Cuiabá-MT, classificaram 31,4% como impróprios para o consumo, com níveis de coliformes e de estafilococos coagulase positiva superiores aos padrões brasileiros. Ao mesmo tempo, altos níveis de contaminação microbiológica foram detectados nas mãos dos manipuladores desses alimentos e a contagem de bactérias mesófilas atingiu valores de $1,8 \times 10^4$ UFC/mão; vale salientar que 80,1% dos vendedores do estudo relataram nunca ter participado de um treinamento em manipulação de alimentos.

Assim, considerando a realidade de insegurança de alimentos em que a comida de rua se enquadra, e que não é exclusividade apenas do Brasil, tornam-se necessárias articulação e campanhas de conscientização de vários setores sociais, como as autoridades locais, os órgãos governamentais, os vendedores, organizações de consumidores, agências reguladoras e até de organizações não governamentais, para que sejam adotadas medidas pertinentes que garantam a oferta de alimentos seguros (FAO; 2010).

Nessa perspectiva, registram-se uma crescente tendência de apoio ao setor e exemplos bem-sucedidos de cooperação, sobretudo nos países em desenvolvimento - Bangladesh, Equador, Filipinas, Guatemala, Senegal, Serra Leoa, Tanzânia e Vietnã, em contraposição à prática de perseguição, ainda prevalente em muitas localidades. Como benefícios desta cooperação, foram obtidas melhores condições de trabalho para os vendedores, a oferta de alimentos mais seguros e ruas mais organizadas para os moradores locais e turistas (FAO, 2011).

A adoção de políticas adequadas nestes locais evidencia que as autoridades podem trabalhar com os vendedores informais a fim de promover a segurança de alimentos, ressaltando-se a imprescindibilidade de atenção e respeito aos fatores culturais locais, para que as cidades possam promover o setor, reduzir a pobreza e lidar com problemas de gênero e diferenças étnicas (FAO, 2011).

2.2. A COMIDA DE RUA: OS ALIMENTOS, O COMER E ESTUDOS EM SALVADOR-BA

O comércio de alimentos nas ruas da cidade do Salvador é uma prática antiga, reportando-se ao período da escravidão. Segundo Lima (2007), no elenco de comidas vendidas nas ruas da cidade, já no fim do século XVIII, entre os alimentos basicamente indígenas, da doçaria portuguesa e de pratos já então considerados “brasileiros”, observava-se uma mostra considerável de pratos tipicamente africanos, como o acarajé, o açaçá, o vatapá e o abará, que atualmente, duzentos anos depois, continuam a ser vendidos nas ruas da Bahia e em outras cidades brasileiras.

No início do século XX, além da predominância da cultura africana neste setor, registrava-se a venda de alimentos à época até considerados “pouco saudáveis” pelas classes sociais mais privilegiadas, naquele período (FERREIRA FILHO, 1999), como preparações à base de miúdos de boi, farinha de mandioca, feijão, carne seca, aluá, além de frutas, verduras, entre outros (SOARES, 1996).

Deste modo, a comercialização de comida de rua na capital baiana vem sendo desenvolvida, ao longo dos séculos, com a manutenção de alimentos que datam dos seus primórdios, com a

preservação de sua cultura alimentar, porém sem deixar de se adaptar às mudanças gastronômicas que nesse decorrer vêm se inserindo ao seu cardápio.

Sob o ponto de vista turístico, a comida de rua se apresenta com grande importância, sendo os produtos tipicamente regionais bastante apreciados, em paralelo à oferta de outros procedentes da culinária de outras regiões brasileiras e mesmo de outros países.

Em coerência à cultura alimentar local, pesquisas sobre o segmento tem sido gradativamente desenvolvidas, principalmente, nesta última década, criando oportunidades para desvendar uma realidade ao mesmo tempo específica e diversa, permeada de risco à saúde, que urge por ações públicas para tornar dignos o trabalho e o direito humano à alimentação adequada e saudável.

Em estudo conduzido por Cardoso *et al.* (2007 b), no Distrito Sanitário do Centro Histórico, em Salvador-BA, com consumidores de comida de rua, os resultados evidenciaram principalmente adultos jovens, do sexo feminino (57,3%), com ensino médio (54,2%) e de baixa renda (54,7%). Constatou-se que 37% dos indivíduos utilizavam a comida de rua pelo menos uma vez/dia, o que caracteriza um hábito, sendo os produtos mais consumidos os salgados manufaturados (40,5%) e sanduíches (32,5%), em substituição ao lanche ou ao almoço.

Entre os consumidores abordados, 71,4% relataram não confiar na qualidade dos alimentos e 92,3% informaram que a comida de rua poderia estar contaminada. Os critérios mais indicados para a aquisição dos alimentos incluíram a limpeza do local (64,8%) e a higiene do vendedor (42,5%), privilegiando aspectos visuais. A ocorrência de doenças associadas à comida de rua foi relatada por 28,5% dos participantes, sendo o cachorro-quente (50,1%), os salgados (39,3%) e o acarajé (38,8%) os alimentos apontados como de maior risco.

Nesse contexto, torna-se evidente o fato que, apesar dos consumidores apontarem a comida de rua como de má qualidade, em relação às suas condições higiênico-sanitárias, esse julgamento não é suficientemente preponderante para que deixem de consumi-la. Subentende-se, assim, que o comer associado ao risco de agravos à saúde, neste caso e, com algumas ressalvas, seja negligenciado pelos consumidores, sobressaindo outros fatores como determinantes, como a

cultura alimentar, a fome, o preço, o sabor, o ambiente, enfim todo contexto envolvido. Desta forma, pode-se pensar que a fidelização da clientela se sobressai ao critério higiênico.

Segundo Mensah *et al.* (2002) as pessoas que dependem de tais alimentos estão, muitas vezes, mais preocupadas com sua conveniência do que com questões de qualidade, segurança e higiene. Neste sentido, Claude Fischler ressalta que:

Os comedores contemporâneos são indivíduos autônomos em uma economia de mercado, na qual eles são chamados de "consumidores". Então, eles têm de exercer sua liberdade de escolha com responsabilidade e sabedoria, ou seja, eles têm de fazer uma escolha correta, racional e competente. A comida não é considerada diferente de outros bens de consumo que nós temos que escolher racionalmente (GOLDENBERG, 2011).

Assim, o comer na rua, bem como em outros lugares, envolve escolhas do indivíduo que muitas vezes, nem sempre são compreendidas. Por isso, essas escolhas não podem ser analisadas apenas sob a ótica do controle sanitário e dos problemas que podem ser ocasionados pelo consumo de alimentos contaminados, especialmente aqueles vendidos nas ruas.

Nas praias, como cenário de recreação e lazer, o comer carrega significado de prazer, no qual alimentos e bebidas tomam parte de uma forma de confraternização da vida. Ao mesmo tempo, observa-se nos consumidores um maior relaxamento quanto aos critérios de exigência para qualidade dos produtos. Conforme assinalam Campana e Tavares (2009), a alimentação assume papéis, como esta confraternização, sendo o ato de alimentar-se não só fisiológico, mas um ato intimamente ligado a fatores culturais.

Cardoso e colaboradores (2004b), visando caracterizar o comércio de comida de rua na cidade, conduziram um estudo com 449 dos vendedores. Segundo as autoras, a maioria dos pesquisados era do sexo masculino, tinham média de idade de 37,2 anos, com amplitude de 14 a 80 anos; com baixo nível de escolaridade (55,9% com ensino fundamental incompleto e 4,6% analfabetos). A renda mensal média obtida era de cerca de 2,2 salários mínimos e, para 45,6%, a renda obtida na atividade era única. Entre os participantes, 91,9% afirmaram nunca ter participado de curso de capacitação para a manipulação de alimentos, além disso, apenas 17% declararam ter licença para o exercício da atividade pelo órgão público competente.

Outros estudos realizados na cidade com alimentos amplamente consumidos indicaram que estes poderiam veicular doenças, pois tinham níveis de contaminação microbiológica acima do preconizado pela legislação vigente.

Leite e colaboradores, em 2000, realizaram a análise microbiológica de 23 amostras de acarajé e complementos, sendo constatado 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.

Outro estudo realizado por Cardoso e colaboradores, em 2007, ao avaliarem alimentos de grande consumo - acarajé, cachorro quente, mingau, sucos, salgados e caldo de cana, sendo 120 amostras de cada, registraram 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.*, 2007a).

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.

2.3. COMIDA DE RUA: CAMINHOS PARA REGULAÇÃO E A REALIDADE DE SALVADOR

Em face às contradições enfrentadas pelo segmento de comida de rua em todo o mundo, com seus aspectos positivos, como a geração de trabalho e renda, e negativos, como as condições higiênicas precárias e o risco de veiculação de doenças alimentares, ou seja, com a constante preocupação com a segurança de alimentos, evidencia-se uma mobilização das gestões públicas no sentido de estabelecer sistemas de regulação para o setor (RANE, 2011).

Neste sentido, alguns países da América Latina, como Bolívia, Colômbia, Equador e Peru têm avançado, com resoluções específicas para o segmento de comida de rua, visando atender as suas particularidades. No continente asiático, Malásia, Filipinas e Índia também dispõem de regulamentações próprias (COSTARRICA; MORÓN, 1996; RANE, 2011).

No Brasil, com a implantação do Sistema Único de Saúde e a descentralização de suas ações, o controle sanitário dos alimentos comercializados nas ruas está sob a responsabilidade dos municípios (BRASIL, 1990). Até 2004, no país, não existia nenhuma legislação federal que regulamentasse o comércio de comida de rua. Em 2005, posteriormente a um surto de Doença de Chagas aguda, associado ao consumo de caldo de cana, em Santa Catarina, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/Ministério da Saúde, editou o primeiro regulamento relativo à comercialização de comida de rua, a RDC 218/2005 (CARDOSO *et al.*, 2009).

Cabe ressaltar que a suspeita da veiculação do protozoário *Trypanosoma cruzi*, através do consumo de caldo de cana, resultou na publicação da Resolução, em caráter emergencial, visando aperfeiçoar as ações de controle sanitário na área de alimentos, com a adoção das Boas Práticas relacionadas ao beneficiamento, ao armazenamento, à distribuição de vegetais e ao preparo e à comercialização de água de coco, caldo de cana, polpas e salada de frutas, sucos de frutas e hortaliças, vitaminas ou batidas de frutas e similares, de forma a prevenir as doenças veiculadas por alimentos (BRASIL, 2005).

Apesar de ser um avanço para a questão da segurança de alimentos comercializados nas ruas, esta norma apresenta limitações, principalmente por seu caráter restritivo e imediatista, pois regulamenta apenas alimentos e bebidas preparadas de origem vegetal e a comida de rua é um segmento altamente complexo, requerendo, portanto, normas que atendam às suas inúmeras peculiaridades.

Ferreira (2008), ao avaliar a implantação e a eficácia da RDC 218/2005, em 217 unidades de comercialização de produtos de origem vegetal localizados em cinco Distritos Sanitários, de Salvador, com entrevista a responsáveis ou manipuladores de alimentos de quiosques, barracas, isopores, carrinhos, carrinhos com refrigeração, moenda e ambulantes, constatou que nenhum produto ou Distrito Sanitário estava em conformidade com as normas estabelecidas pela Resolução RDC 218/05, subentendendo-se que a referida norma não era

aplicada adequadamente com relação aos procedimentos higiênico-sanitários e que, de acordo com a pesquisa realizada, a citada Resolução, por si só não bastava.

Ao caracterizar o comércio de comida de rua no circuito carnavalesco do Campo Grande, Salvador-BA, Santos (2011) classificou como ruins ou péssimas as condições higiênicas de 36,9% das embalagens, 26,1% dos utensílios, 17,5% das barracas e para 50% dos vendedores. Ainda, 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, apenas 11,7% como de baixo risco. Os resultados sinalizaram para a necessidade de planejamento para este evento, visando desenvolver programas de intervenção que contemplem questões importantes como infraestrutura adequada e educação sanitária para as pessoas envolvidas na atividade, de modo a permitir melhores níveis de segurança alimentar.

Na prática, contudo, observa-se que poucas ações eficientes foram implementadas pela maior parte dos municípios brasileiros, desde que a responsabilidade do controle sanitário dos alimentos de rua ficou sob suas competências. Como exceção, alguns municípios avançaram com a elaboração de normas próprias, a exemplo de Belém, São Paulo, Curitiba e Natal (GERMANO *et al.*, 2000; SANTOS, 2011).

Em Salvador, a preocupação com a qualidade da comida de rua não é recente e, segundo Ferreira Filho (1999), data do período colonial, quando a mercância de alimentos nas ruas já requeria a concessão de licença e havia repressão nas calçadas, controle de horários e a condenação da venda de comida em bandejas, tabuleiros e gamelas por parte dos poderes públicos.

Atualmente, o comércio ambulante em Salvador é regulado pelo Decreto Municipal nº 12.016/98, no qual estão estabelecidos os requisitos para a obtenção da licença para a comercialização e prestação de serviços em logradouros públicos (SALVADOR, 1998a), inclusive o de alimentos. De modo mais particular, o comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau, em locais públicos, é regulado pelo Decreto 12.175/98, que dispõe sobre a localização e o funcionamento (SALVADOR, 1998b).

Na cidade, a responsabilidade do controle sanitário de qualquer alimento produzido e comercializado é atribuída à gestão municipal, por meio da Lei nº 5.504/99 (SALVADOR,

1999) e por meio das ações e serviços de responsabilidade da Vigilância Sanitária. Estas legislações existentes englobam o comércio de rua, mas não regulam exclusivamente o setor, o que pode ser um fator que dificulte a fiscalização e o seu controle, além do estabelecimento de práticas que possam garantir a oferta de alimentos inócuos à população. Observa-se, ainda, que o segmento de comida de rua configura objeto complexo de intervenção pública, marcado pela insuficiência e desarticulação de ações e normas específicas para o setor.

Em meio a essa constatação, em 2008, foi realizado em Salvador o I Fórum sobre Comida de Rua e Segurança Alimentar de Salvador, que reuniu gestores e técnicos dos setores público e privado, pesquisadores e representantes do comércio informal de alimentos de rua, cujo objetivo principal foi promover uma discussão sobre o segmento, bem como gerar informações que pudessem subsidiar estratégias para a estruturação do setor (SALVADOR, 2008b).

Como resultado desta iniciativa pioneira, foi elaborada a Carta de Salvador (SALVADOR, 2008a), (Anexo A), documento que reconhece a importância do segmento de comida de rua, tanto socioeconomicamente quanto culturalmente, e os problemas relacionados a este, especialmente ao risco de ocorrência e agravos à saúde dos consumidores. A carta destaca a necessidade de inclusão da problemática da comida de rua na agenda governamental, em suas diferentes esferas, bem como da articulação nas ações dos órgãos responsáveis pela fiscalização do setor. Como resultado do evento, foi proposta a formação de uma comissão intersetorial, com vistas à construção de estratégias para organizar e legitimar o segmento de comida de rua na cidade.

Nessa perspectiva, a regulação da venda de comida nas ruas se configura como um dos maiores avanços entre as estratégias propostas para o setor, tanto no que se refere ao uso ordenado do espaço público quanto no que trata do controle sanitário, tendo em vista a complexidade dos aspectos relacionados à conformação e à continuidade do segmento (CARDOSO *et al.*, 2009).

As autoridades, em particular as locais, devem considerar os atores informais como parceiros nas iniciativas de desenvolvimento local. Assim, torna-se factível a implementação de políticas e de programas que criem condições adequadas para que as atividades do setor

informal de alimentos sejam desenvolvidas de modo eficiente, com redução de riscos para a sociedade (FAO, 2011).

2.4. A PRAIA: ECONOMIA, TRABALHO E COMIDA DE RUA

Pensar os espaços litorâneos urbanos, na contemporaneidade, significa colocar-se diante de um objeto sobre o qual emergem interesses, por vezes antagônicos e/ou convergentes, que reúnem, na formação de suas paisagens tanto agentes da iniciativa privada e do Estado, quanto da sociedade, de um modo mais amplo - pescadores, comerciantes, frequentadores das praias, dentre outros (SOUSA, 2011).

De acordo com Souza e Lage (2008), as praias brasileiras são espaços de convivialidade e, por isso, se configuram como *locus* importante de produção de serviços ligados ao lazer dos brasileiros, e, sob esta ótica, tornam-se espaço da agregação de usuários e consumidores, em busca de serviços específicos. A interatividade lazer/trabalho ocorre de forma mais direta, intensa e repleta de informalidade.

Essa economia da praia, bastante peculiar no país, favorece a geração de negócios e de empreendimentos diversificados, formais e informais. Na convivialidade da praia, o trabalho pode ser uma prática de esforço mais prazeroso, entretanto, o emprego e a ocupação na orla, muitas vezes, não são associados a um modelo de mercado; a ocupação como prática de trabalho confunde-se com o lazer do indivíduo, em busca de sua satisfação pessoal e de rendimento econômico (SOUZA; LAGE, 2008).

As praias têm grande importância na geração de trabalho e renda para amplas camadas populacionais, sobretudo para as estratégias de sobrevivência das populações mais pobres das cidades litorâneas no Brasil. Apesar desta contribuição para a economia e para o equilíbrio social urbano, observa-se a escassez de estudos e de conhecimento sobre elas (SOUZA; LAGE, 2008).

Atento à questão, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), seção Bahia, em 2006, em parceria com as prefeituras de Salvador, Lauro de Freitas e

Camaçari realizou um estudo sobre a Economia da Praia. Constituíram foco desta pesquisa, frequentadores, barraqueiros, baianas de acarajé e vendedores ambulantes, nas praias de Piatã, Ipitanga e Guarajuba, situadas nas referidas cidades (SEBRAE, 2006).

No que concerne às características dos vendedores ambulantes, os resultados mostraram que houve o predomínio do sexo masculino, com ensino fundamental incompleto e idade entre 20 a 44 anos e 35% trabalhavam há mais de um ano e menos de 10 anos na atividade. Foi constatado também, que a maioria não tinha licença para exercer a atividade e tinha arrecadação diária de R\$50,00. Entre os entrevistados, 86,4% declararam não ter outra fonte de renda e 77% tinham como razão principal para o trabalho a melhoria da renda familiar. Os produtos mais vendidos foram roupas de praia e biscoitos. Apesar de ser um estudo generalista e não ter o foco no segmento de rua, este foi um trabalho pioneiro e mostra como o comércio de alimentos por ambulantes nas praias se fez presente, sendo um item alimentício um dos produtos mais vendidos.

Entre os serviços prestados nas praias, a venda de comida de rua tem grande destaque, pois, além de atender às necessidades alimentares dos banhistas, gera renda para milhares de trabalhadores. Em Salvador, tradicionalmente, este comércio acontecia de forma pouco controlada pela gestão municipal, havendo barracas de praia licenciadas, com serviço de bar e restaurante, vendedores de comida de rua fixos, a exemplo das baianas de acarajé, e uma profusão de vendedores móveis, que mercavam grande variedade de produtos, incluindo desde aqueles *in natura* e manufaturados até os industrializados, como água, bebidas e gelados comestíveis.

De acordo com Cardoso e colaboradores (2010), em seu estudo com consumidores nas praias da cidade, 28,5% dos entrevistados consideraram que o comércio de comida de rua era bom, pois criava emprego, enquanto para 21,9% o era porque atendia às necessidades nutricionais dos frequentadores.

Todavia, 77,2% dos consumidores disseram não confiar na qualidade dos produtos, 95,5% informaram que os alimentos poderiam estar contaminados e 39,2% relataram sentir-se inseguros ao consumi-los. Além disso, quando questionados os motivos para o consumo de alimentos de rua na praia, o prazer ou o gosto e a fome foram apontados como os principais, para 45,4% e 22,6%, respectivamente. Deste modo, percebe-se, do ponto de vista dos

consumidores, aspectos positivos e negativos deste tipo de comércio, além do hábito de consumo desses alimentos de rua nesse cenário.

Quanto à sanidade dos alimentos de rua nas praias, Meneses e colaboradores (2009) avaliou amostras de queijo coalho vendidos nas praias soteropolitanas, com 120 amostras cruas e 120 amostras assadas. Todas as amostras analisadas foram positivas para coliformes totais; 100% e 75% das amostras cruas e assadas, respectivamente, tiveram contagens de coliformes termotolerantes acima dos valores preconizados, com a confirmação de *E. coli* em 90% das amostras cruas e 75% das amostras assadas. O estudo constatou que 95% das amostras cruas e 50% das assadas classificaram-se como não conformes.

Em estudo recente, Vidal Júnior (2011), ao estudar a qualidade microbiológica de ovos de codorna vendidos por crianças e adolescentes na orla marítima da cidade, constatou que, de 40 amostras, 22,5% apresentaram estimativa superior a 1,3 log NMP/g de coliformes termotolerantes, ou seja, em desacordo com os padrões exigidos pela Resolução RDC 12/2001 (BRASIL, 2001), indicando condições higiênicas insatisfatórias dos ovos de codorna analisados. Adicionalmente, a presença de *E. coli* foi detectada em 15,0% das amostras.

O ano de 2010, entretanto, marcou uma grande modificação no cenário da economia praiana de Salvador. Após determinação do Ministério Público Federal, todas as barracas de praia localizadas na orla marítima da capital baiana foram derrubadas, em razão da grande probabilidade de risco à saúde pública e das irregularidades relativas ao fato de as barracas estarem em terreno de Marinha, sendo proibido também o comércio de alimentos e bebidas mediante a utilização de toldos e caixas de isopor na areia (HUPSEL, 2010a; HUPSEL, 2010b).

Esse processo de demolição, barrado anteriormente por medidas judiciais, foi reiniciado e intensificado no final do primeiro semestre de 2010. Com a argumentação de cumprimento da legislação ambiental, além de corrigir a situação das barracas que estavam situadas ilegalmente numa faixa (de areia) pertencente à União, a Prefeitura Municipal retomou, no dia 23 de agosto de 2010, a conclusão da retirada das barracas que ainda estavam em condição irregular na orla, sendo esse fato acompanhado de uma série de protestos e disputas judiciais (SOUSA, 2011).

Posteriormente, em virtude de manifestações e negociações entre os barraqueiros de praia e a Prefeitura Municipal, foi licenciado aos ex-barraqueiros apenas a comercialização de bebidas industrializadas e de água de coco.

No caso das baianas de acarajé, a princípio, era permitida a comercialização dos seus quitutes nas praias, porém, no início de 2011, houve a cogitação da retirada de todas da orla marítima da cidade, pois, segundo a Superintendência do Patrimônio da União (SPU) na Bahia, a lei federal de gerenciamento costeiro não permite a ocupação cotidiana das areias para o comércio. Entretanto, após reunião de órgãos municipais, da SPU e da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia (ABAM), foi decidida a permanência e a regulamentação do trabalho das baianas de acarajé na orla da capital baiana. A decisão foi anunciada pela Secretaria de Serviços Públicos e Prevenção à Violência (SESP), e a medida faz parte da série de ações da prefeitura no sentido de revitalizar a orla de Salvador (BRITO; VASCONCELOS, 2011; MENEZES, 2011).

Após esses eventos, entretanto, um rápido passeio pelas praias soteropolitanas permite vislumbrar uma realidade de trabalho bastante distinta desta restrição – ainda que inexista a estrutura física das barracas o comércio permanece, ofertando uma gama de alimentos por vendedores não licenciados e também perseguidos pela fiscalização. Desse modo, os vendedores de alimentos em sua maioria, exercem uma atividade ilegal, perante os órgãos públicos.

A demolição das barracas, além de modificar a paisagem da orla marítima, trouxe outra consequência para este importante espaço de lazer, que é a falta de opção de compra de alimentos, restando apenas os serviços dos vendedores ambulantes ou o próprio banhista levar os alimentos de casa. Segundo relatos de vendedores e ex-barraqueiros, houve uma diminuição no número de frequentadores nas praias quando comparado a outrora e, conseqüentemente, as dificuldades para a comercialização de alimentos nesses locais aumentaram.

Possivelmente, a diminuição no número de frequentadores associa-se à total falta de infraestrutura nesses locais, que antes já não eram satisfatórias, porém eram amenizadas pela presença das barracas de praia, pois que, além do comércio de alimentos e bebidas, prestavam

outros serviços como o uso gratuito das mesas, sombreiros, instalações sanitárias e chuveiros para seus clientes.

Nota-se também que a mudança recente deste cenário trouxe uma maior visibilidade para o segmento de comida de rua, pela sociedade e órgãos públicos, visto que a derrubada das barracas teve grande repercussão na mídia local e na opinião pública. Apesar de quase dois anos após a intervenção nas praias, poucas mudanças foram observadas no que concerne às questões relacionadas ao suprimento alimentar e de construção legal de novas estruturas para atender aos frequentadores. Percebe-se uma preocupação maior com a falta de opção de alimentos e de estrutura, por parte dos consumidores, outrora supridos pelas barracas, e por parte dos órgãos públicos nota-se uma repressão aos vendedores não licenciados.

Dada a importância do comércio de comida de rua nas praias e a insuficiência de estudos, torna-se necessário o conhecimento de suas características, visto que as informações geradas podem contribuir para o planejamento e implementação de ações voltadas para a promoção da oferta de alimentos seguros nestes locais.

Em adição, espera-se que as informações obtidas possam nortear a articulação do poder público, em todas as esferas competentes, com vistas à regulamentação do segmento nos mais distintos espaços públicos da cidade, incluído nestes as praias, e oportunizar reflexões sobre questões sociais que estão para além da sanidade dos alimentos comercializados, incluindo-se o trabalho e a contribuição deste para a economia local e suas implicações na redução da insegurança alimentar e nutricional dos atores sociais envolvidos.

3. OBJETIVOS:

3.1. OBJETIVO GERAL:

- Caracterizar o comércio de comida de rua na orla marítima de Salvador-BA, sob a perspectiva socioeconômica, do trabalho e da segurança de alimentos.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Descrever o perfil socioeconômico de vendedores adultos de comida de rua nas praias de Salvador;
- Caracterizar o trabalho e suas condições de desenvolvimento;
- Descrever os alimentos comercializados e as condições de segurança no armazenamento e na comercialização;
- Conhecer a opinião dos vendedores em relação ao trabalho e à higiene dos alimentos.

4- METODOLOGIA

A pesquisa compreende parte 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”. Em consonância à Resolução 196/96 (BRASIL, 1996), o projeto original foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira da UFBA (Parecer 015/2010).

Trata-se de estudo transversal, exploratório e quantitativo, que foi conduzido em 14 praias da orla marítima da cidade do Salvador-BA, junto a vendedores de comida de rua, maiores de 18 anos, no período de novembro de 2010 a abril de 2011.

4.1. VENDEDORES DE COMIDA DE RUA

Foram considerados “vendedores” de comida de rua, os comerciantes de alimentos estabelecidos em locais fixos ou móveis que forneciam alimentos e bebidas prontos para consumo imediato ou posterior, e que não necessitassem de etapas adicionais de processamento ou preparo, de acordo com a definição da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1996).

4.2. LOCAL DE COLETA DOS DADOS

As praias que constituíram os locais de coleta foram caracterizadas pelo grande fluxo de pessoas e comércio intenso, e foram identificadas conforme delimitação e denominação geográfica já estabelecida no município.

As praias participantes do estudo compreenderam: Porto da Barra, Farol da Barra, Jardim de Alah, Patamares, Jaguaribe, Piatã, Placafor, Itapuã, Stella Maris, Flamengo, Ribeira, Canta Galo, Boa Viagem e São Tomé de Paripe.

4.3. COMPOSIÇÃO DA AMOSTRA E INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Para composição da amostra de vendedores foi adotado um modelo de amostragem itinerante (GARIN *et al.*, 2002), com aplicação de um questionário semi-estruturado (Apêndice A), pré-testado, com questões organizadas em blocos, contemplando: identificação e características sócio-demográficas do vendedor; trajetória no trabalho; características do ponto/estrutura de venda e do comércio; perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos; características higiênico-sanitárias da atividade e questões de opinião.

O preenchimento dos questionários foi realizado por entrevistadores devidamente treinados e supervisionados, que registraram as informações utilizando os seguintes procedimentos: observação direta no local, no caso de questões de inspeção imediata (por exemplo, características do ponto de venda e práticas de manipulação) e perguntas dirigidas aos informantes, para o caso das questões de conhecimento específico (por exemplo, dados pessoais e questões de opinião).

A coleta de informações ocorreu sempre aos sábados e domingos, ou seja, nos finais de semana, devido ao maior fluxo de vendedores nas praias. O tempo de permanência da equipe de pesquisadores era de cerca de 3 h/dia, das 10h às 13 h. Foram abordados todos os vendedores encontrados no percurso da praia no tempo previamente estipulado.

A aplicação do questionário procedeu-se mediante assinatura Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE (Anexo B), ratificando a participação voluntária na pesquisa.

4.4. TRATAMENTO ESTATÍSTICO

Para a composição do banco de dados utilizou-se o 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. Realizaram-se análises descritivas para todas as variáveis, utilizando medidas de tendência central e de dispersão para as variáveis contínuas, e análise de regressão bivariada (Teste Qui-quadrado), para variáveis de interesse, estabelecido um nível de significância de 0,05.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram abordados 385 vendedores de comida de rua. Destes, 247 participaram do estudo e 138 recusaram, sendo as justificativas dos últimos majoritariamente a falta de tempo e a necessidade precípua da venda dos produtos, sobretudo no caso dos vendedores móveis. Além disso, muitas vezes os vendedores não tinham onde colocar as mercadorias enquanto respondiam ao questionário, havendo também muitas mercadorias que eram pesadas.

No grupo dos vendedores que recusaram a participação, prevaleceram aqueles que comercializavam queijo coalho (20,3%), bebidas industrializadas (14,5%), gelados comestíveis (13%), patisseries (8%), ovo de codorna (7,2%), camarão e castanha, ambos com 5,1%, e peixe frito (2,9%). Salienta-se que, do total de recusas, 61,6% foram de vendedores móveis.

Os resultados encontram-se apresentados e discutidos em bloco, conforme subdivisão do questionário, visando melhorar a compreensão e a caracterização das dimensões avaliadas.

5. 1. CARACTERÍSTICAS DOS VENDEDORES

A Tabela 1 apresenta a descrição social e econômica de vendedores de comida de rua participantes do estudo. Como se nota, os dados da amostra estudada mostram que a maior parte era do sexo feminino.

Em estudos realizados por Muyanja *et al.* (2011), em Uganda, por Chukuezi (2010 a), na Nigéria, Donkor *et al.* (2009) e Mensah *et al.* (2002) , em Gana, corroboram com os achados neste estudo, com predomínio de mulheres envolvidas no comércio de comida de rua, com resultados de 87,6% , 66,67%, 98,4% e 100%, respectivamente. Mais recentemente, Santos (2011), ao caracterizar o comércio de comida de rua em um circuito carnavalesco de Salvador-BA, constatou a inserção 69,7% de mulheres na atividade.

Tabela 1: Características sócio-demográficas e econômicas de vendedores de comida de rua nas praias- Salvador-BA - novembro de 2010 a abril de 2011.

| Variáveis | Distribuição (n) |
|----------------------------------|-------------------------|
| Sexo (%) | |
| Masculino | 44,1 (109) |
| Feminino | 55,9 (138) |
| Idade (anos) | |
| Média (amplitude) | 40,3 (18-69) |
| Escolaridade (%) | |
| Até Ensino Fundamental completo* | 48,7 (120) |
| Ensino médio incompleto/completo | 46,8 (115) |
| Superior incompleto/completo | 4,5 (11) |
| Renda familiar (%) | |
| < 1 SM** | 20,3 (50) |
| 1 a 3 SM | 72,0 (177) |
| 3 a 5 SM | 5,7 (14) |
| >5 SM | 2,0 (5) |
| Estado civil (%) | |
| Solteiro | 45,3 (112) |
| Casado/União Estável | 47,0 (116) |
| Divorciado/Separado | 4,9 (12) |
| Viúvo | 2,8 (7) |
| Chefe de família (%) | |
| Sim | 74,9 (185) |
| Não | 25,1 (62) |

*Estão englobados nesta categoria: analfabeto, ensino fundamental incompleto e fundamental completo.

** SM= Salário Mínimo. Considerado o valor vigente no país em 2010 e início 2011(R\$ 510,00).

No entanto, alguns estudos têm reportado resultados que divergem desses achados, com a presença majoritariamente masculina no segmento, como o de Choudhury *et al.* (2011), Benny-Olliviera e Badrie (2007), ambos na Índia, e Muinde e Kuria (2005), no Kênya, com 88% e 61,7% e 60%, respectivamente. Cardoso e colaboradores (2006), ao caracterizarem o

comércio de comida de rua no cotidiano de Salvador, também constataram a predominância masculina no segmento.

Sob outra perspectiva, Meneses (2010) e Vidal Júnior (2011) ao estudarem a comida de rua e trabalho infanto-juvenil nas praias da capital baiana, encontraram o predomínio de meninos, sugerindo que a inserção feminina no comércio de comida seja mais tardia nestes locais.

De acordo com a FAO e a OMS, um dos benefícios do comércio de comida de rua é a geração de renda para uma grande parcela da população, particularmente para as mulheres, e, embora os que vendam alimentos na rua tenham perfis diversos, em sua maioria, são mulheres chefes de família (WHO, 1996; FAO, 2005). Este fato demonstra que é notória a participação das mulheres na venda de alimentos nas ruas, além disso, a renda gerada parece ser de suma importância na mitigação da insegurança alimentar, principalmente para as famílias pobres, que muitas vezes são comandadas por mulheres.

Na Bahia, a presença de mulheres no comércio de rua, principalmente de alimentos, sempre foi tão marcante que, no século XVIII, já existiam descrições ressaltando a sua importância nas feiras livres da cidade do Salvador (FERREIRA FILHO, 1999). Soares (1996), estudando as mulheres negras em Salvador, no século XIX, também constatou o caráter essencialmente feminino no comércio de alimentos nas ruas.

Atualmente, observa-se nas praias e outros locais públicos da cidade uma gama de alimentos vendidos por ambos os gêneros. Contudo, considerando o grande número de recusas por parte dos vendedores móveis no presente estudo, é provável que, na possibilidade da adesão completa dos indivíduos abordados, se constituísse uma amostra com predominância masculina, uma vez que o trabalho móvel com alimentos nas praias compreende nicho de trabalho para este grupo. Em pesquisas realizadas na capital soteropolitana, alguns resultados relatam a maioria de homens enquanto outros de mulheres.

No que concerne à literatura internacional, em alguns estudos, os valores de distribuição entre homens e mulheres são mais discrepantes e contundentes, por exemplos, como os achados de Mensah e colaboradores (2002), em Gana, onde 100% dos pesquisados eram mulheres e, na Nigéria, com a participação de 78% na amostra pesquisada (OMEMU; ADEROJU, 2008).

No entanto, em decorrência da cultura alimentar local, em Salvador alguns alimentos são comercializados principalmente por mulheres, a exemplo do acarajé. Tanto a baiana quanto o acarajé foram registrados, em 2005, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial, pela importância gastronômica e turística que ambos têm para a Bahia.

O IPHAN (2005) caracteriza o ofício das baianas de acarajé como uma atividade de produção e comércio predominantemente feminina, que se encontra distribuída nos espaços públicos de Salvador, principalmente praças, ruas, feiras da cidade e orla marítima, como também nas festas de largo e outras celebrações que marcam a cultura da cidade.

Além disso, posto que o alvo da pesquisa abrangesse todo vendedor de comida de rua, independente do tipo de alimento comercializado, em amostragem itinerante, identificou-se um elevado contingente de baianas de acarajé, cerca de 21,9% do total da amostra, ou seja, de 54 vendedores, que apresentaram maior facilidade de abordagem e participação na pesquisa, dado terem pontos de venda fixos. Neste caso, cabe destacar que este um grupo de vendedoras é muito tradicional e marcado pelo gênero, registrando-se apenas 3,7% de homens nesse ofício, nas praias.

Em relação à idade, os resultados revelam que a maioria dos vendedores se enquadra no grupo de pessoas em idade economicamente ativa, no entanto, observa-se também a participação de idosos na atividade (7,7%). Em Salvador, em investigações conduzidas por Cardoso e colaboradores (2005), registrou-se 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, com variação entre 11 a 76 anos.

Mahon *et al.* (1999), nas cidades de Escuintla e Guatemala, em 1994 e 1995, respectivamente, encontraram vendedores com idade mediana de 36 anos em ambas cidades, com amplitudes de 13 a 67 e 12 a 70 anos. Mensah *et al.* (2002), em Gana, reportaram 70% com idade inferior a 40 anos de idade em sua amostra. Muyanja e colaboradores (2011) registraram 74,6% dos pesquisados com idade entre 21 e 40 anos. Nesse mesmo ano, na Índia, Choudhury e colaboradores (2011) reportaram que 98% dos vendedores ambulantes estavam na faixa etária de 21 a 50 anos.

Assim, os achados norteiam para a premissa de que a atividade informal de alimentos nas ruas se configura como uma alternativa de trabalho para as pessoas economicamente ativas e que não estão inseridas no mercado formal de trabalho, em todo o mundo, principalmente por motivos de ordem socioeconômica e estrutural, especialmente nos países em desenvolvimento, e esta característica é retratada também na orla marítima de Salvador.

Pela Tabela 1, verifica-se um baixo nível de escolaridade na amostra estudada, pois quase metade (48,7%) tinha até o ensino fundamental completo, ressaltando-se que 2,0% eram analfabetos e que 37,4% não completaram o ensino fundamental. Estudos anteriores realizados em Salvador relataram achados similares (CARDOSO *et al.*, 2004; SANTOS, 2011), o que permite supor que seja uma característica revelante dos vendedores de comida de rua da cidade.

Nesse cenário, estudos realizados mundialmente têm apontado para esta descrição, visto que reportam resultados similares aos mencionados no presente estudo (MUIINDE; KURIA, 2005; OMEMU; ADEROJU, 2008; DONKOR *et al.*, 2009; MUZAFFAR *et al.*, 2009; CHOUDHURY *et al.*, 2011).

Conforme Menezes Filho *et al.* (2004), o nível educacional dos indivíduos é positivamente correlacionado com o nível salarial e com a formalização. Desse modo, pode-se afirmar que, com algumas ressalvas, o nível de escolaridade seja um pressuposto para a empregabilidade e o menor grau educacional, entre outros fatores, dificulte o acesso de grande parcela da população brasileira ao mercado formal de trabalho, principalmente em atividades que requerem mão de obra qualificada.

Para 72% dos pesquisados nas praias a renda familiar era de um a três salários mínimos, sendo que, para 29,1% dos vendedores a renda obtida com o comércio de alimentos na praia era única; 33,2% afirmaram receber algum tipo de auxílio do governo, destacando-se o Programa Bolsa Família (30,8%).

Salienta-se que a frequência de homens com renda mensal inferior a um salário foi menor, quando comparado à das mulheres, visto que enquanto 26,8% delas fizeram esta afirmação, esse percentual entre os homens foi de 12%. Notou-se também uma diferença na distribuição entre os gêneros, em relação às faixas salariais - enquanto 76,9% dos homens tinham renda de

um a três salários mínimos, esta foi para 68,1% entre as mulheres. Além disso, na pequena proporção de vendedores com renda mensal superior a três salários mínimos, verificou-se que a maioria era masculina. Em paralelo, quando associadas às variáveis gênero e renda, verificou-se que as mulheres inseridas no comércio de rua nas praias tinham renda inferior à dos homens, registrando-se diferença estatisticamente significativa ($p=0,01$).

Alguns estudos realizados no mercado formal têm constatado que existem diferenças de rendimento entre os gêneros, e que as mulheres geralmente ganham menos que os homens, mesmo exercendo as mesmas funções e com a mesma escolaridade.

Costa e Miranda (2008), ao estudarem proteção previdenciária, gênero e renda, afirmam que, quando o assunto é escolaridade e rendimento do trabalho, as diferenças entre homens e mulheres são expressivas e que os homens ganham mais que as mulheres, mesmo que ambos tenham a mesma média de escolaridade, e que essa desigualdade de rendimentos é encontrada em todos os estados e regiões do país, e em todos os níveis de anos de estudos. Segundo Bruschini e Lombardi (2002), outro aspecto que chama a atenção, são os trabalhos realizados pelas mulheres, que em grande parte se concentram em atividades informais e precárias, ou seja, de má qualidade e não protegidas pela legislação, e que, à medida que aumenta a sua escolaridade maior a sua inserção no mercado formal e a tendência de galgar melhores empregos.

Na amostra estudada, as mulheres, em sua maioria (49,6%) tinham até o ensino fundamental completo, ratificando essa tendência que, quanto menor o nível de escolaridade, maior a inserção de mulheres em atividades informais e precárias.

No que concerne ao auxílio do governo, o Bolsa Família é um programa de transferência de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza e extrema pobreza e objetiva promover a segurança alimentar e nutricional da população mais vulnerável a fome (BRASIL, 2004a). O critério principal para o ingresso nesse programa, dentre outros, é a renda *per capita*, que atualmente é de até R\$140,00; o valor do benefício pode variar entre R\$32,00 a R\$306,00. Assim, o fato de 33,2% da amostra estudada receber algum auxílio governamental, majoritariamente o Bolsa Família, expressa que grande parcela dos vendedores de comida de rua nas praias de Salvador é composta por pessoas com baixa

renda. Isto ratifica, mais uma vez, a importância do segmento na geração de renda para pessoas pobres, que buscam no comércio de comida de rua um meio de sobrevivência.

Na amostra estudada, 47% dos vendedores eram casados/união estável, no entanto, a frequência dos declarados solteiros, foi bastante expressiva (45,3%). Os achados são inversos aos de Santos (2011), pois 49,2% eram solteiros e 43,2% casados, embora, no que concerne à responsabilidade do domicílio ou chefia familiar, os resultados assemelham-se, pois 71,9% dos comerciantes de comida de rua, neste estudo, afirmaram ser chefes de família. Por outro lado, Muinde e Kuria (2005) encontraram uma proporção maior de casados em sua amostra (57,5%), resultado similar aos de Omemu e Aderoju (2008), com 58%.

Iyenda (2001), em seu estudo sobre a comida de rua e a geração de renda para as famílias mais pobres em Kinshasa (Congo), identificou 54% de chefes de família em sua amostra, sendo que 73,9% eram do sexo masculino. Esta predominância masculina, como chefe de família também foi observada no estudo em questão, do total de homens pesquisados, 83,5% eram chefes de família, enquanto entre as mulheres, registrou-se 68,1%.

5.2. CARACTERÍSTICAS DO TRABALHO NAS PRAIAS

Entre os entrevistados, 57,5% trabalhavam em pontos de venda fixos, enquanto 42,5% eram móveis. Nesse sentido, reafirma-se que, embora houvesse muitos vendedores móveis na praia, haja vista o registro de 112 vendedores móveis entre as recusas, as maiores aceitações à participação foram dos vendedores com pontos de venda fixos.

Na Tabela 2, são apresentadas as características do trabalho dos vendedores estudados. Como se observa, o tempo mediano na atividade - nove anos, denota que o tempo na atividade era longo, sinalizando o caráter não temporário do trabalho. Salienta-se, ainda, que os entre os vendedores mais antigos 10% tinham mais de 25 anos neste trabalho, enquanto 13% dos mais novos trabalhavam há menos de um ano.

Tabela 2: Características do trabalho com comida de rua nas praias de Salvador-BA, novembro de 2010 a abril de 2011.

| Variáveis | Distribuição (n) |
|---|-------------------------|
| Tempo na atividade (anos) | |
| Mediana (amplitude) | 9 (0-44) |
| Locais que comercializa (%) | |
| Apenas uma praia | 73,2 (181) |
| Outras praias | 21,8 (54) |
| Outros locais | 4,8 (12) |
| Jornada diária(h) | |
| Média (amplitude) | 8,3 (1-14) |
| Dias trabalhados (%) | |
| Fim de semana | 46,2 (114) |
| Durante a semana | 3,6 (9) |
| Todos os dias | 33,6 (83) |
| Quase todos os dias | 16,6 (41) |
| Turno de trabalho (%) | |
| Manhã | 4,9 (12) |
| Tarde | 1,2 (3) |
| Diurno | 93,9 (232) |
| Motivo para trabalhar na praia (%) | |
| Fonte principal de renda | 20,2 (50) |
| Ocupação | 30,0 (74) |
| Complementar renda | 27,9 (69) |
| Ter negócio próprio | 5,7 (14) |
| Outros | 16,2 (40) |
| Para quem trabalha (%) | |
| Si próprio | 85,8 (212) |
| Terceiros | 14,2(35) |

Como se percebe, a venda de alimentos nas praias parece ser uma opção de trabalho permanente, posto que os vendedores tenham se mantido na atividade por vários anos. Além disso, embora a atividade seja proibida pelos órgãos públicos competentes, que exercem fiscalização e perseguição constantes, a venda de alimentos por ambulantes resiste e consegue se estabelecer (SOTERO, 2010; GLOBO, 2012). Vale também destacar que esse comércio ocorre durante todo o ano, exceto no período chuvoso, sendo favorecido pelas condições climáticas local, ou seja, é realizado além dos meses em que a pesquisa foi conduzida.

Muzaffar e colaboradores (2009), ao analisarem o trabalho de vendedores de comida de rua na cidade de Dhaka, em Bangladesh, encontraram trabalhadores com média de sete anos na atividade e com jornada diária média de 12 horas. No estudo conduzido por Omemu e Aderaju (2008), 43% dos comerciantes tinham entre 6 a 10 anos no segmento, sendo 12% da amostra trabalhavam há mais de 20 anos.

Nas praias de Salvador, os comerciantes trabalhavam predominantemente nos finais de semana, no entanto, observou-se que uma parcela expressiva exercia a atividade todos os dias, sendo a média da jornada diária de trabalho de 8,3 horas, em período diurno e em apenas uma praia. Uma vez que o número de frequentadores aumenta consideravelmente no final de semana, provavelmente seja esse o principal motivo para que a maioria opte por trabalhar apenas nestes dias. Cabe observar também que, na cidade, algumas praias são marcadas pela presença de banhistas que permanecem até mais tarde ou ainda que chegam no final da tarde – assim, notou-se a presença de vendedores nestes locais até o entardecer ou mesmo até a noite.

Choudhury *et al.* (2011), ao caracterizarem o perfil socioeconômico de comerciantes ambulantes de alimentos, constataram que 44% dos vendedores trabalhavam entre 8 a 12 horas diariamente e 16% tinham carga horária superior a 12 horas. No que diz respeito ao tempo na atividade, 49% da amostra estudada tinha entre 10 e 20 anos e 5% trabalhavam há mais de 20 anos.

Nas praias de Salvador, quando questionados sobre os motivos que os levaram a trabalhar com alimentos nestes locais, os vendedores indicaram, sobretudo, a ocupação (30%), a complementação de renda (27,9%) e a fonte principal de renda (20,2%). Outro motivo que vale ressaltar é a tradição familiar, visto que 7,7 % dos pesquisados a mencionaram como o fator principal para a escolha da atividade, o que demonstra a perpetuação da atividade no

âmbito familiar. Frisa-se, nesse sentido, que a tradição familiar está relacionada, sobretudo, ao ofício de baiana de acarajé.

Adicionalmente, dentre os 85,8% que trabalhavam para si, verificou-se que 47% contavam com a ajuda de algum membro da família, com destaque para os cônjuges (13,8%), filhos (12,1%), irmãos (5,3%) e os pais (4,5%). Assim, pode-se afirmar que o comércio de comida de rua é uma atividade que encerra um valoroso envolvimento familiar e, com ressalvas, revela o quão é importante muitas vezes para a subsistência dos núcleos familiares.

Ao diagnosticarem as condições socioeconômicas e sanitárias da comida de rua em Salvador-BA, Cardoso e colaboradores (2007a) constataram que em 25% dos casos havia uma relação de parentesco entre o vendedor e seu(s) ajudante(s), o que também denota o comércio da comida de rua organizado como empresa de natureza familiar.

Em estudo realizado por Chukuezi (2010b), na Nigéria, 80,95% dos vendedores informaram que, com a venda de comida de rua, eles eram capazes de cuidar de suas necessidades e sustentar suas famílias. Muyanja *et al.*, (2011) salientaram que a renda obtida com venda de alimentos ajuda a melhorar o rendimento familiar e a satisfação de necessidades financeiras adicionais.

Nos Gráficos 1 e 2 são ilustradas as vantagens e desvantagens apontadas pelos participantes para o trabalho com a comida de rua nas praias. Como se verifica, entre as vantagens da comercialização de comida de rua nas praias, para quase metade dos vendedores a renda figurou como a predominante, seguida da autonomia.

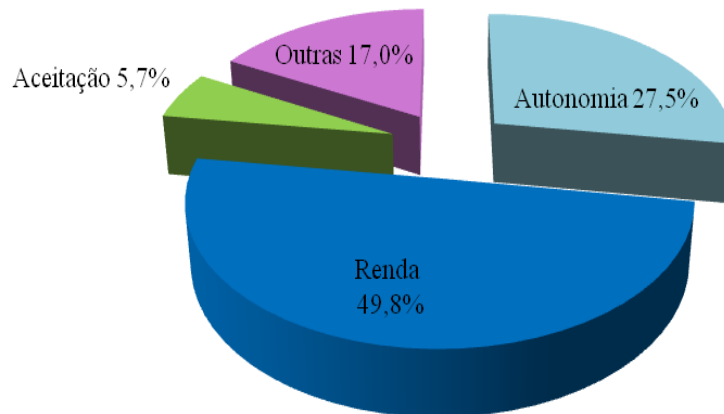


Gráfico 1: Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua nas praias, segundo as vantagens apontadas para o comércio. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

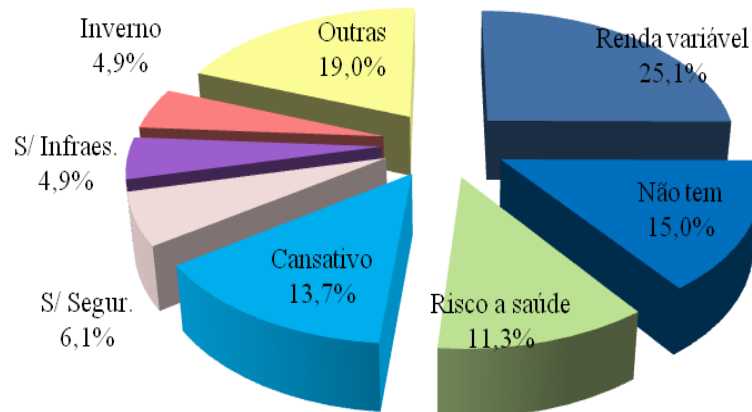


Gráfico 2: Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua nas praias, segundo as desvantagens apontadas para o comércio. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

No que concerne às desvantagens, a renda variável foi a principal, ressaltando-se haver 15% dos entrevistados que afirmaram que a atividade não apresentava desvantagens. Várias outras desvantagens foram apontadas pelos comerciantes, incluindo: o cansaço e o desgaste, decorrente do trabalho (13,7%); a falta de seguridade social garantida na atividade formal, como carteira assinada, seguro desemprego e aposentadoria, dentre outras (6,1%); a falta de

infraestrutura/condições de trabalho (4,9%); o inverno (4,9%) e a perseguição pelos órgãos fiscalizadores (2,4%).

Cabe enfatizar que as condições climáticas compreendem um dos fatores que mais interfere diretamente na comercialização de alimentos de rua, uma vez que as praias ficam vazias, no período chuvoso, e, portanto, os vendedores não têm a quem vender. Salienta-se que durante o inverno, entre os participantes, 14,6% declararam não ter ocupação, 10,9% continuavam comercializando alimentos nas praias, e entre outras ocupações, as mais citadas foram: diarista (5,3%), vendedor (5,3%), pedreiro/ajudante (4,9%), doméstica (3,6%) e cozinheiro (3,2%). Ressalta-se que 58,7% da amostra estudada informaram ter outras profissões.

Em relação à arrecadação diária, muitos vendedores mostraram grande dificuldade em relatar o quanto conseguiam arrecadar com a atividade. Muitas vezes, diziam uma faixa diária, incluindo o todo ganho com a venda, não sabendo afirmar o quanto lucravam especificamente. De modo geral, identificou-se que muitos vendedores não tinham precisão ao informar seu rendimento médio com o trabalho, ou seja, qual era o lucro obtido.

Aqueles que trabalhavam diariamente ou quase todos os dias afirmaram ter arrecadações diárias muito discrepantes, registrando-se variações de até dez vezes, por exemplo, de R\$10 a 100 reais/dia, ou mesmo, vendedores que conseguiam arrecadar mil ou mais reais diariamente. Em outros momentos, ainda, foi observado constrangimento por parte do vendedor em responder, por não saberem ao certo quanto ganhavam, por ganharem pouco ou por acharem a pergunta invasiva, de certo modo, constatando-se resistência no fornecimento deste tipo de informação.

Não foi possível estabelecer uma média de arrecadação diária para o grupo estudado, pois 21,5% dos vendedores falaram em faixas de rendimento, cabendo frisar que 2% não quiseram ou não souberam dizer quanto conseguiam arrecadar com a atividade. De acordo com os valores de arrecadação diária reportados, os vendedores foram distribuídos nas seguintes faixas: de R\$10,00 a R\$ 100,00 (63,6%), de R\$100,00 a 200,00 (20,3%) e de R\$ 200,00 a 300,00 (11,3%). Assim, pode-se afirmar que 95,1% da amostra movimentava entre R\$10,00 a 300,00 por dia, valendo realçar que apenas 4,9% dos vendedores tinham uma arrecadação diária superior a 300,00 reais.

Santos (2011) reporta uma média de arrecadação diária de R\$181,00 em sua amostra, e que o ganho obtido durante os seis dias de carnaval poderia ser 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. Os valores identificados nas praias mostram-se similares aos registrados pela autora, apesar de se tratarem de situações distintas, uma cotidiana e outra pontual (festa popular).

A dificuldade da obtenção de dados sobre renda proveniente do comércio de comida de rua também foi apontada por Iyenda (2001), no Congo. Este autor salientou que frequentes visitas, entretanto, resultam em uma maior familiaridade e abertura, e, além disso, com o tempo, as informações dos vendedores se tornaram mais disponíveis, consistentes e provavelmente mais confiáveis. Em seu estudo, o pesquisador constatou que a maioria da amostra (59,8%) tinha uma renda entre 21 e 30 dólares, 28,5% entre 31 e 50 dólares, para 3,5% essa arrecadação diária era superior a 80 dólares e apenas 8,5% tinham uma renda inferior a 20 dólares diariamente.

5.3. ALIMENTOS NAS PRAIAS: CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL, AQUISIÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Em relação à origem dos produtos comercializados, 61,1% eram manufaturados, 50,6% industrializados e 19,4% *in natura*. No que se refere à aquisição, a maioria dos vendedores adquiria suas mercadorias em supermercados (47,4%), fornecedores (36,8%) e feiras livres (36%).

Resultados distintos a estes foram relatados por Santos (2011), uma vez que, em sua amostra, predominaram os alimentos industrializados (90,5%), manufaturados (23,5%) e apenas 2,3% *in natura*. Quanto aos locais de aquisição, os registros desta autora se assemelham aos achados nas praias, posto que a maioria dos vendedores do referido estudo, adquiria seus produtos, sobretudo, em supermercados (85,3%); fornecedores e feiras livres eram opções para 15,5% e 8,5% dos casos, respectivamente.

Ao considerar, no caso das praias, que muitos produtos comercializados eram bebidas industrializadas, constatou-se que muitos vendedores (54,4%) preferiam adquiri-las em supermercados, provavelmente pela facilidade de compra. Por outro lado, 46,6% dos que vendiam alimentos manufaturados adquiriam seus produtos em feiras livres, havendo ainda vendedores que compravam em supermercados, feiras livres ou mesmo de fornecedor – normalmente, um depósito de bebidas.

No Gráfico 3 são descritos os alimentos e bebidas identificados nas praias de Salvador.

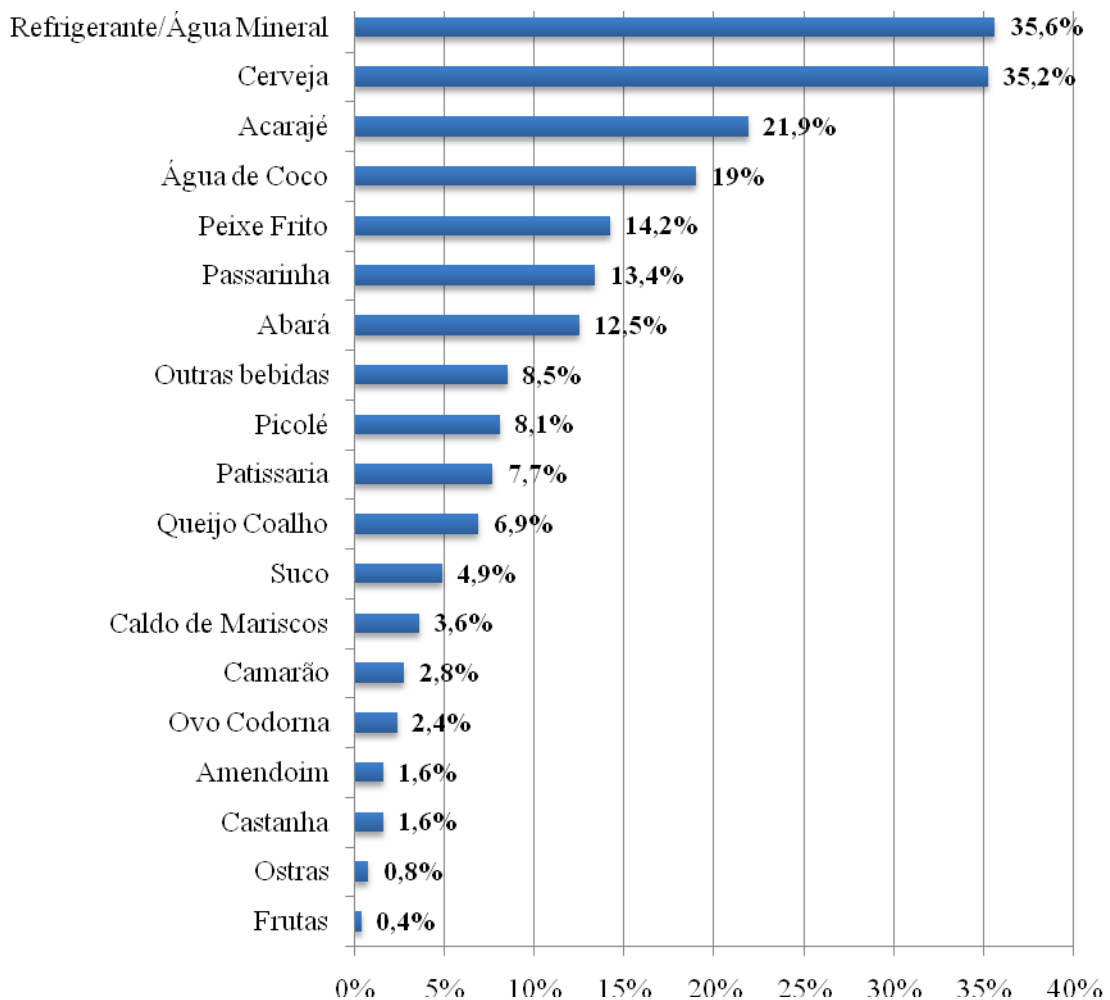


Gráfico 3: Distribuição (%) dos vendedores quanto ao tipo de alimento/ bebida comercializado nas praias. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

Como registrado, no conjunto de alimentos comercializados nas praias, prevaleceram aqueles do grupo manufaturados, entretanto, quando analisados individualmente, as bebidas industrializadas (refrigerante, água e cerveja) se apresentaram como os alimentos mais vendidos pelos pesquisados. Vale destacar que a venda de alimentos *in natura* nas praias foi preponderantemente representada pela água de coco, ocupando a quarta posição dos alimentos mais comercializados na amostra.

Entre os alimentos manufaturados mais comercializados, identificaram-se preparações tradicionais como o acarajé, o peixe frito, o abará, a passarinha frita¹ e as patissarias; da indústria artesanal, registraram-se o picolé e o queijo coalho como os principais.

Pela descrição dos itens comercializados, observa-se que o cardápio de comida de rua nas praias é composto, em sua maioria, por alimentos tradicionais, refletindo a cultura alimentar local, visto que alimentos como acarajé, abará, passarinha, em especial, são vendidos diariamente nas ruas, pelas baianas de acarajé, e as patissarias são facilmente encontradas nos mais distintos espaços da cidade, em locais com grande fluxo de transeuntes.

Nas praias, por se tratar de um local de lazer, onde as pessoas vão confraternizar, principalmente nos finais de semana, é compreensível que as bebidas industrializadas sejam amplamente comercializadas, acompanhadas geralmente por preparações com característica de petiscos. Salienta-se também que, devido à infraestrutura inexistente para a manipulação e preparo de alimentos nestes locais, normalmente os comerciantes não vendiam refeições completas, apenas 5,6% as disponibilizavam.

Segundo relatos dos vendedores, o preparo das refeições completas acontecia em residências próximas à praia e, quando solicitadas, as preparações eram trazidas aos consumidores, o que reflete a falta dos serviços oferecidos anteriormente pelas barracas de praia.

Quando questionados sobre quem preparava os alimentos manufaturados, 42,5% dos participantes responderam serem os próprios responsáveis e, em 60,1% das vezes esses alimentos recebiam algum tipo de preparo ou finalização no local de venda, como exemplos a

¹ Prato típico, elaborado com baço bovino, frito em óleo de soja ou azeite de dendê, muito apreciado na culinária baiana e facilmente encontrado nos tabuleiros das baianas de acarajé; geralmente tem como acompanhamentos salada e pimenta.

fritura do acarajé, do peixe e da passarinha, e a assadura do queijo coalho. Ressalta-se também que as saladas que complementavam algumas preparações (acarajé, peixe frito e passarinha), eram preparadas, principalmente, nos locais de venda e, na maioria das vezes, sob condições inadequadas de manipulação. Inclusive, no decorrer do estudo presenciou-se o preparo destes alimentos e a manipulação de dinheiro simultaneamente. Adicionalmente, dada a elevada proporção de ambulantes no comércio, no caso, aponta-se para uma pior condição higiênica e sanitária, haja vista a falta de local de apoio e qualquer tipo de infraestrutura.

Estudos internacionais têm relatado a comercialização de alimentos típicos pelo segmento de comida de rua (MENSAH *et al.*, 2002; MUINDE; KURIA, 2005; MEPBA *et al.*, 2009; Madhuchhanda *et al.*, 2011). Na Bahia, estudos conduzidos por Cardoso *et al.* (2004b, 2008), evidenciaram comércio de frutas, lanches doces e salgados, refrigerantes e sucos, na capital, e a venda de acarajé, abará, frutas e outros vegetais e doces, em Mutuípe, uma cidade do interior.

Santos (2011), em seu levantamento sobre alimentos de rua no carnaval, de modo similar ao presente estudo, reporta a predominância da cerveja, do refrigerante e da água mineral; quanto aos manufaturados, destacaram-se o cachorro quente, o churrasquinho e as refeições. A autora ressalta, ainda, que alimentos como cachorro quente, churrasquinho, refeições típicas (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) constavam como alternativas alimentares, devido ao fácil acesso e consumo rápido ou à habitualidade do uso de alguns destes produtos.

Ao analisar os tipos de alimentos produzidos e comercializados no mercado informal, em Viçosa- MG, Iria (2008) registrou que os alimentos encontrados eram tradicionais da cidade e consumidos por grande número de pessoas, sendo identificados: salgados, doces, bolo, pão, massa para pastéis, almoço, chup-chup², bombom, caldo de cana, suco natural, torta, cachorro quente, dentre outros, um cardápio muito distinto aos observados em Salvador.

² Tipo de gelado comestível, à base de frutas e/ou leite, adicionado de açúcar, acondicionado em sacos plásticos, que são diretamente levados à boca para consumo do conteúdo. Em Salvador é popularmente conhecido como geladinho.

Mallon e Bortolozo (2004), em Ponta Grossa-PR, ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de pontos de venda de comida de rua, identificaram, dentre outros, os seguintes alimentos: lanches (cachorro-quente, sanduíches e outros), salgados (coxinha, risole, etc.), pipoca, maçã- do- amor, cocada, espetinho de frutas com chocolate, churros, caldo de cana, refrigerante, sucos industrializados, cerveja, café, bala, chicletes, doces e salgadinhos industrializados.

Assim, de modo geral, percebe-se que o comércio de comida de rua é influenciado, dentre outros motivos, pela cultura alimentar local, e normalmente, os alimentos típicos se apresentam como os principais, especialmente, nos locais de lazer, a exemplo das praias soteropolitanas.

Dentre os motivos indicados para a escolha dos produtos a serem comercializados, a facilidade de venda foi mencionada como o principal (44,1%), seguida da praticidade (12,5%), da tradição familiar (10,9%) e do preço (4,9%). Quanto ao primeiro, avalia-se que, no momento de decisão sobre o tipo produto, os vendedores levem em consideração a preferência dos consumidores, ou seja, os alimentos de mais fácil comercialização, observando também o lucro advindo.

Cabe enfatizar que várias outras razões foram mencionadas (27,6%), destacando-se: o gostar de comercializar o produto (4,9%); o fato de o produto ter a sua comercialização permitida pela prefeitura (3,2%); o lucro (2,8%) e o saber preparar (2,0%).

As condições de acondicionamento dos produtos comercializados nas praias de Salvador-BA, encontram-se resumidas nos Gráficos 4 e 5.

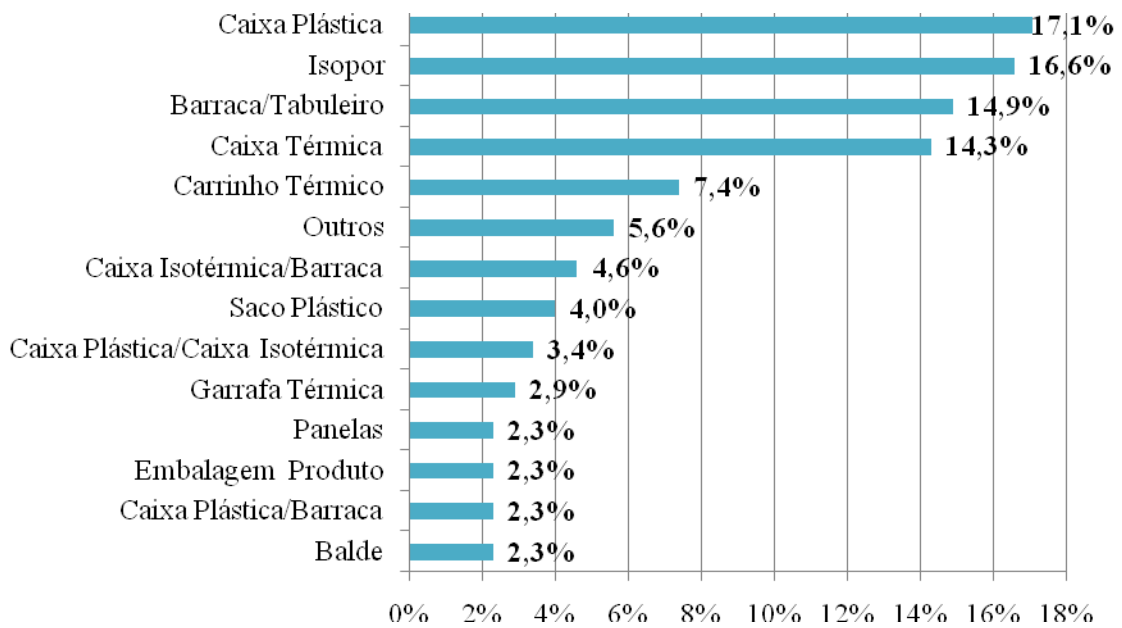


Gráfico 4: Distribuição (%) dos vendedores quanto à forma de acondicionamento dos alimentos perecíveis comercializados nas praias. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

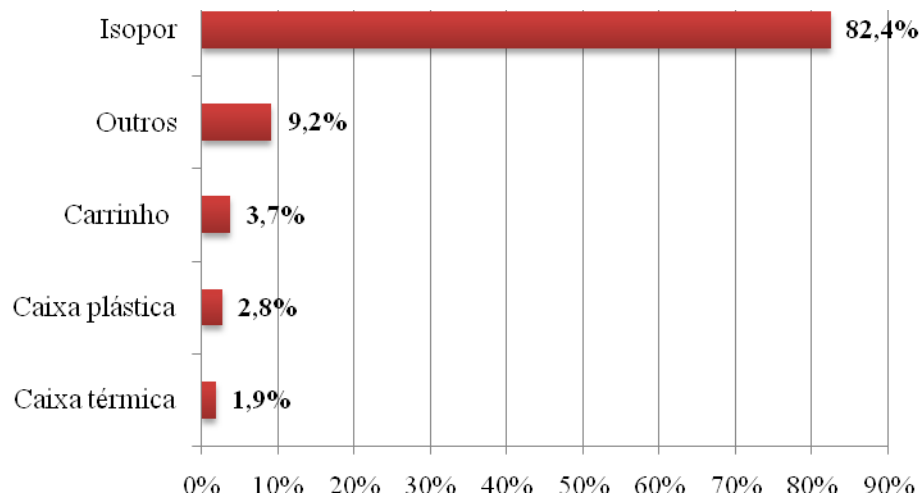


Gráfico 5: Distribuição (%) dos vendedores quanto à forma de acondicionamento dos alimentos não perecíveis comercializados nas praias. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

Como se nota no Gráfico 4, os alimentos perecíveis vendidos nas praias, em sua maioria, não eram conservados adequadamente, visto que eram acondicionados e/ou armazenados em recipientes que não preservavam apropriadamente a temperatura dos alimentos.

Do total de produtos perecíveis identificados, apenas 38,3% eram conservados em caixas isotérmicas de poliestireno expandido (isopor) e/ou garrafa/caixa térmica, sendo que 17,1% eram conservados em caixas plásticas e 14,9% na barraca ou tabuleiro. Em alguns casos, identificaram-se, em um mesmo ponto de venda, alimentos perecíveis conservados em caixas isotérmicas, bem como em caixas plásticas e outros recipientes. Por sua vez, 82,4% dos alimentos não perecíveis eram conservados em isopor, ressaltando-se que a maioria destes eram bebidas industrializadas, que necessitam de refrigeração anterior ao consumo.

Nessa perspectiva, enfatiza-se que a sanidade dos alimentos, além das características sensoriais e nutricionais desejáveis, compreende um dos aspectos da segurança alimentar. Assim, a exposição a vários tipos de contaminantes, principalmente os biológicos, e a submissão a condições inadequadas de manipulação e conservação, conforme descrito neste tópico concorrem para comprometer a qualidade sanitária dos alimentos.

Nas ruas e nas praias, a garantia da qualidade e da segurança dos alimentos vendidos constitui um dos grandes desafios, principalmente em virtude da falta de informações relativas à higiene e às práticas de manipulação de alimentos, além da falta de infraestrutura dos pontos de venda.

Na orla de Salvador, atualmente, as condições de trabalho com alimentos tendem a se agravar, visto que inexistente infraestrutura para o seu preparo e comercialização. Em geral, os alimentos são expostos a elevadas temperaturas, a contaminantes físicos, a exemplo da areia, os manipuladores não dispõem de instalações sanitárias para a higienização das mãos, nem de locais para higienização de utensílios. Enfim, o comércio ocorre de forma totalmente fora dos padrões que possam garantir a segurança dos alimentos.

Segundo a RDC 216/04, os produtos perecíveis, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. Estes devem ser expostos à temperatura ambiente somente o tempo necessário para sua a preparação, a fim de não comprometer a sua qualidade higiênico-sanitária. Assim, após a submissão à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação à quente, os alimentos devem ser mantidos a temperatura superior a 60°C por, no máximo, seis horas e os conservados sob refrigeração devem ser submetidos a temperaturas inferiores a 5°C (BRASIL, 2004b).

Os alimentos manufacturados por sofrerem intensa manipulação e, geralmente, não possuem padronização, se configuram como produtos extremamente perecíveis (PIGATTO, 2011). Além disso, a temperatura inadequada durante o preparo e conservação dos alimentos, associada à manipulação não higiênica, bem como a uma cocção insuficiente e o preparo com demasiada antecedência são apontadas como condições propícias para a contaminação e o crescimento de microrganismos nos alimentos (SILVA JÚNIOR, 2001).

Nesse caso, cabe frisar o fato de muitos vendedores de comida de rua da praia terem os seus produtos pré-preparados ou preparados com bastante antecedência. Por outro lado, ainda que a conservação a frio seja extremamente necessária, é importante alertar para descrições como as de Mallon e Bortolozo (2004), que sinalizam o uso de caixas isotérmicas danificadas e sujas, com gelo de procedência duvidosa, como fontes potenciais de contaminação para os alimentos armazenados.

Em Belém-PA, Chagas (2006) traçou o perfil sócio-demográfico de vendedores de comidas tipicamente locais (tacacá, vatapá, caruru e maniçoba) e aspectos sanitários destas. Em relação à venda, foi observada a exposição dos alimentos a condições inadequadas, em média 5,05 horas, e que todos os pontos de venda não possuíam descarte de resíduos, nem sistema de abastecimento de água. Quanto ao perfil microbiológico 12,5% das amostras de tacacá, 46,36% de vatapá, 57,89% de caruru e 80% de maniçoba apresentaram-se com níveis de contaminação acima dos padrões recomendados pela legislação de alimentos vigente.

Entre os vendedores das praias de Salvador, apenas 20,2% afirmaram ter sobras de mercadorias. Quando questionados quanto ao destino destas, foi informado: 28,3% levavam para casa; 26,3% refrigeravam em casa; 16,3% congelavam em casa; 13,6% devolviam ao fornecedor e/ou depósito; 10,5% doavam para pessoas conhecidas; 7,3% descartavam e 4% referiram consumi-las.

No estudo conduzido por Muinde e Kuria (2005), a proporção de sobras foi de 35%, sendo que 32,1% dos pesquisados afirmaram o consumo e que o restante era armazenado para venda no dia seguinte. Vinte e seis por cento dos vendedores armazenavam as sobras em recipientes abertos, 21% refrigeravam, 21% dispunham-nas em recipientes plásticos e 16% em sacos ou armários.

A prática de levar as sobras de alimentos para casa, principalmente os manufaturados, é um fato que pode expor os consumidores às doenças veiculadas pelos alimentos, mesmo com a adoção posterior de técnicas de refrigeração ou congelamento, especialmente quando são consideradas às condições de abuso às quais foram submetidos os alimentos durante o período de comercialização, como ocorre nas praias.

Entre os entrevistados, a maioria (76,9%) informou dispor de água no local de venda, no entanto, não havia água corrente. A água disponível era usada, sobretudo, para beber (92%), lavar as mãos (61,2%), lavar ou molhar os alimentos (25,9%) e lavar utensílios (29,4%). No que tange à origem, a água era proveniente dos domicílios dos vendedores em 54% dos casos, 18,5% de outros locais, 5,5% de barracas, 5% de chuveiro e 0,5% de banheiros públicos – entre eles, 16,5% utilizavam água mineral. A água era acondicionada, principalmente, em garrafas plásticas (81,4%), seguida de garrafões (6,9%), baldes (4,8%), outros (6,2%) e bacia (0,7%).

O abastecimento de água potável e o seu armazenamento sob condições próprias, nas ruas, constituem pontos de controle fundamentais para minimizar a contaminação dos alimentos, visto que este insumo apresenta diferentes finalidades, incluindo beber, lavar os alimentos, ser incorporada como ingrediente em preparações ou no processamento de alimentos, bem como utilizada na higienização de equipamentos utensílios e mãos (RANE, 2011).

5.4. CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS VENDEDORES E DOS UTENSÍLIOS/EMBALAGENS E DO PONTO DE VENDA

Os aspectos relacionados ao atendimento requisitos de higiene pessoal dos vendedores de comida de rua nas praias estão expostos no Gráfico 6.

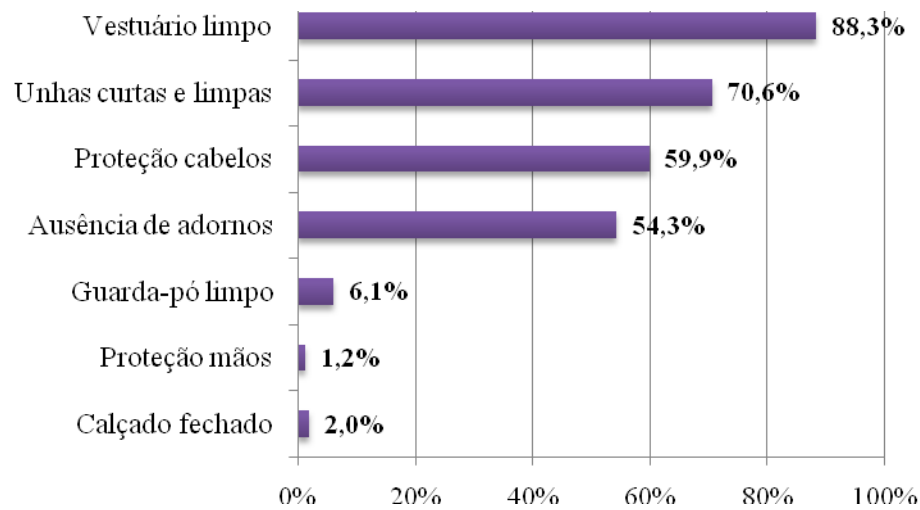


Gráfico 6: Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua nas praias, quanto ao atendimento de requisitos de higiene pessoal. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

Como se nota, a maioria dos vendedores apresentava-se com vestuário limpo, unhas curtas e limpas, cabelos protegidos e sem adornos. Similares achados foram apontados por Mensah *et al.* (2002), com atendimento para vestuário limpo (96,5%), unhas curtas e limpas (92,5%) e cabelos protegidos (54,4%).

Nas praias, contudo, cabem ressalvas para a alta proporção de cabelos protegidos, provavelmente, em virtude do local de trabalho, posto que os comerciantes ficavam expostos durante longos períodos ao sol e usavam bonés e chapéus, principalmente, para a proteção. Outro fato interessante refere-se ao uso de torso pelas baianas de acarajé, que faz parte do vestuário tradicional e, indiretamente serve também para proteger os cabelos. Esses resultados divergem aos reportados por outros autores, que evidenciaram condições insatisfatórias de higiene pessoal dos vendedores de comida de rua (LUCCA; TORRES, 2002, MUINDE; KURIA, 2005; AMSON, 2005 VALVERDE; BADARÓ, 2009, PRADO *et al.*, 2010).

Mallon e Bortolozzo (2004) observaram que 76,4% dos proprietários/manipuladores não usavam uniformes adequados, além de um asseio pessoal desfavorável - com utilização de adornos, esmalte, unhas compridas e falta de boa apresentação corporal. No que concerne aos hábitos higiênicos, apenas 12,5% dos vendedores enquadraram-se na faixa adequada, posto que 87,5% manipulavam dinheiro com frequência e no ponto de venda não havia um local apropriado para higienização das mãos.

Ainda que o relato de uso de luvas tenha sido baixo entre os vendedores das praias, Rodrigues *et al.* (2003) ressaltam controvérsias quanto ao uso destas no preparo de alimentos, uma vez que, apesar de funcionarem como uma barreira física, estão sujeitas a rompimentos e são capazes de elevar os níveis de umidade e nutrientes nas mãos, podendo favorecer a multiplicação de microrganismos na pele e a contaminação dos alimentos. Assim, conforme preconizado pela FAO (2005), a melhor medida a ser adotada pelos vendedores seria a higienização correta das mãos, pois, quando sujas, são as principais responsáveis pela contaminação de alimentos nas ruas.

Resultados relativos à higienização das mãos dos vendedores de comida de rua nas praias são apresentados no Gráfico 7.

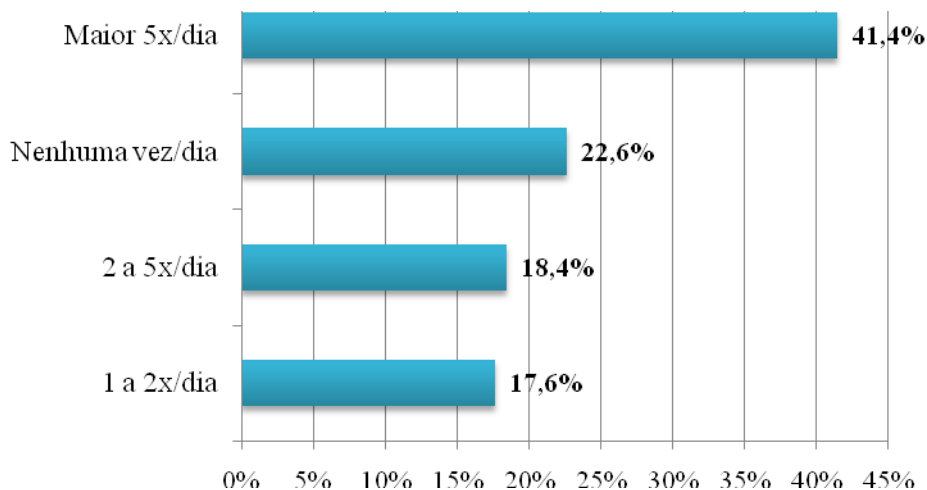


Gráfico 7: Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua nas praias, quanto à frequência de higienização das mãos. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

No quesito higienização das mãos, 41,4% dos vendedores afirmaram realizar esse procedimento frequentemente, durante o trabalho, entretanto, 22,6%, um grande percentual, negaram a adoção desse cuidado, resultados que corroboram com os achados reportados em distintos estudos (MENSAH *et al.*, 2002; MALLON; BORTOLOZO, 2004; PRADO *et al.*, 2010).

Quando questionados como higienizavam as mãos, 23% disseram que era com a água trazida dos domicílios, 19,3% com a água do mar, 16,6% com a água de chuveiro, 8,3% com água da

barraca, 17,1% com água e sabão e 2,8% com água do degelo. Ressalta-se, neste item, que o uso da água do mar e da água de degelo para lavagem das mãos decorria, sobretudo, da deficiência no provimento de água potável para a higiene pessoal dos vendedores nesses locais.

Em 80,2% dos pontos de venda, observou-se não haver pessoas distintas para a manipulação de dinheiro e alimentos, fato que se torna agravante para a contaminação dos alimentos comercializados nas praias, quando associado às insuficiências identificadas na higienização das mãos. Com frequência, índices elevados de manipulação de dinheiro e alimentos por manipuladores de alimentos de rua têm sido descritos em diferentes pesquisas (LUCCA; TORRES, 2002; CHUKUEZI, 2010a; SANTOS, 2011).

A baixa frequência e as inadequações no procedimento de higienização de mãos dos manipuladores têm sido evidenciadas em estudos no Brasil e também em outros países, inclusive em locais abastecidos com água e produtos para a adequada lavagem e antissepsia das mãos (ALMEIDA *et al.*, 1995; MALLON; BORTOLOZO, 2004; AMSON, 2005; ANDARGIE *et al.*, 2008; BEZERRA, 2010; MUYANJA *et al.*, 2011).

Quanto à frequência de limpeza dos utensílios e equipamentos usados na comercialização dos alimentos nas praias (Gráfico 8), esta era realizada uma única vez ao dia pela maioria dos vendedores (69,1%). Entretanto, parcela importante (12,9%) disse realizar esse procedimento semanalmente e menos de 30% da amostra reportou utilizar algum produto sanitizante (água sanitária e álcool). Deste modo, a higienização dos utensílios e equipamentos mostrou-se deficiente, o que pode contribuir para a contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, para o risco de agravos à saúde dos consumidores.

Entre os produtos e materiais de apoio mais indicados para limpeza dos utensílios e/ou equipamentos, constaram: detergente (60,5%), esponja (47,6%), sabão em barra/pó (30,3%), água sanitária (26,6%), álcool (2,4%), esponja de aço (1,6%) e água do mar (0,8%).

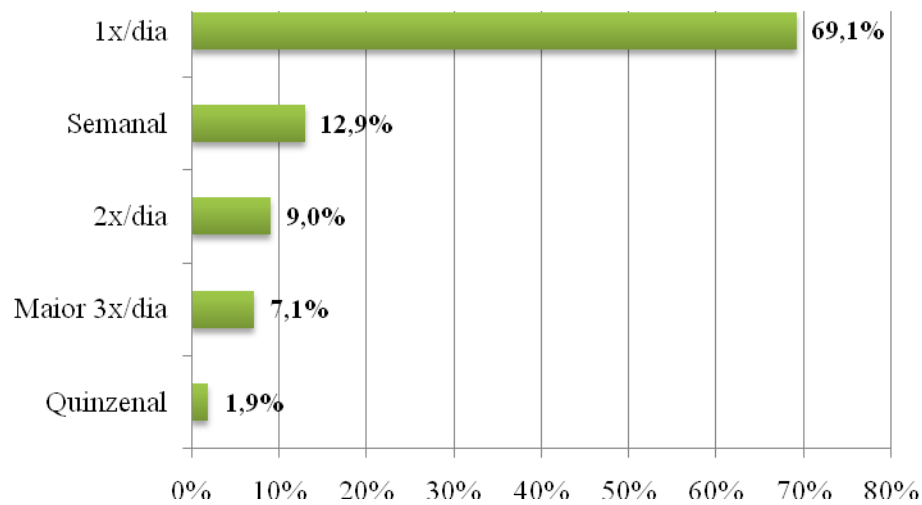


Gráfico 8: Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua nas praias, quanto à frequência de higienização dos utensílios/equipamentos utilizados na atividade. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

Além dos produtos supracitados, outros foram referidos, como desingordurantes, água fervente, cloro, flanela ou pano, pasta para lavagem de alumínio, escova e até mesmo produto para limpeza de superfícies que não podem entrar em contato com alimentos. Salienta-se, entretanto, que durante a realização da pesquisa de campo, não se presenciou a limpeza/lavagem de utensílios ou quaisquer equipamentos usados na comercialização dos alimentos.

Em estudo realizado por Prado *et al.* (2010), verificou-se que, para a limpeza e desinfecção da moenda de caldo de cana, 61% dos ambulantes utilizavam somente água e que muitos desconheciam as práticas corretas de higienização e de proteção das instalações de venda.

Muyanja e colaboradores (2011), ao analisarem as práticas, conhecimentos e fatores de risco de vendedores de comida de rua em três cidades de Uganda - Kampala, Jinja e Masaka, relataram que 76,9% dos vendedores de alimentos afirmaram utilizar água e sabão para lavagem de copos e pratos. Todavia, nos horários de pico do comércio, alguns vendedores em Kampala (14,5%), Jinja (5,6%) e Masaka (1,4%) usavam apenas água fria ou toalha para limpeza dos utensílios. Segundo os autores, essas práticas foram destacadas, visto que podem promover a contaminação cruzada entre os utensílios e os alimentos cozidos, portanto, representar risco potencial à saúde dos consumidores.

Problemas relativos às más condições de higiene de utensílios e equipamentos são reportados em vários estudos, além da identificação de utensílios expostos, do armazenamento de ingredientes em locais inadequados e da presença de animais e insetos nos locais de venda (LUCCA e TORRES, 2002; RODRIGUES *et al.*, 2003; MALLON e BORTOLOZO, 2004; OLIVEIRA, *et al.*, 2006; CARVALHO e MAGALHÃES, 2007; SOTO *et al.*, 2008; VALVERDE e BADARÓ, 2009).

Nesse sentido, alguns pesquisadores frisam que os baixos níveis de adequação das práticas higiênicas, por parte dos vendedores de comida de rua, devem-se, principalmente, ao desconhecimento sobre higiene de alimentos e, não por negligência em adotá-las (LUCCA; TORRES, 2002; OLIVEIRA *et al.*, 2006). Entretanto, é de suma relevância que as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios sejam mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, a fim minimizar o risco de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004b).

No Gráfico 9, encontram-se sumariados os resultados relativos à distribuição das condições higiênicas das embalagens, utensílios e barracas/tabuleiros. Como se nota, a proporção de embalagens, utensílios e barracas/tabuleiros na categoria ruim ou péssima foi relativamente baixa. Entretanto, parte importante foi considerada regular.

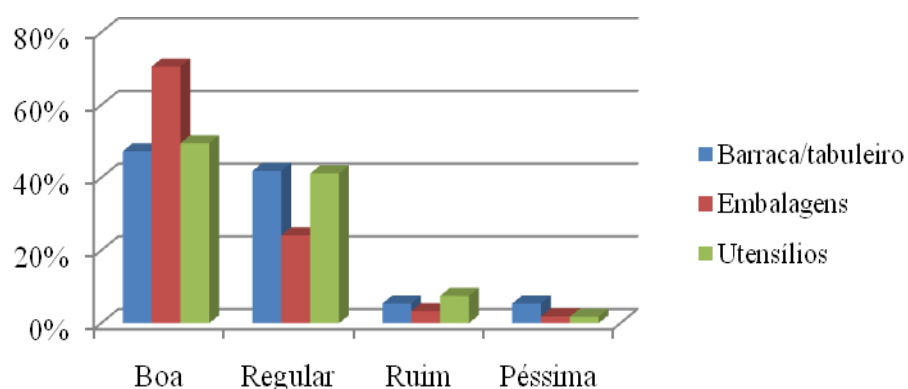


Gráfico 9: Distribuição (%) dos vendedores de comida de rua nas praias, quanto à condição higiênica de embalagens, utensílios e barracas/tabuleiros utilizados no comércio. Salvador-BA, novembro/2010 a abril/2011.

Em uma descrição por foco de observação, 70,6% das embalagens foram classificadas como boas, 24,2% como regulares, 3,3% ruins e 1,9% péssimas; para os utensílios, 49,5% apresentaram-se em boas condições higiênicas, 41,2% regulares, 7,5% ruins e 1,8% péssimas; para barracas e/ou tabuleiros, 47,3% apresentaram-se como boas, 41,9% regulares, 5,4% ruins e 5,4% péssimas. Desta forma, pode-se afirmar que, entre as três categorias, as barracas e/ou tabuleiros se apresentaram em piores condições de higiênico-sanitárias, em comparação aos outros itens, entretanto, de modo geral, os itens investigados apresentaram classificação de higiene mediana, prevalecendo às categorias boa e regular.

Em relação às condições de higiene dos equipamentos e utensílios, Mallon e Bortolozo (2004), classificaram como ruins 45,8% dos pontos, regulares (12,5%) e bons (41,7%), entretanto, nenhum foi classificado como excelente. Ainda, levando-se em conta os resultados relativos à matéria-prima, ingredientes e embalagens, armazenamento e conservação do alimento, 16,6% dos estabelecimentos classificaram-se como bons, 41,7% como regulares e 41% como ruins.

Bezerra (2007), ao analisar as condições de higiene ambiental dos pontos de venda do sanduíche baguncinha constatou que estas se mostraram precárias. Além disso, as mãos dos manipuladores apresentaram altos índices de contaminação microbiológica.

Rodrigues *et al.* (2003), ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de 60 estabelecimentos de comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS, 40 tipo Trailer e 20 tipo Towner, constataram que 68% das superfícies de manuseio de alimentos 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 às bactérias aeróbias mesófilas.

Em geral, há uma percepção de que os alimentos vendidos na rua não são inócuos, especialmente devido ao ambiente em que são preparados e consumidos, que os expõe a vários contaminantes potenciais. Nesse contexto é oportuno considerar que os vendedores ambulantes muitas vezes levam os alimentos aos fregueses nos mais diversificados locais, em muitos casos, até mesmo em áreas sem infraestrutura urbana, ainda que esses locais normalmente não atendam aos requisitos de inocuidade dos alimentos (FAO, 2005; 2011).

5.5. QUESTÕES DE OPINIÃO

De acordo com 89,0% dos pesquisados deveria haver um órgão responsável pelo segmento de comida de rua nas praias da cidade. Quando questionados sobre qual órgão deveria assumir essa responsabilidade, 66,4% apontaram algum órgão público, sendo a Prefeitura Municipal citada em destaque, com 38,6%, seguida pela Vigilância Sanitária (10,5%), Governo Estadual (7,3%), Saúde Pública (5,9%) e a Secretária de Serviços Públicos e Prevenção à Violência (SESP) com 3,6%.

Cabe salientar que 10,0% dos pesquisados não souberam responder a esta pergunta. Dentre outros órgãos, relata-se a menção às associações de vendedores, indicadas por 4,5% dos vendedores, incluindo a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau, associações de bairro e o sindicato dos barraqueiros de praia, bem como a referência a empresas de bebidas, feita por 1,4% dos participantes.

Apesar da indicação da necessidade de órgão de regulação para o setor, 32,7% não souberam justificar a finalidade de atuação deste órgão. Entre aqueles que explicitaram seu ponto de vista, ter um órgão responsável pelo comércio de rua poderia contribuir para melhorar o segmento nas seguintes dimensões: organização (20,9%), fiscalização (9,1%) e orientação/capacitação (4,5%). A organização, nesse caso, englobava a organização do comércio, melhoria das condições de trabalho e apoio à infraestrutura, incluindo higiene e limpeza dos locais.

Na prática, quando questionados sobre a responsabilidade de algum órgão pelo comércio, observou-se que os vendedores, em alguns momentos, mostraram-se pensativos, transparecendo como algo que não costumavam pensar a respeito. Além disso, muitos se queixaram da gestão municipal, afirmando que o órgão já existia, todavia, não era atuante, que não os ajudava, pelo contrário, os explorava, que os fiscais apreendiam as mercadorias e nada faziam por eles – enfim, mostraram-se descontentes com a atuação dos órgãos competentes que atuam na fiscalização do segmento, no município. Nesse sentido, frisa-se, que por não ser de natureza qualitativa, este estudo não analisou as falas dos entrevistados, apenas se ateve a descrever o que os vendedores respondiam, porém sem analisá-las à luz dos conceitos metodológicos qualitativos.

Na perspectiva individual, 88,0% dos entrevistados disseram que poderiam se beneficiar da existência de órgão regulador, sendo as principais contribuições a organização do segmento (29,2%), a melhoria das condições de trabalho (27,7%), a realização de atividades de formação para o trabalho (18,5%), sobretudo, no que se refere à manipulação adequada dos alimentos - 3,1% disseram não saber qual tipo de ajuda poderiam obter. Dada a similaridade das indicações feitas, avalia-se uma correspondência entre as respostas obtidas nesta pergunta e aquelas descritas no item anterior.

Outras contribuições advindas foram apontadas pelos comerciantes (21,5%), entre as quais: concessão de licença, fiscalização, fornecimento de equipamentos, reconstrução das barracas de praias, controle de qualidade dos alimentos, redução da perseguição, padronização da atividade, limpeza, segurança dentre outros.

No que concerne à fiscalização nas praias, 50,6% dos comerciantes disseram já ter sido abordados, sendo os seguintes sentimentos expressos a partir desta ação: 64,8% disseram que permaneceram tranquilos, 9,6% humilhados, 4,8% nervosos, 2,4% constrangidos, 2,4% com medo e – outros sentimentos perfizeram 16%. Dentre estes, 2,4% afirmaram se sentir bem, 2,4% normal e 0,8% prejudicado, além de menções a sentimentos de raiva, coação e sentir-se mal, alguns dos mais reportados.

Com relação à higiene dos alimentos, 98,9% dos vendedores informaram considerá-la importante no seu comércio, trazendo como justificativas: a saúde do consumidor (31,3%), a confiança dos consumidores (25,2%), a prevenção de doenças (21,9%) e o favorecimento das vendas (6,5%), dentre outras razões (15%). Pelas respostas, demonstram-se as noções que os vendedores trazem quanto à necessidade da higiene de alimentos para prevenção de riscos à saúde.

Quanto à possibilidade de veiculação de doenças pelos alimentos de rua, a maioria dos entrevistados (81,8%) respondeu positivamente, entretanto, 13,8% disseram que este evento só poderia ocorrer às vezes.

Os resultados obtidos por Santos (2011) corroboram com os achados no presente estudo, posto que para 97,3% dos vendedores a higiene era importante para a comercialização dos

alimentos nas ruas e 89,3% afirmaram que os alimentos poderiam veicular doenças para os consumidores.

Em estudos conduzidos por Meneses (2010) e Vidal Júnior (2011), ao analisarem o trabalho de crianças e adolescentes no segmento de comida de rua na orla de Salvador, constataram que apesar da baixa adequação das condições higiênico-sanitárias na comercialização dos alimentos, a maioria dos pesquisados, 100% e 99,3%, respectivamente, consideravam a essencialidade da higiene para o comércio, e para a maioria, em ambos os estudos, 74,4% e 69,3% os alimentos poderiam causar doenças.

Com relação aos cuidados adotados pelos vendedores para proteger a saúde dos consumidores, foram indicados: lavar as mãos (36,4%), acondicionar adequadamente os alimentos (47%), utilizar utensílios limpos (42,5%), local limpo (40,5%), qualidade da matéria-prima (40,9%), preparo higiênico dos alimentos (49%), proteção das mãos/cabelos (21,9%), higiene pessoal (41,7%), unhas curtas e limpas (21,0%). Na categoria Outros, nesta mesma questão, muitos entrevistados referiram ainda: a proteção dos alimentos contra a exposição à poeira, ao sol e/ou aos insetos e a manutenção dos alimentos cobertos (4,5%); a prevenção contra a deterioração (2,8%); o preparo diário dos alimentos (2,8%); cursos de formação profissional (1,2%); bem como o uso de embalagem limpas (0,8%), entre outros.

Apesar das indicações relativas à importância da higiene no comércio de alimentos de rua e aos riscos associados à veiculação de doenças de origem alimentar, frisa-se que, nos cuidados que referiram adotar, nenhum destes alcançou valor superior a 50%, o que sugere baixa adesão às Boas Práticas de Manipulação de alimentos.

Santos (2011) reporta em seu estudo que os principais cuidados adotados pelos vendedores de comida de rua no carnaval para prevenir doenças eram: higiene geral (29%), higiene dos utensílios ou da barraca (25,6%), higiene dos alimentos (23,3%), higiene pessoal (19,1%) e 3,1% afirmaram não adotar nenhum cuidado. Assim, esses achados mostram concordância com os resultados reportados no presente estudo.

Sob outra perspectiva, Rheinländer *et al.* (2008), ao investigarem as percepções de segurança alimentar entre vendedores de comida de rua e seus consumidores, em Kumasi, Ghana, constataram que apesar de terem conhecimentos básicos de segurança de alimentos, as

práticas básicas de higiene como lavagem das mãos, limpeza dos utensílios, lavagem de vegetais crus e a qualidade dos ingredientes não eram enfatizadas. Em vez disso, os critérios de seleção dos alimentos identificados estavam relacionados com: a aparência estética do alimento; a aparência do vendedor; a confiança interpessoal e a priorização do preço e acessibilidade dos alimentos pelos consumidores.

Assim, os autores sinalizam que intervenções em saúde pública, dentro do setor de comida de rua, devem enfatizar questões de aparência e limpeza na concepção de estratégias de comunicação, posto que as noções de segurança de alimentos são desviadas claramente das noções microbiológicas ou dos riscos para a saúde e, que essas noções eram formadas por fortes dimensões sensoriais, sociais e normativas de qualidade dos alimentos e que dependiam de avaliações individuais de percepções de segurança.

Em relação ao trabalho, a maioria dos vendedores das praias (46,6%) informou se sentir bem com a atividade, satisfeito (27,5%) ou feliz (3,6%), enquanto o número de insatisfeitos contabilizou 12,1%; 7,7% informaram outros sentimentos, incluindo frustrado, humilhado, cansado, orgulhoso, ótimo, realizado etc. Esses resultados corroboram com os de Chukuezi (2010 b), em que 90,48% dos pesquisados estavam satisfeitos com o trabalho, e segundo o autor, que essa satisfação seria justificada porque a maioria dos vendedores (80,95%) afirmou que eram capazes de sustentar suas famílias com essa atividade.

No estudo de Santos (2011), mais de 82% dos comerciantes de alimentos ou bebidas no Carnaval indicaram conotação positiva em relação à realização do trabalho, o que concorda com os achados para os trabalhadores nas praias. Nesse contexto vale considerar que ambos os cenários, carnaval e praia, apesar das adversidades do “fora de casa”, também configuram espaços de lazer, havendo ainda a convivialidade das praias, onde lazer e trabalho se misturam (SOUZA; LAGE, 2008).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo objetivou caracterizar o segmento de comida de ruas nas praias de Salvador, sendo considerados os aspectos social, econômico e sanitário. Em meio às recentes mudanças ocorridas neste cenário, marcadas, principalmente, pela retirada das barracas de praias, e em virtude de questões estruturais, o segmento de rua se configura como a única opção de suprimento alimentar nas praias da cidade e, ainda que pesem as fiscalizações pelos órgãos públicos com o intuito de coibir a venda de alimentos, este se faz presente e de modo intenso.

Por se tratar de um campo sujeito às intempéries, foi possível perceber o quão é difícil trabalhar nas praias, o quanto é desgastante fisicamente para as pessoas envolvidas atuarem no segmento de comida de rua nestes locais. Frisa-se que as maiores dificuldades enfrentadas para a realização do estudo foram relacionadas às questões climáticas (chuva) e o fato de muitas praias, após a demolição das barracas, terem o número de frequentadores consideravelmente reduzido, o que apresenta reflexos na coletividade de vendedores.

Os resultados apontaram a predominância de mulheres na amostra, pessoas em idade economicamente ativa, casadas, chefes de família e com renda inferior a três salários mínimos. Características com similaridades com alguns estudos realizados na cidade, bem como em outros países, o que revela a essencialidade do segmento para pessoas que estão fora do mercado de trabalho e que, em geral, têm baixa renda.

Quanto à escolaridade, observou-se um baixo nível educacional, o que pode ser um dos fatores para a inserção dessas pessoas no mercado informal de trabalho, posto que, com as mudanças socioeconômicas e estruturais atuais, o nível educacional e a qualificação profissional são, cada vez mais, pré-requisitos essenciais para a absorção de trabalhadores pelo mercado formal. No que concerne a renda, foi constatada a valorosa contribuição econômica do segmento para as pessoas envolvidas, pois, para parcela expressiva da amostra estudada, a renda gerada com o comércio de alimentos nas praias era única.

Quanto às características do trabalho, predominaram os vendedores estabelecidos em pontos de venda fixos, com longo tempo no exercício da atividade, sinalizando o caráter não temporário do trabalho nas praias. A maioria trabalhava em apenas uma praia, principalmente nos finais de semana, em dois turnos, acompanhando, portanto, ao fluxo de frequentadores destes locais.

A geração de renda seja como fonte principal ou como complementação do orçamento familiar foram os principais motivos apontados para a inserção de trabalhadores no segmento, além disso, a renda e a autonomia foram denotadas como as principais vantagens para a venda de alimentos nas praias, sendo a variação desta apontada como maior desvantagem. Salienta-se que, o desgaste físico, a falta de seguridade social do setor informal e a perseguição pelos órgãos fiscalizadores, foram evidenciadas como outras desvantagens. Assim, pode-se dizer que a renda é a principal razão para o comércio de alimentos nas praias.

Quanto aos tipos de alimentos comercializados, predominaram, em conjunto, os manufaturados, no entanto, as bebidas industrializadas (refrigerante, água e cerveja) foram os alimentos mais proporcionalmente vendidos. O cardápio observado nas praias era composto, principalmente, por alimentos tradicionais, refletindo a cultura alimentar local, com a oferta de produtos comercializados diariamente nos mais diversos espaços da cidade, como acarajé, água de coco, passarinha, peixe frito, abará, dentre outros, sendo constatada a baixa frequência de refeições completas nestes locais.

Apesar da inexistência de infraestrutura nas praias, observou-se que os alimentos manufaturados, a maioria, eram submetidos a algum tipo de preparo ou finalização, sendo fritura, a principal observada. Os alimentos perecíveis apresentaram-se sob condições inadequadas de acondicionamento, posto que eram mantidos em recipientes e em temperaturas (ambiente) favoráveis à contaminação e à multiplicação de microrganismos deterioradores e/ou patogênicos, o que pode gerar agravos à saúde dos comensais. Em contraposição, os alimentos não perecíveis, por suas características particulares de comercialização, eram conservados em caixas isotérmicas com gelo.

Quanto à higiene pessoal dos vendedores, no que tange a vestuário, unhas e cabelos protegidos foram observadas condições satisfatórias. Entretanto, quanto à higienização das

mãos, essa prática era negligenciada, pelo fato de não ser executada ou pela adoção de procedimento de higienização incorreto, posto que era usada água do mar, do degelo, somente água (proveniente de casa e armazenada) , dentre outras, e o não uso de sabão e de um produto antisséptico pela maioria dos vendedores. Somado à higienização inadequada das mãos, observou-se a manipulação simultânea de dinheiro e alimentos pela maioria dos vendedores.

No que concerne à higienização dos utensílios e/ou equipamentos, em sua maioria, eram higienizados uma única vez ao dia. Quanto às condições de higiene dos utensílios, embalagens e das barracas/tabuleiros, de modo geral, prevaleceram às classificações regular e boa; porém, na comparação entre os três itens, as barracas/tabuleiros apresentaram as piores condições higiênico-sanitárias.

Embora os vendedores tivessem apontado para necessidade de um órgão regulador, observou-se que uma proporção expressiva que não sabia qual seria a sua finalidade. A prefeitura foi apontada como órgão principal, todavia, os vendedores não sabiam indicar qual setor ou órgão vinculado a esta assumiria a responsabilidade pelo segmento. Consensualmente, os benefícios apontados com um órgão regulador se direcionaram, sobretudo, para a organização do segmento, a melhoria das condições de trabalho e atividades de formação profissional. Quase metade dos vendedores, nunca tinha sido abordada pelos agentes de fiscalização nas praias, e os que já tinham sido abordados, expressaram tranquilidade como o principal sentimento ao serem submetidos a essa ação.

Observou-se uma preocupação dos comerciantes com a higiene e a saúde dos consumidores de alimentos – a prevenção de doenças, contudo, poucos foram os cuidados mencionados para garantir a oferta de alimentos seguros nas praias.

Quanto à satisfação com trabalho no comércio de alimentos, a maior parte dos vendedores respondeu afirmativamente, ou seja, para os trabalhadores do segmento o trabalho nas praias tem uma conotação positiva. Nesse contexto, dadas as particularidades e a história do comércio de comida de rua na Bahia e, o quão este é importante para grande parcela da população, tanto pelos seus aspectos econômicos como sociais, pode-se afirmar que sua proibição ou extinção não seriam uma solução para a oferta de alimentos seguros.

Adicionalmente, compreendendo a dificuldade de aplicação prática dos regulamentos sanitários pelos vendedores de alimentos e considerando o seu vasto número e a mobilidade de muitos, sabe-se o quão se torna difícil exercer o controle do segmento. Ainda assim, realça-se a necessidade de normas específicas que reconheçam o setor, o apoiem, bem como norteiem todos os envolvidos (poder público, vendedores e a sociedade como um todo).

Assim, abre-se espaço para reflexão sobre de que forma o poder público e a sociedade poderiam intervir num cenário tão complexo e, ao mesmo tempo, tão imprescindível para as pessoas envolvidas (vendedores e consumidores). Tratar a comida de rua como um problema de saúde pública apenas, acredita-se não ser o único recurso, pois, além da oferta de alimentos seguros, este segmento é permeado por questões de ordem social, cultural e econômica. Deste modo, o conhecimento e a compreensão desta realidade são os primeiros esforços na tentativa de sua regulação, em uma perspectiva de trabalho com demandas intersetoriais.

Como cobrar dos vendedores ambulantes práticas higiênicas de manipulação de alimentos adequadas, se estes não dispõem de um mínimo de infraestrutura que favoreça esta premissa? Nas praias, em meio a tantas adversidades, de que forma o poder público pode atuar além da fiscalização e da repressão? De que forma atender às necessidades dos banhistas e oferecer alimentos seguros?

Com base em estudos sobre o segmento de comida de rua na capital soteropolitana, mesmo que ainda em pequena escala, mas valorosos, pois geraram informações sob o ponto de vista socioeconômico e sanitário, verifica-se o desenrolar de esforços iniciais na tentativa de articular as informações geradas e ações voltadas para a melhoria das condições de condução deste comércio. Nesta direção, sugere-se a continuidade de estudos nesta linha e o desenvolvimento de trabalhos de intervenção, para que sejam avaliadas e compreendidas questões que vão além do campo quantitativo, de modo que, mesmo que de forma lenta e gradual, medidas sejam testadas e adotadas, no intuito de buscar experiências exitosas e de promover a organização e a sustentabilidade desse amplo e valioso segmento.

REFERÊNCIAS

- ABDALLAH, M. S.; MUSTAFA, N. E. M. Bacteriological Quality of Street-vended Um-Jinger: a Traditional Sudanese Food. **Internet Journal of Food Safety**, v.12, p. 16-19, 2010. Disponível em: <<http://www.internetjfs.org/articles/ijfsv12-3.pdf>> Acesso em 17 out.2010.
- ALMEIDA, R. C. C. et al. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v.29, n.4, p.290-294, ago.1995. Disponível em:< <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v29n4/06.pdf>>. Acesso em: 10 ago. 2007.
- AMSON, G. V. **Comércio ambulante de alimentos em Curitiba**: perfil de vendedores e propostas para programa de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos. 2005.163 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia dos Alimentos)– Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná; Curitiba (PR), 2005. Disponível em: <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/1620/Disserta%E7%E3oGisele.pdf;jsessionid=56A77DC9F6BD1753779E05FCFAEA6167?sequence=1>>. Acesso em: 13 out.2010.
- ANDARGIE, G. et al. Prevalence of bacteria and intestinal parasites among food-handlers in Gondar Town, Northwest Ethiopia. **J Health Popul Nutr**, v.26, n.4, p. 451-455, dez. 2008. Disponível em: <<http://web.ebscohost.com.ez10.periodicos.capes.gov.br/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=5&hid=105&sid=f47d493c-f3e7-465e-a5e8-b6f21ed4e71e%40sessionmgr12>>. Acesso em: 28 fev. 2012.
- BENNY-OLLIVIERA C.; BADRIE, N. Hygienic practices by vendors of the street food “doubles” and public perception of vending practices in Trinidad, West Indies. **Journal of Food Safety**, v.27, p.66-81, fev. 2007.
- BEZERRA, A. C. D; REIS, R. B. dos; BASTOS, D. H. M. Qualidade microbiológica de sanduíche comercializado nas ruas de Cuiabá - MT, Brasil e a percepção dos manipuladores. **Ciências Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v.30, n.2, p 520-524, abr./jun. 2010. Disponível em:< www.scielo.br/pdf/cta/v30n2/35.pdf> Acesso em 02/02/11.
- BEZERRA, Aida Couto Dinucci. **O sanduíche baguncinha nas ruas de Cuiabá - MT**: avaliação de intervenção educativa. 2007. Tese (Doutorado em Nutrição) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007. Disponível em:<<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6133/tde-21082007-155031/>>. Acesso em: 10 fev.2011.

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://bvmsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html>. Acesso em 12 set. 2009.

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. 2004b. Disponível em: <<http://www.pr.senac.br/PAS/resolucao216.pdf>>. Acesso em: 08 set.2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Lei nº10. 836, de 09 de Janeiro de 2004**. Cria o Bolsa Família e dá outras providências. 2004 a. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/bolsafamilia>>. Acesso em: 20 nov.2011.

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. 2005. Disponível em: http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&mode=PRINT_VERSION >. Acesso em: 16 ago. 2009.

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 10 out. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Lei nº8. 080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em: <<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/lei8080.pdf>>. Acesso em: 15 ago.2004.

BRITO G.; VASCONCELOS, H. Baianas de acarajé são retiradas da areia da praia. **A Tarde**, Salvador, 22 fev.2011. Cidades. Disponível em:<<http://www.atarde.com.br/cidades/noticia.jsf?id=5688879>>. Acesso em: 22 fev.2011.

BRUSCHINI, C.; LOMBARDI, M. R. Instruídas e trabalhadeiras - trabalho feminino no final do século XX. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 17-18, p. 157-196. 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cpa/n17-18/n17a07.pdf>>. Acesso 06 jan.2012.

CAMPANA, A. N. N. B.; TAVARES, M. C. G. C. F. Comer: uma questão de identidade corporal. In: MENDES, R.T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G.L.(Org). **Qualidade de vida e cultura alimentar**. Campinas: Ipês Editorial, 2009. 176 p. Disponível em: <www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?down=000443558>. Acesso em: 28 jan. 2011.

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. cap.7, p.53-60.

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**, 2004 b.

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, 2004 a.

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 a. 31 p.

CARDOSO, R. C. V.; BORGES, I. M. P.; MATTIELO, A. S. S. Q.; SILVA, L. A.; MORALES, C. P. Comida de rua na praia: práticas de consumo e a percepção de risco de consumidores da cidade de Salvador, Bahia, Brasil. In: II World Congress of Public Health Nutrition/ I Latinamerican Congress of Community Nutrition, 2010, Porto-PT. **Abstracts of II World Congress of Public Health Nutrition/ I Latinamerican Congress of Community Nutrition**. Porto-PT : Nutrition Society. v.13. p. 307-307.

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 b. 18p.

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**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 4, Ago. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v14n4/a22v14n4.pdf>>. Acesso em: 20 fev.2010.

CARVALHO, L. R.; MAGALHÃES, J. T. de. Avaliação da qualidade microbiológica dos caldos de cana comercializados no centro de Itabuna - BA e práticas de produção e higiene de seus manipuladores. **Revista Bahiana de Saúde Pública**, v.31, n.2, p. 238-245, jul./dez.

2007. Disponível em: <<http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2007/v31n2/a240-247.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2011.

CATANOZI, M. P, L. M; MORELHÃO, G. G; IURCIC, K. M. Avaliação microbiológica de lanches vendidos em carrinhos de ambulantes na cidade de Araraquara, SP. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.13, n.66/67, p.116-120, nov./dez.1999.

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. 2006. 71 f.** Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia dos Alimentos)– Universidade Federal do Pará, Belém-PA, 2006. Disponível em: <<http://www.cipedya.com/web/FileDownload.aspx?IDFile=171921>>. Acesso em: 15 mar. 2010.

CHO, J. et al. Assessment of microbial contamination levels of street-vended foods in Korea. **Journal of Food Safety**, v.31, p. 41-47, fev. 2011. Disponível em: <<http://onlinelibrary.wiley.com.ez10.periodicos.capes.gov.br/doi/10.1111/j.1745-4565.2010.00264.x/pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2011.

CHOUDHURY, M. et al. Socio-economic profile and food safety knowledge and practice of street food vendors in the city of Guwahati, Assam, India. **Food Control**, n. 22, p. 196-203, 2011. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713510002069>>. Acesso em: 08 dez. 2011.

CHUKUEZI, C. O. Entrepreneurs of the Streets: Socio-Economic Features of Street Food Vending in Owerri, Nigeria. **European Journal of Social Sciences**, v. 14, n. 2, p.183-188, mai. 2010 b. Disponível em <http://www.eurojournals.com/ejss_14_2_01.pdf>. Acesso em: 15 nov.2011.

CHUKUEZI, C. O. Food Safety and Hygienic Practices of Street Food Vendors in Owerri, Nigeria. **Studies in Sociology of Science**, v. 1, n. 1, p. 50-57, 2010 a. Disponível em: <http://www.eurojournals.com/ejss_14_2_01.pdf>. Acesso em: jul.2011.

CLEPS, G. D. G. Comércio informal e a produção do espaço urbano em Uberlândia (MG). **Soc. nat. (Online)**, Uberlândia, v. 21, n. 3, dez. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/sn/v21n3/a08v21n3.pdf>>. Acesso 12 jan. 2012.

COSTA, E. R.; MIRANDA, G. G. Proteção previdenciária, gênero e renda na idade avançada. **Sociedade e Cultura**, v.11, n.2, p. 245-250, jul/dez. 2008. Disponível em: <<http://redalyc.uaemex.mx/pdf/703/70311249013.pdf>>. Acesso em: 06 jan.2012.

COSTARRICA, M. L.; MORÓN, C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y en el Caribe. **Food, Nutrition and Agriculture**, n. 17/18, p.47-61, 1996. Disponível em <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/W3699T/W3699t06.pdf>> Acesso em 20 set. 2009.

DALLARI, S. G. et al. Vigilância sanitária de alimentos de consumo imediato no município de São Paulo: a importância da informação para o planejamento. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 76, p. 24-26, set.2000.

DONKOR, E. S. et al. Application of the WHO Keys of safer food to improve food handling practices of food vendors in a poor resource community in Ghana. **In. J. Environ. Res. Public Health**, v.6, p. 2833-2842, 2009. Disponível em: <<http://www.mdpi.com/1660-4601/6/11/2833/>> Acesso em: 12 jan.2012.

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.

FEIJÓ, C. A.; SILVA, D. B.; SOUZA, A.C. de. Desvendando a heterogeneidade do setor informal brasileiro: uma contribuição à discussão de políticas públicas de combate a informalidade. **Revista de Economia Contemporânea**, Rio de Janeiro, v.13, n.2, p.329-354, mai. 2011. Disponível em:<<http://www.proac.uff.br/cede/sites/default/files/TD44.pdf>> Acesso em: 20 fev.2012.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**.8 ed. São Paulo: Ed. Senac/Ed. Estúdio Sonia Robato, 2007. 255p.

FERREIRA FILHO, A. H. Desafrikanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador (1890-1937). **Afro-Asia**, Salvador, n. 21-22, 1998/1999. Disponível em:< http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n21_22_p239.pdf> Acesso 12 out. 2011.

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**. 2008.100 f. Dissertação (Mestrado em Alimentos Nutrição e Saúde)- Universidade Federal da Bahia, Salvador-BA, 2008.

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.doh.gov.za/departament/foodcontrol/streetfood/14.pdf>>. Acesso em :15 out. 2010.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO. Setor informal de distribuição de alimentos na África (Alimentos vendidos na rua): importância e desafios. **Conferência Regional da FAO/OMS sobre inocuidade dos alimentos na África**, Harare, Zimbábue, 3-6 de outubro de 2005. Disponível em: <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/010/j6087p.pdf>> 27 jan.2011.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO. **Food safety risk analysis: a guide for national food safety authorities**, Rome, 2006.36 p. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/012/a0822e/a0822e.pdf>>. Acesso em: 13 out.2010.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO. **Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa: tools for training**, Rome, 2009.176 p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS- FAO. INFOSAN- Information note n.3/2010. **Safety of Street vended food**. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_sp.pdf>. Acesso em: 03 fev. 2011.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS- FAO. **Promessas e desafios do setor informal de alimentos em países em desenvolvimento**, Roma, 2011. 34 p. Disponível em:< <http://www.fao.org/docrep/014/a1124p/a1124p.pdf>>. Acesso em: 20 jan. 2012.

FURLANETO, L.; KATAOKA, A. F. A. Análise microbiológica de lanches comercializados em carrinhos de ambulantes. **Lecta**, v. 22, n. 1/2, p. 49-52, jan./dez. 2004.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4, dez. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf>>. Acesso 12 jan. 2012.

GARIN, B; AIDARA, A.; SPIEGEL, A.; ARRIVE, P.; BASTARAUD, A. 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, out. 2000.

GLOBO. Vendedores não cadastrados na SESP desocupam praias de Salvador. Salvador, 13 jan.2012. G1 Bahia. Disponível em:<<http://g1.globo.com/bahia/noticia/2012/01/vendedores-nao-cadastrados-na-sesp-desocupam-praias-de-salvador.html>>. Acesso em: 13 jan.2012.

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.

GOLDENBERG, M. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10.pdf>>. Acesso em: 20 jan.2012.

HARYANI, Y. et al. Characterization of Enterobacter cloacae isolated from street Foods. **ASEAN Food Journal**, v. 15, n.1, p. 57-64, 2008. Disponível em: <<http://psasir.upm.edu.my/769/1/57-64.pdf>>. Acesso em 20 jan. 2011.

HUPSEL, V. Justiça determina demolição de 89 barracas de praia na orla. **A Tarde**, Salvador, 17 maio 2010. Cidades. Disponível em: <<http://www.atarde.com.br/cidades/noticia.jsf?id=2484925>>. Acesso em: 10 fev. 2011.

HUPSEL, V. Justiça determina demolição de mais 352 barracas de praia. **A Tarde**, Salvador, 29 jul. 2010. Cidades. Disponível em: <<http://www.atarde.com.br/cidades/noticia.jsf?id=5595125>>. Acesso em: 10 fev. 2011.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**, 2005. Disponível em: <[http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=z@s1\[v8:x3331n\]8:m20752g0_\[3y3p600001n\]8:m209/-jlm!-nop.;0_\[d36_@18c5551n\]8:m208](http://www.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf?idBemCultural=z@s1[v8:x3331n]8:m20752g0_[3y3p600001n]8:m209/-jlm!-nop.;0_[d36_@18c5551n]8:m208)>. Acesso em: 20 jan.2010.

IRIA, K. K. **Caracterização e implicações do comércio informal de alimentos para o ecossistema familiar**. 2008. 93 f. Dissertação (Mestrado em Economia Doméstica)- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa (MG), 2008.

IYENDA, G. Street food and income generation for poor households in Kinshasa. **Enviroment and urbanization**.vol.13,n.2, p.233-241,out.2001. Disponível em: <<http://eau.sagepub.com/content/13/2/233>> Acesso em 14 nov.2011.

KUBHEKA, L.C; MOSUPYE, F. M.; VON HOLY, A. Microbiological survey of street-vended salad and gravy in Johannesburg City, South Africa. **Food Control**, v.12, n.2, p.127-13, 2001. Disponível em: <www.doh.gov.za/departament/foodcontrol/streetfood/17.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2011.

LAMBERT, J. L. et al . As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Rev. Nutr., Campinas**, v.18, n.5, p.577-591, set./out., 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n5/a01v18n5.pdf>>. Acesso em: 08 nov.2011.

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, jul.2000.

LIMA, V. C. As dietas africanas. In: FERNANDES, C(Org.). **Viagem gastronômica através do Brasil**. 8 ed. São Paulo: Ed. Senac/Ed. Estúdio Sonia Robato, 2007, p.20-24.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Condições de Higiene de “cachorro quente” comercializado em vias públicas. **Revista Saúde Pública**, v. 36, n.3, p. 350-352, 2002. Disponível em:< www.scielo.br/pdf/rsp/v36n3/10499.pdf>. Acesso em: 02 out. 2009.

MADHUCHHANDA, D.; CHANDI, C. R.; MOHAPATRA, U. B. Bacteriology of a most popular street food (Panipuri) and inhibitory effect of essential oils on bacterial growth. **J Food Sci Technol, Índia, jan.2011. Disponível em:** < <http://www.springerlink.com/content/55811825pw026838/>>. Acesso em: 10 jan.2012.

MAHALE, D. P.; KHADE, R. G.; VAIDYA, V. K. Microbiological Analysis of Street Vended Fruit Juices from Mumbai City, India. **Internet Journal of Food Safety**, v.10, p.31-34, 2008. Disponível em :< www.internetjfs.org/articles/ijfsv10-5.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2011.

MAHON, B.E. et al. Surveying vendors of street-vended food: a new methodology applied in two Guatemalan cities. **Epidemiol. Infect.**, vol. 122, p. 409-16,1999.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E.A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. **Publ. UEPG Ci. Biol. Saúde**, Ponta Grossa, v. 10, n.3/4, p. 65-76, set./dez. 2004. Disponível em: <<http://www.revistas2.uepg.br/index.php/biologica/article/viewFile/402/405>>. Acesso em: 08 jan. 2011.

MENESES, R. B. de. **O comércio de queijo de coalho na orla marítima de Salvador-BA: o trabalho infantil, a rede de fornecedores e a segurança dos alimentos**. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos)-Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, Salvador (BA), 2010.

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.

MENEZES FILHO, N. A.; MENDES, M.; ALMEIDE, E. S. de. O diferencial de salários formal-informal no Brasil: segmentação ou viés de seleção? **Rev. Bras. Economia**, Rio de

Janeiro, v.58, n.2, pp. 235-248, abr/jun. 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbe/v58n2/a05v58n2.pdf>>. Acesso em: 08 out.2011.

MENEZES, B. Baianas terão licenças liberadas pela Prefeitura. **Correio**, Salvador, 23 fev.2011. Notícias. Disponível em: <<http://www.correio24horas.com.br/noticias/detalhes/detalhes-3/artigo/baianas-terao-licencas-liberadas-pela-prefeitura/>>. Acesso em: 23 fev. 2011.

MENSAH, P.; YEBOAH-MANU, D.; OWUSU-DARKO, K. Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? **Bulletin of the World Health Organization**, v.8, n.7, p.546-554, 2002. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2567559/pdf/12163918.pdf>>. Acesso em: 08 nov. 2009.

MEPBA, H. D. et al. Microbiological quality of selected street foods in Port Harcourt, Nigeria. **Journal of Food Safety**, v. 27, n.2, p. 208–218, mai. 2007. Disponível em: <<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1745-4565.2007.00073.x/pdf>> Acesso em: 25 ago. 2011.

MUINDE, O. K; KURIA, E. Hygienic and Sanitary practices of vendors of street foods in Nairobi, Kenya. **African Journal of Food Agriculture and Nutritional Development**, v. 5, n. 1, 2005. Disponível em: <<http://www.ajfand.net/Volume5/No1/Muinde1060.pdf>>Acesso em: 23 nov.2011.

MUYANJA, C. et al. Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. **Food control**, vol.22, n.10, p.1551-1558, out.2011. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com.ez10.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S095671351100034X>> Acesso em: 10 jan.2012.

MUZAFFAR, A.T; HUQ, I.; MALLIK, B.A.Entrepreneurs of the Streets: an Analytical Work on the Street Food Vendors of Dhaka City. **International Journal of Business and Management**, v.4, n.2, p.80-88, fev. 2009. Disponível em: <<http://ccsenet.org/journal/index.php/ijbm/article/view/500/454>>. Acesso em: 10 jan.2011.

OLIVEIRA, A. C. G. et al.Avaliação microbiológica de caldo de cana comercializado em ruas e condições de manuseio de manipuladores em São Carlos, São Paulo, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro,v. 22, n.5, p.1111-1114, mai, 2006.

OMEMU, A. M.; ADEROJU S. T. Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. **Food control**, v. 19, n. 4, p. 396-402, abr. 2008. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713507001028>> Acesso em: 20 nov.2010.

PIGATTO, G. Comportamentos dos vendedores de comida de rua: análise das estratégias de aquisição de insumos e controle dos custos. **VII Congresso Nacional de Excelência em Gestão**, 12 e 13 de agosto de 2011. Disponível em:

<http://www.excelenciaemgestao.org/Portals/2/documents/cneg7/anais/T11_0453_2011.pdf>. Acesso em 06 jan. 2012.

PRADO, S. P. T. et al. Avaliação do perfil microbiológico e microscópico do caldo de cana in natura comercializado por ambulantes. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, v.69, n.1, pp. 55-61, 2010. Disponível em: < <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v69n1/v69n1a08.pdf>>. Acesso em: 08 out. 2011.

RANE, S. Street Vended Food in Developing World: Hazard Analyses. **Indian J Microbiol** v.51, n.1, p.100–106, jan/mar. 2011. Disponível em: <<http://www.springerlink.com.ez10.periodicos.capes.gov.br/content/d0k703595h18q312/fulltext.pdf>>. Acesso em: 08 dez. 2011.

RHEINLÄNDER, T. et al. Keeping Up Appearances: Perceptions of Street Food Safety in Urban Kumasi, Ghana. **Journal of Urban Health: Bulletin of the New York Academy of Medicine**, vol. 85, n. 6, p.952-964, 2008. Disponível em: < <http://www.springerlink.com.ez10.periodicos.capes.gov.br/content/j29504u08x750u71/fulltext.pdf>>. Acesso em: 20 out. 2011.

RODRIGUES, K. L. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 23, n. 3, p.447-452, set/dez.2003 . Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/cta/v23n3/18853.pdf>> Acesso 12 fev.2011.

RUSCHEL, C.K et al. Qualidade microbiológica e físico-química de sucos de laranja comercializados nas vias públicas de Porto Alegre/RS. **Ciênc. Tecnol. Alimentos**, Campinas, v.21, n.1, p. 94-97, jan.-abr, 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v21n1/5372.pdf>>.Acesso 07 nov.2011.

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. 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 10 nov. 2011.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. **I Fórum sobre Comida de Rua e Segurança Alimentar de Salvador**. Salvador, 2008 a. Disponível em: <http://www.saude.salvador.ba.gov.br/index.php?option=com_ponygallery&Itemid=241&func=detail&id=963>. Acesso em 10 nov. 2010.

SANTOS, K. B. **O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador-BA**: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária. 2011. 121 f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde)- Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador (BA), 2011.

SEBRAE/BA. **Economia da Praia**: espaço de Convivialidade e Trabalho. Salvador: SEBRAE, 54 p, 2006. Disponível em: [http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/761D7B5AF734E13A8325724C00752583/\\$File/NT00034B16.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/761D7B5AF734E13A8325724C00752583/$File/NT00034B16.pdf)>. Acesso 05 jan. 2011.

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. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos)- Faculdade de Farmácia, Universidade Federal da Bahia, Salvador-BA, 2009.

SILVA JÚNIOR, E. A da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2002. 397 p.

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

SOARES, C. M. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Afro-Asia**, Salvador, n. 17, 1996. p. 57-71. Disponível em: <http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n17_p57.pdf> Acesso 27 dez.2011.

SOTERO, A. Prefeitura inicia operação para retirar ambulantes da orla marítima. **Correio**, Salvador, 16 out.2010. Notícias. Disponível em: <<http://www.correio24horas.com.br/noticias/detalhes/detalhes-1/artigo/prefeitura-inicia-operacao-para-retirar-ambulantes-da-orla-maritima/>>. Acesso em: 16 out.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. Epidemiologia**, São Paulo, v. 11, n. 2, p.297-303, 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbepid/v11n2/11.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2011.

SOUSA, A. N. **Orla Oceânica de Salvador**: um mar de representações. Salvador: EdUFBA, 2011, 159 p.

SOUZA, Ricardo Villela de; LAGE, Vinícius. **A economia da Praia**. Brasília-DF: SEBRAE, 2008. Disponível em: < [http : // 201.2.114.147 /bds/ BDS.nsf/C6A6CAA7CA536B60832574BA004548A2/\\$File/NT00038CBE.pdf](http://201.2.114.147/bds/BDS.nsf/C6A6CAA7CA536B60832574BA004548A2/$File/NT00038CBE.pdf)> . Acesso em 28 jan. 2011.

TUNUNG, R. et al. Incidence and characterization of salmonella species in street food and clinical samples. **Journal of Food Safety**, v.2, p.345-361, 2007. Disponível em:< [http://www.ifrj.upm.edu.my/afjv14\(3\)2007/161-173.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/afjv14(3)2007/161-173.pdf)>. Acesso em 10 out. 2010.

VALVERDE, C. R.; BADARÓ, A.C. L. Qualidade microbiológica da água de coco (*cocus nucifera*) comercializada por ambulantes na cidade de Ipatinga, Minas Gerais. **NUTRIR GERAIS** – Revista Digital de Nutrição, Ipatinga, v. 3, n. 5, p. 489-504, ago./dez. 2009. Disponível em: http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/5_edicao/Artigo_QUALIDADE_MICROBIOLOGICA_DA_AGUA_DE_COCO.pdf. Acesso em 09 jan. 2011.

VIDAL JÚNIOR, P. O. **Comida de rua e segurança de alimentos na orla marítima de Salvador-BA**: um estudo na perspectiva do trabalho infantil. 2011. 119 f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde)- Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador (BA), 2011.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Division of Food and Nutrition. **Essential safety requirements for street-vended foods**. (Revised edition). 1996. [cited 2002 Jun 18]; [about 36 p.]. Available from:< <http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>>.Acesso:08 ago.2009.

APÊNDICES

Apêndice A: Questionário**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 comercialização da comida de rua por adultos, na orla marítima de Salvador-BA:****revelando as dimensões social, econômica e sanitária****IDENTIFICAÇÃO DO VENDEDOR**

| | |
|---|-------------------------------|
| 1. Nome Completo: _____ | NOME__ |
| 2. Sexo: Masculino (01) Feminino (02) | SEXO [__] |
| 3. Cidade de residência/bairro: _____ | CIRES [__] |
| 4. Idade: _____ anos | IDADE [__] |
| 5. Estado civil: (01) Solteiro (02) Casado (03) Divorciado (04) Separado (05) Viúvo (06) Estável | ESCIVIL [__] |
| 6. Responsável pelo domicílio/Chefe de família? (01) Sim (02) Não | CHEFA [__] |
| 7. Formação escolar: (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 _____ | ESCOL [__] ESCOUT____ - |
| 8. Tem outra profissão? (01) Sim (02) Não (99) NSA 8.1 Se sim, qual? _____ | PROFISS [__] PROFOUT__ |
| 9. Qual a sua ocupação quando não é verão? _____ | OCUVER [__] |

CARACTERÍSTICAS DO TRABALHADOR E DO TRABALHO

| | |
|---|-----------------------------------|
| 10. Há quanto tempo vende alimentos/bebidas na praia (anos)? | TEMPVEN [__][__] |
| 11. Em que locais comercializa: (01) apenas nessa praia (02) também outras praias (03) Em outros locais | LOCORM [__][__] |
| 12. Média de jornada de trabalho diária: _____ | JORNADA [__][__] |
| 13. Frequência dias trabalhados por semana: (01) Fim de Semana (02) Durante a semana (03) Todos os dias (04) Quase todos os dias | NDIATRAB [__][__] |
| 14. Qual o turno de trabalho: (01) Manhã (02) Tarde (03) Diurno | TURNO [__][__] |
| 15. Por que você resolveu trabalhar com este serviço? (01) Fonte principal de renda (02) Ocupação (03) Comp. Renda família (04) Ter o próprio negócio | MOTSERV [__][__] |
| 16. Para quem você trabalha? (01) Si próprio (02) Terceiros Se para terceiros, quem? _____ | PQTRAB [__][__] TERC _____ |
| 17. Qual a principal vantagem deste trabalho? E qual a principal desvantagem? Vantagem: (01) Autonomia (02) Renda (03) Aceitação/Facilidade de venda (10) outro Desvantagem: (01) Não é próprio (02) Renda variável (03) Não tem (04) Risco à saúde | VANTAG _____ DESVANTG _____ |
| 18. O Sr. tem algum problema de saúde por causa deste trabalho? (01) Sim (02) Não 18.1 Se sim, qual? _____ (99) NSA | PROBSAU [__][__] QPROBSAU ____ |
| 19. A renda é única para o sustento da família? (01) Sim (02) Não (99) NSA | RENAUN [__][__] |

| | |
|---|--|
| 20. Qual o número de membros da família? _____ | NUEMB [__] |
| 21. Sua Família recebe algum auxílio do governo? (01) Sim (02) Não (03) NSA 21.1 Se sim, Qual? Bolsa Família (01) Projovem (02) BPC (03) PETI (04) OUTRO (10) | PROJETO [__] PROJOUT _____ |
| 22. Algum membro da sua família trabalha contigo? Sim (01) Não (02) (99) NSA 22.1 (01) Pais (02) Irmão (03) Cônjuge (04) Tio (05) Primo (10) outro | TRABSO [__] PARENT [__] |
| 23. Faixa de arrecadação do comércio diária: R\$ _____ | ARRESM [__] |
| 24. Renda Familiar Mensal: (01) < 1 SM (02) 1 a 3 SM (03) 3 a 5 SM (04) > 5 SM | RENDA [__] |
| 25. Características da residência: 25.1. Moradia: (01) Própria (02) Alugada (03) Emprestada (04) Cedida (05) Ocupação (10) Outra 25.2. Água tratada? Sim (01) Não (02) 25.3. Rede de esgoto? Sim (01) Não (02) 25.4. Coleta de lixo? Sim (01) Não (02) | MORADIA [__] AGUATRA [__] REDEESG [__] COLLIXO [__] |

PERFIL, AQUISIÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| 26. Característica da venda: (01) Ponto Fixo (03) Móvel | CARCPT [__] |
| 27. Qual a Origem dos Produtos Comercializados: Manufaturados (01) Sim (02) Não Industrializados (01) Sim (02) Não In natura (01) Sim (02) Não | MANUFAT [__] INDUSTR [__] INNATU [__] |
| 28. Porque escolheu este(s) produto(s) para vender? (01) Preço (02) Facilidade de venda (03) Praticidade (10) outro _____ | ESCOPROD [__] |
| 29. Onde compra as matérias-primas/produtos que comercializa? (01) Feiras Sim (01) Não (02) (02) Supermercados Sim (01) Não (02) | FEI [__] SUP [__] |

| | | | |
|---|--------------|----------|--|
| (03) Fornecedor | Sim (01) | Não (02) | FOR [__] |
| (04) Ceasa | Sim (01) | Não (02) | CEAS [__] |
| (10) outro_____ | | | OUT----- |
| 30. Quais os produtos alimentícios vendidos? | | | |
| Picolé | Sim (01) | Não (02) | PICOLÉ [__] |
| Queijo coalho | Sim (01) | Não (02) | QUEIJO [__] |
| Ovo de codorna | Sim (01) | Não (02) | OVOCOR [__] |
| Castanha | Sim (01) | Não (02) | CASTAN [__] |
| Acarajé | Sim (01) | Não (02) | ACARAJ [__] |
| Patissaria | Sim (01) | Não (02) | PATISS [__] |
| Suco | Sim (01) | Não (02) | SUCO [__] |
| Caldos de mariscos | Sim (01) | Não (02) | CALDOS [__] |
| Peixe frito | Sim (01) | Não (02) | PEIXE [__] |
| Ostras | Sim (01) | Não (02) | OSTRAS [__] |
| Cerveja | Sim (01) | Não (02) | CERVEJ [__] |
| Refrigerante/água mineral | Sim (01) | Não (02) | REFRIG [__] |
| Água de coco | Sim (01) | Não (02) | AGUACOC [__] |
| Frutas | Sim (01) | Não (02) | OUTRO [__] |
| Outras bebidas | Sim (01) | Não (02) | OUTQUA_____ |
| Outros | Quais? _____ | | |
| 31. No caso de alimentos manufaturados, quem prepara os alimentos vendidos por você: (01) O próprio (02) outro familiar (03) compra pronto (04) o próprio e outro familiar Outro (10)_____ | | | QUEMPRE [__] QUEMOUT _____ |
| 32. Condições de acondicionamento dos alimentos: a) produtos perecíveis: (01) Isopor (02) Caixa térmica (03) Caixa plástica Cesta de vime (04) (05) Carrinho (06) Barraca/Tabuleiro (10) Outro (99) NSA b) não perecíveis: (01) Isopor (02) Caixa papelão (03) Caixa plástica (04) Carrinho (05) Barraca/tabuleiro (10) outro (99) NSA | | | PROPER [__] PEROUT _____ PRONPER [__] NPEROUT _____ |
| 33. Vende o produto todo no dia? (01) Sim (02) Não (03) às vezes Se não, o que faz com o produto: 1 Leva para casa (01) Sim (02) Não (99) NSA 2 Deixa no depósito (01) Sim (02) Não (99) NSA | | | VENTD [__] SNSOBROU__ VENSA [__] |

| | |
|---|---|
| 3 Leva para casa refrigera (01) Sim (02) Não (99) NSA 4 Leva para casa e congela (01) Sim (02) Não (99) NSA (10) Outro _____ | DEP[][] REF[][] CONG[][] |
| 34. Disponibilidade de água? (01) Sim (02) Não 34.1 Finalidade: Beber (01) Sim (02) Não Lavar/molhar alimentos (01) Sim (02) Não Lavar mãos (01) Sim (02) Não Lavar utensílios (01) Sim (02) Não 34.2. Origem: (01) casa (02) barraca de praia (03) chuveiro (04) banheiro público (05) Água Mineral (10) outro 34.3. Acondicionamento da água: (01) garrafa plástica (02) balde (03) garrafões (10) outro | DISPAGUA[][] FINBEB ___/___ FINLA [][] MO [][] FINLAVM [][] FINUTEN[][] ORIAGUA [][] ACONDAG[][] |

CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

| | |
|--|---|
| 35. Vendedor: Proteção de cabelo Sim (01) Não (02) Proteção para as mãos Sim (01) Não (02) Guarda-pó branco e limpo Sim (01) Não (02) Vestuário limpo Sim (01) Não (02) Calçado fechado Sim (01) Não (02) Unhas curtas e limpas Sim (01) Não (02) Ausência de adornos Sim (01) Não (02) Outros Sim (01) Não (02) Qual? _____ | PRCAB [][] PRMAO [][] GUPO [][] VELIMP [][] CAFEC [][] UCUR [][] ADOR [][] VEUT [][] VENDOUT -- |
| 36. Há manipulação, preparo ou finalização de algum alimento no momento da venda? Sim (01) Não (02) 36.1. Em caso afirmativo, o que? _____ | MAPALI [][] MANIOQUE _____ |
| 37. Frequência da limpeza: <u>Utensílios:</u> (01) 1x/dia (02) 2 X/dia (03) >3 X/dia (04) Semanal | |

| | |
|--|---|
| <p>(99) NSA 37.1. Que produtos são usados na limpeza?</p> <p>Água (01) Sim (02) Não</p> <p>Detergente (01) Sim (02) Não</p> <p>Água sanitária (01) Sim (02) Não</p> <p>Sabão em barra/Sabão em pó (01) Sim (02) Não</p> <p>Espunja (01) Sim (02) Não</p> <p>Outro (10) _____</p> | <p>UTHIG [__]</p> <p>AGUA [__]</p> <p>DETER[__]</p> <p>AGSAN [__]</p> <p>SABA[__]</p> <p>ESPON[__]</p> <p>OUTR [__]</p> |
| <p>38. Frequência da higienização?</p> <p><u>Mãos</u>: (01) Nenhuma vez/ dia (02) 1-2 X/dia (03) 2-5 X/dia (04) Mais de 5 vezes</p> <p>38.1 Com que lavam:</p> <p>Água do mar (01) Sim (02) Não</p> <p>Água chuveiro (01) Sim (02) Não</p> <p>Água da barraca (01) Sim (02) Não</p> <p>Água e Sabão (01) Sim (02) Não</p> <p>Outro _____</p> | <p>MHIG [__]</p> <p>AGMAR [__]</p> <p>AGCHU [__]</p> <p>AGBAR [__]</p> <p>AGSAB [__]</p> <p>OUTRO ____</p> |
| <p>39. Condições de higiene:</p> <p><u>Embalagens</u>: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)</p> <p><u>Utensílios</u>: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)</p> <p><u>Barraca</u>: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)</p> | <p>CONEM [__]</p> <p>CONUT [__]</p> <p>CONDBARRAC [__]</p> |
| <p>40. Há pessoas distintas para manipular o dinheiro e o alimento?</p> <p>Sim (01) Não (02)</p> | <p>MANIPDIN [__]</p> |

OPINIÃO

| | |
|---|---|
| <p>41. Deveria ter um órgão responsável por este comércio? (01) Sim (02) Não</p> <p>41.1 Se sim, qual?</p> <p>(01) Prefeitura (02) Governo (03) Saúde Pública (04) Vig. Sanitária</p> <p>(05) SESP (10) outro</p> | <p>ORGRES[__]</p> <p>ORGOUT____</p> <p>PQORG ____</p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| Por quê? _____ | |
| 42. Você acha que este órgão pode lhe ajudar? (01) Sim (02) Não (03) NSA 42.1 Sim, Como? (01) Organização (02) Educação/orientação (03) Condições de trabalho (04) Não sabe (10) Outro _____ | ORGJUD [__] AJUDA____ SNPQ_____ |
| 43. O Sr (a) já foi fiscalizado? (01) Sim (02) Não 43.1 Se sim, o que sentiu? (01) Tranquilo (02) Com medo (03) Nervoso (04) Humilhado (10)Outro | MEDFIS [__] OQSENT____ _____ |
| 44. Você acha importante a higiene de quem vende alimentos? Sim (01) Não (02) Às vezes (03) 44.1 Se sim, por quê? (01) Vende mais (02) O consumidor confia (03) Saúde do consumidor (04) Evitar doenças (05) Fiscalização (10) outros _____ | HIVEND [__] HIGVENPQ _____ |
| 45. Você acha que o alimento vendido na rua pode causar doença? Sim (01) Não (02) Às vezes (03) | ALDOE [__] |
| 46. Que cuidados o vendedor pode tomar para proteger a saúde dos clientes? 46.1 Lavar as mãos: Sim (01) Não (02) 46.2 Acondicionar adequadamente os produtos: Sim (01) Não (02) 46.3 Manter os utensílios limpo: Sim (01) Não (02) 46.4 Manter o local limpo Sim (01) Não (02) 46.5 Qualidade da matéria-prima Sim (01) Não (02) 46.6 Preparar os alimentos higienicamente Sim (01) Não (02) 46.7 Proteção de mãos/cabelos Sim (01) Não (02) 46.8 Estar limpo Sim (01) Não (02) 46.9 Unhas curtas e limpas Sim (01) Não (02) (10) OUTROS _____ | MALIM[__] ADEQ[___] UTLIMP [__] LOLIMP [__] UAMAT [__] PREHIGI [__] PROCAB [__] ESLIMP [__] UNCLIM [__] |
| 47. Como você se sente realizando este trabalho? (01) Satisfeito | SENTRAB [___] |

| | |
|---|---------|
| (02) insatisfeito Bem (03) Infeliz (04) Indiferente (05) Outro (10) | SENTOUT |
| _____ | _____ |

Apêndice B: Alimentos comercializados e pontos de venda



Figura 1: Vendedor móvel comercializando Camarão



Figuras 2 e 3: Carrinho de churrasco localizado na areia



Figuras 4 e 5: Barracas/Tabuleiros de acarajé nas calçadas das praias.



Figura 6: Tabuleiro de acarajé localizado na areia



Foto 7: Estrutura improvisada com madeira e caixa isotérmicas



Figura 7: Patissarias armazenadas em caixas plásticas



Figura 8: Bebidas industrializadas em caixas isotérmicas

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.

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.

MSc. Cristian Oliveira Leal - VISA/ Salvador-BA

Presidente da Comissão Organizadora

Profa. Dra. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso - Escola de Nutrição da UFBA

Membro da Comissão Organizadora

Realização:



Anexo B: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA****ESCOLA DE NUTRIÇÃO****FACULDADE DE FARMÁCIA****TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E PRÉ-ESCLARECIDO**

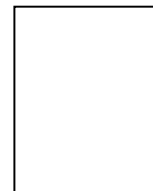
Eu _____ concordo em participar, por meio de entrevista, com o desenvolvimento do projeto de **“Comida de rua no cotidiano e no carnaval de Salvador-BA: diagnóstico e intervenção para promoção da segurança alimentar”**, a ser realizado pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia e que tem 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 _____

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 _____.