

VAI UM CACHORRO QUENTE OU PASTEL AÍ?

COMIDA DE RUA EM SANT'ANA DO LIVRAMENTO/RS

Discente: Cássia Severo dos Santos Amorim
Orientador: Luiz Edgar Araújo Lima

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo geral, verificar se as condições de oferta da comida de rua em Sant'Ana do Livramento são satisfatórias. Tema este, que tem sido recorrente na imprensa local, principalmente no que se refere às vans que vendem lanches no Parque Internacional. O artigo apresenta um estudo de caso realizado nas vans que vendem lanches no em torno do Parque internacional. A pesquisa caracterizou-se descritiva, de abordagem qualitativa, e os dados foram coletados através de entrevistas semiestruturadas, utilizando a análise de conteúdo para melhor traduzir as falas dos entrevistados. Dentre os sujeitos da pesquisa estão os vendedores de comida de rua do entorno do parque internacional e o coordenador da vigilância sanitária em Sant'Ana do Livramento. Com esta pesquisa, foi possível verificar que a comida de rua, nas imediações do Parque Internacional em Sant'Ana do Livramento, ainda carece de atenção da população e dos governantes quanto as suas condições de oferta. Uma vez, que após conhecer a realidade, observar o cumprimento das normas e verificar junto ao órgão municipal os critérios de controle, ficou constatado que há muitos pontos a serem melhorados, dentre os principais resultados encontrados destacam-se: a necessidade de melhores condições de trabalho e higiene, sendo fundamental a questão da oferta de água potável às vans, a questão da luz, a presença de animais como pombas, abelhas e cães, e, ainda, a manipulação de alimento e dinheiro pela mesma pessoa. Somado ao fato de que o único alimento oferecido e que substitui refeições importantes de muitos trabalhadores é o cachorro-quente, comida tipo "*fast-food*" ou comida rápida, considerada pouco saudável e que não deve ter consumo frequente. Assim, almeja-se, com este trabalho, contribuir para a intensificação de ações do poder público em relação à comida de rua, buscando principalmente a segurança nutricional da população, e ainda, um ambiente agradável aos fronteiriços e aos turistas, já que este parque é peculiar por unir dois países e estar no trajeto básico dos turistas que visitam a fronteira.

Palavras-chaves: Comida de Rua. Cachorro-Quente. Segurança Alimentar.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo general, verificar si las condiciones de suministro de alimentos en la vía pública de Sant'Ana do Livramento son satisfactorias. Este tema que ha sido recurrente en la prensa local, especialmente en cuánto a las camionetas que venden aperitivos en el Parque Internacional. El artículo presenta un estudio sobre las furgonetas de venta de bocadillos alrededor del Parque Internacional. Este estudio utilizó un enfoque descriptivo, cualitativo y las informaciones se recabaron a través de entrevistas semiestructuradas, mediante análisis y contenidos para mejor traducción de las palabras de los entrevistados, entre los sujetos de la investigación son los vendedores ambulantes que rodean el Parque Internacional y la coordinación de vigilancia de la salud en Sant'Ana do Livramento. Con esta investigación se encontró que la comida de la calle en las inmediaciones de dicho parque en Sant'Ana do Livramento, aún carecen de la atención de la población y los gobernantes, a sus condiciones de suministro. Puesto que después de conocer la realidad, observar el cumplimiento y verificar con el cuerpo municipal de los criterios de control de calidad, se encontró que hay muchos puntos que deben mejorarse, algunas de las conclusiones principales son: la necesidad de mejores condiciones de trabajo e higiene, fundamentalmente la cuestión del suministro de agua potable a las furgonetas, el tema de la luz, la presencia de animales (palomas, abejas, perros), e incluso la manipulación de alimentos y dinero por la misma persona. Sumado al hecho de que el único alimento ofrecido y que a sustituido comidas importantes de muchos trabajadores, es el pancho, comida tipo fast food, o comida rápida, considerada poco saludable y que no deben tener el consumo frecuente. Por lo tanto, nos propusimos con este trabajo,

contribuir a la intensificación de las acciones del gobierno con relación a comidas callejeras, especialmente la búsqueda de la seguridad nutricional de la población, y también un ambiente agradable para los fronterizos y turistas, ya que este parque que es peculiar por unir a dos países y estar en el camino básico de turistas que visitan la frontera.

1 INTRODUÇÃO

O tema que será abordado, neste estudo, é a Comida de Rua em Sant'Ana do Livramento, tema que vem sendo destaque há anos na imprensa local, principalmente no que se refere às vans que vendem lanches no Parque Internacional. Uma vez que o projeto de implantação do estacionamento rotativo na cidade e a revitalização do Largo Hugolino Andrade provocaram discussões acerca da localização das vans. Assim, surgiu a motivação para realização deste trabalho, evidenciando a importância da comida de rua para a sociedade atual, seja no que tange à saúde da população, em relação às questões sanitárias, à segurança alimentar, seja no fato da comida de rua servir como fonte de renda para muitas famílias santanenses, combinado com a questão de que Livramento carece de atrair recursos financeiros oriundos da presença de turistas que vêm visitar a fronteira em busca de importados dos “*free shops*” de Rivera/R.O.U.

O estudo encontra respaldo no fato de que as mudanças sociais e econômicas ocorridas nas últimas décadas no Brasil e no mundo, como crescimento econômico, aumento do consumo e da produção industrial, aliados ao crescimento urbano e a maior participação da mulher no mercado de trabalho, incentivaram transformações de comportamento humano, gerando novos valores, uma nova maneira de ver o mundo, o quê de imediato gerou novos estilos de vida, principalmente no ambiente urbano (Ministério da Saúde, 2014). Neste viés, inclui-se a comida de rua, pois hoje, a mulher não está mais na cozinha, mudando o padrão alimentar de muitas famílias, aliados ao tempo cada vez menor.

Como nos demonstra o Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde em 2014, esta ruptura do padrão alimentar doméstico é explicada pelo fato que o trabalhador urbano não tem muito tempo para ir até sua casa em seus intervalos para alimentar-se, precisando assim, de opções de comida de fácil acesso, prática de ingerir na correria do dia a dia, e tudo isso a um custo acessível. Assim, o comércio de comida de rua em forma de lanches vem ganhando espaço cada vez maior nas cidades.

Aliado a ruptura do padrão alimentar e o espaço que ganha a comida de rua, o site do SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, menciona que cerca de um terço da população mundial consome alimentos diretamente nas ruas das cidades, ou seja, um mercado de 2,5 bilhões de pessoas, que não pode ser esquecido. Sob este prisma, proporcionar boa gastronomia como forma de lazer e inclusão social pelas ruas, é a meta do “chef” Rodrigo Paz que já organizou três feiras de Comida de Rua na cidade de Porto Alegre, e que inclusive apresentou o Projeto “Comida de Rua”, que teve início em 2012, durante um evento do Polo gastronômico do SEBRAE/RS e que busca valorizar o comércio de alimentos feito diretamente nas ruas da cidade.

Acrescentando-se que, o prato que comemos hoje é fruto de convergências políticas, ambientais, éticas e sociais que impacta na esfera pública, assim como no ambiente, mobilizando lógicas e valores.

Questões ambientais, sociais, políticas, econômicas, éticas, prazer, lazer, estética, todas estas palavras estão conectadas à alimentação atualmente. Desta forma, adquiriu dimensão política, o que fez com que o estado mudasse sua forma

de agir em relação a questões de segurança, saúde alimentar e à qualidade nutricional, trabalhando uma postura preventiva em relação aos problemas, como por exemplo, promovendo políticas que estimulam determinadas práticas como aleitamento materno, agricultura familiar, produção orgânica, etc (Barbosa, 2012).

Assim, o autor afirma que, através da forma como nos alimentamos, manifestamos nossa relação com o meio. Interesse este, motivado pelo conhecimento que se tem hoje sobre o papel da alimentação na saúde, sobre o custo ambiental dos nossos hábitos alimentares e a sustentabilidade para próximas gerações. Há ainda quem diga que, a comida estaria ocupando na sociedade o papel que o sexo ocupou anteriormente, em uma busca incessante pelo prazer. Influenciada pelo consumismo vigente e pela globalização, que coloca em contato, culturas diferentes.

Trata-se de um tema relevante, uma vez que, a comida de rua nos faz refletir sobre a qualidade de vida da população das cidades e sobre a propagação de hábitos saudáveis de alimentação. Uma vez que, como demonstra Barbosa 2012, a alimentação e o comer sofreram profundas mudanças nas últimas décadas, de forma que, a alimentação passou de reguladora de processos sociais a elemento fundamental do estilo de vida de todos.

Dessas reflexões, nasceu à questão problema de pesquisa: Quais as condições de oferta da comida de rua em Sant'Ana do Livramento? Usando como campo de estudo as vans que vendem lanches no entorno do Parque Internacional, sendo que metade dele é do Brasil e metade é do Uruguai, onde há uma maior concentração de carrinhos, quiosques, e ao mesmo tempo há uma grande procura por este tipo de alimentação.

O Objetivo Geral para responder a esta pergunta é verificar quais as condições de oferta da Comida de Rua em Santana do Livramento/RS. Dentre seus objetivos específicos estão: conhecer a realidade da comida vendida no entorno do Parque Internacional, em Sant'Ana do Livramento/RS; observar se o comércio daquela região obedece às normas estabelecidas pela vigilância sanitária; verificar junto ao órgão público municipal os critérios de controle da oferta da Comida de Rua.

A seguir é abordado o referencial teórico que permite uma sustentação na análise da realidade encontrada;

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Comida da Rua, Tendências e Histórico

Segundo o Fundo das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, comida de rua seriam os alimentos prontos para comer, preparados ou vendidos por vendedores ambulantes, nas ruas ou em lugares públicos. E, para Da Matta (1986) alimento é o que nutre, podendo ser cru. E nem todo o alimento pode ser transformado em comida, pois comida estaria relacionada à cultura, indo além do cozimento ou preparo, seria o que faz parte das práticas gastronômicas locais. Diz respeito a gosto, social e culturalmente aceito. Desta forma, alimentar-se seria um ato nutricional e comer um ato social.

Acresce que, para Pertile (2014), o comércio de comida de rua, colabora com o enriquecimento cultural e melhoria da hospitalidade, resultantes da integração entre as pessoas, como por exemplo turistas e residentes. Sociabilidade e

hospitalidade são características do comércio de comida de rua, já que os donos do saber-fazer estão envolvidos em todas as etapas, mantendo contato direto com os clientes.

Já, para Da Matta, (1997), o ser humano muda de opinião dependendo das circunstâncias e do espaço social onde se encontra. Assim, tem um comportamento em casa e outro na rua. E, essa oposição casa/rua tem aspectos complexos na cultura brasileira, onde a casa é vista como um local seguro e de bons costumes, enquanto a rua seria o local de marginalidade e insegurança. Por analogia, a "comida caseira" traz em si aspectos ligados à segurança, higiene e dedicação, e comida de rua lembra, insegurança, ou seja, seria uma aventura gastronômica.

Segundo, Boanova (2014), primeiro vieram os taberneiros e forneiros que comercializavam vinhos, cerveja, pão, queijo e refeições. Depois padeiros e a seguir notou-se a concentração em locais de aglomeração. Em meados de 1920, surgiram as primeiras feiras livres, mercados, armazéns de secos e molhados e os vendedores ambulantes. Sob este prisma, nos menciona Da Costa e Ferreira em 2009, sobre a história brasileira.

Sob o aspecto cultural, a história nos diz que o segmento de alimentação no Brasil, em meados de 1950, era constituído principalmente, por estabelecimentos familiares como pensões, confeitarias, cantinas e trattorias (restaurantes italianos rústicos) e a maior parte da população fazia as refeições em casa e o proletariado dos centros urbanos levava marmita para o trabalho (Da Costa e Ferreira, 2009).

Já, a partir de 1960, surge no Brasil a geração Coca Cola, composta por jovens ávidos por cachorros-quentes, que eram a novidade do momento, pizzarias e lanchonetes surgiram a todo vapor nos grandes centros. Logo, em 1970 quando a população urbana ultrapassa a rural, é que o "Fast-Food", expressão inglesa usada para designar comida rápida, sendo que lanchonetes, desse tipo, são uma evolução dos restaurantes tipo "drive-in", que surgiram na década de 40, no sul da Califórnia, passam a fazer sentido. Isso porque, neste tipo de comércio, padronização, mecanização, rapidez e procedência dos ingredientes conquistam um número grande de clientes.

Foi então que Maurice e Richard McDonald, que foram donos de um "drive-in" por mais de 10 anos, tiveram a ideia de aperfeiçoar o atendimento, agilizar o serviço e economizar com os salários dos funcionários, investindo em um sistema de "produção" parecido como uma linha de montagem, para preparar pouca variedade de alimentos, mas em grandes quantidades. Os irmãos McDonalds são hoje uma multinacional especializada em "fast-food", espalhada pelo mundo, assim como o Bob's, a Pizza Hut e o BakedPotato, entre outros. Todas multiplicaram-se através do sistema de franquias (Da Costa e Ferreira, 2009).

Segundo Kothe 2014, o campeão de vendas do comércio de comida de rua em Porto Alegre, é o cachorro-quente, devido a sua popularidade e preço acessível. É um alimento considerado de baixo risco por ter uma preparação que envolve pouco manuseio e de consumo imediato. Porém, as matérias-primas acrescentadas são mantidas normalmente em condições inadequadas de temperatura e em contato direto com o ar e soma-se a isso o fato de que muitas vezes a mesma pessoa que prepara o lanche é a que manuseia o dinheiro. Fazendo com que o produto esteja vulnerável à contaminação.

Contudo, apesar de muito apreciada, a comida tipo "fast-food" está na mira dos médicos e nutricionistas, porque os padrões nutricionais destes alimentos não são indicados para o consumo continuado, por serem alimentos ricos em gorduras hidrogenadas, açúcar, sódio, e calorias, sem a presença de fibras e vitaminas.

Inclusive nos Estados Unidos, onde este tipo de alimentação surgiu, a população de obesos cresceu muito nos últimos anos, inclusive entre as crianças, e muitos especialistas apontam o “fast-food” como responsável.

No Brasil, o Ministério da Saúde do Brasil, no seu Guia Alimentar para a população brasileira, salienta que nas últimas décadas houve no país transformações políticas, econômicas, sociais e culturais que evidenciam variações no modo de vida da população, demográfica, epidemiológica e nutricional, além de uma maior expectativa de vida, e da redução do número de filhos por mulher (Brasil, 2016).

Hoje, no Brasil, as principais doenças são crônicas e não mais agudas, e embora tenha se reduzido a desnutrição em crianças, as deficiências de micronutrientes e a desnutrição crônicas ainda são prevalentes em grupos vulneráveis da população, como indígenas, quilombolas e outros que vivem em áreas vulneráveis da população. Aliado a isso, em contrapartida, vem sendo notado expressivo aumento do sobrepeso e da obesidade (um em cada dois adultos é obeso e uma em cada três crianças) em todas as faixas etárias, aliado a doenças crônicas como principal causa de morte em adultos.

Desta forma, este cenário, exige do Estado enfrentamento através de ações intersetoriais que tenham influência positiva sobre saúde e nutrição. E, nessas circunstâncias, o setor da saúde tem papel importante na promoção de uma alimentação saudável, o que é compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde (Brasil, 2016).

Vale ressaltar que o comércio de comida de rua vem sendo estimulado, em razão do desemprego crescente, resultante da elevada carga tributária, da burocracia e da legislação trabalhista. (COSTA; SONAGLIO apud KOTHE 2014)

2.2. Controle da Oferta da Comida de Rua

Dentro da legislação pertinente à manipulação e comércio de alimentos, destacam-se a Resolução nº 216, de 15/09/2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Onde a Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), autarquia sob regime especial, criada pelo art. 3º da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, com personalidade jurídica de direito público, vinculada ao Ministério da Saúde, com sede e foro no Distrito Federal, presente em todo o território nacional por meio das coordenações de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados, tem por finalidade institucional, promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços (Anvisa, 2016).

Determina que os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). E que, esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. E, ainda deve haver um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos que deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. Tendo sido capacitado pelo menos nos seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; e manipulação higiênica dos alimentos.

Ainda, há a Portaria estadual nº 78/2009 que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovando Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras

providências. E, também a Lei nº 13.760/ 2011 que determina que condimentos oferecidos aos consumidores sejam embalados individualmente.

Por fim, o Decreto nº 23.430, 24/10/1974, dispõe sobre as obrigações de ordem sanitária em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, visando à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva. Que considera em seu artigo 2º, a Secretaria da Saúde como órgão sanitário competente, no Estado do Rio Grande do Sul, para a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública. Trazendo em seu capítulo III (da higiene da alimentação, na subseção I), o Comércio Ambulante de Alimentos: “Art. 478- no comércio ambulante somente é tolerada venda de alimentos que não ofereçam perigos ou inconvenientes de caráter sanitário, e não contrariem proibição expressa das posturas municipais”(Brasil, 1974).

No dia-a-dia, as pessoas consomem inúmeros produtos e utilizam diversos serviços que necessitam de critérios de segurança para evitar ameaças à saúde. E é exatamente para dar garantia de segurança e de qualidade a esses produtos e serviços que a vigilância sanitária trabalha.

Apesar de muito ampla, essa área é definida na Lei Orgânica da Saúde (Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990), a vigilância sanitária é definida como “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde”.

No Brasil, as atividades de vigilância sanitária são competência do SNVS – O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil, que se encontra vinculado ao Sistema Único de Saúde (SUS) e atua de maneira integrada e descentralizada em todo o território nacional. As responsabilidades são compartilhadas entre as três esferas de governo – União, estados e municípios–, sem relação de subordinação entre elas (Anvisa,2016).

Nesse sentido, nota-se de suma importância a questão da segurança alimentar, que consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e respeitando o meio ambiente, sem uso de agrotóxicos, evitando o consumo de alimentos que fazem mal à saúde (Conselho Nacional de Segurança Alimentar, 2015).

Certamente, fator essencial à saúde da população, uma vez que doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são um sério problema, mesmo em países desenvolvidos, caracterizando um problema de saúde pública que preocupa as autoridades. No Brasil, são muito comuns, embora somente em casos mais graves a pessoa afetada procura o serviço médico ou a vigilância sanitária para comunicar o fato. Este, corroborado por dados do Ministério da Saúde, que revelam que entre 1999 e 2005, foram registrados 4.092 surtos com 78.172 pessoas atingidas, sendo que destas, 47 morreram. Nas preparações mistas e de alimentos que levam ovos em sua composição,principalmente a maionese, foram os que mais causaram doenças (ANVISA, 2016)

Assim, a vigilância sanitária criou um Guia de Alimentos que nos mostra sob vários aspectos a questão da segurança alimentar. Uma vez que, a contaminação de um alimento pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia de produção. Ressalta-se a contaminação pode ser classificada em três tipos: contaminação biológica, contaminação química e contaminação física.

A Contaminação biológica ocorre quando micro-organismos indesejáveis, como bactérias, fungos, vírus ou parasitas (como vermes), estão presentes no alimento. Os micróbios ou germes, não visíveis a olho nu, representam os principais contaminantes biológicos, necessitando apenas de calor, água e umidade para sobreviver e multiplicar-se. Esses micro-organismos por sua vez são encontrados

basicamente no solo, na água, em animais domésticos, marinhos, no gado, nas aves, nos insetos e pragas domésticas, e também nas pessoas (mãos, unhas, cabelo, garganta, ferimentos, roupas etc.) e ainda no lixo (ANVISA, 2016).

Contudo, nem todos os micro-organismos são patogênicos, ou seja, causadores de doenças existem os bons, que são utilizados para produção de alimentos, como queijos, iogurtes e algumas bebidas; os maus ou deteriorantes, que estragam os alimentos, deixando-os com odor e aparência desagradável e os perigosos, que não alteram o sabor e aparência dos alimentos, porém se ingeridos ocasionam graves doenças.

Agora, a contaminação química, ocorre quando alimentos são contaminados por produtos químicos, usados erroneamente em alguma das etapas da cadeia produtiva. Como por exemplo, no caso dos agrotóxicos e fertilizantes utilizados no cultivo de frutas, verduras, legumes e cereais. Uma vez que produtos químicos podem causar graves contaminações em trabalhadores do campo ou nos consumidores, pois os resíduos podem permanecer nos alimentos mesmo depois de lavados e preparados. Além disso, medicamentos usados nos rebanhos também são exemplo, uma vez que ficam impregnados na carne, leite e ovos desses animais. Vale ressaltar que esse tipo de contaminação tem sido estudado pela medicina, pois muitos problemas de saúde têm sido atribuídos a esse tipo de contaminação. Contaminação esta que pode se dar também no armazenamento, uma vez que produtos de limpeza armazenados junto a alimentos podem contaminá-los (Guia Alimentar para População Brasileira, 2016).

E, por fim, mas não menos importante, a contaminação física, a qual ocorre quando materiais estranhos como pedaços de metal, madeira, pregos, lâminas, vidros, pedras, ou ainda ossos estão presentes no alimento. Materiais estes, que podem causar danos físicos a quem os consumir o alimento. A ANVISA salienta que todos os casos de DTAs, devem ser comunicados à Secretaria de Saúde, para que a Vigilância Sanitária seja acionada a fim de evitar novas contaminações.

Em vista dos riscos das DTAs, a vigilância sanitária determina um conjunto de medidas de higiene, chamado de Boas Práticas, obrigatório em todas as cadeias de produção.

A produção de um alimento seguro começa no campo, onde o agricultor deve tomar alguns cuidados com o solo, com a água da irrigação, tudo para aumentar a saúde das plantas e diminuir o uso de agrotóxicos. Na sequência, vem a colheita, onde é preciso cuidar do armazenamento ou estocagem. Pois, no caso dos grãos, por exemplo, se armazenados em locais úmidos, há possibilidade de crescimento de fungos ou bolores, e este, produz toxinas prejudiciais à saúde. Além disso, grãos podem ser atacados por carunchos ou ratos, por este motivo, o cuidado deve ser redobrado. Após a colheita a preocupação é com o transporte, e cada um com tem sua peculiaridade (Guia Alimentar para População Brasileira, 2016).

Por isso, estabelecimentos que comercializam alimentos, precisam selecionar bem os seus fornecedores, manipular com cuidado os alimentos que preparam e armazená-los de forma correta, para não haver contaminação. Pois comida segura e saudável se faz com alimentos frescos e livres de contaminação.

Isto posto, a ANVISA orienta que se observem na hora da compra dentre outras coisas: se o estabelecimento apresenta adequadas condições de conservação dos alimentos. Limpeza e organização do ambiente; se os atendentes e manipuladores estão vestidos de forma adequada à atividade que exercem, quando manipulam alimentos devem usar touca, e o uniforme deve estar limpo e

bem conservado; se os produtos estão acondicionados em prateleiras limpas e organizadas e não empilhados no chão; se congelados e refrigerados estão armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, assim deve-se conferir o termômetro do refrigerador, freezer ou balcão frigorífico; verificar o prazo de validade, identificação do fabricante e condições da embalagem; observar se os alimentos apresentam alteração na cor, na consistência, no aspecto e se há presença de matérias estranhas. E ainda, organizar para que o tempo entre a compra dos alimentos perecíveis e seu armazenamento não ultrapasse duas horas, armazenados na geladeira ou no freezer o mais rápido possível. Deve também certificar-se de que produtos de origem animal tenham selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou do serviço de inspeção estadual ou municipal. No transporte dos alimentos, evitar locais quentes.

Já a Organização Mundial de Saúde (OMS) formulou um conjunto de regras básicas, com cinco pontos para a produção de alimentos seguro:

1. Mantenha a limpeza: Os microrganismos perigosos, que causam doenças, podem ser encontrados na terra, na água, nos animais e nas pessoas. Eles são transportados de uma parte à outra pelas mãos ou por meio de utensílios, roupas, panos, esponjas e quaisquer outros objetos que não tenham sido lavados de maneira adequada. Um leve contato pode ser suficiente para contaminar os alimentos.
2. Separe alimentos crus e cozidos: Os alimentos crus, especialmente a carne, o frango e o pescado, podem conter microrganismos perigosos que se transferem facilmente para outros alimentos já cozidos ou prontos para o consumo, durante o preparo ou a conservação.
3. Cozinhe completamente os alimentos: O cozimento correto mata quase todos os microrganismos perigosos. Estudos mostram que cozinhar os alimentos de forma que todas as partes alcancem 70°C garante a sua segurança para o consumo. Alguns alimentos, como pedaços grandes de carne, frangos inteiros ou carne moída, requerem um especial controle do cozimento. O reaquecimento adequado elimina microrganismos que possam ter se desenvolvido durante a conservação.
4. Mantenha os alimentos em temperaturas seguras: Alguns microrganismos podem multiplicar-se muito rapidamente se o alimento é conservado à temperatura ambiente. Abaixo de 5°C e acima de 60°C, o crescimento microbiano torna-se lento ou para. Alguns microrganismos patogênicos podem crescer mesmo em temperaturas abaixo de 5°C.
5. Use água e matérias-primas seguras: As matérias-primas, incluindo a água, podem conter microrganismos e produtos químicos prejudiciais à saúde. É necessário ter cuidado na seleção de produtos crus e tomar medidas preventivas para reduzir o risco, como lavá-los e descascá-los. (Guia Alimentar para a População Brasília – DF 2005).

Outra questão fundamental no manuseio de alimentos é a existência de água potável e em quantidade adequada, e de qualidade adequada, em todas as etapas de produção. A água é fundamental, para lavar frutas, verduras, legumes, para cozinhar, fazer gelo, lavar utensílios e lavar as mãos com frequência (ANVISA, 2016).

Ainda, quando se trata de manipulação de alimentos, é indispensável estar com as mãos limpas, mas como saber se estão? A regra básica é manter as unhas sempre curtas e lavar as mãos com frequência, com água e sabão em abundância, principalmente antes, durante e depois de preparar alimentos ou de comer; após ir ao banheiro, assoar o nariz, mexer com dinheiro, atender ao telefone, remover lixo, ou ainda tocar em animais.

Desta forma, deve-se abrir a torneira, molhar as mãos, evitando encostar na pia, coloque o sabão, e ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si. Esfregue a palma de uma mão no dorso da outra e entrelace os dedos. Friccione as polpas digitais e unhas de uma mão, contra a palma da outra. Esfregue os punhos com ajuda da palma da mão contrária. Enxágue as mãos, retirando os resíduos de

sabonete e evitando o contato com a torneira. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

Assim também, o Ministério da Saúde esclarece que, higienizar, vai além de limpar, sendo preciso mais que pano, água, sabão e detergente, mas é preciso também desinfecção, com cloro, álcool ou hipoclorito de sódio, pois assim elimina-se um número maior de microrganismos.

Segundo, a Vigilância Sanitária, para garantir a conservação dos alimentos, especialistas no assunto definiram uma faixa de temperatura que ficou conhecida como zona de perigo, de 5°C e 60°C, ou seja, para um alimento ficar a salvo da contaminação, deve ser conservado bem frio – abaixo de 5°C – ou bem quente – acima de 60°C, preferindo o preparo em quantidade suficiente para consumo imediato. A temperatura indicada no caso de geladeiras é inferior a 5°C, e no freezer inferior a 15°C negativos, e geladeiras devem ser limpas regularmente, não devem estar muito cheias ou com toalhas, abertas o menor tempo possível e a data de validade dos produtos ali armazenados deve ser observada.

As prateleiras superiores devem ser reservadas para alimentos preparados e prontos para o consumo; as do meio para produtos semipreparados e prateleiras inferiores para alimentos crus.

O alimento preparado deve ser consumido no máximo em cinco dias. No caso de descongelar use o micro-ondas ou sob refrigeração. Os alimentos devem ser mantidos em suas embalagens originais, exceto enlatados, ou em recipientes plásticos, de vidro ou inox, limpos e fechados. E nunca em recipientes de alumínio.

Dentre as principais recomendações, do Ministério da Saúde, surgem algumas questões destaque para conferir, dentre elas: 1. O cabelo está preso/coberto? 2. Está usando uniforme? 3. Unhas cortadas e limpas? 4. Manipula alimentos e dinheiro? 5. Higieniza as mãos com frequência? 6. Possui água corrente? 7. Quais as condições da van, carrinho ou trailer? 8. O comércio possui um responsável capacitado? 9. Possui Alvará? 10. Utilizam-se panos de limpeza?

2.3 Código de Posturas do Município

O município de Sant'Ana do Livramento/RS, possui em sua legislação, a Lei Complementar 19 de 05.02.1996, o chamado Código de Posturas do Município, que contém medidas de polícia administrativa a cargo do município, em matéria de higiene, ordem pública, meio ambiente, comércio e indústria. Sendo que, a seguir serão comentados alguns artigos desta lei, fundamental para a vigilância sanitária do município.

Inicialmente vale destacar o artigo 24, que prioriza a higiene das praças e parques, como é o caso do objeto deste estudo (o Parque Internacional) e dos estabelecimentos onde se manipulem ou depositem alimentos. Somado a este artigo, o artigo 40 busca assegurar o consumo de alimentos que satisfaçam os requisitos sanitários e nutritivos. E, o inciso XVII do artigo 45 proibiu o estacionamento por mais de 24 horas de veículos equipados para a atividade comercial. Sendo que, chama atenção o artigo 156, que proíbe a instalação de trailers no recinto do parque internacional e adjacências.

Cabe ressaltar que dentre as principais recomendações do Código de Posturas aos proprietários ou responsáveis por trailers ou similares, são de obediência a normas de higiene e saúde pública, municipais e estaduais, principalmente dispor o comércio de sistema de água corrente com ligação à rede de esgotos e sistema de energia elétrica. Além de oferecerem ao público, coletores de

lixo, manter as adjacências do comércio limpas e ainda manter o trailer ou similar pintado interna e externamente com cores claras.

2.4 Orientações sobre comer fora de casa

Quando vamos a restaurantes, pizzarias, bares ou lanchonetes devemos ficar atentos às condições de higiene do local, organização, uniformização dos funcionários pois essas informações denotam o cuidado com a qualidade dos alimentos (Ministério da Saúde, 2016). Isto deve ser redobrado, no caso de barraquinhas, trailers ou carrinhos, pois geralmente este tipo de comércio não tem a infra-estrutura necessária, como por exemplo, o abastecimento de água potável para lavagem das mãos e utensílios. Normalmente, são estruturas precárias, segundo Mensah et al 2002 apud Kothe 2014.

Ou ainda, falta de condições de conservação dos alimentos e saúde das pessoas que manipulam alimentos. Em algumas cidades, a legislação dá ao consumidor o direito de conhecer a cozinha dos estabelecimentos. E, atualmente, o ser humano tem cada vez menos contato com a produção dos alimentos que consome. Assim, precisamos de informações dos órgãos governamentais responsáveis por fiscalizar o setor produtivo, como a vigilância sanitária e outros órgãos do governo, já que no Brasil, segurança alimentar e nutricional é definida como “direito de todos”. Na medida certa, nem desnutrição nem obesidade. Pois, desde 1980 a obesidade vem aumentando no Brasil. Fato relacionado às mudanças nos hábitos alimentares da população com o crescimento no consumo de alimentos de origem animal (carnes, ovos e leite), massas e doces, e diminuição da ingestão de frutas, verduras e legumes. Além de o consumo de gorduras, biscoitos e refrigerantes ter tido um aumento significativo (Ministério da Saúde, 2016).

Dados mostram que alimentos mais baratos, em geral, têm mais gorduras e açúcar, o que explica o crescimento da obesidade nas camadas mais pobres da população. Ademais, o novo padrão alimentar, rico em calorias e pobre em nutrientes, aumenta o risco de obesidade e de doenças a ela relacionadas, como o diabetes, a pressão alta e alguns tipos de câncer. Haja vista que, doenças que acometiam mais os idosos estão atingindo cada vez mais crianças e adolescentes. Nesse contexto, despontam os transgênicos, alimentos obtidos por meio de técnicas de laboratório que manuseiam características genéticas de plantas e animais; gerando discussões acerca da segurança do plantio e do consumo desse tipo de alimento, uma vez que não se possui provas de seus efeitos para a saúde e para o meio ambiente. No entanto, está liberada a comercialização de soja transgênica. Apenas, grãos ou produtos que a levam em sua composição devem informar no rótulo que se trata de um alimento transgênico. Surpreendentemente até fins de 2006, as empresas não estavam respeitando o direito do consumidor à informação correta sobre a origem e a natureza dos produtos (Ministério da Saúde, 2016).

2.5 Segurança Alimentar

Hodiernamente, a preocupação com a alimentação não é apenas no sentido erradicar a fome. Pois o desafio é erradicar a fome com alimento de qualidade, nutricionalmente rico e de origem sustentável (Consea, 2017). E, fazer isso num cenário onde a demanda cresce de forma assustadora (ONU, 2017), aliada ao aumento de doenças relacionadas à alimentação, parece que tem sido tarefa difícil aos gestores.

Para tanto, nas últimas décadas houve uma intensificação das pesquisas sobre a relação entre alimentos, nutrição e saúde. Além da redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, câncer e doenças cardiovasculares, existem hoje evidências do papel da dieta na melhoria do desempenho mental e físico, no retardamento do processo de envelhecimento, no fortalecimento do sistema imunológico, entre outros (EMBRAPA, 2017).

O tema segurança alimentar e nutricional começou a ser conhecido e discutido em 1996, por ocasião da Cúpula Mundial da Alimentação em Roma, onde mais de 180 países, incluindo o Brasil, se reuniram para debater sobre a fome e a desnutrição no mundo. Foram elaborados dois documentos: a Declaração de Roma sobre Segurança Alimentar Mundial e o Plano de Ação da Cúpula Mundial de Alimentação. O Plano mostra, como atingir as metas definidas na declaração. A meta mais importante é reduzir o número de pessoas desnutridas à metade do nível atual, tornando possível o acesso aos alimentos de forma segura até o ano de 2015 (ANVISA, 2016).

Tema que vem ganhando destaque, como visto em 2006, durante a II Conferência Nacional Infante-Juvenil pelo Meio Ambiente, onde crianças que representavam as escolas escreveram a Carta das Responsabilidades, pediam a valorização da produção e do consumo de alimentos naturais e orgânicos, mudança nos hábitos alimentares para a escolha de alimentos saudáveis, sensibilização de agricultores para práticas de cultivo com adubos orgânicos e inseticidas naturais e a recusa ao o plantio e o consumo de transgênicos. Além da busca pela reeducação alimentar.

É importante olhar para os alimentos na hora da refeição, pois prato colorido sinaliza a presença de diferentes nutrientes e pensar sobre o que e quanto se come. Dado que, existe diferença entre comer e se alimentar, aliado ao fato de que quase 40% da população brasileira está acima do peso e a obesidade infantil vem crescendo.

O que vai de encontro ao que explanou a apresentadora de um programa de televisão e chefe de cozinha Rita Lobo, personagem das páginas amarelas da revista Veja, edição de 1º de março de 2017. Onde, defendeu a alimentação saudável, com ênfase no Guia Alimentar para a População Brasileira. “As pessoas estão muito confusas, achando que comer bem é sinônimo de fazer dieta, de restrição, de cortar lactose, isto está errado”, disse ela. “Saudável é algo feito na cozinha de casa, a partir de produtos que vêm da natureza”, defendeu.

Além disso, outra notícia de destaque no site do Consea, publicada em 24/02/2017, fala sobre projeto que tramita na Câmara exigindo que sejam informados a quantidade de sódio, açúcares, gorduras, conservantes e substâncias prejudiciais à saúde nos rótulos dos produtos alimentícios (PL 6770/16). Através de etiquetas coloridas.

I - Tarja vermelha: hiper-calóricos, com excesso de cloreto de sódio, açúcares, gorduras, conservantes e contra-indicados para crianças com idade inferior a dois anos;

II - Tarja amarela: média e alta concentração de calorias e composição que se aproxima das características de sua composição que se aproxima das características dos produtos de tarja vermelha;

III- Tarja verde: composição saudável, com equilíbrio de nutrientes apropriados ao consumo regular. (Consea, 2017)

O que vai de encontro ao que salienta o Ministério da Saúde, quando afirma que no Brasil, nota-se que a população tem reduzido o consumo de alimentos básicos e aumentado o consumo de processados. Pois, segundo a Pesquisa Nacional de Saúde, realizada em 2013, mais da metade dos brasileiros está com excesso de peso, sendo que a

incidência é maior em mulheres (59,8%) do que em homens (57,3%). E, além disso, a obesidade crescente também mostra essa diferença de gênero, já que 25,2% das mulheres adultas do país estão obesas contra 17,5% dos homens. E, este índice mantém a mesma proporção na América Latina, pois de acordo com dados do Panorama da Segurança Alimentar e Nutricional da OMS (2016) 58% da população da América Latina está com sobrepeso e 23% está obesa (Brasil, 2017).

Cabe destacar ainda, que as relações de gênero são fatores determinantes na segurança alimentar e nutricional, pois segundo Maria Emilia Pacheco Lisboa, presidente do Consea, as mulheres têm papel fundamental na Segurança Alimentar e Nutricional uma vez que as relações sociais de gênero formam o conjunto das relações sociais e de práticas sociais. Visíveis, na família, no mercado de trabalho, na política, e etc, organizando-se a partir de papéis masculinos e femininos, a mulher, que muitas vezes é o chefe da casa.

E, segundo a FAO (2011), é na pobreza que as pessoas demonstram sua capacidade de lutar pela sobrevivência. Sendo uma das principais estratégias, o que os estudiosos chamam de setor informal de alimentos, atividades como produção de alimentos, processamento, fornecimento e transporte de refeições, venda à varejo de produtos frescos ou preparados (comida de rua). Alimentos estes que colaboram com a segurança alimentar, uma vez que levam pequenas quantidades de alimentos com preços baixos a populações carentes.

3. Fundamentos Metodológicos

Neste estudo foi utilizada uma pesquisa descritiva que segundo Matias – Pereira visa descrever determinado fenômeno, abordagem qualitativa como refere-se Silveira e Gerhardt (2009), pois não se preocupa com a representação numérica mas com a compreensão do fenômeno ou do grupo social, defendendo o fato de que a pesquisa social tem suas especificidades. Tipo de pesquisa é o estudo de caso, onde dentre outros objetivos, está descrever a situação de um contexto em que esta sendo feito o estudo, uma vez que a riqueza do fenômeno e a extensão do contexto da vida real trazem muitas variáveis, como menciona Robert Yin (2010), onde questões “como” ou “por que” são propostas, de forma que o investigador tem pouco controle sobre os eventos. Os sujeitos da pesquisa são os empreendedores que tem seu comércio no parque internacional e o responsável técnico da vigilância sanitária do município.

Para isto, utilizou-se como ferramenta de coleta de dados a entrevista semi-estruturada com perguntas abertas e fechadas, a observação direta intensiva, de acordo com Marconi e Lakatos (2009). O período de coleta de dados foi de janeiro a fevereiro de 2017. Utilizou-se ainda, para melhorar compreensão do fenômeno a análise documental.

Na análise dos dados, utilizou-se a análise de conteúdo, ferramenta usada no método qualitativo, segundo Silveira e Gerhardt (2009).

4. Análise dos dados

Analisando o referencial teórico, observa-se que o Ministério da Saúde através da ANVISA, é o principal órgão normatizador, e que no contexto atual, com crescimento populacional, com as mudanças sociais e principalmente com a maior presença da mulher no mercado de trabalho, a comida de rua tem papel

fundamental no dia a dia das cidades. Não somente fornecendo alimento rápido e barato como, gerando renda.

Assim, buscou-se através das entrevistas e da observação direta, verificar as condições de oferta da Comida de Rua em Sant'Ana do Livramento, tomando-se por base territorial de estudo o entorno do Parque Internacional, local de maior concentração deste tipo de comércio.

A partir deste momento serão apresentados os principais relatos e análises, ressaltando-se que os nomes dos entrevistados serão mantidos em sigilo sendo que estes serão representados por números de 1 a 9. E, cabe ressaltar que as análises foram realizadas similar a Bardin (2011), através da análise de conteúdo, que leva em consideração as significações (conteúdo), buscando conhecer o que está por trás das palavras. Com o objetivo de inferir (deduzir de maneira lógica), conhecimentos sobre o emissor ou o meio, como um detetive. Por isso primeiro, descreve para depois inferir.

Para um melhor entendimento serão divididos em grupos de análise: Tipo de alimentos comercializados, condições de higiene, se os vendedores obedecem as regras e quanto as dificuldades encontradas.

Buscando conhecer a realidade, quando questionados quanto ao **tipo de alimento comercializado**, todos foram unânimes em salientar que os produtos vendidos por todos e autorizados pela vigilância são: cachorro-quente e bebidas, ratificando que há sim procura por outros alimentos como pastéis, sanduíches, torradas, milanesas, xis, "chivitos" e doces, mas como foram licenciados para vender cachorro-quente não podem vender outro tipo de alimento. Afirmam também que, não há nenhum tipo de alteração sazonal no cardápio. Contrariando o Consea (Conselho de Segurança Alimentar) que questiona quanto ao fato desafiador de erradicar a fome com alimentos, nutricionalmente rico e de origem sustentável (Consea, 2017), o que é corroborado pela Embrapa, evidencia o papel da dieta na melhoria do desempenho físico mental, no retardamento do envelhecimento, fortalecimento do sistema imunológico, e para se evitar doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, câncer ou doenças cardiovasculares que estão preocupando o Ministério da Saúde. Corroborado por Kothe 2014, que afirma que o cachorro-quente por ter custo acessível e ser popular, é o campeão de vendas. Contudo, se comida como refere-se Da Matta (1986) está relacionada a cultura e a práticas gastronômicas, o cachorro-quente estaria mais para simples alimento importado.

Quanto às condições de higiene, todos consideram boas, afirmam que limpam a van ou carrinho todo o dia, e varrem a calçada, só que esta é lavada uma vez por semana e que uma vez ao mês todos devem visitar a vigilância para maiores inspeções. No entanto, todos os vendedores queixam-se da presença em massa de pombas e abelhas, salientando que estas chegam a avançar sobre os kits das vans, e que inclusive, em conjunto com a vigilância, foram feitos planos para afastá-las porém, sem sucesso. Quanto à procedência dos produtos, cinco entrevistados não podem afirmar qualidade dos fornecedores pois são funcionários e não proprietários, porém seis deles dizem que os fornecedores são sempre os mesmos, são fiéis pela qualidade e disponibilidade, pois a compra deve ser diária. No entanto, de acordo com a Anvisa para termos higiene é fundamental para o manuseio de alimentos a existência de água potável, que no caso do objeto de estudo, verifica-se apenas uma torneira baixa para todos e um banheiro público frequentado que deixa a desejar na higiene e na segurança.

No que tange a observar se **o comércio obedece às regras da vigilância sanitária**, oito dos nove entrevistados afirmam terem sido treinados ou diretamente pela vigilância, no caso dos proprietários, ou tendo estes como replicadores das informações. Apenas um vendedor afirma não conhecer as regras e que apenas lhe é dito para manter a limpeza do local. Vale ressaltar que em apenas uma das vans o álcool gel está disponível de forma visível para higienização das mãos. Sete estão de acordo com as normas, pois graças a elas têm Alvará de Saúde em dia e dedetização semestral. Um, considera exagero a proibição de produtos estrangeiros. Todos afirmam que as vans estão com a documentação em dia (licença dos Bombeiros, Alvará, Carnê de Saúde (vacinas), CNPJ de micro-empendedor com pagamento mensal do INSS).

Contudo, a Vigilância Sanitária orienta que as matérias-primas sejam mantidas em temperaturas adequadas, evitando o contato com o ar, que no caso da rua pode ser vetor de contaminação não só biológica como física. Porém como também demonstrou Kothe 2014, foi observado que os condimentos são mantidos em condições inadequadas de temperatura e em contato com o ar. E ainda a ANVISA determina que a pessoa que prepara o lanche, não deve manusear o dinheiro, e este fato também foi observado nesta pesquisa. Pois em todas as vans havia apenas uma pessoa para preparar o lanche e cobrar.

Quando questionados **quanto às dificuldades encontradas**, as queixas são quanto às condições do banheiro público do parque, a distância da torneira, a falta de luz (o que faz com que precisem depender de gelo), falta de lixeiras. A má educação da população que, além de alimentar os pombos e cães, solta lixo e restos de alimento na calçada. Outro fator unânime, foi a questão da segurança, pois as vans funcionam à noite e em alguns dias pela madrugada. Afirmam que presenciam “horrores”, como furtos, assaltos, prostituição, uso de drogas, violência física. Pessoas urinando e/ou defecando no parque, e até mesmo mantendo relações sexuais. Fala do entrevistado nº 8: “... e nós temos que limpar muita coisa para não afastar os clientes”.

A questão da água fere a legislação sanitária, uma vez que esta exige que seja utilizada água corrente em abundância para higienização das mãos do manipulador e seus utensílios, conforme manual de boas práticas da ANVISA. Outros fatores controversos são as questões de higiene dos banheiros públicos do parque e do parque em si, além o número reduzido de lixeiras e principalmente a falta da luz. Pois como manter as temperaturas ideais sem luz? No entanto, a ANVISA destaca que, refrigerados devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, conferindo-se o termômetro do refrigerador, freezer ou balcão frigorífico. Porém, os entrevistados dependem de caixas térmicas.

Quanto ao perfil do consumidor, segundo os entrevistados a maioria são trabalhadores que vêm almoçar, lanche ou jantar o cachorro-quente (50% das respostas), na sequência, o público seria de famílias e turistas. Por último, jovens saindo de festas. Já quanto ao horário de maior movimento, 63% garantem ser à noite.

Ainda, visando, conhecer a realidade e **verificar junto ao órgão municipal às condições de controle, foi questionado quais as normas deveriam ser atendidas pelos vendedores de comida de rua**, a autoridade competente considera que o Manual de Boas Práticas da Anvisa engloba toda a legislação, e que são regulados por ela, e que o município tem que adequar-se, que há legislação própria e que vão colocar no site da prefeitura. Contudo, não citou nada a respeito do Código de Postura do Município, que segundo a legislação estadual, Decreto

23.430/74, não deve ser contrariado pelo comércio ambulante. Afirmou que há fiscalização in loco, mas que é temporária, e que buscam principalmente saber onde o alimento é produzido e como é armazenado, e em qual temperatura. Para liberar o Alvará Sanitário, local de produção e ambulantes precisam ser fiscalizados. Para tanto contam com nove fiscais, que tem como principal dificuldade, coibir os vendedores clandestinos.

Segundo a prefeitura seriam em torno de doze pontos de venda nas redondezas do parque, os quais não deveriam ser fixos em um local, mas segundo a vigilância municipal há uma lei que os fixou naquele local. Portanto, não há controle do tempo de uso do espaço. Porém o Código de Posturas do município proíbe o instalação de trailers e similares nas adjacências do Parque Internacional.

Segundo o entrevistado nº 1, todas as vans têm alvará sanitário e licença da prefeitura. E todos recebem treinamento por parte da vigilância, conforme demanda formam-se grupos de 10 ou 15 pessoas. Quando questionado quanto ao treinamento dos fiscais, segundo ele, todos seguem as regras da ANVISA e recebem capacitação do Centro de Vigilância em Saúde – CEVES (órgão estadual), sendo que muito material vem pela internet.

Quanto à questão do turismo, não há nenhum tipo de projeto neste sentido. A divulgação que existe na fronteira é para o “*Pancho*” uruguaio, que tem como diferença, a qualidade da salsicha, segundo o entrevistado nº 1.

De acordo com o entrevistado nº1, todos têm controle de pragas, cartão de saúde e Procedimento Operacional Padrão (P.O.P) de Limpeza. Salienta, que a principal contaminação é a física, pois a bacteriológica depende da água e seu uso nesse caso é mínimo e a água é fervida. Porém, ao mesmo tempo, refere que a questão da água é um problema, principalmente na higiene do manipulador, pois as vans não têm reservatório de água (os trailers sim, para eles é condição para liberação do alvará).

Dentre as principais questões levantadas por ele, surge a questão do manuseio, que é o momento chave da contaminação, por isso deve-se evitar o manuseio, usando guardanapo de papel. E, a exigência é de uma pessoa para preparar o lanche e outra para cobrar. Todas devem estar com uniforme, cabelo preso, unhas sem pintar, sem adornos, prezar pela higiene e lavar frequentemente as mãos, processo padronizado, nota fiscal dos produtos e rotulagem..

Na verdade, segundo a vigilância do município, como vendem produtos prontos, ou semiprontos, a questão base esta no armazenamento, disse o entrevistado nº1: “eles têm que provar que tem condições de armazenar, de manter a temperatura.” E, o consumidor seria o principal fiscal, o que analiso como contraditório, uma vez que os outros entrevistados comentam a questão das pombas e cães que são alimentados pela clientela e população em geral. Ou seja, o “fiscal” põe em risco sua própria saúde. Inclusive, quando questionado quanto à presença de aves, insetos e animais, o entrevistado acredita que as abelhas não seriam problema, porém as pombas e principalmente os cães são preocupantes. O que é exigido para evitá-los é a limpeza do local. Segundo ele, a população de pombas é controlada pois não existe zoonose registrada.

Finalizando, o responsável técnico diz que, o sonho da vigilância seria poder coletar material direto no ponto de venda, do manipulador, e se contaminado, eliminá-lo da venda. Pois se doente ou contaminado não poderia trabalhar, e essa informação é passada, a avaliação médica é válida de seis a um ano, mas na prática não se têm como saber no dia a dia.

Em caso desrespeito as normas e a legislação, o vendedor sofrerá um processo administrativo sanitário (auto executável), multa e perda do produto.

Por fim, dentre as recomendações do Ministério da Saúde “*check list*”: cabelo está preso? Sim todas estavam, mas não coberto com rede. Usando uniforme? Sim todos. Unhas cortadas e limpas? Aparentemente limpas mas, haviam vendedores com unhas compridas. Manipular alimentos e dinheiro ao mesmo tempo? Todos. Higienizar as mãos com frequência? Não foi observado em nenhum momento. Possui água corrente? Nenhum veículo possui sistema de água. Quais as condições da van, carrinho ou trailer? Aparentemente boas algumas estão com a pintura descascando. O comércio possui um responsável capacitado? Sim, todos possuem. Possui Alvará? Sim, todos possuem. Utilizam-se panos de limpeza? Não, apenas guardanapos de papel.

5. CONCLUSÕES

Este artigo procurou responder: Quais as condições de oferta da Comida de Rua em Sant’Ana do Livramento? Para isto teve como objetivos, geral, verificar se as condições de oferta da Comida de Rua em Santana do Livramento/RS são satisfatórias e seus objetivos específicos são: conhecer a realidade da comida vendida no em torno do Parque Internacional, em Sant’Ana do Livramento/RS; observar se o comércio daquela região obedece as normas estabelecidas pela vigilância sanitária; verificar junto ao órgão público municipal os critérios de controle da oferta da Comida de Rua.

Cabe destacar que, como nos lembra Da Matta (1997) o ser humano muda de opinião e comportamento dependendo do espaço social onde se encontra, assim a rua lembra insegurança. Mas como a sociedade atual precisa muitas vezes alimentar-se nas ruas das cidades, no comércio de rua, que vem sendo estimula em razão do desemprego crescente, conforme Costa; Sonaglio apud Kothe 2014 é preciso informação e fiscalização dos órgãos governamentais para garantir a segurança alimentar e nutricional, com controle da desnutrição e da obesidade.

Assim, identificando o conhecimento dos atores envolvidos, vendedores e representante da vigilância sanitária do município, traçando um perfil sob a ótica destes e sobre as impressões do pesquisar, feitas através da observação in loco.

Observou que o município não tem claramente divulgada a legislação pertinente, principalmente, no site da prefeitura. Além disso, suas fiscalizações são temporárias, o que faz com que se percam detalhes do dia a dia do comércio daquela região. Passando ao cidadão a função de fiscalizador, porém não há nenhum trabalho educativo de vultuosa divulgação para a população. Exemplo disto, é o fato de que a população, ao invés de fiscalizar, alimenta pombas e cães que por ali perambulam, além de jogar lixo pelas calçadas.

Além disso, por se tratar de um parque que faz divisa entre dois países, deveria haver um trabalho intenso quanto à higiene do parque, quanto à comida de rua oferecida ali para população e turistas e a segurança do mesmo. Uma vez que, por exemplo, observa-se um número reduzido de lixeiras, o banheiro deixa a desejar na manutenção da limpeza, talvez até pela falta de segurança.

No que tange à segurança alimentar, há muito o que ser trabalhado, pois a presença de aves e cães põem em dúvida a segurança alimentar do lanche, sendo que, inclusive foi presenciado o avanço das mesmas sobre milhos e ervilhas do kit das vans. O que é contrário inclusive da OMS, que destaca animais podem ser

transmissores de microrganismos perigosos, causadores de doenças. Ainda, ser o cachorro-quente o único lanche vendido, torna nutricionalmente pobre o alimento, uma vez que muitas pessoas utilizam como almoço ou janta, substituem refeições por esse lanche. Como é o caso de muitos trabalhadores do comércio, que consomem continuamente esse tipo de alimento que deveria ser consumido esporadicamente. Isso sem falar, que a salsicha já não é um alimento considerado saudável e adicionado a ela são condimentos que ficam fora de refrigeração (maionese, ketchup e mostarda), o que contraria a legislação sanitária e a Lei nº 13.760/ 2011 que determina que condimentos oferecidos aos consumidores sejam embalados individualmente.

Existem alguns pontos do “check list” do Ministério da Saúde que deixaram a desejar, como por exemplo, as vendedoras estavam com o cabelo preso, porém, o comprimento fora de rede, algumas com unhas compridas. Principalmente foi observado que, em todas as vans, a mesma pessoa que produz é a que cobra e não houve evidências de higienização das mãos no meio do processo, aliás, apenas uma tinha o álcool gel visível, e todos utilizam água de balde de uma única torneira.

Assim, há muito que melhorar em relação à comida de rua vendida nas redondezas do Parque Internacional. É preciso melhorar a higiene, mas para isso é preciso que o município ofereça melhores condições, como mais lixeiras, mais torneiras, banheiro público melhor higienizado e com segurança.

Portanto, as condições de oferta da comida de rua não são plenamente satisfatórias, pois após conhecer a realidade, observar o cumprimento das normas e verificar junto ao órgão municipal os critérios de controle, ficou constatado que há muitos pontos a serem melhorados, sendo os principais a questão da oferta de água potável às vans, luz, a presença de animais e a manipulação de alimento e dinheiro pela mesma pessoa.

Assim, é oportuno propor novos estudos a cerca da comida de rua em Sant'Ana do Livramento, principalmente no que tange à saúde pública, em um enfoque do ponto de vista da população, pois a saúde é um reflexo do que se come. Além disso, foram encontradas limitações neste trabalho, no sentido de que os entrevistados afirmavam estar tudo certo, conhecer a legislação mas, quando questionados sobre as normas, não sabiam quais eram, apenas que tinham que manter tudo limpo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Disponível em: <https://www.embrapa.br>. Acesso em 19/02/2017.

Bardin, Laurence. Análise de Conteúdo/ Laurence Bardin; tradução Luis Antero Reto, Augusto Pinheiro. –São Paulo: Edições 70, 2011.

BOANOVA, Andrea Barbosa. Análise e Interpretação de Denúncias sobre Alimentos como Ferramenta de Gestão, no município de São Paulo – São Paulo, 2014.

CASSUNDÉ, Fernanda Roda de Souza Araújo, Barbosa, Milka Alves Correia, Cassundé Junior, Nildo Ferreira. Da Fome à Vontade de Comer: uma Análise dos Instrumentos para Medida de Satisfação do Consumidor de Lojas de Alimentação

Guia Alimentar para População Brasileira elaborado pelo Ministério da Saúde.
Disponível em: <http://www.cfn.org.br/index.php/legacy-1992/> Acesso em 27/11/2016.

Guia Alimentar para a População Brasileira • Promovendo a Alimentação Saudável –
Ministério da Saúde – Secretaria de Atenção à Saúde – Coordenação-Geral da
Política de Alimentação e Nutrição – Brasília – DF 2005

<http://www.sebrae-rs.com.br/index.php/noticia/1843-mais-empresas-do-setor-de-gastronomia-aderem-a-projeto-do-sebrae-rs>. ACESSO 02/11/2016

<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/noticias/2017/201calimentacao-saudavel-passa-pelo-fogao-de-casa201d-diz-rita-lobo-a-revista-veja>

<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/secretarias/sas/sas-noticias/27894-em-evento-internacional-brasil-assume-metas-para-frear-o-crescimento-da-obesidade>. ACESSO 26/03/2016.

<http://www.sebrae-rs.com.br/index.php/noticia/1843-mais-empresas-do-setor-de-gastronomia-aderem-a-projeto-do-sebrae-rs> ACESSO 02/11/2016

<http://www.sebrae-rs.com.br/index.php/noticia/1866-democratizando-a-gastronomia>
ACESSO EM 02/11/2016

HTTP://www.fecomercio.com.br/noticia/lei-da-comida-de-rua-levara-comerciantes-para-mercado-formal HYPERLINK "<http://www.fecomercio.com.br/noticia/lei-da-comida-de-rua-levara-comerciantes-para-mercado-formal%20ACESSO%2002/11/2016>" ACESSO 02/11/2016

<http://www.sebrae-rs.com.br/index.php/noticia/4001-oficina-ira-discutir-normas-tecnicas-para-food-trucks> Acesso 02/11/2016

<http://www.fee.rs.gov.br/publicacoes/ped-rmpa/informe-ped-mensal/edicao-atual/> acesso em 02/11/2016

<http://www4.planalto.gov.br/consea/ acesso-a-informacao/institucional/conceitos>
Acesso 04/03/2017 Brasil 2015 Conselho Nacional de Segurança Alimentar

<http://www.mcdonalds.com.br/> acesso em 04/12/2016

<http://www.infoescola.com/curiosidades/fast-food/> Acesso em 03/12/2016

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/guia_alimentos_vigilancia_sanitaria.pdf. Acesso em: 02/12/2016

<http://www.portalresiduossolidos.com/snvs-o-sistema-nacional-de-vigilancia-sanitaria-brasil/> Acesso em 1º/12/2016.

KOTLER, Philip. Marketing de Serviços Profissionais 2ª Ed. 2002

KOTHE, Caroline Isabel. Condições Higiênicas Sanitárias de Ambulantes que Comercializam Cachorro-Quente na Cidade de Porto Alegre/ RS - 2014.

LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de Metodologia Científica/ Marina de Andrade Marconi, Eva Maria Lakatos – 6ª Ed. – 7. Reimpr. – São Paulo: Atlas 2009.

LUCCOCK, John apud Da Matta,- 1975(1820) Notas sobre o Rio de Janeiro e as partes meridionais do Brasil. Editora da Universidade de São Paulo/ Itatiaia.

MATTA, Roberto da, 1936 – A Casa e a Rua, 5ª edição. Rio de Janeiro: Rocco,1997.

COSTA, Marconi Freitas da e Cléber Alves Ferreira. Pequenas empresas de “fast-food”: uma análise junto ao cliente sobre a qualidade do atendimento no segmento de alimentação rápida. Revista da Micro e Pequena Empres, Campo Limpo Paulista, v.2 n3, pg. 16-34, 2009.

COSTA, Marconi Freitas da. Faculdade Sete de Setembro (FASETE) Mestre pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)E-mail: marconi_costa@hotmail.com – Brasil Cléber Alves Ferreira. Bacharel pela Faculdade Sete de Setembro (FASETE)E-mail: cadm@fasete.com.br - Brasil

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à Administração. 6º ed. São Paulo: Atlas S.A, 2004.

MENEZES, Elisa, Dez coisas que você precisa saber sobre: FAST FOOD. Revista Mundo Estranho. ano 5 - nº 29, p. 18 – 20, Julho 2004.

MATIAS PEREIRA, José. Manual de Metodologia da Pesquisa Científica. 3ª edição – São Paulo: Atlas, 2012.

Métodos de pesquisa / [organizado por] Tatiana Engel Gerhardt e Denise Tolfo Silveira ; coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

PROMESSAS E DESAFIOS do setor informal de alimentos em países em desenvolvimento. .<http://www.fao.org/docrep/014/a1124p/a1124p.pdf>. Acesso em 15/11/2016.

PERTILE, Krisciê, Em pratos limpos : as comidas de rua no Brique da Redenção, em Porto Alegre/RS – Brasil, e possibilidades para o turismo / Krisciê Pertile. - 2014.

YIN, Robert K. Estudo de Caso: planejamento e métodos/ Robert K. Yin; tradução Ana Thorell; revisão técnica Claudio Damacena. – 4º Ed. – Porto Alegre: Bookman, 2010. 248p