
Qualidade Higiênico-Sanitária de Cachorros-Quentes Comercializados em Pontos de Venda Informais de Alimentos em Canoinhas-Sc.

Gislaine Aparecida Becker (I), Lucas Muenster Machado (I), Juliana Kmiecik (I), Jucelino Deller (I), Claudete Maria de Souza (I),
Graciele Viccini Isaka (I)

(I) IFSC - Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC Campus Canoinhas (Av. Expedicionários, 2150, Campo da Água Verde, Canoinhas, SC)

Resumo

O cachorro-quente é o lanche popular mais vendido por ambulantes. O comércio de alimentos em vias públicas é um risco à saúde da população, pois os produtos podem ser contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimento sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) pelos comerciantes. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade de cachorros-quentes em 5 pontos de venda informais em Canoinhas-SC, por meio de (1) entrevista, (2) avaliação da qualidade microbiológica do ar ambiente, da superfície do equipamento e das mãos dos manipuladores, e (3) avaliação da qualidade microbiológica do cachorro-quente. Os resultados foram comparados com a RDC nº 12 de 2001/ANVISA e artigos científicos. Notou-se que 100% dos entrevistados são donos do estabelecimento, armazenam salsicha em isopor com gelo, depositam lixo em lixeiras públicas, e não têm acesso a banheiro, 60% dos vendedores são homens; têm mais de 40 anos e trabalham no carrinho a menos de 5 anos; 40% limpam os equipamentos a cada hora; 60% retiram o lixo quando a lixeira está cheia; e 60% manipulam dinheiro e alimento (20% com luva e 40% sem luva). A higiene dos equipamentos é feita com detergente (60%) ou detergente e álcool (40%). Dos vendedores, 100% nunca fizeram cursos de BPM e sua compreensão restringe-se a material branco e luvas;

Referência:

Gislaine Aparecida Becker, Lucas Muenster Machado, Juliana Kmiecik, Jucelino Deller, Claudete Maria de Souza, Graciele Viccini Isaka. Qualidade Higiênico-Sanitária de Cachorros-Quentes Comercializados em Pontos de Venda Informais de Alimentos em Canoinhas-Sc.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-099

conservar salsicha e pão; higiene; alimentos frescos e gelo. Outras irregularidades observadas: uso de esmalte e adornos; lixeiras próximas com insetos; panos sujos na manipulação; e vendedor com conjuntivite. Na avaliação do ar ambiente, 80% apresentaram contaminação por bactéria acima do padrão (até 30 UFC/cm²/semana), demonstrando que vias públicas podem disseminar microrganismos. Na avaliação das mãos dos manipuladores, 20% apresentaram resultados acima do limite (2x10³ UFC/mão) e nas superfícies do equipamento, todos estavam de acordo com os limites (até 2 UFC/cm²). Nas análises microbiológicas, 100% das amostras estavam acima do padrão permitido para bactérias aeróbias mesófilas, e 83,3% para *Estafilococcus coagulase positiva*. Detectou-se possível presença de *Salmonella ssp* em 100% das amostras. Os resultados negativos são reflexos da falta de capacitação e de treinamento, e do restrito conhecimento sobre as BPM de alimentos pelos vendedores de cachorro-quente.

Palavras-Chave: Lanches, Microrganismos, Vendedores ambulantes

Agência de Fomento: CNPQ (PIBIC/EM)