

Perfil e discurso de trabalhadores de comida de rua no Recôncavo da Bahia, Brasil

Profile and discourse of street food vendors in the Reconcavo area of Bahia, Brazil

Laiana Nascimento Lôbo^{1*}

Marcos Pereira-Santos^{II}

Fernanda Freitas^I

Vilmara Almeida dos Santos^{III}

Isabella de Matos Mendes da Silva^I

RESUMO

Comércio ambulante de alimentos vem ganhando importância por oferecer alimentos de preparação rápida e custo acessível, além de constituir uma alternativa econômica para desempregados. Com o objetivo de analisar o perfil e discursos dos vendedores ambulantes inseridos no segmento de comida de rua, realizou-se um estudo quantitativo-qualitativo por meio da aplicação de 40 questionários semi-estruturados e da análise de 17 discursos. Os resultados demonstraram que 62,5% dos vendedores possuíam baixo grau de instrução e a atividade ambulante era sua principal fonte de renda. Além disso, 47,5% relataram que a opção pelo trabalho ambulante foi em decorrência da não inserção no mercado formal e que esta permitia renda, autonomia e satisfação. Foi observado que 92,5% encontravam-se em inadequação quanto à vestimenta para a manipulação de alimentos e nunca havia participado de cursos para a realização de tal atividade, mas ainda assim cobravam ações de fiscalização, revelando desconhecimento das boas práticas de manipulação. O estudo permitiu concluir que o comércio informal de alimentos possui caráter social, permitindo emprego e renda, entretanto, a qualidade do alimento é comprometida pelo desconhecimento sobre higiene e manipulação adequada de alimentos, sendo necessárias ações educativas e de fiscalização.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos de rua; Trabalho informal; Vigilância sanitária

ABSTRACT

Itinerant food sales are becoming increasingly important as they offer fast food products at accessible prices and constitute an economic alternative for the unemployed. A quantitative-qualitative study was conducted to assess the profile and discourses of the itinerant vendors included in the segment of street food peddling. This was accomplished by using 40-question semi-structured questionnaire and the analysis of 17 discourses. The results demonstrated that 62.5% of the vendors had a low level of education and that the main source of income came from street peddling. In addition, 47.5% vendors reported that their opting for itinerant work was the result of non-inclusion in the formal market sector, and that this choice provided them with income, autonomy, and satisfaction. It was found that 92.5% of the vendors were inadequately attired for handling food and had never taken courses related to such activities. However, despite the lack of knowledge of safe handling practices, they demanded actions for food inspection. The results also indicated that the informal commerce of food products has a social character, and ensures employment and a source of income; at the same time, food quality is compromised by the lack of knowledge about hygiene and food handling, which require educational and regulatory actions.

^I Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (CCS/UFRB), Bahia, Brasil

^{II} Instituto de Saúde Coletiva, Universidade Federal da Bahia (ISC/UFBA), Salvador, BA, Brasil

^{III} Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia (EM/UFBA), Salvador, BA, Brasil

* E-mail: laiana_lobo@yahoo.com.br

KEYWORDS: Street food; Informal work; Health surveillance

Recebido: 31 Mai 2014
Aprovado: 10 Dez 2014



INTRODUÇÃO

O comércio ambulante é considerado como atividade temporária de venda a varejo de mercadorias, realizada em logradouros públicos, por profissional autônomo, sem vinculação com terceiros, pessoa jurídica ou física, em locais e horários predeterminados. Neste segmento, enquadra-se o setor de comida de rua, que pode ser definido como alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e outros lugares públicos para consumo imediato ou consumo posterior. Esta definição inclui frutas frescas e vegetais para consumo imediato^{1,2}.

O preparo e comércio de alimentos por ambulantes nas ruas das grandes cidades é um fenômeno mundial e tem especial importância nos países em desenvolvimento, onde constitui uma atividade econômica alternativa para os desempregados. Devido a problemas socioeconômicos de vários países, este setor da economia tem crescido bastante nas últimas décadas. Este fato, junto com a urbanização e o crescimento da população, faz com que se espere um crescimento ainda maior deste tipo de comércio³.

No Brasil, a comida de rua se constitui uma herança dos escravizados que, desde antes da abolição, ancoravam-se nas esquinas com pitéus da senzala e ou da tradição portuguesa^{4,5}. Dessa forma, a alimentação realizada no comércio ambulante de alimentos faz parte do cotidiano da população até os dias atuais, sobretudo por se tratar de alimentos de preparação rápida, custo mais acessível e em locais de fácil acesso. Entretanto, constitui um hábito de elevado risco de contaminação alimentar, por possuir processamento artesanal, com infraestrutura inadequada e ausência de conhecimentos necessários sobre produção segura de alimentos⁶. Tais fatores podem contribuir para ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), definidas como uma síndrome de natureza infecciosa ou tóxica, causada pela ingestão de alimentos e/ou de água que contenham agentes etiológicos de origem biológica, física ou química em quantidades que afetem a saúde do consumidor individualmente ou de um grupo da população⁷.

Apesar da garantia da qualidade e da segurança dos alimentos serem direitos do consumidor, a prevenção de DTAs requer esforços ao longo de toda a cadeia de produção, abrangendo desde a seleção de matéria-prima até o consumo. Neste sentido, o trabalhador é um agente importante no controle da qualidade higiênico-sanitária durante e após a produção do alimento. Dessa forma, conhecer o perfil dos trabalhadores de comida de rua é imprescindível para o desenvolvimento de estratégias de educação em saúde, com vistas à segurança alimentar e a promoção da saúde do consumidor.

Tendo em vista a consolidação da comida de rua no país e sua importância no cotidiano da população, bem como a escassez de estudos no comércio informal de alimentos^{8,9}, este trabalho objetivou analisar o perfil e o discurso dos vendedores ambulantes inseridos no segmento de comida de rua em município do Recôncavo da Bahia, Brasil.

METODOLOGIA

Estudo quantitativo-qualitativo, consistindo de um recorte de um projeto maior denominado “Projeto Alimento Seguro no Comércio Informal de Alimentos”, o qual objetiva contribuir para melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados no comércio informal de lanches em Santo Antônio de Jesus-Bahia. Este estudo foi realizado durante o período de janeiro de 2010 a junho de 2011.

Devido à ausência de dados sobre o número de trabalhadores informais de alimentos no município não foi possível realizar o cálculo amostral. Então, optou-se pela adoção da amostragem itinerante¹⁰. Para tanto, as três praças de maior movimentação foram identificadas para seleção dos vendedores de comida de rua. Estudantes de Nutrição permaneceram em campo nos dois meses iniciais do estudo para identificar o número máximo de vendedores com disponibilidade para participar do estudo. Assim, foi possível selecionar 40 vendedores de comida de rua. Utilizou-se como critério de inclusão trabalhadores adultos que comercializavam alimentos em locais públicos.

Para caracterizar o perfil dos vendedores selecionados foi aplicado um questionário semiestruturado, previamente testado, contendo questões relativas às condições sociodemográficas e sobre o trabalho no comércio informal de alimentos, além de bloco de observações sobre higiene e vestimentas. No segundo momento, que compreendeu a produção de dados qualitativos, foram realizadas entrevistas gravadas, seguindo-se um roteiro previamente estabelecido, com 17 vendedores. Para delimitar a suficiência dos dados utilizou-se o critério de saturação¹¹.

A análise de frequência dos dados foi realizada no programa SPSS versão 17. Para análise qualitativa, realizou-se transcrição do material coletado, organização dos dados e posterior leitura fluente. O tratamento do material seguiu a proposta da Análise de Conteúdo Temática¹¹.

O projeto que originou este trabalho foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Maria Milza (Protocolo nº 607/2010), conforme determina a Resolução nº 196/96, do Conselho Nacional de Saúde. Os participantes da pesquisa foram informados dos objetivos do estudo e aqueles que concordaram com os seus termos foram convidados a assinar o termo de consentimento livre e esclarecido. Nomes fictícios foram usados no texto para garantir o anonimato dos participantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Da análise temática submergiram três categorias: o perfil dos trabalhadores, o trabalho no comércio informal de alimentos e as dificuldades no processo de trabalho, as quais serão apresentadas e discutidas a seguir:



Perfil dos trabalhadores de comida de rua

Entre os entrevistados, predominou o sexo feminino (57%) e idade média de 39,2 anos (DP: 11,4). Este dados corroboram com a literatura, uma vez que, na América Latina, a venda de comida de rua é exercida principalmente por mulheres, não apenas nas etapas de preparo de alimentos, mas também na comercialização¹². Com relação à idade, Cardoso et al.¹², ao estudar comida de rua em Salvador, encontrou média de 37,2 anos, aproximando-se do resultado do presente estudo. Isso pode refletir a inserção de indivíduos economicamente ativos no comércio informal, devido à redução da oferta de trabalho na economia formal¹³.

A maioria dos entrevistados (55%) trabalhava entre quatro a oito horas diárias e possuíam a atividade ambulante como sua principal fonte de renda. Além disso, observou-se elevado percentual (52,5%) de trabalhadores com tempo de serviço na informalidade maior que seis anos (Tabela).

Tabela. Características sociodemográficas e relacionados ao trabalho no comércio informal de alimentos. Santo Antônio de Jesus, Bahia, Brasil, 2011. (N = 40)

Variáveis	n	%
Sexo		
Masculino	17	42,5
Feminino	23	57,5
Atividade principal		
Sim	34	85,0
Não	6	15,0
Renda (salários mínimos)		
≤ 01	7	17,5
2	10	25,0
3	8	20,0
4	5	12,5
> 5	7	17,5
Não sabe ou não quis informar	3	7,5
Situação conjugal		
Solteiro	15	37,5
Casado	20	50,0
Outros	5	12,5
Escolaridade		
Fundamental completo	3	7,5
Fundamental incompleto	25	62,5
Ensino médio completo	9	22,5
Ensino médio incompleto	2	5,0
Superior incompleto	1	2,5
Atividade principal		
Sim	34	85
Não	6	15
Tempo de serviço (anos)		
0-5	18	47,5
6-10	9	22,5
11-14	6	15,0
≥ 15	6	15,0

Quanto ao grau de instrução, predominou entre os entrevistados o ensino fundamental incompleto (62,5%) conforme a Tabela. Amson⁶ ao caracterizar vendedores de comida de rua de Curitiba constatou que 41,2% de sua amostra possuía grau de instrução entre 1ª e 4ª série do ensino fundamental e 23,5% entre 5ª e 8ª série do ensino fundamental, julgando, desta forma, indispensável a preocupação com a elaboração de material didático apropriado para pessoas com baixo nível de instrução ou até mesmo não alfabetizadas. Sendo assim, o baixo nível de escolaridade pode contribuir para conhecimento insuficiente sobre a higiene e manipulação adequada de alimentos e favorecer ocorrência de surtos de DTAs.

No que diz respeito à utilização de uniforme adequado, 92,5% não o utilizavam, sendo este composto, segundo a Portaria nº 216¹⁴ por roupa protetora, sapatos fechados e touca protetora. Todos estes elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ainda ser retirados todos os objetos de adorno pessoal. Ainda com relação à uniformização, 80% não utilizavam sapato fechado, 62,5% estavam de bermuda, 55% utilizavam adornos, 57,5% não utilizava protetor para cabelo e 20% não estavam com as unhas limpas. Tais dados apontam para necessidade de educação permanente dos trabalhadores em boas práticas de manipulação e produção.

Mallon¹⁵, ao avaliar os alimentos comercializados por ambulantes em Ponta Grossa, observou que 76,4% dos proprietários/manipuladores apresentavam-se sem uso de uniforme adequado, além de um asseio pessoal desfavorável (com utilização de adornos, esmalte, unhas compridas e falta de boa apresentação corporal). Para Lucca¹⁶, os manipuladores de alimentos constituem uma importante fonte de contaminação dos alimentos, uma vez que práticas higiênicas-sanitárias de manipulação dos alimentos favorece a veiculação de micro-organismos patogênicos, bem como o trabalhador pode ser portador assintomático desses patógenos.

Os vendedores ambulantes relataram a necessidade de maior fiscalização por parte da Vigilância Sanitária municipal, o que pode indicar preocupação com a segurança dos alimentos. Essa perspectiva pode ser observada nos seguintes discursos:

Eu acho que deveria ter mais fiscalização. A Vigilância Sanitária vem olhar, mas deveria fiscalizar mais as comidas. (Tulipa)

Fiscalização está escassa, só ocorre em tempo de festa. Penso que necessita melhorar, fiscalizando eu e os vizinhos. (Cravo)

Com relação à participação em cursos de formação sobre manipulação segura de alimentos, 67,5% afirmaram nunca ter participado destes. Oliveira et al.¹⁷ enfatizam que as melhores formas para assegurar a qualidade da alimentação servida são a educação e a formação constante dos manipuladores, pois criam um conjunto de meios e processos que possibilitam o reposicionamento dos indivíduos na execução tarefas específicas.



Os discursos dos vendedores ambulantes mostram que a participação em curso de capacitação sensibiliza o trabalhador em relação à qualidade e quantidade dos produtos oferecidos que entende os riscos que a manipulação inadequada de alimentos podem oferecer aos consumidores, enquanto que os trabalhadores que nunca participaram de cursos sobre manipulação de alimentos atribui a quantidade do alimento consumido como elemento de risco a saúde do consumidor:

Tem que ter higiene, precisamos limpar tudo e ter responsabilidade com o alimento. Aprendemos tudo isso com o curso do SEBRAE [...]. Se acontecer alguma infecção intestinal em alguma pessoa que comeu aqui e for comprovado, responderei por isso. (Cravo)

Acho que cada deve saber o que pode comer! O cliente precisa saber o quanto ele pode ingerir. (Margarida)

A dificuldade em elaborar um programa de capacitação de manipuladores de alimentos, em termos de Brasil, refere-se ao baixo nível de escolaridade da população que atua nesta função¹⁸. Dessa forma, os cursos de formação utilizando abordagem problematizadora e dialógica são importantes para contribuir na produção do alimento seguro na perspectiva higiênico-sanitária⁹. Por outro lado, torna-se importante a existência de ações educativas voltadas para o consumidor de comida de rua, visando o conhecimento acerca da qualidade sanitária dos alimentos, transformando-os em coautores no cumprimento da legislação sanitária vigente⁹.

O trabalho no comércio informal de alimentos

Com relação à profissão exercida anteriormente, 30% revelaram já trabalhar no comércio, sendo que, destes, 12,5% já exerceram funções relacionadas à comercialização de alimentos, como a venda de produtos alimentícios industrializados ou frutas e verduras. Além disso, 42,5% já estavam inseridos em outro segmento informal de trabalho.

A maioria dos vendedores já trabalhou no comércio formal, no entanto a procura de um rendimento melhor e mais autonomia favoreceram a inserção no comércio de comida de rua. Isso fica evidente nos seguintes depoimentos:

Eu escolhi porque estou há muitos anos trabalhando com lanche. Achei melhor trabalhar pra mim, do que ficar procurando emprego sem encontrar. A gente quando está desempregado vai levando a vida com o que a gente tem [...]. Trabalho com carne (churrasquinho) e doce. Sou pequeno empreendedor, pago INSS, tudo orientado pelo SEBRAE. Estou gostando muito do meu trabalho, pois trabalho para mim. (Cravo)

Na verdade é porque não tive opção, eu também não queria trabalhar de empregado para mais ninguém. Graças a Deus me dei bem. (Tulipa)

Era muito difícil, então o dinheiro que pegava fui investindo numa venda, então um dia saí da vida de empregado e virei microempresário. (Rosa)

Quanto ao motivo da escolha pelo trabalho ambulante, 27,5% afirmaram que a atividade possibilita maior rendimento quando comparado a remuneração dos setores formais para seu nível; 27,5% dos vendedores também afirmaram que existe saturação do mercado formal de trabalho; 20% disseram não possuir qualificação condizente com as exigências do mercado; 10% referiu identificar-se com a atividade e 5% disse preferir trabalhar de forma autônoma. Tais resultados também estão presente no discurso dos ambulantes:

Eu escolhi trabalhar como ambulante porque não tenho outra opção, se tivesse outra, realmente não estaria aqui. (Margarida)

Outra coisa eu não achei para fazer, emprego está difícil, aí vender amendoim foi melhor. (Lírio)

Para o entendimento de Lopes et al.¹⁹, o fato de os vendedores de alimentos não pagarem impostos, torna menor o custo dos lanches vendidos por estes, aumentando a procura pela comida de rua. Entretanto, a ausência de controle efetivo dentro do espaço de atuação do ambulante, expõe o consumidor a riscos de contaminação, devido à possível desconhecimento acerca da manipulação correta de alimentos.

Estes fatores associados ao desemprego e a falta de qualificação profissional para atender ao comércio formal acabam por estimular o segmento informal de alimentos. Ainda segundo Lopes et al.¹⁹, a venda de alimentos nas ruas é uma característica de estilo de vida dos países com alto índice de desempregados, baixos salários, oportunidades de emprego limitadas e rápida urbanização.

Dificuldades no processo de Trabalho

Quanto às dificuldades relatadas no exercício de suas atividades, os ambulantes relataram que as intempéries do tempo (37,5%), já que estes não possuem estrutura fixa, a violência urbana (30%) e o transporte do material (27,5%) eram as principais dificuldades encontradas (Figura).

As intempéries do tempo, além de ser uma dificuldade relatada, visto que muitas vezes a infra-estrutura do comércio ambulante não protege da chuva e sol, constitui fator que influencia na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, uma vez que, geralmente, inexistem locais para acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios, ficando estes na temperatura ambiente.

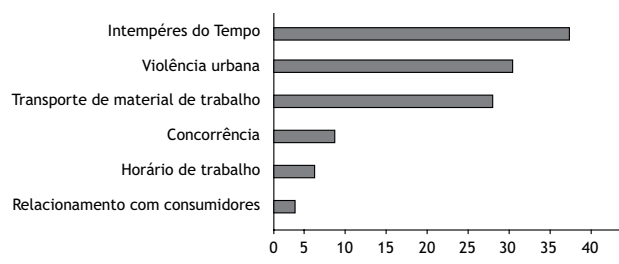


Figura. Dificuldades no trabalho do comércio informal de alimentos. Santo Antônio de Jesus, Bahia, Brasil, 2011. (N = 40)



Segundo Garcia-Cruz et al.²⁰, quando existem equipamentos para armazenamento de alimentos, a temperatura e a umidade não obedecem aos níveis de adequação para conservação dos produtos. Sendo preconizado pela Resolução RDC nº 216¹⁴, que para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, seis horas e para conservação sob refrigeração, submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.

O estudo conduzido por Cardoso et al.¹², registrou a precarização das condições de trabalho como fato inerente à atividade ambulante, na medida em que os trabalhadores não dispunham de meios adequados para desenvolvê-la, estavam expostos às intempéries, à ação de agentes municipais de fiscalização e à violência urbana, não eram socialmente organizados enquanto categoria de trabalho e não contavam com apoio de programas sociais.

A inexistência de estrutura física que permitia acondicionar os alimentos exige que estes sejam transportados todos os dias para as casas dos manipuladores, consistindo em outra dificuldade conforme discurso dos manipuladores:

A dificuldade é o espaço, muitas vezes perco muita mercadoria quando o movimento cai. A gente tem que ficar levando tudo pra cima e pra baixo todos os dias. (Tulipa)

A dificuldade é só trazer os alimentos para rua. Agora está melhor, pois consegui um vizinho que tem carro. (Lírio)

Dificuldade é mais o transporte, que a gente não tem carro para trazer as coisas de lá pra cá, a gente tem que vender e trazer de longe. Adivinhar o que o povo gosta que é mais difícil. (Angélica).

O transporte, além de ser uma dificuldade encontrada representa risco para a qualidade dos alimentos quando realizado de forma inadequada, visto que, os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa¹⁴.

Os resultados obtidos com o presente estudo permitem inferir que o comércio informal de alimentos possui caráter social, permitindo renda aos indivíduos que não conseguem se inserir no mercado formal, seja por falta de qualificação, saturação do mercado formal ou até mesmo busca por maiores rendimentos.

De acordo com os dados, também foi possível observar o baixo conhecimento acerca da manipulação adequada, bem como procedimentos para assegurar a inocuidade dos alimentos, sendo a falta de escolaridade um ponto crítico, contribuindo para este fator e representando significativo risco de veiculação de DTA.

Ademais, a busca pela garantia da qualidade dos alimentos oferecidos necessita de maior atuação dos órgãos competentes, sugerindo-se a adoção de políticas de regularização e mecanismos de controle da atividade de venda de alimento de rua, bem como elaboração de educação permanente para os trabalhadores informais de alimentos.

REFERÊNCIAS

1. World Health Organization. Division of Food and Nutrition. Food Safety Unit. Essential safety requirements for street-vended foods (revised edition). Geneva; World Health Organization; 1996 [acesso em: 18 jun 2002]. Disponível em: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/63265/1/WHO_FNU_FOS_96.7.pdf
2. Latham MC. Human nutrition in the developing world. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; 1997 [acesso em: 11 jun 2011]. (Food and nutrition series, vol 29). Chapter 40, Street foods. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/w0073e/w0073e07.htm>
3. Rodrigues FM, Violi SLM, Pavlk MCM, Sandi ALS. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraíso do Tocantins. ActzTecnol. 2010. 5(1):101-12.
4. Gusmão P. O foco total no cliente em 10 etapas. HSM Management. 2004;4(46):46-54.
5. Barroco LMS, Barroco HEB. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. Turydes 2008 [acesso em: 7 set 2010];1(2). Disponível em: <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>
6. Amson GV. Comércio ambulante de alimentos em Curitiba: perfil de vendedores e propostas para programa de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos [dissertação]. Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2005.
7. Secretária da Saúde (PR). Agravos epidemiológicos. Curitiba: Secretaria da Saúde; 2003 [acesso em: 11 jun 2011]. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/vigiepi/agravos/outras_doencas/index.html.
8. Santos VA; Pereira-Santos M, Matos VSR, Lôbo LN, Freitas F; Silva IMM. Perfil dos consumidores de alimentos de rua. Rev Baiana Saúde Pública. 2012;36(3):777-91.
9. Pereira-Santos M, Freitas F, Silva RM, Santos VA; Lôbo LN, Matos VSR, Silva IMM. Características higiênico-sanitárias da comida de rua e proposta de intervenção educativa. Rev Baiana Saúde Pública. 2012;36(4):885-98.
10. Garin B, Aïdara A, Spiegel A, Arrive P, Bastaraud A, Cartel J-L et al. Multicenter study of street foods in 13 towns on four continents by the Food and Environmental Hygiene Study Group of the International Network of Pasteur and Associated Institutes. J Food Prot. 2002;65(1):146-52.
11. Minayo MCS, organizador. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 19a ed. Petrópolis: Vozes; 2001.
12. Cardoso RCV, Pimentel SS, Santana CS, Moreira LN, Cerqueira SC. Comida de rua: desvendando o mundo do trabalho e a contribuição social e econômica da atividade em Salvador - Ba. Conjunt Planej. 2005;137(10):45-51.



13. Iyenda G. Street food and income generation for poor households in Kinshasa. *Environ Urban.* 2001;13(2):233-41. <http://dx.doi.org/10.1177/095624780101300218>
14. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União.* 16 set 2004.
15. Mallon C, Bortolozzo EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. *Publicatio. UEPG: Ciênc Biol Saúde.* 2004 [acesso em: 13 jun 2011];10(3/4):65-76. Disponível em: <http://www.revistas2.uepg.br/index.php/biologica/article/viewFile/402/405>
16. Lucca A, Torres EAFS. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. *Rev Saúde Pública.* 2002;36(3):350-2. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102002000300015>
17. Oliveira AM, Gonçalves MO, Shinohara NKs, Stamford TLM. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Hig Aliment.* 2003;17(114/115):12-9.
18. Santos EP, Pereira LRR, Oliveira TL. Implantação do programa de capacitação em boas práticas de manipulação para restaurantes. *Estudos.* 2009;36 (5/6):909-18.
19. Lopes A, Oliveira ESG, Serbino NMB, Santos MG. Vendedores ambulantes alimentícios em Porto Velho-Ro. *Revista Inter. Texto.* 2009 [acesso em: 2 jun 2011]:7(19). Disponível em: <http://www.revistaintertexto.com.br/adm/arquivos/artigoVendedoresderua.pdf>
20. Garcia-Cruz CH, Hoffmann EL, Bueno SM. Monitoramento microbiológico de lanches vendidos por ambulantes na parte central da cidade de São José do Rio Preto, SP. *Hig Aliment.* 2000;14(75):48-51.



Esta publicação está sob a licença Creative Commons Atribuição 3.0 não Adaptada.

Para ver uma cópia desta licença, visite http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.pt_BR.