

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS NA UNIVERSIDADE: UMA QUESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E PREVENÇÃO DE PARASIToses INTESTINAIS

André de Lima Aires¹

Clênio Silva da Cruz²

Lucas Matheus Nascimento Silva³

Mônica Camelo Pessoa de Azevedo Albuquerque⁴

RESUMO

É real o aumento do comércio ambulante de alimentos por todo o país. O estudo foi realizado no Centro de Ciências da Saúde da UFPE durante o segundo semestre de 2016, como parte das atividades da disciplina de parasitologia para o curso de graduação em Nutrição. O perfil sócio-demográfico e percepções de riscos e práticas de higiene alimentar e os conhecimentos sobre parasitoses intestinais foram coletados por formulário estruturado da Vigilância Sanitária e Ambiental. Foram realizadas intervenções em educação em saúde para orientar os ambulantes quanto as Boas Práticas de Segurança Alimentar (BPSA) e sobre as parasitoses veiculadas por alimentos. O comércio foi realizado em local de fluxo intenso de pessoas e veículos. Apesar da ausência de lixo, observamos cães e gatos. Os alimentos eram embalados e conservados incorretamente e o uso de toucas, luvas e avental não eram frequentes. Não houve diferença entre gênero entre os ambulantes, 55% deles tinham entre 30-40 anos de idade, 50% comercializavam alimentos a menos de seis meses e 40% diziam ter treinamento. Os ambulantes destacavam a falta de higiene como via de transmissão e o uso de luvas e álcool gel como profilaxias. A intervenção educativa foi capaz de construir o conhecimento e sensibilizar os ambulantes quanto à atenção na BPSA e sobre o risco de transmissão de parasitos veiculados por alimentos. Existiram divergências entre o que foi observado e o que foi realizado na prática do comércio frente de BPSA. Ademais, destaca-se a importância das intervenções educativas na construção do conhecimento sobre BPSA e na prevenção e controle das parasitoses veiculadas por alimentos.

Palavras-chave: Alimentos de rua. Higiene dos alimentos. Vigilância Sanitária e Ambiental. Trabalhador ambulante. Parasitos intestinais.

¹Doutor em Medicina Tropical pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Coordenador da disciplina de Parasitologia do Centro de Ciências da Saúde da UFPE. Universidade Federal de Pernambuco. Recife. Pernambuco. Brasil. E-mail: andrelima26@gmail.com

²Graduando em Biomedicina pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Petiano do Grupo PET Parasitologia da UFPE. Universidade Federal de Pernambuco. Recife. Pernambuco. Brasil. E-mail: cleniobep@gmail.com

³Graduando em Biomedicina pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Monitor da disciplina de Parasitologia e Exames Parasitológicos da UFPE. Universidade Federal de Pernambuco. Recife. Pernambuco. Brasil. E-mail: lucas_yanmega@hotmail.com

⁴Doutora em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Tutora do grupo PET Parasitologia do Programa de Educação Tutorial (MEC-SESU). Professora da disciplina de Parasitologia do Centro de Ciências da Saúde da UFPE. Universidade Federal de Pernambuco. Recife. Pernambuco. Brasil. E-mail: jcmonica@globo.com

FOOD TRADE IN THE UNIVERSITY: A QUESTION OF FOOD SAFETY AND PREVENTION OF INTESTINAL PARASITES

ABSTRACT

It's real the expansion of the street food trade throughout the country. The study was carried out at the Health Sciences Center of UFPE during 2016 second semester as part of the parasitology discipline activities from the undergraduate in nutrition course. The socio-demographic profile, perceptions of risks and food hygiene practices and knowledge about intestinal parasites were collected through a structured form of Sanitary and Environmental Surveillance. We conducted interventions in health education to guide street vendors regarding Good Food Safety Practices (GPFS) and foodborne parasitic diseases. The trade is carried out in a place of intense flow of people and vehicles. Despite the absence of garbage, we observed dogs and cats. Foods are packaged and stored improperly and bonnet, gloves and apron is not frequently used. There were no gender differences among street vendors, 55% of them are between 30-40 years old, 50% sell foods for less than 6 months and 40% say they have training. The street vendors highlight the lack of hygiene as a transmission path and the use of gloves and alcohol gel as prophylaxis. The educational intervention was able to build the knowledge and sensitize the vendors regarding the attention in the GPFS and the risks of transmission of foodborne parasites. There were differences between what we observed and what is really conducted in the practice of trade versus GPFS. In addition, we emphasized the importance of educational interventions in the construction of knowledge about GPFS and in the prevention and control of foodborne parasites.

Key words: Street food. Food hygiene. Sanitary and environmental surveillance. Walking worker. Intestinal parasites.

INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar transcende a satisfação biológica humana, atingindo questões socioeconômicas, demográficas, culturais e afetivas que são passíveis de transformações ao longo do tempo e que resultam na geração de novos padrões alimentares e de nutrição que podem contribuir com a transmissão de infecções, incluindo as parasitoses intestinais (PERTILE, 2013). As mudanças no estilo de vida e o desenvolvimento econômico contribuíram para o aumento da procura por serviços de alimentação fora de casa. Este cenário está associado às dificuldades impostas pelo longo deslocamento e extensas jornadas de trabalho e de estudo exercidos diariamente pelas populações (CUNHA; AMICHI, 2014). Paralelamente a essa realidade, cresce também os pontos de vendas comerciais de alimentos, representados em grande parte por vendedores ambulantes. Essa atividade além de representar fonte de renda alternativa, contribui de modo expressivo para a redução

da pobreza e do desemprego (FURLANETO-MAIA; OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2010; LACERDA et al., 2016).

A boa alimentação e nutrição são requisitos básicos para à promoção e proteção da saúde, individual e coletiva, possibilitando o pleno potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. Esses atributos estão consignados na Declaração Universal dos Direitos Humanos, cabendo ao Estado: respeitar, proteger e facilitar a ação de indivíduos e comunidades em busca da capacidade de alimentar-se de forma digna (BRASIL, 2003). No Brasil, a cultura do comércio ambulante de alimentos existe desde a escravidão, em meados do século XIX, quando escravos chamados “escravos de ganho”, aqueles que, para complementar o orçamento doméstico de seus senhores, produziam, vendiam ou prestavam serviços a terceiros, passaram a ter outras funções (CHRISTINELLI et al., 2013). 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, especialmente as parasitoses intestinais (PERTILE, 2013; CUNHA; AMICHI, 2014).

No comércio ambulante de alimentos, a ausência ou ineficiência de vigilância sanitária e ambiental, bem como a falta de higiene pessoal e de capacitação para manipulação e acondicionamento de produto alimentício são importantes fatores de riscos para a contaminação por parasitos intestinais. Por outro lado, existem ambulantes que exercem suas atividades com qualidade sanitária e higiene pessoal, porém muitas vezes a localização do comércio é um ponto facilitador da contaminação alimentar (FURLANETO-MAIA; OLIVEIRA; OLIVEIRA, 2010; LACERDA et al., 2016). Os ambulantes de alimentos estão estrategicamente situados em rotas de alto tráfego de pedestres, como estações de ônibus e metrô, calçadas, áreas próximas a instalações industriais, hospitais, escolas e universidades (MUYANJA et al., 2011).

Nos últimos anos evidenciamos um expressivo aumento de ambulantes de alimento no *Campus* da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), em destaque para o Centro de Ciências da Saúde (CCS). Acomodados em barracas improvisadas, carrinhos, foodtrucks ou mesmo simples cestas, os alimentos chamam a atenção dos clientes, em especialmente os estudantes, concentrados na facilidade de compra e consumo e no valor dos alimentos. No ambiente universitário o excesso de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que acarreta falta de tempo, e o alto custo das refeições são determinantes para impossibilitar a realização de refeições completas em casa ou em restaurantes (FEITOSA et al., 2010). Ademais, a carência e/ou falta de programas de educação em saúde e de capacitação para comerciantes ambulantes tornam os “alimentos de rua” um veículo importante para disseminação das doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Mesmo diante de tantos avanços tecnológicos e científicos, as doenças parasitárias ainda representam importantes problemas de Saúde Pública. As infecções parasitárias intestinais são caracterizadas por apresentar uma clínica diversificada e inespecífica, desde casos assintomáticos até o comprometimento geral, que podem evoluir para óbito. Estudos destacam a importância do comércio

ambulante de alimentos na disseminação de cistos e oocistos de protozoários e ovos e larvas de helmintos (CHRISTINELLI et al., 2013; CUNHA; AMICHI, 2014; MONTEIRO, 2015; SOUZA et al., 2015).

Soares e Cantos (2006) destacam que a boa higiene pessoal e do ambiente de trabalho, o conhecimento sobre os riscos de infecções parasitárias, a construção de barreiras físicas e sanitárias e a educação em saúde são fundamentais para reduzir os riscos de contaminação parasitária em alimentos. Assim, é fundamental entender a dinâmica do comércio ambulante de alimentos, conhecer o perfil sócio-demográfico e realizar intervenções em educação e saúde, que construam o conhecimento sobre as parasitoses intestinais veiculadas por alimentos e as Boas Práticas de Serviço de Alimentação, juntos aos ambulantes de alimentos do CCS-UFPE. Bem como, incluir a extensão e pesquisa no ensino da Parasitologia Humana para estudantes do curso de Bacharelado em Nutrição.

METODOLOGIA

O presente estudo foi uma proposta de ensino, pesquisa e extensão desenvolvida no Departamento de Medicina Tropical da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) pela disciplina de Parasitologia para o Curso de Bacharelado em Nutrição durante o semestre letivo de 2016.2. O estudo foi submetido para apreciação e aprovado pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da UFPE e realizado no Centro de Ciências da Saúde (CCS).

A primeira proposta foi realizar um estudo transversal, exploratório, observacional e descritivo referente às Boas Práticas de Higiene dos ambulantes, do armazenamento e conservação dos alimentos e das condições de infraestrutura e higiênico-sanitárias do local onde os ambulantes trabalham. Os dados foram coletados através de observação *in loco* por meio de formulário *checklist* conforme as Resoluções nº 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2002) e nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004) e dos estudos de Monteiro (2015).

A segunda proposta foi investigar questões sócio demográficas e as percepções de riscos e das práticas de higiene alimentar referente às parasitoses intestinais veiculadas por alimentos. Assim, foi aplicado um formulário proposto por Souza e colaboradores (2015) com algumas adaptações. Os dados foram coletados no momento em que o trabalhador ambulante não estivesse manipulando alimentos e nem em atendimento. Diante dos resultados das duas propostas de estudos, foram realizadas atividades de intervenções em educação em saúde para construir o conhecimento sobre as Boas Práticas de Serviço de Alimentação e Doenças Transmitidas por Alimentos, com foco nas infecções parasitárias intestinais. Além da roda de conversa, foram confeccionadas e distribuídas cartilhas envolvendo a temática. As ações educativas foram realizadas, sempre, por dois ou mais estudantes extensionistas, respeitando a individualidade e o conhecimento prévio dos ambulantes. Ademais, todos os estudantes foram igualmente treinados para a

realização das pesquisas empregando técnicas de estudos observacionais, entrevistas semiestruturadas e intervenções educativas em saúde.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram pesquisados todos os pontos de comércio ambulante de alimentos (n=10) instalados no entorno do Centro de Ciências da Saúde da UFPE. Com base nas resoluções RDC nº 216, da ANVISA (Brasil, 2004) e RDC nº. 275,11 (BRASIL, 2002), Portaria do Centro de Vigilância Sanitária nº 5, de 2013 e de acordo com os resultados obtidos nesse estudo, as condições de infraestrutura e higiênico-sanitárias do local onde os ambulantes estavam instalados eram inadequadas e o comércio foi classificado como de pequeno porte, uma vez que, normalmente, havia apenas um ambulante para realizar todas as atividades de manipulação de alimentos. Essa manipulação incluía atividades de preparação, embalagem, armazenamento e comercialização dos alimentos. No geral, os alimentos comercializados eram perecíveis, *in natura*, produtos semi-preparados ou preparados para consumo que, pela natureza ou composição, necessitavam de condições especiais de temperatura para adequada conservação. Ademais, os pontos de comércio estavam distribuídos em locais com fluxo intenso de pessoas e veículos.

Uma série de fatores pode comprometer a qualidade dos alimentos de rua, entre eles a temperatura e local de acondicionamentos inapropriados (KIM et al., 2013). De acordo com o que foram observados, os alimentos estavam acondicionados em recipientes de plástico, nenhum ambulante utilizava estufa e apenas metade deles empregava o cooler ou isopor com gelo de fabricação própria. Devido à extrema perecibilidade dos alimentos comercializados pelos ambulantes é fundamental a correta temperatura de acondicionamento. Além disto, as caixas isotérmicas com gelo de procedência duvidosa podem vir a contaminar o alimento armazenado (RODRIGUES et al., 2010). Os alimentos eram acomodados em bancada de madeira, estantes de plástico e/ou cadeiras. Alguns alimentos, especialmente os salgados, encontravam-se distribuídos em cestas de palha sem nenhum tipo de proteção. Três ambulantes empregavam o porta-malas de carros para transporte, armazenamento e comercialização dos alimentos. Também foram observadas carroças acopladas a bicicletas ou a carros. No geral, os alimentos não se encontravam protegidos da luz direta do sol, poeira, insetos e perdigotos.

Não observamos acúmulo de lixo, porém, os resíduos produzidos pelos ambulantes e clientes eram depositados em lixeiras ou sacolas plásticas, geralmente abertas e algumas barracas utilizavam lixeiras da própria universidade. Não visualizamos roedores próximos aos comércios. Acreditamos que isto se deve ao horário e fluxo constante de pessoas e veículos. No entanto, observamos um número expressivo de gatos e cães, animais classificados como “vadios”, ou seja, sem dono de criação, próximos aos locais de comercialização dos alimentos. A presença desses animais coloca em risco a saúde ambiental e da população local,

uma vez que são potentes disseminadores de infecções parasitárias que podem acometer o homem (TRAVERSA et al., 2014).

Foi frequente os ambulantes utilizar a mesma colher/espátula para manipular diferentes tipos de alimentos, como os recheios para tapiocas e sanduíches. Por vezes, a sujidade era retirada com toalha de tecido, ação que se repetia inúmeras vezes ao longo do dia. Esta prática é intimamente associada com a redução da viabilidade sanitária dos alimentos e responsável por infecções cruzadas e surtos diarreicos (BRASIL, 2004). As falhas nos procedimentos de higienização de equipamentos e utensílios permitem que os resíduos aderidos se transformem em potencial fonte de contaminação cruzada (CHESCA et al., 2003). De acordo com Germano e Germano (2011), a infecção cruzada é responsável por 34.6% dos surtos de infecção intestinal no Brasil.

Todos os ambulantes disponibilizavam utensílios descartáveis (pratos, talheres, guardanapos, canudos individualmente ensacados) e molhos em sachês. Observamos o uso de touca, luva e avental por todos os ambulantes. No entanto, esse uso não foi frequente e não obedeceu às normas de segurança alimentar. Uma vez que, foi comum identificar ambulantes que retiravam esses acessórios de segurança após atendimento e retornavam a colocá-los em novos atendimentos. Nesta prática constatamos que alguns ambulantes usavam a mesma luva descartável inúmeras vezes ao longo do mesmo dia. Além disso, observamos que 100% dos ambulantes após manusear alimentos realizavam outras atividades, antes mesmo de retirar as luvas. Foi comum nesta prática organizar ou limpar a bancada, manipular dinheiro e até mesmo organizar o lixo e usar o celular. Algumas vezes os ambulantes voltavam a realizar novos atendimentos sem a prévia higienização das mãos e o emprego de uma nova luva. Também foi comum o uso de adornos como relógios, aliança, pulseiras, boné e unhas compridas revestidas por esmalte. Segundo São José e colaboradores (2008), aproximadamente 60% das infecções que acometem pessoas que consumiram alimentos na rua se deve a carência do uso correto dos acessórios de segurança e da higienização, especialmente das mãos.

Segundo as variáveis sócio-demográficas dos trabalhadores ambulantes (tabela 1) não há diferença entre gênero, 55% tem idade entre 30 e 40 anos, 50% possui ensino médio e 30% ensino superior. Metade dos ambulantes exercia suas atividades há menos de seis meses, e apenas dois a mais de dois anos. Nossos resultados estão de acordo com estudos que reportam o comércio informal de alimentos como fonte alternativa de renda e/ou emprego, especialmente entre homens e mulheres em idade economicamente ativa e que alcança pessoas com curso superior (MONTEIRO, 2015, SOUZA et al., 2015). É importante destacar que nos últimos anos nosso grupo de pesquisa identificou aumento expressivo de ambulantes nas instalações do CCS, inclusive aqueles sazonais, trabalhadores que não permanecem por muito tempo nesta atividade.

Com relação à atenção e promoção da saúde frente às parasitoses intestinais (tabela 1), 30% dos ambulantes não souberam informar quais as principais vias de transmissão, 30% relataram a falta de higiene pessoal e as mãos contaminadas e o mau acondicionamento dos alimentos foram relatados por 20%. Dos entrevistados,

56% realizaram o último coproparasitológico há mais de seis meses (tabela 1). É importante destacar que as infecções parasitárias intestinais são em sua maioria assintomáticas e, quando resultam em algum quadro sintomático este é geralmente discreto e inespecífico, não sendo facilmente diagnosticadas. Assim, o manipulador de alimentos infectado e assintomático representa uma importante fonte de disseminação. Desta forma, identificar a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores, através de exames periódicos, pode contribuir para a prevenção da contaminação de alimentos. De acordo com a portaria CVS-6/99 (ANVISA, 1999), o controle da saúde clínica exigida pela Vigilância Sanitária, objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados periodicamente exames clínicos, acompanhados das análises laboratoriais que incluem a coprocultura e coproparasitológico.

O uso de antiparasitário foi assinalado por 60% dos entrevistados e 50% afirmam automedicação antiparasitária a cada seis meses (tabela 1). Segundo Ely e colaboradores (2011) e Galhardo-Demarchi e colaboradores (2009), a automedicação é um grave problema de Saúde Pública e que o uso indiscriminado de antiparasitários têm selecionado cepas de helmintos e protozoários resistentes e/ou sensíveis, além de causarem complicações à saúde como toxicidade celular, náusea, vômito, dor abdominal, anorexia e diarreia.

Aqui, nossos resultados corroboram com estudos que alertam sobre os maus hábitos higiênicos de ambulantes de alimentos, em especial a falta de regularidade e correta lavagem das mãos e de utensílios, as precárias condições de infraestrutura e higiênico-sanitárias do local onde o comércio é instalado, associado ao incorreto armazenamento, manipulação e conservação dos alimentos que favorecem a contaminação e deterioração dos alimentos comercializados nas ruas e o aumento da disseminação de infecções parasitárias intestinais (CUNHA; AMICHI, 2014; MONTEIRO, 2015).

Todos os ambulantes declararam que os alimentos são veículos de infecções parasitárias intestinais. Porém, metade não conhece nenhuma parasitose e a outra metade informou “verme” como doença parasitária. Para evitar a contaminação dos alimentos por estruturas parasitárias o uso do álcool gel, de luvas descartáveis e proteger os alimentos em recipientes fechados foram os mais assinalados. Ademais, manter o espaço sempre limpo e organizado, ter bons hábitos de higiene pessoal, higienizar utensílios, lavar frutas, verduras e legumes e produzir diariamente os alimentos foram outras medidas declaradas pelos ambulantes. No entanto, algumas dessas declarações e práticas são divergentes dos nossos resultados observacionais. Seis comerciantes tinham o álcool gel disponível e em local visível, mas os ambulantes não tinham a prática de oferecer aos clientes e muitos não usavam entre os procedimentos. Acreditamos que a presença do álcool gel seria uma maneira de transmitir aos clientes “bons hábitos de higiene pessoal e dos alimentos” e que o uso não frequente tem relação com o custo final que representaria aos ambulantes.

Apenas 40% dos ambulantes declararam ter curso de capacitação para trabalhar com alimentos (tabela 1) e os demais afirmaram ter desenvolvido

habilidades com a experiência do “dia a dia”. Segundo Gonzales e colaboradores (2009) todos os manipuladores de alimentos, de forma direta ou indireta, precisam ser capacitados e gozar de boa saúde para realizarem suas atividades. Outra ferramenta importante e capaz de contribuir com a qualidade dos serviços prestados pelos ambulantes de alimentos é a Educação em Saúde. As ações de Educação em Saúde proporcionam cenários de transformação cultural e de mudanças de comportamentos que constroem o conhecimento em um conjunto de meios e processos os quais o indivíduo é ensinado e qualificado na execução de suas tarefas (OLIVEIRA et al., 2003; CUNHA; AMICHI, 2014; GOMES, LAZARINI, MADUREIRA, 2017).

Tabela 1 - Frequência (%) dos ambulantes de alimentos do Centro de Ciências as Saúde – UFPE segundo variáveis sócio-demográficas e atenção e cuidados da saúde frente às parasitoses intestinais, Recife – PE, 2016.

Variáveis sociodemográficas	Categoria	N	Frequência (%)
Gênero	Masculino	5	50
	Feminino	5	50
Idade (em anos)	15 a 25	1	11
	25 a 30	1	11
	30 a 35	2	22
	35 a 40	3	33
	>=40	2	22
Tempo (anos) que comercializa alimentos na UFPE	<6 meses	5	50
	1 a 2 anos	3	30
	Mais de 2 anos	2	20
Escolaridade	Analfabeto	-	-
	Ensino médio	5	50
	Ensino fundamental	2	20
	Ensino superior	3	30
Atenção e cuidados da saúde frente às parasitoses intestinais			
Vias de infecção das doenças parasitárias	Falta de higiene pessoal	3	30
	Mãos contaminadas	2	20
	Mau acondicionamento	2	20
	Água e mãos contaminadas	1	10
	Não soube responder	2	20
Último parasitológico de fezes#	Entre 1 - 6 meses	2	22
	Mais que 6 meses	5	56
Uso de medicamento antiparasitário	Há mais de 1 ano	2	22
	Sim	6	60
Frequência de uso de antiparasitário*	Não	4	40
	A cada 6 meses	3	50
	A cada 12 meses	2	33,3
	A cada 24 meses	1	16,6

Nota: #Um entrevistado não informou, *quatro entrevistados não faziam uso de antiparasitário.

Partindo do princípio de que a Educação em Saúde rende resultados positivos e satisfatórios, foram realizadas orientações educativas sobre as Boas Práticas de Serviço de Alimentação. A ação foi norteada de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional da Vigilância Sanitária nº 216, de 15 de setembro de

2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, incluindo os vendedores ambulantes de alimentos. Nossa ação foi sustentada por rodas de conversas por se tratar de um método em ressonância coletiva que consiste no desenvolvimento de espaços de diálogo, em que os ambulantes podem se expressar. Assim, estimulamos a autonomia por meio da problematização, da troca de conhecimentos e reflexões importantes sobre segurança alimentar e parasitoses e parasitos intestinais veiculados por alimentos. Todos os ambulantes participaram e contribuíram no decorrer da ação e levantaram questões relacionadas ao tempo da qualidade nutricional e sanitária dos alimentos comercializados. A Educação em Saúde é capaz de romper o caráter de repressão e punição que os setores de vigilância sanitária representam para os ambulantes e que é possível à prática do comércio ambulante de alimentos com qualidade, sem caracterizar uma ameaça à saúde pública. Gomes, Lazarini e Madureira (2017) destacam a importância da Educação em Saúde permanente e relatam que há inúmeras dificuldades na continuidade do desenvolvimento deste tipo de ação por não existirem programas permanentes, intersetoriais, institucionalizados e específicos na Vigilância Sanitária Municipal e Estadual.

O presente estudo contribuiu com atividades de extensão e de pesquisa no ensino da Parasitologia Humana para a formação de graduandos em Nutrição. A Parasitologia foi explorada de forma interdisciplinar e transdisciplinar e os graduandos tiveram a oportunidade de vivenciar experiências para além da sala de aula, livros ou artigos científicos. Essa metodologia de ensino corrobora com as reflexões do estudo de Leoni e Rodrigues (2016). Esses autores enfatizam que o curso de graduação em Nutrição deve ser crítico e reflexivo, que articule ensino, pesquisa e extensão/assistência; assegure a interdisciplinaridade e a educação para a cidadania; implemente metodologias que estimulem o aluno a “aprender a aprender”, que articulem o saber, o “saber fazer” e o “saber conviver” com vistas a desenvolver no aluno o “aprender a ser”, o “aprender a fazer”, o “aprender a viver juntos” e o “aprender a conhecer”. Ademais, segundo Leoni e Rodrigues há uma necessidade de mudança na prática pedagógica e a utilização de novas metodologias para que possam emergir melhores condições de aprendizagem e concluem que os alunos do curso de Nutrição almejam aulas que se diferenciem do modelo tradicional e buscam novas formas de aprendizado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando o crescente número de estudantes alimentando-se fora de casa, tornam-se imprescindíveis estudos que contribuam com a qualidade sanitária dos alimentos comercializados por ambulantes, bem como dos manipuladores e do ambiente onde são produzidos e/ou comercializados. Assim, nosso estudo mostrou que há divergências entre “o que se observa” e “o que é relatado” pelos ambulantes e que ações de educação em saúde são estratégias que contribuem com a mudança de comportamento, com a construção do conhecimento sobre Boas Práticas de Serviço de Alimentação e Doenças Transmitidas por Alimentos e na prevenção de

parasitoses veiculadas por alimentos. Ademais, o estudo oportunizou a inclusão da extensão e pesquisa no ensino da parasitologia para estudantes de nutrição.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS-6/99**: Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS; 2003.

_____. Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF**, 16 set. 2004.

_____. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, 23 out. 2003.

CHRISTINELLI, G. T. et al. Condições higiênico-sanitárias de lanches “cachorro- quente” do comércio ambulante. **Revista Brasileira de Pesquisa Saúde**. v. 15, n. 4, p. 57-62, 2013.

CUNHA, L. F.; AMICHI, K. R. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses e práticas de higiene de manipuladores de alimentos: revisão da literatura. **Revista Saúde e Pesquisa**, v. 7, n. 1, p.147-157, 2014.

DONATO, T. et al. Environmental contamination by canine geohelminths. **Parasites & Vectors**. v. 7, p. 1-9, 2014.

ELY, L. S. et al. Prevalência de enteroparasitos em idosos. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 14, n. 4, p. 637-646, 2011.

FEITOSA, E. P. S. et al. Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no Nordeste, Brasil. **Alimentos e Nutrição**, v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010.

FURLANETO-MAIA, L.; OLIVEIRA, M. T; OLIVEIRA, A. F. Condições higiênico-sanitárias, qualidade microbiológica e teste de susceptibilidade antimicrobiana de cepas isoladas de sanduíches comercializados por ambulantes. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 69, n. 4, p. 489-496, 2010.

GALHARDO-DEMARCHI, I. et al. Acompanhamento Farmacoterapêutico e Frequência de Efeitos Adversos no Uso de Antiparasitários na Atenção Primária a Saúde, Sudoeste do Paraná, Brasil. **Latin American Journal of Pharmacy**, v.28, n.4, p. 617-621, 2009.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.

GOMES, C. H. F.; LAZARINI, W. S.; MADUREIRA, R. Capacitação permanente em boas práticas de manipulação de alimento para vendedores ambulantes. **Revista Brasileira de Pesquisa em Saúde**, v. 19, n. 1, p. 44-51, 2017.

GONZALEZ, C. D. et al. Conhecimento e percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais. **Nutrire**, v. 34, n. 3, p. 45-56, 2009.

KIM, S.A. et al. Temperature increase of foods in car trunk and the potential hazard for microbial growth. **Food Control**, v.29, p.66-70, 2013.

LACERDA, L. A. et al. Aplicação das boas práticas de fabricação por vendedores ambulantes de churrasquinho e na comercialização da carne in natura em Cuiabá – MT, **Higiene Alimentar**, v. 30, n, 258/259, p. 27-31, 2016.

LEONI, P. A.; ROGRIGUES, D. C. G. A. Utilização de uma oficina como auxílio ao ensino no curso de nutrição. **Ensino, Saúde e Ambiente**, v. 9, n. 3, p. 1-20, 2016.

MONTEIRO, M.A.M. Caracterização do Comércio Ambulante de Alimentos em Belo Horizonte - MG. **Alimentação, Nutrição & saúde**, v.10, n.1, p.87-97, 2015.

MUYANJA, C. et al. Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda, **Food Control**, v. 22, n. 10, p. 1551-1558, 2011.

OLIVEIRA, A. M. et al. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **Revista Higiene Alimentar**, v.17, n.114/115, p. 12-19, 2003.

PERTILE, K. Comida de rua no Brasil: relações históricas e conceituais. **Rosa Ventos**, v. 5, n. 2, p. 301-10, 2013.

RODRIGUES, F.M. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de paraíso do Tocantins. **Revista ACTA Tecnológica: Revista Científica**, v. 5, n. 1, p. 101-112, 2010.

SÃO JOSÉ, J. F. B. S.; HELENA, M. P. Avaliação das boas práticas de manipulação em unidade de alimentação escolar. **Revista Sociedade Brasileira Alimentação Nutrição**. v. 33, n. 3, p. 123-138, 2008.

SOUZA, G. C. et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, 2015.

Artigo recebido em: 09/02/2018

Artigo aprovado em: 29/06/2018

Artigo publicado em: 11/07/2018