

Gabriela Torres Christinelli<sup>1</sup>  
Leonardo Serrano Putti<sup>1</sup>  
Adriana Bertocci Martins<sup>1</sup>  
Eliane Maria Ravasi Stéfano  
Simionato<sup>1</sup>  
Paulo Henrique Weckwerth<sup>1</sup>

**Sanitary-hygienic quality of  
snacks “hot dog” sold by  
street vendors**

## **| Condições higiênico-sanitárias de lanches “cachorro-quente” do comércio ambulante**

### **ABSTRACT | Introduction:**

*Microbiological contamination of food sold by street vendors is a public health problem due to high rates of illnesses caused by ill preparation and ill preservation of food. Objective: To assess the sanitary conditions of sandwiches like hotdogs sold in the city of Bauru/SP, Brazil.*

*Methods: A questionnaire on the hygienic conditions of the locations where such food is prepared was elaborated for the evaluations, based on the RDC n. 216 of September 5, 2004 by ANVISA. The microbiological standard established by RDC n. 12 of January 2, 2001 by ANVISA specifies that the following microorganisms should be analyzed:*

*Thermotolerant coliforms – Bacillus cereus, coagulase-positive Staphylococcus, sulphite-reducing Clostridium and Salmonella. Results:*

*Forty samples of hot dog sold in the central and peripheral area of the city were analyzed. Most samples proved to be in accordance with the legal prescriptions, and two samples of the peripheral region were in high count of total and thermotolerant coliforms. In the central region, a sample was found to have high counts of total coliforms (460 NMP.g<sup>-1</sup>), presence of thermotolerant coliforms (39 NMP.g<sup>-1</sup>) and E. coli. The other microorganisms analyzed were found to be in accordance with legal prescriptions. However, the survey shows that there are places that still need to fit in relation to good practices in terms of hygiene of equipment and utensils as in preparation procedures, in both regions. Conclusion: It is essential the investment of municipal agents on periodic training to vendors, besides the establishment of health surveillance actions, so that food quality and safety are maintained and constantly improved.*

*Conclusion: It is essential the investment of municipal agents on periodic training to vendors, besides the establishment of health surveillance actions, so that food quality and safety are maintained and constantly improved.*

**Key-words |** Food Hygiene. Food microbiology. Health surveillance.

**RESUMO | Introdução:** A contaminação microbiológica de alimentos comercializados por ambulantes é um problema de saúde pública em função dos elevados índices de micro-organismos veiculados por alimentos mal preparados e conservados. **Objetivo:** Avaliar as condições higiênico-sanitárias de lanches do tipo cachorro-quente, comercializados na cidade de Bauru/SP, Brasil. **Métodos:** Um questionário sobre as condições higiênicas do local de preparo dos lanches foi elaborado para as avaliações, com base na Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC) n° 216 de 5 de setembro de 2004. O padrão microbiológico estabelecido pela RDC n° 12 de 2 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) especifica que sejam analisados os seguintes micro-organismos: Coliformes termotolerantes – *Bacillus cereus*, *Staphylococcus coagulase* positiva, *Clostridium* sulfito-redutores e *Salmonella*. **Resultados:** Foram avaliadas 40 amostras de lanches e locais de venda na região central e periférica do município. Entre as amostras analisadas, a maioria se mostrou em acordo com a legislação, tendo duas amostras da região periférica apresentado contagens estimadas elevadas de coliformes totais e termotolerantes. Na região central, foi encontrada uma amostra com contagem elevada de coliformes totais (460 NMP.g<sup>-1</sup>), presença de termotolerantes (39 NMP.g<sup>-1</sup>) e de *Escherichia coli*. Os demais micro-organismos analisados estavam em acordo com a legislação. Contudo, o questionário mostra que há locais que ainda precisam se adequar em relação às boas práticas, tanto com relação à higiene dos equipamentos e utensílios como em procedimentos de preparo, em ambas as regiões. **Conclusão:** É imprescindível o investimento dos gestores municipais em treinamentos periódicos aos vendedores ambulantes, além de ações de vigilância sanitária, para que a qualidade e a segurança microbiológica dos alimentos sejam mantidas e constantemente melhoradas.

**Palavras-chave |** Higiene dos alimentos; Microbiologia de alimentos; Vigilância Sanitária.

<sup>1</sup>Universidade do Sagrado Coração, Bauru/SP, Brasil.

## INTRODUÇÃO |

Vendedores ambulantes de produtos comestíveis estão por todo o mundo. São 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 economia<sup>1,2,3</sup>.

Este tipo de comércio tem uma importância diferenciada nos países em desenvolvimento, pois devido a fatores socioeconômicos atuais, com o crescimento da população e a urbanização, essa é uma alternativa de trabalho muito comum para pessoas que estão desempregadas<sup>4,5,6</sup>.

A “comida de rua” pode trazer benefícios para a sociedade, pois ela é fonte de alimentos baratos, convenientes e, muitas vezes, nutritivos para centros urbanos, o que é importante para o desenvolvimento de competências empresariais com baixo capital de investimento, além de atrativo para turistas e pessoas economicamente favorecidas<sup>7</sup>. Para muitos, é a forma mais prática e conveniente de se alimentar quando estão fora do domicílio, principalmente por ser de fácil aquisição e preço reduzido<sup>8,9</sup>.

Estima-se que 25 a 30% do gasto familiar em grandes centros urbanos se destina ao consumo de alimentos comercializados por ambulantes na América Latina, por isso o controle da qualidade destes produtos merece atenção<sup>10</sup>. A Pesquisa de Orçamento Familiar do IBGE<sup>11</sup>, entre 2008 e 2009, mostra uma resposta do brasileiro ao modo de vida contemporâneo, pois, em seis anos, a participação urbana da alimentação fora do domicílio nos gastos com alimentação subiu de um quarto da renda total (25,7%) para um terço (33,1%).

Em contraste com os benefícios em potenciais, 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<sup>7,10</sup>. Os comerciantes ambulantes de alimentos estão sujeitos ao Código Sanitário Municipal, mas esta legislação, em sua maior parte, não é cumprida devido à falta de fiscais para o controle e a inspeção sanitária<sup>7,12</sup>.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)<sup>7</sup> 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 pública.

O lanche do tipo cachorro-quente é um dos alimentos mais vendidos por ambulantes, é o lanche mais popular e, por isso, sempre disponível em todos os locais de comércio, sendo preparado no próprio local de comercialização, geralmente situado em regiões de grande fluxo de pessoas<sup>13</sup>.

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 consumidor<sup>14</sup>.

Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica dos cachorros-quentes comercializados, quanto ao atendimento ao padrão microbiológico vigente, Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC) nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)<sup>15</sup> e avaliar as condições higiênico-sanitárias de preparo desses lanches.

## MÉTODOS |

Foram coletadas 40 amostras de lanches em “barracas” e carrinhos distribuídos pela cidade de Bauru, sendo 20 da região central e 20 da periferia do município, entre janeiro e novembro de 2011. Os lanches, do tipo “cachorro-quente” simples, constituídos apenas de pão, molho de tomate, salsicha e alface, foram adquiridos por compra.

O ponto de venda foi avaliado por meio de avaliação visual e do preenchimento de um questionário no formato de *checklist*, baseado na RDC nº 216 de 05 de setembro de 2004 da ANVISA<sup>16</sup>, o qual continha questões sobre os manipuladores e suas práticas de manipulação (05 questões), sobre a infraestrutura do local de preparo e comércio dos lanches (05 questões) e contava, ainda, com espaço para as demais observações consideradas relevantes.

As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com Silva et al.<sup>17</sup>, com pequenas modificações, em acordo com os procedimentos estabelecidos pela *American Public Health Association* (APHA)<sup>18</sup>. A Tabela 1 apresenta os padrões microbiológicos estabelecidos para lanches pela ANVISA.

Tabela 1 – Padrões microbiológicos para lanches, segundo a RDC 12 de 02 de janeiro de 2001, da ANVISA

Micro-organismo	Limite Aceitável para amostra indicativa
Coliformes a 45°C	1,0 x 10 <sup>2</sup> NMP.g <sup>-1</sup>
Estafilococos coagulase positiva	1,0 x 10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	1,0 x 10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Clostridium</i> sulfito-redutor a 46°C	1,0 x 10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp	Ausente em 25 g

Para a análise de *Salmonella*, a pesquisa foi realizada em 25g, como solicita a legislação, fazendo a amostragem na região central do lanche, com o cuidado para que todos os ingredientes utilizados fizessem parte da amostra analítica. O pré-enriquecimento foi feito em Caldo Lactosado, incubado a 35 °C/18 horas. O enriquecimento seletivo foi feito em caldo selenito-cistina e caldo tetracionato. Para o plaqueamento diferencial, empregaram-se placas com Agar Bismuto Sulfito, Agar Xilose Lisina Desoxicolato e Agar Entérico de Hecktoen, as quais foram incubadas a 35 °C por 24 horas. As colônias suspeitas foram submetidas à série de testes bioquímicos.

Para as demais análises, foram pesadas 25 g de cada lanche em 225 mL do diluente (solução salina peptonada 0,1%), correspondente à diluição 10<sup>-1</sup>; foram preparadas diluições seriadas para as análises posteriores: 10<sup>-2</sup> e 10<sup>-3</sup>.

A contagem estimada de coliformes totais e fecais foi determinada através do Teste de Número Mais Provável

(NMP), sendo o teste presuntivo realizado em caldo lauril sulfato triptose incubado a 35 °C por 24-48 horas. A confirmação para coliformes totais e termotolerantes foi conduzida em caldo verde brilhante a 35 °C por 24 horas e em caldo *Escherichia coli* a 45,5 °C por 24 horas, respectivamente. Para a confirmação de *E. coli*, as colônias foram isoladas em Agar eosina azul de metileno. As provas bioquímicas empregadas foram teste de indol, VM/VP e citrato.

A pesquisa de *Bacillus cereus* e *Staphylococcus aureus* foi feita por plaqueamento em superfície sobre placas previamente preparadas e secas, contendo Agar Manitol Gema de Ovo Polimixina e Agar Baird Parker, respectivamente, incubadas a 35°C por 48 horas.

Para a pesquisa de *Clostridium* sulfito-redutores, foi utilizado o método de plaqueamento em profundidade, com sobrecamada, empregando-se o Agar Triptose Sulfito Cicloserina. A incubação foi feita em jarra de anaerobiose a 46 °C por 18-24 horas.

### Avaliação higiênico-sanitária

Com base na Resolução nº 216 da ANVISA<sup>16</sup>, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, foi elaborado um questionário (*checklist*) para avaliar o local de preparo do lanche, bem como o preparo propriamente dito.

### RESULTADOS

Dentre as 40 amostras analisadas, 20 provenientes da região central e outras 20 da região periférica, apenas três amostras foram consideradas não conformes (7,4 %).

Tabela 2 – Resultado analítico dos lanches tipo cachorro-quente, comercializados nas regiões central e periférica, considerados inadequados. Bauru-SP, 2011

Coliformes Totais (NMP.g <sup>-1</sup> )	Coliformes Termotolerantes (NMP.g <sup>-1</sup> )	B. cereus (UFC.g <sup>-1</sup> )	Staphylococcus coag. pos. (UFC.g <sup>-1</sup> )	Clostridium sulf. red. (UFC.g <sup>-1</sup> )	Salmonella em 25g
<b>Região Central</b>					
460	39	0	0	0	Ausência
<b>Região Periférica</b>					
1.100	1.100	0	0	0	Ausência
240	240	0	0	0	Ausência

Dentre as amostras coletadas na região central do município, uma amostra apresentou coliformes termotolerantes (a 45 °C) com valores aceitáveis (39 NMP.g<sup>-1</sup>), mas, entre estes, foi detectada a presença da bactéria *E.coli*. Dentre as amostras coletadas na região da periferia do município, foram encontradas duas com contagem de coliformes termotolerantes acima do estabelecido pela legislação vigente, não tendo sido verificada, nestas, a presença de *E. coli*. Os demais micro-organismos analisados não foram detectados em nenhuma das amostras de lanches (Tabela 2).

Os resultados coletados por meio da aplicação do *checklist* estão apresentados na Tabela 3.

Tabela 3 – Resultados não conformes, de acordo com o *checklist* para condições higiênic-sanitárias do ponto de preparo e venda dos lanches, Bauri-SP, 2011

Observações	% de Inadequação	
	Região Central	Região Periférica
Uso de luvas	60	50
Uso de toucas ou bonés	35	20
Uso de joias e adornos	60	30
Manipulação lanche/dinheiro	35	55
Unhas limpas e aparadas	10	10
Superfícies de preparo limpas	15	5
Lixo em latões tampados	20	40
Água encanada	90	80
Presença de animais e pragas nos locais	5	10
Presença de lixo nos locais	5	10

Para as duas amostras coletadas na região periférica do município as quais não atenderam aos padrões microbiológicos, foi constatado, no local de preparo e comercialização dos lanches, grande fluxo de pessoas e veículos, lixo acumulado, ausência de luvas na manipulação dos lanches, além do fato de que todos os ingredientes eram preparados no local e armazenados em potes sem refrigeração. Para as amostras contaminadas coletadas na região central do município, por sua vez, verificou-se que, neste local, havia grande fluxo de pessoas, uso de joias e adornos durante o preparo dos lanches, ausência de luvas, manipulação de lanche e dinheiro pela mesma pessoa, além de armazenamento dos ingredientes em potes não refrigerados.

## DISCUSSÃO |

A porcentagem de amostras que se encontra em desacordo com os padrões microbiológicos vigentes foi baixa (7,4%) em comparação com outros estudos realizados por diferentes autores<sup>4,13,19</sup> sobre as condições higiênic-sanitárias de lanches do tipo “cachorro quente” comercializados por ambulantes. Contudo, a presença de *E.coli*, em uma dessas amostras pode indicar falha no preparo do lanche – pois esses micro-organismos são facilmente destruídos pelo calor – ou contaminação pela adição de alimentos *in natura* como hortaliças que acompanham o lanche<sup>15</sup>.

Lucca e Torres<sup>19</sup> avaliaram 20 pontos comerciais que preparam e comercializam lanches do tipo “cachorro quente” na região de Cerqueira Cesar, SP. Os baixos índices de conformidade encontrados pelos autores, em relação aos cuidados higiênicos na manipulação de lanches devem-se mais à falta de conhecimento sobre higiene dos alimentos do que à negligência em adotar medidas não higiênicas. Também constatam que os lanches são de fabricação simples, sendo realizadas etapas de produção pouco numerosas e que envolvem pouco manuseio. O fato de o consumo do lanche ser imediato ao preparo também é um fator positivo, pois não se adicionam ao processamento os possíveis erros realizados pelo consumidor no transporte e no consumo em si.

Rodrigues *et al.*<sup>4</sup>, na cidade de Pelotas (RS), avaliaram 60 estabelecimentos que comercializam lanches e coletaram amostras de água, superfície de preparo e uma amostra de lanche do tipo “cachorro quente” de cada um deles. Constataram a presença de 53%, 25% e 37% das amostras com contagem de coliformes totais, coliformes termotolerantes e estafilococos coagulase positiva fora dos padrões, respectivamente.

Curi<sup>13</sup>, em seu estudo na cidade de Limeira-SP, não constatou coliformes totais e termotolerantes acima do estabelecido, mas, por outro lado, 34% das amostras analisadas apresentaram contagem elevada de *Staphylococcus* coagulase positiva. A contagem dos demais micro-organismos pesquisados estava de acordo com a legislação vigente. Foram avaliadas também as condições higiênic-sanitárias dos locais, que foram consideradas insatisfatórias, sugerindo-se, portanto, regulamentação da atividade, bem como investimentos em educação e infraestrutura.

Em contrapartida, estudo realizado por Pierozan *et al.*<sup>20</sup>, no Lago Municipal da cidade de Toledo-PR, ao avaliar 6

amostras de “cachorro quente” comercializado por ambulantes, constatou qualidade microbiológica adequada à RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA<sup>16</sup>, o que indicou boa higiene no preparo dos lanches.

As condições de preparo e comercialização avaliadas por meio do *Checklist* apontadas neste trabalho podem ser um dos fatores de grande relevância para a contaminação das amostras analisadas, uma vez que condições básicas de infraestrutura não estão adequadas, como o aporte de água, o destino do lixo e a presença de animais e insetos. Os manipuladores praticam atos não higiênicos durante o processamento, como manusear o dinheiro entre o preparo de um e outro lanche, além de propiciarem várias vezes a contaminação cruzada durante o preparo do lanche.

Avanços quanto à adoção de tecnologias melhoradas têm sido observados em algumas localidades, pela prática de transferência e concentração destes vendedores para centros especialmente desenhados e com a infraestrutura adequada<sup>10</sup>. Em Bauru, este tipo de ação foi feita com a criação do “lanchódromo” na Avenida Nações Unidas, o qual teve uma curta duração, de 1990 a 2003, sendo fechado após vistoria da Secretaria de Saúde, que constatou várias irregularidades higiênicas que não garantiam segurança aos consumidores<sup>21</sup>.

## CONCLUSÃO |

Entre as amostras analisadas, quase todas mostraram-se em acordo com a legislação, sendo que duas amostras da região periférica do município apresentaram valores acima do permitido para coliformes termotolerantes. Na região central, foi encontrada uma amostra com contagem estimada elevada de coliformes totais, presença de termotolerantes e, entre estes, *E. coli*. Os demais micro-organismos analisados estavam em acordo com a legislação.

Com a avaliação feita por meio do questionário higiênic-sanitário, conclui-se que algumas barracas ainda necessitam de maior controle da higiene local e da higiene pessoal dos proprietários e manipuladores, o que indica risco iminente de contaminação dos lanches com micro-organismos patogênicos e deteriorantes. A condição observada é resultado de fiscalização inadequada e pouco eficiente da vigilância sanitária da cidade e também de falta de informação das pessoas que trabalham como ambulantes.

## AGRADECIMENTO |

À Fundação Veritas pela utilização do Laboratório de Alimentos (LAA) para a realização das análises.

Ao CNPq/PIBIC pelo apoio financeiro.

## REFERÊNCIAS |

- 1 - Luna FV, Klein HS. Escravidão africana na produção de alimentos. São Paulo no século 19. *Estud Econ* [Internet]. 2010 Jun. [citado 2013 Abr 12]; 40(2):295-317. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ee/v40n2/v40n2a02.pdf>
- 2 - Paixão M, Gomes F. Histórias das diferenças e das desigualdades revisitadas: notas sobre gênero, escravidão, raça e pós-emancipação. *Estudos Feministas*. 2008; 16(3):949-64.
- 3 - Zarvos M, Ditadi CAS. *Multissabores: a formação da gastronomia brasileira*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional; 2000.
- 4 - Rodrigues KL, Gomes JP, Conceição RCS, Brod CS, Carvalho JB, Aleixo JAG. Condições higiênic-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas (RS). *Ciênc Tecnol Aliment*. 2003; 23(3):447-52.
- 5 - Germano MIP, Germano PML, Castro AP, Andrighetto C, Babadopulos P, Koshio S, *et al.* Comida de rua: prós e contras. *Hig Aliment*. 2000; 14(77): 27-33.
- 6 - Ulissea G. Informalidade no mercado de trabalho brasileiro: uma resenha da literatura. *Rev Econ Polit*. 2006; 26(4):596-618.
- 7 - World Health Organization. Division of Food and Nutrition. *Essential safety requirements for street-vended foods*. Geneva: WHO;1996.
- 8 - Balbani APS, Butugan O. Contaminação biológica de alimentos. *Pediatria*. 2001; 23(4):320-8.
- 9 - Leal D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. *Segurança Alimentar e Nutricional*. 2010; 17(1):123-32.
- 10 - Costarrica ML, Móron C. Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros em America Latina y el Caribe. *Food Nutr Agric*. 1996; 17:47-61.

11 - Hoobs BC. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. São Paulo: Livraria Varela; 1998.

12 - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008–2009. Comentário dos Resultados [Internet]. Brasília: IBGE; 2009 [citado 2012 Ago 7]. Disponível em: [http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia\\_visualiza.php?id\\_noticia=1648&id\\_pagina=1](http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1648&id_pagina=1)

13 - Curi JDP. Condições microbiológicas de lanches (cachorro quente) adquiridos de vendedores ambulantes, localizados na parte central da cidade de Limeira - SP [dissertação]. Piracicaba: Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz; 2006.

14 - Mallon C, Bortolozo EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Publ UEPG Biol Health Sci.* 2004; 10(3/4):65-76.

15 - Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília*, 10 jan. 2001, Seção 1, p. 45-53.

16 - Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília*, 15 set. 2004, Seção 1, p. 25.

17 - Silva N, Junqueira VCA, Silveira NFA, Taniwaki MH, Santos RFS, Gomes RAR. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3 ed. São Paulo: Ed. Varela; 2007.

18 - Ito K, Downes FP. *Compendium of methods for the microbiological examination of foods.* 3 ed. Washington: American Public Health Association; 1992.

19 - Lucca A, Torres EAFS. Condições de higiene de cachorro-quente comercializado em vias públicas. *Rev Saúde Pública.* 2002; 36(3):350-2.

20 - Pirozozan S, Lopes-Shikida SAR, Shikida PFA. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de cachorros-quentes comercializados por vendedores ambulantes no lago municipal de Toledo-PR. *Arq Ciênc Saúde Unipar Umuarama.* 2006; 10(1):17-21.

21 - *Diário Oficial de Bauru. Poder Executivo. Secretaria de Saúde. Relatório de Vistoria* [Internet]. Bauru: Prefeitura Municipal; 2003 [citado 2013 Jan 12]. Disponível em: [http://www.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist\\_diariooficial/2003/09/do\\_20030904\\_830.pdf](http://www.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist_diariooficial/2003/09/do_20030904_830.pdf)

*Correspondência para/ Reprint request to:*

**Eliane Maria Ravasi Stéfano Simionato**

*Universidade do Sagrado Coração*

*Avenida Irmã Arminda 10-50*

*Jardim Brasil - Bauru - SP*

*Cep.: 17011-160*

*Fone: (14) 2107-7072*

*E-mail: esimionato@usc.br*

Recebido em: 18-6-2013

Aceito em: 11-10-2013