

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ALIMENTOS SERVIDOS NOS FOOD TRUCKS NA CIDADE DE UBERLÂNDIA/MG

**Aline Alves Montenegro FREITAS^{(1)*}; Nathália Pinheiro BARBOSA⁽²⁾; Fernanda Barbosa
Borges JARDIM⁽³⁾**

(1) Estudante, Instituto Federal do Triângulo Mineiro, IFTM, Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

(2) Estudante, Instituto Federal do Triângulo Mineiro, IFTM, Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

(3) Professora, Instituto Federal do Triângulo Mineiro, IFTM, Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

(4) * Autora Correspondente: E-mail: alimentconsultoria@gmail.com

RESUMO: Atualmente os *Food Truck* vêm conquistando mercado de alimentação fora de casa. A principal preocupação nesse segmento é que não existem legislações específicas com foco para os *Food Trucks* e ainda há uma escassez de artigos científicos nessa área. O objetivo desta pesquisa foi verificar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos em sete *Food Trucks* em Uberlândia/MG. Os estabelecimentos apresentaram uma média de 9,2% de itens não conformes como portas abertas sem fechamento automático; ausência de pia para higienização das mãos; ausência de cartazes afixados de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene; falta de controle durante o tratamento térmico; contaminação cruzada. A partir das não conformidades verificadas, constatou-se que os *Food Trucks* necessitam adequar suas condições e que legislação específica para o setor seja estabelecida para garantir a segurança dos alimentos oferecidos aos consumidores.

Palavras-Chave: Boas práticas, consumidor, qualidade.

INTRODUÇÃO

Um dos setores do ramo alimentício que vem crescendo é o comércio de street food (comida de rua), termo definido pela WHO (World Health Organization) para se referir aos alimentos e bebidas comercializados por ambulantes para o consumo imediato, sem preparo adicional (PALERMO, 2008).

Nesse segmento pode-se citar o *food truck* (“carro de comida” ou “cozinha sobre rodas”), fundamentado na comercialização de alimentos em veículos, com condições de mobilidade (Farias et al., 2017), de dimensões pequenas, sobre rodas que transporta e vende alimentos (SEBRAE, 2015).

O *Food Truck* pode ser considerado um negócio que movimenta o mercado de alimentação e possibilita um importante crescimento do setor, se tornando uma opção para lazer e refeições fora de casa. (SILVA et al., 2015).

A principal referência legal para área de serviços de alimentação são as boas práticas, estabelecidas pela RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), que contém um conjunto de procedimentos cujo objetivo é garantir um alimento de qualidade, em todas as suas etapas, desde a compra de da matéria prima até a distribuição ao consumidor. A necessidade de legislações específicas com foco para os *Food Trucks* é fundamental pelas particularidades do tipo de estabelecimento e o referencial teórico sobre o tema é insuficiente.

O objetivo deste estudo foi verificar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos nos *Food Trucks* na cidade de Uberlândia/MG.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram selecionados 7 (sete) estabelecimentos de *Food Trucks* em diferentes bairros na cidade de Uberlândia/MG. Foi aplicado em cada estabelecimento um *Check-List* baseado nos tópicos contidos na RDC216/2004 (BRASIL, 2004), abordando os temas: edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo dos resíduos; manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro e responsabilidade. Os resultados obtidos foram expressos em porcentagem, com auxílio do programa Excel.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados individuais obtidos pelos *Food Trucks* na aplicação do *check list* podem ser observados no Tabela 1 e a média dos resultados globais conforme mostra a Figura 1.

Observou-se que a média de itens conformes foi de 37,1% e dos itens não conformes de 9,3%. As principais não conformidades observadas foram: portas abertas, sem fechamento automático; ausência de pia para higienização das mãos; falta de cartazes afixados de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene; não verificação do binômio tempo e temperatura durante o tratamento térmico; contaminação cruzada entre os alimentos e utensílios.

A porcentagem de itens não observados (41,3%) foi a maior devido a não autorização do estabelecimento para avaliação dos mesmos, como medidas adotadas durante a compra das mercadorias, controle da saúde dos manipuladores, diluição dos produtos para higienização dos alimentos, controle de treinamento dos manipuladores.

A maior dificuldade encontrada durante as visitas nos *Food Trucks* foi à ausência das boas práticas essenciais durante a preparação, armazenamento e os manipuladores dos alimentos. A aplicação de treinamentos em boas práticas para os manipuladores é essencial para a melhora deste quadro.

Curi (2006) avaliou carrinhos de cachorro-quente em Limeira/SP e verificou que em 70% os utensílios eram armazenados em locais inadequados, havendo contaminação cruzada e 50% não apresentaram condições adequadas de higiene das instalações, resultados similares aos encontrados neste estudo.

Em estudo de caso de Ribeiro (2017) em um Food Truck de Jaraguá/GO, o autor observou as seguintes não conformidades: armazenamento incorreto dos materiais de limpeza junto com os produtos alimentícios, além da ausência do controle de temperatura durante o armazenamento dos produtos perecíveis, não havendo termômetro para realização do mesmo. Neste estudo, estas não conformidades também foram observadas.

Considerando a inadequada manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos observados nos estabelecimentos durante as visitas, existe o risco de DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos), já que nenhum estabelecimento apresentou garantias de um alimento seguro para o consumidor.

CONCLUSÃO

A partir das não conformidades verificadas, constatou-se que a segurança dos alimentos é fator primordial para minimizar os riscos à saúde dos consumidores. Para que seja efetivo, há a necessidade de leis específicas que abrangem a garantia da qualidade dos alimentos produzidos nos *Food Trucks* e consecutivamente a fiscalização dos mesmos deve ser contínua. A conscientização dos manipuladores dos alimentos sobre as condições higiênico-sanitárias durante todas as etapas de preparação dos alimentos é primordial e pode ser alcançada mediante capacitação.

AGRADECIMENTOS

Ao Instituto Federal do Triângulo Mineiro – Campus Uberaba.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil.

CURI, J.D.D.P. Condições microbiológicas de lanches (cachorro quente) adquiridos de vendedores ambulantes, localizados na parte central da cidade de Limeira-SP. (Dissertação de Doutorado). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

FARIAS, P.P., SILVA, J.F.DA., BRANDÃO, J.M.F. Qualidade sobre rodas: o nível de satisfação de consumidores sobre os serviços de alimentação em food Trucks. R. Intelig. Compet., v. 7, n. 1, p. 43-71, 2017.

PALERMO, J.R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008.

RIBEIRO, S.A.do B. Avaliação das boas práticas de manipulação: um estudo de caso sobre um food truck de Jaraguá-Go (Monografia de especialização). Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, 2017.

SEBRAE. Análise de Tendência. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/Food-Truck:-uma-nova-tend%C3%Aancia>, 2015.

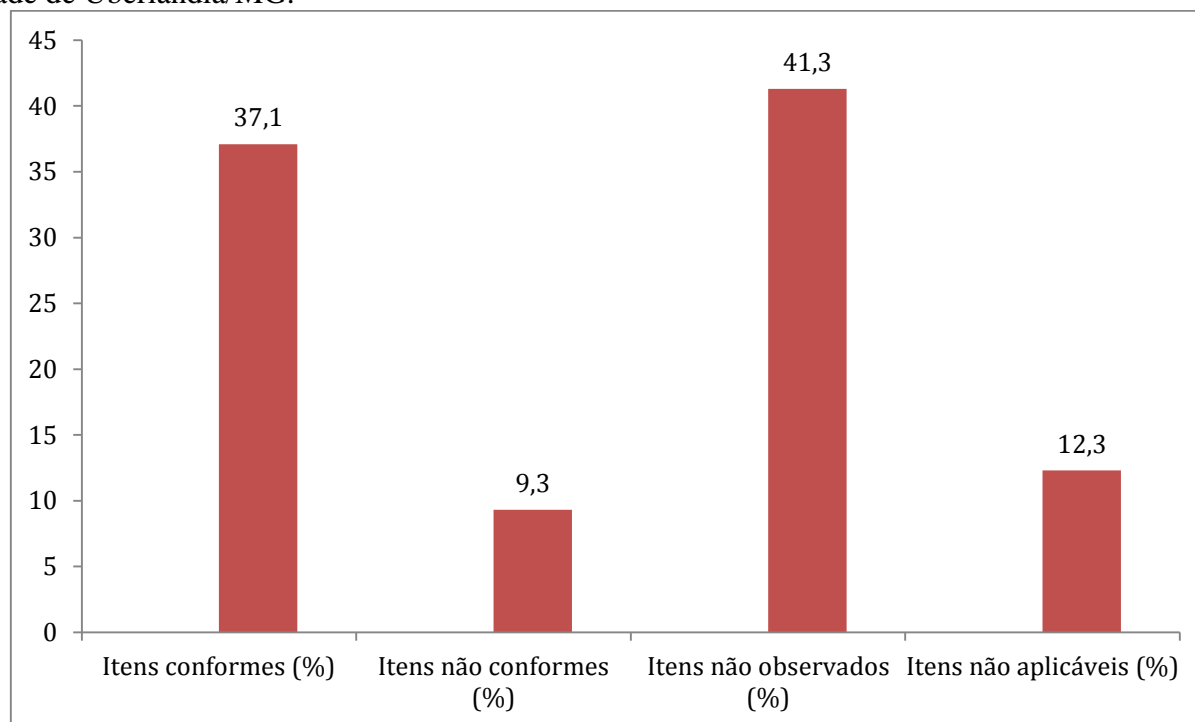
SILVA, G.DE L., LIMA, L.F., LOURENÇO, N.S. Food truck na cidade de São Paulo e a influência do perfil do consumidor em sua longevidade: aspectos socioculturais. Revista FATEC Zona Sul v.2, n.1, 2015.

Tabela 1. - Resultados do *check list* das condições higiênico-sanitárias dos *Food Trucks* na cidade de Uberlândia/MG.

<i>Food Trucks</i>	Itens conformes (%)	Itens não conformes (%)	Itens não observados (%)	Itens não aplicáveis (%)
1	36,0	10,7	39,3	14,0
2	40,7	6,7	42,0	10,6
3	37,3	8,7	42,0	12,0
4	35,3	10,7	42,7	11,3
5	37,7	8,6	40,4	13,3
6	36,0	10,0	40,0	14,0
7	36,7	9,3	42,7	11,3

Fonte: próprio autor.

Figura 1. - Média (%) dos resultados globais das condições higiênico-sanitárias dos *Food Trucks* na cidade de Uberlândia/MG.



Fonte: próprio autor.