

UM ENSAIO SOBRE A (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR NO COMÉRCIO AMBULANTE DE ‘COMIDA DE RUA’ EM EVENTOS DO DISTRITO FEDERAL

Diêgo Fernandes de Melo¹
Rafaela Caetano Pinto²

RESUMO

A presente pesquisa apresenta uma análise sobre a questão do comércio ambulante de comida em eventos do Distrito Federal e os problemas de insegurança alimentar a ele associados. Para tanto, desenvolveu-se um estudo *in situ*, com observação sistemática não participante, em eventos ocorridos no DF, durante os meses de maio e junho de 2019, na qual foram avaliados, com base no texto da Resolução-RDC n° 216/2004, o grau de adequação do serviço ambulante de alimentos com as recomendações presentes na referida legislação e as condições higiênico-sanitárias dos alimentos de rua. Os resultados obtidos demonstraram que cerca de 81 % dos ambulantes pesquisados estavam em total desacordo com as normas de segurança alimentar estabelecidos na RDC n° 216/2014, no que tange ao estado físico e sanitário de suas instalações, à correta higienização das mãos durante os processos de manipulação dos insumos e ao manejo dos resíduos, e que 93% deles descumpriam a normativa no que se refere à questão da manipulação simultânea de gêneros alimentícios e de dinheiro. Além disso, 56% apresentam problemas com a possibilidade de contaminação dos alimentos por não possuírem equipamento para à exposição adequada dos produtos e 43% dos vendedores observados descumpriram a normativa quanto ao armazenamento adequado de seus insumos e às condições higiênico-sanitárias do gelo. Diante do exposto, observou-se que o comércio ambulante de gêneros alimentícios nas imediações de eventos expõe o frequentador de eventos promovidos no DF à possibilidade de consumo de alimentos inseguros, submetendo-os a graves riscos.

Palavras-chave: Eventos; Segurança alimentar; Ambulantes; DF.

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, seja por seu baixo custo para o consumidor, ou por apresentar-se como uma fonte alternativa de renda para o profissional autônomo, a presença do comércio ambulante tem se expandindo. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgados na Revista Retratos (2018, p.18), em meio aos quase 1,3 milhões de pessoas que atuavam na informalidade em 2017, “especificamente no setor de ambulantes de alimentação, eram 501,3 mil pessoas, o que representa um expressivo aumento frente aos 98,4 mil que atuavam nesse ramo em 2012”.

O crescimento da atividade ambulante gera, em torno de si, uma série de consequências sócio-econômicas para o Estado e para a população em geral, dentre as quais podemos elencar a concorrência desleal para com os estabelecimentos legalizados, o

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Eventos do Instituto Federal de Brasília - DF, diego.melo@estudante.ifb.edu.br;

² Professora orientadora: Doutora em Comunicação, Instituto Federal de Brasília - DF, rafaela.caetano@ifb.edu.br.

enfraquecimento do comércio local, a sonegação fiscal de impostos que poderiam ser reaplicados na melhoria de serviços públicos básicos, entre outros, conforme analisa José Carlos Brito Silva, ao concluir que “esta realidade se mostra como um estorvo e um problema para uma parcela da sociedade que se debate em conflitos” (SILVA, 2009, p. 37).

Igualmente, o Setor de Eventos é impactado por este aumento da atividade ambulante (sobretudo no que se refere ao comércio de alimentos e bebidas), uma vez que a oferta de comidas de rua às margens do local de promoção de determinados acontecimentos não só interfere na rentabilização do evento, bem como oferece riscos biológicos para o público que dele participa.

Neste sentido, o presente estudo mostra-se relevante como instrumento de reflexão analítica sobre o problema de insegurança alimentar no comércio ambulante de alimentos, buscando identificar quais práticas corroboram para a ameaça de contaminação e põem em situação de fragilidade a saúde humana. Metodologicamente, a pesquisa foi organizada em duas etapas: na primeira, efetuou-se uma investigação bibliográfica sobre os temas relacionados à segurança alimentar e sobre a legislação vigente no país que regulam as práticas de manipulação de alimentos; em seguida, com base na Resolução RDC nº 216/2014, construiu-se um formulário de avaliação para análise dos espaços de venda ambulante de alimentos; e, na última etapa, efetuou-se as coletas de dados e análise dos resultados obtidos.

Ao final da pesquisa, observou-se que a falta de fiscalização, associada à negligência dos ambulantes quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, tem corroborado para que a oferta de comida de rua nas imediações de eventos desenvolvidos na Capital Federal apresente risco de contaminação, seja pelas inadequadas condições dos equipamentos e instalações, seja pela não observância de medidas higiênico-sanitárias, tais como a não manipulação simultânea de insumos e dinheiro.

METODOLOGIA

Segundo Gerhardt e Silveira (2009), a presente pesquisa caracteriza-se como qualitativa, uma vez que não se centra apenas na “representatividade numérica” relativa ao seu objeto de estudo, mas sim em aspectos não quantificáveis relacionados a ele. Quando aos objetivos, é exploratória, posto que seu escopo é levantar informações que favoreçam uma melhor compreensão e familiaridade do tema da insegurança relacionada ao consumo de comida de rua em eventos do Distrito Federal. E, quanto ao procedimento, é pesquisa de

campo, uma vez que – para além da consulta bibliográfica/documental – exige coleta de dado junto às pessoas, *in situ*.

Para atingir o pretendido escopo, sistematizou-se a pesquisa em duas etapas:

Na primeira fase, foi desenvolvido um estudo em fontes documentais acerca das temáticas relacionadas à correta manipulação e conservação dos alimentos; higiene da pessoa e condições sanitárias do ambiente; e, por fim, boas práticas e aspectos fundamentais da segurança alimentar. Para efeito desta pesquisa, entende-se por fontes documentais o acervo bibliográfico disponível em meio físico ou digital, artigos científicos publicamente disponíveis em repositórios digitais de produção científica ou periódicos institucionais de universidades brasileiras, legislações vigentes no país e outras publicações oficiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Na segunda etapa, foram promovidas observações sistemáticas não-participante do comércio ambulante de alimentos, a fim identificar, de acordo com a biblioteca de atos normativos da Agência Nacional de vigilância Sanitária (ANVISA), quais as principais irregularidades cometidas pelos profissionais que compõem o objeto do presente estudo. Flick (2009) denomina observação sistemática aquela na qual se aplica um roteiro de observação padronizado; e denomina não-participante aquela na qual o pesquisador se exime da possibilidade de causar intervenções no campo, de sorte que o comportamento observado se processa de maneira natural, conforme sua realidade intrínseca.

Para a etapa de observação sistemática, com base nos pré-requisitos de segurança alimentar estipulados pela legislação brasileira e pelo Manual de boas práticas de manipulação de alimentos, construiu-se um formulário avaliativo através do qual se fez possível verificar o grau de adequação do serviço ambulante de alimentos com as recomendações legais. De posse do referido instrumento, selecionou-se aleatoriamente eventos para a coleta de dados, no qual foram verificados a presença do comércio ambulante de alimentos, o quantitativo de vendedores e o tipo de alimentos, e a conformidade dos mesmos de acordo com o formulário elaborado para a pesquisa.

Os eventos escolhidos para a coleta de dados da presente pesquisa foram: Festa Junina da Paróquia Santa Cruz e Santa Edwiges, ocorrida no dia 17 de maio de 2019, a partir das 18h; Pet Expo Brasil, ocorrida no dia 18 de maio de 2019, a partir das 8h, no Centro Universitário Uniplan – Águas Claras; Festival de Hambúrguer de Brasília, ocorrido no dia 25 de maio de 2019, no estacionamento 10 do Parque da Cidade, a partir das 11h; Arraiá da Paróquia Perpétuo Socorro, ocorrido no dia 14 de junho, a partir das 18h; Arraiá da Paróquia

Nossa Senhora do Carmo, ocorrido no dia 15 de junho, a partir das 19h. O tempo de permanência em cada evento foi de 90 minutos.

DESENVOLVIMENTO

Segurança em eventos e segurança alimentar

O termo segurança carrega consigo um conceito social amplo, quase sempre relacionado à proteção e à ausência de ameaças. Esta definição popular, no entanto, não é capaz de abarcar algumas especificidades do termo quando aplicado à prática de eventos. Andréa Nakane (2013, p. 26), por exemplo, recorda em sua obra que – nas etapas de gestão de um evento – a questão da segurança não deve ser encarada de maneira superficial, uma vez que implica não só a proteção da integridade física dos envolvidos, mas também um conteúdo intangível diretamente relacionado ao bem-estar e ao regozijo do sujeito.

Este conceito mais amplo de segurança aplicada a Eventos considera a segurança alimentar como uma de suas importantes variáveis, uma vez que o serviço de Alimentos e Bebidas está presente em quase todos os tipos de eventos. Neste caso, são muitos os riscos potenciais de contaminação, e os incidentes desta natureza podem causar sérios danos à saúde dos participantes, assim como à imagem do evento.

Mas o que significa ‘segurança alimentar’? Segundo Luana de Assis (2018, p. 13), a expressão “é definida como o acesso de todas as pessoas, em todos os momentos, a uma alimentação nutricionalmente adequada, suficiente e segura (qualidade, quantidade e variedade) para manter uma vida ativa e saudável”. É notório, no conceito apresentado, que a oferta de “alimentos seguros” implica a preocupação com a qualidade e com a precedência dos insumos, ao mesmo tempo em que exige o cuidado com a assepsia na sua manipulação, preparo e armazenamento, a fim de que nenhum elemento externo venha a comprometer o produto final que será entregue ao consumidor.

Assis (2018) pontua três tipos de agentes externos que podem oferecer perigo nos alimentos: os de natureza biológica, os químicos e os físicos. Chamam-se agentes biológicos os microorganismos promotores de deterioração dos alimentos, são eles “bactérias, bolores, leveduras, vírus, parasitos, príons e rickettsias” (ASSIS, 2018, p.16). O mesmo autor destaca, no entanto, que nem todos os agentes biológicos encontrados nos alimentos representam um perigo real. Para ele: “A presença de determinados microorganismos pode indicar falhas no procedimento de higiene, manipulação ou processamento, até a possibilidade da propagação de doenças (riscos)” (ASSIS, 2018, p.21).

Caracterizam-se agentes químicos os elementos residuais de produtos químicos, tais como: pesticidas, produtos de limpeza, conservantes, toxinas, metais pesados, entre outros, que podem causar danos físicos à saúde das pessoas, quando encontrados nos alimentos em condição de hiperdosagem. Ainda para este estudioso, “Esse grupo pode causar efeitos prejudiciais à saúde do consumidor, agudos ou crônicos” (idem, p.57).

Por fim, segundo Assis (2018, p.67), são agentes físicos quaisquer corpos estranhos que, não inerentes à composição do preparo, nele se encontre em qualquer etapa de sua produção ou serviço. Se tais agentes físicos não causarem dano à saúde, deverão ser tratados como contaminante; do contrário, serão definidos como perigo.

Cientes de que a maioria dos riscos relacionados à insegurança alimentar são oriundos da manipulação incorreta dos alimentos, organismos internacionais e nacionais passaram a fomentar instrumentos e subsídios que fossem capazes de auxiliar no controle de qualidade das produções, tais como o sistema de gestão *Hazard Analysis and Critical Control Point*, certificado pela Organização Internacional de Normalização (ISO); e a biblioteca de alimentos, editada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que reúne todas as normas diretamente relacionadas ao tema vigentes no Brasil

Legislações vigentes no Brasil sobre o tema e o Manual de boas práticas na manipulação de alimentos

O tema do controle sanitário no país, por vezes, apresenta-se como um assunto complexo em razão das competências partilhadas entre os diversos órgãos estatais, dentre os quais se destacam a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A cada um destes, cabe a inspeção e o controle da produção, distribuição e comercialização de determinados produtos alimentícios; todavia, em alguns casos, pode acontecer que o mesmo produto esteja submetido à normativa de ambos os órgãos. Por exemplo, ao MAPA cabe o supervisionamento de produtos de origem exclusivamente animal, vegetais *in natura* ou bebidas em geral; porém, quando estes produtos são processados e disponibilizados no mercado, passam também a vigorar sobre eles os dispositivos regulatórios da ANVISA.

Como o objeto de presente estudo está centrado na dimensão da comercialização ambulante de gêneros alimentícios, decidiu-se, em termos da legislação brasileira que trata sobre o tema dos alimentos, concentrar o esforço de pesquisa nos documentos normativos da referida Agência, os quais estão reunidos na plataforma “Biblioteca de Alimentos”.

Neste acervo, denominado “Biblioteca de Alimentos”, ainda devido à especificidade do estudo, escolheu-se dar ênfase à Resolução-RDC nº 216/2004, cujo conteúdo deu origem à “Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação”. Nela são detalhadas as disposições mínimas a serem consideradas no planejamento dos espaços de manipulação de alimentos, cuja estrutura deve ter dimensionamento e divisões que, ao mesmo tempo, se adequem às atividades ali desenvolvidas, facilitem a limpeza e reduzam os riscos de contaminação cruzada; além de possuir água corrente potável, iluminação e ventilação suficientes; bem como as práticas a serem adotadas na higienização de toda a aparelhagem, incluindo a cautela com o uso de saneantes, controle de pragas, manuseio de resíduos e etc.; os cuidados básicos de assepsia e higiene pessoal dos manipuladores de alimento e a obrigatoriedade de capacitação que sobre eles incide; os elementos de controle de qualidade a serem adotados desde a etapa de recepção do insumo até a exposição do alimento para a consumação; e, por fim, a questão dos documentos, registros e incumbências dos responsáveis pelo setor.

Com base no supracitado documento, os estabelecimentos que oferecem os serviços de alimentação são convidados a desenvolver seu próprio manual de boas práticas, descrevendo, neste documento, os trabalhos que são executados no ambiente e quais as maneiras corretas de praticá-lo. A ele, pode-se acrescentar o POP (Procedimento Operacional Padrão), com os detalhamentos de cada etapa da produção adotada no estabelecimento, a fim de que a padronização dos procedimentos seja rigorosamente observada por todos os manipuladores.

O paradoxo das comidas de rua

Segundo Dutra (2012, p.9), denomina-se comida de rua o gênero alimentício “oferecido ao público pronto para o consumo imediato, preparado e vendido por vendedores em bancas ou barracas semi-móveis, que se instalam em pontos estratégicos das ruas da cidade”. Tal definição, no entanto, desconsidera o aparato social e o sentido cultural relacionado à prática.

Com efeito, a comercialização e o consumo de comidas de rua, para além da disponibilidade de uma refeição rápida e barata em pontos estratégicos da cidade, refletem caracteres identitários da comunidade onde tal atividade está inserida e promovem maior vitalidade ao espaço urbano. Em contrapartida, podem gerar preocupações ao que tange à

dimensão da saúde pública. Estas duas realidades relacionadas à venda ambulante de alimentos tornam ampla a discussão sobre o assunto e divide opções entre os pesquisadores.

Jacinto Júnior (2013), por exemplo, defende a promoção de iniciativas estatais que possam incentivar a produção cultural que esteja intimamente relacionada com a comida de rua, mormente porque a ela cabe a faculdade de reaproximar as pessoas e construir elos entre os cidadãos e os espaços físicos no equipamento urbano. Visão compartilhada por Cardoso, Santos e Silva (2009), os quais explicitam a importância desta atividade laboral a partir de suas consequências sociais, a saber: “acesso ao trabalho, renda e melhor qualidade de vida” para a parcela mais vulnerável da população. O que lhes faz propor a necessidade de intervenções estratégicas para a legitimação deste posto informal de trabalho e para o aperfeiçoamento das práticas higiênico-sanitárias em relação aos gêneros alimentícios ofertados para o consumo.

Em contrapartida, outros autores preferem focar na questão da periculosidade da ingestão destes preparos, uma vez que os mesmos estão sujeitos a um maior risco de contaminação, principalmente em razão da pouca qualificação dos manipuladores. Entre estes destacam-se Bezerra, Mancuso e Heitz (2014), em cujo artigo, apresentam dados de surtos de doenças veiculadas por alimentos (DVA), enumeram possíveis elementos que dificultam a ação da vigilância sanitária e listam os pontos falhos que tornam os alimentos de rua perigosos: temperatura e umidade de armazenamento dos alimentos, infraestrutura precária nos pontos de venda, falta de água potável disponível, banheiro acessível, destinação incorreta do lixo, falta de sistema adequado de refrigeração dos alimentos e higienização frequente das mãos, equipamentos e utensílios.

Independente do ponto de vista adotado, notoriamente todos concordam com a afirmativa de que há, no exercício da atividade, uma necessidade cada vez mais premente de melhorias nos processos de manipulação, produção, armazenamento e serviço dos produtos disponibilizados para o consumo, de sorte que a oferta de alimentos esteja dentro dos limites de qualidade e dos padrões aceitáveis de segurança.

Para tratar à questão, em alguns estados vigoram legislações próprias que regulam a venda ambulante de alimentos em vias públicas. Exemplificam este grupo o estado de São Paulo (Lei Municipal nº 15.947/2013 e Decreto 55.085/2014) e o estado do Rio de Janeiro (Lei Orgânica nº 6.272/2017), cujos dispositivos legais estabelecem quais são os pré-requisitos para a outorga da licença, quais produtos são permitidos para a venda e quais as condições higiênico-sanitárias devem ser cumpridas no exercício da profissão de vendedor

ambulante de alimentos. No Distrito Federal, ainda não há semelhante instrumento normativo para o comércio ambulante. Vigora, porém, na Capital Federal uma lei que dispõe sobre a comercialização de alimentos em *food truck* (Lei nº 5.627/2016).

Estudos prévios sobre as condições sanitárias do comércio ambulante de água de coco e sobre o comércio de alimentos em feiras livres do DF

A ausência de legislação local que regule a venda ambulante de alimentos no DF, associada ao desconhecimento e/ou ao descaso com o cumprimento das boas práticas por parte dos manipuladores, contribui para que o cenário da comida de rua na capital se apresente em condições higiênico-sanitárias preocupantes. São provas substanciais desta realidade os estudos promovidos por Beiró e Silva (2009) e por Ribeiro e Marangon (2011), os quais buscavam analisar, respectivamente, os problemas relacionados à venda de alimentos inseguros nas feiras livres e em carrinhos de água de coco da Região Metropolitana de Brasília.

Beiró e Silva (2009), com base na RDC nº 216/2014 – instrumento regulatório que trata das boas práticas para serviços de alimentação – e na RDC nº 218/2005 – que aborda os procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais –, detectaram que, embora, no contexto das feiras livres, todos os estabelecimentos pesquisados possuíssem certas adequações aos dispositivos legais quanto à oferta de água com qualidade e em quantidade satisfatória, havia uma evidente má higienização dos equipamentos e uma pequena parcela desta amostra (menos de 10%) cultivava o costume de realizar a higienização frequente das mãos (a qual, em cerca de 40% dos casos, era feita apenas com água).

A mesma pesquisa mostrou que os riscos de contaminação biológica dos alimentos, além desta questão das práticas sanitárias incorretas, eram intensificados pelo uso de adornos durante as etapas de produção, pelo não-uso ou uso incorreto de protetores de cabelo, pela utilização de vestimentas inadequadas e, principalmente, pela manipulação simultânea de dinheiro. O que permite inferir que a questão da insegurança alimentar é resultante mais da falha humana quanto à observância das boas práticas, do que da disponibilidade dos recursos físicos do ambiente.

Ribeiro e Marangon (2011), fazendo uso adaptado do roteiro de pesquisa elaborado por Beiró e Silva (2009), também constataram que o mesmo padrão de inadequações se repetia no comércio ambulante de água de coco, tendo, porém, neste caso, o agravante da

ausência do sistema de água que pudesse favorecer o processo de higienização dos equipamentos, bem como dos manipuladores e dos insumos. Constataram, ainda, que cerca de metade das amostras não possuíam sequer estrutura de armazenamento dos cocos, deixando-os estocados em sacos plásticos ou em contato direto com o chão, de sorte que se mostrava urgente a execução de um procedimento de assepsia e descontaminação antes da extração de seu conteúdo e/ou de sua disponibilização para o consumo humano.

Notório observar que, no DF, o problema da insegurança alimentar decorrente das práticas incorretas de manipulação dos gêneros alimentícios não é um ‘privilégio’ do comércio ambulante ou das feiras livres. Fonseca e Pereira (2013), ao desenvolverem seu estudo transversal sobre a contaminação de sanduíches em uma amostra de 167 lanchonetes cadastradas na Secretária de Saúde do Distrito Federal, observaram que 92% dos estabelecimentos apresentavam produtos com algum nível de contaminação e em 33% destes estabelecimentos os graus de contaminação por coliformes, *estafilococos*, *Bacillus cereus* e *Salmonella* ultrapassavam os limites aceitáveis definidos por lei, resultando em produtos completamente impróprios para o consumo

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da observação *in situ* nos cinco eventos acima indicados, foi possível analisar um total de dezesseis entidades com venda ambulante de comida de rua, dentre as quais cinco eram vendedores de bebidas, três eram vendedores de maçã do amor, um trabalhava com algodão doce, um vendia balas, um vendia lanches (sanduíches e cachorro-quente), dois vendiam churros, dois eram pipoqueiros e o último vendia pastéis. O tipo de instalação mais utilizado pelos ambulantes foram os carrinhos (43,8%) e a montagem de estruturas improvisadas (31,2%), enquanto uma minoria preferiu fazer uso de barracas (12,5%) ou apenas o uso de caixas de isopor (12,5%).

Com base no instrumento de pesquisa utilizado, observou-se que cerca de 81 % dos ambulantes pesquisados estavam em total desacordo com as normas de segurança alimentar estabelecidos na RDC nº 216/2014, no que tange ao estado físico e sanitário de suas instalações, à correta higienização das mãos durante os processos de manipulação dos insumos e ao manejo dos resíduos. Pode-se notar, ainda, que 93% deles descumpriam a normativa no que se refere à questão da manipulação simultânea de gêneros alimentícios e de dinheiro.

Os números, no entanto, se tornam mais amenos quando foram analisados os quesitos relativos às boas práticas dos manipuladores, ao preparo dos alimentos e à exposição dos mesmos para o consumo. Por exemplo: do total indicado, somente 31% apresentaram problemas de inadequação de uso de uniformes e com a ausência de contenção para o cabelo; 56% apresentam problemas com a possibilidade de contaminação dos alimentos por não possuírem equipamento para à exposição adequada dos produtos, ou por falar, cantar, torcer e comer próximo ao local de exposição dos itens já preparados. Nenhum dos ambulantes apresentou quadro de feridas ou sinais de enfermidades nas mãos.

Acerca da preparação dos alimentos, apenas 43% dos vendedores observados descumpriram a normativa no que diz respeito ao armazenamento adequado de seus insumos e embalagens e às condições higiênico-sanitárias do gelo; 37% não realizavam a correta higienização dos insumos; 12% teve dificuldades com a conservação dos alimentos submetidos a congelamento ou à cocção.

Os dados apresentados evidenciam que as questões apontadas por Beiró e Silva (2009) e Marangon (2011) – que relacionam a insegurança alimentar à falha humana nos procedimentos de higienização e manipulação de gêneros alimentos – e os assuntos discutidos por Mancuso e Heitz (2014) – relativos à precariedade da infraestrutura nos pontos de vendas e às condições sanitárias das mãos dos manipuladores como principais fontes de contaminação –, continuam a ser problemas que necessitam, urgentemente, de discussão e resolução, por meio de políticas públicas e ações de conscientização, no âmbito do Distrito Federal, para que a oferta de comida de rua torne-se mais segura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o presente estudo, buscou-se analisar as condições higiênicos-sanitárias do comércio ambulante de alimentos nas imediações de eventos realizados no Distrito Federal, a fim de identificar quais práticas adotadas pelos comerciantes podem caracterizar ameaças de contaminação, ao passo que põem em situação de fragilidade a saúde humana.

Os resultados obtidos evidenciam que os profissionais atuantes nesta modalidade de comércio informal no DF, por desconhecerem ou negligenciarem as normativas brasileiras referentes à manipulação correta de gêneros alimentícios, tem seus produtos expostos a uma grande possibilidade de contaminação e submetem a saúde de seus clientes a riscos graves.

Para um melhor aprofundamento da temática, espera-se que tal estudo fomente novas pesquisas, nas quais possam haver também a coleta de dados verbais dos agentes envolvidos com esta

modalidade de comercialização e consumo de alimentos, para que – através da análise do discurso, em referência ao temário de boas práticas exposto por Luana de Assis (2018) – sejam debatidas as percepções do público quanto à referida prática alimentar. Ou, ainda, uma investigação microbiológica para que se verifique igualmente quais os tipos de agentes microbióticos causados de DTA são mais frequentemente encontrados e quais medidas sanitizantes devem ser priorizadas na prevenção e/ou tratamento de contaminações pelos mesmos.

REFERÊNCIAS

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac, 2018.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Biblioteca de Alimentos**. Compêndio normativo. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos_Portal.pdf/a458826b-f6e9-494c-a45c-4ea1f8a9311d>. Acesso em: 01 mai. de 2019

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC Nº 216**, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Praticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BEIRÓ, Camila Fernanda Fernandes; SILVA, Maria Claudia. **Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal**. Disponível em: <<https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/cienciasaude/article/view/883>>. Acesso em: 01 mai. de 2019.

BEZERRA, Aina Couto Dinucci; MANCUSO, Ana Maria Cervato; HEITZ, Sarah Jeanne Jorge. **Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil**. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18762013>>. Acesso em: 05 mai. de 2019.

CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; SANTOS, Sandra Maaria Chaves dos; SILVA, Edleuza Oliveira. **Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento**. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232009000400027>>. Acesso em: 26 mai 2019.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 5.627, de 015.03.16**. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em food truck no Distrito Federal e dá outras providências. Disponível em: <https://www.tc.df.gov.br/sinj/Norma/52994697c71a454d8fec9adf4ab7f581/Lei_5627.html>. Acesso em: 08 de maio. 2019

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Comida de rua: estilo alimentar. Temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. Disponível em: <<https://www.anpocs.com/index.php/papers-36-encontro/gt-2/gt07-2/7917-comida-de-ruaestilo-alimentar-temporalidade-e-sociabilidade-nas-ruas-da-cidade/file>>. Acesso em: 27 mai. 2019.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3º Ed. Porto Alegre: Atmed, 2009.

FONSECA, Janini Galvão; PEREIRA, Maurício Gomes. Contaminação microbiana de sanduíches em lanchonetes: estudo transversal realizado em Brasília. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, [s.l.], v. 22, n. 3, p.509-516, set. 2013. Instituto Evandro Chagas. Disponível em: <<http://scielo.iec.gov.br/pdf/ess/v22n3/v22n3a16.pdf>>. Acesso em: 12 maio 2019.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (organizadoras). **Métodos de Pesquisa**. 1ª Ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009

JACINTO JÚNIOR, Walter. **Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural**. Disponível em: < <https://paineira.usp.br/celacc/sites/default/files/media/tcc/584-1588-1-PB.pdf>>. Acesso em: 26 mai. 2019.

NAKANE, Andréa. **Segurança em eventos: não dá para ficar sem!**. São Paulo: Aleph, 2013.

RIBEIRO, L. P., & MARANGON, A. F. **Avaliação das condições de higiene dos carrinhos ambulantes de água de coco comercializada em Brasília-DF**. Universitas: Ciências da Saúde, v. 9, n. 1, p. 1-12. 2011.. Disponível em: < <https://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/cienciasaude/article/view/1>>. Acesso em: 08 de mai. 2019.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 6.272, de 01.11.17**. Dispõe sobre o comércio ambulante do município e dá outras providências. Disponível em: < <https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/lei-ordinaria/2017/627/6272/lei-ordinaria-n-6272-2017-altera-e-acrescenta-dispositivos-da-lei-n-1876-1992-que-dispoe-sobre-o-comercio-ambulante-do-municipio-e-da-outras-providencias>>. Acesso em: 08 de maio. 2019

SÃO PAULO (município). **Lei nº 15.947, de 26.12.13**. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas. Disponível em: < <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/lei-ordinaria/2013/1594/15947/lei-ordinaria-n-15947-2013-dispoe-sobre-as-regras-para-comercializacao-de-alimentos-em-vias-e-areas-publicas-comida-de-rua-e-da-outras-providencias>>. Acesso em: 08 de maio. 2019

SARAIVA, Adriana; SANTOS, Leandro; BOING, Mateus. et al. De sol a sol. **Retratos: A revista do IBGE, Rio de Janeiro - RJ**. n. 10, p. 17-21, Abr., 2018. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/media/com_mediaibge/arquivos/bc63183b37080b9b1c5db0af4cb631f7.pdf>. Acesso em: 12 de Abr. 2019.

SILVA, José Carlos Brito. **Trabalho autônomo e conflitos: o comércio ambulante no território dos trens**. Tese (Mestrado em geografia) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. São Paulo. 2009