

**Continuing education training
in safe food handling for
street vendors**

Capacitação permanente em boas práticas de manipulação de alimento para vendedores ambulantes

ABSTRACT | Introduction:

*This case report describes a training program in safe food handling for street vendors. **Objective:** The objective of the present study was to report a training experience designed for street food vendors. **Methods:** The training was carried out for one full month, covering every December between 2013 and 2015 and delivered in two ways: training for large groups and individual or small group training. The program was proposed and designed by the Municipal Health Surveillance agency in partnership with other relevant sectors of the city's administration. **Results:** This strategy favored a closer link between food vendors and the Health Surveillance agency, as the latter, after the training, was no longer seen as a mere enforcement sector, but as a reference for technical support and improvement of quality, equipment, techniques and the final product.*

Conclusion: *It is crucial to establish a continuing health education program delivered by an expert team, with a proper budget, in the Health Surveillance agency, with the objective of carrying out the planning and continuing training in safe food handling for street vendors*

Keywords | *Health education; Health surveillance; Healthy food.*

RESUMO | Introdução: Trata-se de um relato de experiência sobre a realização de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para vendedores ambulantes do ramo de alimentação. **Objetivo:** Relatar a experiência de capacitação desenvolvida para vendedores ambulantes de alimentos. **Métodos:** Estudo do tipo relato de experiência. As capacitações foram desenvolvidas sempre no mês de dezembro dos anos de 2013 a 2015 e aplicadas de duas formas: capacitações para grandes grupos e capacitações individuais ou para pequenos grupos. A ação de capacitação foi proposta e elaborada pela Vigilância Sanitária municipal e desenvolvida em parceria com a Gerência de Fiscalização de Obras e Posturas do município. **Resultados:** O desenvolvimento dessa estratégia favoreceu um estreitamento de vínculo entre os vendedores ambulantes do ramo de alimentação e o setor de Vigilância Sanitária, pois, com a aproximação, o setor deixou de ser visto apenas como um órgão fiscalizador e passou a ser referência e apoio técnico na busca da melhoria da qualidade, dos equipamentos, das técnicas e do produto final. **Conclusão:** É fundamental a instituição de um programa que preveja a existência de uma equipe permanente de educação em saúde, com orçamento específico, no setor de Vigilância Sanitária, com o objetivo de realizar o planejamento e o desenvolvimento constante de ações educativas para as áreas que objeto de fiscalização.

Palavras-chave | Educação em saúde; Vigilância sanitária; Alimento saudável.

¹Prefeitura Municipal de Anchieta/ES, Brasil.

²Prefeitura Municipal de Vitória/ES, Brasil.

INTRODUÇÃO |

A definição trazida por Brasil¹ destaca que a Vigilância Sanitária é um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. Neste contexto, quando se propõe a interação de conhecimentos entre vigilância sanitária e os vendedores ambulantes de alimentos pretende-se que profissionais do ramo de alimentação e fiscais sanitários, mediante troca de experiências vivenciadas no seu cotidiano e informações técnicas, tenham entendimento e possam apropriar-se de saberes para proporcionar melhores condições na produção de alimentos seguros para o público consumidor.

Nesse sentido, vale destacar o conceito de Segurança Alimentar. Inicialmente, este era limitado ao abastecimento na quantidade apropriada, mas atualmente têm incorporado o acesso universal aos alimentos, os aspectos nutricionais e conseqüentemente, as questões relativas à composição, à qualidade e ao aproveitamento biológico². A segurança alimentar depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, os quais permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo. O trabalho a ser desenvolvido na cadeia alimentar é entendido como um processo. A qualidade do resultado corresponderá à qualidade dos elementos e fatores envolvidos³.

Os hábitos de consumo alimentar têm sofrido mudanças importantes em muitos países nas últimas décadas, em consequência disso têm-se aperfeiçoado novas técnicas de produção, preparação e distribuição de alimentos. Dessa forma é imprescindível um controle eficaz da higiene, a fim de evitar os prejuízos que derivam das enfermidades, dos danos provocados pelos alimentos e por sua deterioração. Os agricultores, fabricantes, manipuladores e consumidores têm a responsabilidade de assegurar que os alimentos sejam inócuos e aptos para o consumo⁴.

A partir dos anos 1950, a indústria de alimentos adotou as boas práticas da indústria farmacêutica, denominando-as Boas Práticas de Fabricação (BPF), melhorando e dinamizando a produção de alimentos seguros e de qualidade. Dentro dos ambientes de manipulação de produtos alimentícios, é essencial que boas práticas de higiene sejam levadas a sério por todas as pessoas que trabalham com alimentos, se a pretensão for a venda de

alimentos higiênicos⁵. As melhores formas para assegurar a qualidade da alimentação servida são a educação e o treinamento constante dos manipuladores, pois criam um conjunto de meios e processos mediante os quais o indivíduo é ensinado e aperfeiçoado a executar determinada tarefa⁶.

A ausência de controle da higiene no espaço de trabalho, bem como a falta de higiene pessoal dos ambulantes e o acondicionamento da matéria-prima utilizada na confecção do produto alimentício comercializado podem ser importantes fatores no processo de contaminação e proliferação de problemas de saúde, como infecções, verminoses, entre outros. Mecanismos de inspeção, controle e garantia da qualidade do processo de produção dos alimentos, obedecendo às normas de manuseio, às boas práticas de manipulação e higiene, poderão garantir a qualidade final ao consumidor⁷.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são originadas de contaminações microbianas em alimentos, geralmente caracterizadas por vômito e/ou diarreia e diversos distúrbios abdominais. No Brasil, quando doenças transmitidas por alimentos ocorrem, elas não são de notificação compulsória, o que é um problema, por prejudicar a avaliação da real situação na saúde pública⁷. Em 1989 a Organização Mundial da Saúde informou que mais de 60% das doenças de origem alimentar são DTA's, sendo que os agentes etiológicos se encontram entre as bactérias, vírus, fungos e parasitos, devido principalmente às práticas inadequadas de manipulação, ou mesmo matérias-primas contaminadas, falta de higiene na preparação, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente e principalmente inadequação no processamento envolvendo controle de tempo e temperatura².

Em se tratando especificamente dos vendedores ambulantes de produtos comestíveis, pode-se afirmar que estes estão por todo o mundo. São em grande maioria autônomos que exercem sua atividade comercial em via pública. Essa cultura existe no Brasil, 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 com o crescimento urbano e da economia⁷.

Deve-se reconhecer que estes comerciantes, muitas vezes, são pessoas de baixa renda e detentoras de

pouco conhecimento sobre manipulação de alimentos. Consequentemente, esses produtos são considerados um grande risco para a saúde pública. Os comerciantes ambulantes de alimentos estão sujeitos à legislação sanitária, que, em sua maior parte, não é cumprida devido à dificuldade de fiscais para o controle e a inspeção sanitária⁷.

No Brasil, estudos realizados com alimentos comercializados por ambulantes em diversas regiões demonstraram que este tipo de produto pode representar um risco para saúde pública⁸. Os riscos oferecidos pelos alimentos servidos por ambulantes nas cidades é um desafio à Vigilância Sanitária dos municípios, pois estes se disseminam a todo o momento, em determinadas situações o poder público não está preparado para fiscalizá-los adequadamente e consequentemente dar segurança ao consumidor⁹.

Como destaca Silva Jr¹⁰, este tipo de comércio pode constituir um risco à saúde da população, pois os alimentos podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimentos de técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes. Além disso, a grande maioria dos estabelecimentos de comércio ambulante não contam com sistema de abastecimento de água potável, o que dificulta a higienização correta dos utensílios utilizados no preparo das refeições. Utensílios, superfícies e equipamentos insuficientemente limpos representam um risco de contaminação, especialmente para alimentos cozidos que não serão consumidos imediatamente. Pesquisadores calculam que aproximadamente 100 milhões de indivíduos, considerando-se a população de todos os países industrializados, contraem doenças decorrentes de alimentação inadequada, por meio do consumo de refeições e água contaminadas. O que causa maior espanto é que, estatisticamente, 85% dos casos poderiam ser evitados, simplesmente se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos¹¹.

O comércio ambulante de rua fornece rotineiramente alimentos para a população, urge buscar meios que garantam o seu acesso à informação, assegurando efetiva intervenção nos riscos inerentes ao consumo de alimentos de baixa qualidade higiênico-sanitária. A Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional da Vigilância Sanitária nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, incluindo os vendedores ambulantes de alimentos¹².

Trata-se de um município sul litorâneo do Espírito Santo, com uma população estimada de 28.091 habitantes¹³, localizado a 82 quilômetros da capital Vitória. Sua economia está baseada no turismo praiano e religioso, na agricultura, na pecuária e nas receitas provenientes das indústrias do petróleo, gás natural e do beneficiamento de minério de ferro.

Para a Vigilância Sanitária, a fiscalização da atividade de comércio ambulante de alimentos é dificultosa, pois em sua grande maioria não possui ponto fixo, estrutura mínima e condições necessárias para o seu funcionamento. Mediante este contexto, a Vigilância Sanitária municipal firmou parceria com a Gerência de Fiscalização de Obras e Posturas do município, objetivando a capacitação permanente e obrigatória em Boas Práticas na Manipulação de Alimento de todos os vendedores ambulantes que atuam no município, principalmente os que atuam nas praias. Essa parceria teve início no ano de 2012, entretanto, a partir do ano de 2013, tomou forma e passou a condicionar a atuação em sua atividade de comércio ambulante de alimentos à participação em ação de capacitação oferecida pela vigilância sanitária.

Relatar a experiência vivenciada durante a capacitação para vendedores ambulantes de alimentos, sua colaboração no processo de construção de conhecimento dos manipuladores de alimentos, e o importante auxílio na interlocução entre o conhecimento científico e a prática, no que diz respeito às técnicas adequadas para produção de alimentos saudáveis.

MÉTODOS |

Trata-se de um relato de experiência, de natureza descritiva, sobre o desenvolvimento de ação de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para vendedores ambulantes, desenvolvido pela Vigilância Sanitária municipal, tendo como público-alvo vendedores ambulantes do ramo de alimentação do município. Segundo Cavalcante e Lima¹⁴, o relato de experiência é um instrumento de pesquisa descritiva que objetiva apresentar uma reflexão sobre uma ação ou um conjunto de ações que abordam uma situação vivenciada no âmbito profissional de relevância para a comunidade científica.

O setor de Vigilância Sanitária municipal foi instituído por meio da Lei Municipal 230/1997¹⁵. Esta lei, ainda em

vigor, encontra-se defasada e é uma das poucas bases legal municipal que podem ser utilizadas pelo fiscal. A equipe técnica do setor é composta por 10 (dez) agentes fiscais de nível médio e 03 (três) fiscais de controle sanitário de nível superior das seguintes áreas: Ciências Biológicas, Enfermagem e Farmácia.

Embora o setor de Vigilância Sanitária tenha dificuldades com sua base legal para a aplicação de sanções aos vendedores ambulantes em desacordo com as leis e normas, entendemos que, na grande maioria das vezes, esse tipo de ação repressiva não cumpre o seu papel pedagógico de mudança de comportamento. Em nossa compreensão, o que falta aos regulados deste tipo de atividade é o conhecimento sobre a área de manipulação de alimentos.

A necessidade de capacitação permanente em boas práticas de manipulação de alimentos surgiu da percepção dos fiscais de Vigilância Sanitária. Eles constatavam rotineiramente que grande parte das reclamações recebidas e dos desacordos observados nas inspeções era por falta de conhecimento em manipulação de alimentos.

Buscando agregar forças e firmar parcerias a Vigilância Sanitária municipal, reuniões foram realizadas com a Gerência da Fiscalização de Obras e Posturas municipal, pois todo ambulante a ser autorizado pelo município a exercer sua atividade, seja ela sazonal ou não, passa pela autorização prévia da fiscalização de obras e posturas para liberação do Alvará de Funcionamento ou credencial. Dessa parceria surgiu a estruturação necessária para a obrigatoriedade da participação em ações de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para vendedores ambulantes de alimentos, uma vez que a Lei municipal nº 155 de 28 de junho de 1996¹⁶ determina a organização de concessão de alvarás para localização funcionamento de estabelecimentos comerciais sazonais e vendedores ambulantes no município e define que os vendedores ambulantes deverão antes de receber alvarás, conseguir credenciamento no órgão de Vigilância Sanitária municipal.

Nos meses que antecedem a temporada de festividades do fim de ano e verão, geralmente em outubro e novembro, o setor de Fiscalização de Obras e Posturas do município publica o edital para credenciamento de vendedores ambulantes. Neste edital já está previsto que o vendedor só receberá o crachá após a comprovação de participação em ação de capacitação da Vigilância Sanitária. Para atuar no

comércio ambulante de alimentos, o vendedor deve possuir em seu crachá, fornecido pela Fiscalização de Obras e Posturas, carimbo e assinatura de uma autoridade sanitária atestando sua participação em capacitação de boas práticas de manipulação de alimentos.

De acordo com a quantidade de inscritos no edital de credenciamento, o setor de Vigilância Sanitária organiza a turma, o agendamento da data, horário e local que comporte os alunos, vendedores ambulantes do ramo de alimentação, quando necessário são realizadas duas ou mais turmas para a adequada acomodação.

Os vendedores ambulantes que por motivo especial, devidamente justificado, não podem estar presentes no dia e local programado, ou os que executam suas atividades em regiões ou épocas não contempladas pelo edital, realizam o agendamento da ação de capacitação diretamente no setor de Vigilância Sanitária do município a qualquer tempo, onde é ministrada uma capacitação individual ou para um pequeno grupo de pessoas nas dependências do setor.

A ação de capacitação foi desenvolvida rigorosamente no mês de dezembro dos anos de 2013 a 2015 pelos facilitadores, Fiscais de Controle Sanitário da Vigilância Sanitária municipal, no auditório principal da Prefeitura, localizado na sede administrativa do município, popularmente conhecido como “antiga Câmara”, com a utilização de apresentação em Power Point elaborada pela equipe de fiscais de Vigilância Sanitária municipal para ser utilizada como ferramenta de suporte ao ensino, abordando temas como: perigo nos alimentos; microbiologia básica; higiene pessoal; lavagem das mãos; higiene do material de trabalho (utensílios, equipamentos e carrinhos); água potável; cuidados no armazenamento de alimentos; cuidado na compra de alimentos, tendo por base a Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional da Vigilância Sanitária nº 216, de 15 de setembro de 2004. Durante o processo de apresentação também são utilizados vídeos e dinâmicas para melhorar a fixação do aprendizado.

O objetivo da apresentação é de colaborar no processo de construção do conhecimento dos manipuladores de alimentos, sendo um mediador na interlocução entre o conhecimento científico e a prática dos vendedores ambulantes de alimentos.

A estratégia de ensino utilizada é a apresentação expositiva dialogada, na qual o público-alvo é estimulado pelos

facilitadores a participar e relatar suas experiências, realidade e vivenciar situações que os permitam a compreensão da importância da higiene na produção de alimentos seguros.

Acredita-se que proporcionar a oportunidade de participação em ações de capacitação, principalmente para um público que não possui alternativa de fácil de acesso a esse tipo de informação, pode ser um importante cenário de transformação cultural e de mudança de comportamento, pois por meio de técnicas de ensino e aprendizagem na educação em saúde pode-se proporcionar o desenvolvimento de atitudes de promoção de saúde.

RESULTADOS/DISCUSSÃO |

Como alternativa para possibilitar um melhor acesso aos vendedores ambulantes de alimento o setor de Vigilância Sanitária do município, buscou-se o estabelecimento de parceria com a Gerência de Fiscalização de Obras e Posturas, órgão vinculado à Secretaria de Infraestrutura Municipal. O início desta parceria se deu no mês de setembro de 2012 onde ocorreu uma reunião entre o Gerente de Fiscalização de Obras, Gerente de Vigilância em Saúde e o Coordenador de Vigilância Sanitária do município. Nesse encontro, ficou acordado que todos os vendedores ambulantes do ramo de alimentação seriam capacitados pela Vigilância Sanitária antes de receber o Alvará de Funcionamento, ou credencial para trabalhar.

Os resultados desta parceria firmada entre dois setores de diferentes secretarias da mesma municipalidade foram surpreendentes, pois daí em diante todos os vendedores ambulantes de alimentos que solicitaram o Alvará de Funcionamento ou credencial para atuar no município, foram direcionados ao setor de Vigilância Sanitária para capacitação.

Deve-se ressaltar que os vendedores ambulantes que trabalham regularmente durante o ano todo em qualquer parte do município recebem o Alvará de Funcionamento; e os que atuam em um local predeterminado por um período limitado, seja nas praias, seja em festividades, recebem a credencial para exercer suas atividades.

Dentro desta parceria, passou a ser uma exigência, principalmente para os vendedores ambulantes sazonais de verão, a participação nas capacitações em boas práticas

de manipulação de alimentos ministradas pela Vigilância Sanitária. No edital de credenciamento disponibilizado pela Gerência de Fiscalização de Obras e Posturas consta tal necessidade.

Por não ser ainda um processo institucionalizado no município, uma mudança no cenário político e, conseqüentemente, nos quadros de servidores e gestores poderá desmobilizar o desenvolvimento deste modelo de ação educação em saúde organizada entre dois setores de secretarias distintas.

A definição em edital da necessidade de participação na capacitação facilitou em muito as ações do setor Vigilância Sanitária, pois, no ato do credenciamento, o vendedor ambulante é informado que deverá participar do treinamento para poder exercer sua atividade, caso contrário, ele será impedido. Anteriormente, a estratégia utilizada pelo setor de Vigilância Sanitária era o convite, mas muitos vendedores residem em outros municípios ou trabalham em locais não informados e não eram contatados, dificultando assim a abrangência da grande maioria nas ações de capacitação.

Tornar a participação em ação de capacitação na área de boas práticas de manipulação de alimentos um requisito obrigatório, e não mais facultativo, foi uma estratégia típica de setor regulador. Entretanto usou-se fundamentos que buscaram diretamente resultados no campo da proteção à saúde pública, proporcionando condições de melhorias no processo de produção de alimentos seguros para serem servidos à população.

A educação e treinamento constante são as melhores formas para melhorar a qualidade da alimentação servida, pois criam um conjunto de meios e processos mediante os quais o indivíduo é ensinado e aperfeiçoado na execução de determinada tarefa⁶. Dentro desse contexto, a Vigilância Sanitária municipal estabeleceu como estratégia, na busca por melhorias na qualidade dos alimentos fornecidos à população por vendedores ambulantes, a capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para este público.

De acordo com os dados fornecidos pelo setor de Vigilância Sanitária municipal, podemos observar o crescimento da abrangência da capacitação para vendedores ambulantes desde o início da aplicação desta estratégia de capacitação. No ano de 2013 foram capacitados 185 vendedores

ambulantes do ramo de alimentação; no ano de 2014 foram 210; e, no ano de 2015, um total de 308 capacitados, dando um incremento de 66,48% do primeiro para o terceiro ano de trabalho.

O comércio de alimentos de rua representa verdadeiros desafios aos serviços de Vigilância Sanitária, uma vez que proliferam a cada momento, e o poder público muitas vezes não está preparado para fiscalizá-los adequadamente e dar segurança aos consumidores¹⁷. A estratégia de educação em saúde pode ser o cenário de transformação cultural e de mudanças de comportamento dos indivíduos que atuam nesta atividade, pois, por meio de aprendizagem significativas, pode-se proporcionar a melhoria da qualidade dos produtos fornecidos ao consumidor e, conseqüentemente, a promoção de saúde.

No momento do credenciamento para desempenharem suas atividades no comércio sazonal de verão, conforme edital, os vendedores ambulantes de áreas relacionadas com alimentos, ao saírem da Gerência de Fiscalização de Obras e Postura, levam em mãos o agendamento prévio da data, local e horário da capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

As capacitações foram desenvolvidas de duas formas: capacitações para grandes grupos e capacitações individuais ou para pequenos grupos. As capacitações para grandes grupos foram realizadas nas seguintes datas: 11 de dezembro de 2013, 09 de dezembro de 2014 e nos dias 21 e 22 de dezembro de 2015, e desenvolvida em média para até 130 participantes, em auditório compatível para este público com o mínimo de conforto necessário e disponibilidade de equipamentos audiovisuais.

No ano de 2015, a capacitação para grande grupo foi dividida em duas turmas e em dias diferentes para acomodar melhor os alunos participantes e ampliar o acesso de todos, oportunizando, assim, datas diferenciadas para os vendedores ambulantes participarem.

As ações de capacitação para grandes grupos foram desenvolvidas por meio de quatro palestras, com utilização de técnica de exposição dialogada. Buscou-se mostrar toda importância das exigências feitas pela Vigilância Sanitária e os riscos que más práticas na manipulação podem causar, como um simples não lavar as mãos, sendo valorizado o conhecimento de cada indivíduo dentro de um processo dinâmico. Todos tiveram a oportunidade de falar e expor

seus saberes e suas dúvidas, não ficando este processo preso somente no conhecimento do palestrante, pois a atividade para ser significativa deve estar relacionada à experiência do indivíduo.

A todo instante os participantes foram estimulados a remeterem toda a teoria ali abordada para sua prática cotidiana em sua atividade e levados a compreender a importância da qualidade no seu trabalho para evitar o adoecimento e até mesmo a morte de pessoas por ingestão de alimentos contaminados.

As capacitações individualizadas ou em pequenos grupos foram desenvolvidas nos dias 18, 26 e 30 de dezembro de 2013, coincidentemente nos dias 18, 26 e 30 de dezembro de 2014 e dia 29 de dezembro de 2015, totalizando quatorze capacitações neste modelo, sendo realizada mais de uma por dia. Esse modelo foi estruturado para atingir os vendedores ambulantes que, por algum motivo, devidamente justificado, não puderam participar da capacitação para o grande grupo; e os vendedores ambulantes que atuam o ano todo no comércio ambulante e solicitam a qualquer tempo o alvará de funcionamento ou sua renovação à Gerência de Fiscalização de Obras e Posturas.

Este modelo de capacitação comporta em média até cinco participantes e acontece em uma sala do setor de Vigilância Sanitária. O técnico trabalha os mesmos assuntos abordados na capacitação para o grande grupo, mas em uma roda de conversa utilizando a tela do computador como recurso para a exposição do assunto de forma dialogada e interativa.

O estabelecimento das duas estratégias de capacitação objetivou atingir o máximo possível de vendedores ambulantes de alimentos, dando alternativas diferenciadas para a participação de pessoas de outras cidades ou que possuem outros afazeres.

O crescimento progressivo do número de participantes nas ações de capacitação foi estimulado pela definição em edital da necessidade de participação em capacitação de boas práticas de manipulação de alimentos, como requisito obrigatório para atuação no município, e pela ampliação do acesso às capacitações com as modalidades de grandes grupos e individuais ou para pequenos grupos. Deve-se ressaltar que existe uma tendência no aumento do número de vendedores ambulantes de alimentos, principalmente em períodos de recessão econômica e desemprego, em que a população busca uma alternativa para ampliar o rendimento

ou incrementar a renda da família. Cabe ao setor de Vigilância Sanitária buscar meios e formas para atingir esse público com informações que motivem o desenvolvimento de comportamentos saudáveis no processo de produção de alimentos.

CONCLUSÃO |

Por meio da realização de estratégias de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, como alternativa para melhorar o acesso à informação por parte dos vendedores ambulantes de alimentos, visando minimizar os riscos dos alimentos fornecidos ao público consumidor, tivemos a oportunidade de refletir sobre a amplitude da responsabilidade do setor de Vigilância Sanitária. Ela vai além da histórica prática repressiva de fiscalização e punição, que está incutida na imagem do fiscal sanitário. Perpassa pelo âmbito do compartilhamento de conhecimentos, com o reconhecimento da importância de trabalhar a temática da educação em saúde na busca de evitar o adoecimento da população por ingestão de alimentos contaminados.

Identificou-se que o desenvolvimento dessa estratégia favoreceu um estreitamento de vínculo entre os vendedores ambulantes do ramo de alimentação e o setor de Vigilância Sanitária, pois, com a aproximação, o setor deixou de ser visto apenas como um órgão fiscalizador e passou a ser referência e apoio técnico na busca da melhoria de qualidade, dos equipamentos, das técnicas e do produto final.

É de fundamental importância que haja o envolvimento do profissional de saúde, fiscal sanitário, em ações de educação em saúde de maior amplitude, indo além dos limites da sua rotina de trabalho. Dessa forma, proporcionando condições para mudança de comportamento dos manipuladores de alimentos no processo incessante de aperfeiçoamento para produção de alimentos saudáveis.

Um fator dificultador na continuidade do desenvolvimento deste tipo de ação é o fato de não existir um programa permanente, intersetorial, institucionalizado e específico de educação em saúde dentro do setor de Vigilância Sanitária municipal e no âmbito estadual.

Sugere-se a instituição de um programa e uma equipe permanente de educação em saúde, com orçamento

específico, no setor de Vigilância Sanitária com o objetivo de realizar o planejamento e o desenvolvimento constante de ações educativas para as áreas objeto de fiscalização.

REFERÊNCIAS |

1. Brasil. Lei nº. 8080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União 20 de set 1990.
2. Silva Junior EA. Procedimentos para avaliação dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. In: Manual de controle sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela; 2005.
3. Richards NSPS. Segurança Alimentar: como prevenir contaminações na indústria. Food Ingredients Brasil. 2002; 18:16-30.
4. Organização Pan-Americana de Saúde. Prevenção e controle de doenças transmissíveis. Brasília: OPAS; 2007.
5. Serviço Nacional da Indústria. Programa Alimento Seguro (PAS). Brasília: SENAI; 2011.
6. Oliveira AM, Gonçalves MO, Shinohara NKS, Stamford TLM. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. Rev Hig Aliment. 2003; 17(114/115):12-8.
7. Christinelli GT, Putti LS, Martins AB, Simionato EMRS, Weckwerth PH. Condições higiênicas-sanitárias de lanches “cachorro-quente” do comércio ambulante. Rev Bras Pesq Saúde. 2013; 15(4):57-62.
8. Rodrigues KL, Gomes JP, Conceição RCS, Brod CS, Carvalho JB, Aleixo JAG. Condições higiênicas-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. Ciênc Tecnol Aliment. 2003; 23(3):447-52.
9. Cardoso RCV, Loureiro ES, Neves DCS, Santos HTC. Comida de rua: um espaço para estudo na Universidade Federal da Bahia. Rev Hig Aliment. 2003; 17(111):12-7.
10. Silva-Junior EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela; 1995.

11. Figueiredo RM. Guia prático para evitar doenças veiculadas por alimentos (DVA): como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. Rio de Janeiro: Manole; 2002.

Tel.: (28) 99885-7033

E-mail: hemilio_fontana@hotmail.com

Data de submissão: 07/02/2017

Data de aceite: 21/02/2017

12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação [Internet]. Diário Oficial da União 16 de set de 2004 [acesso em 16 jul 2016]. Disponível em: URL: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf>.

13. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. São Paulo: IBGE; 2016.

14. Cavalcante BLL, Lima UTS. Relato de experiência de uma estudante de Enfermagem em um consultório especializado em tratamento de feridas. J Nurs Health. 2012; 2(1):94-103.

15. Espírito Santo (Estado). Lei nº. 230, de 22 de outubro de 1997. Institui o Código de Saúde do Município de Anchieta (E.S.), e dá outras providências [Internet]. Câmara Municipal de Anchieta 22 out 1997 [acesso em 16 jul 2016]. Disponível em: URL: <<http://www3.camaraanchieta.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/L2301997.html>>.

16. Espírito Santo (Estado). Lei nº. 155, de 28 de junho de 1996. Dispõe sobre a organização de concessão de alvarás para localização funcionamento de estabelecimentos comerciais sazonais e vendedores ambulantes no Município de Anchieta/E.S., e dá outras providências [Internet]. Câmara Municipal de Anchieta 28 jun 1996 [acesso em 04 set 2016]. Disponível em: URL: <<http://www3.camaraanchieta.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/L1551996.html>>.

17. Panetta JC. Comida de rua: como controlar? Rev Hig Aliment. 2003; 17(111):3-6.

Correspondência para/Reprint request to:

Carlos Hemílio Fontana Gomes

Rodovia do Sol, Km 21,5, 1620,

Vila Residencial Samarco, Anchieta/ES, Brasil

CEP: 29230-000