

Aline Camargo Martins^a
Tânia Aparecida Pinto de
Castro Ferreira^b
Virgínia Farias Alves^{a*}

^aUniversidade Federal de Goiás
(UFG), Faculdade de Farmácia.

^bUniversidade Federal de Goiás
(UFG), Faculdade de Nutrição.

*Autor para correspondência:
Laboratório de Pesquisa em Controle
de Qualidade de Alimentos e
Medicamentos, Faculdade de
Farmácia – Universidade Federal de
Goiás, Praça Universitária, Qd. 62,
Goiania, Goiás, Brasil. 74.605-220.
E-mail: vi.nz@terra.com.br. Telefone:
+55(62)3209-6501



Congresso de Ciências
Farmacêuticas do Brasil Central



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO

Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 19 de setembro de 2013

Modalidade: Pós-Graduação

AValiação VISUAL DAS CONdições HigIÊNICO SANITÁRIAS DE PREPARO DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR AMBULANTES NA CIDADE DE ITUMBIARA-GOIÁS

*Visual evaluation of sanitary hygienic conditions of street food
preparation in the city of Itumbiara-Goiás*

RESUMO

Apesar de representarem uma alternativa para consumidores que buscam uma alimentação de forma rápida, os alimentos comercializados por ambulantes apresentam diversos problemas com relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF), o que torna esses produtos um risco potencial para veiculação de doenças de origem alimentar. O objetivo do presente estudo foi verificar a aplicação das BPF em estabelecimentos que comercializam alimentos nas vias urbanas da cidade de Itumbiara-GO, avaliando o ambiente de manipulação e manipulador. Para tanto, 15 ambulantes foram convidados a preencher um “checklist” que, além de perguntas sobre a aplicação das BPF em seu estabelecimento, incluía questões sobre as características sócio-econômicas e culturais dos participantes do estudo. Dentre os resultados obtidos com a pesquisa, observou-se que 66,7% do público entrevistado não possuía conhecimentos específicos na área de alimentos; apenas 20% das instalações contavam com sistema de abastecimento de água tratada; 33,3% armazenavam de maneira inadequada os alimentos expostos à venda; 66,7% reutilizavam sobras no preparo dos alimentos; 73,3% manipulavam alimentos e dinheiro sem posterior higienização das mãos. Os resultados obtidos apontam para a necessidade de se aprimorar a qualificação e conscientização dos manipuladores de alimentos, de modo a assegurar ao consumidor a oferta de alimentos de melhor qualidade e seguros para consumo.

Palavras-Chave: Boas Práticas de Fabricação; Comida de Rua; Ambulantes

ABSTRACT

Foods sold by street vendors are an alternative for people who need feeding quickly. However, this sort of food has several problems regarding to the Good Manufacturing Practices (GMP), which make these products a potential hazard to transmission of foodborne diseases. The aim of this study was to determine whether the GMP are applied to establishments who market street food in the city of Itumbiara-GO, assessing both the handling environment and the handler. Therefore, 15 hawkers were invited to complete a checklist that, in addition to questions about the application of GMP in their establishments, included questions about their socioeconomic and cultural characteristics. Among the results obtained, it was observed that 66,7% of the respondents did not have specific knowledge in the food area; only 20% of the facilities had a treated water supply system; 33.3% inappropriately stored food on sale; 66.7% used surplus to prepare the marketed food; 73.3% manipulated both food and money without further hand washing. These results highlight the need for improving the qualification and awareness of food handlers, to ensure to consumers a food supply of better quality and safe.

Keywords: Good Manufacturing Practices; Street Food; Hawkers