

✉ Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros
✉ Ingrid Silva da Costa Corrêa¹
✉ Ivaniely Furtado da Anunciação¹
✉ Maristela Soares Lourenço
✉ Manoela Pessanha da Penha¹
✉ Jane Silva Maia Castro²
✉ Edna Freignan³
✉ Ana Beatriz Monteiro Fonseca⁴

¹ Universidade Federal Fluminense, Faculdade de Nutrição Emília de Jesus FERREIRO, Departamento de Nutrição Social. Niterói, RJ, Brasil.

² Vigilância Sanitária de Niterói, Secretaria Municipal de Saúde, Prefeitura de Niterói. Niterói, RJ, Brasil.

³ Centro Universitário Anhanguera de Niterói, Curso de Nutrição. Niterói, RJ, Brasil.

⁴ Universidade Federal Fluminense, Instituto de Matemática, Departamento de Estatística. Niterói, RJ, Brasil.

Correspondence
Maria das Graças Gomes de Azevedo Medeiros
mariadamedeiros@id.uff.br

Comida de rua: perfil dos manipuladores de alimentos e necessidades de conhecimentos sobre a gestão do negócio e boas práticas de manipulação

Street food: food handlers profile and their needs knowledge about business management and good handling practices

Resumo

Introdução. O consumo de comida de rua tem aumentado nos últimos anos, transformando este segmento em um importante comércio de alimentos, com geração de emprego e renda. **Objetivo.** Este trabalho teve como objetivo conhecer o perfil socioeconômico e analisar a percepção sobre a gestão do negócio e boas práticas de manipulação dos manipuladores de comida de rua no município de Niterói/RJ, participantes de um curso *on-line* sobre boas práticas de manipulação no comércio de comida de rua. **Método.** A metodologia foi aplicada e descritiva, de abordagem qualitativa e quantitativa. Foi utilizado questionário *on-line*, com 56 perguntas, aplicado a 67 participantes do curso. **Resultados.** 86,4 % eram mulheres; faixa etária predominante entre 27 e 62 anos; renda média de até 3 salários mínimos; 35,8% relataram possuir ensino superior incompleto. Apenas 29,9% possuem registro MEI; 72,7% atuam nesse comércio por escolha; 46,3% fazem controle de estoque e 62,5% fazem controle de caixa; 67,2% possuem cursos na área de alimentação; e 47,8% afirmaram ter experiências anteriores. **Conclusão:** À medida que se observa a consolidação desse segmento, com um potencial de risco sanitário associado, assim como a insuficiência de trabalhos científicos na área, faz-se necessário ampliar os estudos sobre a formação dos manipuladores.

Palavras-chave: Comida de rua. Segurança dos alimentos. Alimentação Coletiva.

Abstract

Introduction: The Consumption of street food has increased in recent years, transforming this segment into an important food trade, with job and income. **Objective:** This work aimed to know the socioeconomic profile and analyze the perception about business management and good handling practices of street food handlers in the city of Niterói/RJ, participants of an online course on good handling practices in the food trade. **Methods:** The methodology was applied and descriptive, with a qualitative and quantitative approach. An online questionnaire was used, with 56 questions, applied to 67 course participants. **Results:** 86.4 % were women; predominant age group between 27 and 62 years; average income of up to 3 minimum wages; 35.8 % reported having incomplete higher education. Only 29.9 % have a MEI record; 72.7 % work in this trade by choice; 46.3 % carry out inventory control and 62.5% carry out cash control; 67.2 % have courses in the field of food; and 47.8 % claimed to have previous experiences. **Conclusions:** As the consolidation of this segment is observed, with a potential associated health risk, as well as the lack of scientific work in this area, it is necessary to expand studies on the training of handlers.

Keywords: Street food. Food safety. Collective Food.

INTRODUÇÃO

É notório, em todo o Brasil, o crescimento do comércio de comida de rua, associado ao aumento do consumo de alimentos fora do lar, conforme dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018.¹ Esse dado é consonante com o documento da Food and Agriculture Organization (FAO), o qual aponta que, no mundo, cerca de 2,5 bilhões de pessoas consomem comida de rua, tornando esse segmento comercial responsável por uma parcela significativa do abastecimento de alimentos da área urbana, especialmente para a população de baixa renda.²

Conceitualmente, a comida de rua (*street food*) é aquela vendida para consumo imediato, preparada e/ou comercializada por manipuladores de alimentos nas ruas ou lugares públicos. É uma atividade não regularizada, cuja informalidade tem envolvido aproximadamente 44 milhões de brasileiros³ que se caracterizam como manipuladores de alimentos, uma vez que entram em contato direta ou indiretamente com o alimento, desde a origem até o momento da comercialização, exercendo importante papel ao longo da cadeia produtiva.⁴

Segundo estudo realizado pela FAO (2021), na América Latina e no Caribe, o comércio de comida de rua responde por 20 a 30% dos gastos das famílias urbanas e o setor é uma importante fonte de emprego.⁵ Esse dado é corroborado pelo estudo realizado por Brinkley, que verificou o crescimento deste segmento, sendo apresentado como uma opção para garantir o sustento de muitos no atual cenário econômico.⁶

O mercado de comida de rua também mostra que a força de trabalho nesse setor é na sua maioria formada por mulheres, devido à dificuldade de inserção das mesmas no mercado de trabalho formal.⁷ Outro fato a respeito da população feminina é o aumento do número de mulheres se tornando chefe de família. Dados disponíveis no Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) mostraram um crescimento de 37,3% para 40,5%, entre os anos de 2010 e 2015, de mulheres que passaram a assumir esse protagonismo na família.⁸ Assim, esses dados mostram a importância desse segmento para as mulheres que ainda possuem desafios na inserção e permanência no mercado de trabalho.⁹

A comida de rua também contribui com o turismo, por meio do comércio de comidas típicas da cultura local, fortalecendo a história alimentar regional, além de agregar outros aspectos: representar uma opção rápida de preparo do alimento em relação ao restaurante formal; estarem situados em pontos de venda de fácil acesso, perto do trabalho ou local de estudo; muitas vezes do ponto de vista nutricional, contribuir para a ingestão diária de nutrientes e energia para quem a consome.²

No entanto, a Organização Mundial da Saúde (OMS) tem identificado os benefícios e problemas associados aos alimentos vendidos na rua. Embora seja reconhecida a importância socioeconômica e cultural do mercado informal, há uma preocupação com o perigo potencial desses alimentos para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), principalmente no que tange à sua qualidade higiênico-sanitária.¹⁰

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) estão relacionadas ao consumo de alimentos e água contaminados, e apresentam uma ocorrência muito grande no comércio de comida de rua. Com o aumento populacional, maior disponibilidade de alimentos prontos para consumo e expostos em vias públicas, falta de capacitação dos profissionais que manipulam esses alimentos, e ainda a falta de fiscalização, tem-se observado um aumento considerável da incidência dessas doenças.¹¹ Entre os anos de 2016 e 2019, foram notificados 626 surtos de DTA no Brasil, acometendo 37.247 pessoas (média de 9.312 casos ao ano).¹²

As práticas inadequadas durante o processo de produção dos alimentos, os vícios adquiridos com o passar dos anos, tanto quanto o desconhecimento ou não cumprimento da legislação, fazem com que os riscos de contaminação aumentem e ocorram as DTA. Diante disto, observa-se o quanto a capacitação exerce papel fundamental na manipulação de alimentos, visto que o profissional participa de todas as etapas de produção, e assim pode oferecer um produto com segurança garantida.¹³

A importância de capacitar os manipuladores é integrar os conhecimentos teórico-práticos, buscando o desenvolvimento de habilidades do trabalho específico na área de alimentos. A continuidade e o planejamento da educação são importantes para proporcionar a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável. Sabe-se, porém, que o treinamento desses manipuladores de alimentos não é uma atividade simples, considerando a resistência de alguns colaboradores em mudanças na conduta e no comportamento, pois algumas práticas inadequadas estão também relacionadas a fatores culturais, não somente do manipulador como também do consumidor.^{14,15} É importante ressaltar que o desenvolvimento de treinamentos em cooperação com associações comerciais de vendedores, quando elas existem, ou mesmo com a participação de organizações não governamentais e do setor privado, facilita e estimula a ação.

Assim, com base no exposto acima, este trabalho teve como objetivo conhecer o perfil dos manipuladores da comida de rua no município de Niterói/RJ, e analisar a percepção sobre a gestão da atividade laboral e sobre as boas práticas de manipulação.

Esta pesquisa é considerada relevante por tratar de um tema de interesse para a Saúde Coletiva e por contribuir para o debate sobre a formação de trabalhadores autônomos e o desenvolvimento de políticas públicas para o segmento do comércio de comida de rua.

MÉTODO

A metodologia da pesquisa foi aplicada e descritiva, de abordagem qualitativa e quantitativa.¹⁶ O público-alvo foram os manipuladores do segmento da comida de rua, produtores e vendedores de preparações doces e salgadas, prontas para o consumo, residentes no município de Niterói/RJ, participantes de um curso *on-line* de capacitação profissional, de caráter extensionista, promovido por um grupo de trabalho interinstitucional vinculado a uma universidade pública federal, órgãos públicos e uma universidade privada, no período de agosto de 2020 a setembro de 2021.

O referido curso contemplou 250 pessoas, mas somente 67 aceitaram participar da pesquisa no momento da inscrição. Os participantes eram manipuladores da comida de rua que foram contactados previamente por meio da Casa do Artesão, setor da prefeitura do município de Niterói/RJ, que regulariza a presença e atividade desses trabalhadores nas feiras gastronômicas do município. Os participantes responderam a um questionário no formato *Google Forms*, enviado para o *e-mail* informado na inscrição do curso. O questionário contemplou perguntas abertas e fechadas sobre: i) aspectos socioeconômicos; aspectos laborais, como tempo de atividade, motivações para o trabalho, local de produção, local e forma de comercialização; ii) percepção sobre a gestão do negócio, tais como controles financeiros e de material; curso de formação na área e conhecimentos sobre boas práticas de manipulação, totalizando 56 perguntas. Os contatos telefônicos e eletrônicos das pesquisadoras foram disponibilizados no TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido) que foi anexo ao questionário, com a orientação de que os participantes entrassem em contato em caso de possíveis dúvidas para responder ao questionário.

Os dados foram tratados estatisticamente sob uma ótica semiquantitativa, para determinar se existe relação ou concordância entre os registros das perguntas dos blocos, partindo da consideração de que cada pergunta pode ser considerada variável nominal ordenada. E para verificar a associação entre as variáveis, esses dados foram avaliados por estatística descritiva exploratória, por meio das frequências das variáveis analisadas e teste exato de *Fisher*, considerando um nível de 5% de significância ($p < 0,05$).

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal Fluminense (CEP-FM/UFF), sob o Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) nº 46526521000005243.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Caracterização da amostra

O público participante do curso para manipuladores de alimentos foi composto por pessoas com idade média de 43 anos (P50), com variação entre 18 e 80 anos, em sua maioria mulheres (85,1 %), com renda familiar predominante entre as faixas da população economicamente ativa (PEA), de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) 2020,¹⁷ entre R\$ 1.908 e R\$ R\$5.724. Em relação ao grau de instrução, a maior parcela de participantes (35,8 %) informou ter ensino superior incompleto. Os dados consolidados estão apresentados na Tabela 1.

Tabela 1. Distribuição dos manipuladores de alimentos estudados segundo dados socioeconômicos. Niterói, RJ, 2021.

Variáveis	Categorias	Frequência	%
Sexo			
	Feminino	57	85,1
	Masculino	8	11,9
	LGBTQI+	1	1,5
	Não quis responder	1	1,5
Faixa Etária			
	18 - 26	11	16,42
	27 - 62	49	73,13
	63 - 80	7	10,45
Grau de instrução			
	Até Ensino Fundamental Completo	1	1,5
	Até Ensino Médio Completo	10	14,9
	Ensino Superior Incompleto	24	35,8
	Ensino Superior Completo	14	20,9
	Pós Graduação	18	26,9
Renda Familiar Média			
	Até R\$1.908,00	18	26,9
	De R\$1.909,00 a R\$2.862,00	18	26,9
	De R\$2.863,00 a R\$5.724,00	20	29,9
	De R\$5.725 a R\$9.540,00	5	7,5
	De R\$9.541,00 a R\$14.310,00	3	4,5
	Acima de R\$14.311,00	3	4,5

Fonte: Autoria própria, 2021

Parâmetros econômicos e sociodemográficos dos participantes

De acordo com dados publicados pelo IBGE (2020),¹⁷ o setor de serviços, no qual está inserido o comércio de comida, vem crescendo economicamente nos últimos anos. Nesse setor, a maior parte dos postos de trabalho são considerados informais, compondo parte significativa dos postos de trabalho no âmbito nacional.

Os manipuladores da comida de rua estão em sua maioria inseridos no mercado informal. Os postos de serviços criados por esse mercado contribuem para a geração de renda e redução das condições de pobreza da população, porém essa informalização gera um grande contingente de trabalhadores sem acesso aos serviços de proteção social que estão vinculados à formalização do trabalho.

O resultado que demonstra a maior participação das mulheres no comércio de comida de rua na pesquisa realizada é corroborado pelo estudo desenvolvido por Lobo e colaboradores, que constataram que a maioria dos entrevistados deste segmento eram trabalhadoras do gênero feminino.¹⁸ Esse resultado é compatível com o encontrado na literatura, que demonstra que na América Latina as mulheres são maioria tanto no comércio como no preparo da comida de rua.¹⁹

Em 2019, 39,3 milhões de pessoas estavam em ocupações informais, o que representava 41,6% da população ocupada, e dessas ocupações, as que mais vêm crescendo são as de trabalhadores que atuam por conta própria e não são contribuintes do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS).¹⁷

Ainda em 2019, os dados mostram que o rendimento médio no Brasil foi de R\$1.406, e na Região Sudeste, R\$1.720, considerado um dos maiores rendimentos no país.¹⁷ Vale ressaltar que na última Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), em 2020, 61,0% da população tinha renda média mensal de até R\$ 2.213, recebido de todas as fontes de trabalho, calculado para todas as pessoas com 14 anos ou mais, que estavam ocupadas no período da pesquisa. Considerando que os trabalhadores que participaram da pesquisa atuam no mercado informal e o maior grupo apresentou ter uma renda de até R\$2.862, os resultados convergem com os dados divulgados pelo IBGE.

As pesquisas também mostram o crescimento do nível educacional da população com idade acima de 25 anos entre os anos de 2016 e 2019, quando o número de pessoas com ensino médio completo ou ensino superior incompleto aumentou.¹⁷ No estudo de Hossen e colaboradores, os resultados indicaram que o nível de conhecimento dos participantes foi considerado mais alto, e que esse nível de educação dos manipuladores gera grande impacto na conscientização sobre conhecimentos em relação à segurança dos alimentos. Isso mostra também que o comércio de comida de rua vem representando um segmento para pessoas que estejam buscando novas alternativas de se colocar no mercado de trabalho.²⁰

Em relação ao empreendedorismo, 70,1% responderam não possuir registro de Microempreendedor Individual (MEI) (Tabela 2). A maioria atua no comércio de comida de rua por escolha (72,7%), enquanto os demais alegam falta de oportunidade no mercado formal. Quando questionados sobre o local de produção das preparações alimentares, 65,7% produzem em cozinha própria e os demais utilizam cozinha fora de sua residência e/ou cozinha industrial. Em relação à estrutura utilizada para comercialização, 46% informaram utilizar estrutura móvel; 44% estrutura fixa e 10% utilizam ambos os tipos. Quanto aos que fazem controle de estoque, a distribuição foi de 46,3%, enquanto para controle de caixa foi de 62,5%. Ferreira afirma que, apesar de muitos alimentos industrializados estarem ganhando espaço com os vendedores informais, a maioria ainda faz o preparo inteiramente nas suas próprias cozinhas, e em alguns casos o pré-preparo é feito em casa, e a finalização no momento da comercialização.²¹

Tipicamente, o comércio de comida de rua no Brasil ocupa os mais variados espaços, que dependem do contexto da cidade. As estruturas de comercialização podem ser fixas ou móveis, apesar de muitos serem

considerados pontos temporários, que podem se tornar fixos, devido à tradição que se forma, sendo geralmente comercializados alimentos típicos da região.²¹ Esses dados convergem com os obtidos na pesquisa, pois apesar de a maioria possuir estruturas de comercialização móveis, eles ocupam sempre o mesmo local, tornando-se fixos naquele espaço.

A criação de benefícios tanto na sanção da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (Lei Complementar 123/2006), quanto posteriormente, da Lei Complementar 128/2008, que regulamentou o Microempreendedor Individual; estimulou o desenvolvimento e a competitividade das empresas, contribuindo para a redução da informalidade (trabalho por conta própria ou autônomo, sem vínculo empregatício), com a geração de empregos, aumento da distribuição de renda, inclusão social e fortalecimento da economia.^{22,23}

Dados do relatório do Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste apontam que, em 2021, havia 18,3 milhões de pequenos negócios no Brasil, dos quais 60% eram de microempreendedores individuais e os demais, de microempresas e empresas de pequeno porte.²⁴ Apesar da forte tendência no aumento de registros de MEI no Brasil, observou-se que para o público dessa pesquisa, ainda é grande o número de pessoas que trabalham na informalidade. Este fato pode ser explicado tanto pela possibilidade de o respondente ser um empreendedor ou um empregado informal. Estudos indicam que, dentre as dificuldades e impedimentos apresentados pelos trabalhadores informais para o registro como microempreendedor individual, estão a falta de informação e conhecimento das leis, a obrigatoriedade do pagamento de impostos, custos trabalhistas para contratação e falta de liberdade e flexibilidade em relação ao horário de trabalho para empregados.²⁵

Sobre o perfil de empreendedores no Brasil, segundo pesquisa da Global Entrepreneurship Monitor (GEM), em 2020, apesar da pandemia, há certo otimismo quanto ao empreendedorismo, pois comparado a 2019 houve um aumento de 30% para 53% da taxa de brasileiros pretendendo abrir um negócio nos próximos três anos, sendo o maior aumento proporcional comparado a todas outras economias participantes da pesquisa.²⁶

A pandemia da Covid-19 iniciada em dezembro de 2019 ocasionou diversas mudanças na rotina alimentar da população.²⁷ A alimentação fora do lar, incluindo a comida de rua, necessitou de adaptações para enfrentar os desafios ocasionados pelo distanciamento social e a consequente redução da circulação de pessoas. Dessa forma, o uso de aplicativos de entrega de alimentos prontos para consumo através de *delivery* e *take away* intensificou-se, possibilitando aos empreendedores a continuidade da venda de seus produtos. Nesse contexto, com o crescimento do *delivery*, 68,5% dos participantes informaram utilizar esse tipo de serviço.

Em relação à percepção sobre Boas Práticas de Manipulação de alimentos e experiência, a maioria dos participantes relatou já ter conhecimento sobre o assunto (73,1%), e também já possuir cursos na área de serviço de alimentação (67,2%) mas em relação à experiência anterior, aproximadamente metade do grupo não possui (52,2%). Quanto ao tempo de atuação como manipulador de alimentos, 54,8% dos participantes informaram possuir dois anos ou menos de experiência nesta atividade (Tabela 2).

As Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação são procedimentos previstos na Resolução da Diretoria Colegiada 216/2004,⁴ objetivando a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Estudo realizado por Hossen e colaboradores²⁰ concluiu que, apesar do conhecimento sobre as boas práticas de fabricação por parte dos manipuladores de alimentos, do segmento da comida de rua, as práticas não eram adequadas e necessitavam de melhorias. No estudo realizado pelo grupo, a maioria dos participantes afirmou conhecer as boas práticas e já ter feito curso sobre a temática, mas a maioria não possuía experiência anterior na área.

Vale ressaltar que no município de Niterói/RJ, onde foi desenvolvida a pesquisa, não existe regulamentação para comercialização de comida de rua, como em outros municípios da federação²¹ e, portanto, não há obrigatoriedade de cursos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Porém, para que o manipulador possa ofertar um alimento seguro, é interessante que o mesmo tenha conhecimento das boas práticas neste segmento,

tendo como base a legislação federal vigente, a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Tabela 2. Conhecimentos e condições a respeito da manipulação de alimentos. Niterói, RJ. 2021.

Variáveis	Categorias	Frequência	%
Registro MEI			
	Possui	20	29,9
	Não possui	47	70,1
Experiência Anterior			
	Possui	32	47,8
	Não possui	35	52,2
Cursos na Área de Alimentação			
	Possui	45	67,2
	Não possui	22	32,8
Tempo de atuação como manipulador de alimentos			
	até 12 meses	20	29,9
	13 - 48 meses	16	23,9
	> 48 meses	31	46,3
Percepção de conhecimento sobre Boas Práticas*			
	Sim	49	73,1
	Não	18	26,9
Treinamento de Boas Práticas*			
	Possui	30	75,0
	Não possui	10	25,0

Fonte: Autoria própria, 2021

*Por Boas Práticas, entende-se o disposto pela legislação vigente sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº216/2004)

Esses dados demonstram que esse público busca se capacitar, para oferecer um produto com mais qualidade e mais seguro do ponto de vista sanitário. Alguns cursos são oferecidos de forma gratuita, porém existe uma grande limitação quanto ao número de vagas ofertadas. Nos últimos dois anos, devido à pandemia de Covid-19, houve um aumento dessa demanda de vagas, devido à oferta de cursos de forma remota. Esses cursos geralmente são oferecidos pelo SEBRAE, Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), e órgãos públicos como as prefeituras municipais. A OMS, por meio da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) desde 2020, também tem promovido cursos de Boas Práticas de Manipulação de forma *on-line* e gratuita, com o objetivo de ofertar uma alimentação saudável e

segura. O curso é destinado a manipuladores de alimentos de todo o mundo. Em geral, os cursos são no sistema de ensino a distância, com carga horária que varia de 4 a 12 horas.²⁸⁻³¹

Associação entre os parâmetros econômicos, sociodemográficos e de percepção de conhecimentos sobre Boas Práticas dos participantes

A associação entre o gênero e o local de comercialização dos produtos ($p=0,013$) mostra que as mulheres tendem a optar por locais de estrutura fixa para a comercialização, como por exemplo, as feiras e suas residências, enquanto homens além do comércio em pontos de estrutura fixa, também utilizam as estruturas consideradas móveis (*food truck*, bicicletas, carros). Lôbo e colaboradores relatam que uma das maiores dificuldades do comércio de comida de rua é a violência urbana, além do transporte de material para o trabalho, o que faz compreender a relação com os dados obtidos, visto que as mulheres estão mais propensas a sofrer com essas dificuldades encontradas.¹⁷

Tabela 3. Análise de correlação* entre as variáveis analisadas no estudo. Niterói, RJ. 2021

Análise	Valor de p
Gênero x Local de comercialização	0,013
MEI x Tempo de atuação	0,016
Cursos na área de alimentação x Experiência anterior	0,005
Conhecimentos de Boas Práticas x Experiência anterior	0,002
Controle de Caixa x Controle de Estoque	0,039

*Pelo Teste de Fisher correlação significativa no nível de 5% ($p < 0,05$).

Fonte: Autoria própria, 2021

Quanto à associação entre o cadastro como MEI e o tempo de atuação no mercado ($p=0,016$), observa-se que quanto maior o tempo de atuação como manipulador de alimentos, maiores são as chances de se ter esse cadastro ativo. Isso pode indicar que esses manipuladores, com o passar dos anos e a experiência, busquem a formalização dos seus negócios. Segundo pesquisa do SEBRAE, os microempreendedores que eram informais passaram em média 10 anos na informalidade; e entre os principais fatores que os levam a procurar se formalizar estão a possibilidade de emissão de nota fiscal e de negociação para compra com fornecedores, acesso a benefícios previdenciários e possibilidade de crescer mais como empresa.³²

Foi possível observar a relação entre cursos na área de serviços de alimentação e experiência, e conhecimentos em Boas Práticas de Manipulação e experiência anterior ($p=0,005$ e $p=0,002$, respectivamente). Ambas associações podem indicar que esses profissionais buscam o aperfeiçoamento e a melhoria das práticas laborais, por meio da obtenção de maiores conhecimentos, de acordo com os anos de experiência. Quanto mais tempo de experiência os manipuladores de comida de rua adquirem, mais eles entendem a necessidade do conhecimento em Boas Práticas de Manipulação e da realização de cursos na área, pois passam a compreender que isso afetará a qualidade do produto oferecido ao cliente, além dos riscos que uma manipulação inadequada pode oferecer à saúde.¹⁷ Essa consciência dos riscos que a manipulação de alimentos pode trazer também foi observada por Hossen e colaboradores, que verificaram que todos os vendedores ambulantes de alimentos sabiam que uma boa higiene pessoal poderia evitar DTA no cliente.²⁰ Nesse mesmo estudo, os autores constataram uma

relação positiva entre maior nível de escolaridade dos vendedores e o maior conhecimento sobre segurança dos alimentos.

Já a associação entre controle de caixa e controle de estoque ($p= 0,039$) mostra que quando esses comerciantes já possuem o hábito de fazer o controle de caixa, tendem a fazer esse controle de estoque também. O controle dos recursos financeiros é importante para momentos de crescimento do negócio, ou até mesmo para momentos de crise, como dos últimos anos, pois na escassez de fluxo financeiro, o trabalhador precisará fazer um planejamento para adaptação do seu estoque, sabendo das limitações que terá.³³ Por esse motivo, é importante que o manipulador consiga realizar o controle do caixa juntamente com o controle do estoque.

Em alguns casos, os dados sugerem uma associação entre os blocos, como a relação entre controle de caixa e renda familiar ($p= 0,055$), e o motivo pelo qual está no mercado e o tempo de atuação como manipulador ($p= 0,052$). Apesar de não ser possível afirmar a associação do ponto de vista estatístico, podemos considerar pontos importantes na caracterização do perfil desses manipuladores.

A regulamentação da comida de rua no Brasil, que hoje pertence ao setor informal, merece atenção como questão de Saúde Pública. Na área de alimentos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária é o órgão responsável pela coordenação, supervisão e controle das atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos sanitários. A Agência estabelece normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados, através da publicação de resoluções que podem ser aplicadas à manipulação e comércio de alimentos no geral, porém não existe uma que contemple especificamente a comercialização de comida de rua. Com o processo de descentralização do sistema de saúde, cabe às Vigilâncias em Saúde municipais a organização e a prática do controle sanitário, mas a falta de capacitação e a escassez de recursos financeiros e humanos dificultam sua execução, principalmente em municípios de pequeno porte.³⁴

Atualmente, não existe um consenso quanto ao uso do termo “comida de rua”, o que torna difícil a padronização nas determinações para este segmento da alimentação fora do lar. Levantamento realizado por regiões brasileiras apontou que nem todos os estados da federação ou municípios possuem regulamentação para a comercialização de comida de rua; alguns deles utilizam outros termos que fazem referência, como por exemplo “comércio ambulante” ou tratam de serviços específicos como *food truck* e feiras gastronômicas.²¹ No município de Niterói/RJ, o funcionamento de feiras gastronômicas e *food trucks* é regulado pela Secretaria de Ordem Pública, por meio da Lei municipal nº 2624, de 29 de dezembro de 2008.³⁵

As perspectivas para alimentação fora do lar, apesar dos impactos da pandemia da Covid-19, são boas, segundo relatório de estudo realizado pela Food Consulting e divulgado pelo SEBRAE. De uma maneira geral, 69% dos consumidores pretendem voltar ao consumo de alimentos fora de casa em até dois meses e 74% pretendem comer igual ou até mais vezes do que antes da pandemia. Além disso, dentre os principais fatores de decisão para escolha do local de consumo estão a sensação de limpeza e higiene e o preço acessível/econômico.³⁶

Com isso, a comida de rua, apesar de pertencer ao mercado informal, tem grande potencial de ser o alvo de procura para a alimentação fora do lar, pois nela é possível encontrar esses dois fatores de escolha pelo consumidor. Para tanto, é importante observar que o bom gerenciamento do negócio - incluindo sua formalização, proporcionando economia na aquisição de gêneros e escolha dos fornecedores, diminuindo assim o custo da produção - permite ao empreendedor a aplicação de preços mais acessíveis, além de garantir o seu lucro, a manutenção e a qualidade dos serviços prestados à clientela atendida. Aliado a isso, a capacitação e o treinamento constante dos manipuladores de alimentos são capazes de suprir as demandas de higiene e limpeza por parte do consumidor, já que esta prática contribui para a segurança dos alimentos.

A partir dos resultados obtidos com o presente estudo, constatou-se que o segmento de comida de rua possui caráter social à medida que se configura como uma forma de obtenção de renda e muitas vezes o único meio de

sustento para os trabalhadores e suas famílias. Portanto, merece atenção do poder público para proporcionar a essas pessoas políticas públicas que estimulem a formalização, e com isso, a garantia de direitos sociais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este trabalho, foi possível conhecer o perfil socioeconômico do público e a realidade sobre a experiência e a gestão de negócios dos manipuladores de comida de rua do município de Niterói, concordando com os achados da literatura. Apesar de o treinamento e da capacitação lidarem com padronização de procedimentos e práticas, é importante lembrar que a comida de rua reflete a identidade cultural regional de um local ou coletividade. Portanto, a implementação de políticas públicas que regulamentem este segmento, assim como programas educativos, deve respeitar a particularidade de cada local onde está inserida a comida de rua, preservando sua história e características culturais.

Na medida em que se observa a consolidação da comida de rua, o potencial de risco sanitário associado a este comércio, bem como a insuficiência de trabalhos nesta área, faz-se necessária a ampliação dos campos de estudo sobre formação de manipuladores de alimentos de rua, além da maior inclusão social dos comerciantes capacitados, tornando-os mais competitivos no mercado e garantindo a segurança do consumo desses alimentos pela população.

REFERÊNCIAS

1. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Rio de Janeiro; 2021. 59 p. (perfil das despesas no Brasil: indicadores de qualidade de vida). ISBN 978-85-240-4505-9
2. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Promessas e Desafios do setor informal de alimentos em países em desenvolvimento. Roma, Itália: FAO; 2011. ISBN 978-92-5-005715-6
3. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). . Estudos e pesquisas Informação demográfica e socioeconômica. Síntese de indicadores sociais. 2012. Rio de Janeiro; 2012. 289 p. ISBN 978-85-240-4259-1
4. Brasil. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. [Acesso em 18 out 2021] Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html
5. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe [Internet]. FAO y CIDES; 2021. DOI: <https://doi.org/10.4060/cb5441es>
6. Brinkley C. Taking it to the street: food vending during and after COVID-19. 2020. [Acesso em 18 out 2021] Disponível em: <https://theconversation.com/taking-it-to-the-street-food-vending-during-and-after-covid-19-152438>
7. Dantas BR. A mulher, a comida e a rua: provedoras de alimentos e de renda nas ruas de Fortaleza. Monografia (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. [Acesso em 20 out 2021] Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/54073>

8. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). Famílias chefiadas por mulheres, segundo cor/raça da chefe de família e localização do domicílio - Brasil e Regiões, 1995 a 2015. Brasília, DF: IPEA; 2015. [Acesso em 20 out 2021]. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/retrato/indicadores_chefia_familia.html
9. Nascimento JC, Nascimento LCG. As dificuldades que as mulheres enfrentam no mercado de trabalho em tempos de COVID-19. 2020. [Acesso em 20 out 2021]. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/86927/as-dificuldades-que-as-mulheres-enfrentam-no-mercado-de-trabalho-em-tempos-de-covid-19>
10. Organização Mundial da Saúde (OMS). Doenças de origem alimentar: enfoque para educação em saúde. São Paulo: Roca; 2006. ISBN 978-85-7241-620-7
11. Brasil. Ministério da Saúde. Surto Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2016. [Acesso em 10 out 2021]. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf
12. Brasil. Ministério da Saúde. Boletim Epidemiológico. Volume 51. n.34, 2020. [Acesso em 10 out 2021]. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/difteria/publicacoes/boletim-epidemiologico-no-34-vol-51-ago-2020.pdf>
13. Mello AGD, Gama MDP, Marin VA, Colares LGT. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. Braz J Food Technol., 2010;13(1):60-8. DOI: <http://doi.org/10.4260/BJFT2010130100008>
14. Serafim AL, Saccol ALF, Stangarlin L, Cás MRDD. Avaliação de roteiro para programa de capacitação em boas práticas. Rev Assoc Bras Nutr., 2013;2(1):42-8. ISSN 2357-7894
15. Bezerra ACD, Mancuso AMC, Heitz SJJ. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. Ciênc. Saúde Coletiva., 2014;19(5):1489-94. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014195.18762013>
16. Marconi MA, Lakatos EM. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas SA. 2003. ISBN 978-8597026566
17. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Síntese de indicadores sociais. 2020. Estudos & pesquisas Informação demográfica e socioeconômica. Rio de Janeiro: Coordenação de População e Indicadores Sociais; 2020. 146 p. ISBN 9786587201283
18. Lôbo LN, Pereira-Santos M, Freitas F, Santos VA, Silva IMM. Perfil e discurso de trabalhadores de comida de rua no Recôncavo da Bahia, Brasil. Vigilância Sanitária Em Debate, 2014;0(0):267/185. DOI: <https://doi.org/10.3395/2317-269x.00267>
19. Cardoso RCV, Pimentel SS, Santana CS, Moreira LN, Cerqueira SC. Comida de rua: desvendando o mundo do trabalho e a contribuição social e econômica da atividade em Salvador-BA. Conjuntura & Planejamento, Salvador, v.

137, p. 45-51, 2005. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em:

https://sei.ba.gov.br/images/publicacoes/download/cep/cep_137.pdf

20. Hossen MDT, Ferdaus MDJ, Hasan MDM, Lina NN, Das AK, Barman SK, Paul DK, Roy RK. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors in Jashore region, Bangladesh. *Food Sci Technol.*, 2021;41(suppl 1):226–39. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.13320>
21. Ferreira TCB. Comida de rua e regulação sanitária: estudo comparativo em duas capitais brasileiras à luz da epistemologia de Michel Foucault. Tese (Programa de Pós-Graduação Multi-Institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/30784>
22. Brasil. Presidência da República. Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro (2006). Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm
23. Brasil. Presidência da República, Lei nº 11.794, de 8 de outubro (2008). Regulamenta o inciso VII do § 1o do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei no 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11794.htm
24. Leão HCRS. Panorama econômico das MPEs. Informe ETENE. Banco do Nordeste. Ano VII, nº 01, abr. 2022. [Acesso em 20 out 2021]. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/1167/1/2022_INET_01.pdf
25. Lima EJD. Comércio informal: um estudo sobre possíveis contribuições na economia e na renda familiar. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Administração) - Universidade Federal da Paraíba, 2017. [Acesso em 20 out 2021]. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/4387>
26. GEM. Global Entrepreneurship Monitor 2021/2022 Global Report: Opportunity Amid Disruption. London: Global Entrepreneurship Research Association; 2021. ISBN: 978-1-9160178-9-4
27. Botelho LV, Cardoso LO, Canella DS. COVID-19 e ambiente alimentar digital no Brasil: reflexões sobre a influência da pandemia no uso de aplicativos de delivery de comida. *Cad Saúde Pública.* 2020;36(11):e00148020. DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00148020>
28. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Boas práticas nos serviços de alimentação. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,fa88adfa1bad5710VgnVCM1000004c00210aRCRD>

29. Escola Nacional de Administração Pública (ENAP). Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação. [Acesso em 21 out 2021]. Disponível em: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>
30. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Vigilância Sanitária. Curso on-line: noções básicas de higiene e Boas Práticas de Manipulação de alimentos em serviços de alimentação. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/exibeconteudo?id=12621080>
31. Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Treinamento Virtual para Manipuladores de Alimentos. [Acesso em 20 out 2021]. Disponível em: <https://www.campusvirtualsp.org/pt-br/curso/treinamento-virtual-para-manipuladores-de-alimentos-portugues-2020>
32. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Relatório especial MEI 10 anos. Brasília, DF: SEBRAE; 2019. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/09/MEI-10-anos-p-impressao-v3_compressed.pdf
33. Santos SP, Souza RF, Macedo LR. A relevância do fluxo de caixa para a gestão em uma empresa familiar. *Sci Rev Científica Multidiscip.*, 2021;6(1):183–203. ISSN: 2525-4553
34. Recktenwaldt M, Junges JR. A organização e a prática da Vigilância em Saúde em municípios de pequeno porte. *Saúde E Soc.*, 2017;26(2):367–81. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0104-12902017171916>
35. Câmara Municipal de Niterói. Secretaria de Ordem Pública. Lei municipal nº 2624, de 29 de dezembro (2008). Institui o novo código de posturas do município de Niterói e dá outras providências. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rj/n/niteroi/lei-ordinaria/2008/263/2624/lei-ordinaria-n-2624-2008-institui-o-novo-codigo-de-posturas-do-municipio-de-niteroi-e-da-outras-providencias>
36. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Impactos da covid-19 no consumidor no foodservice. Brasília, DF: SEBRAE; 2021. [Acesso em 18 out 2021]. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/d82f1569f08b30ebf11ad4a79f2af3a2/\\$File/19478.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/d82f1569f08b30ebf11ad4a79f2af3a2/$File/19478.pdf) Ferreira ABH. Dicionário Aurélio da língua portuguesa. 5. ed. Curitiba: Positivo; 2020.

Colaboradores

Medeiros MGGA idealizadora e coordenadora do projeto. Participou do planejamento e organização dos trabalhos de campo, orientação das discentes e revisão do trabalho final. Corrêa ISC e Anunciação IF participaram da coleta e análise dos dados e redação do manuscrito. Lourenço MS participou na revisão e aprovação da versão final. Penha MP participou na orientação das discentes, análise e interpretação dos dados e revisão do trabalho final. Castro JSM foi idealizadora do projeto. Participou da elaboração e testagem dos questionários, análise e interpretação dos dados, revisão e aprovação do trabalho final. Freignan E participou na elaboração e testagem dos questionários, análise e interpretação dos dados, revisão e aprovação do trabalho final. Fonseca ABM participou como orientadora e executora do modelo estatístico; orientação na análise e interpretação dos dados.

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

Recebido: 03 de junho de 2022

Aceito: 13 de dezembro de 2022