

# Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda em Inhumas-GO

Lethicya Lucas Pires da Silva<sup>IC</sup>, Angel José Vieira Blanco<sup>PQ</sup> e \*Simone Silva Machado<sup>PQ</sup>

PIBIC-Af

Câmpus Inhumas

\*simone.machado@ifg.edu.br

**Palavras Chave:** Comida de rua; Higiene dos Alimentos; Manipulador de Alimentos; Vendedores Ambulantes.

## Introdução

O comércio ambulante de produtos alimentícios é caracterizado pela venda de alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados nas ruas e em lugares públicos, sem processamento ou etapa industrial (RODRIGUES *et al.*, 2011). Diversos casos de surtos de intoxicação alimentar já foram associados a venda ambulante de alimentos, devido a situação precária, matérias primas contaminadas, práticas inadequadas de manipulação, favorecendo o crescimento e multiplicação dos microrganismos (VEIGA; ANTONACIO; BELMONTE, 2020). O objetivo desse estudo foi realizar o diagnóstico de adequação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos de Inhumas-GO.

## Metodologia

O presente estudo foi realizado no período de agosto de 2021 a agosto de 2022, com avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos de Inhumas-GO e análise microbiológica. Foi elaborado um roteiro de inspeção de acordo com a Resolução RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), a partir dele foram analisados 21 pontos de venda. Depois disso, foi realizada a análise de coliformes totais e *E.coli* e contagem de microrganismos aeróbios nas mãos de oito manipuladores e nas superfícies de contato com os alimentos. Os manipuladores se voluntariaram a participar desta etapa da pesquisa, bem como assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## Resultados e Discussão

Na análise das condições higiênico-sanitárias foi observado que o item "Manipuladores" foi o que mais recebeu não conformidades, apresentando 65,1% em relação a higiene pessoal. O segundo item com maior ocorrência, "Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens" apresentou 52,4% de não conformidades. Por fim, foi destacada a presença de resíduos, apresentando 42,9% de não conformidades.

Na análise microbiológica, foi observado 87,5% das amostras com incontáveis colônias de microrganismos aeróbios. Para coliformes totais

houve crescimento em 25% das amostras, sendo os valores entre 16 UFC/mL e 84 UFC/mL. Foi evidenciado o crescimento de *Escherichia coli* em 12,5% das amostras (3 UFC/mL).

## Conclusões

Diante dos dados expostos, pela inspeção visual e pela análise microbiológica podemos concluir que as condições higiênico sanitárias do comércio ambulante de alimentos da cidade de Inhumas-GO estão insatisfatórias. Como medida de intervenção foi entregue aos manipuladores uma cartilha sobre boas práticas, de acordo com a legislação vigente, visando orientar e corrigir as não conformidades identificadas.

## Agradecimentos

Agradecimentos ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – Campus Inhumas pela oportunidade e ao CNPq pela bolsa.

## Referências

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União** – Seção 1. Brasília, DF, 15 de set. de 2004.

VEIGA, S. M. O. M.; ANTONACIO, N. R.; BELMONTE, M. G. Qualidade Microbiológica de alimentos oriundos do comércio ambulante e intervenção educativa. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 6, n. 3. p. 14979-14997, mar. 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n3-393>. Disponível em: <https://brazilianjournals.com/ojs/index.php/BRJD/article/view/8043/6961>. Acesso em: 23 set. 2022.

RODRIGUES, F. M. *et al.* Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraíso do Tocantins. Tecnologia de Alimentos. **ACTA Tecnológica**. [S.l.], v. 5, n 1, p.100 – 112, abr. 2011. DOI: 10.35818/acta.v5i1.25. Disponível em: <https://periodicos.ifma.edu.br/actatecnologica/article/view/25>. Acesso em: 22 set. 2022.