

**Título: Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em São Luís - MA**

**Autor(es)** Gilberth Silva Nunes\*; Gilmara Silva Vieira Dutra; Martha Reis Sousa; Maria Isaura Pereira de Oliveira; Angela Ramos Santos

**E-mail para contato:** gil\_nut@hotmail.com

**IES:** ESTÁCIO SÃO LUÍS / Maranhão

**Palavra(s) Chave(s):** check-list; RDC 216; ambulantes; higiene; BPF

### **RESUMO**

O crescimento da atividade informal e o elevado número de habitantes associado a uma instável economia junto com as modificações dos hábitos de vida, disponibilidade de tempo e desemprego, implicam na diversificação dos padrões de consumo e de hábitos alimentares, gerando uma demanda crescente por alimentos comercializados em vias públicas. De acordo com o crescimento dos trabalhos realizados por esses comerciantes, observa-se maior exposição dos alimentos a uma série de perigos ou oportunidades de contaminação microbiana associada com práticas incorretas de manipulação e processamento. O presente trabalho tratou-se de um estudo descritivo de abordagem quantitativa realizado no comércio informal de São Luís – MA, tendo como amostra oito barracas que serviam vários tipos de preparações alimentícias no centro da cidade. O instrumento de coleta dos dados foi elaborado uma ficha de verificação adaptada à realidade do espaço, e baseada nas recomendações da Resolução RDC nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com observações objetiva com as opções; sim, não e não se aplica ou não observado (NA/NO), quanto aos carrinhos de rua, foram analisados conforme as condições dos equipamentos e utensílios, manipuladores e condições ambientais. O item, cuja resposta foi a opção não se aplica, não foi estatisticamente avaliado. O check-list utilizado constou de 39 itens de verificação, distribuídos em avaliação de vários aspectos dos estabelecimentos. O resultado da avaliação da ficha de verificação foi obtido pela soma de todos os itens em conformidade e os itens não conformidade com o BPF (Boas Práticas de Fabricação), representando 100%, e dividiu-se pelos itens nos quais a unidade apresentou conformidade. A partir desse cálculo, os estabelecimentos produtores de alimentos foram agrupados de acordo com o percentual dos itens em conformidade: Grupo 1: BOM (76 a 100% de itens atendidos); Grupo 2: REGULAR (51 a 75% dos itens atendidos); e Grupo 3: RUIM (0 a 50% dos itens atendidos). Os resultados mostraram que todos os estabelecimentos avaliados (100%) não apresentaram conformidade em relação às boas práticas de fabricação dos alimentos. A falta de higiene nos estabelecimentos de vendas de alimentos situados nas vias públicas de São Luís – MA sugere a necessidade de aplicação de normas sanitárias adequadas à venda de alimentos de rua aliadas a estratégias educacionais.