

## **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS DE RUA EM FORTALEZA - CE**

**Título da Sessão Temática:** *alimentos, nutrição e saúde*

**Evento:** Conexão Unifametro

### **RESUMO**

Com o crescimento da procura pela comida de rua observou-se o aumento de casos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Muitos desses comércios não têm garantias na qualidade da matéria-prima, falta de água tratada, saneamento básico, energia elétrica e estrutura para higienizar os utensílios e para higiene pessoal dos manipuladores. **OBJETIVO:** O presente trabalho teve como objetivo relatar a experiência da aplicação do Método do Arco de Maguerez na análise das condições de conservação, armazenamento e manipulação dos alimentos de rua em Fortaleza - CE. **MÉTODO:** A metodologia aplicada foi a da problematização através do Arco de Maguerez. **RESULTADOS:** No local observado foram identificadas diversas irregularidades de manuseio e armazenamento de alimentos. Ao tratar de contaminação alimentar por microrganismos, verificou-se a restrição de informações, noção limitada ou inexistente dos riscos de contaminação dos alimentos pelos ambulantes, devido às práticas inadequadas que colocam em risco a saúde do consumidor. **CONCLUSÃO:** Medidas educativas devem ser aplicadas com o intuito de propor melhorias na atividade, que devem ser efetivamente tomadas a fim de minimizar os surtos de DTAs.

**Palavras-chave:** Arco de Maguerez. Higiene. Contaminação. Boas práticas. Alimentação.

### **INTRODUÇÃO**

O crescimento do desemprego no país, levou diversos trabalhadores a buscar seu sustento nas atividades informais. Uma das atividades mais crescentes é a venda de comidas nas ruas, que vem se tornando uma atividade social importante, no ponto de vista econômico, sanitário e nutricional. (SALES, W BB.,2018)

A procura por esses alimentos têm crescido cada vez mais devido a sua praticidade e baixo custo, pois, a indisponibilidade de tempo para o preparo das refeições leva o consumidor a frequentar esses locais para ter uma alimentação rápida e pratica. Vale ressaltar que o alimento de rua apesar de ser acessível e de baixo custo ele pode conter diversos riscos a saúde dos consumidores, devido à facilidade de contaminação de microrganismos

patogênicos e pela falta de conhecimentos de seus manipuladores e a estrutura inadequada do ambiente no qual esses alimentos são comercializados. (ARAÚJO,2018; FERREIRA,2018).

Com o crescimento da procura pela comida de rua observou-se o aumento de casos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Muitos desses comércios não têm garantias na qualidade da matéria-prima, falta de água tratada, saneamento básico, energia elétrica e estrutura para higienizar os utensílios e para higiene pessoal dos manipuladores. A falta de higienização pessoal tem sido apontada por investigadores como uma das principais fontes de contaminação desses alimentos, desenvolvendo crescimento de microrganismos patogênicos, outros fatores apontados são a temperatura inapropriada, o armazenamento indevido, exposição do alimento sem proteção, manuseio sem equipamentos devido e de forma imprópria, o ambiente com a presença de insetos e animais domésticos próximos ao alimento.

Para minimizar os riscos de contaminação é de extrema importância que o manipulador execute os procedimentos de acordo com as boas práticas conforme a Resolução da Diretoria Colegiada — RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Que regram os procedimentos para o correto manuseio do alimento, da matéria-prima até o produto final. Minimizando a contaminação do alimento para que o consumidor não venha a ter uma DTA. (LACERDA, 2016). Entre esses alimentos comercializados na rua, o espetinho é um dos principais e é preocupante os riscos de contaminação por *Salmonella spp*, *Staphylococcus* e *Clostridium Perfringens* e diversos outros microrganismos. Pois, grande parte dos vendedores ambulantes armazenam as carnes em recipientes de plásticos sem proteção e em temperatura ambiente, tanto as cruas como as que já estão prontas para o consumo, tornando-as vulneráveis a proliferação de microrganismos patogênicos.

Devido a esses fatores, observam-se que surtos de DTAs, são identificados quando duas ou mais pessoas que ingeriram com alimentos contaminados por microrganismos patogênico, ou por substâncias químicas tóxicas, possuem sintomas similares, que causam problemas gastrointestinais. Os principais sintomas são dores no estômago, náusea, vômitos, diarreia, podendo ocorrer febre. Esses sintomas dependendo do estado físico do paciente e da toxicidade do microrganismo no alimento, podem durar apenas algumas horas ou até mesmo mais do que 5 dias.

Diante do exposto, o objetivo desse trabalho é relatar a experiência da aplicação do Método do Arco de Maguerez na análise das condições de armazenamento de conservação, armazenamento e manipulação dos alimentos de rua em Fortaleza - CE.

## METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência de natureza descritiva e qualitativa, utilizando como instrumento de investigação a aplicação do Arco de Magueréz, realizado em setembro de 2019, em um comércio de alimentos de rua, localizado em Fortaleza, Ceará, escolhida devido a conveniência.

Para a realização da experiência, os responsáveis pelo estabelecimento foram convidados e nesse momento foram explicados o objetivo e a metodologia a ser aplicada.

A metodologia aplicada neste relato de experiência foi a da Problematização, através do Arco de Magueréz, desenvolvido por Charles Magueréz na década de 70 do século XX e adaptado por Bordenave. Consiste em cinco etapas: observação da realidade, pontos-chaves, teorização, hipóteses de soluções e aplicação da realidade. (BORDENAVE & PEREIRA 2005).

A primeira etapa é a observação da realidade, parte da apropriação de informações da realidade vivenciada pelos participantes sob sua própria visão, identificar as características da situação, com a finalidade de contribuir para a sua transformação. (BERBEL, 1995).

A partir do problema identificado, inicia-se uma reflexão sob os fatores e determinantes a serem estudados, embasados na realidade observada os participantes elencam os pontos-chaves relevantes que irão nortear o esclarecimento ou resolução do problema, estes podem ser definidos através de questões básicas, afirmações fundamentais sobre aspectos do problema entre outros métodos. (BERBEL, 1998)

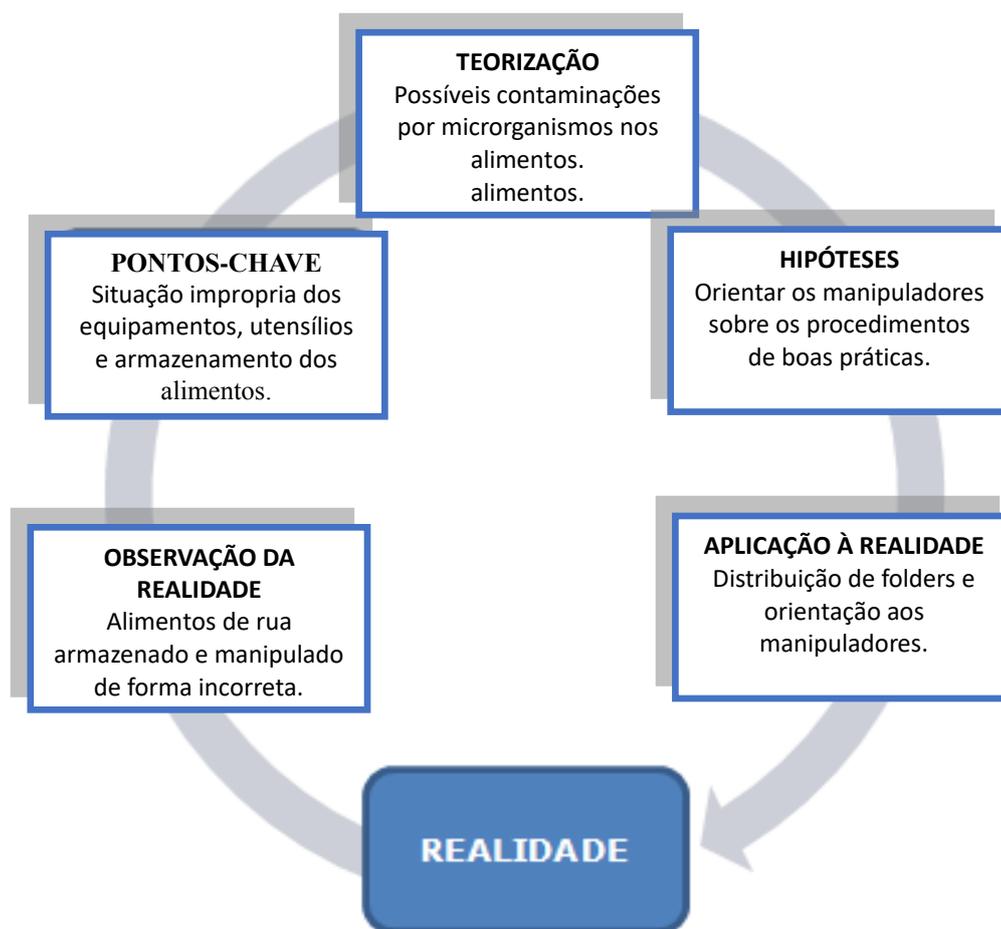
A terceira etapa consiste na teorização onde as informações apuradas são fundamentadas, embasadas em arcabouços teóricos consistentes que permitam uma análise crítica, clara da situação vivenciada com o intuito de apresentar explicações a respeito desta realidade (BORDENAVE, 2007; BERBEL, 1998).

Na elaboração do grupo hipóteses avaliam-se as possíveis alternativas a serem utilizadas na resolução dos problemas detectados, o levantamento do máximo de hipóteses possíveis para a escolha de uma proposta eficiente os estudantes exploram de forma criativa as possibilidades e os caminhos a serem seguidos para o alcance do objetivo. (BORDENAVE, 2007; BERBEL, 1998).

Na quinta etapa os conhecimentos teóricos absorvidos serão aliados a prática, ou seja, as hipóteses consideradas exequíveis serão aplicadas na realidade, propiciando aos participantes uma visão crítica e holística que os propiciem habilidades para utilização destes conhecimentos no cotidiano como agente de transformação. (BORDENAVE, 2007; BERBEL,

1998).

O arco foi desenvolvido a partir da observação e identificação dos pontos chaves identificados durante a realização do trabalho de campo desenvolvido em Fortaleza – CE, o qual aborda a seguinte temática – Avaliação das Condições de Conservação, Armazenamento e Manipulação dos Alimentos de Rua em Fortaleza – CE.



## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A presente pesquisa foi realizada em um estabelecimento de comida de rua, situado em uma avenida no bairro Conjunto Ceará na cidade de Fortaleza no mês de setembro de 2019. Usamos o Arco de Maguerez para nortear a pesquisa (BERBEL, GAMBOA, 2012)

**OBSERVAÇÃO DA REALIDADE:** No local foi observado a manipulação de alimentos como carnes para churrascos e batatas para fritar, bem como utensílios,

equipamentos e EPIS.

Foi verificado que os alimentos estavam em mal condições de conservação, fora da refrigeração, estavam armazenados em situações inadequadas, em depósitos sem proteção e ao ar livre, sujeitos a contaminações por bactérias através do ar, da poeira, dos animais e outros contaminantes ambientais, havia riscos de contaminação cruzada, o óleo da fritura e a churrasqueira estavam em condições inadequadas de uso.

**PONTOS – CHAVE** :A situação imprópria dos equipamentos e utensílios e a falta de cuidado no armazenamento dos alimentos crus e assados facilitando a contaminação dos alimentos e entrada de insetos causando a transmissão de DTAs. (PINA, et al. 2018).

O armazenamento incorreto dos alimentos torna-se um ambiente propício para a reprodução de microrganismo patógenos como Salmonella sp., Clostridium sp. E Escherichia Coli entre outros são responsáveis por causar DTAS, causando danos á saúde da população (PINA, et al. 2018).

**TEORIZAÇÃO**: Foi verificado no estabelecimento visitado que é oferecido uma alimentação não segura no conceito higiênico sanitário, levando o consumidor a ficar vulnerável as DTA. Visando um melhor manejo na manipulação e acondicionamento dos alimentos, foi relatado com os manipuladores a necessidade de colocar em pratica o conjunto de regras e princípios de boas práticas que é estabelecida pela RDC nº216 de 15 de setembro de 2004.

**HIPOTESE DE SOLUÇÃO**: visando solucionar os problemas encontrados no estabelecimento foi oferecido uma orientação aos manipuladores sobre os procedimentos de boas práticas, de requisitos higiênico sanitário, manutenção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como o controle de abastecimento de água, o controle integrado de vetores e pragas urbana, , o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo dos resíduos, e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado, com essas medidas os manipuladores diminuem os riscos de contaminações dos alimentos (LACERDA et al, 2016).

**APLICAÇÃO DA REALIDADE** :Diante da realidade observada, houve a necessidade de duas visitas para aplicarmos as orientações e distribuição de folders sobre boas práticas na manipulação de alimentos, o uso dos EPIS, o uso correto do armazenamento e transporte dos alimentos (LACERDA et al, 2016).

Os comerciantes dessa atividade desempenham várias funções inapropriadas na questão higiênico sanitária como a manipulação de dinheiro, uso de panos sujos para limpeza, águas armazenadas em baldes sujos.

Na pesquisa feita foi verificado que o local visitado havia a precariedade higiênico

sanitário. Os manipuladores não tinham conhecimentos básicos sobre boas práticas na manipulação de alimentos. Os utensílios e equipamentos apresentavam más condições de conservação, com a presença de ferrugem, corrosão, não tinha pia e água potável para lavar os utensílios. Foi observado que os manipuladores não usavam toucas, luvas, aventais e havia a utilização de adornos como: anéis, pulseiras, relógios e brincos.

Fica claramente a necessidade de esclarecimento e capacitação dos manipuladores para garantir a qualidade dos alimentos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para a primeira etapa do Arco de Magueres, foi realizado uma discussão com o grupo sobre os principais problemas existentes neste estabelecimento.

Com a pesquisa concluiu que os pontos de vendas de comidas de rua não têm infraestrutura básica necessária para vendedores ambulantes exercerem suas atividades dentro dos padrões técnicos legais adquiridos para efetivar as boas práticas de fabricação. Verificou-se a má higienização dos equipamentos e utensílios e a precariedade do local contribuindo para o risco de contaminação por patógenos nos alimentos.

Podemos observar que outro fator de risco são as matérias primas, em geral de qualidade inferior armazenada em locais inadequados e temperaturas baixas. Diante dos resultados pode-se ver a importância dos cursos de capacitação para os manipuladores de alimentos, levando a eles os conhecimentos necessários sobre as boas práticas, considerando a importância do comércio de rua para a população. Assim permitindo que o serviço com alimentos tenha mais qualidade e segurança.

## REFERÊNCIAS

1. ANVISA. Constituição (2004). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Disposição Sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação.**
2. PINA, Frederico Azevedo Neves; ESPINHEIRA, Marcelo Jose Costa Lima; SOUSA, Flavia Mendes de. Análise parasitológica de caldos de cana comercializados em feiras livres em uma cidade no interior da Bahia. **Revista Mlt. Psic**, Bahia, v. 40, n. 12, p.859-869, 2018.
3. ARAUJO, Lidiane Maria Pereira et al. Condições higiênicas sanitárias de pontos de venda de pasteis localizados em feiras livres do município de São Paulo. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**, Rio Verde, v. 2, n. 16, p.1-7, ago. 2018.
4. FERREIRA, Yure Gabriel da Silva; FOGAÇA, Larissa Costa Silva. Levantamento do nível de conhecimento dos manipuladores de serviços de alimentação em feiras livres sobre boas práticas de fabricação, na cidade de Vitória da Conquista. **Revista Multidisciplinas de Psicologia**, Vitória da Conquista, v. 40, n. 12, p.1093-1103, 2018.

5. LACERDA, Leandro Alves et al. Aplicação das boas praticas de fabricação por vendedores ambulantes de churraquinho e na comercialização da carne in natura em em Cuiabá mt. **Higuene Alimentar**, Cuiabá, v. 30, p.27-31, 2016.
6. BERBEL, Neusi Aparecida Navas; GAMBOA, Silvio Ancizar Sánchez. A metodologia da problematização com o Arco de Maguerez: uma perspectiva teórica e epistemológica. **Filosofia e Educação**, Campinas, v. 3, n. 2, p.264-287, mar. 2012.