



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS
CURSO DE BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO



Os desafios da fiscalização de lanchonetes de rua:
Um estudo de caso com proprietários, consumidores e a Vigilância Sanitária

The challenges of street snack inspection:
A case study with owners, customers and the Sanitary Vigilance

Rafael Santos Carvalho¹, Rodrigo Santos Carvalho², Kary Emanuelle Reis Coimbra³.

¹ *Graduando em Administração pela UFPI;*

² *Graduando em Administração pela UFPI*

³ *Professor da UFPI, Mestre, Orientador.*

FICHA CATALOGRÁFICA**Serviço de Processamento Técnico da Universidade Federal do Piauí****Biblioteca José Albano de Macêdo****C331d** Carvalho, Rafael Santos

Os desafios da fiscalização de lanchonete de rua: um estudo de caso com proprietários, clientes de lanchonete de rua, e a vigilância sanitária de Picos-PI / Rafael Santos Carvalho, Rodrigo Santos Carvalho. – 2016.

CD-ROM : il.; 4 ¾ pol. (27 f.)

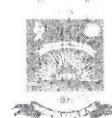
Monografia(Bacharelado em Administração) – Universidade Federal do Piauí, Picos, 2016.

Orientador(A): Prof^a. Ma. Kary Emanuelle Reis Coimbra.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

Rua Cícero Eduardo S/N – Bairro Junco – 64.600-000 – Picos – PI.
Fone (89) 3422-1087 – Fax (89) 3422-1043



PARECER DA COMISSÃO EXAMINADORA
DE DEFESA DE ARTIGO CIENTÍFICO DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO

RAFAEL SANTOS CARVALHO
RODRIGO SANTOS CARVALHO

Os desafios da fiscalização de lanchonetes de rua:
um estudo de caso com lanchonetes na cidade de Picos-PI

A comissão examinadora, composta pelos professores abaixo, sob a presidência da primeira, considera a discente como:

- () **Aprovado(a)**
(X) **Aprovado(a) com restrições**

Observações: a nota está condicionada a entrega do TCC final com todas as alterações sugerida pela banca nos prazos previamente estabelecidos.

Picos (PI), 01 de julho de 20 15.

Kary Emanuelle Reis Coimbra

Kary Emanuelle Reis Coimbra - Msc

Aliciene Pacheco da Silva

Aliciene Pacheco da Silva - Esp

Karla Maria Mateus

Karla Maria Mateus - Esp

RESUMO

Neste trabalho identificamos como acontece, e por quem é realizada a fiscalização de lanchonetes de rua na cidade de Picos, além de indagar aos proprietários destas lanchonetes sobre o conhecimento deles com respeito à fiscalização de seus estabelecimentos, como é realizado seu trabalho, quais os produtos oferecidos nesses locais, bem como as dificuldades existentes na profissão. Buscamos saber dos clientes selecionados se estes possuem conhecimento sobre a ação de fiscalização desses locais, assim como as vantagens e desvantagens que esse tipo de refeição proporciona. Para sua elaboração utilizamos a técnica de observação direta, além de entrevistas com os participantes da pesquisa realizada, e registros fotográficos dos locais da pesquisa. Os resultados apontaram que seria necessária uma melhor fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, uma vez que o conceito de “lanchonete de rua” foi confundido com o de vendedores ambulantes. Os proprietários das lanchonetes entendem que é necessário dispor de todos os requisitos mínimos para que os clientes enxerguem seus locais como aptos para o consumo, uma vez que esse modo de refeição é bastante utilizado em virtude da falta de tempo de muitas pessoas.

Palavras-chave: Fiscalização, Lanchonetes de Rua, Proprietários, Clientes

ABSTRACT

In this work we identify as occurs, and who is held street snack inspection in the city of Picos, besides asking the owners of these snack bar on their knowledge with respect to surveillance of their properties, as done your job, what products offered on these sites as well as the difficulties in the profession. We seek know the selected customers whether they have knowledge about the action of inspection of such venues as well as the advantages and disadvantages that this tape of meal provides. For its preparation we use the technique of direct observation, and interviews with survey participants held, and photographic records of the localities surveyed. The results showed that better monitoring by the Sanitary Vigilance would be necessary, since the term "street snack" was confused with the street vendors. The owners of snack bars understand that it is necessary to have all the requirements needed for customers to see their places as suitable for consumption, since this meal so is frequently used due to the shortage of time for many people.

Keywords: Inspection, Street Snack, Owners, Customers

1 INTRODUÇÃO

O município de Picos constitui-se de uma grande fatia de lanchonetes, dispostas a alimentar os milhares de habitantes da cidade e seus vistantes. Como de costume, existem tanto estabelecimentos fechados, construídos em um determinado espaço físico para dispor de seus serviços, oferecendo variedades de alimentos à população, como os famosos quiosques, trailers e espetinhos, com alimentos oferecidos em uma estrutura metálica, alocadas em calçadas próximas a locais estratégicos, na qual podemos denominar como lanchonetes de rua.

As lanchonetes de rua oferecem alimentos de baixo custo, além de atraírem um grande público de pessoas, em especial estudantes, mais precisamente no período noturno, congestionando os locais próximos a essas lanchonetes, especialmente escolas e universidades. Nesses locais, é servida uma extensa variedade de produtos, como espetinhos, baião-de-dois, hambúrgueres, cervejas, refrigerantes, água-de-coco e até sushi.

Com todos esses dados, a pesquisa aqui relatada, levanta-se a hipótese de considerar fatores relevantes quanto à disposição desses alimentos, como a segurança, o manuseio e a higiene, além de fatores externos como o ambiente ao redor do local.

Contudo, a pesquisa irá retratar a opinião de todas as personagens envolvidas nesta pesquisa: Os órgãos fiscalizadores, que buscam regular as leis e normas para com esses estabelecimentos, os proprietários das lanchonetes de rua, que estão em um número crescente na cidade, uma vez que essas lanchonetes costumam estar localizadas geralmente, próximas a colégios, e universidades, bem como os consumidores que utilizam desses locais, como uma alternativa para a sua alimentação, uma vez, que a rotina destes se torna cada vez mais corrida.

Neste trabalho, é apresentado todo o referencial teórico acerca do assunto, além dos resultados obtidos por meio de uma entrevista, além da análise dos dados, opinião dos personagens da pesquisa, além das considerações finais. Também nesse estudo de caso será mostrada a identificação de órgãos e resoluções dispostas a minimizar a ingestão de alimentos contaminados, que foram elaboradas para uma melhoria da alimentação populacional, além de proporcionar um acréscimo na qualidade dos alimentos oferecidos.

Ademais, examinaremos a opinião do público sobre esses alimentos servidos, bem como suas preferências, pois a “comida rápida” é adotada cada vez mais como alternativa para uma sociedade com menos tempo e com hábitos alimentares descontrolados.

2 OS DESAFIOS DA FISCALIZAÇÃO DE LANCHONETES DE RUA: QUEM FISCALIZA E COMO FUNCIONA.

Em virtude dos novos hábitos instaurados na sociedade, que passou a dispor de menos tempo, sobretudo o ato de preparar o alimento, e a inserção feminina no mercado de trabalho, fez-se o hábito de “comer fora”, ainda mais com o ganho de trabalho do sexo feminino, até então o gênero responsável por preparar o alimento nas residências. (AKUTSU *et. al*, 2005). Com isso, a procura da população por estabelecimentos que ofertassem alimentação passou a se acentuar. Portanto, a busca pelas lanchonetes de rua faz com que a rotina alimentar seja alterada e mais descontrolada, tornando a atividade de “comer em casa” uma prática mais rara. O aumento do consumo de alimentos em vias públicas, onde estão localizados uma boa quantidade das lanchonetes de rua, assim como o deficiente controle de órgãos no que se refere as lanchonetes de rua e a mudança de hábitos alimentares decorrentes da rotina das pessoas são pontos que devem ser explorados de forma cautelosa. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010)

Especialmente em cidades de médio e grande porte, onde é concentrado um número considerável de estudantes, em decorrência de haver universidades, escolas e outros ambientes que atraem um grande fluxo de pessoas, são localizadas, nos arredores, trailers, lanchonetes, “hamburgões”, espetinhos, sushis, ou seja, acaba por denominar como lanchonetes de rua, termo assim definido pela amplitude de espaços instalados nas ruas para atender a população. Estas lanchonetes de rua servem diversos tipos de alimentos, que são alternativas em relação às lanchonetes físicas que muitas vezes possuem seu contingente de clientes lotada nos horários de pico.

As lanchonetes de rua possuem um ambiente mais livre e sujeito a exposição de características que possam danificar a qualidade e integridade dos alimentos servidos. No entanto, é questionável o interesse da população em saber a ação de todos os envolvidos em garantir a segurança alimentar das lanchonetes de rua, desde a qualidade de seus alimentos servidos, passando por hábitos adequadamente higiênicos dos funcionários, até o conhecimento de órgãos fiscalizadores que regulam tais ações. Para a Covisa/AJU (2008, p.5) “O comércio de alimentos de rua apresenta aspectos positivos, devido à sua importância

socioeconômica, cultural e nutricional, e negativos relacionados às questões higiênico-sanitárias”.

O armazenamento dos alimentos oferecidos também é outro fator relevante quanto à integridade dos produtos. O espaço de armazenagem deve ser bastante arejado a fim de evitar o acesso de pragas e outros elementos nocivos que possam contaminar os produtos necessários (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE 2006). Porém, quanto às lanchonetes de rua, a tarefa de manter uma forma segura de armazenar os produtos se torna um tanto complicada, pois o espaço físico destes locais, embora situados nas ruas, não oferecem um local propício para a guarda desses produtos, o que pode prejudicar quanto à integridade física e química destes produtos.

Outro ponto questionável é à regulamentação desses alimentos, pois embora existam órgãos que fiscalizam esses locais, é necessário que haja um controle de inspeção higiênico-sanitária e que esse seja frequente. A verdade é que o processo de fiscalização dos alimentos estocados e servidos em lanchonetes de rua é praticamente inexistente, e que não há uma regulamentação exclusiva (BEZERRA, 2008).

A Associação Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) está vinculada ao Ministério da Saúde para controlar e supervisionar os estabelecimentos para garantir o controle e a qualidade dos alimentos servidos nesses locais, de modo que possam minimizar a possibilidade da população ser contaminada por alimentos mal armazenados e mal preparados. Embora existam órgãos que tratam do assunto, porém, não existem leis específicas a respeito do assunto, o que talvez possa causar uma falta de padronização a respeito de como esses materiais é estocado. Para a ANVISA, o local de trabalho deve ser limpo e organizado, além de possuir ventilação e iluminação dentro de seus padrões, porém, quando se leva em referência as lanchonetes de rua, ou seja, ambientes que atraem mais bactérias e outros perigos aos frequentadores deste local, a atenção tem de ser mais especial. Faz-se necessária ainda mais a busca para uma geração saudável, onde o consumidor está bastante atento no que se refere a qualidade dos alimentos nas lanchonetes.

As doenças surgidas pela ingestão de alimentos são causas que levantam a problematização da higienização e sua qualidade como fator de segurança alimentar (AKUTSU *et. al*, 2005), e que este é o maior problema de saúde na sociedade contemporânea, devido a má conservação dos alimentos e seu tempo de preparação bastante adiantado, fazendo com que elas causem doenças à população. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são denominadas como tóxicas e/ou infecciosas, e a decorrência delas vem de ingestão de alimentos ou água vindas de ambientes livres, ou seja, onde ambientes em que agentes que possam transmitir doenças têm maior probabilidade de surgir. (COVISA/AJU, 2008)

Segundo BENEVIDES e LOVATTI (2004), citado por MEDEIROS *et.al* (2012), as DTAs além de causar problemas devido a contaminação, podem também causar a morte, dependendo das toxinas que podem ser ingeridas.

A falta da higienização, manutenção e segurança desses produtos poderão resultar em prejuízos futuros, não apenas aos proprietários desses tipos de estabelecimento, mas também aos consumidores, pois estes, ao se sentirem prejudicados poderão acionar a ANVISA para que busque melhorias com respeito às condições dos estabelecimentos, que no caso, são as denominadas lanchonetes de rua. Caso haja alguma contaminação alimentar e que, posteriormente apareçam os sintomas de alguma DTA, cabe a Vigilância Sanitária encaminhar ao laboratório de saúde mais próximo, respeitando as normas que serão utilizadas, uma amostra do alimento contaminado e encaminhar ao laboratório de saúde pública mais próxima. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010)

É de suma importância lembrar que os alimentos contaminados pelas lanchonetes de rua são um dos fatores que podem causar as Doenças Transmitidas por Alimentos. Outras

causas são ressaltadas como as mudanças ambientais, a globalização, o aumento da população, o processo de urbanização desordenado, os perigos de fatores químicos em alimentos, dentre outros. (COVISA/AJU 2008).

A fiscalização dessas lanchonetes no país é feita pela ANVISA, que estabeleceu uma resolução que contém todos os informes com respeito à armazenagem e manuseio desses alimentos, bem como as dicas para que o estabelecimento esteja de acordo com as normas que tratam da questão higiênico-sanitária. Embora esse tipo de comércio não tenha uma legislação específica, cabe a ANVISA fazer a fiscalização dos locais. E como a fiscalização não é feita de modo geral, cabe aos responsáveis pelos estabelecimentos seguirem as normas da cartilha, que servem para que as lanchonetes de rua consigam ser bem vistas com respeito a melhor qualidade tanto do ambiente como dos alimentos oferecidos.

A Resolução RDC nº216/2004, elaborada pela ANVISA estabeleceu procedimentos de boas práticas para a manipulação de produtos servidos nas lanchonetes, sejam as de rua, ou físicas que vão desde o preparo desses alimentos até a chegada ao consumidor final. Cabe a esta resolução, evitar a contaminação da população por ingestão de alimentos que são manuseados totalmente fora dos requisitos de higiene necessários. Além disso, para que a armazenagem e manutenção das lanchonetes de rua sejam feitas de forma correta, é necessário que os fornecedores desses alimentos que serão repassados para essas lanchonetes de rua, estejam de acordo com a RDC nº216/2004.

Segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (2006) alguns procedimentos são de extrema importância com respeito à manipulação de alimentos como a seleção de ingredientes aptos e inaptos para o consumo humano, bem como buscar meios de eliminar o material descartado na hora do manuseio, e ainda, proteger esses alimentos e ingredientes de pragas, contaminantes químicos e físicos, dentre outras substâncias tóxicas. Segundo a Resolução RDC nº216/2004, “os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doenças”. Todos esses procedimentos são determinantes quanto ao bom estado dos alimentos que são servidos nas lanchonetes, especialmente as de rua.

Para Dias (2010, p. 145), “As características físicas e químicas do material desempenham também papel muito importante na escolha dos métodos para manuseio e estocagem”. Além de uma manutenção correta da estocagem desses alimentos, também se faz necessário um processo correto do manuseio destes, uma vez que o ambiente dessas lanchonetes muitas vezes nem sempre é propício, transformando em um ambiente inadequado para o manuseio desses materiais acarretará em uma má conservação desses.

Mesmo com um ambiente propício para a instalação de uma lanchonete de rua, é de suma importância lembrar que possuir somente um local adequado não basta. Na manipulação de alimentos e materiais, se faz necessária a utilização de procedimentos corretos tanto na hora da armazenagem desses alimentos e materiais, quanto a respeito do manuseio destes. Seria necessário então um melhor controle dos procedimentos de manutenção e armazenagem desses alimentos, a fim de que não seja afetadas as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, utensílios, ambientes e até mesmos dos próprios estabelecimentos. Para Akutsu *et.al* (2005) a qualidade higiênico-sanitária é um fator que vem sido amplamente focada nos últimos anos, em especial pelo fato da rotina das pessoas se modificarem, fazendo com que elas não utilizem o tempo certo para as refeições, muitas vezes recorrendo as lanchonetes de rua. e materiais das lanchonetes de rua não estiver sendo realizada da forma adequada.

As consequências das formas inadequadas de manuseio e armazenagem desses materiais e alimentos irão chegar ao consumidor final posteriormente, no ato da compra de qualquer um dos alimentos oferecidos pelas lanchonetes de rua. E outra questão necessária que deve ser levada em conta é a respeito do transporte desses materiais. Mesmo em curta distância, os alimentos podem chegar ao local deteriorado. Estes podem ser contaminados ou

podem não chegar a seu destino em condições adequadas para o consumo (ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE, 2006).

Ao solicitar o local onde será fixada a lanchonete de rua na Vigilância Sanitária, faz-se necessária a atenção tanto aos fatores internos, como uma boa localização, com um espaço necessário para uma melhor forma de armazenagem de materiais, e ainda um espaço adequado para os funcionários, e deve estar atento aos fatores externos, como a localização. A Organização Pan-Americana de Saúde (2006) define como essencial ao escolher a localização onde será fixado o estabelecimento, uma vez que a lanchonete de rua não é móvel, observar se o local é um grande chamariz para contaminação de pragas, bactérias, insetos e outros causadores de doenças. Afinal, manusear e armazenar alimentos são dois processos bastante sérios e que devem ter suas etapas observadas com cautela.

Para Medeiros *et.al* (2012), a avaliação dos manipuladores de alimentos nas lanchonetes de rua devem incluir práticas simples, porém essenciais para a conservação de alimentos e materiais como, o uso dos EPI's, que no caso são os equipamentos de proteção individuais necessários para realizar as atividades de forma segura, além da higienização correta das mãos e dos utensílios, bem como o corte de cabelos, e o uso de toucas para os funcionários.

A RDC nº216/2004 conceitua o manipulador de alimentos como o sujeito que lida com a preparação de alimentos, e para realizar tal atividade, ele precisa se adequar a requisitos essenciais que garantam a sua higiene, como estar sempre limpo, cobrir o cabelo com touca, retirar adornos e utilizar seu uniforme apenas na área de serviço, a fim de garantir o máximo de qualidade ao manusear alimentos. Organização Pan-Americana de saúde (2006, p. 29) “Os manipuladores de alimentos devem manter um elevado grau de higiene pessoal, e, quando apropriado, usar uniforme, touca e calção apropriados”. Já a armazenagem deve ser feita em locais ventilados e livres de insetos, dando prioridade a alimentos congelados e refrigerados, para possibilitar uma maior integridade dos alimentos servidos à população.

Ainda conforme a Organização Pan-Americana de Saúde (2006), os equipamentos e recipientes onde ficarão os alimentos necessitam ser projetados de forma que possa proporcionar melhor limpeza, desinfecção e manutenção, devendo assim, facilitar quanto o controle das pragas.

Já os EPIs, assim como aspectos básicos no que se refere a higiene como roupas limpas e utilizadas apenas no ambiente de trabalho, já deveriam ser uma exigência para todos os funcionários das lanchonetes de rua, no momento em que é solicitada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para Pontello e Cruz (2010, p. 254), “O EPI é todo dispositivo ou equipamento destinado à proteção contra riscos suscetíveis de ameaçar a saúde e a segurança do trabalhador.” No caso de quem trabalha no manuseio de alimentos servidos nas lanchonetes de rua, equipamentos como luvas, toucas e máscaras são essenciais, pois além de assegurar a ampla higienização ao manipular os alimentos, esses equipamentos tornam-se úteis para contribuir com a higienização desses locais, principalmente lugares mais propícios a atrair micróbios e bactérias externas. Não só os frequentadores desses locais, bem como os funcionários precisam estar com sua saúde protegida.

Evitando atitudes como: falar em longo tempo, mascar, cuspir, assoviar ou qualquer outra atividade que permita a proliferação de micróbios e bactérias, por mais que o funcionário esteja com suas roupas apropriadas. Além disso, devem-se retirar os adornos como brincos, pulseiras e afins, para uma maior adequação de política de higiene. Também se faz importante que haja um responsável técnico no local que possa dar dicas para que os manipuladores dos alimentos para que estes tenham aperfeiçoamento contínuo nos seus serviços. Para a ANVISA, é importante que o funcionário que supervisione os manipuladores de alimentos possa ser alguém bastante responsável, pois um bom supervisor deve garantir o

próprio compromisso, e fazer com que os manipuladores busquem trabalhar de acordo com as regras de higiene necessárias, para que o ambiente seja saudável e seguro, além de ser bem visto por todos.

Outro fator importante que deve ser observado é a respeito do lixo. As lanchonetes de rua, embora sejam fixas, ou seja, não é como os equipamentos que são utilizados pelos vendedores ambulantes, que deslocam seus materiais de trabalho entre os mais variados pontos das cidades. É certo que no caso deles, o ambiente onde eles vão vender seus alimentos também influencia, ou seja, eles devem realizar suas vendas em ambiente propício.

Igualmente acontece nas lanchonetes de rua. É necessário um local apropriado para que estes pontos sejam instalados, uma vez que são locais fixos. O ambiente no caso é um dos fatores principais a serem analisados, em especial quando os proprietários procuram a Vigilância Sanitária buscando adquirir licença para instalar seu ponto de venda no local. A questão do lixo é algo que deve ser vista de diversas formas: Uma, no caso é a caracterização do ambiente, que além de ter que ser um local com saneamento básico, deve ser um local que não tenha o lixo tão próximo. Para a RDC nº216/2004, o lixo é um meio de atrair micróbios e outros causadores de doenças, podendo afetar o preparo dos alimentos. É necessário que as lanchonetes despejem o lixo de forma adequada, pois esse método feito de forma correta, ou seja, com lixeiros com tampa e pedal, sendo despejados longe do ambiente, tornará o local mais limpo e bem visto pelos consumidores, além de contribuir com a saúde pública.

Outro fato que ocorre frequentemente nas lanchonetes que são alocadas fora de espaços físicos, se refere à atração de animais ao local pelo lixo. Além de moscas, baratas e outros insetos serem atraídos pelo lixo descartado em local irregular, cachorros e gatos também possam frequentar o local, pois os restos de comida que são descartados próximos às lanchonetes de rua atraem esses tipos de animais, prejudicando a higiene e o ambiente dessas lanchonetes.

O controle de pragas também é essencial. Segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (2006, p. 26) “A disponibilidade de alimento e de água favorece o abrigo e infestações de pragas”. Cabe a esses locais evitar que esses insetos possam frequentar os locais, prejudicando o processo de manusear e servir os alimentos. O local de armazenagem desses produtos deve estar livre de todo e qualquer tipo de praga. Se tal ação ainda não for suficiente, práticas como a dedetização devem ser realizadas de fato que não prejudique o depósito onde são guardados os alimentos que são oferecidos à população.

Outro ponto importante a ser analisado é a presença dos visitantes no estabelecimento. Ao adentrarem no local, os frequentadores não podem deixar de estar em acordo com os padrões estabelecidos, ou seja, é necessário que estas também utilizem roupas adequadas a fim de que não contaminem os alimentos armazenados e/ou manuseados no local. A Organização Pan-Americana de Saúde (2006) define como de extrema importância que os visitantes desses locais quando apropriados possam de utilizar das mesmas regras de higiene pessoal dos funcionários atuantes no estabelecimento.

Além da eventual necessidade de todas as formas de prevenção de insetos, bactérias, micróbios e outros seres que possam contribuir para a contaminação dos alimentos armazenados nas lanchonetes de rua cabem a estes lugares lidar com o risco dessas ocasiões surgirem. A própria inspeção e fiscalização realizada pela Vigilância Sanitária é uma forma fundamental de prevenir e identificar qualquer contaminação que pode eventualmente causar um surto de DTA na população.

A Vigilância Sanitária também se responsabiliza em coletar e transportar amostras que indicam contaminação, podendo ocasionar em surto de DTA, bem como notificar a população a respeito da possibilidade do surto de DTA que pode ocasionar em diversas doenças. Não é apenas ação da ANVISA, e sim, conscientização da população quanto aos alimentos, como eles são manuseados e as causas que uma eventual contaminação geral desses alimentos.

O processo de fiscalização e inspeção das lanchonetes de rua ainda parece estar restrito, comparando-se com as lanchonetes fixas. Porém, ambas necessitam de uma forma rigorosa fiscalização, de responsabilidade não só dos órgãos para que não façam “vista grossa”, e sim um olhar minucioso, desde aos trajés adequados para o manuseio de alimentos, passando pela armazenagem até o alimento próprio servido para alimentar um grande número de pessoas.

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa se trata de um estudo de caso sobre a fiscalização em lanchonetes de rua na cidade de Picos em relação à segurança, manutenção e higienização dos alimentos servidos. Para isso, analisamos a ação de órgãos responsáveis pela área, uma vez que o caráter sanitário desses locais é questionável, devido a uma considerável probabilidade de intoxicação alimentar, que podem surgir com certa frequência devido à falta de qualidade do manuseio e armazenamento de produtos nos locais em situação precária.

Esta pesquisa possui caráter qualitativo, em razão das características que contribuem para a escolha dessa modalidade, além de enriquecer os dados e sua totalidade. (VIEIRA; ZOUAIN; 2006)

A pesquisa foi realizada entre janeiro e junho de 2015, na cidade de Picos, Piauí, mais especificamente nos bairros Centro e Junco, onde existe uma maior concentração de lanchonetes de rua. No centro, foram selecionadas duas lanchonetes em um total de onze, e no Bairro Junco, foram selecionadas três lanchonetes, em um total de onze. Somado a isso, foram gravadas entrevistas com uma amostra de sete clientes das lanchonetes dos dois bairros (Centro e Junco), e com a representante da Vigilância Sanitária de Picos-PI, a respeito da fiscalização das lanchonetes de rua. O motivo para a pequena quantidade de lanchonetes selecionadas para a realização da pesquisa se deve ao fato de que a disponibilidade dos proprietários não era totalmente garantida em virtude de esses locais estarem abertos próximo ao horário de funcionamento e por serem selecionados apenas dois bairros para a realização das entrevistas (Centro e Junco). Afinal, nesses dois locais existe a maior quantidade de pessoas. Outro fator pela pouca quantidade de lanchonetes selecionadas para a pesquisa se deve ao curto prazo para a coleta e análise de dados.

Como instrumento escolhido para a obtenção dos dados, foi realizado a gravação de entrevistas com todos os treze sujeitos envolvidos na pesquisa, a partir de um roteiro semiestruturado sendo estes os proprietários e funcionários das lanchonetes de rua. Após isso, foi realizada uma entrevista com o representante do órgão fiscalizador responsável pela atividade, e também os clientes das lanchonetes. Realizamos ainda a observação detalhada do ambiente, caracterizando fatores externos e internos que são de extrema importância para o resultado do estudo, bem como o uso de fotografias dos ambientes de pesquisa, que retratarão melhor para a obtenção dos dados para contribuir com dados que serão imprescindíveis para a coleta de resultados desta pesquisa.

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

3.1 Lanchonetes de rua em Picos: história, preferência e opiniões que tornam o local mais alternativo, prático e sociável.

O município de Picos vem crescendo nos últimos anos. Mudaram muitas coisas, a cidade teve um aumento populacional, se modernizou em vários aspectos, porém, algo bem cotidiano dos moradores continua a certo tempo, chegando até os dias atuais. As lanchonetes são opções interessantes, afinal, dispõem de uma diversidade de comidas e bebidas, que

agradam a população, que as frequentam. Em geral, há diversos trailers que servem como lanchonetes, localizando-se em pontos de referência que atraem um grande número de pessoas, os alimentos que são preparados nesses locais, como cachorros-quentes, sanduíches, hambúrgueres, churros, sucos, entre outros, servem como opções para muitas pessoas que têm suas rotinas agitadas.

A figura 1 mostra uma lanchonete de rua no bairro Junco. Na praça Valquíria Monteiro Neiva Eulálio existe um conjunto de lanchonetes que fazem parte do cotidiano dos moradores a pelo menos trinta anos.

Figura 1 – Lanchonete de rua no bairro Junco, na praça Valquíria Neiva Monteiro Eulálio. O local funciona a quase 30 anos



Fonte: Elaborada pelos autores (2015).

O ponto de vista dos proprietários entrevistados, conforme os fragmentos 1, 2, 3, 4 e 5, demonstram na análise dos resultados que esse tipo de lanchonete, que é o objeto de estudo da pesquisa, existe há certo tempo. Ou seja, há estabelecimentos que estão implantados nas praças da cidade há três décadas, porém, em média, os fragmentos abaixo mostram que em cerca de vinte anos, muitos proprietários tiveram por iniciativa de trabalhar com esse tipo de mercado.

(Fragmento 1) Há exatamente 29 anos. Desde 1986. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 2) Está na base de quinze anos quando resolvemos entrar nesse ramo né, a partir do momento em que vimos que é muito lucrativo, visamos também, em termo de relacionamento social e conhecimento de pessoas. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 3) Na verdade, esse estabelecimento já tem uns trinta anos, mas com esse dono, está há quinze anos. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 4) Eu comecei em 1992, vendendo batata frita. Passei um bocado de tempo, quase três anos no ramo de batata frita, aí depois “fracou”, e passei pra o cachorro-quente. Aí hoje eu trabalho com cachorro-quente, hambúrguer e pastelão. **(Proprietário 4)**

(Fragmento 5) Desde 1996, mais ou menos. **(Proprietário 4)**

Segundo os fragmentos citados, grande parte dos proprietários entrevistados já está nesse ramo há bastante tempo. Como são lugares bastante frequentados, os entrevistados contam que ao terem a necessidade de buscar uma melhor condição de vida, seria necessário

investir na lanchonete de rua, afinal, era algo que poderia trazer retorno em pouco tempo, pois o município ao longo dos anos foi crescendo.

Na realização desta pesquisa, chama-se atenção aos fatores que foram decisivos para a adesão de comprar um “ponto” de lanchonetes de rua. O principal deles é a questão da localização, sendo próximos de escolas e universidades, propícios a um grande convívio social como o estádio Senador Helvídio Nunes de Barros ou as praças, onde existem os mais variados tipos de pessoas, independentemente de classe social ou até mesmo de nacionalidade.

(Fragmento 6) Porque ali é um local estratégico, um entroncamento. Toda vez que alguém passar por alguma cidade por ali, tem que passar pelo trailer. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 7) Aqui é um ambiente familiar, né, vem muitos universitários. Digamos que aqui é um dos ‘points’ do Junco, sem falar que passa por aqui muita gente de outros países, como já veio pessoas da Bolívia, da Alemanha, dos Estados Unidos...então isso é bom porque a gente pega uma amizade. Tem um turco que vinha lanchar aqui, e ele sempre fazia a opção de não comer carne de porco, e é muito bom. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 8) Família, estudante, o pessoal que sai das festas. **(Proprietário 4)**

(Fragmento 9) É porque o meu público é, assim...os alunos, esses jovens, e também a passagem do pessoal. A melhor opção foi aqui. De manhã é aqui (no Instituto Monsenhor Hipólito) e mais tarde lá pelo estádio. Meu marido fica no São Lucas e no Santa Rita. **(Proprietário 5)**

Um dos pontos mais interessantes desse estudo é que, as lanchonetes de rua não só atraem pessoas do município, mas sim, pessoas de outras localidades e até outros países. No fragmento 6, o proprietário explica que, uma vez que o município de Picos é um entroncamento próximo de sua lanchonete, pessoas de municípios próximos também costumam frequentar o local. No fragmento 7, a entrevistada da lanchonete conta as experiências vivenciadas, como a de vários cidadãos de vários países, e que ela teve a necessidade de se adaptar aos desejos do consumidor, nesse caso, um cidadão turco que não podia comer carne de porco.

A figura 2 apresenta outro local bastante tradicional na cidade. Na praça Valquíria Monteiro Neiva Eulálio no Bairro Junco, situa-se um grande número de lanchonetes de rua.

Figura 2 – Lanchonetes de rua no bairro Junco.



Fonte: Elaborada pelos autores (2015).

Embora sejam lucrativos, alguns desafios acabam por dificultar o trabalho dos proprietários entrevistados. Agradar a todos os clientes é uma tarefa difícil, afinal, as lanchonetes de rua recebem inúmeros públicos, de todas as faixas etárias, classe sociais, pessoas de diferentes gostos e opiniões sobre as opções que estes estabelecimentos oferecem.

Ao serem entrevistados, os proprietários das lanchonetes selecionadas para o estudo, estes, contaram sobre os principais desafios da profissão. No fragmento 10, o proprietário explica que o lado financeiro pesa, além de que é necessário lidar com os mais variados tipos de pessoa. Outro desafio retratado, explicado no fragmento 12 é o fato da incerteza ao estabelecer um local para a lanchonete ser fixada, o que traz uma falta de liberdade, apesar de o estabelecimento estar em um local público.

(Fragmento 10) Tem muitas, tanto o lado financeiro, porque tem que aguentar todo tipo de gente, às vezes o pessoal chega mal humorado, é obrigado aguentar.

(Proprietário 1)

(Fragmento 11) Tem. Lidar com pessoas de diferentes tipos de caráter, personalidade. Nem a gente tenta agradar, mas nem todos agradam, são coisas normais. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 12) Hoje em dia é mais é porque a gente trabalha no meio da rua, entendeu, aí não tem a liberdade...você sabe, o que é público...aí muda...antigamente eu era lá do começo (da praça), hoje eu 'tô' aqui, amanhã eu posso 'tá' ali, pra mim, eu vi mais por causa do tamanho, aí como é uma curva, então pode acontecer um acidente...São mais de vinte anos no ramo. **(Proprietário 4)**

Embora seja algo que faça parte da cultura do picoense há algumas décadas, as lanchonetes de rua, apesar de atrair um número considerável de consumidores, tem esse ponto como desafiador para os proprietários entrevistados, afinal, os clientes necessitam de mais variações de produtos, ou até mesmo, busca melhorias nas lanchonetes de rua que estes frequentam. Assim, os proprietários entrevistados, que estão há um considerável tempo no ramo, foi observando as necessidades dos clientes, buscando assim melhorar o ambiente, e proporcionar mais vantagens, apesar do ambiente ser público.

É uma tarefa difícil agradar a todos os clientes. Estes têm suas preferências, e, à medida que frequentam o local, vão conseqüentemente observando tanto a variedade de

alimentos oferecidos nas lanchonetes, seu espaço físico, comodidade, vantagens competitivas, além de outras características necessárias para que o cliente possa considerar como fator de referência frente à qualidade dos alimentos, do ambiente ao redor e de seus diferenciais. Se essas vantagens não forem conquistadas, começam a surgir reclamações, bem como sugestões necessárias para um melhor serviço de forma a garantir a fidelização do cliente.

Nas entrevistas realizadas com os proprietários das lanchonetes selecionadas para o estudo, mostram, através dos fragmentos, as reclamações e/ou sugestões mais relevantes de clientes, seja para com os produtos oferecidos, seja para o ambiente em que esses trailers estão inseridos.

(Fragmento 13) Já teve reclamação. Mas eles já que pediram que aumentassem o número de mesas, as opções de suco. **(Proprietário 1)**

(Fragmento 14) Sim. A questão do piso, porque lá antigamente não era cerâmica e isso acumulava um pouco de sujeira porque era localizada na terra, aí depois disso a gente pôs e melhorou cem por cento. A questão dos lanches em si, pois cada cliente tem uma prioridade, e a gente 'tá' tentando se adaptar da melhor forma possível. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 15) Já, já sim, a sugestão é que coloque uma rede wi-fi, a sugestão é que fosse colocado outros tipos de sanduíches, porque aqui nós só temos um tipo de pão, o pão bola, pediram que usassem o pão árabe, aquele pão quadrado...aqui o lanche 'é' vinte e quatro opções de sanduíche, fora o cachorro quente. O pão que é utilizado no sanduíche é o mesmo utilizado no misto. Então o pão é grande, aí os clientes queriam aquele pão quadrado, tem pessoas que querem o pão integral, tem gente que pede maionese temperada...a gente tem que trabalhar com essas coisas aí. Outra sugestão é que fosse vendido pastel, churros ou crepe...entendeu? **(Proprietário 3)**

(Fragmento 16) As pessoas daqui são pessoas humildes...quando eu comecei que era só cachorro-quente, aí, "pô", bota hambúrguer também! **(Proprietário 4)**

(Fragmento 17) Não , não, não...eles nunca reclamaram e não deram nenhuma sugestão. Gostam [do churro]. **(Proprietário 5)**

Todos os proprietários entrevistados afirmaram ouvir sugestões de clientes e buscar melhorias. No fragmento 13, o proprietário explica que seria necessário aumentar o número de mesas, e expandir as opções, ou seja, o cliente observa além dos alimentos oferecidos, o ambiente onde está inserido o trailer, e no caso do fragmento citado, seria necessária a ampliação do local, embora seja ao ar livre.

Outras mudanças significativas foram relevantes, um dos proprietários entrevistados, no fragmento 15, afirma que seus clientes sugeriram que, apesar de ser uma lanchonete de rua, houvesse a possibilidade de uma rede *wi-fi*, o que seria um diferencial, além, de expandir as opções do cardápio oferecido. Outra sugestão feita pelos clientes seria a utilização do pão árabe, que é uma opção mais saudável, além de ser apropriado para que inúmeras variações de sanduíches possam ser feitas.

Nesse estudo, foi observado que as lanchonetes de rua no município possuem variados tipos de cardápio. Desde um simples copo de suco, passando por refeições que comumente encontramos nesses locais, ou tipos de lanches inusitados. Esses lanches são a forma rentável desses proprietários tornarem seus estabelecimentos rentáveis. Para os clientes, esses tipos de lanches agradam por serem rápidos e práticos.

(Fragmento 18) Sanduíches, cachorros-quentes, sucos e vitaminas. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 19) Churros. **(Proprietário 5)**

(Fragmento 20) Bom, uma comida rápida, e um local, pra gente, jovem, de melhor socialização. **(Cliente 2)**

(Fragmento 21) Maior rapidez no atendimento, apesar de ser mais gostoso também. **(Cliente 3)**

(Fragmento 22) Principalmente a praticidade, principalmente pra quem estuda ou trabalha, porque é mais acessível. **(Cliente 4)**

O que se pode observar, no entanto, é que os proprietários das lanchonetes de rua procuram diversificar ainda mais o seu cardápio a ponto de atrair o cliente. Estes conseguem alcançar a satisfação de suas necessidades ou desejos, fazendo com que todo produto ou serviço oferecido possa atender a necessidades e expectativas (KOTLER, 2007). Sendo assim, as lanchonetes de rua visam enriquecer as opções de lanches, de forma que possa conquistar o cliente, que também indicam vantagens de sua preferência por lanchonetes de rua, pois afirmam que seus lanches são mais rápidos e saborosos.

Além de buscarem a melhoria da qualidade dos lanches servidos, bem como as sugestões dos clientes a respeito do ambiente, os proprietários das lanchonetes de rua necessitam estarem atentos à Resolução RDC n°216/2004, que introduz práticas indispensáveis para a manipulação de alimentos, que vão desde a compra dos alimentos necessários até a chegada do alimento ao consumidor final (ANVISA, 2004). Por isso, indagamos aos proprietários das lanchonetes selecionadas se estes obtinham algum conhecimento sobre a resolução citada.

(Fragmento 23) Não tenho conhecimento sobre isso. **(Proprietário 1)**

(Fragmento 24) Sim. Nós “pegamos” um treinamento lá no Sebrae. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 25) Todos nós demos uma olhadinha, nós temos o cuidado necessário. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 26) Não conheço essa resolução. **(Proprietário 4)**

(Fragmento 27) Esses dados aí eu consegui com minha filha e tive noções através dela. **(Proprietário 5)**

Os fragmentos mostram o conhecimento da RDC n° 216/2004. Nos fragmentos 23 e 26, os proprietários alegam desconhecer a resolução. Já no fragmento 25, o proprietário afirma que todos os funcionários do local tem algum conhecimento da resolução. No fragmento 27, o proprietário da lanchonete afirma que há um conhecimento da resolução através das informações adquiridas pela filha.

Outro ponto foi indagado aos clientes na entrevista, foi a existência de casos de intoxicação alimentar. Assim, na coleta dos dados, houve questionamento aos clientes sobre a incidência de intoxicação alimentar, conhecidas como DTAs que se disseminam graças aos novos hábitos alimentares, fazendo com que seja frequente o consumo de alimentos nesses tipos de lanchonetes.

(Fragmento 28) Da minha parte não, mas eu conheço pessoas que já tiveram intoxicação por esses alimentos. **(Cliente 1)**

(Fragmento 29) Não, desses alimentos nunca. **(Cliente 2)**

(Fragmento 30) Não tive alguma intoxicação causada por esses alimentos. **(Cliente 3)**

(Fragmento 31) Já sim, acho que isso é bem frequente, eu já estudei com algumas pessoas que gostam de frequentar esses ambientes e sempre se queixam de um mal estar...agora comigo, creio que sim. **(Cliente 4)**

(Fragmento 32) Não, eu particularmente não, mas eu conheço pessoas que já foram intoxicadas. **(Cliente 5)**

(Fragmento 33) Já houve intoxicação. **(Cliente 6)**

(Fragmento 34) Já aconteceu um caso de intoxicação. Com certeza, sim. **(Cliente 7)**

De acordo com a entrevista realizada, dentre a amostra de clientes que se dispuseram a responder a pesquisa, a maioria não foi intoxicada por esses alimentos, porém, nos fragmentos 28 e 32, os clientes entrevistados não tiveram alguma intoxicação alimentar, mas conhecem casos de pessoas que já tiveram esse tipo de intoxicação. Já nos fragmentos 29 e 30, os entrevistados não tiveram e nem conhecem casos de intoxicação alimentar por esses alimentos.

Os fragmentos 31, 33 e 34 mostram casos de pessoas que já se intoxicaram com esses tipos de alimentos, e outras acreditam que esses casos são frequentes. Porém, apesar da ocorrência de casos, é notado que, mesmo com a hipótese de haver intoxicação, a frequência nesses ambientes não parece comprometer com a preferência dos clientes ao optar por esses lugares.

Existem alguns fatores que contribuem para que os clientes selecionados para esse estudo optem por esse tipo de lanchonete. Os fragmentos seguintes mostram que a preferência dos entrevistados se deve a fatores, sociais e financeiros, além de ser, segundo eles, um tipo de comida mais rápida e mais saborosa.

(Fragmento 35) Traz mais praticidade, e já por a gente ter uma vida corrida, é mais prático, pois já 'tá' feito. **(Cliente 1)**

(Fragmento 36) Bom, uma comida rápida, e um local, pra gente, jovem, de melhor socialização. **(Cliente 2)**

(Fragmento 37) Maior rapidez no atendimento, apesar de ser mais gostoso também. **(Cliente 3)**

(Fragmento 38) Principalmente a praticidade, principalmente pra quem estuda ou trabalha, porque é mais acessível. **(Cliente 4)**

(Fragmento 39) A vantagem é porque é mais acessível. **(Cliente 5)**

(Fragmento 40) Eu acho que é mais prático, mais rápido e mais barato. **(Cliente 6)**

(Fragmento 41) O tempo e a facilidade na questão do acesso. **(Cliente 7)**

Os fragmentos explicam as principais vantagens segundo os clientes entrevistados para adotarem esse tipo de lanchonete como alternativa de refeição. No fragmento 35, o cliente fala sobre a falta de tempo, por isso esse tipo de lanchonete é mais adequado, pelo fato das comidas e bebidas oferecidas já estarem prontas para o consumo.

No fragmento 36, o cliente explica que esse tipo de lanchonete é muito utilizado pelos jovens, proporcionando assim maior sociabilidade. A rapidez no atendimento é um dos pontos positivos para que esse tipo de lanchonete tenha grande adesão por consumidores. No

fragmento 37, o cliente entrevistado explica que a comida nesses estabelecimentos é mais saborosa.

Praticidade, acessibilidade e o tempo de preparo desses alimentos são pontos essenciais para que clientes optem por esses tipos de lanchonetes. O entrevistado no fragmento 38 explica que quem estuda ou trabalha, tem a rotina bastante corrida, então opta por essa opção de refeição. Os entrevistados nos fragmentos 39, 40 e 41 explicam que esses alimentos além de serem baratos, são de fácil acesso e proporcionam uma rapidez em seu preparo.

Uma vez que esse tipo de lanchonete trabalha com comidas e bebidas rápidas para serem manuseadas, preparadas, e entregues ao consumidor, torna-se de fundamental importância interessante saber como é realizado o descarte desses alimentos. Assim, indagamos aos proprietários das lanchonetes a respeito de como ocorre o descarte, assim como questionamos os clientes entrevistados, se estes têm alguma percepção sobre de que forma o descarte desses restos alimentares nesses tipos de lanchonete se realiza.

(Fragmento 42) O que sobra não é reaproveitado. A gente bota pro lixo. **(Proprietário 1)**

(Fragmento 43) A gente seleciona eles e descarta em sacolas plásticas. E os vidros a gente separa e descarta no local devido. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 44) Aí no caso eu levo tudo pra casa. A comida eu dou “pros” cachorros. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 45) Noventa por cento todo dia é utilizado. **(Proprietário 4)**

(Fragmento 46) Eu envolvo num papel alumínio e joga no lixo. **(Proprietário 5)**

(Fragmento 47) Não, mas geralmente o que a gente vê é que eles são descartados no lixo comum. **(Cliente 4)**

(Fragmento 48) Não. Não faço ideia de como eles realizam o descarte. **(Cliente 6)**

Conforme o que foi relatado nos fragmentos acima, os proprietários afirmam que não reaproveitam nenhum alimento utilizado, mas que o descarte é feito de forma comum. Porém, no fragmento 43, o responsável pela lanchonete, além do descarte comum dos alimentos, afirma separar os vidros e descartá-los de forma correta.

Outros proprietários encontram alternativas de descarte dos alimentos. No fragmento 44, o proprietário afirma que leva o resto de comida para a casa e dá aos cachorros. Por outro lado, os clientes afirmam desconhecer as formas de descarte, não demonstrando total importância ao assunto.

3.2 Fiscalização *versus* adequação: um paralelo entre as dificuldades de fiscalização da vigilância sanitária e a opinião de proprietários e clientes

Neste capítulo será explanada a opinião da Vigilância Sanitária quanto à existência das lanchonetes de rua, assim como retratar as dificuldades enfrentadas pelos proprietários quanto a esse ramo.

A figura 3 mostra o prédio da Vigilância Sanitária do município de Picos-Pi.

Figura 3 – Vigilância Sanitária da cidade de Picos-PI



Fonte: Elaborada pelos autores (2015).

No caso do Município de Picos-PI, como foi relatado em entrevista com a coordenadora do local, a fiscalização é difícil, devido a inexatidão de lanchonetes de rua, ou até a questão de alguns proprietários se mudarem com seus locais de trabalho, dificultando a ação do órgão.

(Fragmento 49) Quando a gente fala em “lanchonete de rua”, é muito complicado, por quê? Porque muitas vezes, a gente faz algum cadastro, mas você vê, um dia eles estão, vocês encontram eles na Caixa Econômica, quando é no outro dia, uma semana ou um mês quando vocês vão atrás deles, eles não “tão” mais naquele lugar, eles estão em outra localidade. **(Representante da Vigilância Sanitária)**

(Fragmento 50) Não, não temos registro não. Mas se quiser algum registro de trailer, coisas assim, nós vamos ter. É necessário estar contando, tá entendendo? **(Representante da Vigilância Sanitária)**

No fragmento 49, a representante da Vigilância Sanitária não define realmente o que é uma lanchonete de rua, confundindo-se às vezes com vendedores ambulantes. A pesquisa procura especificamente identificar a fiscalização de trailers, barracas e outros, mas que têm o seu local de serviço, fixado em praças, calçadas ou em frente a locais públicos, como escolas e universidades.

De fato, como a coordenadora afirma, apesar da cidade de Picos não ser tão grande, e não haver um número absurdamente extenso de lanchonetes de rua, existe uma dificuldade de fiscalização por resistência dos proprietários, que é algo que já foi mais bem solucionado anteriormente. Porém, no fragmento 50, a representante da Vigilância Sanitária explica que não há um registro de quantas lanchonetes de rua existem na cidade. É aí onde já começam os problemas, ela afirma que é necessário estar contando quantas lanchonetes de rua existem, mas ao realizar a entrevista a representante sequer dispôs a quantidade de lanchonetes.

Para Mallon *et.al* (2004, p. 67), “Fiscalizar e controlar o comércio formal de alimentos parece ser a meta mais fácil de alcançar.” No caso da Vigilância Sanitária, essa tarefa vem sendo uma ação complicada, pois, segundo a representante, existem “empecilhos” que atrapalham a eficácia da fiscalização das lanchonetes. Porém, os “empecilhos” por elas citados não demonstram coerência, sendo que, na realização da entrevista, a representante de fiscalização pareceu não ter exatidão sobre o que é realmente uma lanchonete de rua, e também afirmou que era necessário estar registrando quantas lanchonetes de rua existiam na cidade, embora não havia um registro de quantas lanchonetes desse tipo existem na cidade.

No fragmento 51, a representante da Vigilância Sanitária relata as dificuldades de fiscalizar esses locais, e os desafios que o determinado órgão enfrenta ao realizar esse serviço, além de ela afirmar que muitas pessoas não entenderem qual o seu real propósito.

(Fragmento 51) Estou na vigilância como coordenadora agora, e já via a dificuldade que era. Logicamente que está bem melhor agora, já temos um carro, mas o problema da fiscalização, é que quando vamos lá, a pessoas mandam a gente limpar as ruas... A Vigilância está pra prevenir, buscando melhorias...dar qualidade de vida pras pessoas de nossa cidade. É isso o objetivo da Vigilância Sanitária, eles não sabem qual é o objetivo, então não acham que é necessário fazer a fiscalização. Ultimamente não estamos tendo essa preocupação com a resistência das pessoas.
(Representante da Vigilância Sanitária)

Como foi apontado no fragmento 51, a atual representante da Vigilância Sanitária explica que em sua gestão surgiram algumas melhorias referente a fiscalização, uma vez que, segundo ela, os proprietários das lanchonetes não compreendiam qual o real objetivo do órgão. Sendo assim, ela reforça tal objetivo, que seria a fiscalização dos estabelecimentos, embora muitos proprietários costumassem ter certa resistência. Porém, no final do mesmo fragmento mostrado acima, ela afirma que ultimamente a resistência de alguns proprietários dessas lanchonetes não chega a incomodar, afinal, a fiscalização hoje desses tipos de lanchonetes tem melhorado.

Outro ponto interessante e de total relevância para os resultados da pesquisa, é que a Vigilância Sanitária não contém um registro de lanchonetes de rua no município, pois segundo eles é praticamente impossível calcular, embora necessário, pois Picos não é uma cidade tão grande.

(Fragmento 52) Não, não temos registro não. Mas se quiser algum registro de trailer, coisas assim, nós vamos ter. É necessário estar contando, tá entendendo?!
(Representante da Vigilância Sanitária)

De início, a representante afirma não ter registro de lanchonetes de rua, nem mesmo uma estimativa. No fragmento acima, ela não chega a afirmar a quantidade exata de lanchonetes de rua do município. Porém, a representante da Vigilância Sanitária entende que há uma necessidade de, periodicamente fazer contagem, uma vez que, segundo ela, é importante executar essa ação, para um maior controle de fiscalização.

Sendo assim, a Vigilância Sanitária do município de Picos procurou meios de melhorar suas formas de fiscalização, ao longo dos últimos anos, em especial, na sua última gestão.

Como foi observado, as respostas dos proprietários sobre a quem estes pagam uma taxa para que seus estabelecimentos funcionem foi as mais diversificadas, fato este que contribui negativamente para o seu resultado.

(Fragmento 53) Existe o pagamento de um alvará para a prefeitura. **(Proprietário 1)**

(Fragmento 54) Só o alvará da prefeitura. A vigilância nunca fiscalizou, desde quando eu estou aqui, a vigilância não andou. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 55) A gente paga todo ano à prefeitura uma taxa de alvará. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 56) Tem, tem alvará, o prefeito libera, mas tem que ter o alvará. Quem executa o alvará, é a Secretaria de Indústria e comércio. **(Proprietário 4)**

(Fragmento 57) Não. Mas eu formalizei pelo Sebrae. Pago através do Sebrae. **(Proprietário 5)**

O que podemos entender, nos fragmentos citados, é que há uma variação de respostas dos proprietários quanto à questão da autorização de funcionamento das lanchonetes de rua. A maioria dos proprietários afirma que é necessário anualmente o pagamento de uma taxa à prefeitura. Porém, no fragmento 54, o responsável pela lanchonete desconhece alguma autorização da vigilância sanitária, mas que é necessário pagar o alvará. Já nos fragmentos 56 e 57, as respostas começam a ter divergências, pois existe a liberação da Secretaria de Indústria e Comércio e o SEBRAE como responsável pelas taxas autorização e manutenção de funcionamento do local.

Em relação às dificuldades da fiscalização elas ainda existem. Os fragmentos a seguir mostram as respostas da representante e de proprietários das lanchonetes de rua quando indagamos sobre o período de tempo em que é feita a fiscalização desses tipos de lanchonete.

(Fragmento 59) A fiscalização, a gente faz de seis em seis meses, de ano em ano...certo? Então tem, toda vez que tem festa, festa do município, carnaval, São João, aniversário de Picos, quando tem eventos municipais, a gente faz fiscalização de todos, todos, toda coisa. **(Representante da Vigilância Sanitária)**

(Fragmento 60) A Vigilância Sanitária de vez em quando dá uma passada por lá, de seis em seis meses. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 61) A Vigilância Sanitária vem de vez em quando, de dois em dois meses, três em três meses, vistoriando todo o local. Inclusive é importante ressaltar que o nosso estabelecimento ganhou o troféu de ‘mais organizado’, tem um certificado, tirou foto, postou no *facebook* [nesse caso, o sócio do local]. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 62) Existe o pessoal da Vigilância Sanitária. Aqui eles vem uma vez por ano, mas quando é festa, eventos assim, eles tão sempre por perto. **(Proprietário 5)**

Comparando os fragmentos citados pela representante da Vigilância Sanitária com os relatos dos proprietários, a Vigilância Sanitária fiscaliza lanchonetes de rua, e que, especialmente em eventos de grande porte como o carnaval, os festejos juninos, dentre outros, essa ação tende a ser mais efetiva. Excluindo o período desses eventos, as ações de fiscalização ocorrem em certo período, que, por sinal, demonstra coincidência nas respostas tanto dos proprietários como pela representante da fiscalização.

Outro fator de suma importância se refere à disposição dos mínimos requisitos para que uma “lanchonete de rua” possa funcionar. Entretanto, essa questão se torna mais delicada, pois esses modelos de estabelecimento são mais vulneráveis a agentes que possam ocasionar contaminação e, em seguida, doenças nos consumidores. No caso, além de um ambiente propício para o local onde serão oferecidas as comidas nas lanchonetes de rua, é preciso que esses ingredientes estejam aptos para ser preparados, e, posteriormente, servidos. Falhas na conservação dos alimentos, como, a falta de equipamentos necessários para o manuseio dos ingredientes, conservação desses materiais fora da temperatura adequada, utilização de matérias-primas contaminadas na preparação ou conservação dos alimentos, além da compra de alimentos em fontes não confiáveis poderá trazer prejuízos tanto para os proprietários quanto para os consumidores (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

Nas entrevistas realizadas com os proprietários das lanchonetes, sobre os requisitos mínimos referentes à conservação desses alimentos, não parece ser um fator tão preocupante, pois apesar das lanchonetes se localizarem na rua, os alimentos ou as matérias-primas destes em geral é feitas em casa, e levados para o estabelecimento.

(Fragmento 63) É feita em casa, pelos próprios funcionários, apenas os ingredientes. Mas os lanches são feitos no local. **(Proprietário 2)**

(Fragmento 64) Assado na chapa. A carne moída é cozinhada todo dia, feita na casa de uma pessoa responsável só pra isso. **(Proprietário 3)**

(Fragmento 65) Eu venho preparada. Só ‘torro’ o churros e vendo. A massa já vem prensada. **(Proprietário 5)**

(Fragmento 66) Agora quando você já traz de casa já pronto, muitas vezes a gente já foi em algumas casas que fazem cachorro quente, e recebendo nossa equipe, e a gente vai. Quer dizer que a “Mariazinha” que vende lá em frente a Caixa Econômica, a gente soube que lá na casa dela “tava” assim, assim e assim. Aí você constata coisas absurdas, certo? Xô te dar exemplos: A casa não adequada para fazer alimentos, você vê uma pessoa que mora num quarto escuro de um cômodo só, a pessoa ter quarto, cozinha e tudo, e não ter água encanada na pia para fazer tudo é uma coisa que “tá” fora da ação da vigilância sanitária. **(Representante da Vigilância Sanitária)**

Os fragmentos 63, 64 e 65 mostram que, ao indagarmos os proprietários das lanchonetes de rua se estes acreditavam que seus estabelecimentos tinham os requisitos mínimos necessários para manusear alimentos, estes disseram que os ingredientes são preparados em casa, que na hora de estes irem até o estabelecimentos, já estariam semi-prontos, afinal nos trailers é que estariam os equipamentos necessários para a conservação e venda das comidas e bebidas.

Isso se difere do que a representante da Vigilância Sanitária em certo ponto entendera como lanchonete de rua, no fragmento 66, ela afirma que a equipe já vistoriou casas que não seriam adequadas para a preparação de ingredientes, para posteriormente ser terminado de preparar nas lanchonetes, dando a entender que a “lanchonete de rua” estudada aqui, serve os alimentos na hora de vender ao consumidor, teoricamente, tornando-o mais propenso para ser servido. Além disso, o ponto de vista do consumidor no que se diz a respeito do preparo desses alimentos é bem diversificado.

(Fragmento 67) Bom, assim, nos que eu frequento são feitos praticamente na nossa frente, porque são aquelas cozinhas, aqueles trailers pequenos que a gente vê fazendo pertinho da gente. **(Cliente 2)**

(Fragmento 68) A gente faz uma ideia né? Não uma ideia boa, mas fazer o quê... bom, grande parte encomenda, e os outros fazem na hora, e os que fazem na hora, a gente fica assim meio que com um pé atrás. **(Cliente 4)**

(Fragmento 69) Não. A gente pode pensar que é de uma maneira ‘de higiene’, né?! Mas as vezes não é. **(Cliente 6)**

(Fragmento 70) Não faço ideia. **(Cliente 7)**

Anteriormente, a percepção então mencionada fosse de que o fato de preparar alimentos em casa, para servi-los em seu estabelecimento seria uma característica agregadora na pesquisa, os clientes entrevistados mesmo assim demonstram certa desconfiança quanto à qualidade do manuseio desses alimentos. Alguns afirmam que o fato de prepará-los no local, pode ser vantajoso no que se refere à conservação e higiene dos lanches, outros, discordam, pois mesmo sendo feitos em vista dos clientes, não há garantias de que eles são alimentos com garantia de segurança para ser ingerido.

Outras pessoas, não imaginam sobre a preparação destes alimentos, atentos apenas à questão de ser um tipo de comida mais prático e mais rápido. Não é á toa que o hábito de comer fora de casa vem crescendo tanto. Akutsu *et.al* (2005, p.421) diz que “No Brasil, estima-se que, de cada cinco refeições, uma é feita fora de casa, na Europa duas em cada seis e, nos EUA, uma em cada duas”.

Embora seja um assunto complexo, na pesquisa foi comentado tanto com o órgão fiscalizador, quanto pelos proprietários dos locais, além dos consumidores, sobre o conhecimento de leis, em especial a RDC n°216/2004, que é uma resolução elaborada pela ANVISA, contendo práticas que contribuem para um melhor preparo e conservação de ingredientes, que são matéria-prima dos produtos vendidos nas lanchonetes. Sendo assim, no ato da entrevista, foi mostrada, pela representante do órgão fiscalizador, a cartilha da RDC n°216/2004, além de outras maneiras de busca para deixar os proprietários de acordo com que as leis pedem como panfletos, campanhas, capacitações pelo SEBRAE, além de uma premiação, pelo estabelecimento mais organizado, conforme um dos proprietários afirmou na entrevista.

Um fator de alta influência na realização da coleta de dados foi a de alguns proprietários simplesmente desconhecer a Resolução RDC n°216/2004, na qual a ANVISA elabora boas práticas para a manipulação de alimentos, desde a compra do produto utilizado até ser servido. O órgão responsável por fiscalizar esses alimentos, na entrevista, afirma ter conhecimento da Resolução RDC n°216/2004, mas apenas vistoria os locais e orienta os proprietários desses locais com essa cartilha, mas não educam esses proprietários a fim de se adequarem as práticas da resolução. Quando se tem conhecimento de proprietários de lanchonetes de rua que afirmam não saber sobre a divulgação da Resolução RDC n°216/2004, torna-se um problema no que se refere à qualidade desses alimentos, trazendo o risco de surgir casos de surtos de DTA, provocadas por micróbios que contaminam os alimentos que podem ser servidos nesses locais (ANVISA, 2004)

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo buscou-se compreender o ponto de vista das personagens envolvidas no assunto: A Vigilância Sanitária, os proprietários e clientes das lanchonetes de rua selecionadas para o estudo. Apesar da amostra de lanchonetes não ser grande devido ao pouco tempo da pesquisa, assim como a indisponibilidade de muitos proprietários, e, conseqüentemente, um número reduzido de clientes entrevistados devido à pequena quantidade de lanchonetes entrevistadas, nesse tempo de pesquisas foi notado, conforme as entrevistas que a fiscalização das lanchonetes de rua é uma ação que deverá ser melhor realizada.

A respeito do tema abordado, foram encontramos alguns problemas. É de certo que nas entrevistas mostradas, a fiscalização acontece periodicamente, conforme afirmam os proprietários entrevistados. Porém, a ausência da fiscalização nas lanchonetes de rua do município de Picos fica em não abranger todas as lanchonetes de rua, ficam situadas em locais bastante movimentados, próximos a escolas, bancos, universidades, ponto de ônibus, enfim, locais que tem um fluxo intenso de pessoas. Ou seja, não há um registro específico de quantas lanchonetes de rua existe no município, o que dificulta a fiscalização.

Na pesquisa foi observada certa dúvida da representante da Vigilância Sanitária no que diz ao conceito de lanchonete de rua, onde, muitas vezes o termo é confundido com o de vendedores ambulantes, aqueles que estão como “nômades”, em locais bastante diversificados.

Um estabelecimento fiscalizado pela Vigilância Sanitária, com certeza trará benefícios aos proprietários, que terão seus locais reconhecidos pelos clientes e sua população em geral, como locais seguros para alimentação, desde que os proprietários das lanchonetes de rua

atendam os requisitos propostos para que esses locais possam estar de acordo com a fiscalização, que no caso seria um ambiente adequado para que a lanchonete fixada em um determinado ponto do município.

Além disso, é preciso atender os requisitos de preparação, higiene e conservação de ingredientes, em especial com o que a RDC nº216/2004 aconselha, pois segundo a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborada pela ANVISA (2004, p.4) “o trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores.” Tudo isso contribui para que o estabelecimento possa proporcionar segurança, e para que os alimentos oferecidos para os clientes não possam trazer prejuízos, acarretando com o fechamento do estabelecimento, embora na pesquisa não fosse apresentado casos no município de interdição ou multa.

Sobre os proprietários das lanchonetes de rua, observamos que estes está há muito tempo no ramo, pois as lanchonetes de rua proporcionam algum retorno, e a maior dificuldade os proprietários enfrentam, no geral é ter que conviver com clientes dos mais variados gostos, e preferências. O lado financeiro não acaba pesando tanto porque essas lanchonetes costumam estar abertas em determinadas horas do dia, então, a grande variedade de produtos oferecidos atrai um bom número de clientes, que, devido a rotina corrida, afinal, há um considerável público de estudantes, acabam por frequentar o local em certas horas por dia.

Sobre os clientes entrevistados estes entendem que é necessária que a Vigilância Sanitária, órgão responsável pela fiscalização, fazer inspeção de forma contínua, afinal, uma grande parte desses clientes entrevistados já tiveram ou conheceram casos de intoxicação alimentar causadas pela ingestão desses alimentos.

Para que uma lanchonete de rua funcione e preencha os requisitos mínimos para evitar surtos de DTA é necessário o envolvimento de todas as partes. A Vigilância Sanitária precisa estar mais presente na fiscalização desses locais. Os proprietários precisam cobrar mais os órgãos de fiscalização para que estes executem sua função com mais frequência e eficácia, enquanto a clientela sempre tem que estar com de olho no que come, e também questionar, quando necessário, sobre os hábitos de preparação desses alimentos, para então, contribuir com uma melhoria nas boas práticas, desde a entrada do produto, até a chegada ao consumidor.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C; BOTELHO R, A; CAMARGO, E. B; SÁVIO, K. E. O; ARAÚJO, W. C; Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v.18, n.3, p.419-427, 2005. Disponível em: <http://repositorio.bce.unb.br/bitstream/10482/2113/1/ARTIGO_AdequacaoBoasPraticas.pdf>. Acesso em: 09 dez. 2014.

BEZERRA, Aída Couto Dinucci, Org. **Alimentos de Rua no Brasil e Saúde Pública.** / Organizado por Aída Couto Dinucci Bezerra. – São Paulo: Annablume; Cuiabá: Fapemat; EdUFMT, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica.

Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria

de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Diário Oficial da União**, 16 de setembro de 2004. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 09 dez. 2014.

DIAS, M. A. P. **Administração de materiais**: uma abordagem logística / Marco Aurélio P. Dias. – 5, ed. – São Paulo : Atlas, 2010.

KOTLER, Phillip. **Administração de Marketing**. / Phillip Kotler. – 12, ed. - São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

MALLON, C. et al. Alimentos comercializados por ambulantes: Uma questão de segurança alimentar. **Publicatio UEPG: Ciências biológicas e da saúde**, v.10, n.3, p.65-76, 2004. Disponível em: <<http://eventos.uepg.br/ojs2/index.php/biologica/article/view/402/405>> Acesso em: 26 mai. 2015

MEDEIROS, L.; DALL'AGNOL, L. P; BOTTON, S. A, SMANIOTTO, H.; POTTER, R.; CAMPOS, M. M. A.; MATTOS, K. M.; LOPES, L. F. D.; SANGIONI, L. A. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. **Ciência Rural**, v.43, n.1, p.1-6, 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cr/2012nahead/a2413cr2012-0279.pdf>>. Acesso em: 09 dez. 2014

NOBREGA, F.A.A Análise dos riscos sanitários do comércio ambulante de alimentos no pré-caju 2008, p.2-29, 2008. Disponível em: <http://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/covisa/precaju_final.pdf> Acesso em: 09 dez. 2014

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. **Higiene dos Alimentos – Textos Básicos** / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

PONTELLO, Juliana; CRUZ, Lucineide.

Gestão de pessoas: manual de rotinas trabalhistas / Juliana Pontelo, Lucineide Cruz. 3. ed. – Brasília : Senac/DF, 2010.

VIEIRA, Marcelo Milano Falcão; ZOUAIN, Deborah Moraes
Pesquisa qualitativa em administração. Rio de Janeiro: Fgv, 2006

APÊNDICE A: ROTEIRO DE ENTREVISTA COM PROPRIETÁRIOS DAS LANCHONETES DE RUA

- Nome
- Sexo
- Idade
- Produtos servidos neste estabelecimento:
- Quando surgiu a ideia de entrar no ramo de alimentação?
- Há quanto tempo este estabelecimento está em funcionamento neste local?
- Qual a razão de optar por este local para implantar este estabelecimento?
- Há o pagamento de alguma taxa/alvará para o funcionamento deste local? Que órgão executa esta atividade?
- Qual o número de funcionários neste local? Esses funcionários são empregados formal ou informalmente?
- Que público costuma frequentar este local?
- Qual a percepção dos clientes tanto pelos alimentos servidos, quanto ao ambiente?
- Já houve alguma reclamação ou sugestão dos clientes para com o local? Quais reclamações/sugestões foram de maior relevância?
- Existe alguma fiscalização periódica deste local? Esta fiscalização é realizada por quais órgãos?
- Você possui algum conhecimento das leis que regulam a preparação, venda e conservação de alimentos oferecidos nas ruas?
- Você tem conhecimento da Resolução RDC n°216/2004, elaborada pela Anvisa?
- Qual a procedência dos alimentos que são oferecidos para serem manuseados, preparados e vendidos neste local?
- Quantas vezes são feitas a compra de alimentos para serem preparados e servidos no local?
- Aonde é feita a compra desses alimentos?
- Como é feita a preparação dos alimentos?
- Como é feita a conservação dos alimentos?
- Neste local, há a disposição de todos os requisitos mínimos para um melhor preparo dos alimentos?
- Quais são as dificuldades existentes na profissão?

APÊNDICE B: ROTEIRO DE ENTREVISTA COM CONSUMIDORES DAS LANCHONETES DE RUA

- Sexo
- Idade
- Quantas vezes por semana você costuma frequentar as lanchonetes de rua?
- Qual seu grau de satisfação quanto à qualidade desses alimentos oferecidos pelas lanchonetes de rua?
- Quais as vantagens dos alimentos servidos nas lanchonetes de rua em relação aos alimentos servidos em restaurantes?
- Você tem alguma ideia de como são preparados os alimentos oferecidos nas lanchonetes de rua?
- Você possui algum conhecimento no que se refere ao descarte dos restos alimentícios nestas lanchonetes?
- Qual a sua opinião quanto o ambiente onde estão inseridas as lanchonetes de rua na cidade?
- Qual seu grau de satisfação quanto o preço dos alimentos oferecidos nessas lanchonetes de rua?
- Você tem conhecimento de algum órgão que fiscaliza a qualidade dos alimentos oferecidos nas ruas?
- Você acredita que possa haver uma ação efetiva dos órgãos de fiscalização destinados a implantar medidas que possam combater a contaminação do público causada por alimentos servidos nas lanchonetes de rua?
- Já ocorreu uma intoxicação alimentar em decorrência de um alimento servido em uma lanchonete de rua?

APÊNDICE C: ROTEIRO DE ENTREVISTA COM ÓRGÃOS FISCALIZADORES

- Nome
- Função
- Como acontece a fiscalização em lanchonetes de rua na cidade?
- Com que frequência ocorre essa fiscalização?
- Qual a equipe responsável por realizar essa atividade?
- Quando surgiram as lanchonetes de rua?
- Há um registro indicando quantas lanchonetes desse tipo existem na cidade?
- Existe que algum registro/licença que autoriza a implantação de lanchonetes de rua para que possam funcionar?
- Que dificuldades são encontradas ao fiscalizar esses locais? Há alguma resistência dos proprietários quanto a isso?
- Há algum conhecimento de lanchonetes de rua que não seguem os requisitos mínimos para preparar e servir os alimentos?
- Desde quando se fez necessária a vistoria de lanchonetes de rua?
- Há registros que indicaram algum caso de contaminação por alimentos servidos em lanchonetes de rua?
- Existe alguma diferença na vistoria e fiscalização dos alimentos oferecidos em rua, comparados com os de restaurantes?
- Para a ação de práticas que combatam a contaminação do público com alimentos servidos, a Anvisa elaborou a Resolução RDC nº216/2004, contendo uma cartilha que segue todos os procedimentos que vão desde o preparo de alimentos até a chegada do consumidor final. Este órgão fiscalizador tem conhecimento sobre esta cartilha? Todas as orientações desta resolução são seguidas para a fiscalização desses locais?
- Existe algum trabalho educativo para que possam evitar que surjam irregularidades nas lanchonetes de rua?
- Já ocorreu algum caso que gerasse multa ou até mesmo a interdição de alguma lanchonete de rua?



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DIGITAL NA BIBLIOTECA
“JOSÉ ALBANO DE MACEDO”

Identificação do Tipo de Documento

- () Tese
() Dissertação
() Monografia
 Artigo

Eu, RAFAEL SANTOS CARVALHO; RODRIGO SANTOS CARVALHO,
autorizo com base na Lei Federal nº 9.610 de 19 de Fevereiro de 1998 e na Lei nº 10.973 de
02 de dezembro de 2004, a biblioteca da Universidade Federal do Piauí a divulgar,
gratuitamente, sem ressarcimento de direitos autorais, o texto integral da publicação
OS DESAFIOS DA FISCALIZAÇÃO DE LANCHONETES DE RUA: UM ESTU-
DO DE CASO COM PROPRIETÁRIOS, CONSUMIDORES E A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
de minha autoria, em formato PDF, para fins de leitura e/ou impressão, pela internet a título
de divulgação da produção científica gerada pela Universidade.

Picos-PI 09 de JULHO de 20 15.

Rafael Santos Carvalho
Assinatura

Rodrigo Santos Carvalho
Assinatura

