

# Caracterização do Comércio Ambulante de Alimentos em Belo Horizonte-MG

## Description of the Street Food Trade in Belo Horizonte-MG, BRazil

Marlene Azevedo Magalhães Monteiro<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Enfermagem, Departamento de Nutrição. Belo Horizonte-MG, Brasil.

### Correspondência / Correspondence

Marlene A. M. Monteiro  
Universidade Federal de Minas Gerais. Escola de Enfermagem - Departamento de Nutrição  
Av. Prof. Alfredo Balena, 190/Sala 318 – Bairro Santa Efigênia  
30130-100 Belo Horizonte-MG, Brasil  
E-mail: marleneaz@enf.ufmg.br e marleneamonteiro@gmail.com

### Resumo

**Objetivo:** Caracterizar o perfil socioeconômico e avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos da região leste de Belo Horizonte-MG. **Métodos:** Estudo transversal, exploratório, observacional e descritivo. Foram entrevistados 16 ambulantes de alimentos, e a coleta de dados baseou-se na realização de entrevista estruturada e aplicação de *check list*. **Resultados:** 62,5% (n=10) dos ambulantes eram homens; a maior parte tinha entre 18 a 30 anos (50,0%; n=8); renda familiar de um salário mínimo (68,8%; n=11); solteiros (56,3%; n=9); e com 1 a 3 filhos (37,5%; n=6). O tempo de serviço no comércio ambulante com maior incidência foi de 1 a 5 anos (37,5%; n=6). Os entrevistados afirmaram ter optado pelo comércio ambulante pela falta de qualificação diante das exigências do mercado (43,8%, n=7); e entre as dificuldades encontradas nesta atividade, 75,0% (n= 12) afirmaram ser a violência urbana e o medo. Em relação às condições higiênico-sanitárias, as fragilidades são o uso de lixeira sem tampa (31,2%; n=7), maionese caseira (56,3%; n=9), gelo produzido com água não potável (56,3%; n=9), não utilização de equipamentos adequados para a conservação do alimento pelo frio (50,0%; n=8), e baixa capacitação na área de manipulação de alimentos (50,0%; n=8). **Conclusão:** Pode-se observar que a idade mais avançada, a escolaridade precária e o pertencimento a famílias pobres, somados às exigências crescentes do mercado formal, favorecem a inserção dos trabalhadores com esse perfil nas atividades informais, como o comércio de rua. Além disso, algumas inadequações na manipulação e comercialização de alimentos em ruas foram evidenciadas, sendo necessário capacitar os ambulantes, elaborar e implementar legislação específica para esse tipo de comércio visando à Segurança Alimentar.

**Palavras-chave:** Mercado de Trabalho. Alimentos. Controle Sanitário. Manipulação de Alimentos. Alimentos de Rua. Fatores Socioeconômicos.

## Abstract

**Objective:** Characterize the socioeconomic profile and assess the hygienic-sanitary conditions of itinerant food trade in Eastern Belo Horizonte-MG, Brazil. **Methods:** Cross-sectional, exploratory, observational and descriptive study. Sixteen itinerant food vendors were interviewed and data collection was based on a structured interview and application of a checklist. **Results:** 62.5% (n=10) of the vendors were men; most were 18-30 years old (50.0%; n=8); family income of one minimum wage (68.8%; n=11); single (56.3%; n=9); and had 1-3 children (37.5%; n=6). The most incident length of work in itinerant trade was between 1 and 5 years (37.5%; n=6). The interviewees stated that they had chosen itinerant trade because of the lack of qualification in view of the market requirements (43.8%, n=7); and, among the difficulties faced in this activity, 75.0% (n= 12) reported urban violence and fear. Concerning hygienic-sanitary conditions, the weaknesses are the use of lidless garbage bins (31.2%; n=7), homemade mayonnaise (56.3%; n=9), ice produced with non-potable water (56.3%; n=9), non-use of appropriate equipment for cold conservation of foods (50.0%; n=8), and low level of training in food manipulation (50.0%; n=8). **Conclusion:** It can be observed that the older age, poor schooling and belonging to poor families, added to the growing demands of the formal market, encourage the inclusion of workers with this profile to informal activities such as street trading. Furthermore, some inappropriate aspects were evidenced in the handling and trade of street foods, demanding the vendors' training and the elaboration and implementation of specific legislation for this type of trade, aiming at Food Safety.

**Key words:** Labor Market. Food. Health Surveillance. Food Handling. Street Food. Socioeconomic Factors.

## Introdução

O termo “comida de rua” é utilizado para designar alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados e vendidos nas ruas e outros lugares públicos similares, para consumo imediato ou posterior.<sup>1</sup> Esses alimentos são caracterizados pelo baixo preço, familiaridade, conveniência e fácil acesso.<sup>2</sup>

A indústria da comida de rua insere-se no mercado de trabalho informal, constituindo parte da cadeia de suprimento alimentar de zonas urbanas e periurbanas, principalmente nos países em desenvolvimento.<sup>3</sup> Ao longo dos tempos, o comércio de alimentos de rua tem se consolidado como uma estratégia de sobrevivência, na medida em que minimiza os principais problemas estruturais dos centros urbanos, contribuindo para aumentar a oferta de trabalho, sobretudo para mulheres; garantir a renda de grupos socialmente excluídos; reduzir a pobreza e melhorar a qualidade de vida; e movimentar a economia local.<sup>3</sup> Segundo Kishwar,<sup>4</sup> quanto maiores os índices de desemprego e urbanização não planejada, maior será a quantidade de vendedores ambulantes. Bryan<sup>5</sup> também atribui o crescimento desse setor a fatores como isenção de impostos, liberdade da escolha dos alimentos a serem comercializados, horário de trabalho, baixo capital inicial e poucos regulamentos.

Cerca de 2,5 bilhões de pessoas no mundo são consumidores de comida de rua, tornando este segmento comercial responsável por parcela significativa do abastecimento de alimentos da área urbana, especialmente para a população de baixa renda. Alguns alimentos de rua têm inclusive contribuído com o turismo, oferecendo comidas típicas da cultura local e fortalecendo a história alimentar regional.<sup>6</sup>

Um dos principais atributos da qualidade de um alimento, ou refeição, é sua condição sanitária, reflexo das características da matéria-prima e dos processos produtivos empregados.<sup>7</sup> A eficiência do controle da qualidade sanitária de um alimento está fundamentada na capacidade de controle dos fatores de origem física, química ou biológica, que contribuem para a contaminação, sobrevivência e multiplicação de micro-organismos causadores de enfermidades transmitidas por alimentos.<sup>8</sup> As comidas vendidas nas ruas não têm garantia de inocuidade. Os pratos são montados na hora, com alimentos que se encontram expostos a contaminação ambiente (poeira, vento, sol) e na maioria das vezes armazenados em recipientes de plásticos sem qualquer refrigeração, sem contar com infraestrutura adequada (falta de água potável, rede de esgoto) e por vendedores que manipulam os alimentos desconhecendo as boas práticas de manipulação dos alimentos. Nesse contexto, o comércio de alimentos em ambientes públicos representa séria ameaça à saúde dos consumidores, tornando-se tema de grande importância para a saúde pública.<sup>9</sup>

O presente estudo teve como objetivo caracterizar o perfil socioeconômico e as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos da região leste de Belo Horizonte-MG.

## Materiais e métodos

Trata-se de estudo transversal, exploratório, observacional e descritivo, em que foi avaliado o perfil socioeconômico dos vendedores ambulantes por meio de um questionário estruturado,<sup>10</sup>

obtendo-se informações como grau de escolaridade, renda familiar, profissão anterior, horário de trabalho, opção pelo comércio ambulante e dificuldades que enfrenta nessa atividade, dentre outras. Para a avaliação higiênico-sanitária, foi aplicada uma lista de verificação, elaborada segundo Amson,<sup>10</sup> Resolução n.º 275,<sup>11</sup> Resolução n.º 216,<sup>12</sup> e Mallon & Bortolozzo.<sup>13</sup> A avaliação das condições higiênico-sanitárias na produção e comercialização de alimentos abordou temas organizados em quatro blocos: condições ambientais (características do local, local de instalação, controle de pragas, resíduos, iluminação e instalação elétrica e abastecimento de água potável); manipulação dos alimentos (identificação das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados, rotatividade e armazenamento); higiene pessoal do ambulante (vestuário, hábitos higiênicos, estado de saúde e programa de capacitação dos manipuladores de alimentos e supervisão); e utensílios, equipamentos e carrinhos (utensílios de manipulação de alimentos, equipamentos, higienização de utensílios e equipamentos, carrinhos, local onde os carrinhos são guardados e higienização dos carrinhos).

Os dados foram analisados de forma descritiva, a partir das variáveis de práticas de manipulação de alimentos, condições higiênico-sanitários dos locais de preparo e comercialização, e o destino dos resíduos.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais, sob parecer n.º 0087.0.203.000-10.

## Resultados e discussão

Dos ambulantes de alimentos entrevistados, 62,5% eram homens (n=10) e 37,5% mulheres (n=6), sendo esta a única atividade de ambos os sexos (1%; n=16). Em estudo realizado por Amson<sup>10</sup> com 17 ambulantes de alimentos no município de Curitiba-PR, a maior parte também era do sexo masculino. O mesmo ocorreu na cidade de São Paulo.<sup>14</sup>

A maior parte dos vendedores tinha entre 18 a 30 anos (n= 8; 50,0%), renda familiar de um salário mínimo (68,8%; n=11), solteiros (n=9; 56,3%), e com 1 a 3 filhos (n=6; 37,5%). Pamplona,<sup>14</sup> ao caracterizar e analisar a evolução da quantidade e o perfil dos trabalhadores informais no comércio ambulante da cidade de São Paulo, verificou renda familiar mensal de até três salários mínimos e com predominância dos grupos etários dos muito jovens (menos de 25 anos) e dos mais velhos (com 40 anos ou mais).

Entre os principais fatores relacionados com as dificuldades de inserção do trabalhador no mercado de trabalho, destaca-se o grau de escolaridade. Observou-se que nenhum dos ambulantes entrevistados possuía ensino superior, e que 31,3% (n=5) deles possuíam o 1.º grau incompleto. Dados semelhantes foram observados no estudo de Amson<sup>10</sup> e Pamplona.<sup>14</sup>

O tempo de serviço no comércio ambulante variou de seis meses a 15 anos, com maior incidência para o período de 1-5 anos (35,3%; n=6). Os entrevistados afirmaram ter optado pelo comércio ambulante por motivos como falta de qualificação diante das exigências do mercado (43,8%; n=7), identificação com a atividade (25,0%; n=4), possibilidade de melhor rendimento (25,0%; n=4) e mercado formal saturado (6,3%; n=1). Quando questionados sobre as dificuldades encontradas nessa atividade, 75,0% (n= 12) declararam ser a violência urbana e o medo. Esse sentimento pode ser explicado pelo fato de alguns vendedores ambulantes não possuírem licença para comercialização dos alimentos. A jornada de trabalho dos vendedores ambulantes entrevistados é de aproximadamente oito horas/dia.

A atividade informal de comercializar alimentos é de grande importância econômica, social e cultural, tanto para quem comercializa e/ou prepara, quanto para o consumidor desse tipo de comida.<sup>15</sup> Por estarem expostos a uma gama de elementos contaminantes, os alimentos comercializados nas ruas exigem cuidados redobrados na sua manipulação, para evitar contaminações nocivas à saúde do consumidor.<sup>16</sup>

As tabelas 1, 2 e 3 caracterizam as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos da região leste de Belo Horizonte-MG, a partir das condições ambientais, manipulação dos alimentos e higiene dos utensílios, equipamentos e carrinhos de transporte.

De acordo com os resultados obtidos, observou-se que quanto ao preparo dos alimentos nas ruas, a infraestrutura adotada pelos vendedores corresponde, em geral, a três situações: alimentos preparados em casa, alimentos preparados na rua e alimentos que são pré-preparados em casa e com preparo final nos pontos, e por estar próximo a pontos de ônibus e praças. Possui como principais fragilidades – e, portanto, não atende aos critérios da legislação sanitária vigente: o uso de lixeira sem tampa (31,2%; n=7), de maionese caseira (56,3%; n=9), de gelo produzido com água não potável (56,3%; n=9), não utilizar equipamentos adequados para a conservação do alimento pelo frio (50,0%; n=8) e baixa capacitação na área de manipulação de alimentos (50,0%; n=8).

Sabe-se que os hábitos de higiene limitados da maioria dos vendedores ambulantes, ausência de água potável, de áreas para descarte de lixo, de sanitários públicos e refrigeração dos alimentos favorecem a contaminação e deterioração dos alimentos comercializados nas ruas e o aumento da proliferação de pragas.<sup>17</sup>

**Tabela 1.** Condições ambientais do comércio ambulante de alimentos da região leste de Belo Horizonte-MG, 2014.

Itens avaliados	Conformidade (%)	Não Conformidade (%)
Local próximo a pontos de ônibus	50	50
Local próximo a praças	50	50
Área livre de objetos em desuso	81,3	18,7
Ausência de vetores e pragas	93,8	6,2
Presença de lixeira com tampa	68,8	31,2
Presença de ponto de energia elétrica	43,8	56,2
Presença de reservatório de água potável	93,8	6,2

**Tabela 2.** Avaliação da manipulação dos alimentos pelos vendedores ambulantes da região leste de Belo Horizonte-MG, 2014.

Itens avaliados	Conformidade (%)	Não Conformidade (%)
Realizam controle da qualidade da matéria-prima	68,8	31,2
Utilizam maionese caseira	43,7	56,3
Utilizam gelo produzido com água potável	43,7	56,3
Utilizam embalagens de consumo descartáveis	93,8	6,2
Realizam armazenamento adequado dos produtos comercializados	75,0	25,0
Utilizam uniformes limpos e em bom estado de conservação	87,5	12,5
Possuem boa apresentação, asseio pessoal e sem adornos	68,8	31,2
Manipulam dinheiro antes de manipular o alimento	68,8	31,2
Realizaram curso de capacitação	50,0	50,0

**Tabela 3.** Avaliação dos utensílios, equipamentos e carrinhos de transporte de alimentos pelos vendedores ambulantes da região leste de Belo Horizonte-MG, 2014.

Itens avaliados	Conformidade (%)	Não Conformidade (%)
Utilizam equipamentos adequados para comercialização dos alimentos	75,0	25,0
Utilizam equipamento para cozimento dos alimentos	56,3	43,7
Utilizam equipamento para conservação dos alimentos pelo frio	50,0	50,0
Possuem produtos de higienização	81,3	18,7
Apresentam adequada higienização dos equipamentos	81,3	18,7
Apresentam adequada higienização dos carrinhos de transporte de alimentos	100,0	0,0

As inadequações encontradas na comercialização de alimentos nas ruas podem ocasionar riscos de contaminação. Desta forma, a segurança dos alimentos pode ser atingida de maneira mais eficaz com a adoção da filosofia de que as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) devam ser prevenidas empregando métodos em etapas do processo com medidas preventivas e corretivas, além de orientação adequada sobre deve ser feita a manipulação dos alimentos.<sup>18</sup>

Entre os principais atrativos para inserção nesse mercado, destacam-se a baixa exigência de investimentos e a ausência de requisitos de treinamento prévio ou de escolaridade elevada.<sup>19</sup>

Busato, Gräf & Zagonel,<sup>20</sup> ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias dos locais de preparo, o cumprimento das boas práticas, o destino dos resíduos, e identificarem os alimentos comercializados, concluíram que os problemas evidenciados no estudo estão vinculados, principalmente, aos hábitos de seus trabalhadores, como pouca higienização das mãos e vestuários, além de necessidade de melhoria na higienização dos ambientes. Omemu & Aderoju<sup>21</sup> também relataram situações semelhantes a estas em relação ao baixo conhecimento sobre segurança alimentar dos vendedores ambulantes de alimentos em Abeokuta, Nigéria.

Nunes et al.,<sup>22</sup> em estudo para avaliar as condições de higiene dos alimentos de origem vegetal e as práticas comerciais realizadas por vendedores ambulantes em cidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil, verificaram que requisitos importantes para a manipulação desses alimentos

não têm sido seguidos, como embalagem e armazenamento da matéria-prima, higiene dos manipuladores e gestão de resíduos. Em outro estudo, realizado por Lucca & Torres,<sup>9</sup> 30% dos locais de comercialização de cachorro-quente no município de São Paulo apresentavam condições higiênico-sanitárias classificadas entre “regular” e “muito ruins”.

Fonte & Salado<sup>23</sup> também avaliaram as condições higiênico-sanitárias do comércio informal de espetinhos no município de Maringá-PR, por meio da aplicação de uma *check list* em entrevista e análise visual. Eles concluíram que esse tipo de comércio encontrava-se em precárias condições de higiene, sobretudo nos locais que não possuíam vínculo com estabelecimentos comerciais.

Cardoso et al.<sup>15</sup> avaliaram a estrutura, regulação e higiene em pontos de venda de alimentos da cidade de Salvador-BA, e verificaram várias inadequações relacionadas às boas práticas de manipulação de alimentos. Rodrigues et al.,<sup>24</sup> em outro estudo sobre as condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS, realizando análises microbiológicas, obtiveram resultados semelhantes.

Todas as pessoas comprometidas no processo de comercializar alimentos em vias públicas precisam conhecer e adotar as boas práticas de manipulação, como forma de garantir a produção de alimentos seguros, que atendem às regras de qualidade higiênico-sanitárias e de qualidade do produto. Elas estão relacionadas com os cuidados pessoais dos manipuladores, que são as pessoas que trabalham diretamente com os alimentos; o local de fabricação, os equipamentos e utensílios utilizados; matéria-prima; procedimentos na produção e informações ao consumidor.<sup>15,16,25</sup>

Sob a ótica da segurança alimentar e nutricional, entendida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis, o comércio de alimentos de rua apresenta faces contraditórias. Ao mesmo tempo que pode permitir às parcelas da população acesso ao trabalho, renda e melhor qualidade de vida, também pode torná-las vulneráveis e vítimas do próprio desconhecimento sobre os cuidados higiênicos com os alimentos, passíveis de transmitir diversos patógenos.<sup>26,27</sup> Desta forma, o aumento do número de ambulantes que comercializam alimentos proporciona condições favoráveis para o aumento do risco de intoxicações alimentares, partindo do pressuposto de que as condições de higiene e manipulação dos alimentos possam ser deficientes.<sup>28</sup>

Em relação aos vendedores, as estratégias apontam a necessidade de regulação da atividade, entendida como um avanço no processo de intervenção e apoio na sistemática de descentralização das ações de saúde, com o estabelecimento de normas, diretrizes ou códigos sanitários que possam orientar vendedores e inspetores, e o treinamento para manipuladores e vendedores. Destacam-se a preocupação quanto à possibilidade de super-regulação, com desdobramentos desfavoráveis ao

próprio segmento e à população atendida, a orientação quanto à adoção de princípios do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), na elaboração dos códigos sanitários, e a essencialidade do treinamento, observando características locais, o potencial de uso dos recursos didáticos e a articulação com associações de vendedores e organizações não governamentais.<sup>25,29</sup>

## Conclusão

A partir dos resultados obtidos neste estudo, pode-se observar que a idade mais avançada, a escolaridade precária e o pertencimento a famílias pobres, somados às exigências crescentes do mercado formal, favorecem a inserção dos trabalhadores com esse perfil para atividades informais, como o comércio de rua.

Além disso, as características higiênico-sanitárias refletiram ações não conformes de manipulação e comercialização dos alimentos nas ruas, sendo necessária a realização de cursos e ou oficinas de capacitação pelos ambulantes. Em relação à fiscalização desse tipo de comércio de rua, é necessário elaborar e implementar legislação específica visando à Segurança Alimentar.

## Referências

1. Okura MH, Janini AE, Oliveira GB, Pereira KS, Borges L, Ferreira MGN, et al. A contaminação em salgados (coxinhas) encontrados no centro da cidade de Uberaba, MG. *Hig. Alim.* 2005; 19(132):65-68.
2. Sa MAR, Paiva DS, Freitas EM, Caixeta HJ. Condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos prontos para consumo, no entorno do hospital das clínicas de Uberlândia, MG. *Hig. Alim.* 2010; 24(190/191):59-65.
3. Costarrica ML; Morón C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina Y en el Caribe. *Food Nutr. Agricult.* 1996; 17/18:47-61.
4. Kishwar M. Service, not nuisance: the economic roots and realities of vending. India Together, 2001. [acesso em: 18 ago. 2011]. Disponível em: <<http://www.indiatogether.org/manushi/vendors/vendor-facts.htm>>
5. Bryan FL. HACCP in street vending in developing countries. *Food Austr.* 1993; 45(2):80-84.
6. Bezerra ACD. Organizador. Alimentos de rua e a saúde pública. São Paulo: Annablume; 2008.
7. Franco BDGM; Landgraf M. Microbiologia dos alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu; 1996.
8. Arruda GA. Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição. v. II. 2 ed. São Paulo: Ponto Crítico; 2002.
9. Lucca A; Torres EAFS. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. *Rev. Saúde Públ.* 2002; 36(3):350-352.

10. Amson GV. Comércio ambulante de alimentos em Curitiba: perfil de vendedores e propostas para programa de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos [Dissertação]. Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2005.
11. Brasil. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União 23 out. 2003.
12. Brasil. Resolução RDC no. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União 16 de set. 2004.
13. Mallon C; Bortolozo EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. Publicatio UEPG – Ciênc. Biol. Saúde 2004; 10(3/4):65-76.
14. Pamplona JB. Mercado informal, informalidade e comércio ambulante em São Paulo. R. Bras. Est. Pop. 2013; 30(1):225-249.
15. Cardoso RCV, Pimentel SS, Moreira LN, Santana CS, Cerqueira SC. Comida de rua: estrutura, regulação e higiene em pontos de venda da cidade de Salvador, BA. Hig. Alim. 2006; 20(144):37-43.
16. Bragança MGL. Boas Práticas de fabricação para o processamento artesanal de alimentos. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2001. 20 p.
17. Germano MIS, Germano PML, Castro AP, Andrigheto C, Babadopulos P, Koshio S, et al. Comida de rua: pós e contras. Hig. Alim. 2000; 14(77):27-33.
18. Curi JDP; Gallo CR; Dias CTS. Condições microbiológicas de lanches (cachorro quente) adquiridos de vendedores ambulantes, localizados na parte central da cidade de Limeira - SP. Hig. Alim. 2008; 22(161):61-66.
19. Latham MC. Family feeding, group feeding and street foods. In: Human nutrition in the developing world. New York: FAO; 1997. Food and Nutrition Series No. 29. [acesso em 17 nov. 2013]. Disponível em: [http://www.fao.org/docrep/w0073e/w0073e07.htm#P8380\\_1067043](http://www.fao.org/docrep/w0073e/w0073e07.htm#P8380_1067043)
20. Busato MA, Gräf FM, Zagonel LC. Condições higiênico-sanitárias do comércio ambulantes de alimentos de Chapecó, SC. Hig. Alim. 2014; 28(234/235):68-72.
21. Omemu AM, Aderoju ST. Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigéria. Food Control 2008; 19:396-402.
22. Nunes BN, Cruz AG, Faria JAF, Sant'Ana AS, Silva R, Moura MRL. A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant origin sold in Brazil. Food Control 2010; 21(1):50-54.
23. Fonte BMS, Salado GA. Avaliação das condições higiênico sanitárias do comércio informal de espetinhos no município de Maringá, Paraná. Hig. Alim. 2009; 23(172/173):72-76.
24. Rodrigues KL, Gomes JP, Conceição RCS, Brod CS, Carvalhal JB, Aleixo JAG. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. Cienc. Tecn. Alim. 2003; 23(3):447-452.
25. Cardoso RCV, Santos SMC, Silva EO. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. Ciênc. Saúde Colet. 2009; 14(4):1215-1224.

26. Estrada-Garcia T, Cerna JF, Thompson MR, Lopez-Saucedo C. Contamination and enterotoxigenic *Escherichia coli* in street-vended chili sauces in Mexico and its public health relevance. *Epidemiol. Infect.* 2002; 129(1):223-226.
27. Mensah P, Yeboah-Manu D, Owusu-Darko K, Ablordey A. Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? *Bull. World Health Organ.* 2002; 80(7):546-554.
28. Soto FRM, Risetto MR, Lúcio D, Shimozako HJ, Camargo CC, Oliveira E, et al. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no município de Ibiúna, SP. *Rev. Bras. Epidem.* 2008; 11(2):297-303.
29. 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. *Ciê. Saúde Colet.* 2014; 19(5):1489-1494.

Recebido: 21/10/2014

Revisado: 22/12/2014

Aprovado: 05/1/2015

