

# Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA – Brasil

## Street food: A critical and multifaceted study in Salvador, BA, Brazil

### RESUMO

Cristian Oliveira Benevides  
Sanches Leal<sup>I</sup>

Carmen Fontes Teixeira<sup>II</sup>

O objetivo deste artigo é descrever e analisar a situação da comida de rua em Salvador, BA - Brasil, compreendendo suas especificidades em diferentes contextos da cidade. Trata-se de estudo de caso único, cujas técnicas de coleta de dados foram a observação de cunho etnográfico, entrevistas semiestruturadas, uso de imagens e leitura de jornal local ao longo de um ano em três aspectos relacionados ao segmento: riscos relacionados aos alimentos e ao ambiente onde são comercializados e riscos relacionados aos trabalhadores. Os resultados indicaram grandes fragilidades relacionadas às categorias analisadas: diversidade de alimentos comercializados, mal manipulados e conservados; ambiente urbano insalubre, sem pontos de água, coleta de lixo inadequada, drenagem precária de águas e poluição atmosférica pelo elevado número de veículos; trabalhadores sem qualificação, sem uniformização adequada e submetidos a riscos sociais e ambientais constantes. Evidencia-se a necessidade da adoção de novas formas de gerenciamento de riscos para o segmento pela Vigilância sanitária, numa perspectiva intersetorial e solidária, dada a complexidade do objeto e a importância socioeconômica, cultural e nutricional da comida de rua. Constata-se a dificuldade para a VISA controlar os riscos relacionados à comida de rua atuando de forma apenas fiscalizatória, especialmente em grandes centros urbanos, como no caso de Salvador, BA.

**PALAVRAS-CHAVE:** Comida de rua; Solidariedade; Planejamento e Gestão em Saúde; Vigilância sanitária; Gerenciamento do risco sanitário

### ABSTRACT

This study aims to describe and analyze the present situation of street food in Salvador, BA, Brazil, understanding its specificities in different urban contexts. In this single case study, the data collection techniques included ethnographic observation, semi-structured interviews, use of images, and reading a local newspaper for one year focusing on three aspects related to the segment that include risks related to food, to the environment in which it is sold, and to workers. The results indicated significant shortcomings related to the analyzed categories: the diversity of foods sold, poor handling and storage of food; an unhealthy urban environment, with no access to water points, inadequate garbage collection, poor water drainage, and air pollution due to the large number of vehicles; and unskilled workers, without adequate standardization and subjected to constant social and environmental risks. This study highlights the need to adopt new ways to manage risks in this segment through health surveillance from an intersectoral and supportive perspective, given the object's complexity and the socioeconomic, cultural, and nutritional importance of street food. It shows the difficulties that VISA faces in controlling the risks related to street food when acting only as a monitor, particularly in large urban centers, such as Salvador, BA.

<sup>I</sup> Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia (DIVISA /SESAB), Salvador, BA, Brasil

<sup>II</sup> Universidade Federal da Bahia, Instituto de Saúde Coletiva (ISC/UFBA), Salvador, BA, Brasil

\* E-mail: cris.sanchesleal@gmail.com

Recebido: 30 ago 2014  
Aprovado: 09 set 2014

**KEYWORDS:** Street Food; Solidarity; Health Planning and Management; Health Surveillance; Health Risk Management



## INTRODUÇÃO

Se as ações de Vigilância sanitária (VISA) são consideradas as mais antigas e complexas da Saúde Pública, os alimentos estão entre os mais antigos objetos que os homens vêm tentando controlar desde que se organizaram em sociedade, ao lado dos fármacos, do poder médico e do meio ambiente<sup>1</sup>. Provavelmente, desde que surgiu a civilização agrícola, caracterizada pelo cultivo da terra, atividade pastoril e o uso do ferro, quando o caráter nômade foi substituído pelo gregário<sup>2</sup>, os homens passaram a se preocupar com a conservação dos alimentos de maneira a evitar os riscos a eles associados e a ter provisões por períodos maiores de tempo do que o propiciado pela caça.

Costa<sup>1</sup>, ao conceber a Vigilância sanitária como uma importante ação de proteção da saúde, descreve o seu desenvolvimento ao longo da história humana e situa seus objetos de controle, onde se destacam, neste artigo, os alimentos. Relata que os homens se preocupavam com o adoecimento e a morte desde a Antiguidade e elaboravam leis visando a sua prevenção, como as que proibiam a adulteração dos alimentos. Sistemas de saneamento foram descobertos em escavações arqueológicas e havia funcionários que eram encarregados do abastecimento da água das cidades. Na Idade Média, os ambientes onde os alimentos eram comercializados também constituíam-se em motivo para a criação de normatizações e as praças e mercados foram objeto de regulação por parte dos governantes. Com o Renascimento, surgiram novas preocupações relacionadas com a expansão dos mercados e a necessidade de garantir a salubridade dos portos e das embarcações<sup>1</sup>.

A autora destaca, em relação ao Brasil, que as ações de VISA iniciaram-se com a chegada da família real, numa perspectiva de garantir a qualidade de produtos comercializados no mercado internacional. Grande número de normas sempre norteou as ações relacionadas a produtos e serviços, dentre estes, os alimentos, sendo a fiscalização prevalente. Uma mudança de perspectiva parece acontecer a partir da promulgação da Constituição de 1988 e da Lei Orgânica de Saúde, que traz o conceito de risco e a necessidade do desenvolvimento de ações que visem à minimização de perigos a eles relacionados. No entanto, o segmento informal sempre se constituiu em objeto de incipientes ações e normatizações por parte da VISA, entre estas a comida de rua<sup>1,3,4</sup>, vindo hoje a se constituir em um grande desafio para a mesma.

Definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como: “alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos em vias públicas e outros locais similares para consumo imediato ou posterior, mas que não requerem etapas de preparo ou processamento adicionais. Inclui frutas e vegetais vendidos fora de áreas autorizadas”<sup>5,6,7</sup>, a comida de rua manifesta-se em todo o mundo, revelando aspectos da cultura alimentar nos mais diversos países. Uma busca rápida pela internet com o termo nos revela mais de uma dezena de sites, nacionais e internacionais, com fotos, comentários e sugestões de onde e o que comer na rua quando se viaja, contribuindo para a divulgação da importância deste segmento em diferentes contextos.

No entanto, a comida de rua também tem sido objeto de preocupação por parte da OMS, da Organização Panamericana de Saúde (OPAS) e do Fundo das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), especialmente a partir da década de 1980 do século XX, sobretudo nos países em desenvolvimento e periféricos, em decorrência das formas de elaboração, transporte e venda destes alimentos em condições quase sempre inadequadas do ponto de vista higiênico-sanitário. Isso ao se considerar as condições das vias públicas onde são manipulados e vendidos, ou seja, a infraestrutura para a comercialização de alimentos nas ruas, o incipiente conhecimento sobre hábitos higiênicos por parte dos trabalhadores deste segmento e as próprias características dos alimentos comercializados nos diferentes países, levando-se em conta a cultura e os hábitos de cada povo.

No caso específico de países da América Latina e Caribe, a comida de rua constitui-se em um fenômeno de importância social, econômica, cultural e sanitária. O seu incremento começa a acontecer na década de 1980 do século XX, em consequência do êxodo rural, do crescimento intenso das cidades e das políticas de ajuste fiscal e recessão econômica, que trouxeram o desemprego e a degradação das condições de moradia, de educação, de saneamento, de saúde e a violência urbana. Presentemente, mudanças no estilo de vida contribuem para o consumo de alimentos fora de casa e pesquisas indicam que 25% a 30% dos gastos familiares em grandes cidades destinam-se ao consumo de alimentos na rua, uma parte sendo referente aos alimentos consumidos em vias públicas<sup>8,9,10</sup>.

Estudos realizados nesta região indicam que 70% a 80% dos vendedores de comida de rua encontram-se na faixa da população economicamente ativa e a grande maioria é chefe de família, responsável por mais de seis pessoas e com ganhos superiores a um salário mínimo. Há um grande volume de vendas e um consumo considerável por parte dos consumidores, que são de variado poder aquisitivo e que consomem este tipo de alimento por necessidade, acessibilidade, preço ou por prazer<sup>8,10,11</sup>.

Ao mesmo tempo em que contribui para a geração de emprego e renda, para a segurança alimentar e nutricional e consequente redução da pobreza para estas populações, aspectos referentes a consumo de alimentos contaminados pelo uso de equipamentos e utensílios inadequados, pela água de má qualidade, alimentos de má procedência e de alto risco, mal preparados e acondicionados, além da contaminação ambiental são questões que merecem a acuidade do olhar das autoridades sanitárias<sup>8,10,12</sup>.

Uma característica marcante da comida de rua nos países da América Latina e Caribe é a improvisação das diversas modalidades de postos de venda “surgidos por la imperiosa necesidad de crearse una fuente de trabajo”<sup>12</sup> (p. 62). Estes postos de venda podem ser classificados em fixos, semifixos e ambulantes; com uma grande variedade de materiais e equipamentos, desde os mais sofisticados, que contam com abastecimento de água e eletricidade, até os mais improvisados, com a utilização de cestos, caixas de madeira, entre



outros materiais, a depender das características de etnia e cultura locais. Com relação à preparação do alimento, este pode ser preparado em casa, semipreparado e finalizado na rua ou totalmente preparado na rua. Quanto aos tipos de utensílios utilizados, são descartáveis ou reutilizáveis e quanto à proteção do alimento, vão desde vitrines sofisticadas, ao uso de panos e material plástico<sup>8,12</sup>.

Questões preocupantes referem-se ao abastecimento de água de boa qualidade para a lavagem de mãos e dos utensílios reutilizáveis, assim como o descarte desta água e dos resíduos gerados, realizados, via de regra, nas vias públicas, provocando infestação por roedores e outras pragas; à contaminação ambiental, sobretudo quando não se dispõe de coletores de lixo apropriados e de limpeza urbana adequada; à proteção e conservação dos alimentos, especialmente os que ficam longas horas expostos, sem temperatura de conservação e em equipamentos inadequados para a realização da higienização, recebendo destaque os considerados críticos, ou de alto risco, que são os alimentos consumidos crus, como frutas e hortaliças ou os que necessitam de adequada cocção, como produtos cárneos, mariscos de forma geral e os preparados à base de ovos, dentre outros<sup>10,12</sup>.

No Brasil, evidencia-se pouca priorização dos órgãos sanitários para com o segmento e, ao que parece, incipiente preocupação em relação aos riscos oferecidos, ficando a comida de rua colocada em segundo plano pelas Vigilâncias sanitárias. Possivelmente pelas enormes demandas relacionadas ao comércio formal, a informalidade fica a cargo da atenção que cada município resolve dar à questão em sua área de abrangência, ainda que uma série de estudos revelem os perigos proporcionados pela contaminação microbiológica dos alimentos comercializados, a necessidade de metodologias de avaliação do segmento para subsidiarem as inspeções sanitárias e a necessidade de estratégias de intervenção e educação em saúde<sup>3,8,9,11,13,14,15,16,17</sup>.

Com relação à regulamentação, no Brasil, em âmbito federal, não há uma específica para o segmento, que possa nortear os municípios neste processo<sup>13</sup>. Em 2005, a ANVISA lançou a Resolução RDC nº 218<sup>18</sup>, que estabelece boas práticas de produção e comercialização para alimentos de origem vegetal, a exemplo do caldo de cana, suco de açaí, água de coco e outros. Tal resolução apareceu em meio a um surto de Doença de Chagas em sua forma aguda, em Santa Catarina, onde 31 casos foram confirmados e 5 óbitos aconteceram<sup>19,20</sup>. No entanto, a avaliação da implementação desta Resolução em Salvador/BA revelou-se falha em vários aspectos, com desconhecimento pelo segmento, ausência de treinamento para sua implementação direcionada aos comerciantes, ainda que muitos estivessem licenciados pelo órgão responsável na cidade, que não é a Vigilância Sanitária de Salvador (VISA/SSA). Saliente-se, naquele momento, a ausência de intervenção efetiva pela VISA, limitada a momentos pontuais, a exemplo das festas populares<sup>13,15</sup>.

No estado da Bahia, a Resolução da Comissão Intergestores Bipartite (CIB/BA) nº 084, de 2011, estabelece as feiras e o comércio ambulante de alimentos como sendo objeto de ação sanitária por parte dos municípios<sup>20</sup>.

A par da pouca priorização pelos órgãos sanitários, na Bahia há estudos e recomendações realizados pelo grupo de estudos em Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos (SACIA), da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, que revelam alguns aspectos importantes sobre as condições socioeconômicas e de segurança alimentar do segmento: as condições de venda nas praias e sua associação com o trabalho infantil; o acarajé comercializado na cidade; as condições da comida de rua em trecho específico do carnaval; a venda de queijo coalho nas praias; a favelização do carnaval, no que concerne à situação dos comerciantes, do ambiente e dos alimentos, que subsidiariam o estabelecimento de ações de controle de riscos<sup>21,22,23,24,25,26,27,28</sup>.

No entanto, estes estudos não revelam uma dimensão mais ampliada do segmento, já que o fenômeno da comida de rua é “uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional”<sup>8</sup> (p. 1216). Revela-se a necessidade de se caracterizar os riscos relacionados a este segmento, em Salvador/BA, em aspectos que envolvam não só os alimentos, mas as condições de risco ambiental e ao trabalhador, considerando a necessidade de se explicitar as especificidades locais devido à diversidade de questões de ordem cultural, socioeconômica e nutricional em contextos tão diversos do Brasil, no que se refere à comida de rua.

Este artigo tem por objetivo descrever e analisar a situação da comida de rua de Salvador, BA - Brasil em uma dimensão ampliada, compreendendo as suas especificidades em diferentes contextos da cidade.

Justifica-se o estudo pela importância e pelas dimensões do segmento, pelos riscos a ele associados e pela necessidade de busca de soluções específicas que subsidiem ações da VISA para com o segmento nesta cidade. Também, pelo fato de a comida de rua ter sido negligenciada pela Vigilância sanitária até recentemente, vindo, em 2011, a ser considerada prioridade de pesquisa no campo da mesma<sup>29</sup>.

## METODOLOGIA

Trata-se de Etnopesquisa Crítica e Multirreferencial<sup>30</sup>. Adotou-se como estratégia metodológica o Estudo de Caso Único<sup>31</sup>: a situação da comida de rua comercializada na cidade de Salvador. A produção de dados foi realizada em três momentos, como descritos a seguir.

No primeiro, realizou-se a Observação de cunho etnográfico, com o observador tendo um grau variável de envolvimento, adotando-se a técnica do observador-como-participante<sup>32</sup>, em diferentes dias e horários, no período compreendido entre julho de 2011 a fevereiro de 2013, no cotidiano, nas praias e em duas festas populares de grande porte: Festa do Bonfim e Carnaval. Saliente-se que, inicialmente, escolheu-se um trecho do centro da cidade que, no carnaval, denomina-se “Circuito Osmar” (Campo Grande) e o “Circuito Batatinha” (Centro Histórico), especialmente o Pelourinho, mas esta opção revelou-se insuficiente para dar conta da situação da comida de rua como um todo. Optou-se, então, por estender o olhar para a cidade de forma mais abrangente,



em vários pontos, em bairros mais nobres e bairros “populares”, procurando evidenciar diferentes contextos na cidade.

As anotações foram registradas em um diário de campo, descrevendo-se: o cenário; os participantes, seus comportamentos e interações; os registros de conversas não gravadas; as categorias específicas de análise, quais sejam: 1) **riscos relacionados aos alimentos**: a) tipos de alimentos comercializados; b) preparação/elaboração (em casa, na rua, misto); c) conservação e armazenamento dos alimentos; d) tipo de utensílios utilizado; e) equipamentos e seu armazenamento. 2) **riscos do ambiente**: a) infraestrutura urbana (pavimentação e drenagem); b) disponibilidade de água; c) limpeza das ruas e recolhimento dos resíduos urbanos; d) acondicionamento dos resíduos gerados pelo segmento e outros setores da cidade. 3) **riscos relacionados ao manipulador de alimentos**: a) sua condição de trabalho e permanência nas ruas; b) uso de roupas e sapatos adequados, luvas, adereços; c) lavagem de mãos; d) formas de manipular os alimentos. Neste momento também foram realizadas entrevistas abertas com os comerciantes.

O segundo momento consistiu na produção de imagens de vários aspectos da comida de rua, em diferentes locais e contextos da cidade, durante o mesmo período. O registro de imagens foi feito sob a forma de fotografias, utilizando-se uma máquina fotográfica digital Kodak, Easy Share, C183. Foram usadas as mesmas categorias da observação, procurando-se revelar os usos sociais da fotografia<sup>33</sup>. Estas imagens foram arquivadas em meio eletrônico, a fim de serem descritas, contextualizadas e interpretadas, e poderão, caso solicitadas, serem utilizadas pelo próprio segmento, cumprindo, desta forma, a recomendação de devolução das imagens em favor do social<sup>33,34</sup>.

No terceiro momento, foram realizadas entrevistas abertas com os comerciantes que compõem o cenário da comida de rua, seguindo-se um roteiro orientador com perguntas feitas pela autora e anotações das respostas pela mesma. Abordou-se: dimensões do processo de trabalho dos comerciantes da comida de rua, incluindo pelo menos três aspectos: a) satisfação com o trabalho; b) tempo de trabalho e horas trabalhadas; b) percepção acerca da importância do segmento e do risco oferecido (ou não) pelos alimentos comercializados; c) percepção acerca da atuação dos órgãos governamentais em relação ao segmento com ênfase nas ações de VISA; identificação (ou não) de necessidades de qualificação e valorização do trabalho realizado pelo segmento. Complementou-se com informações acerca de contribuição previdenciária, licenciamento pelo órgão da prefeitura e participação em associações representativas da classe.

Complementarmente, procedeu-se à assinatura e leitura, por um ano, de um jornal de circulação local para acompanhamento diário de notícias referentes ao segmento, a exemplo da atuação de órgãos fiscalizadores, atuação da prefeitura em relação a medidas adotadas para qualificação do segmento, denúncias relacionadas ao segmento, qualificações promovidas para os mesmos, entre outras.

Para a interpretação dos dados, procedeu-se à análise do conteúdo: da observação, das imagens produzidas e das entrevistas, realizando-se inicialmente uma leitura panorâmica do material, com o objetivo de apropriação do mesmo e de incentivo à reflexão; a seguir, realizou-se a classificação dos dados, de acordo com as categorias de análise estabelecidas e explicitadas nas categorias de observação, nas entrevistas, nas imagens. Contextualizou-se com as notícias do jornal. Este material subsidiou a elaboração da descrição da situação da comida de rua de Salvador, BA<sup>35</sup>.

Este artigo faz parte da tese de doutoramento de uma das autoras, cujo projeto de investigação foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Instituto de Saúde Coletiva (ISC) da Universidade Federal da Bahia (UFBA) - Registro: 038-11/CEP-ISC, em 6 de outubro de 2011 - e analisado em relação ao cumprimento dos requisitos éticos necessários para a realização de pesquisa envolvendo seres humanos<sup>36</sup>. Não houve conflitos de interesse para a realização desta pesquisa.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A comida de rua em Salvador assume grandes proporções, provavelmente em decorrência do elevado índice de desemprego na Região Metropolitana de Salvador (RMS) para a População Economicamente Ativa (PEA) - 17,7% em abril de 2012<sup>37</sup> e 19,7% entre fevereiro e março de 2013<sup>38</sup> - e da baixa escolaridade dos cidadãos que compõem o segmento<sup>39</sup>. Torna-se, desta forma, uma alternativa viável de renda e que vai ao encontro da cultura local do baiano, que gosta e precisa consumi-la, fato já observado nos estudos locais<sup>8,39</sup>.

É importante considerar a cidade do Salvador como um centro turístico com grande número de festejos ao longo de todo o ano, o que estimula várias atividades econômicas. A venda de comida de rua localiza-se em toda a cidade, no cotidiano e, nas festas populares estudadas, tem dimensões ainda maiores.

No cotidiano, é especialmente reveladora a localização dos postos de venda: em pontos de ônibus; próximo a clínicas e hospitais, notadamente os que atendem ao SUS, pelas enormes filas que se formam já desde a madrugada; próximo a escolas e shopping centers; em passarelas de passagem de pedestres; próximo a repartições públicas e privadas; bem como nos semáforos, onde a parada de carros é obrigatória. Há postos fixos, móveis e semimóveis, com predominância da “fixação” dos postos por exigência do órgão da prefeitura responsável pelo “ordenamento” e licenciamento do segmento, mesmo em se tratando de carrinhos, como os de cachorro quente, pipoca, mingau etc. De certa forma, os comerciantes acostumaram-se a este fato, pois conquistam sua “freguesia” que, na maioria das vezes, é fiel a seus postos de venda. Exceção feita à venda de cafezinhos, sorvetes e picolés, que é sempre realizada por vendedores ambulantes.

Do ponto de vista da análise dos riscos à saúde, a situação da comida de rua em Salvador revela aspectos críticos nos três principais itens escolhidos, quais sejam: os riscos associados à



manipulação e conservação dos alimentos; ao ambiente onde são comercializados e ao trabalhador que a comercializa.

### Riscos relacionados aos alimentos

Com relação à categoria tipos de alimentos, observou-se uma grande variedade de itens comercializados, que vão desde produtos industrializados a manufaturados e alimentos in natura, alimentos próprios da cultura local, como o acarajé e o mingau, além de frutas em quantidade, muitas vezes fracionadas na própria rua, sem qualquer obediência às normas básicas de segurança alimentar<sup>5,6,17,18,40</sup>. Salgados, doces, sanduíches, cachorro-quente, milho cozido, amendoim cozido, queijo coalho, churrasquinho, pastéis, churros, cuscuz de tapioca, balas, água de coco, caldo de cana, bebidas alcoólicas ou não: a variedade é enorme, com alimentos que necessitam de conservação a baixas ou altas temperaturas e alimentos que podem ser comercializados à temperatura ambiente.

Caracteriza-se também pelo fato de os comerciantes agregarem vários alimentos em um único posto, na tentativa de suprir a necessidade de sua freguesia e aumentar seus ganhos. Assim, o comerciante que vende cafezinho, muitas vezes, agrega a oferta de sanduíches e de água engarrafada; o vendedor de cachorro-quente inclui em seu ponto a venda de refrigerantes, água e doces.

O preparo/elaboração também varia de acordo com o tipo de alimento comercializado, mas tem crescido o número de refeições preparadas em casa e servidas em pontos fixos da cidade - as chamadas “quentinhas”, bem como alimentos semipreparados em casa e finalizados na rua, a exemplo do acarajé e do cachorro-quente. Nas festas populares e, especialmente, durante o período de carnaval, este número aumenta muito, transformando vários pontos da cidade, locais de realização dos festejos, em verdadeiros restaurantes a céu aberto, com mesas e cadeiras colocadas nas calçadas e em vias públicas. Nestes momentos, prevalece a comercialização de refeições, a maioria preparada no próprio local de venda, seja na rua ou em estabelecimentos comerciais que “se tornam” restaurantes, pelo aluguel temporário de suas instalações. Saliente-se que tais estabelecimentos não cumprem o exigido pela legislação sanitária para o licenciamento pela VISA, conforme revelado durante a observação dos festejos, comparando-se com o preconizado pela legislação específica e pelo estudo de Santos, realizado sobre a comida de rua no carnaval de Salvador, em 2011<sup>23,40</sup>.

Na categoria conservação e armazenamento para adequados padrões microbiológicos<sup>41</sup>, observou-se que os alimentos são comercializados, predominantemente, de forma inadequada: os locais de comercialização muitas vezes servem de depósito, permanecendo os alimentos no chão, especialmente os cocos, vendidos em grande escala na cidade; alimentos perecíveis, como salgados, sanduíches e cachorros-quentes permanecem, na sua grande maioria, acondicionados sem conservação em temperatura adequada, mesmo quando há equipamentos industriais que poderiam estar cumprindo com este objetivo. Quanto aos não perecíveis, estão quase

sempre expostos ao sol e a contaminantes ambientais, como águas paradas, lixo e poluentes atmosféricos, cada vez mais presentes nas grandes metrópoles<sup>42,43</sup>.

No que se refere aos tipos de utensílios utilizados, como pratos, copos, talheres, guardanapos, constatou-se serem, em sua grande maioria, descartáveis. O descarte destes utensílios acontecia de acordo com o costume ou hábito de cada comerciante. Na maioria das vezes, no cotidiano, cada um deles tinha o seu saco de lixo ao lado do seu equipamento. Nas festas e carnaval há utensílios não descartáveis, especialmente onde são servidas refeições: feijoada, mocotó, dobradinha etc., ou seja, uma grande variedade que atende ao gosto popular e que faz parte do hábito cultural dos comensais. Nas praias, mesmo com a demolição das barracas e com a precarização dos postos de venda, os utensílios eram quase sempre descartáveis.

Os equipamentos utilizados vão desde carrinhos de mão, tabuleiros de madeira semelhantes aos utilizados pelas escravas de ganho que vendiam “quitutes” nas ruas de Salvador para seus senhores no final do século XIX, a equipamentos modernos desenhados especialmente para este segmento pela indústria. Muito comum em Salvador são as “barracas ou bancas”, como são conhecidas as estruturas que se destinam tanto para a venda de revistas, como de alimentos, na maioria das vezes frutas e lanches. Carrinhos imitando os “trios elétricos” do carnaval baiano, como visto na figura 2, artesanais, feitos por encomenda, de tamanhos variados e de madeira, são utilizados para a venda de cafezinho. Equipamentos modernos como os carrinhos de cachorro-quente e os de água de coco ou pipoca, por exemplo, já em franca expansão, estão muito presentes no cotidiano, especialmente no centro da cidade, mas observou-se e foi revelado, através das conversas com os comerciantes, que não são corretamente higienizados e que são armazenados em depósitos improvisados ou ficam na rua cobertos com plásticos de cor preta, como pode ser verificado na Figura 1 ou, ainda, os vendedores se utilizam da solidariedade de comerciantes formais, em lojas variadas da cidade ou recorrem a outros estabelecimentos, como escolas e repartições públicas ou privadas, para a sua guarda. Carros do tipo vans e caminhonetes também são muito utilizados, assim como recipientes plásticos, especialmente, para a venda de salgados em geral, a exemplo das coxinhas de galinha que são consideradas um alimento crítico, com alto potencial de risco de contaminação microbiológica.

Nas festas populares observadas, a situação sanitária piora muito pelo volume de itens comercializados, pela falta/deficiência de treinamento em higiene e segurança alimentar para os comerciantes, pelo ordenamento inadequado dos locais e, especialmente, pela falta de uma fiscalização eficiente por parte dos órgãos sanitários. No carnaval, as equipes da VISA responsáveis pela fiscalização dos alimentos atuam somente em um período do dia, pela manhã e, nas festas, a fiscalização é pontual, agravada pelo fato de não haver uma estrutura física que dê apoio aos fiscais da Vigilância sanitária (postos de fiscalização). Saliente-se que foi constatado haver três momentos no carnaval de Salvador do ponto de vista das condições sanitárias ao longo do dia: pela



manhã, com a “favelização”, exemplificada na Figura 5, ou seja, com os comerciantes dormindo, realizando sua higiene pessoal e com os alimentos guardados junto de utensílios pessoais; **no começo da tarde**, quando se observou a organização do espaço de venda e **à noite**, com os postos prontos para a venda e, aparentemente, oferecendo menos riscos. Cada qual demandando um olhar diferenciado dos órgãos sanitários pela complexidade de intervenção<sup>27,28</sup>.

Com relação aos alimentos, conclui-se que as condições, de forma geral, em muito se assemelham ao revelado pelos estudos já realizados no Brasil e na Bahia<sup>9,11,14,21,23,39</sup>; bem como os explicitados pela literatura internacional, especialmente os estudos de intervenção realizados pela OMS e OPS<sup>5,7,10,12</sup>, salientando-se, como determinação principal, a precarização dos postos de trabalho, criados para vencer o desemprego, que tem índices elevados na cidade de Salvador e região metropolitana.



Figura 1. Equipamento mantido no local de trabalho, Praça do Campo Grande, 2013



Figura 2. Carrinho típico de cafezinho e cigarros, final da Rua Miguel Calmon, Festa do Bonfim, 2013

### Riscos relacionados ao ambiente urbano

Considera-se este item de extrema importância, por não ter sido verificada a sua abordagem em outras pesquisas sobre a comida de rua no Brasil e porque a salubridade do espaço público depende, fundamentalmente, da regulação do Estado. No Brasil, temos hoje em vigor a Política Nacional de Resíduos Sólidos - PNRS, mas não se verifica a discussão sobre uma Política Municipal e sua implementação em Salvador<sup>44</sup> como determina a lei, fato que minimizaria a situação insalubre do ambiente urbano na capital da Bahia. Ações educativas para a população sobre a necessidade de segregação e armazenamento adequado dos resíduos até o momento da coleta pela prefeitura, que deveria suprir a demanda de coleta gerada pela população, não foram observados ao longo do período estudado.

Se compararmos com o que é exigido para Boas Práticas em estabelecimentos varejistas de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - através da Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 2004<sup>40</sup> -, que determina a necessidade de uma estrutura física adequada para o estabelecimento, que favoreça a parte operacional para uma adequada limpeza, higienização e o controle de pragas; um ambiente urbano limpo, com higienização e desinfestação de bueiros; a segregação, a armazenagem e a destinação adequada de resíduos sólidos (RS) de forma geral e dos restos de alimentos comercializados; as boas condições de calçadas e ruas; a drenagem de águas seriam itens de igual importância para a qualidade dos alimentos servidos em vias públicas.

Observou-se, e foi especialmente revelador pelas fotografias, que Salvador tem se caracterizado, nos anos observados, por uma precária infraestrutura urbana para o comércio de alimentos, com ruas e passeios sem manutenção, com grande número de buracos, calçadas estreitas ou ausência das mesmas em muitos lugares, ocorrendo a pavimentação de terra em muitos pontos de comercialização dos alimentos; drenagem de águas precária, com ausência de limpeza, de desobstrução e de desinfestação de bueiros pelo poder público, como visto na Figura 3.

Não há disponibilidade de água para a lavagem de mãos ou dos utensílios, apesar de ainda existirem pontos de água para controle de incêndio nas vias públicas que poderiam ser aproveitados; a limpeza das ruas é incipiente e o recolhimento dos resíduos urbanos, apesar de acontecer, na maioria das vezes diariamente, não propicia a quitação da demanda para um ambiente salubre. Há poucos recipientes de coleta de resíduos, sem limpeza e manutenção adequadas. Ademais, a população não contribui já que faz o descarte em qualquer dia, hora e local e deposita os resíduos, quase sempre, no chão das calçadas. Conclui-se que não há um gerenciamento adequado dos RS pelo poder público, gerando o acúmulo e a proliferação de ratos, baratas, moscas e de outros animais que contaminam o ambiente urbano, além da abertura dos sacos por catadores de resíduos para a retirada de material reciclável, objetivando a venda, bem como por animais, em busca de restos de alimentos.



Os comerciantes também depositam os resíduos gerados nas vias públicas, alguns acondicionando-os em sacos, próximo aos alimentos comercializados. Nos horários mais adiantados do dia, no cotidiano, ao final da tarde, quando o comércio está próximo de fechar suas portas, a situação é precária, com um grande volume de resíduos depositados em toda a cidade, especialmente no centro, proveniente das residências e dos estabelecimentos comerciais em geral, incluindo os gerados pelo comércio de rua. Este fato também contribui para a contaminação dos próprios servidores da empresa de coleta de lixo urbano, pois não há exigência de padronização da disposição nas vias públicas e nem de equipamentos modernos que propiciem o mínimo contato com os resíduos.

No carnaval, a situação piora muito, não só porque há uma grande quantidade de mercadorias sendo fornecidas aos comerciantes pelas grandes empresas de alimentos, como pelo descarte na própria via, pelos comerciantes, mas também pelos grandes empresários dos trios elétricos, onde são oferecidas refeições para os foliões. O poder público também gerencia muito mal os RS gerados no carnaval, nas festas estudadas e nas praias, não oferecendo recipientes em quantidade e qualidade para depósito do grande volume de resíduos gerados ao longo de todo o dia. A varrição acontece apenas no período da manhã e o descarte ao longo de todo o dia. Nestas ocasiões, para um observador atento, a cidade parece virar um “lixão” a céu aberto. Nas praias, não há recipientes para a segregação, apesar de, em determinado horário do dia, haver a coleta. Os comensais vão depositando no chão e os comerciantes se encarregam de coletar, esperando a coleta final da prefeitura.

Torna-se, pois, urgente a discussão e a implementação de uma Política de Resíduos Sólidos para a cidade de Salvador, conforme estabelece a legislação brasileira com a Lei nº 12.305, de 2010<sup>44</sup>.



Figura 3. Drenagem precária de águas inservíveis, Rua Carlos Gomes - Centro, 2012

### Riscos relacionados ao trabalhador

Os trabalhadores, aqui designados como comerciantes, são denominados de “ambulantes” pelo poder público, não importando se seus postos são fixos, móveis ou semimóveis. Isto revela a desinformação sobre o segmento, sua importância e dimensões do seu comércio. São tratados de forma desrespeitosa pelos funcionários da Secretaria de Ordem Pública, que são conhecidos como “rapas”, conforme evidenciado em algumas conversas realizadas com os comerciantes. Esses “fiscais da prefeitura” são orientados a eliminar os comerciantes que não são licenciados por eles - em número muito pequeno diante do total de comerciantes de alimentos que existem em Salvador - e que passam a viver, assim, na clandestinidade, sofrendo com as constantes ações de apreensão de suas mercadorias. Considera-se que o principal risco para os comerciantes é a violência com que são tratados, pois não são vistos como trabalhadores, mas como pessoas que incomodam, que desordenam a cidade, a tornam suja e feia.

Riscos ambientais e ergonômicos também são observados: permanecem sob sol intenso durante todo o dia e expostos a poluentes ambientais, como a comerciante da Figura 4, que podem ser danosos, considerando o contingente cada vez maior de veículos na cidade<sup>43</sup>; durante o período de trabalho permanecem em pé ou sentados em cadeiras ou bancos, muitas vezes improvisados. Observou-se que a jornada de trabalho é intensa para a grande maioria: desde muito cedo, por volta das 5h da manhã, muitos já estão nas ruas, fornecendo refeições para trabalhadores, estudantes, pacientes de clínicas, hospitais etc. Em época de chuvas, pelas más condições do ambiente urbano, ficam expostos a águas paradas e contaminadas, especialmente por ratos, lixo e contaminantes biológicos. A grande maioria não utiliza roupas e sapatos fechados e não usa luvas para finalização dos alimentos semipreparados. Não se observou a lavagem das mãos, usam adereços, manipulam os alimentos de forma inadequada, como, por exemplo, sem utensílios corretos para pegá-los e têm contato com alimentos e dinheiro ao mesmo tempo. Em conversas informais, reclamam da violência dos “rapas”, da inoperância dos policiais e da situação precária de limpeza das ruas.

Todos os entrevistados consideraram sua atividade importante e revelaram que a preferem a trabalhar “com carteira assinada”, pela liberdade proporcionada pela atividade. Manifestaram o desejo de aperfeiçoar suas práticas de trabalho através de cursos de formação. A grande maioria dos entrevistados contribui com a previdência social como autônomo o que, de certa forma, caracteriza este componente da informalidade.

Nas praias, a situação é precária para a comercialização de alimentos, pois os comerciantes foram submetidos à demolição de seus postos de venda, por determinação dos órgãos ambientais – barracas que eram comuns em Salvador. Este fato, aliado à falta de um planejamento adequado, pela prefeitura, para a continuidade de seus postos de trabalho, tornaram os comerciantes reféns de uma situação sem expectativas e, até presentemente, sem solução. Saliente-se, que a situação sanitária é crítica. A demolição ocorreu em 2010 e a notificação para o abandono da



Figura 4. Comerciante sentada em local com sol intenso, Canela, 2011



Figura 5. Situação de permanência dos comerciantes, manhã, Rua Araújo Pinho, Canela, Carnaval, 2012

atividade em 2006, tendo havido tempo para que o poder público pensasse no segmento como sendo de trabalhadores que cumprem uma função social, econômica, nutricional e de prazer para os consumidores, pois faz parte da cultura local o consumo de alimentos nas praias. Seria uma atitude digna e solidária do poder público se, em contrapartida, planejasse de forma correta uma solução para esse impasse, de tal modo que favorecesse tanto os trabalhadores quanto o ambiente, respeitando, ainda, a cultura local. A esse respeito foi lançada a Política Nacional do Trabalhador e da Trabalhadora<sup>45</sup>, com prioridade, inclusive, para o trabalho informal.

#### O que foi revelado pela imprensa local

Com relação ao que foi acompanhado pelas notícias diárias de jornal local, observou-se que o segmento foi sempre tratado como marginal; as ações da VISA de Salvador, algumas vezes, seguiram, por “ordens superiores”, o mesmo padrão da Secretaria de Ordem Pública, órgão responsável pelo ordenamento do “comércio informal” em Salvador, com operações denominadas “ordem na casa”, operações estas policiais e marginalizantes, a contragosto dos técnicos da instituição que, em observação e

conversas realizadas, não concordavam e sentiam-se constrangidos com ações deste tipo. O pronunciamento da VISA/SSA na imprensa revelou a necessidade de maior fiscalização do segmento, considerando que os alimentos de rua ofereciam riscos maiores do que os dos estabelecimentos licenciados pela mesma. Saliente-se que não há estudos comparativos.

A imprensa revelou, também, que as baianas de acarajé “gozam” de certos privilégios por parte do poder público, pelo espaço de poder conquistado, pela dimensão religiosa e, até por este motivo, por serem registradas no “Livro dos Saberes” do Instituto de Patrimônio Artístico e Histórico Nacional (IPAHN), como Patrimônio Cultural do Brasil, tendo seu ofício reconhecido como um bem cultural da humanidade<sup>46</sup>. Além do que, estão organizadas associativamente: criaram a Associação de Baianas de Acarajé e Mingau (ABAM) e, via de regra, apareciam nos jornais revelando as reivindicações do segmento.

Não houve a revelação, pela imprensa, sobre a existência de sindicato que representasse os comerciantes de comida de rua em Salvador (SINDIFEIRA) ou da sua associação para o estado da Bahia, a Associação dos Proprietários de Barracas nas Festas Populares no Estado da Bahia (APBFES), assim como a Associação dos Trabalhadores Ambulantes do Sistema Ferry Boat (ATAFESB), que poderiam servir de interlocução entre o segmento e os órgãos reguladores e fiscalizadores, melhorando o diálogo entre os mesmos.

#### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como objetivo descrever a situação da comida de rua em Salvador, capital da Bahia, em contextos variados considerando os riscos relacionados não apenas aos alimentos, mas também ao ambiente onde são comercializados e à situação do trabalhador de rua. Uma de suas finalidades é servir de subsídio para as autoridades sanitárias no gerenciamento deste segmento, diminuindo e/ou controlando os riscos relacionados aos alimentos, mas também promovendo a qualificação do mesmo. Esta é uma maneira de dignificar o trabalho dos comerciantes, considerado marginal, apesar de sua importância do ponto de vista socioeconômico, nutricional, sanitário e cultural.

Na verdade, a importância dada à comida de rua pelos órgãos sanitários brasileiros ainda está por se fazer sentir. É como se este segmento fosse invisível aos olhos do poder público, ainda que movimente somas consideráveis de mercadorias e, conseqüentemente, de dinheiro e cumpra um papel determinante nos hábitos culturais da população, assim como é importante em seu aspecto nutricional, como revelado em pesquisas citadas neste artigo.

Os achados vão ao encontro dos revelados em estudos da área, especialmente os que relatam os esforços da OMS, OPS e FAO em suas tentativas de qualificação da comida de rua em países periféricos ou em desenvolvimento. Revelam, também, aspectos complementares de pesquisas realizadas sobre o segmento no Brasil e na Bahia.

É de importância fundamental para o segmento a sua visibilidade pelas autoridades governamentais e de saúde pública, com





a priorização de políticas públicas para a sua qualificação. Além disso, faz-se necessário o seu dimensionamento em Salvador e outras localidades, para um planejamento eficaz de ações de saúde que contemplem o setor, bem como uma programação operativa que propicie o gerenciamento dos riscos inerentes aos processos e pessoas nele inseridas. Ações intersetoriais são fundamentais, com o envolvimento de autoridades sanitárias e representantes do segmento, consumidores e outros setores envolvidos direta ou indiretamente, como o recomendado na literatura pesquisada.

Imperioso se faz o estabelecimento de critérios de uso, bem como o desenvolvimento de equipamentos e utensílios apropriados para o segmento, que obedeçam ao preconizado pelo código de práticas higiênicas do Codex Alimentarius; a realização de inspeção sanitária pelas autoridades, inclusive lançando meio de certificar os que se adequem às condições estabelecidas; orientações permanentes aos consumidores; além de educação em saúde por pessoal qualificado para tal, com metodologias apropriadas, carga horária adequada e avaliações permanentes.

É mais do que urgente a priorização do setor pelas autoridades sanitárias brasileiras, em todos os níveis do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, com a esfera federal lançando diretrizes gerais para a regulação e regulamentação do segmento direcionadas a estados e municípios, considerando suas realidades socioeconômicas, sanitárias, nutricionais e, importante salientar, culturais para recomendações e suplementações legais.

A ação solidária e em rede do sistema se faz necessária, para que se cumpram os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde brasileiro - SUS, dentre os quais destacamos a universalidade, equidade e a participação social. Os trabalhadores deste segmento são verdadeiros “heróis da resistência” em um país marcado

por profundas desigualdades sociais, trabalham de “sol a sol”, não estão traficando, roubando, nem cometendo nenhum crime e, portanto, merecem respeito e atitudes solidárias do poder público para o controle de riscos e para a qualificação de suas atividades.

Estudos complementares são indicados, especialmente os referentes à dimensão econômica do segmento, pesquisas sobre contaminantes ambientais nos alimentos e trabalhadores, análises microbiológicas comparativas dos alimentos antes e após treinamentos em segurança alimentar, para a avaliação das intervenções. Faz-se mister o estímulo a pesquisas de análises de situação em outros locais do Brasil, além de pesquisas sobre a legislação utilizada em municípios brasileiros, com realidades sanitárias muito diversas. Considera-se relevante seu potencial de adequação em outras localidades; a inserção de discussões sobre o segmento em congressos, simpósios, fóruns de discussão, a fim de dar maior visibilidade e importância ao mesmo, sensibilizando as autoridades políticas para que a comida de rua entre na agenda de prioridades de ação da VISA e do SUS.

A comida de rua comercializada em Salvador hoje guarda ainda reflexos de tempos antigos, tradicionais: o tabuleiro de frutas, o tabuleiro da baiana, o acarajé, o mingau, a taboca, o acaçá, são exemplos vivos. Mas também se modernizou, se ampliou: temos hoje o “baiano de acarajé” vendendo os quitutes, novos alimentos de outras culturas, como os cachorros-quentes e os churros, reflexos de tempos globalizados, assim como novas formas de comercialização, com equipamentos modernos. Estar atento ao novo e ao antigo, guardando a tradição na modernidade e preservando a cultura e a dignidade do trabalhador; pensando na sustentabilidade ambiental, econômica e social ao prevenir riscos e empoderando o segmento, este deve ser o papel da Vigilância sanitária hoje e sempre com a comida de rua, este objeto tão complexo para a VISA!

## REFERÊNCIAS

1. Costa, EA. Vigilância sanitária: proteção e defesa da saúde. São Paulo: Hucitec; 2004.
2. De Masi, D. Criatividade e grupos criativos: descoberta e invenção. Rio de Janeiro: Sextante; 2005. Vol 1.
3. Piovesan MF, Padrão MVV, Dumont UM, Gondim GM, Flores O, Pedrosa JI et al. Vigilância sanitária: uma proposta de análise dos contextos locais. *Rev Bras Epidemiol.* 2005;8(1):83-95. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-790X2005000100010>
4. Brasil. Lei n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, 20 set 1990.
5. World Health Organization. Division of Food and Nutrition. Essential safety requirements for street-vended foods. Geneva: World Health Organization; 1996.
6. World Health Organization. Food and Agriculture Organization. Directrices para el diseño de medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública en África. Roma: Codex Alimentarius Commission; 1997. Vol 1B. (CAC/GL 22-1997).
7. Food and Agriculture Organization. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe: herramientas para la capacitación. Roma: Food and Agriculture Organization; 2009.
8. Cardoso RCV, Santos SMC, Silva EM. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. *Ciênc Saúde Coletiva.* 2009;14(4):1215-24. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232009000400027>
9. Soto FRM, Risseto MR, Lúcio D, Shimozako HJ, Camargo CC, Iwata MK et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna - SP. *Rev Bras Epidemiol.* 2000;11(2):297-303. <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-790X2008000200011>
10. Costarrica, ML, Morón C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y en el Caribe. *Food Nutr Agric.* 1996 [acesso em: 18 jun 2010];17/18. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/w3699t/w3699t08.htm>



11. Cardoso RCV, Santos SMC, Santana GR, Pimentel SS, Guimarães TFD, Almeida MD. Alimento de rua na Bahia: o perfil do consumidor em Salvador e a caracterização do comércio em Mutuípe. In: Bezerra ACD, organizador. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública. São Paulo: Annablume; 2008. p. 54-60.
12. Palomino Huamán J. Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos. Food Nutr Agric. 1996 [acesso em: maio 2010];17/18. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t09.htm>
13. Ferreira TCB. Avaliação da implementação da Resolução RDC 218/05, da Anvisa, e sua eficácia perante as unidades de comercialização de alimentos e bebidas [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2008.
14. Bezerra ACD, organizador. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública. São Paulo: Annablume; 2008.
15. Leal COBS. Análise Situacional da vigilância sanitária em Salvador [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2007.
16. Oliveira ACG, Nogueira FAG, Zanão CFP, Souza CWO, Spoto MHF. Análise das condições do comércio de caldo de cana em vias públicas de municípios paulistas. Segur Alim Nutr. 2006;13(2):6-18.
17. Leite CC, Sant'Anna MEB, Silva MD, Assis PN, Santana LRR. Avaliação microbiológica da água de coco produzida e comercializada na cidade de Salvador-BA. Hig Alim. 2000;14(70):64-6.
18. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2005 [acesso em jun. 2010]. Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&word>
19. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Nota técnica: Doença de Chagas relacionada à ingestão de caldo de cana em Santa Catarina. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2005 [acesso em: abr 2011]. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2005/240305\\_notas.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2005/240305_notas.pdf)
20. Secretaria da Saúde (BA). Comissão Intergestores Bipartite. Resolução nº 084, de 9 de junho de 2011. Aprova o regulamento técnico. Diário Oficial do Estado da Bahia. 10 jun 2011.
21. Silva S. A comida de rua na orla de Salvador - BA: um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimentos [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2012.
22. Vidal Júnior PO. Comida de rua e segurança de alimentos na orla marítima de Salvador-BA: um estudo na perspectiva do trabalho infantil [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2011.
23. Santos, KB. O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador-BA: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2011.
24. Meneses RS. O comércio de queijo de coalho na orla marítima de Salvador-BA: o trabalho infantil, a rede de fornecedores e a segurança de alimentos [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2010.
25. Sereno, HR. O comércio do acarajé e complementos em Salvador-BA: estudo social, econômico e sanitário com baianas treinadas em boas práticas de produção [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2009.
26. Leal COBS. et al. Rede de gerenciamento da comida de rua de Salvador/BA: uma experiência para o controle de riscos. In: Anais do 5. Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária - Simbravisa; 13-17 nov. 2010; Belém, Brasil. Rio de Janeiro: Abrasco; 2010.
27. Leal COBS. Comida de rua no carnaval de Salvador - BA: dois momentos de uma mesma questão. In: Anais do 9. Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva; 2009; Recife, Brasil. Recife; 2009.
28. Leal COBS. Comida de rua no carnaval de Salvador - BA: dois momentos de uma mesma questão. In: Anais do 4. Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária - Simbravisa; 2008; Fortaleza, Brasil. Rio de Janeiro: Abrasco; 2009.
29. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Agenda Nacional de Prioridades de Pesquisa em Vigilância Sanitária. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2011.
30. Macedo RS. A Etnopesquisa crítica e multirreferencial, nas ciências humanas e na educação. 2a ed. Salvador: EDUFBA; 2004.
31. Yin RK. Estudo de caso: planejamento e métodos. 3a ed. Porto Alegre: Bookman; 2005.
32. Angrosino M. Etnografia e observação participante. Porto Alegre: Artmed; 2009. (Coleção Pesquisa qualitativa).
33. Darbon S. O etnólogo e suas imagens. In: Samain E, organizador. O fotográfico. 2a ed. São Paulo: Hucitec; 2005. p. 95-105.
34. Banks M. Dados visuais para pesquisa qualitativa. Porto Alegre: Artmed; 2009. (Coleção Pesquisa qualitativa).
35. Bardin L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70; 2010.
36. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº. 196, de 10 de outubro de 1996. Aprova diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília (DF): Conselho Nacional de Saúde; 1996.
37. Governo do Estado da Bahia. Secretaria de Planejamento. Pesquisa de Emprego e Desemprego na Região Metropolitana de Salvador. Mercado de Trabalho na região metropolitana de Salvador: taxa de desemprego aumenta na RMS pelo quarto mês consecutivo: resultados de abril de 2012. 2012 [acesso em: abril 2013]. Disponível em: <http://www.dieese.org.br/analiseped/2012/201204pedssa.pdf>
38. Governo do Estado da Bahia. Secretaria de Planejamento. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. Sistema PED: pesquisa de emprego e desemprego. Bol Mensal PEDRMS. 2013 março [acesso em: abril 2013]. Disponível em: [http://www.sei.ba.gov.br/images/releases\\_mensais/pdf/ped/rele\\_PED\\_mar13.pdf](http://www.sei.ba.gov.br/images/releases_mensais/pdf/ped/rele_PED_mar13.pdf)
39. Cardoso RCV, Guimarães AG, Leite CC, Mascarenhas JC, Amaral MTR et al. Diagnóstico das condições sociais, econômicas e sanitárias do segmento de comida de rua em Salvador-BA (Relatório do Convênio 04/05 UFBA/Anvisa pesquisa). Salvador; 2007.



40. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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 [acesso em jun 2013]. Disponível em <http://www.brasilsus.com.br/legislacoes/rdc/16887-216.html>
41. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. 10 jan. 2001.
42. Vianna NA, Gonçalves D, Brandão F, Barros RP, Amado Filho GM, Miere RO et al. Assessment of heavy metals in the particulate matter of two Brazilian metropolitan areas by using Tillandsia usneoides as atmospheric biomonitor. Environ Sci Pollut Res Int. 2011;18(3):416-27. <http://dx.doi.org/10.1007/s11356-010-0387-y>
43. Negri A. Estudo dos efeitos mutagênicos da poluição ambiental em trabalhadores de rua em São Paulo [tese de doutorado]. São Paulo: Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo; 2009.
44. Brasil. Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário Oficial da União. 3 ago 2010.
45. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.823, de 23 de agosto de 2012. Institui a Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora. Diário Oficial da União. 24 ago 2012.
46. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico Cultural Artístico Nacional - IPHAN. Titulação de Patrimônio Cultural do Brasil ao Ofício das Baianas de Acarajé. Brasília (DF); 2008 [acesso em: 9 jun 2013]. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/folProcessoRegistroE.jsf>



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](http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.pt_BR).