



AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO COMERCIO DE CACHORRO-QUENTE PENSADO NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ-PR

Juliano Filogenio¹, Jussara Maria Leite Oliveira Leonardo², Daniela de Freitas Borghi³

RESUMO: A presente pesquisa tem por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio de cachorro- quente pensado na cidade de Maringá-PR, apreendendo o perfil dos vendedores deste tipo de alimento e suas condições de higiene pessoal, observando o local de trabalho e as condições dos materiais, equipamentos e matérias primas, utilizados no preparo dos lanches. Para tanto, foram formulados seis questionários e um total de vinte pontos de venda de cachorro- quente pensado da cidade foi analisado. Os vendedores e consumidores foram entrevistados para coleta de dados. Também foram realizadas análises observacionais. Os dados foram submetidos à análise descritiva. Os resultados mostram que essa atividade é realizada principalmente por homens, economicamente ativos, com relativo baixo nível de educação formal e sem conhecimento e capacitação em higiene e manipulação de alimentos. Os carrinhos, em sua maioria, não possuem infra-estrutura básica e a higienização dos utensílios e equipamentos é precária, podendo haver risco de contaminação. Não existe fiscalização para garantir que a lei municipal seja cumprida. É possível concluir que o comercio de cachorro- quente pensado da cidade se diferencia do observado nacionalmente no que se refere à renda obtida com a atividade e ocasiões de consumo. Apesar disso, o perfil dos manipuladores e as condições de preparo dos lanches seguem a tendência de outras pesquisas realizadas no país.

PALAVRAS-CHAVE: Cachorro- quente; Condições higiênico-sanitárias; Vendedores ambulantes.

INTRODUÇÃO

O comércio informal de lanches por ambulantes tem crescido em todo o país, funcionando como uma alternativa econômica para o desemprego. Existem cidades, como Maringá, em que o alto número de “carrinhos de cachorro- quente” chama a atenção. Segundo Linjard (2006), no ano de 2006, um total de 167 (cento e sessenta e sete) “carrinhos” estavam espalhados pela cidade, grande parte desses, com boa movimentação de consumidores, especialmente no período noturno.

Para Amson (2005), o aumento no consumo deste tipo de lanche está associado ao seu preço acessível, ao sabor, ao rápido preparo e devido a sua comercialização ser realizada em locais de fácil acesso. Apesar disso, esse tipo de alimento representa um problema de saúde pública, já que, salvo algumas exceções, são preparados e vendidos sem as mínimas condições de higiene.

No Brasil, estudos realizados com alimentos e/ou manipuladores de comidas comercializadas na rua, em diversas regiões, demonstraram que este tipo de produto pode representar um risco para saúde pública⁴.

¹ Acadêmica do Curso de Gastronomia do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá – PR. Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). jfilogenio@yahoo.com.br

² Orientador e Docente do Centro Universitário de Maringá – CESUMAR. jussaraleonardo@cesumar.br

³ Faculdade de Engenharia Química da Universidade Estadual de Campinas. dani_borghii@yahoo.com.br



Princípios de higiene alimentar deveriam se constituir como parte essencial da preparação inicial desses manipuladores. Assim, ninguém poderia ter permissão para tocar em qualquer tipo de alimento antes de haver sido devidamente preparado em um curso básico de instrução sobre higiene e doenças veiculadas por alimentos.

No município de Maringá, cursos preparatórios, que incluem práticas de higiene e manipulação de alimentos, chegaram a ser realizados para quem produz cachorro-quentes. O curso foi denominado “Cachorrão Legal” e participaram de uma reunião aproximadamente 100 (cem) proprietários de “carrinhos” deste tipo de lanche. Destes, 40 (quarenta) fizeram o curso e apenas 14 (quatorze) receberam certificado (LINJARD, 2006). Esse quadro é bastante preocupante se comparado ao número total de proprietários. Isso significa que apenas 8,38% deles, têm preparação adequada para exercer tal função.

Em Maringá, a Lei Municipal n. 5855/2002, conhecida como “Lei do cachorro-quente”, regulamenta esse tipo de comércio. De acordo com o seu teor, há limitações para as opções de recheios dos lanches, proibindo, por exemplo, a carne bovina e de frango, ovo e hambúrguer, que oferecem um maior risco à saúde.

Objetivou-se, com o presente trabalho, obter dados que caracterizassem as condições higiênico-sanitárias do preparo do cachorro-quente prensado, alimento muito consumido pelo maringaense e, contribuir, de alguma forma, para a melhoria nas condições desta atividade. Além disso, foi objetivo da pesquisa, identificar o perfil dos vendedores e avaliar suas condições de higiene pessoal, identificar o perfil dos consumidores, verificar as condições dos utensílios, equipamentos e carrinhos e avaliar a manipulação dos alimentos e as condições do local de trabalho.

METODOLOGIA

Foram realizadas visitas observacionais a um total de 20 (vinte) pontos de venda de cachorro-quente prensado da cidade de Maringá – PR. Para que o perfil dos vendedores e consumidores e as condições do preparo dos alimentos fossem avaliados, foram elaborados questionários, de acordo com os objetivos pretendidos. Tanto no caso dos vendedores, como para os consumidores, o pesquisador realizou as perguntas constantes no questionário em forma de entrevista.

Foram formulados 6 (seis) tipos de questionários divididos em: perfil dos vendedores; perfil dos consumidores; higiene pessoal dos vendedores; utensílios, equipamentos e carrinhos; manipulação dos alimentos; condições ambientais.

Todos os dados foram coletados através de observação e entrevista. Após a coleta dos dados, o material foi submetido à análise descritiva, direcionando o foco aos objetivos pretendidos do trabalho.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Observando-se os dados relativos ao perfil dos vendedores, percebe-se que a maioria dos vendedores era do sexo masculino, contrapondo-se à tendência da América Latina, onde a venda de comida de rua é exercida principalmente por mulheres. Cardoso

⁴ Dentre estes estudos pode-se citar os realizados por Lucca e Torres (2002), Rodrigues e outros (2003), Hanashiro e outros (2004), Furlaneto e Kataoka (2004), Mallon e Bortolozo (2004), McKnight, Lacerda e Alcarde (2006), Soto e outros (2008).



e outros (2005) obtiveram resultados semelhantes em pesquisa realizada na cidade de Salvador – BA.

A média de idade entre os entrevistados foi de 44,45 anos e amplitude de 18 a 72 anos, indicando a inserção de indivíduos da faixa etária economicamente ativa.

Com relação à escolaridade, os resultados mostram elevado índice de analfabetismo e baixo nível de formação educacional, visto que metade dos entrevistados possui apenas o ensino fundamental. Isso pode contribuir desfavoravelmente para a qualidade e a higiene dos alimentos comercializados.

Esta preocupação é reforçada pelo fato de apenas uma pequena parcela dos vendedores (8,38%) ter realizado cursos que incluem práticas de higiene e manipulação de alimentos. Apesar disso, os dados mostram que eles sabem de sua importância, já que apenas 30% admitiram não ter participado deste tipo de curso.

Conforme as respostas obtidas dos vendedores, o número médio de lanches vendidos por dia é de 131 lanches. A média de preço dos lanches é de R\$ 4,00. Dessa maneira, é possível chegar a um valor bruto de venda de aproximadamente R\$ 15.000,00, em média, por carrinho. Nesse sentido, o comércio de lanches na cidade se contrasta com a realidade nacional, em que o comércio de rua de alimentos não é um negócio altamente rentável.

Isso vai de encontro com as respostas obtidas no questionamento quanto ao motivo para o trabalho com cachorro-quente prensado. As principais razões apontadas pelos participantes foram justamente a elevada rentabilidade do setor, juntamente com a idade avançada, o que dificulta a procura de empregos formais.

Além disso, em 100% dos carrinhos pesquisados havia comercialização de lanches com recheios proibidos pela Lei Municipal n. 5855/2002, como carne bovina e de frango, ovo e hambúrguer, o que nos faz constatar que não há fiscalização.

Pela observação dos resultados referentes à higiene pessoal dos vendedores, verifica-se que 100% apresentavam-se sem uso de uniforme adequado, 80% não faziam uso de luvas, apenas 20% usavam touca ou boné. Além disso, 65% dos vendedores usam anéis e/ou alianças, 43% das mulheres estavam com esmalte nas unhas e 46% dos homens não estavam com a barba aparada.

Quanto aos hábitos higiênicos, apenas 10% dos manipuladores não manipulam dinheiro com frequência sem posterior higienização das mãos.

Em nenhum dos locais visitados houve conhecimento ou percepção visual de vendedores trabalhando com gripe, resfriado, afecções cutâneas ou feridas. Apesar disto, 55% admitiram trabalhar gripado ou resfriado.

A frequência de lavagem das mãos foi baixíssima em todos os pontos de venda estudados. As mãos e unhas de 65% dos manipuladores estavam visivelmente sujas, apesar de dizerem higienizar as mãos constantemente.

Observando os dados obtidos com a verificação dos utensílios, equipamentos e carrinhos, percebe-se que 70% dos manipuladores lavam os utensílios apenas uma vez ao dia, no final do expediente. Isso é muito preocupante, porque esse procedimento permite que resíduos aderidos aos equipamentos e superfícies se transformem em potencial fonte de contaminação cruzada.

Em 50% dos carrinhos faz-se uso de utensílios de madeira, o que facilita o acúmulo e propagação de microorganismos, devido ao fato deste material ser bastante absorvente e de difícil higienização. A aparência geral dos utensílios foi considerada ruim em 70% dos locais visitados.



Com relação ao aspecto das superfícies que entram em contato com os alimentos, apenas em 15% dos carrinhos seu estado de conservação foi considerado adequado. Em 90% dos carrinhos, o material dessa superfície é granito, porém, quase sempre este estava sujo e mal conservado.

Nota-se, pela observação dos resultados referentes à manipulação dos alimentos, que 60% dos vendedores realizam compras semanalmente, mantendo, durante toda a semana, estoques de seus produtos. Além disso, essa compra é transportada de carro (90%), a pé (5%) ou de bicicleta (5%).

Nenhum dos vendedores utiliza molhos em sachês e 75% fazem a maionese em casa. Até os que compram maionese industrializada dizem acrescentar temperos caseiros a elas. Em 70% dos casos, os molhos não ficam em constante refrigeração. E, ademais, 5% admitiram usar alimentos com data de validade vencida.

Outro fato preocupante é que 40% dos manipuladores não descartam as sobras de maionese ao final do expediente, reutilizando-as no dia seguinte. A maionese pode ser contaminada durante a sua manipulação, devido à utilização de ovos crus, às contaminações cruzadas ou à manipulação inadequada.

Ao verificar as condições da área externa que delimitava os carrinhos, foi observado que em 65% dos casos a área estava livre de lixo, em 95% não havia água estagnada, em 75% não havia entulhos ou matagal e em 80% dos carrinhos não foi detectado presença de vetores e pragas⁵. Porém, há presença de bueiros nas proximidades de 65% dos carrinhos e intensa circulação de veículos em 85%.

A área interna também apresentou problemas, com cruzamento de fluxo de lixo com alimentos ocorrendo em 75% dos locais.

O suprimento de água é realizado através de acondicionamento em galões em 85% dos locais e a origem dessa água é a residência do vendedor. Em apenas 15% das instalações, há pia e água encanada para limpeza de utensílios e mãos.

Ao que se refere ao uso de instalações sanitárias, os manipuladores relataram o uso de dependências próximas (postos de gasolina, lojas e residências de conhecidos). Apenas 10% possuem banheiro próprio no local.

Os resíduos não são tratados apropriadamente, já que somente 40% fazem uso de sacos de lixo adequados. E, dos locais visitados, em 10%, os produtos de higiene vinham sendo armazenados próximos aos alimentos.

Para o delineamento do perfil dos consumidores de cachorro-quente prensado da cidade de Maringá – PR, 100 (cem) destes foram entrevistados. Observa-se que a maioria dos consumidores é do sexo masculino, predominantemente jovem (idade média de 24,8 anos), com elevada escolaridade.

A maioria dos consumidores é fiel a esse tipo de alimentação, sendo que 50% consomem o lanche ao menos uma vez na semana e 20% comem todos os dias. O consumo é noturno em 90% dos casos.

Normalmente a motivação para consumo é a mesma, sendo citados quase sempre o preço, o sabor e a rapidez no preparo dos lanches.

Outro resultado interessante é que 90% não consideram esse alimento saudável, consumindo-o freqüentemente mesmo assim. Além disso, 80% dos consumidores confiam na higiene do manipulador, não se preocupando com as condições com que o lanche é preparado.

CONCLUSÕES

⁵ Apesar de apenas 25% dos vendedores dizer fazer algum tipo de controle de vetores e pragas.



De acordo com os resultados obtidos, foi possível concluir que o comércio de cachorro-quente prensado da cidade de Maringá se diferencia da tendência nacional no que se refere à renda obtida com negócio, perfil dos consumidores e ocasiões de consumo. Porém, o perfil dos manipuladores e as condições de preparo dos lanches estão de acordo com o observado em outras pesquisas realizadas no país.

Observa-se que a Lei Municipal n. 5855/02 não está sendo cumprida e não há fiscalização para garantir que isso aconteça.

As informações levantadas neste estudo fornecem dados importantes para futuros programas no setor e para posterior conscientização dos manipuladores e consumidores quanto à necessidade de haver melhorias na qualidade dos produtos comercializados, eliminando os riscos de doenças veiculadas por alimentos (DVA). Cabe observar que quanto maior o conhecimento do manipulador sobre as boas práticas de higiene pessoal e de comportamento no trabalho, menor o risco de contaminação. E, consumidores conscientes são mais exigentes.

REFERÊNCIAS

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 p. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

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 e Planejamento**, Salvador: SEI, n. 137, p. 45-51, 2005.

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

HANASHIRO, A. et al. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of São Paulo city, Brazil. **Food Control**, v. 16, p. 439-444, 2004.

LINJARDI, F. Prefeitura embarga 37 cachorrões. **O Diário**, 2006. Disponível em: <http://www.wnet.com.br/sec_noticias.php?s=6&id=30104> Acesso em: 24 maio 2006.

LUCCA, A.; TORRES, E. A. F. S. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 36, n. 3, 2002.

MCKNIGHT, I. C. S.; LACERDA, T. H. M.; ALCARDE, V. E. Experiência de projeto de extensão em curso de engenharia de alimentos: qualidade de alimentos e segurança alimentar. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ENSINO DE ENGENHARIA, 34, 2006. **Anais...** [S. l.]: [S. n.], 2006.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. **Ci. Biol. Saúde**, Ponta Grossa, v. 10, p. 65-76, 2004.

RODRIGUES, K. L. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas – RS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 3, n. 23, 2003.



SOTO, F. R. M. et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. **Rev. Bras. Epidemiol.**, v. 11, n. 2, p. 297-303, 2008.