

## INVESTIGAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE TRAILERS DE COMÉRCIO ALIMENTÍCIO EM UMUARAMA, PR

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

**SOUZA; Bruna Bagatim de <sup>1</sup>, ROCHA; Caroline Helena <sup>2</sup>, MUNHOZ; Patricia Marques <sup>3</sup>**

### RESUMO

**INTRODUÇÃO:** O *Food Truck* é uma modalidade de comércio itinerante de alimentos que vem ganhando cada vez mais espaço e adeptos na atualidade. Estrategicamente posicionados, estes veículos adaptados oferecem praticidade, rapidez e alimentos atrativos aos consumidores, atentando-se para o atendimento dos interesses destes mediante uma procura ditada pela cultura e/ou tendências de inovações. Aspectos inerentes às condições higiênico-sanitárias e de manipulação e preparo dos alimentos ofertados são cobrados por legislações específicas, mas também se constituem em fatores de preocupação crescente por parte da população. No entanto, a falta de conscientização e, por vezes, de treinamento do pessoal envolvido neste ramo alimentício, somados à vistoria não constante por agentes sanitários em algumas regiões, propiciam possíveis contaminações e problemas de saúde pública que podem ter graves implicações. Para tanto, faz-se essencial um mapeamento envolvendo as condições e as práticas de preparo e manipulação envolvidas neste ramo alimentício de elevada representatividade nos dias atuais. **OBJETIVO:** Nesta pesquisa, foram abordadas variáveis que envolvem aspectos concernentes à área interna e externa dos veículos adaptados a este tipo de alimentação, bem como considerações acerca de equipamentos, utensílios, vestuário, hábitos higiênicos e condutas de trabalho que, se desrespeitados, poderão colocar em risco a saúde da população consumidora. **METODOLOGIA:** Os tópicos em questão foram avaliados mediante preenchimento pelo pesquisador de um *checklist* pré-elaborado e conseqüente agrupamento dos dados obtidos em planilha do Microsoft Excel. Classificaram-se os percentuais obtidos para cada uma das inquisições dicotômicas sob análise, expressando-se sua frequência e intervalo de confiança (IC = 95%) observados. O estudo compreendeu a visita e conseqüente observação e análise das condições de funcionamento de 23 *trailers* localizados em diversos pontos do município de Umuarama - PR. O registro das observações verificadas não envolveu entrevistas e/ou outra forma de interação com os trabalhadores ativos no preparo e manipulação dos alimentos oferecidos. Os resultados obtidos permitiram a classificação das condições higiênico-sanitárias e conseqüente inferência quanto à qualidade dos alimentos oferecidos à população do município. **RESULTADO:** No município de Umuarama-PR constatou-se que os

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Maringá, brunabagatim@hotmail.com

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Maringá, carolinehrocha7@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Estadual de Maringá, pmmunhoz@yahoo.com.br

carrinhos ambulantes, em sua maioria, apresentavam uma infraestrutura adequada e aparentemente higienizada. Apenas 17% dos pontos observados apresentavam um ambiente visivelmente sujo e com indicativos de difícil higienização. Já em relação a área interna, pôde-se observar também que uma maior porcentagem encontrava-se de acordo com os preceitos exigidos pela legislação vigente, incluindo janelas, tetos e pisos brancos, limpos e de fácil higienização, bem como uma bancada operacional de fácil higienização e constituída de aço inoxidável. Com relação a este último item, 70% dos *food trucks* analisados mostraram-se em conformidade ao esperado. Com relação a fabricação dos alimentos, verificou-se que 83% dos *trailers* possuíam uma área própria para recepção e estocagem da matéria-prima. No entanto, somente 48% dispunham de um local exclusivo para o pré-preparo dos alimentos, o que sujeitaria os mesmos a maiores chances de contaminação. Outro ponto observado referiu-se aos instrumentos de trabalho utilizados para o preparo dos alimentos. Constatou-se que em 70% dos carrinhos de lanche os preparos iniciais se davam com equipamentos e utensílios limpos e aparentando um bom estado de conservação; contudo, apenas 57% do total destes mantinham o armazenamento adequado de seus produtos no decorrer do atendimento. No presente estudo, 74% dos pontos de vendas apresentavam o condicionamento correto das bisnagas e demais condimentos oferecidos aos consumidores em mesa. Este item consta nas regulamentações vigentes da vigilância sanitária de Umuarama, sendo que o seu descumprimento pode acarretar em multa, além de sérios problemas para saúde do consumidor. Outro ponto analisado referiu-se ao descarte dos resíduos. 78% dos *trailers* analisados contavam com um local adequado e de fácil acesso para a coleta destes durante o processo do produto final a ser oferecido. Entretanto, apenas 52% promoviam uma remoção frequente dos mesmos para fora da área de produção. Já ao avaliar os manipuladores, pôde-se observar uma incoerência concernente aos hábitos de higiene, tendo em vista que 70% dos carrinhos possuíam infraestrutura adequada para lavagem correta de mãos, porém menos da metade promovia tal conduta no decorrer do trabalho. Além disso, 61% dos manipuladores exercia função concomitante de manipular alimentos e dinheiro, quando da cobrança dos consumidores. Por fim, as vestimentas se mostraram em sua maioria de acordo com a legislação sendo da cor branca, visivelmente limpas e bem conservadas. **CONCLUSÃO:** Concluiu-se que o maior percentual de inadequações encontrou-se relacionado ao manipulador em si, como o não realizar a lavagem de mão anteriormente ao preparo de cada alimento, além do uso de adornos no corpo e exercício concomitante de funções diversas e incompatíveis (manipulação de alimento e dinheiro). Em contraponto, as instalações e as etapas de manipulação dos ingredientes apresentaram menor percentual de inadequações. Ressalta-se, portanto, a importância de uma capacitação via treinamento oferecido pelo município aos manipuladores em relação as boas práticas de fabricação, não expondo a risco o consumidor final e elucidando fatores de suma importância à preservação da saúde pública dos municípios.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação, checklist, food Truck

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Maringá, brunabagatim@hotmail.com

<sup>2</sup> Universidade Estadual de Maringá, carolinehrocha7@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Estadual de Maringá, pmmunhoz@yahoo.com.br