

ARTIGO

DOI: 10.3395/2317-269X.00485

Comércio de alimentos na Universidade de São Paulo: avaliação das condições higiênico-sanitárias e infraestrutura

Food trade at the University of São Paulo: evaluation of sanitary conditions and infrastructure

Thaís Helena Nishikata de Oliveira^{I,*}

Euro de Barros Couto Junior^{II}

Naassom Almeida Souza Ribeiro^I

André Luiz Assi^I

Rafael Almeida Ferreira de Abreu^I

Werner Souza Martins^I

Ricardo Prist^{III}

Hélio Junji Shimosako^{IV}

Simone de Carvalho Balian^I

RESUMO

O presente estudo verificou as condições de boas práticas de higiene e manipulação (BPHM) e de infraestrutura (IE) de oito restaurantes/lanchonetes e de sete pontos de comércio ambulante localizados na Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira (CUASO-USP) por meio de abordagem exploratória e qualitativa através da aplicação de listas de verificação. Concluiu-se que os estabelecimentos de comércio alimentício da CUASO-USP apresentaram índices regulares de cumprimento de BPHM e adequação de IE, sendo que o eixo de higiene e manipulação de alimentos mostrou-se em melhor situação quando comparado ao de infraestrutura. Os ambulantes analisados apresentaram melhores resultados no cumprimento das normas de BPHM e IE quando comparados aos estabelecimentos fixos de comércio alimentício. Constatou-se que é possível a prática do comércio de alimentos de rua com qualidade, sem caracterizar uma ameaça à saúde pública.

PALAVRAS-CHAVE: Comércio de alimentos; Comida de rua; Boas práticas; Universidade de São Paulo

ABSTRACT

This study investigated the good hygiene practices and handling (GHPH) and the infrastructure (IS) conditions of eight restaurants and seven street vendors located in University City Armando de Salles Oliveira of the University of São Paulo (UCASO-USP), using an exploratory and qualitative approach through the application of checklists. We concluded that the UCASO-USP food establishments showed acceptable compliance rates with GHPH and appropriate IS; of the two measures, performance in GHPH proved to be better than the infrastructure. The mobile street vendors analyzed showed better results in meeting the GHPH and IS standards than the fixed restaurants. The results indicated that it is possible for street vendors to maintain sufficiently sanitary conditions so as not to pose a public health risk.

KEYWORDS: Food trade; Street foods; Good practices; University of São Paulo

^I Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo (FMVZ/USP), São Paulo, SP, Brasil

^{II} Secretaria Municipal de Gestão, Prefeitura do Município de São Paulo (PMSP), São Paulo, SP, Brasil

^{III} Prefeitura do *Campus* USP da Capital, Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil

^{IV} Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP), São Paulo, SP, Brasil

* E-mail: thais.nishikata@usp.br

Recebido: 28 out 2014

Aprovado: 09 set 2015



INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar transcende a satisfação biológica do ser humano, atingindo questões socioeconômicas, demográficas, culturais e afetivas que são passíveis de transformações ao longo do tempo e resultam na criação de novos padrões alimentares¹. Mudanças no estilo de vida atual, principalmente nas grandes metrópoles, têm contribuído para o crescente aumento no número de refeições realizadas fora do lar em todo o mundo. Estima-se que, no Brasil, uma em cada cinco refeições é realizada fora de casa; tal estimativa chega a duas em cada seis na Europa e uma em cada duas nos Estados Unidos².

O alimento pode ser caracterizado como algo social e culturalmente reconhecido em determinados grupos de identidade como aquilo que pode ser ingerido e degustado, indo muito além do aspecto apenas nutricional, mas também envolvendo gostos, costumes, valores, crenças e sensibilidades que fazem do ato de comer um ato social³.

Verifica-se, hoje, o crescimento no número de refeições consumidas fora de casa, em escolas e cantinas de unidades de ensino públicas e privadas, em empresas e nas ruas⁴. A Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) estima, em 2014, a comercialização diária de 12,5 milhões de refeições coletivas (empresas, escolas, hospitais e Forças Armadas), gerando um faturamento anual de 18,8 bilhões de reais⁵.

Na sociedade atual, o alimento deve estar disponível, nutrir e satisfazer anseios pessoais e sociais de cada consumidor, mas também deve ter qualidade e ser seguro do ponto de vista higiênico-sanitário em razão da possibilidade de transmissão de doenças^{3,6,7}. Diversos estudos reforçam a importância da verificação e do acompanhamento no cumprimento das normas de boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação fora do lar a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a segurança dos alimentos^{2,8,9,10,11,12,13}.

O comércio de alimentos de rua é apreciado por suas diversas opções de sabores e sua conveniência, caracterizando-se como uma atividade econômica que ultrapassa a subsistência para muitos trabalhadores, uma vez que oferece oportunidade de negócios para o desenvolvimento de empreendedores⁸. Mais que um meio de subsistência ao trabalhador ou uma alternativa para quem se alimenta fora do lar, o comércio de alimentos de rua pode ser considerado uma manifestação da cultura local que vai além da função nutricional, oferecendo, muitas vezes, uma experiência gastronômica, social e afetiva ao consumidor³. Esta é uma expressão do comportamento alimentar nos grandes centros urbanos que vem se consolidando e sofisticando como negócio.

Por outro lado, é amplamente difundida a concepção de que os vendedores ambulantes de alimentos, muitas vezes, possuem baixa renda e não são instruídos em relação às boas práticas de higiene e manipulação (BPHM)^{8,9,11,12,13,14}. Por consequência, a comida de rua é vista como uma ameaça à saúde pública por constituir um potencial veículo de doenças, de forma que se fazem extremamente necessárias regulamentações e intervenções

por parte do governo com o objetivo de garantir o melhor padrão possível de segurança, de acordo com o contexto social, cultural e econômico local⁸. Contudo, frequentemente, o comércio brasileiro de alimentos de rua não é submetido a quaisquer atos de fiscalização e controle de qualidade⁴.

Em 6 de maio de 2014, foi regulamentada na cidade de São Paulo, através do Decreto nº 55.085¹⁵, a Lei Municipal nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013¹⁶, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas (comida de rua). Dentre as disposições estabelecidas, estão a regularização da atividade como empreendimento legal e as condições necessárias à prática do comércio de alimentos de rua na cidade, no que se refere aos equipamentos utilizados e aos alimentos comercializados. O decreto ainda estabelece que as etapas de armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos devem observar a legislação sanitária vigente no âmbito federal, estadual e municipal e estão sujeitos à fiscalização e às normas estabelecidas pela Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA), órgão da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), responsável pela execução de ações de vigilância sanitária e pelas 26 Supervisões de Vigilância em Saúde (SUVIS), instâncias subordinadas à COVISA e localizadas em todas as regiões do Município de São Paulo^{16,17}.

As ações estratégicas de vigilância sanitária, garantidas em lei, têm por objetivo eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde pública e intervir em questões sanitárias relativas ao meio ambiente, através do controle das atividades relacionadas à produção e ao consumo de bens e serviços de interesse da saúde, públicos ou privados¹⁸. As ações de fiscalização em vigilância sanitária de alimentos, exercidas pela Subgerência de Vigilância Sanitária de Alimentos (SVA), pertencente à COVISA e abrangem, não somente a verificação de alimentos e bebidas prontos para o consumo, mas também de todas as etapas da cadeia de produção, desde as matérias-primas até o produto final exposto à comercialização^{7,17}.

O comércio de alimentos na Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira

Fundada em 1968, a Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira (CUASO-USP) localiza-se no bairro do Butantã, zona oeste da cidade de São Paulo/SP e constitui um dos *campi* da Universidade de São Paulo (USP). O comércio alimentício na CUASO-USP acompanha sua inauguração e apresenta-se como uma alternativa de alimentação frente aos restaurantes do serviço de alimentação da Superintendência de Assistência Social da USP (SAS), popularmente conhecidos como “bandejeões”^{19,20}.

Estima-se, hoje, na CUASO-USP uma circulação diária de 100 mil pessoas²⁰. Seu segmento de alimentação conta com, aproximadamente, 53 estabelecimentos comerciais que, a cada mês, comercializam cerca de 75 mil produtos alimentícios. Dentre os 53 estabelecimentos de comércio alimentício presentes na CUASO-USP, 40 (76,0%) caracterizam-se por restaurantes/lançonetes (comércio fixo) e 10 (19,0%)



por pontos externos (comércio ambulante)²¹. Cada um dos restaurantes/lanchonetes tem suas estruturas físicas localizadas em instalações (unidades de ensino e institutos) pertencentes à USP. Já os pontos externos localizam-se nas áreas comuns do *campus* (praças e vias públicas).

Em 2015, a USP completou 80 anos de existência, sendo que sua estrutura administrativa central localiza-se na CUASO-USP desde 1968, assim como as unidades de ensino e os institutos que a compõem²². A estrutura da CUASO-USP abriga 48 das 85 unidades e outros órgãos da USP em uma área de 4,2 milhões de metros quadrados²².

Os permissionários, que ocupam estruturas físicas pertencentes à USP, estão sujeitos às regulamentações que regem os procedimentos de alteração dos espaços físicos do *campus*. Assim como nas unidades de ensino e nos institutos, todas as reformas e obras estruturais na USP devem ser precedidas de solicitação por parte do responsável interessado à administração do instituto ou unidade que, ao aprovar a solicitação, procede à licitação para a contratação dos serviços. Entretanto, ao se tratar de reformas e obras de grande porte ou em instalações tombadas pelo patrimônio histórico, a solicitação deve ser submetida à análise da Superintendência do Espaço Físico da Universidade de São Paulo (SEF)²³.

Atualmente a USP possui quinze instalações tombadas pelo patrimônio histórico, de acordo com o Centro de Preservação Cultural da USP (CPC). Entre as construções tombadas estão os prédios das Faculdades de Medicina (FM-USP), de Direito (FD-USP), de Arquitetura e Urbanismo (FAU-USP), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ-USP) e algumas instalações do Centro de Práticas Esportivas da Universidade de São Paulo (CEPE-USP) que foram construídas para os Jogos Pan-Americanos de 1963²⁴.

Considerando a condição estrutural precária dos ambulantes, em 2011, a então Coordenadoria do *Campus* da Capital (COCESP), atual Prefeitura do *Campus* USP da Capital (PUSP-C), organizou o “Concurso de Desenvolvimento de Projetos de Quiosques de Alimentação para a Cidade

Universitária Armando de Salles Oliveira”, com o apoio do Governo Federal e patrocínio do Banco do Brasil que premiou os três primeiros colocados. O concurso teve por objetivo mobilizar alunos de graduação dos cursos de engenharia e arquitetura para a elaboração de projetos para a implantação de 14 quiosques de alimentação na CUASO-USP^{25,26}. Segundo a organização do concurso, “os projetos escolhidos foram os que melhor traduziram os critérios do edital, envolvendo funcionalidade, higiene, ergonomia, harmonia com o ambiente, sustentabilidade, vida útil, manutenção e viabilidade” (p. 16)²⁵.

Selecionado o melhor modelo, a COCESP proveria aos pontos de comércio de alimentos de rua instalações adequadas com o intuito de padronizar as condições de trabalho dos comerciantes e garantir a segurança alimentar do consumidor²⁵. Entretanto, a implantação dos quiosques baseada no trabalho vencedor,

prevista para início em 2012, ainda não se concretizou, ficando restrita aos projetos.

O programa práticas educativas em segurança dos alimentos

Desde 2008, a USP, em parceria com a PUSP-C, oferece aos usuários do *campus* da CUASO-USP o “Fórum Permanente sobre Espaço Público: a USP e a especificidade de seus *campi*” como um permanente canal de comunicação e discussão entre os usuários e os gestores a respeito do uso dos espaços comuns do *campus*. A partir do fórum, foi sugerido o tema “Comercialização de alimentos no *campus*” proposto na discussão de políticas de saúde pública²².

Entre as propostas do fórum, destacou-se a relacionada à garantia da qualidade dos alimentos preparados e comercializados na CUASO-USP, com sugestões que envolviam a política de alimentação nas áreas do *campus*, a implementação de praças de alimentação e inovações tecnológicas para a sustentabilidade²².

A partir de então, em 2009, a COCESP (atual PUSP-C), implementou o “Programa *Campus* Sustentável” baseado em três eixos: 1) Infraestrutura adequada para a sustentabilidade; 2) Qualidade de vida a partir de ações sustentáveis e 3) Gestão participativa/transparência^{21,27}.

A partir de 2010, o programa passou a constituir-se de cinco eixos e a Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da USP (FMVZ-USP) iniciou sua participação no eixo “Saúde Ambiental” com a estruturação do “Programa Práticas Educativas em Segurança dos Alimentos” (PESA), dentro do tema “Produção e comércio de alimentos no *campus*”^{21,27}.

Esse programa possibilitou a aplicação de conhecimentos teóricos e desenvolvimento de habilidades técnicas de graduandos, o desenvolvimento de pesquisas em pós-graduação e a extensão de conhecimentos e prestação de serviços à comunidade relacionados à higiene e segurança dos alimentos^{21,27}. Até 2012, o programa identificou e cadastrou 53 estabelecimentos de comércio alimentício na CUASO-USP e contabilizou o comércio mensal de cerca de 40 mil refeições, 12 mil lanches e 23 mil salgados, vendidos por comerciantes que atuam no *campus*, em média, há onze anos, estando o mais antigo desde 1974 e o mais recente desde 2011²¹.

Por intermédio do PESA, foi possível o desenvolvimento deste estudo que objetivou verificar as condições de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos (BPHM) e de infraestrutura (IE) de quinze estabelecimentos que comercializam alimentos no *campus* da CUASO-USP.

METODOLOGIA

Os 53 estabelecimentos de comércio alimentício cadastrados na CUASO-USP foram classificados em dois tipos: Restaurantes/Lanchonetes (com estrutura fixa) e Pontos Externos (ambulantes em vias públicas do *campus*). Os cadastros



foram analisados sob diferentes parâmetros: localização e tempo de serviço no *campus*, horário de funcionamento, volume de comercialização mensal, geração de resíduos, quantidade de funcionários e grau de treinamento dos mesmos, quantidade de equipamentos, gastos e lucros mensais. Optou-se pela seleção dos 15 estabelecimentos com os maiores volumes de comercialização mensal e, portanto, com maior público consumidor.

Entre os meses de janeiro e julho de 2012, cada um dos 15 estabelecimentos foi visitado sem aviso prévio e avaliado por meio da aplicação de listas de verificação de BPHM e de IE.

Listas de verificação

Foram elaboradas quatro listas de verificação a partir da Portaria SMS-G nº 2619/11²⁸, adaptadas a cada tipo de comércio, RL (Restaurante/Lanchonete) e PE (Ponto Externo), direcionadas a cada eixo de avaliação, Infraestrutura (IE) e Higiene e Manipulação (HM). Produziram-se duas listas de verificação, uma a ser aplicada em RL e outra a ser aplicada em PE e cada lista subdividia-se nos eixos Higiene e Manipulação (RL-HM e PE-HM) e Infraestrutura (RL-IE e PE-IE). Cada eixo de verificação foi composto por blocos de avaliação de acordo com o assunto, a atividade executada e a área do estabelecimento avaliada.

Entendeu-se por não conformidade cada item em desacordo com a legislação base vigente no município²⁸ relacionado à documentação do estabelecimento comercial, à infraestrutura do local e às condições de manipulação dos alimentos. A cada um dos itens atribuiu-se um peso de acordo com sua prioridade avaliada. Utilizou-se o termo prioridade em detrimento do termo risco, uma vez que só é possível o uso do termo risco quando o mesmo é quantificado pelo estudo. O termo prioridade caracteriza o quão urgente é a adequação da prática, procedimento ou situação analisada, considerada não conforme, expondo o alimento a atuar como veiculador de doenças, de forma que:

- Itens de Alta Prioridade (A) para situações que caracterizam práticas ou procedimentos que impõem ao alimento elevada probabilidade de perigos causarem danos de alto impacto à saúde do consumidor e, portanto, com peso três atribuído;
- Itens de Média Prioridade (M) caracterizam situações e práticas que oferecem elevada probabilidade de perigos atingirem ou estarem presentes no alimento para consumo, provocando ou tendo o potencial de causar dano de baixo impacto à saúde do consumidor e, portanto, com peso dois atribuído e;
- Itens de Baixa Prioridade (B) caracterizam situações e práticas que oferecem baixa probabilidade de perigos atingirem ou estarem presentes no alimento para consumo, provocando ou tendo o potencial de causar dano de baixo impacto à saúde do consumidor e, portanto, com peso um atribuído.
- Os critérios de avaliação adotados foram adaptados à realidade dos PE da CUASO-USP e tomou-se o cuidado de não criar um número insuficiente de itens ou incluir itens muito genéricos que não possibilitassem a avaliação minuciosa dos estabelecimentos.

Classificação dos estabelecimentos verificados

Estabeleceu-se um escore de classificação dos estabelecimentos calculado a partir do total e do peso de itens conformes e não conformes. Os itens em conformidade foram pontuados de acordo com o peso segundo sua prioridade (um, dois ou três pontos) e os itens não conformes não foram pontuados (zero ponto).

Os Escores de Infraestrutura (Eie) e Escores de Higiene e Manipulação (Ehm) de cada estabelecimento foram calculados a partir do total de pontos obtidos dos itens em conformidade, dividido pelo total de pontos possíveis para o eixo, e foram subtraídos do denominador os pontos referentes às questões para as quais se admitiu a resposta não se aplica (N/A) conforme a fórmula apresentada na Figura²⁹.

O Escore Geral (E) de cada estabelecimento foi calculado através da média aritmética entre Eie e Ehm. A partir da pontuação obtida, relativa ao cumprimento dos itens, foram estabelecidas três categorias de classificação: a) crítico, com pontuação inferior a 30% dos itens em conformidade; b) regular, com pontuação maior ou igual a 30% e inferior a 70% e c) bom, com pontuação maior ou igual a 70%. Utilizou-se para definição de categorias de classificação dos estabelecimentos (bom, regular e crítico) a raiz quadrada do número de elementos amostrais estudados ($n = 15$), conforme critério estatístico estabelecido por Suvorov³⁰.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os quinze estabelecimentos de comércio alimentício avaliados, oito foram classificados como RL e sete como PE. A avaliação de E (infraestrutura somada à higiene e manipulação) mostrou que 86,7% (13/15) dos estabelecimentos (RL e PE) apresentaram escores considerados regulares.

Nenhum estabelecimento apresentou escore crítico em Higiene e Manipulação, assim como nenhum apresentou escore bom em Infraestrutura o que indica que, de modo geral, os itens relacionados à infraestrutura dos estabelecimentos verificados mostraram-se em pior situação quando comparados aos itens relacionados à higiene na manipulação dos alimentos produzidos.

Restaurantes e lanchonetes

A avaliação geral dos RL verificados mostra que essa modalidade de comércio varejista presente na CUASO-USP apresenta qualidade regular a crítica (Tabela 1). Um dos estabelecimentos verificados, classificado como crítico, atendeu a 28,8% dos pontos verificados.

$$\text{Escore} = \frac{\sum \text{dos pontos positivos}}{\sum \text{dos pontos possíveis} - (\sum \text{dos pontos não aplicáveis})} \times 100$$

Figura. Fórmula para o cálculo dos Escores de Infraestrutura e de Higiene e Manipulação.



Tabela 1. Descrição dos resultados provenientes dos cálculos de E, Eie e Ehm, baseados no preenchimento das listas de verificação durante visitas técnicas em restaurantes/lanchonetes (RL) da CUASO-USP. São Paulo, 2014.

Ordem RL	Grupo de classificação		
	Escore Geral (E)	Escore Infraestrutura (Eie)	Escore Higiene e Manipulação (Ehm)
1	Regular (52,2%)	Regular (40,0%)	Regular (64,5%)
2	Regular (42,9%)	Regular (30,0%)	Regular (55,8%)
3	Regular (34,0%)	Crítico (29,0%)	Regular (39,1%)
4	Regular (36,9%)	Crítico (26,8%)	Regular (47,0%)
5	Regular (63,3%)	Regular (52,6%)	Bom (74,0%)
6	Crítico (28,8%)	Crítico (13,0%)	Regular (44,5%)
7	Regular (43,5%)	Crítico (28,7%)	Regular (58,3%)
8	Regular (52,8%)	Regular (42,0%)	Regular (63,6%)

Categorias de classificação: Crítico = pontuação inferior a 30% dos itens em conformidade; Regular = pontuação maior ou igual a 30% e inferior a 70%; Bom = pontuação maior ou igual a 70%.

Grande parcela do resultado do cálculo dos escores gerais dos RL deveu-se às condições precárias verificadas no Eie. Metade dos estabelecimentos verificados apresentou Eie classificados como críticos.

Por não haver padronização na forma de compilação e classificação de resultados, estudos envolvendo a aplicação de listas de verificação de boas práticas em produção de alimentos prontos para o consumo apresentam seus resultados de diferentes formas, com diferentes faixas de classificação de estabelecimentos o que dificulta a comparação de resultados entre os trabalhos. Apesar disso, estudos recentes sobre o assunto apresentaram, de maneira geral, resultados semelhantes quanto à classificação dos estabelecimentos avaliados, sendo a maioria situada em faixas regulares de qualidade e atendimento às boas práticas de fabricação^{2,31,32,33,34}. Porém, nesses estudos, a classificação regular na avaliação geral deveu-se, principalmente, aos problemas relacionados às BPHM e não à IE dos estabelecimentos, como o que foi verificado no presente trabalho.

Investigando a segurança na produção de alimentos em 235 escolas de Salvador/BA através da aplicação de listas de verificação, Cardoso e colaboradores (2010)²⁹ concluíram que mais da metade das unidades de alimentação (57,0%) apresentaram condições higiênico-sanitárias insatisfatórias e, dentre os fatores que mais contribuíram para o baixo desempenho verificado, estavam as edificações, as instalações e os equipamentos, móveis e utensílios. Os autores sinalizaram a importância das instituições de ensino em proporcionar instalações adequadas à produção e ao comércio de alimentos²⁹.

Todos os RL da CUASO-USP estudados situam-se dentro de instalações que compõem a USP; instalações essas que foram construídas a partir da segunda metade do século XX¹⁹. Por serem muito antigos, alguns até tombados pelo patrimônio histórico²⁴, os prédios da CUASO-USP possuem instalações desatualizadas e improvisadas para atender às exigências infraestruturais de que dependem as empresas alimentícias. As reformas, obras de

manutenção, ajustes e conservação necessários à adequação desses estabelecimentos de comércio alimentício dependem de uma série de lentos processos administrativos e burocráticos que envolvem solicitações formais às instituições onde esses estabelecimentos estão situados e a abertura de processos licitatórios por parte das instituições para a execução das alterações estruturais solicitadas²³.

As licitações priorizam a avaliação de propostas pelo menor preço, não priorizando a qualidade dos materiais e dos serviços que serão prestados, o que prejudica o resultado estrutural final exigido para a prática de comércio alimentício e, conseqüentemente, afeta a qualidade dos produtos produzidos no local.

Quando questionados sobre os pontos negativos em atuar na CUASO-USP, os comerciantes de alimentos citam os “processos licitatórios”, as “greves” e as “questões relacionadas à infraestrutura de prédios e instalações”²¹. As dificuldades e lentidão administrativas para a realização das obras de manutenção, ajustes e conservação dos prédios resultam em comprometimentos que refletem-se nas práticas rotineiras de produção, conservação e comercialização dos alimentos, o que, em última instância, coloca em risco a qualidade dos alimentos tanto em seu aspecto higiênico quanto sanitário.

Além das dificuldades que envolvem os processos administrativos de solicitação de reformas e alterações estruturais nos prédios da CUASO-USP e das deficiências no esclarecimento das etapas para tais solicitações, que variam de uma instituição para outra, verifica-se também a falta de pró-atividade por parte dos permissionários em buscar esclarecimentos a respeito desses processos. Na visão dos comerciantes de alimentos na CUASO-USP, os processos burocráticos que envolvem reformas e obras estruturais tornaram-se impraticáveis, são inviáveis quanto ao custo-benefício e, portanto, deixados em segundo plano.

Entretanto, o eixo de infraestrutura verificado nos RL compreende não somente a estrutura física de cada estabelecimento, mas também envolve a manutenção da qualidade de seus equipamentos e utensílios e a presença, no local, de documentação mínima exigida para o funcionamento do estabelecimento, que deve estar disponível para verificação.

Além dos morosos processos para a adequação das estruturas, parte da situação crítica do eixo IE verificado também se deve às deficiências na manutenção de equipamentos e utensílios e com a importância dos registros e documentos que regulamentam o comércio alimentício, por parte dos estabelecimentos verificados neste estudo.

Ambulantes

A avaliação dos PE verificados aponta uma qualidade regular no setor de comércio ambulante de alimentos da CUASO-USP. Um dos PE avaliados obteve escore bom, atendendo a 73,8% dos pontos verificados (Tabela 2).



Tabela 2. Descrição dos resultados provenientes dos cálculos de E, Eie e Ehm, baseados no preenchimento das listas de verificação durante visitas técnicas em pontos externos (PE) da CUASO- USP, São Paulo, 2014.

Ordem PL	Grupo de classificação		
	Escore Geral (E)	Escore Infraestrutura (Eie)	Escore Higiene e Manipulação (Ehm)
1	Bom (73,8%)	Regular (63,3%)	Bom (84,3%)
	Regular (42,9%)	Regular (30,0%)	Regular (55,8%)
	Regular (34,0%)	Crítico (29,0%)	Regular (39,1%)
	Regular (36,9%)	Crítico (26,8%)	Regular (47,0%)
	Regular (63,3%)	Regular (52,6%)	Bom (74,0%)
2	Regular (39,2%)	Regular (41,7%)	Regular (36,7%)
3	Regular (40,8%)	Regular (30,0%)	Regular (51,5%)
4	Regular (46,8%)	Regular (38,8%)	Regular (54,8%)
5	Regular (48,3%)	Regular (37,5%)	Regular (59,0%)
6	Regular (52,5%)	Regular (49,2%)	Regular (55,7%)
7	Regular (37,4%)	Regular (32,8%)	Regular (42,0%)

Categorias de classificação: Crítico = pontuação inferior a 30% dos itens em conformidade; Regular = pontuação maior ou igual a 30% e inferior a 70%; Bom = pontuação maior ou igual a 70%.

Apesar das conhecidas e generalizadas dificuldades do comércio ambulante de alimentos prontos para o consumo^{9,14}, todos os PE verificados na CUASO-USP obtiveram escores regulares em IE. Seis dos sete PE (85,7%) apresentaram escore regular e um (14,3%) obteve escore bom em HM. Constatou-se que o rigor para com as BPHM aplicado por parte dos ambulantes interferiu positivamente perante a precariedade das instalações.

Estudos realizados na América Latina a respeito do comércio de alimentos de rua evidenciaram as más condições estruturais básicas como a ausência de pontos de água seguros e que atendam às demandas diárias dos ambulantes, reciclagem de água na lavagem de mãos, utensílios e superfícies, além do armazenamento e exposição em condições impróprias, com a exposição dos alimentos às contaminações e temperaturas inadequadas^{9,14}.

Outros trabalhos também apontam graves deficiências na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos vendidos por ambulantes, principalmente em relação às BPHM^{11,13,35, 36,37}.

Diferentemente da maioria dos trabalhos sobre o tema, os ambulantes avaliados neste estudo, na CUASO-USP, apresentaram qualidade regular, sendo que o eixo de avaliação que compreendia BPHM obteve escores regular e bom. Estes resultados podem decorrer de diversas causas, dentre elas podemos citar o fato de que os PE da CUASO-USP têm, em média, 20 anos de existência. A concorrência entre os PE, os RL e os “bandejeões” somada à experiência adquirida ao longo dos anos resultaram no aperfeiçoamento das BPHM, principalmente em relação ao controle de qualidade, rotatividade e temperatura dos produtos, o que acaba minimizando as más condições estruturais, já esperadas nesse tipo de comércio.

É possível que os resultados obtidos com os PE tenham sido influenciados pelo fato de termos criado e testado previamente

um instrumento de verificação específico, visto que ainda não contamos com roteiros de verificação oficiais elaborados para esse segmento. Os roteiros de inspeção sanitária em estabelecimentos de comércio varejista de alimentos adotados pelos órgãos de Vigilância Sanitária de Alimentos do Município de São Paulo são específicos para cada modalidade de comércio a ser inspecionado⁹; porém, ainda não existem roteiros municipais para a inspeção do comércio ambulante de alimentos. Mesmo específicos, os roteiros existentes devem, periodicamente, passar por revisão e atualização, de forma que o instrumento de fiscalização acompanhe os avanços nos conhecimentos específicos da área.

Assim como os roteiros de inspeção oficiais, as listas de verificação elaboradas no presente estudo não são universais e atemporais, exigindo constantes revisões, aprimoramentos e atualizações, uma vez que foram criadas para atender aos estabelecimentos de comércio alimentício da CUASO-USP, durante o período do estudo.

De fato, a melhor qualidade higiênico-sanitária dos PE em relação aos RL da CUASO-USP é reforçada por dados da SUVIS do Butantã que atende a região. Todas as 12 denúncias ao serviço de Vigilância Sanitária de Alimentos consideradas procedentes nos últimos dois anos foram de estabelecimentos de comércio fixo; não foi registrada nenhuma denúncia ao comércio ambulante do *campus*³⁸.

Quanto às políticas administrativas do *campus*, a iniciativa da PUSP-C de implantação de quiosques de alimentação mostra-se uma alternativa para controlar e padronizar o comércio ambulante de alimentos na CUASO-USP. Uma instalação fixa, com pontos de água e energia elétrica disponíveis, amenizaria muito a precariedade das estruturas dos PE. Entretanto, a implantação dos quiosques, com previsão de início em 2012, ainda não se concretizou^{25,26}.

A formalização do comércio ambulante como um empreendimento gerador de trabalho e renda permite a identificação e caracterização dos atores dessa modalidade de comércio, viabilizando fiscalizações e intervenções por parte das autoridades e garantindo assim, o melhor padrão possível de segurança, sempre buscando respeitar os contextos social, cultural e econômico nos quais cada ambulante se insere. Segundo Boanova (p. 77)⁷ “Muitos ambulantes, que permanecem marginalizados pela legislação, constituem importante polo de distribuição de alimentos, apresentando maior ou menor risco à saúde dos seus consumidores”.

Além da importância da regulamentação e do controle governamental sobre os alimentos comercializados, especialmente nas ruas, vale ressaltar a igual importância atribuída ao comportamento do consumidor na regulação do serviço de alimentação fora do lar. Jenkins (p. 247)³⁹ afirma que “[...] os obstáculos fundamentais à melhoria da saúde das comunidades são expectativas e comportamentos culturais, sociais e interpessoais”.

^a Roteiros de inspeção disponíveis em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7130. Acesso em: 09 mar. 2013.



CONCLUSÃO

- a. Os estabelecimentos de comércio alimentício da CUASO-USP apresentaram índices regulares de cumprimento de BPHM e adequação de IE, sendo que o eixo de higiene e manipulação de alimentos mostrou-se em melhor situação quando comparado ao de infraestrutura;
- b. Os ambulantes analisados apresentaram melhores resultados no cumprimento das normas de BPHM e IE quando comparados aos restaurantes e lanchonetes;
- c. É possível a prática do comércio de alimentos de rua com qualidade, sem constituir ameaça à saúde pública, desde que o empreendedor conheça e aplique os procedimentos necessários e críticos à obtenção da garantia dos produtos comercializados, assumindo responsabilidade social ao realizar o seu modo de produção mercantil simples, porém comprometido moralmente com a sociedade;
- d. É necessário que a PUSP-C reveja as políticas administrativas relacionadas à manutenção e preservação dos prédios, tombados ou não na CUASO-USP, tornando mais flexível e ágil a realização de obras e reformas, em especial das áreas que abrigam as atividades relacionadas à produção e comercialização de alimentos;
- e. Cabe à PUSP-C retomar o projeto de construção dos quiosques, oferecendo condições necessárias e seguras para a comercialização de alimentos em suas vias públicas;
- f. A iniciativa de regulamentação do comércio de alimentos de rua, como está ocorrendo na cidade de São Paulo, é uma proposta viável que vem fortalecer um segmento econômico com novos olhares e perspectivas em termos de geração de renda e trabalho, oferta de alimentos seguros e possibilidade de satisfação do público consumidor tanto sob o ponto de vista alimentar, quanto social e cultural.

REFERÊNCIAS

1. Barretto SAJ, Cyrillo DC. Análise da composição dos gastos com alimentação no Município de São Paulo (Brasil) na década de 1990. *Rev Saúde Pública*. 2001;35(1):52-9. doi:10.1590/S0034-89102001000100008
2. Akutsu RCC, Botelho RBA, Camargo EB, Oliveira KES, Araújo WMC. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev Nutr*. 2005;18(3):419-27. doi:10.1590/S1415-52732005000300013
3. Pertile K. Comida de rua no Brasil: relações históricas e conceituais. *Rosa Ventos*. 2013;5(2):301-10.
4. Leal D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. *Rev Segur Alim Nutr*. 2010;17(1):123-32.
5. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. Mercado real (estimativa 2014). São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas; 2014 [acesso em: 18 jun 2014]. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>
6. Silva Junior EA. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6a ed. São Paulo: Varela; 2005.
7. Boanova AB. Análise e interpretação de denúncias sobre alimentos como ferramenta de gestão, no município de São Paulo [tese]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2014.
8. World Health Organization - WHO. Food safety unit: essential safety requirements for street-vended foods. Genebra: Division of Food and Nutrition; 1996.
9. World Health Organization - WHO, Pan American Health Organization. Division of disease prevention and control. microbial contamination of street foods sold in Latin America and socioeconomic characteristics of their vendors and consumers. Genebra: Pan American Sanitary Bureau; 1996.
10. Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO. Street foods. *FAO Food Nutr Pap*. 1997;63:71-6.
11. Mallon C, Bortolozo EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Ci Biol Saúde*. 2004;10(3):65-76. doi:10.5212/publicatio%20uepg.v10i3.402
12. Rane S. Street vended food in developing world: hazard analyses. *Ind J Microbiol*. 2011;51(1):100-6. doi:10.1007/s12088-011-0154-x
13. Santos MP, Freitas F, Silva RM, Santos VA, Lôbo LN, Matos VSR et al. Características higienicossanitárias da comida de rua e proposta de intervenção educativa. *Rev Baiana Saúde Pública*. 2012;36(4):885-98.
14. Michanie S. Calidad microbiológica de los alimentos vendidos en las calles. In: Informe preliminar y trabajos presentados em Seminario-Taller Latinoamericano FAO/OPS sobre Control de Alimentos que se Venden en las Calles; 9 a 13 maio 1994; Montevideo. Organización Panamericana de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación; 1994. p. 166-80.
15. São Paulo (Município). Decreto nº 55.085 de 6 de maio de 2014. Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26.12.13, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas: comida de rua. *Diário Oficial Município São Paulo*. 7 maio 2014.
16. São Paulo (Município). Lei nº 15.947 de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas: comida de rua. *Diário Oficial Município São Paulo*. 27 dez 2013.
17. Portal da Saúde. Manual de gestão da vigilância em saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2009 [acesso em 16 ago 2015]. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/cartilha_de_gestao_web.pdf
18. Brasil. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre o Sistema Único de Saúde. *Diário Oficial União*. 20 set. 1990.
19. Souza MAA, Almeida AM. O espaço da USP: presente e futuro. São Paulo: Universidade de São Paulo; 1985.



20. Universidade de São Paulo. Anuário estatístico [webpage na Internet]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2013 [acesso em 27 jul 2013]. Disponível em: <https://uspdigital.usp.br/anuario/AnuarioControle>
21. Porfírio BA, Malizia DN, Telles EO, Abreu RAF, Batarquini RT, Balian SC et al. Programa Práticas Educativas em Segurança dos Alimentos na Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira (CUASO-USP). *Rev Cultura Extensão USP*. 2012;8:69-77. doi:10.11606/issn.2316-9060.v8i0p69-77
22. Universidade de São Paulo. Fórum permanente sobre espaço público: a USP e a especificidade de seus campi: relatório final. São Paulo: Agência USP; 2008.
23. Universidade de São Paulo, Superintendência do Espaço Físico. Procedimentos a serem seguidos para a realização de obras ou grandes reformas na USP. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2012 [acesso em 2 maio 2014]. Disponível em: http://www.sef.usp.br/dcms/app/webroot/uploads/arquivos/SEF-Procedimentos_OBRAS_e_GRANDES%20REFORMAS.pdf
24. Universidade de São Paulo. Centro de Preservação Cultural. Banco de dados sobre patrimônio cultural: base de bens imóveis tombados e em processo de tombamento da USP [homepage na Internet]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2001-2002 [acesso em 2 maio 2014]. Disponível em: <http://www.usp.br/cgi-bin/wxis.exe/cpc/irdw/?IsisScript=cpc/irdw/irdw.xis&base=bens&typf=s&lang=br#sthash.1OpG36ml.lFediFsw.dpuf>
25. Universidade de São Paulo. Coordenadoria do Campus da Capital. Concurso de desenvolvimento de projeto de quiosques de alimentação para a Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2011.
26. Pellegrini B. Alunos projetam os quiosques de alimentação da Cidade Universitária [homepage na Internet]. São Paulo: USP Online Destaque; 2011 [acesso em 26 fev 2012]. Disponível em: <http://www5.usp.br/3890/alunos-da-usp-projetam-os-novos-quiocques-de-alimentacao-da-cidade-universitaria-na-capital/>
27. Universidade de São Paulo. Coordenadoria do Campus da Capital. Atuação da COCESP 2010. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2010.
28. São Paulo (Município). Portaria nº 2.619, de 6 de dezembro de 2011. Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos - incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos. Diário Oficial Município São Paulo. 6 dez 2011.
29. Cardoso RCV, Góes JÂW, Almeida RCC, Guimarães AG, Barreto DL, Silva SA et al. Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? *Rev Nutr*. 2010;23(5):801-11. doi:10.1590/S1415-52732010000500010
30. Suvorov IF. Higher mathematics. Moscow: Piece; 1963.
31. Castro LLVM, Souza EFM, Jorge MN. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição, relacionadas com a presença do nutricionista. *Hig Aliment*. 2011;25(194/195):51-7.
32. Oliveira KAM, Santana ECM, Silva LR. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e do conhecimento das boas práticas em restaurantes self-service do município de Barra do Garças, MT. *Hig Aliment*. 2011;25(194/195):46-50.
33. Vergara CMAC, Albuquerque MB. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais da cidade de Fortaleza, CE. *Hig Aliment*. 2011;25(192/193):29-34.
34. Mello JF, Schneider S, Lima MS, Frazzon J, Costa M. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre - RS. *Braz J Food Nutr*. 2013;24(2):175-82.
35. Marques NCTS, Paiva G. Condições higiênico-sanitárias no comércio de alimentos prontos: é possível comer com segurança nas feirinhas de Vila Velha? *Hig Aliment*. 2011;25(192/193):24-8.
36. Assis FS, Vieira CCU, Iuliano BA, Rocha EG, Silva FC, Câmara FM, et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos quiosques instalados na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (CEAGESP). *Seg Alim Nutr*. 2011;18(2):33-52.
37. Sousa HWO, Brum AAS, Orlanda JFF. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias e perfil de vendedores ambulantes. *TEMA - Rev Eletrôn Ciên*. 2013 [acesso em 29 jun 2014];14(20/21). Disponível em: <http://revistatema.facisa.edu.br/index.php/revistatema/article/view/166/pdf>
38. Petini SM. Comentários [Internet]. Mensagem para: Autor. 2014 maio 31 [citado em 2014 jun 02]. [3 parágrafos].
39. Jenkins CD. Construindo uma saúde melhor: um guia para a mudança de comportamento. Porto Alegre: Artmed; 2007.

Agradecimentos

À Fundação de Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelo auxílio. Aos participantes do Programa Práticas Educativas em Segurança dos Alimentos e à Prefeitura do *Campus* USP da Capital (PUSP-C), que viabilizaram os estudos aqui apresentados e a todos os envolvidos no comércio de alimentos na Universidade de São Paulo, essência desta pesquisa.



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.