



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

PERMÍNIO OLIVEIRA VIDAL JÚNIOR

**COMIDA DE RUA E SEGURANÇA DE ALIMENTOS NA ORLA
MARÍTIMA DE SALVADOR-BA:**

UM ESTUDO NA PERSPECTIVA DO TRABALHO INFANTIL

Salvador

2011

PERMÍNIO OLIVEIRA VIDAL JÚNIOR

**COMIDA DE RUA E SEGURANÇA DE ALIMENTOS NA ORLA
MARÍTIMA DE SALVADOR-BA:**

UM ESTUDO NA PERSPECTIVA DO TRABALHO INFANTIL

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde – Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde.

Orientadora: Prof^ª Dra. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso

Salvador

2011

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Universitária de Saúde,
SIBI - UFBA.

V648 Vidal Júnior, Permínio Oliveira

Comida de rua e segurança de alimentos na orla marítima de Salvador-BA: um estudo na perspectiva do trabalho infantil / Permínio Oliveira Vidal Júnior. – Salvador, 2011.

118 f.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Ryzia de Cássia Vieira Cardoso.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia. Escola de Nutrição, 2011.

1. Nutrição. 2. Alimentação - Rua. 3. Trabalho Infantil. I. Cardoso, Ryzia de Cássia Vieira. II. Universidade Federal da Bahia. III. Título.

CDU: 612.39

PERMÍNIO OLIVEIRA VIDAL JÚNIOR

COMIDA DE RUA E SEGURANÇA DE ALIMENTOS NA ORLA MARÍTIMA DE SALVADOR-BA: UM ESTUDO NA PERSPECTIVA DO TRABALHO INFANTIL

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

Aprovada em 18 de março de 2011.

Banca Examinadora

Ryzia de Cassia Vieira Cardoso (Orientadora) _____

Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa
Universidade Federal da Bahia – UFBA

Alaíse Gil Guimarães _____

Doutora em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas
Universidade Federal da Bahia – UFBA

Lígia Amparo da Silva Santos _____

Doutora em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo
Universidade Federal da Bahia – UFBA

José Ângelo Wenceslau Góes _____

Doutor em Saúde Pública pela Universidade Federal da Bahia
Universidade Federal da Bahia – UFBA

Às crianças e adolescentes que doaram seu tempo
e tornaram este estudo possível.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pela vida, saúde e por tudo que tenho recebido;

À minha família pela compreensão e apoio irrestrito;

À professora Ryzia Cardoso, pela confiança, amizade, dedicação e estímulo constante;

Ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, em especial à Prof^a Jaírza Medeiros e ao secretário José Carlos de Carvalho, sempre dedicados e atenciosos;

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, pelo apoio e contribuição com este trabalho;

A todos os colegas do mestrado, pelos momentos de estudo e descontração;

Ao grupo de pesquisa SACIA (Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos);

Aos professores, José Ângelo Wenceslau Góes e Alaíse Gil Guimarães, pelas contribuições no exame de qualificação do projeto;

Ao Laboratório de Pesquisa em Microbiologia de Alimentos – Faculdade de Farmácia, na pessoa da Prof^a Alaíse Gil Guimarães, pelo apoio e disponibilidade;

Aos estudantes de Iniciação Científica, Hortência Macêdo, Tássia Farias, Isadora Paiva, Daniela Rego, Larissa Assunção e Ícaro Cazumbá, pela essencial contribuição;

Aos colegas dos Laboratórios de Controle de Qualidade de Alimentos e Bioquímica dos Alimentos, pela constante troca de experiências;

Às instituições que depositaram confiança neste trabalho, Universidade Federal da Bahia, CNPq e CAPES.

A todos que fazem parte da minha vida que pela presença, pela palavra ou pelo sorriso me deram coragem e determinação.

“O que dá o verdadeiro sentido ao encontro é a busca, e é preciso
andar muito para se alcançar o que está perto.”

José Saramago

RESUMO GERAL

O comércio de comida de rua representa alternativa de trabalho para muitas famílias, observando-se a inserção da mão-de-obra infantil. Este estudo objetivou caracterizar o segmento de comida de rua e a segurança de alimentos na orla marítima de Salvador-BA, na perspectiva da sua condução por crianças e adolescentes. Trata-se de um estudo transversal, exploratório com enfoque quantitativo e qualitativo, realizado em três etapas. Na primeira, foram aplicados questionários semi-estruturados, junto a 275 vendedores de comida de rua menores, em 18 praias da cidade. Na segunda etapa realizou-se um recorte, buscando caracterizar o comércio e descrever a qualidade microbiológica de ovos de codorna cozidos, com aplicação de questionários junto a 40 vendedores e análise microbiológica de 40 amostras, que foram submetidas às seguintes análises: contagem de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos (MAM), estafilococos coagulase-positiva (ECP) e estimativa do NMP de coliformes totais e termotolerantes/*Escherichia coli* e pesquisa de *Salmonella* spp (SAL) - os resultados foram comparados com padrões da Resolução RDC nº 12/2001 da ANVISA/MS. A terceira etapa compreendeu estudo qualitativo, que buscou a compreensão dos significados do trabalho, da higiene de alimentos e dos riscos social e à saúde, por vendedores em situação de trabalho infantil. Considerando a primeira etapa, identificou-se indivíduos com idade entre cinco e dezessete anos e que dedicavam, em média, 7,14 horas/dia ao comércio. A razão mais apontada para o trabalho foi a complementação da renda familiar (52,3%), sendo que 37,8% trabalhavam para terceiros. A renda média na atividade era de R\$43,23/dia. Entre os produtos comercializados, 77,5% eram manufaturados, 12,4% industrializados e 10,1% alimentos *in natura*. A maioria dos vendedores não atendia a requisitos de higiene pessoal, embora considerassem a higiene importante e que os alimentos vendidos nas ruas poderiam veicular doenças. No segundo estudo, os vendedores tinham entre oito e dezessete anos, eram predominantemente meninas (57,5%) e dedicavam, em média, 6,6 horas/dia ao trabalho. A razão mais apontada para o trabalho também foi a complementação da renda familiar (57,5%), sendo a renda média na atividade de R\$38,31/dia. A maioria (47,5%) declarou lavar as mãos até duas vezes/dia, embora esta prática não fosse observada em campo. As contagens de MAM, ECP registraram valores médios de 2,43 e 2,01 log UFC/g, respectivamente, enquanto a estimativa de coliformes termotolerantes foi de 0,98 log NMP/g; foi identificada *Escherichia coli* em 15% das amostras e ausência de SAL. Entre as amostras, 55% classificaram-se como não conformes, em face à legislação. Os resultados da terceira etapa, obtidos junto a 14 crianças e adolescentes, com idade entre nove e dezesseis anos, apontaram para o entendimento do trabalho precoce como positivo e moralizador. Como vantagens da atividade foram mencionados o ganho de dinheiro, revelando o desejo de empoderamento econômico e de independência por parte dos vendedores, bem como o lazer após encerramento da jornada. Os riscos sociais, na maioria dos casos, eram pouco percebidos. No que diz respeito à higiene de alimentos, o entendimento do grupo apresentou-se distanciado das recomendações estabelecidas nessa área, havendo percepção insuficiente do risco sanitário. De modo irrefutável, o estudo evidencia a inclusão de menores no comércio de alimentos na orla de Salvador-BA e evidencia riscos à saúde dos consumidores e dos vendedores - para os primeiros, devido à contaminação registrada e ao desconhecimento de princípios de higiene por parte dos vendedores; para estes, pelos diversos riscos sociais e à saúde a que estavam expostos, ao desenvolverem o trabalho.

Palavras-chave: Comida de rua, trabalho de menores, ovos, segurança alimentar e nutricional.

GENERAL SUMMARY

Street food trading represents a work alternative for a lot of families and the insertion of child workforce into this business has been observed. This study aimed to describe the street food sector and the safety of food products on the maritime border of Salvador, Bahia, from the perspective of its management by children and adolescents. This is a cross sectional and exploratory study, with a quantitative and qualitative focus, which was carried out in three stages. In the first stage semi structured questionnaires were applied to 275 minor street food vendors, on 18 beaches of the city. In the second stage a cross checking was made, seeking to describe the business and the microbiological quality of cooked quail eggs, with the application of 40 questionnaires and the microbiological analysis of 40 samples. These samples were submitted to the following analyses: counting of the mesophilic aerobic and facultative anaerobes microorganisms (MAM), coagulase positive staphylococci (CPS) and estimate of the Most Probable Number (MPN) of total thermotolerant coliforms / *Escherichia coli*, and an analysis of *Salmonella* spp (SAL). The results were compared with the standards of the resolution RDC n° 12/2001 of ANVISA/MS. The third stage was comprised of a qualitative study, in order to understand the significations of work, food hygiene and social and health risks for workers involved in child labour. As for the first stage, we have identified individuals between age of five and seventeen who were dedicating, on average, 7.14 hours/day to the trading. The most mentioned reason for working was the completion of the family income (52.3%), while 37,8% were working for third parties. The average activity gain was 43.23 R\$/day. Among sold products, 77.5% were manufactured, 12.4% were industrial products and 10.1% were products *in natura*. The majority of the vendors did not comply with personal hygiene requirements, although they considered hygiene as important and thought that street food could transmit diseases. In the second study, vendors were between eight and seventeen years old, in majority girls (57.5%), and dedicated, on average, 6.6hours/day to work. The most given reason for working was also the completion of family income (57.5%), with an average activity gain of 38.31R\$/day. The majority (47.5%) declared washing hands up to two times per day, although this practice has not been observed on field. The counting of MAM and CPS showed average values of respectively 2.43 and 2.01 log CFU/g, while the estimate of thermotolerant coliforms was 0.98 log MPN/g; *Escherichia coli* was identified in 15% of samples and no SAL had been detected. Among samples, 55% were classified as not complying with legislation. The results of the third stage, obtained with 14 children and adolescents between age of nine and sixteen, indicated that work was understood as being positive and moralizing. The advantages of the activity that were mentioned were money making, revealing the vendors' wish of economical empowerment and independency, as well as leisure after closing the day. Social risks, in most cases, were little perceived. Among findings about food hygiene, the group understanding showed to be distant from established recommendations in this regards, revealing insufficient awareness of the health risk. Without question, the study shows evidences of the inclusion of minors in Salvador's border food trading, as well as of risks to the consumers' and vendors' health – for the first ones, due to the contamination registered and to the vendors' ignorance of hygiene principles; for the latest ones, through the various social and health risks to which they are exposed by working.

Keywords: Street food, child labour, eggs, food safety.

LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

CAPÍTULO 1

Figura 1.	Localização das 18 praias soteropolitanas identificadas como locais de coleta de informações e amostras.....	45
Gráfico 1.	Distribuição das crianças e adolescentes (%) envolvidos com a comida de rua na orla marítima de Salvador-BA, quanto aos motivos apontados para o ingresso no segmento – 2008-2009.....	49
Gráfico 2.	Distribuição dos alimentos comercializados nas praias de Salvador-BA de acordo com o número de vendedores infanto-juvenis - 2008-2009.....	50
Gráfico 3.	Distribuição das crianças e adolescentes que comercializavam alimentos na orla marítima de Salvador-BA, quanto ao atendimento a requisitos de higiene pessoal – 2008-2009.....	51

CAPÍTULO 2

Gráfico 1.	Distribuição (%) dos vendedores de ovos de codorna cozidos na orla marítima de Salvador-BA, segundo o sexo e grupo etário.....	72
Gráfico 2.	Distribuição das crianças e adolescentes (%) vendedores de ovos de codorna cozidos na orla marítima de Salvador-BA, quanto aos motivos apontados para o ingresso no segmento de comida de rua.....	73
Gráfico 3.	Distribuição das crianças e adolescentes que comercializavam ovos de codorna na orla marítima de Salvador-BA, quanto ao atendimento a requisitos de higiene pessoal – 2010.....	74

CAPÍTULO 3

Figura 1.	Diagrama explicativo dos procedimentos para seleção dos entrevistados.....	90
-----------	--	----

LISTA DE TABELAS

CAPÍTULO 1

Tabela 1.	Características demográficas e sócio-econômicas das crianças e adolescentes e do trabalho, no segmento de comida de rua, nas praias de Salvador-BA, 2008-2009.....	46
-----------	--	----

CAPÍTULO 2

Tabela 1.	Características demográficas, sócio-econômicas e do trabalho dos vendedores de ovos de codorna cozidos, no segmento de comida de rua, nas praias de Salvador-BA, 2010.....	70
Tabela 2.	Caracterização das amostras de ovos de codorna cozidos adquiridas na orla marítima de Salvador-BA, quanto à contaminação microbiana, 2010.....	77

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BP	Agar Baird-Parker
CL	Caldo Lactosado
CLT	Consolidação das Leis do Trabalho
CNPq	Conselho Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico
DVA	Doenças Veiculadas por Alimentos
EC	Caldo <i>E. coli</i>
ECA	Estatuto da Criança e do Adolescente
ECP	Estafilococos Coagulase Positiva
EMB	Ágar Eosina Azul de Metileno
FAO	Food and Agriculture Organization
HE	Ágar Entérico de Hektoen
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ILO	International Labour Organization
ISO	International Organization for Standardization
LIA	Lysin Iron Agar
LST	Caldo Lauril Sulfato Triptose
MAM	Microrganismos Aeróbios Mesófilos
NA	Ágar Nutriente
NMP	Número Mais Provável
OIT	Organização Internacional do Trabalho
ONU	Organização das Nações Unidas
PCA	Plate Count Agar
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada

SAL	<i>Salmonella</i> spp
SPSS	Statistical Package for the Social Sciences
TSA	Trypticase Soy Agar
TSI	Agar Tríplice Sugar Iron
UFC	Unidade Formadora de Colônia
UNICEF	United Nations International Children's Emergency Fund
USDA	United State Department of Agriculture
VB	Caldo Bile Verde Brilhante
VM	Vermelho de Metila
VP	Voges-Proskauer
WHO	World Health Organization
XLD	Ágar Xilose Lisina Desoxicolato

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	16
2. REVISÃO DA LITERATURA	18
2.1 Comida de rua: alimentação, trabalho e renda.....	18
2.2 Comida de rua e segurança de alimentos.....	20
2.3 Ovos de codorna: consumo, segurança e o comércio nas praias de Salvador-BA.....	24
2.4 Trabalho infantil: direitos de crianças e adolescentes x trabalho ilegal no segmento de comida de rua.....	25
REFERÊNCIAS	29
3. OBJETIVOS	37
3.1 Objetivo Geral	37
3.2 Objetivos Específicos	37
4. ESTRUTURA DO TRABALHO	38
CAPÍTULO 1. COMIDA DE RUA E TRABALHO INFANTIL: REALIDADE NA ORLA MARÍTIMA DE SALVADOR-BA	39
1. INTRODUÇÃO	42
2. METODOLOGIA	44
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	46
3.1 Identificação e características sócio-econômicas.....	46
3.2 Perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos.....	49
3.3 Características higiênico-sanitárias.....	51
3.4 Opinião dos vendedores.....	52
4. CONCLUSÃO	54

REFERÊNCIAS	55
CAPÍTULO 2. O COMÉRCIO E A SEGURANÇA DE OVOS DE CODORNA EM PRAIAS DE SALVADOR-BA: RETRATANDO A CONDUÇÃO POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES.....	59
1. INTRODUÇÃO	62
2. METODOLOGIA.....	64
2.1 Coleta de informações e amostras de ovos de codorna cozidos.....	64
2.2 Análises microbiológicas.....	65
2.2.1 Preparação de amostras para análises.....	65
2.2.2 Contagem de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos (MAM).....	65
2.2.3 Determinação de coliformes totais, coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i>	66
2.2.4 Contagem de estafilococos coagulase positiva.....	66
2.2.5 Pesquisa de <i>Salmonella</i> spp.....	67
2.3 Padrões microbiológicos.....	68
2.4 Análise dos dados.....	68
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	69
3.1 Identificação e características sócio-econômicas.....	69
3.2 Perfil, aquisição e armazenamento dos ovos de codorna.....	73
3.3 Características higiênico-sanitárias.....	74
3.4 Percepção dos vendedores quanto aos cuidados com o alimento e à atividade.....	75
3.5 Perfil microbiológico dos ovos de codorna cozidos.....	76

4. CONCLUSÃO.....	79
REFERÊNCIAS	80
CAPÍTULO 3. PERCEPÇÕES DE VENDEDORES MENORES DE COMIDA DE RUA SOBRE TRABALHO, HIGIENE E RISCOS.....	84
1. INTRODUÇÃO	87
2. METODOLOGIA.....	89
3. ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	92
3.1 O trabalho precoce e suas motivações.....	92
3.2 As vantagens e desvantagens do trabalho.....	94
3.3 O processo produtivo e a higiene de alimentos.....	97
3.4 Planos para o futuro e profissão.....	99
4. CONCLUSÃO.....	101
REFERÊNCIAS	102
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	105
APÊNDICES.....	107

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, devido aos altos índices de desemprego e limitadas ofertas de trabalho, ocorre a expansão da economia informal, com destaque para o segmento de comida de rua. Este setor funciona como alternativa de trabalho e promove a geração de renda para as famílias envolvidas, o que, conseqüentemente, atenua os níveis de pobreza ocasionados por problemas estruturais, sobretudo o desemprego (COSTARRICA; MÓRON, 1996; LATHAM, 1997). No desenrolar das atividades inerentes ao comércio informal de alimentos em locais públicos, muitas vezes, observa-se o uso de mão-de-obra infantil (GÓES, 1999; SANTOS *et al.*, 2005; VIDAL JÚNIOR *et al.*, 2009).

Com a finalidade de auxiliar a renda familiar, crianças e adolescentes são inseridos no comércio ambulante de alimentos, uma das principais atividades em áreas urbanas, e estão expostos a uma série de riscos, desempenhando na maioria das vezes atividades incompatíveis com a idade (CARVALHO, 2008). Embora as conseqüências negativas do trabalho precoce sejam conhecidas, o trabalho infanto-juvenil persiste, sendo determinado principalmente por dificuldades econômicas das famílias ou mesmo das crianças e adolescentes (CERVINI; BURGER, 1991; SIMON, 2006). A inclusão de menores no segmento de comida de rua, ao mesmo tempo em que caracteriza violação aos direitos da criança e do adolescente (RAMOS; CARVALHO, 2003), representa a possível oferta de alimentos inseguros, tendo em vista que os vendedores menores normalmente não dispõem de conhecimentos específicos, relativos à correta manipulação e conservação dos alimentos.

Em Salvador-BA, a interface entre comida de rua e trabalho infantil faz parte do cotidiano da cidade, observando-se com frequência os pequenos vendedores e auxiliares desenvolvendo atividades laborais nas feiras livres, nas sinaleiras e, principalmente, na orla marítima (GÓES, 1999). Nesse último local, os produtos comercializados por crianças e adolescentes compreendem predominantemente alimentos manufaturados e industrializados, de mais fácil manuseio e transporte. Dentre estes, ressalta-se o ovo de codorna, um alimento facilmente carregado pelos menores, sendo encontrado nas mais diversas praias soteropolitanas (SANTOS *et al.*, 2009).

Assim, considerando a complexidade do segmento de comida de rua, a insuficiência de ações públicas dirigidas para o setor, e sua relação com a utilização de mão-de-obra infantil e a segurança de alimentos, confirma-se a necessidade de

caracterizar este segmento e a segurança de alimentos, na orla marítima de Salvador-BA, na perspectiva da sua condução por crianças e adolescentes.

2. REVISÃO DA LITERATURA

2.1 Comida de rua: alimentação, trabalho e renda

O termo “comida de rua” identifica os alimentos e bebidas comercializados em vias públicas, prontos para o consumo imediato ou posterior e que não necessitam de outras etapas de preparo, incluindo frutas (WHO, 1996).

A alimentação em via pública configura uma prática antiga e que vem crescendo nas últimas décadas, devido a mudanças sócio-econômicas ocorridas ao longo dos tempos, respondendo pela ampla e variada oferta de alimentos comercializados nos mais diversos espaços públicos. Esta modalidade de comércio apresenta um alto potencial econômico e seu desenvolvimento visa atender parte da população que necessita de refeições rápidas e baratas (CARDOSO *et al.*, 2005; BEZERRA, 2008).

No Brasil, muitos fatores estão relacionados ao aumento das refeições fora de casa, incluindo o uso de alimentos de rua. Entre estes fatores, estão modificações no modo de vida, horários de trabalho que não permitem a realização das refeições em família, tempo reduzido para realização das refeições e mudanças no comportamento alimentar orientadas pelo modo de vida urbano (GARCIA, 2003; CARDOSO *et al.*, 2009).

Adicionalmente, os alimentos de rua resguardam componentes culturais importantes, haja vista que no segmento são encontradas preparações típicas, consumidas preferencialmente na rua, que caracterizam a cultura alimentar local, além de se mostrar um espaço de interação com outras culturas alimentares, considerando a incorporação de novas práticas, sobretudo, das culturas Americana e Européia (MOY *et al.*, 1997; GARCIA, 2003).

Nesse cenário, de um lado ocorre o aumento da procura por alimentos de rua, pelo rápido preparo e preço acessível, por outro, o comércio de comida de rua representa real alternativa de trabalho para os grupos socialmente excluídos pelo desemprego.

Quanto ao trabalho, o segmento de comida de rua integra o setor informal da economia, que por sua vez tem revelado aumento cada vez mais expressivo, conforme indicam números do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2003). De acordo com estudos sobre a economia informal, o crescimento do setor é explicado como o excesso de mão-de-obra transitória, pelo entendimento de que o crescimento

econômico viabilizaria a volta dessa mão-de-obra à formalidade. Contudo, nota-se que, apesar dos recentes avanços econômicos e do crescimento dos índices de emprego no país (IBGE, 2009), a mão-de-obra excedente permanece na informalidade.

Em face à insuficiência de postos de trabalho no setor formal da economia, ocorre a busca por atividades econômicas alternativas, entre as quais a comercialização de alimentos nas vias públicas merece destaque. Entre os principais fatores que motivam a escolha do segmento de comida de rua como trabalho, aparecem a utilização de recursos de origem doméstica, ou seja, a baixa exigência de investimentos e a ausência de requisitos relacionados à escolaridade, treinamento e experiência prévia (LATHAM, 1997).

Embora a literatura sócio-econômica não apresente uma definição consensual, entende-se que o setor informal pode ser caracterizado pela inexistência de barreiras à entrada, utilização de recursos de origem doméstica, pequena escala operacional e pela atuação em mercados competitivos, porém não regulados (MELO; TELES, 2000). Dessa maneira, o comércio de alimentos no segmento de comida de rua pode ser encarado como uma das faces mais evidentes do setor informal, dada a sua distribuição e visibilidade no meio urbano.

No Brasil, o crescimento da informalidade com alimentos é notável, contudo, não estão disponíveis informações específicas sobre o segmento de comida de rua. Na Bahia, estudo realizado por Cardoso e colaboradores (2005), junto a 450 vendedores de comida de rua da cidade de Salvador, identificou renda média de 2,2 salários mínimos, sendo declarada a assunção de chefia de família por 60% dos vendedores entrevistados.

Em nível mundial, ainda que a informalidade com alimentos esteja relacionada com menor renda e pior situação de saúde (GIATTI; BARRETO, 2006), estudos estimaram movimentação anual de US\$100 milhões em Acra, Ghana, e lucro de US\$100 milhões para 130.000 vendedores, em Calcutá, Índia (FAO, 1997). Em países da América Latina, as estimativas realizadas revelam que os rendimentos auferidos com o comércio de alimentos de rua podem ser de três a dez vezes superior ao salário mínimo vigente, em diferentes países (COSTARRICA; MORÓN, 1996; GERMANO; GERMANO, 2000).

De forma adversa, embora o comércio de comida de rua revele-se uma contribuição para o aumento da oferta de trabalho e garantir renda para grupos sociais desfavorecidos, pela inclusão de pessoas na faixa etária economicamente ativa, o

segmento representa também uma realidade de trabalho para crianças e adolescentes (GÓES, 1999; ILO, 2003), o que marca uma contraposição a direitos estabelecidos internacionalmente.

Nessa perspectiva, a inserção de crianças e adolescentes no segmento configura uma alternativa para pais e responsáveis aumentarem o número de trabalhadores nas atividades requeridas nesse comércio, o que possibilita uma ampliação da renda familiar.

2.2 Comida de rua e segurança de alimentos

O termo alimento seguro é um conceito que está crescendo na conjuntura global, não somente pela sua importância para a saúde pública, mas também pelo seu importante papel no comércio internacional (BARENDZ, 1998). Segundo a Organização Mundial de Saúde e do Fundo das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (WHO/FAO, 2003), a segurança de alimentos relaciona-se a ações de proteção contra todos os perigos, que possam tornar alimentos prejudiciais à saúde dos consumidores, de forma aguda ou crônica.

No Brasil, a exigência da segurança de alimentos para consumo pela população encontra-se amparada no campo normativo da legislação sanitária de alimentos, (BRASIL, 1969; BRASIL, 1993; SECRETARIA DE SAÚDE/SP, 1999; BRASIL, 2001), bem como inserida no conceito atual de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006).

Nesse sentido, a segurança de alimentos representa um desafio para os órgãos responsáveis pela saúde pública, em especial, considerando as desigualdades sociais do país e as grandes cadeias produtivas que atuam na informalidade

Em relação ao comércio de alimentos de rua, ainda que permita acesso ao trabalho, renda, oferta de alimentos e melhor qualidade de vida a parcelas da população, é reconhecido que a atividade pode torná-las vulneráveis e vítimas do próprio desconhecimento quanto aos cuidados higiênicos com os alimentos, passíveis de veicular diversos patógenos (CARDOSO, 2005; OMEMU; ADEROJU, 2008). Tendo em vista as precárias condições em que os alimentos são manipulados e conservados e a ausência de estrutura mínima necessária à realização de procedimentos corretos, considera-se a oferta potencial de alimentos inseguros à população.

Nessa perspectiva, a qualidade higiênico-sanitária tem sido amplamente discutida como fator de segurança alimentar, visto que Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) representam um dos principais fatores que corroboram para a morbidade nos países da América Latina e do Caribe (WHO, 1999).

As técnicas inadequadas de manipulação e processamento são responsáveis pelos números crescentes de casos de toxinfecção alimentar apresentados na mídia, nos últimos anos. Este crescimento, além de evidenciar piora nos cuidados de produção e manuseio de alimentos, sugere melhorias nos sistemas de saúde, responsáveis pela identificação e investigação destes casos (SILVA JÚNIOR, 2002).

Sob a lente da atenção à saúde, muitos alimentos comercializados nas vias públicas apresentam-se impróprios para consumo, em virtude da contaminação química e/ou biológica, o que coloca a saúde da população em situação de risco (ESTRADA-GARCIA *et al.*, 2002; GARIN *et al.*, 2002), implicando em gastos individuais e para a administração pública. De acordo com Latham (1997), os alimentos podem apresentar contaminantes de ordem diversa, podendo estar contaminados não somente com microrganismos patogênicos como vírus, bactérias e parasitas causadores de doenças aos humanos, mas também com aditivos alimentares, toxinas, resíduos de pesticidas usados na produção e preservação dos alimentos, além de metais tóxicos como o chumbo.

Mediante o risco associado ao consumo de alimentos de rua, microrganismos indicadores têm sido utilizados na avaliação da qualidade microbiológica destes alimentos. Estes microrganismos, quando detectados em alimentos, podem fornecer informações sobre a ocorrência de contaminação de origem fecal, presença de patógenos ou deterioração do alimento, além da indicação de condições sanitárias inadequadas durante as etapas de processamento, armazenamento e/ou comercialização (FRANCO; LANDGRAF, 2005).

Dentre os microrganismos indicadores de contaminação fecal ou da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos destacam-se as espécies *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. De acordo com estudos desenvolvidos com intuito de avaliar a qualidade microbiológica de alimentos comercializados na rua, em diversos países, a contaminação microbiana se mostrou presente, sendo identificada a veiculação de microrganismos como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella* spp, *Vibrio cholerae* e *Bacillus cereus* (COSTARRICA;

MORÓN, 1996; UMOH; ODOBA, 1999; ESTRADA-GARCIA *et al.*, 2002; MENESES, 2010).

Em paralelo à análise microbiológica, outros aspectos podem ser considerados no contexto da segurança dos alimentos de rua, como a higiene dos locais de comércio, a limpeza de utensílios, a origem da água utilizada na higienização e preparo dos alimentos, os métodos de conservação empregados, bem como os cuidados adotados durante o processamento (OMEMU; ADEROJU, 2008; NUNES *et al.*, 2010). Entre os aspectos relacionados ao processamento, o reaquecimento e a refrigeração inadequados e o aumento do tempo de espera, com alimentos preparados com muita antecedência, podem ser destacados como determinantes da elevada contaminação encontrada nos produtos.

Em diferentes estados do Brasil, pesquisas têm evidenciado a contaminação de alimentos de rua, o que acentua a preocupação com o setor. Bezerra (2007), ao avaliar a qualidade microbiológica de sanduíche baguncinha, nas ruas de Cuiabá-MT, constatou que 31,4% das amostras avaliadas estavam impróprias para o consumo. Curi (2006), a partir da avaliação das condições microbiológicas de 50 amostras de lanches comercializados por ambulantes da cidade de Limeira-SP, identificou estafilococos coagulase positiva e elevadas contagens de coliformes termotolerantes em 34% das amostras.

Rodrigues e colaboradores (2003), em estudo realizado na cidade de Pelotas-RS, que teve como propósito avaliar as condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante da cidade, também encontraram condições insatisfatórias, considerando que das 60 amostras analisadas, 53% apresentaram altas contagens de coliformes totais, 25% contagens elevadas para coliformes termotolerantes e estafilococos coagulase positiva estavam presentes em 37% das amostras.

A higiene do alimento e do manipulador também tem sido alvo de muitos estudos no segmento de comida de rua e, de modo geral, apontam condições desfavoráveis no que diz respeito aos cuidados higiênicos (MALLON; BORTOLOZO, 2004; OMEMU; ADEROJU, 2008; NUNES *et al.*, 2010). Paralelamente, os locais e as condições de comercialização de alimentos de rua são igualmente desfavoráveis, quando se considera a inexistência de estrutura básica que permita a realização dos processos de higienização, conservação e acondicionamento, configurando condições inapropriadas de trabalho (LUCCA; TORRES, 2002; RODRIGUES, *et al.*, 2003;

FURLANETO; KATAOKA, 2004).

Em Salvador-BA, além dos alimentos de rua que identificam e fazem parte da história e da cultura baiana, diversos produtos manufaturados, industrializados e *in natura* podem ser facilmente encontrados nas ruas da cidade, compondo um diversificado cardápio popular. Embora a cidade disponha de legislação para o segmento (SALVADOR, 1998a; SALVADOR, 1998b), esta se mostra restrita a determinadas cadeias deste comércio e insuficiente, uma vez que faltam informações oficiais sobre a atividade e observa-se fiscalização mais expressiva dos órgãos públicos principalmente durante o período de festas populares, quando a atividade apresenta proporções maiores.

Em relação à qualidade sanitária dos alimentos de rua na cidade, estudos têm registrado condições impróprias para o consumo, incluindo tanto aqueles que fazem parte da rotina da cidade quanto os que são comercializados nos momentos de lazer e nas festas populares.

Estudo realizado por Sereno (2009), com o objetivo de descrever o perfil microbiológico do acarajé e complementos comercializados na cidade de Salvador-BA, registrou prevalência de não conformidade de 45,8% para o conjunto de 120 amostras avaliadas.

Na avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio de queijo de coalho na orla marítima de Salvador-BA, Meneses (2010), além de verificar descuidos higiênicos dos vendedores, constatou contaminações expressivas por microrganismos aeróbios mesófilos e coliformes termotolerantes, com identificação de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp em grande parte das amostras.

Adicionalmente, Cardoso e colaboradores (2006) estudando a estrutura e higiene dos pontos de venda de alimentos de rua em Salvador-BA, indicaram precárias condições de manuseio e conservação, o que pode justificar, em parte, os resultados apresentados nos estudos citados acima.

Diante do exposto, a segurança dos alimentos de rua representa uma preocupação para os órgãos responsáveis pela saúde pública e para os consumidores, uma vez que as condições de comércio, bem como a falta de cuidados higiênicos durante todo o processo produtivo dos alimentos de rua podem representar riscos à saúde.

2.3 Ovos de codorna: consumo, segurança e o comércio nas praias de Salvador-BA

A coturnicultura tem merecido cada vez mais destaque ao longo dos anos, sendo o crescimento e evolução desse setor avícola, em parte, decorrente do interesse das empresas em melhorar a qualidade de seus produtos, diminuindo o custo e fortalecendo o atendimento ao consumidor (SOBRAL *et al.*, 2009).

Nas praias de Salvador-BA, dentre os alimentos comercializados com maior frequência por crianças e adolescentes encontra-se o ovo de codorna cozido (SANTOS *et al.*, 2009), produto que vem apresentando consumo crescente e aumento na produção, destacando-se na produção nacional a Região Sudeste e os estados de Pernambuco e Bahia, conforme apontam dados do IBGE (2007).

De acordo com Sobral e colaboradores (2009), consumidores de ovos de codorna apontam como principais motivos para o consumo do produto, o sabor, o valor nutritivo e, por último, o consumo vincula-se a questões de hábito ou costume.

Devido à inexistência de campanhas de *marketing* que promovam o consumo de ovos de codorna, a popularidade do produto pode ser atribuída em parte a aspectos culturais relacionados com suas possíveis propriedades afrodisíacas (FUJIKURA, 2004; SOBRAL *et al.*, 2009). Por outro lado, alguns fatores desestimulam o consumo de ovos de codorna, tais como, a apresentação do produto, o preço e a sua qualidade, conforme expressado pelos consumidores da cidade de Patos-PB (SOBRAL *et al.*, 2009).

Os riscos de contaminação por microrganismos em ovos como também nos seus subprodutos constituem temas de grande interesse pelas autoridades sanitárias. Assim, levantamentos epidemiológicos apontam o consumo de ovos *in natura* ou mal cozidos como as principais causas de infecções alimentares, considerando que entre 1999 e 2007, o consumo de ovos crus ou mal cozidos foi responsável por 22,6% dos 5699 casos desse tipo de doença notificados ao Ministério da Saúde (ANVISA, 2009).

Padron (1990) e Pinto (2005) afirmam que ovos e seus subprodutos são considerados a maior fonte de contaminação alimentar por enterobactérias, principalmente do grupo *Salmonella*.

De acordo com Siqueira e colaboradores (2008), as enterobactérias constituem o grupo dos coliformes e podem ser representadas por gêneros como *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*, *Hafnia* e *Citrobacter*. Estes gêneros são utilizados como indicadores das condições sanitárias e no controle de qualidade de água e alimentos.

Dessa maneira, contagens elevadas de bactérias coliformes sugerem contaminação pós-processamento ou limpeza e desinfecção deficientes. A submissão de ovos a tratamentos térmicos ineficientes, bem como a exposição posterior a temperaturas não apropriadas ou ao armazenamento prolongado viabilizam o aumento da carga microbiana (SIQUEIRA *et al.*, 2008).

O ovo de codorna *in natura* é um alimento perecível, suscetível a alterações químicas e microbiológicas que afetam sua qualidade, em uma velocidade que está na dependência de condições de armazenamento e da temperatura (PICCININ *et al.*, 2005). Com a cocção ainda em casca, os ovos requerem cuidados posteriores, uma vez que este tratamento térmico resulta na perda da capa protetora que circunda a casca, deixando os poros expostos e acessíveis a bactérias que passam a contaminá-lo. Assim, para maior segurança e conservação, ovos cozidos devem ser resfriados dentro de duas horas após cocção, podendo ser utilizado nesta condição em até uma semana (USDA, 2008).

Nas praias de Salvador-BA, os ovos de codorna são comercializados por crianças e adolescentes de ambos os sexos. Geralmente adquiridos em feiras livres, os ovos são submetidos à cocção em ambiente doméstico, sendo em seguida recolocados nas caixas plásticas originais (embalagem comercial), nas quais permanecem até o momento da venda, e conservados à temperatura ambiente. Dessa forma, dada a descrição de condução do comércio deste alimento e o desconhecimento de princípios de higiene por parte dos vendedores, avalia-se como potencializados os riscos de doenças para os consumidores do segmento em foco.

2.4 Trabalho infantil: direitos de crianças e adolescentes x trabalho ilegal no segmento de comida de rua

A definição de criança pode variar de um país para o outro. Enquanto, em alguns lugares a infância é relacionada à idade cronológica, em outros, fatores sociais e culturais também são considerados. No Brasil, a definição legal desta faixa etária encontra-se descrita no Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA, que estabelece como criança a pessoa com faixa etária entre zero e doze anos incompletos e adolescente, aquela com idade entre doze e dezoito anos (BRASIL, 1990).

O princípio da proteção integral às crianças e adolescentes deriva do princípio da dignidade humana, a partir do reconhecimento dos direitos da criança e do adolescente pela comunidade universal. Este reconhecimento foi facilitado por meio da Declaração e

Convenção de Direitos da Criança (ONU), influenciando a Constituição Federal de 1988 (PEREZ, 2006), que por sua vez entende o grupo etário em questão como sujeito de direitos, em condição peculiar de desenvolvimento, e reconhece a vulnerabilidade da comunidade infanto-juvenil.

A Convenção nº 138 da Organização Internacional do Trabalho, de 1973 estabelece a idade de 16 anos como mínima para o trabalho, desde que o jovem receba instrução adequada ou treino vocacional. Para as atividades laborais que possam colocar em risco a saúde, a segurança ou a moralidade do menor, recomenda-se a idade mínima de 18 anos (OIT, 1973).

No Brasil, a Constituição Federal de 1988 permite o trabalho a partir dos 16 anos, excetuando os casos caracterizados pelo trabalho noturno, perigoso ou insalubre. Para a condição de aprendiz, a Constituição admite o trabalho a partir dos 14 anos (BRASIL, 1988).

A constituição Brasileira de 1988, em seu 227º artigo, estabelece ainda a seguinte lei de proteção à criança e ao adolescente:

“É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão.”

Em paralelo, a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) assegura ao trabalhador adolescente entre 14 e 18 anos proteções especiais, como a proibição do trabalho em locais prejudiciais à sua formação, desenvolvimento físico, psíquico, moral e social, e em horários e locais que não permitam a frequência escolar (BRASIL, 1943).

Nesse contexto, ainda que a legislação brasileira proíba o trabalho infantil e limite o trabalho de adolescentes sob a condição de aprendiz, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio - PNAD (IBGE, 2006) estimou a existência de cerca de 5,1 milhões de crianças e adolescentes, entre cinco e 17 anos de idade, ocupadas em

atividades econômicas diversas, ao longo do ano de 2006. Dentre estas, mais de 237 mil crianças entre cinco e nove anos de idade estavam trabalhando.

No Nordeste brasileiro 1,9 milhões de crianças e adolescentes trabalham (IBGE, 2006), sendo o principal motivo para o trabalho infantil a contribuição para o sustento familiar, notada a pobreza desta região, enquanto que na região Sudeste, o trabalho infanto-juvenil parece estar relacionado com a satisfação de necessidades e desejos de consumo destes jovens, devido à dinâmica de mercado (FERRO; KASSOUF, 2005). A Bahia está entre os estados de maior incidência de exploração do trabalho infantil, sendo que o número de crianças e adolescentes trabalhadores ultrapassa 500 mil; destas, 55 mil estão na cidade do Salvador e região metropolitana (IBGE, 2006).

Na grande maioria dos casos, o envolvimento no trabalho precoce afeta de forma desfavorável a escolaridade e a saúde dos menores. Segundo Rodrigues (2004), as consequências do trabalho nesta faixa etária somente podem ser encaradas como prejudiciais. Devido à fiscalização praticamente inexistente, crianças e adolescentes acabam ingressando em atividades do mercado informal, incluindo o comércio de alimentos em espaços públicos, verificando-se alta exposição dos jovens vendedores a situações de abusos, violência e vícios sociais, o que potencializa o aumento das taxas de infração juvenil (CHAULIAC; GERBOUIN-REROLLE, 1996; EKANEM, 1998).

Segundo Cervini e Burger (1991), no Brasil, a pobreza, a desigualdade social e a estrutura do mercado parecem representar os principais fatores para a inserção da mão-de-obra infanto-juvenil em atividades laborais. No país, ainda, pode-se considerar que a persistência do trabalho infantil conserva motivações filosóficas pautadas na positividade do trabalho (RODRIGUES, 2004).

Em referência à inserção do trabalho infantil no segmento de comida de rua, descrições apresentadas por Simon (2006) e Chauliac e Gerbouin-Rerolle (1996), revelam crianças e adolescentes em diferentes relações de trabalho. Na orla marítima de Salvador-BA, como exemplos, podem ser encontrados menores trabalhando para a família - preparando alimentos, comercializando em pontos fixos ou caminhando pelos espaços públicos, trabalhando para um empregador - familiares, proprietários de barracas ou baianas do acarajé, e atuando como autônomas (SANTOS *et al.*, 2009; VIDAL JÚNIOR *et al.*, 2009). Em geral, aqueles que moram em casa trabalham para ajudar suas famílias, enquanto os que vivem nas ruas trabalham como estratégia de sobrevivência própria.

Nas mais diferentes praias do município, a atividade constitui uma realidade de trabalho para crianças e adolescentes (GÓES, 1999; SANTOS *et al.*, 2005; VIDAL JÚNIOR *et al.*, 2009; SANTOS *et al.*, 2009), configurando, dessa maneira, violação aos direitos deste grupo etário (RAMOS; CARVALHO, 2003). Considerando a percepção das crianças em relação ao trabalho, pode-se dizer que a maioria não reconhece os prejuízos ocasionados pelo trabalho precoce, principalmente os efeitos adversos na escolaridade, pois entendem que este possibilita a melhoria nas condições materiais e auxilia o sustento familiar.

REFERÊNCIAS

- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária. Rótulos de ovos alertam para riscos à saúde, 2009. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/divulga/noticias/2009/170609.htm>> Acesso em 04 jan. 2011.
- BARENDZ, A. W. Food safety and total quality management. *Food Control*, v. 9, n. 2-3, 1998.
- BEZERRA, A. C. D. O sanduíche baguncinha nas ruas de Cuiabá-MT: avaliação de intervenção educativa [tese]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2007.
- BEZERRA, A. C. D. (Org.). *Alimentos de Rua no Brasil e Saúde Pública*. São Paulo: Annablume; EdUFMT, 2008.
- BRASIL. Presidência da República. Casa Civil, Subchefia para assuntos jurídicos. LEI Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil/_03/_ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm> Acesso em: 08 mar. 2011.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>> Acesso em 09 out. 2009.
- BRASIL. Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. LEI Nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8069.htm> Acesso em 21 fev. 2005.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de

Alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/1428_93.htm>
Acesso em 08 mar. 2011.

BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm > Acesso em 12 jan. 2011.

BRASIL. Ministério da Marinha de Guerra do Exército e da Aeronáutica Militar. Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/consolidada/decreto-lei_986_69.pdf>
Acesso em 08 mar. 2011.

BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto-Lei nº 5452, de 1º de maio de 1943. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/decreto-lei/del5452.htm>> Acesso em 12 jan. 2011.

CARDOSO, R.C.V.; PIMENTEL, S.S.; SANTANA, C.S.; MOREIRA, L.N.; CERQUEIRA, S.C. Comida de rua: desvendando o mundo do trabalho e a contribuição social e econômica da atividade em Salvador – BA. *Conjuntura e Planejamento*. Salvador: SEI, n. 137, p. 45 – 51, out.2005.

CARDOSO, R.C.V.; PIMENTEL, S.S.; SANTANA, C.S.; MOREIRA, L.N.; CERQUEIRA, S.C. Comida de rua: estrutura, regulação e higiene em pontos de venda da cidade de Salvador – BA. *Higiene Alimentar*, v.20, n. 144, p. 37 – 43, 2006.

CARDOSO, R.C.V.; SANTOS, S.M.C.; SILVA, E.O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. *Ciência e Saúde Coletiva*, v.14, n.4, p. 1215 – 1224, 2009.

CARVALHO, I.M.M. O trabalho infantil no Brasil contemporâneo. *Caderno CRH*, Salvador, v.21, n.54, p.551-569, set./dez.2008.

CERVINI, R.; BURGER, F. O menino trabalhador no Brasil urbano dos anos 80. In: FAUSTO, A.; CERVINI, R. (Orgs.) *O trabalho e a rua: crianças e adolescentes no Brasil urbano dos anos 80*. São Paulo: Cortez/UNICEF/FLACSO, 1991.

CHAULIAC, M.; GERBOUINI-REROLLE, P. Les enfants et l'alimentation de rue. In: *Food, Nutrition and Agriculture – Street Food*. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO, Rome, 1996. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t05.htm>> Acesso em 29 out. 2005.

COSTARRICA, M.L.; MORÓN, C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y en el Caribe . In: ALBERT, J.L. (ed.). *Food, Nutrition and Agriculture 17/18.: Street Foods*. 1996. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t08.htm>>. Acesso em 18 jun. 2002.

CURI, J.D.P. 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; 2006.

EKANEM, E.O. The street food trade in Africa: safety and socio-environmental issues. *Food Control*, v.9, n.4, p.211-215, 1998.

ESTRADA-GARCIA, T; CERNA, J.F.; THOMPSON, M.R.; LOPEZ-SAUCEDO, C. Faecal contamination and enterotoxigenic *Escherichia coli* in street-vended chili sauces in Mexico and its public health relevance. *Epidemiol Infect*, v.129, n. 1, p.223-6, 2002.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. *Street foods - FAO food and nutrition paper*. Rome, 1997. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/w4128t/w4128t00.htm>>. Acesso em 02 set. 2003.

FERRO, A. R.; KASSOUF, A. L. Avaliação do impacto dos Programas Bolsa-Escola sobre o trabalho infantil no Brasil. *Pesquisa e Planejamento Econômico*, v.35, n.3, p.417-444, 2005.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia de Alimentos*. Editora Atheneu, 2005.

FUJIKURA, W.S. A posição de São Paulo no mercado nacional de ovos de codorna e o perfil do consumidor paulistano. In: II SIMPÓSIO INTERNACIONAL E I CONGRESSO BRASILEIRO DE COTURNICULTURA, 2004, *Anais digitais*. Lavras/MG, 2004.

- FURLANETO, L.; KATAOKA, A.F.A. Análise microbiológica de lanches comercializados em carrinhos de ambulantes. *Lecta*, v. 22, n 1/2, p. 49-52, 2004.
- GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev. Nutr.* v. 16, n.4, p. 483-492, 2003.
- GARIN, B.; AIDARA, A.; ARRIVE, P.; BASTARAUD, A. et al. Multicenter study of street foods in 13 towns on four continents by the food and environmental network of Pasteur and associated institutes. *J. Food Prot.*, v.65, n.1, p.146-52, 2002.
- GERMANO, M. I. S.; GERMANO P. M. L. Comida de rua: prós e contras. *Higiene Alimentar*. São Paulo, v. 11, n. 77, p. 27-32, out. 2000.
- GIATTI, L.; BARRETO, S.M. Situação do indivíduo no mercado de trabalho e iniquidade em saúde no Brasil. *Rev. Saude Publica*, v.40, n.1, p.99-106, 2006.
- GÓES, J.A,W. Consumo de alimentos de rua em Salvador: o que é que a baiana (o) tem? *Bahia Análise e Dados*, v.9, n.2, p.89-92, 1999.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Comunicação Social. Economia Informal Urbana - 2003. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_impresao.php?id_noticia=366> Acesso em 04 mar. 2010.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Síntese 2006. Indicadores Sociais. 2006. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/#sub_download> Acesso em 21 set. 2007.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Comunicação Social – 2007. De 2006 para 2007, a produção de leite cresce 2,9%; e a de ovos, 1,1%. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1269&id> Acesso em 09 out. 2009.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, 2009. Rendimento e número de trabalhadores com carteira assinada sobem e desocupação aumenta. Disponível em:

<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1708> Acesso em 28 fev. 2011.

INTERNATIONAL LABOUR ORGANIZATION – ILO. Facts on children working in the streets. *International Programme on the Elimination of Child Labour (IPEC)*. Geneva, 2003.

LATHAM, M.C. Street foods. In: FAO. *Food and Nutrition Series*, n. 29: Human Nutrition in the developing world. FAO, Rome, 1997. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/w0073e/w0073e00.htm>>. Acesso em 14 jul. 2002.

LUCCA, A; TORRES, E.A Condições de higiene de cachorro quente comercializado em vias públicas. *Revista de Saúde Pública*. v. 36, n. 3, p. 350 - 352, 2002.

MALLON, C.; BORTOLOZO, A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Revista Publicatio UEPG. Ciências Biológicas e da Saúde*, n.3/4, p.65-76, set. 2004.

MELO, H.P.; TELES, J.L. Serviços e informalidade: o comércio ambulante no Rio de Janeiro. *Textos para Discussão*, Rio de Janeiro, n.773, p. 04-22, 2000. Disponível em: <<http://www.ipea.gov.br/pub/td/td.2000/td0773.pdf>> Acesso em 12 jan. 2011.

MENESES, R.B. O comércio de queijo de coalho na orla marítima de Salvador-BA: o trabalho infantil, a rede de fornecedores e a segurança de alimentos [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2010.

MOY, G.; HAZZARD, A KÄFERSTEIN, F. Improving the safety of street-vended food. *Wld. Hlth. Statist. Quart*, n. 50, p.124-131, 1997.

NUNES, B.N.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F.; SANT'ANA, A.S.; SILVA, R.; MOURA, M.R.L. A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant origin sold in Brazil. *Food Control*, v.21, n.1, p.50-54, 2010.

OMEMU, A.M.; ADEROJU, S.T. Food safety, knowledge and practices of street food in the city of Abeokuta. *Food Control*, v.19, n.4, p.396-402, 2008.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO – OIT. Conselho de Administração da Secretaria Internacional do Trabalho. Conferência Geral da

- Organização Internacional do Trabalho. *Convenção nº 138 de 6 de junho de 1973*. Disponível em <<http://www.oitbrasil.org.br/ipecc/normas/conv138.php>> Acesso em 12 jan. 2011.
- PADRON, M.N. *Salmonella typhimurium* penetration through the eggshell of hatching eggs. *Avian Diseases*, n.34, p. 463-465, 1990.
- PEREZ, V.M.G. Criança e adolescente: o direito de não trabalhar antes da idade mínima constitucional como vertente do princípio da dignidade humana [dissertação]. Campos dos Goytacazes: Faculdade de Direito de Campos; 2006.
- PICCININ, A. *et al.* Técnicas de conservação da qualidade de ovos de codorna (*Coturnix coturnix japonica*). *Revista Cient. Prod. Animal*, v.7, n.2, 2005.
- PINTO, A.T. Estudo do comportamento de *Salmonella enteritidis* e *Escherichia coli* na casca, sua penetração no conteúdo interno e alterações na qualidade em ovos de galinha contaminados artificialmente simulando condições usuais de produção comercial [tese]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2005.
- RAMOS, A.R.N.; CARVALHO, I.M.M. *Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI): Trajetória e Beneficiários no Estado da Bahia*. Salvador- Ba, p. 7-8, 2003.
- RODRIGUES, K.L.; GOMES, J.P.; CONCEIÇÃO, R.C.S.; BROD, C.S. *et al.* Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. *Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.23, n.3, p.447-452, set./dez. 2003.
- RODRIGUES, L.D. O trabalho infantil na visão da escola: um estudo exploratório do tema [dissertação]. Niterói: Universidade Federal Fluminense; 2004.
- SALVADOR. Decreto 12.016, de 08 de junho de 1998. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouro público e dá outras providências. *Diário Oficial do Município*, Salvador, pg.2-4, 09 junho 1998a.
- SALVADOR. Decreto 12.175 de 25 de novembro de 1998. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em

logradouros públicos e dá outras providências. *Diário Oficial do Município*, Salvador, pg.2-3, 26 novembro 1998b.

SANTOS, J. P.; SOUZA, S. C. R.; SANTANA, V. S.; BATISTA, V. S. S; CARDOSO, R. C. V. Comida de rua e trabalho: conhecendo a realidade de crianças e adolescentes em praias de Salvador-Ba. In: II Congresso Latino-Americano e VIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos. *Anais digitais*. Búzios/RJ, 2005.

SANTOS, T.F.; VIDAL JÚNIOR, P.O.; PAIVA, I.S.; REGO, D.M.L.; CARDOSO, R.C.V. Comida de rua e trabalho infantil: realidade na orla marítima de Salvador-BA. In: XXVIII Seminário Estudantil de Pesquisa e X Seminário de Pesquisa e Pós-Graduação. *Anais digitais*. Salvador/BA, 2009.

SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO. Centro de vigilância Sanitária. Portaria nº 6, de 10 de março de 1999. Aprova o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Disponível em: < http://www.fea.unicamp.br/deptos/dta/higiene/legislacao/Geral/PCVS_06_99.pdf> Acesso em 08 mar. 2011.

SERENO, H.R. O comércio do acarajé e complementos em Salvador-BA: estudo social, econômico e sanitário com baianas treinadas em Boas Práticas de Produção [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2009.

SILVA JÚNIOR, E.A. *Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos*. 5 ed. São Paulo: Varela, 2002

SIMON, S. *Discussion overview paper on the informal food sector*. Department of Sociology and Anthropology, University of Ottawa, Canadá. 2006. 23p.

SIQUEIRA, A.A.; CARDOSO, W.M.; SILVA, E.E.; ROMÃO, J.M.; NOGUEIRA, G.C.; ANDRADE, J.D.M. *et al.* Identificação de enterobactérias em ovos de codornizes japonesas (*Coturnix japonica*) na Região Metropolitana de Fortaleza – Ce, Brasil. *RPCV*, v.103, n. 565/566, p.78-82, 2008.

SOBRAL, F.E.S.; BRANDÃO, P.A.; MARQUES, D.D.; BRITO, I.C.A. Caracterização do consumidor de ovos de codorna no município de Patos-PB. *Agropecuária Científica no Semi-Árido*, v.5, p.62-66, 2009.

VIDAL JÚNIOR, P. O.; GÓES, J. A.W.; CARDOSO, R. C. V. O comércio de alimentos por crianças e adolescentes na orla marítima de Salvador-BA: como se caracteriza a higiene? In: XXVIII Seminário Estudantil de Pesquisa e X Seminário de Pesquisa e Pós-Graduação. *Anais digitais*. Salvador/BA, 2009.

UMOH, V.J.; ODOBA, M.B. Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control*, v.10, p.9-14, 1999.

UNITED STATE DEPARTMENT OF AGRICULTURE – USDA / Food Safety and Inspection Service. *Fact Sheets. – Eggs products preparation*, 2008. Disponível em: http://www.fsis.usda.gov/fact_sheets/Focus_On_Shell_Eggs/index.asp> Acesso em 11 mar. 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Division of Food and Nutrition. *Essential safety requirements for street-vended foods* (Revised edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>>. Acesso em 18 jun. 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. WHO Food safety documents. *Food safety*. 1999.

WORLD HEALTH ORGANIZATION – WHO / FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. *Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems*. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2003. 73p.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral:

- Caracterizar o segmento de comida de rua e a segurança de alimentos na orla marítima de Salvador-BA, na perspectiva da sua condução por crianças e adolescentes.

3.2 Objetivos Específicos:

- Revelar o aspecto social e econômico do trabalho desenvolvido pelos vendedores infanto-juvenis;
- Caracterizar o risco sanitário relacionado a alimentos comercializados por crianças e adolescentes, em praias da cidade;
- Avaliar a qualidade microbiológica de um dos produtos mais vendidos por crianças e adolescentes – o ovo de codorna;
- Compreender os significados do trabalho, da higiene e do risco social e sanitário por vendedores em situação de trabalho infantil;

4. ESTRUTURA DO TRABALHO

Em atenção aos objetivos propostos, este estudo apresenta-se dividido em três capítulos. O primeiro capítulo procura apresentar e caracterizar a realidade de trabalho de crianças e adolescentes inseridos no segmento de comida de rua, na orla marítima de Salvador- BA, revelando os aspectos social, econômico e sanitário do trabalho desenvolvido pelos vendedores infanto-juvenis.

Para o segundo capítulo, dentre as 275 crianças identificadas foi realizado um recorte buscando caracterizar o comércio e descrever a qualidade microbiológica de ovos de codorna cozidos, adquiridos junto a 40 vendedores infanto-juvenis. O terceiro capítulo, a partir de um enfoque qualitativo buscou a compreensão dos significados do trabalho, da higiene de alimentos e dos riscos social e à saúde, por vendedores em situação de trabalho infantil.

CAPÍTULO 1.

COMIDA DE RUA E TRABALHO INFANTIL: REALIDADE NA ORLA MARÍTIMA DE SALVADOR-BA

RESUMO

O comércio de comida de rua representa alternativa de trabalho para muitas famílias, observando-se a inserção da mão-de-obra infantil. Este estudo teve por propósito caracterizar a realidade de trabalho de crianças e adolescentes inseridos no segmento de comida de rua, na orla marítima de Salvador- BA, revelando o aspecto social, econômico e sanitário do trabalho desenvolvido pelos vendedores infanto-juvenis. Realizou-se estudo transversal, com aplicação de questionários semi-estruturados, junto a 275 vendedores de comida de rua, menores de 18 anos, em 18 praias da cidade. Os participantes tinham entre 5 e 17 anos, média de 13 anos, predominantemente meninos (71,3%) e 94,9% estudavam. Quanto à jornada de trabalho, os vendedores dedicavam em média 7,14 horas/dia ao comércio de alimentos. A razão mais apontada para o trabalho foi a complementação da renda familiar (52,3%), sendo que 37,8% trabalhavam para terceiros, a renda média na atividade era de R\$43,23/dia. Entre os produtos comercializados 77,5% eram manufaturados, 12,4% industrializados e 10,1% produtos *in natura*. Os alimentos mais vendidos compreenderam queijo coalho, acarajé e ovo de codorna cozido. A maioria dos vendedores não atendia a requisitos de higiene pessoal, embora considerassem a higiene importante e que os alimentos vendidos nas ruas poderiam veicular doenças. No que se refere à frequência de limpeza dos utensílios, 44,7% declararam lavá-los diariamente. Parte dos vendedores referiu não lavar as mãos (13,8%), enquanto os demais disseram lavar as mãos de duas a cinco vezes por dia apenas com água ou água do mar, embora esta prática não fosse observada em campo. Os resultados confirmam a inserção da mão-de-obra infanto-juvenil no segmento, com oferta variada de alimentos e apontam riscos à saúde dos consumidores devido ao desconhecimento de princípios de higiene por parte dos vendedores.

Palavras-chave: Comida de rua, trabalho de menores, segurança alimentar e nutricional.

SUMMARY

Street food business represents a work alternative for a lot of families, and the insertion of child workforce into this business has been observed. This study aimed to describe the reality of the work done by children and adolescents who were integrated in the street food business of Salvador maritime border, BA; it reveals the social, economical and sanitary aspects of the young vendors' work. It was carried out a transversal study, with the application of semi structured questionnaires to 275 vendors of street food, under age 18, on 18 beaches of the city. The participants were between 5 and 17 years old, with an average of 13 years old, on majority boys (71.3%), and 94.9% of them were studying. As for working hours, vendors would dedicate on average 7.14 hours/day to food selling. The most mentioned reason for working was the completion of the family income (52.3%), while 37,8% were working for third parties, the average activity revenue was 43.23 R\$/day. Among sold products, 77.5% were manufactured, 12.4% were industrial products and 10.1% were *in natura* food. The most sold products included curd cheese, *acarajé* and cooked quail eggs. The majority of the vendors did not comply with personal hygiene requirements, although they considered hygiene as important and thought that street food could transmit diseases. Referring to the frequency of cleaning utensils, 44.7% declared cleaning them daily. Part of the vendors reported that they did not wash hands (13.8%), while the rest of them affirmed washing hands from two to five times a day only with water or sea water; however this practice has not been witnessed on field. The results confirmed the integration of children and adolescents within the sector workforce, with an offer of various food products; and pointed out the risks to the consumers' health due to the vendors' ignorance of hygiene principles.

Keywords: Street food, minors work, food safety.

1. INTRODUÇÃO

O segmento de comida de rua tem se consolidado como uma estratégia de sobrevivência para grupos socialmente excluídos, ao longo dos tempos e em todo o mundo, na medida em que minimiza os principais problemas estruturais dos centros urbanos, contribuindo para o aumento da oferta de trabalho, garantia de renda, redução da pobreza e melhoria da qualidade de vida (COSTARRICA; MÓRON, 1996; LATHAM, 1997; FAO, 2007).

Nesse cenário, crianças preparando ou vendendo alimentos nas ruas de áreas metropolitanas representam um dos mais importantes e evidentes grupos de trabalhadores infantis (ILO, 2003), embora o trabalho de crianças e adolescentes seja ilegal em muitos países.

No Brasil, apesar da vigência de leis que determinem a idade mínima para o trabalho e protejam os direitos das crianças e adolescentes (BRASIL, 1990; BRASIL, 1988), bem como a existência de políticas e programas sociais mantidos pelo governo e por organizações não governamentais (KASSOUF *et al.*, 2004), observa-se elevada vulnerabilidade para esse grupo. De acordo com resultados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio - PNAD (IBGE, 2006), estimou-se a existência de cerca de 5,1 milhões de crianças e adolescentes, entre cinco e 17 anos de idade, ocupadas em atividades econômicas, ao longo do ano de 2006, com registro de mais de 237 mil crianças entre cinco e nove anos de idade.

Na região Nordeste, 1,9 milhões de crianças e adolescentes trabalham (IBGE, 2006), sendo o principal motivo para o ingresso precoce em atividades laborais a contribuição para o sustento familiar, notada a pobreza desta região. No Sudeste, devido à dinâmica de mercado, o trabalho infanto-juvenil parece estar relacionado com a satisfação de necessidades de consumo destes jovens (FERRO; KASSOUF, 2005).

Dentre o conjunto de informações referentes ao trabalho precoce no país, entretanto, não se encontra descrita a inserção deste no setor informal de alimentos, incluindo a atividade de menores nas cadeias produtivas do segmento de comida de rua.

Na Bahia, o número de crianças envolvidas com algum tipo de trabalho ultrapassa 500 mil e, na cidade de Salvador e região metropolitana, avalia-se que 55 mil crianças, aproximadamente, encontram-se nessa situação (IBGE, 2006). Em relação à informalidade da comida de rua, embora seja histórica e muito notória a participação da

mão-de-obra infantil, verifica-se insuficiência de estudos sobre a temática (GÓES, 1999; SANTOS *et al.*, 2005; BARROS, 2008).

Segundo Cervini e Burger (1991), entre os principais fatores que conduzem à inclusão de crianças no mercado de trabalho estão a pobreza e a estrutura do mercado, que facilita a entrada da mão-de-obra infanto-juvenil. Assim, a conjunção entre a pobreza de muitas famílias e a oportunidade de ganhos financeiros no negócio da comida de rua, em núcleos familiares e sem pagamentos diretos (SIMON, 2006), vincula-se ao trabalho infantil.

Nessa perspectiva, o trabalho desenvolvido por crianças e adolescentes no comércio informal de alimentos, além de infringir direitos socialmente constituídos pela ordem jurídica brasileira e por órgãos internacionais de direitos humanos (VIEIRA, 2009; UNICEF, 1990), pode representar a oferta de alimentos inseguros, uma vez que os vendedores infanto-juvenis normalmente não dispõem de conhecimentos específicos, relativos à correta manipulação e conservação dos produtos.

Este estudo teve por propósito caracterizar a realidade de trabalho de crianças e adolescentes inseridos no segmento de comida de rua, na orla marítima de Salvador-BA, revelando o aspecto social, econômico e sanitário do trabalho desenvolvido pelos vendedores infanto-juvenis.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, exploratório e descritivo realizado na orla marítima da cidade do Salvador-BA, como parte do projeto “Comida de rua e trabalho infantil: o descortinar de uma realidade na orla marítima de Salvador-BA e a busca da segurança alimentar e da inclusão social”¹, no período de outubro de 2008 a maio de 2009.

Em atendimento à Resolução 196/96, do Conselho Nacional de Saúde, o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira de Salvador, da Universidade Federal da Bahia – UFBA (Parecer/Resolução 14/2008) e submetido ao Conselho Municipal de Direitos da Criança e do Adolescente de Salvador.

As informações foram coletadas em 18 praias da orla marítima do município, junto a 275 vendedores menores de 18 anos, que comercializavam variados produtos alimentícios, abordados a partir de amostragem itinerante e sistemática (GARIN *et al.*, 2002). Foram considerados “vendedores” de comida de rua, os comerciantes de alimentos que trabalhavam em locais públicos e que forneciam produtos para consumo imediato ou posterior, sem que houvesse a necessidade de etapas adicionais de processamento, de acordo com a definição da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1996); quanto à faixa etária infanto-juvenil, a classificação acolhida embasou-se no Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA, que estabelece como criança a pessoa com faixa etária de zero a 12 anos incompletos e adolescente, aquele com idade entre 12 e 18 anos (BRASIL, 1990).

As praias foram identificadas conforme delimitação e denominação geográfica já estabelecida no município, sendo determinados como locais de coleta as regiões de comércio notadamente intenso e de grande fluxo de pessoas, consideradas consumidores potenciais, onde se concentravam maior número de vendedores (Figura 1).

¹ Processo Conselho Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico (CNPq) nº 478499/2007-8



Figura 1. Localização das 18 praias soteropolitanas identificadas como locais de coleta de informações e amostras.

Como instrumento de coleta de dados foi utilizado um questionário semi-estruturado (Apêndice A), previamente testado em ensaio piloto. O questionário compreendeu questões arranjadas em blocos, considerando: identificação; características sócio-econômicas; perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos; características higiênico-sanitárias; e opinião dos vendedores. Os questionários foram preenchidos por entrevistadores devidamente treinados e supervisionados, que registraram as informações utilizando os seguintes procedimentos: observação direta no local, no caso de questões de inspeção imediata e entrevista, para o caso das questões de conhecimento específico. Os questionários foram aplicados mediante assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice C) pelos responsáveis dos vendedores, quando presentes no local, ou após a concordância dos menores, quando desacompanhados.

Os dados coletados foram tabulados para formação de banco de dados utilizando-se o *Statistical Package for the Social Sciences* - SPSS, versão 13.0, no qual foram procedidas análises descritivas das variáveis.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Identificação e características sócio-econômicas

Na Tabela 1 estão apresentadas informações que permitem a caracterização demográfica, social e econômica dos vendedores infanto-juvenis, assim como características das condições do trabalho desenvolvido.

Tabela 1. Características demográficas e sócio-econômicas das crianças e adolescentes e do trabalho, no segmento de comida de rua, nas praias de Salvador-BA, 2008-2009.

Características	Distribuição
Sexo (%)	
Masculino	71,3 (196)
Feminino	28,7 (79)
Idade	
Média (amplitude)	13,0 (5 - 17)
Frequência à escola (%)	
Sim	94,9 (261)
Não	5,1 (14)
Local de comércio (%)	
Apenas uma praia	63,3 (174)
Outras praias	33,1 (91)
Outros locais	3,6 (10)
Tempo de trabalho na atividade (anos)	
Média (amplitude)	2,19 (0,002 - 10)
Jornada de trabalho (horas)	
Média (amplitude)	7,14 (2 -13)
Dias trabalhados na semana (%)	
Finais de semana	74,9 (206)
Dias úteis	10,9 (30)
Todos os dias	14,2 (39)
Turno de trabalho (%)	
Manhã	5,4 (15)
Tarde	6,2 (17)
Diurno	88,4 (243)
Para quem trabalha (%)	
Si próprio	24,7 (68)
Pais	37,5 (103)
Terceiros	37,8 (104)
Arrecadação diária (R\$)	
Média (amplitude)	43,23 (5 -160)

Conforme se observa, a maioria dos vendedores era do sexo masculino, concordando com os resultados apresentados por Carvalho (2008), em estudo onde analisou o panorama atual do trabalho infantil no Brasil, e resultados obtidos por Bromley e Mackie (2009), quando buscaram identificar aspectos negativos e positivos do trabalho desenvolvido por crianças no Peru. Essa realidade pode ser justificada pela divisão sexual do trabalho - assim, de modo geral as meninas se encarregam dos afazeres domésticos, seja nas suas próprias residências ou prestando serviços em casas de terceiros, enquanto os meninos trabalham predominantemente em serviços não domésticos, como reforça Facchini *et al.*(2003).

No que se refere à idade, observou-se a inclusão bastante precoce de crianças envolvidas com a comercialização de alimentos nas praias de Salvador, visto que foram identificados vendedores a partir dos cinco anos de idade - não houve diferenças na idade mínima para meninos e meninas. Resultado similar foi apontado por Barros (2008), que realizou estudo em uma feira livre de Salvador, no qual também foi relatada a inclusão de mão-de-obra infantil a partir dos cinco anos de idade.

As crianças e adolescentes inseridos no comércio ambulante de alimentos, uma das principais atividades em áreas urbanas, estão expostos a uma série de riscos, desempenhando na maioria das vezes atividades incompatíveis com a idade. De acordo com Carvalho (2008), estes riscos estão representados pelo levantamento e transporte de peso excessivo, além da exposição à radiação solar, ao calor e à umidade, que podem resultar em fadiga física, dores musculares, entre outros problemas.

A grande maioria dos vendedores considerados nesta abordagem estudava, observando-se abandono escolar para adolescentes de 13 a 17 anos de idade. Dentre as crianças e adolescentes participantes, 63,2% relataram ser beneficiados por programa social do governo, cujo recebimento da bolsa é condicionado à manutenção da criança na escola. Deste modo, avalia-se que, embora o benefício possa constituir um estímulo à frequência escolar, não influenciava para o abandono das atividades laborais.

Na maior parte dos casos o trabalho era desenvolvido em uma única praia, enquanto os demais comercializavam também em outras praias e outros locais. No que se refere à jornada de trabalho, observou-se carga horária bastante extensa, uma condição que, além de proporcionar um desgaste físico e mental (CARVALHO, 2008), afeta diretamente a qualidade dos alimentos ofertados, visto que permanecem expostos

por períodos prolongados. Além disso, a média de tempo na atividade (superior a dois anos) sugere a permanência destas crianças e adolescentes na atividade.

De modo geral, o trabalho era desenvolvido em período diurno, nos finais de semana, visto que há um maior fluxo de pessoas nas praias, nesse período, conquanto percentual considerável de vendedores trabalhasse também nos dias úteis. Estes eram majoritariamente meninos (69,2%), que trabalhavam para os pais (38,5%) ou terceiros (48,7%).

Ainda de acordo com a Tabela 1 e concordando com descrições apresentadas por Simon (2006) e Chauliac e Gerbouin-Rerolle (1996), a inserção do trabalho infantil no segmento de comida de rua revela crianças e adolescentes em diferentes relações de trabalho. Desta forma, na orla marítima de Salvador-BA, pode-se encontrar menores trabalhando para a família, trabalhando para um empregador (familiares, proprietários de barracas ou baianas do acarajé) ou atuando como autônomas.

A média de idade para as crianças e adolescentes que atuavam como autônomas mostrou-se mais elevada (14,37 anos), quando comparada com a média etária de vendedores infanto-juvenis que trabalhavam para os pais/responsáveis ou terceiros.

Com o comércio de alimentos nas praias, os vendedores auferiam média de R\$43,23/dia, sem os descontos referentes ao investimento na matéria-prima. Considerando que muitas vezes os responsáveis pelas crianças também estavam envolvidos no comércio informal de alimentos e que tinham baixas arrecadações com a atividade, conforme indicam Cardoso *et al.* (2005), a renda adicional proporcionada pelo trabalho das crianças servia para auxiliar nas despesas familiares, visto que boa parte dos entrevistados referiram entregar o dinheiro ou parte dele para os pais.

Dentre os motivos apontados pelos vendedores para o ingresso no segmento de comida de rua destacou-se, como principal fator, a complementação da renda familiar (Gráfico 1). No entanto, para os vendedores que referiram trabalhar para ter uma ocupação (19,3%) notou-se tendência à reprodução do discurso positivo familiar sobre o trabalho, ou seja, que a inclusão e permanência de mão-de-obra infanto-juvenil neste segmento, além das questões econômicas, conservavam motivações filosóficas na positividade do trabalho (RODRIGUES, 2004; OLIVEIRA *et al.*, 2005).

Esses resultados são reforçados por Rizzini (2002), quando afirma que “nesta faixa de idade os fatores individuais, como querer ter seu próprio dinheiro, ser mais livre, ter ocupação ou qualificação se somam aos culturais, como a crença de que filho

de pobre tem que trabalhar ou que o trabalho é disciplinador, e aos fatores econômicos, como a necessidade de ajudar no orçamento familiar.”

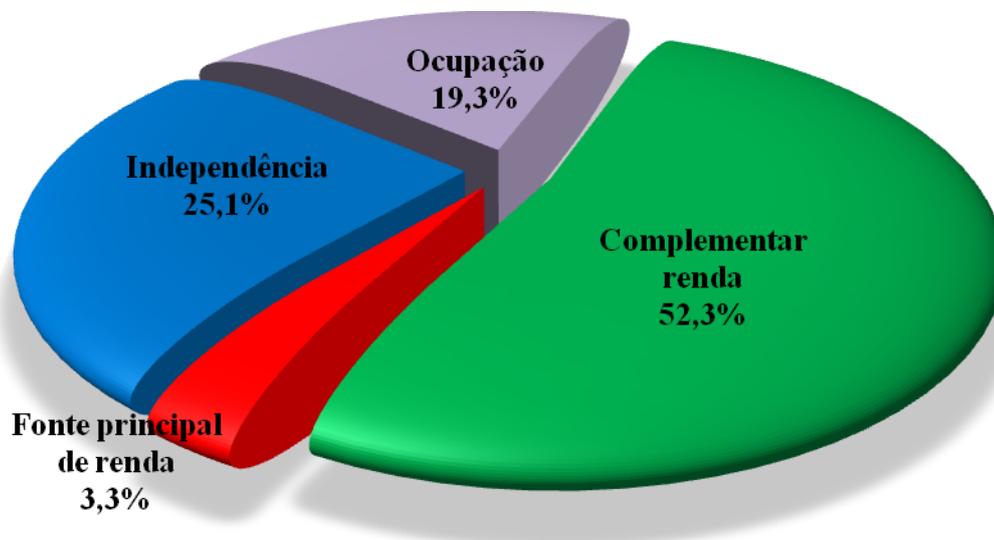


Gráfico 1. Distribuição das crianças e adolescentes (%) envolvidos com a comida de rua na orla marítima de Salvador-BA, quanto aos motivos apontados para o ingresso no segmento – 2008-2009.

3.2 Perfil, aquisição e armazenamento dos alimentos

Entre os entrevistados, 21,1% dos vendedores comercializavam seus produtos em pontos fixos, representados em sua maioria pelos vendedores de acarajé, enquanto os demais (78,9%) vendiam suas mercadorias pelas praias, percorrendo longas distâncias sob o sol, em busca de consumidores para seus produtos. Mediante as condições operacionais de comércio observadas, ambas as estruturas de venda sugeriram baixa qualidade higiênico-sanitária dos produtos alimentícios oferecidos, visto que os vendedores não dispunham de infra-estrutura mínima, acesso a água potável e instalações sanitárias, o que maximiza os riscos para os consumidores conforme apontaram Rodrigues e colaboradores (2003).

Em relação à condição de produção, 77,5% dos produtos comercializados classificaram-se como manufaturados, 12,4% como industrializados e 10,1% como alimentos *in natura*. Conforme ilustra o Gráfico 2, os alimentos mais comercializados por crianças e adolescentes compreenderam o queijo coalho, o acarajé, o ovo de

codorna, os gelados comestíveis (picolé, “geladinho” e sorvete) e o amendoim (cozido, torrado ou tipo japonês).

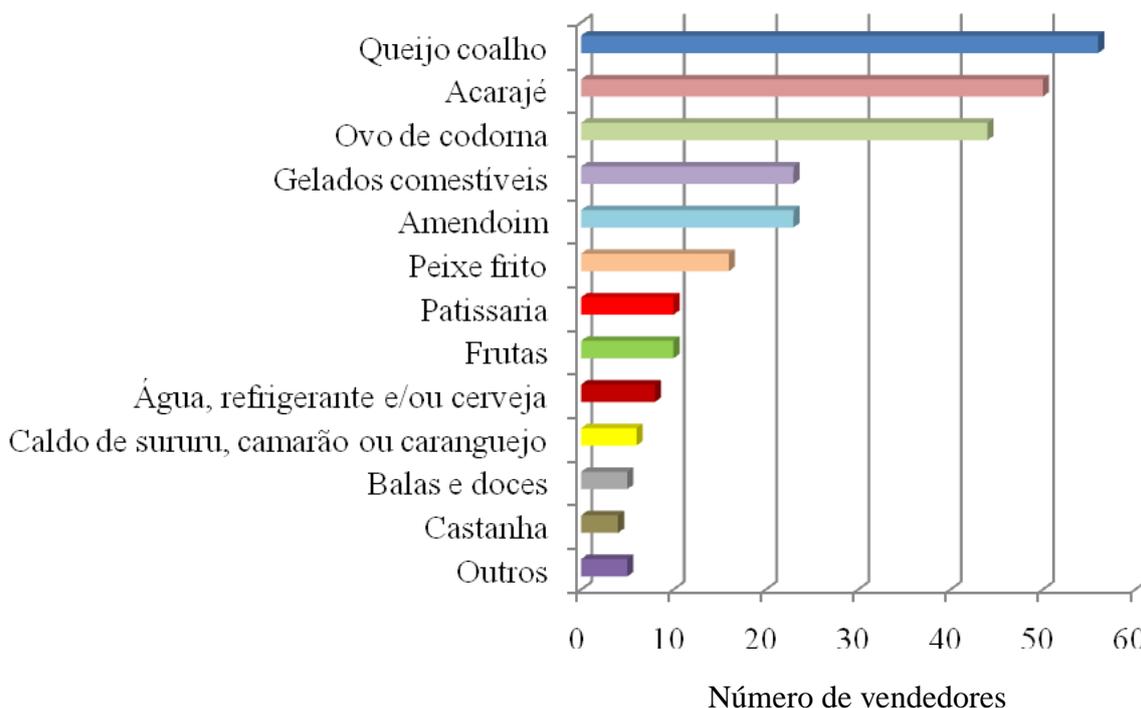


Gráfico 2. Distribuição dos alimentos comercializados nas praias de Salvador-BA, de acordo com o número de vendedores infanto-juvenis – 2008-2009.

Os alimentos oferecidos pelos jovens vendedores eram transportados sob diferentes condições. Assim, alimentos perecíveis estavam acondicionados em caixas plásticas (55,8%), caixas térmicas ou de poliestireno (17,2%), sacos plásticos (14,0%), panelas ou assadeiras de alumínio (4,7%), entre outras formas adotadas para o transporte, enquanto os alimentos não perecíveis eram acondicionados em caixas ou sacos plásticos (42,8%), caixas de poliestireno (25%), cestas de vime (14,3%) e caixas de papelão (7,1%), dentre outras condições.

Condições desfavoráveis de acondicionamento, bem como hábitos de higiene inadequados por parte dos vendedores também são apontados por Omemu e Aderoju (2008), em estudo que objetivou conhecer práticas de vendedores adultos envolvidos com o comércio informal de alimentos na cidade de Abeokuta, na Nigéria, o que confirma problemas de higiene e conservação dos produtos nesse setor, independente de faixa etária.

Nas praias de Salvador, alimentos industrializados eram comercializados por 12,4% dos vendedores. Quanto aos produtos manufaturados, 23,5% provinham de fornecedores e 76,5% eram elaborados em nível doméstico. Em relação aos últimos, as etapas relacionadas ao preparo eram realizadas pelas mães (25,7%), por outros familiares (24,3%), por vizinhos (10%), por comerciantes (2,5%) ou ainda pelos próprios vendedores (5%).

3.3 Características higiênico-sanitárias

Informações referentes ao atendimento de requisitos de higiene pelos vendedores estão exibidas no Gráfico 3, o que permite evidenciar o quanto o comércio informal de alimentos é incompatível com inserção dos jovens vendedores, haja vista a tenra idade para o trabalho e o limitado conhecimento acerca das exigências para o comércio de alimentos seguros.

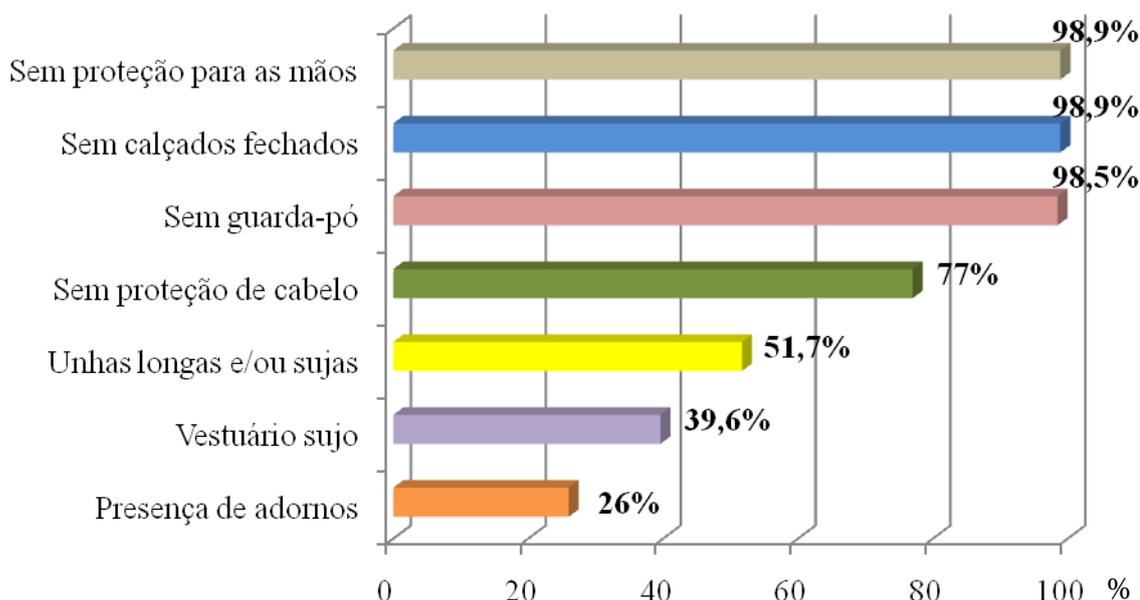


Gráfico 3. Distribuição das crianças e adolescentes que comercializavam alimentos na orla marítima de Salvador-BA, quanto ao atendimento a requisitos de higiene pessoal – 2008-2009.

A partir de observações *in loco*, pode-se verificar a escassez de critérios higiênicos adotados pelos vendedores em questão. Este quadro, contudo, parece não diferir muito daquele apresentado em estudos com vendedores adultos, ainda que estes tenham maior capacidade de apreensão de conhecimentos acerca dos cuidados com os alimentos comercializados, como evidenciado por Mallon e Bortolozo (2004), Omemu

e Aderoju (2008) e Nunes e colaboradores (2010), quando avaliaram os cuidados higiênicos de vendedores de comida de rua maiores de 18 anos.

Destaca-se que os critérios de higiene adotados pelos vendedores menores, sobretudo os de higiene pessoal, não eram empregados para evitar a contaminação ou preservar a saúde dos consumidores e sim para garantir a aceitação por parte dos consumidores, uma vez que vendedores que apresentassem condições de higiene visualmente inadequadas tinham maior chance de ter seus produtos rejeitados.

No que se refere à frequência de limpeza dos utensílios, com exceção dos vendedores que não utilizavam utensílios durante a comercialização, grande parte (44,7%) referiu realizar a limpeza diária dos utensílios, enquanto os demais disseram realizar a limpeza duas vezes por dia (12,6%) e três ou mais vezes ao dia (3,8%), embora esta prática não tenha sido observada durante a condução das entrevistas.

Em referência à lavagem das mãos, os participantes afirmaram realizar tal procedimento até duas vezes por dia (32%), três a cinco vezes (37,5%), mais de cinco vezes (16,7%), sendo que parte dos vendedores (13,8%) informou não lavar as mãos durante o trabalho nas praias. De modo geral, os vendedores costumavam lavar as mãos em pontos de água disponíveis nas barracas de praia (83,9%) ou mesmo com água do mar (12,4%).

Quanto às condições higiênicas dos vendedores, 44,5% foram consideradas ruins ou péssimas, de acordo com avaliação visual. Este resultado concorda com achados de outros estudos (UMOH; ODOBA, 1999; RODRIGUES *et al.*, 2003; MUINDE; KURI, 2005), que também apontaram hábitos higiênicos inadequados dos vendedores e condições inapropriadas de trabalho.

3.4. Opinião dos vendedores

Apesar dos resultados descritos neste trabalho demonstrarem baixa adequação das condições higiênico sanitárias na comercialização de alimentos por crianças e adolescentes, quando estes foram questionados acerca da importância da higiene na venda de alimentos, 99,3% consideraram a essencialidade da higiene dos vendedores. Adicionalmente, a maioria (69,3%) acreditava que alimentos vendidos na rua poderiam causar doença ao consumidor.

Quanto ao aspecto social do trabalho, foi possível observar que, mesmo em precárias condições de trabalho, 94,5% dos vendedores referiram gostar de vender

alimentos nas praias, enquanto 67,2% relataram sentir-se bem ao realizar a atividade.

De acordo com Rodrigues (2004) e Carvalho (2008), ao compartilhar o significado positivo do trabalho com os pais, as crianças tendem a aceitar o trabalho como compromisso de solidariedade familiar. Desta forma, é possível que a aceitação e o conformismo percebidos nestas crianças e adolescentes estivessem relacionados com o temor do envolvimento com a criminalidade, uma vez que as famílias tendem a encarar a ocupação precoce como uma forma de organizar o tempo dos filhos, mantendo-os longe dos riscos proporcionados pelas ruas.

Adicionalmente, conforme descrevem Souza e Lage (2008), na convivialidade da praia o trabalho pode ser uma prática de esforço mais prazeroso, na qual a interatividade lazer/trabalho ocorre de forma mais direta e intensa. Assim, em meio ao trabalho vivencia-se também o prazer, uma condição que também permite criar, nos entrevistados, um sentimento positivo em relação ao trabalho.

Todavia, quando questionados sobre o que gostariam de estar fazendo no momento da entrevista, grande parte (66,9%) manifestou o desejo de realizar alguma atividade de lazer, caso não estivessem ocupadas com o trabalho.

4. CONCLUSÃO

Este estudo buscou caracterizar a realidade de trabalho de crianças e adolescentes inseridos no segmento de comida de rua, na orla marítima de Salvador-BA, revelando o aspecto social, econômico e sanitário do trabalho desenvolvido pelos vendedores infanto-juvenis. Diante dos resultados alcançados pode-se concluir que houve participação predominante de meninos na atividade, com longa jornada diária de trabalho, efetuado principalmente nos finais de semana.

Complementar a renda familiar foi o motivo mais apontado para inserção das crianças e adolescentes no segmento. A maior parte dos vendedores não observava requisitos higiênicos necessários à comercialização de alimentos, maximizando os riscos para os consumidores.

Embora a maior parte dos vendedores tenha revelado gostar ou sentir-se bem com o trabalho desenvolvido, registrou-se também o desejo de grande parte de realizar outras atividades, sobretudo atividades de lazer.

Pelo exposto, este estudo revela grande número de crianças e adolescentes envolvidos precocemente no comércio de comida de rua nas praias soteropolitanas, o que, além de sinalizar a irregularidade do trabalho infantil, podendo comprometer o desenvolvimento físico e mental destes jovens, sugere riscos à saúde dos consumidores, devido ao desconhecimento de princípios de higiene e conservação de alimentos por parte dos vendedores.

REFERÊNCIAS

- BARROS, E.S. Criança na Feira de São Joaquim: trabalho e exploração. [Dissertação] Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.
- BRASIL. Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. LEI Nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8069.htm> Acesso em 21 fev. 2005.
- BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm> Acesso em 12 jan. 2011.
- BROMLEY, R.D.F.; MACKIE, P.K. Child experiences as street traders in Peru: contributing to a reappraisal for working children. *Children's Geographies*, v.7, n.2, p. 141-158, 2009.
- CARDOSO, R.C.V.; PIMENTEL, S.S.; SANTANA, C.S.; MOREIRA, L.N.; CERQUEIRA, S.C. Comida de rua: desvendando o mundo do trabalho e a contribuição social e econômica da atividade em Salvador – BA. *Conjuntura e planejamento*. Salvador: SEI, n. 137, p. 45 – 51, out.2005.
- CARVALHO, I.M.M. O trabalho infantil no Brasil contemporâneo. *Caderno CRH*, Salvador, v.21, n.54, p.551-569, set./dez.2008.
- CERVINI, R.; BURGER, F. O menino trabalhador no Brasil urbano dos anos 80. In: FAUSTO, A.; CERVINI, R. (Orgs.) *O trabalho e a rua: crianças e adolescentes no Brasil urbano dos anos 80*. São Paulo: Cortez/UNICEF/FLACSO,1991.
- CHAULIAC, M.; GERBOUIN-REROLLE, P. Les enfants et l'alimentation de rue. In: *Food, Nutrition and Agriculture – Street Food*. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO, Rome, 1996. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t05.htm>> Acesso em 29 out. 2005.

COSTARRICA, M.L.; MORÓN, C. Estratégias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y en el Caribe . In: ALBERT, J.L. (ed.). *Food, Nutrition and Agriculture 17/18.: Street Foods*. 1996. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t08.htm>>. Acesso em 18 jun. 2002.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. *Promises and Challenges of the informal food sector in developing countries*. Rome: FAO, univerty of Bologna, University of Ottawa, 2007. 34p.

FACCHINI, L.A. FASSA, A.G.DALL’AGNOL, M. MAIA, M.F.S. Trabalho infantil em Pelotas: perfil ocupacional e contribuição à economia. *Ciência e Saúde Coletiva*, v.8, n.4, p. 953-961, 2003.

FERRO, A. R.; KASSOUF, A. L. Avaliação do impacto dos Programas Bolsa-Escola sobre o trabalho infantil no Brasil. *Pesquisa e Planejamento Econômico*, v.35, n.3, p.417-44, 2005.

GARIN, B.; AIDARA, A.; ARRIVE, P.; BASTARAUD, A. et al. Multicenter study of street foods in 13 towns on four continents by the food and environmental network of Pasteur and associated institutes. *J. Food Prot.*, v.65, n.1, p.146-52, 2002.

GÓES, J.A,W. Consumo de alimentos de rua em Salvador: o que é que a baiana (o) tem? *Bahia Análise e Dados*, v.9, n.2, p.89-92, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Síntese 2006. Indicadores Sociais. 2006. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/#sub_download> Acesso em: 21 set. 2007.

INTERNATIONAL LABOUR ORGANIZATION – ILO. Facts on children working in the streets. *International Programme on the Elimination of Child Labour (IPEC)*. Geneva, 2003.

KASSOUF, A.L.; NUNES, A.A.; PONTILI, R.M.; RODRIGUES, F.A. *Análise das políticas e programas sociais no Brasil*. Brasília, OIT/ Programa IPEC América do Sul, 2004.

LATHAM, M.C. Street foods. In: FAO. *Food and Nutrition Series*, n. 29: Human Nutrition in the developing world. FAO, Rome, 1997. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/w0073e/w0073e00.htm>>. Acesso em 14 jul. 2002.

MALLON, C.; BORTOLOZO, A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Revista Publicatio UEPG. Ciências Biológicas e da Saúde*, n.3/4, p.65-76, set. 2004.

MUINDE, O.K.; KURI, E. Hygienic and sanitary practices of vendors of street foods in Nairobi, Kenya. *African Journal of Food Agriculture & Nutritional Development*, v.5, n.1, p.1-14, 2005.

NUNES, B.N.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F.; SANT'ANA, A.S.; SILVA, R.; MOURA, M.R.L. A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant origin sold in Brazil. *Food Control*, v.21, n.1, p.50-54, 2010.

OLIVEIRA, D.C.; FISHER, F.M.; AMARAL, M.A.; TEIXEIRA, M.C.T.V.; SÁ, C.P. A positividade e a negatividade do trabalho nas representações sociais de adolescentes. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, v.18, n.1, p.125-133, 2005.

OMEMU, A.M.; ADEROJU, S.T. Food safety, knowledge and practices of street food in the city of Abeokuta. *Food Control*, v.19, n.4, p.396-402, 2008.

RIZZINI, I. Pequenos trabalhadores no Brasil In: PRIORE, M. D. (org). *História das crianças no Brasil*. 2 ed. São Paulo. Contexto, 2002.

RODRIGUES, K.L.; GOMES, J.P.; CONCEIÇÃO, R.C.S.; BROD, C.S. *et al.* Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. *Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.23, n.3, p.447-452, set./dez. 2003.

RODRIGUES, L.D. O trabalho infantil na visão da escola: um estudo exploratório do tema [dissertação]. Niterói: Universidade Federal Fluminense; 2004.

SANTOS, J. P.; SOUZA, S. C. R.; SANTANA, V. S.; BATISTA, V. S. S; CARDOSO, R. C. V. Comida de rua e trabalho: conhecendo a realidade de crianças e adolescentes em praias de Salvador-Ba. In: II Congresso Latino-Americano e VIII Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos. *Anais digitais*. Búzios/RJ, 2005.

SIMON, S. *Discussion overview paper on the informal food sector*. Department of Sociology and Anthropology, University of Ottawa, Canadá. 2006.

SOUZA, R.V.; LAGE, V. *A economia da Praia*. Brasília-DF: SEBRAE, 2008.

Disponível em: <[http://201.2.114.147/bds/BDS.nsf/C6A6CAA7CA536B60832574BA004548A2/\\$File/NT00038CBE.pdf](http://201.2.114.147/bds/BDS.nsf/C6A6CAA7CA536B60832574BA004548A2/$File/NT00038CBE.pdf)>. Acesso em 28 jan. 2011.

UNITED NATIONS INTERNATIONAL CHILDREN'S EMERGENCY FUND – UNICEF. Committee on the rights of the child (CRC). Convention on the rights of the child, 1990. Disponível em: <<http://www.unicef.org/crc/>> Acesso em 12 jan. 2011.

UMOH, V.J.; ODOBA, M.B. Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control*, v.10, p.9-14, 1999.

VIEIRA, M.G. Trabalho infantil no Brasil: questões culturais e políticas públicas [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Division of Food and Nutrition. *Essential safety requirements for street-vended foods* (Revised edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>>. Acesso em 18 jun. 2002.

CAPÍTULO 2.

O COMÉRCIO E A SEGURANÇA DE OVOS DE CODORNA EM PRAIAS DE SALVADOR-BA: RETRATANDO A CONDUÇÃO POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES

RESUMO

Em Salvador, Bahia, observa-se a inserção de mão-de-obra infanto-juvenil no comércio informal de alimentos. Dentre os alimentos comercializados, encontra-se o ovo de codorna, produto que vem apresentando consumo e produção crescentes. Este estudo buscou caracterizar o comércio e descrever a qualidade microbiológica de ovos de codorna cozidos, na perspectiva do trabalho infantil, na orla da cidade. Realizou-se estudo transversal, com aplicação de questionários semi-estruturados junto a 40 vendedores menores, e análise microbiológica de 40 amostras de ovos de codorna, submetidas aos procedimentos que seguem: contagem de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos (MAM), estafilococos coagulase-positiva (ECP) e estimativa do NMP de coliformes totais e termotolerantes/*Escherichia coli* e pesquisa de *Salmonella* spp (SAL). Os resultados foram comparados com padrões da Resolução RDC n° 12/2001 da ANVISA/MS. Os vendedores participantes deste estudo tinham entre 8 e 17 anos, eram predominantemente meninas (57,5%) e 95% estudavam. Quanto à jornada de trabalho, dedicavam em média 6,6 horas/dia. A razão mais apontada para o trabalho foi a complementação da renda familiar (57,5%), sendo a renda média na atividade de R\$38,31/dia. A maioria não atendia a requisitos de higiene pessoal, porém considerava que os alimentos poderiam veicular doenças. No que se refere à frequência de lavagem das mãos, a maioria (47,5%) declarou lavar até duas vezes/dia, embora esta prática não fosse observada em campo. As contagens de MAM, ECP registraram valores médios de 2,43 e 2,01 log UFC/g, respectivamente, enquanto a estimativa de coliformes termotolerantes foi de 0,98 log NMP/g; foram identificadas *Escherichia coli* em 15% das amostras e não foi identificada SAL. Entre as amostras, 55% classificaram-se como não conformes, em face à legislação. Os resultados evidenciam a inclusão de menores no comércio de alimentos na orla da cidade e sugerem riscos à saúde dos consumidores, devido à contaminação registrada e ao desconhecimento de princípios de higiene por parte dos vendedores.

Palavras-chave: Comida de rua, trabalho infantil, ovos, microbiologia de alimentos.

SUMMARY

The integration of children and young people in the informal food business has been observed in Salvador, Bahia. Among sold food products were found quail eggs, a product which consumption and production is increasing. This study aimed to describe the business and the microbiological quality of cooked quail eggs, from the perspective of child labour, on the maritime border of the city. A transversal study has been made with the application of semi structured questionnaires to 40 minor vendors, and the microbiological analysis of 40 samples of quail eggs, which were submitted to the following procedures: counting of the mesophilic aerobic and facultative anaerobes microorganisms (MAM), coagulase positive staphylococci (CPS) and estimate of the Most Probable Number (MPN) of total thermotolerant coliforms / *Escherichia coli*, and an analysis of *Salmonella* spp (SAL). The results were compared with the standards of the resolution RDC n° 12/2001 of ANVISA/MS. The vendors participating to this study were between eight and seventeen years old, they were in majority girls (57.5%), and 95% of them were studying. As for working hours, they dedicated on average 6.6 hours/day to the work. The most mentioned reason for working was the completion of the family income (57.5%), the average activity revenue being 38.31 R\$/day. The majority did not comply with personal hygiene requirements, although they considered that food products could transmit diseases. Referring to the frequency of washing hands, the majority (47.5%) declared washing hands up to two times per day, although this practice has not been observed on field. The counting of MAM and CPS showed average values of respectively 2.43 and 2.01 log CFU/g, while the estimate of thermotolerant coliforms was 0.98 log MPN/g; *Escherichia coli* was identified in 15% of samples and SAL wasn't detected. Among samples, 55% were classified as not complying with legislation. The results showed evidences of the inclusion of minors within the food selling business on the maritime border of the city, and suggested there are risks to the consumers' health due to the registered contamination and due to vendors' ignorance of hygiene principles.

Keywords: Street food, child labour, eggs, food microbiology.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação em vias públicas é uma prática antiga e que vem crescendo nas últimas décadas, devido a mudanças sócio-econômicas ocorridas ao longo dos tempos. Corresponde a uma ampla e variada categoria de alimentos e bebidas comercializados nas ruas e demais espaços públicos para consumo imediato ou posterior. Esta modalidade de comércio apresenta um alto potencial econômico e seu desenvolvimento visa atender parte da população que necessita de refeições rápidas e baratas (CARDOSO *et al.*, 2005; BEZERRA, 2008).

O comércio de comida de rua contribui para o aumento da oferta de trabalho e garante renda para grupos sociais desfavorecidos, contudo, além da inclusão de pessoas na faixa etária economicamente ativa, este segmento representa também uma realidade de trabalho para crianças e adolescentes (GÓES, 1999; ILO, 2003).

Nesse contexto, ao mesmo tempo em que permite acesso ao trabalho, renda e melhor qualidade de vida a parcelas da população, este comércio também pode torná-las vulneráveis e vítimas do próprio desconhecimento quanto aos cuidados higiênicos com os alimentos, passíveis de veicular diversos patógenos (CARDOSO, 2005; OMEMU; ADEROJU, 2008). Este aspecto se aplica principalmente às crianças e adolescentes, tendo em vista que, normalmente, os vendedores infanto-juvenis não detêm conhecimentos específicos relativos à correta manipulação e conservação dos produtos, representando a possível oferta de alimentos inseguros à população.

Nas praias de Salvador-BA e região metropolitana, é usual o comércio de alimentos e bebidas por crianças e adolescentes, sobretudo de produtos manufaturados e industrializados. Dentre estes, tem destaque o ovo de codorna cozido, comercializado com a casca, que é bastante apreciado pelo sabor e valor nutricional (SOBRAL *et al.*, 2009), e facilmente transportado pelos pequenos vendedores, em atividade ambulante (SANTOS *et al.*, 2009).

O ovo de codorna é um produto que vem apresentando consumo e produção crescentes no país, destacando-se na produção nacional a Região Sudeste e os estados de Pernambuco e Bahia, conforme apontam dados do IBGE (2007). Quando cru, é um alimento perecível, suscetível a alterações que afetam sua qualidade, em velocidade que está na dependência da temperatura e condições de armazenamento (PICCININ *et al.*, 2005).

De modo geral, a contaminação de ovos crus ocorre após a oviposição, apresentando pouca ou nenhuma contaminação no momento da postura (JONES *et al.*, 2004; DE REU *et al.*, 2005; ARAGON-ALEGRO *et al.*, 2005). Dessa forma, podem ser considerados meios prováveis de contaminação o contato direto com as fezes das aves, propiciando a penetração de microrganismos pelos poros presentes na casca, ou a contaminação transovariana, que torna ineficazes os processos de desinfecção do ovo ainda cru (ARAGON-ALEGRO *et al.*, 2005).

Com a cocção, ainda em casca, os ovos requerem cuidados adicionais pós-preparo, uma vez que este tratamento térmico resulta na perda da capa protetora que circunda a casca, deixando os poros expostos e acessíveis a bactérias que passam a contaminá-los. Assim, para maior segurança e conservação, ovos cozidos em casca devem ser resfriados dentro de duas horas após cocção, podendo ser utilizados nesta condição em até uma semana (USDA, 2008).

Diante do exposto, este estudo buscou caracterizar o comércio e avaliar a qualidade microbiológica de ovos de codorna cozidos em casca, na perspectiva do trabalho infantil, na orla marítima de Salvador-BA.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, exploratório e descritivo realizado na orla marítima da cidade do Salvador-BA, como parte do projeto “Comida de rua e trabalho infantil: o descortinar de uma realidade na orla marítima de Salvador-BA e a busca da segurança alimentar e da inclusão social”, desenvolvido no período de janeiro a outubro de 2010.

Em atendimento à Resolução 196/96, do Conselho Nacional de Saúde, o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira de Salvador, da Universidade Federal da Bahia – UFBA (Parecer/Resolução 14/2008).

2.1 Coleta de informações e amostras de ovos de codorna cozidos

A partir da identificação dos alimentos comercializados por vendedores infanto-juvenis de 18 praias, em estudo preliminar, foram coletadas informações e amostras de ovos de codorna cozidos junto a 40 vendedores menores de 18 anos, por meio de abordagem itinerante (GARIN *et al.*, 2002), nas seguintes praias: São Tomé de Paripe, Ribeira, Boa Viagem, Canta Galo, Patamares, Jaguaribe, Piatã e Itapuã. A escolha do alimento alvo deste estudo justificou-se pelo seu grande consumo nas praias soteropolitanas, bem como pelo número de crianças envolvidas no comércio.

A coleta de informações referentes aos vendedores e condução da atividade foi realizada por meio de questionário semi-estruturado (Apêndice A), que contemplou três blocos: características socioeconômicas do vendedor; perfil aquisição e acondicionamento dos alimentos e características higiênico-sanitárias do vendedor e da atividade. Para avaliação do perfil microbiológico do alimento em estudo obteve-se uma amostra por vendedor. Assim, cada amostra foi constituída por 15 ovos de codorna cozidos, quantidade suficiente para formação da unidade analítica, resultando em um total de 40 amostras de ovos de codorna cozidos.

As amostras foram coletadas assepticamente em sacos plásticos pré-esterilizados e acondicionadas em caixas isotérmicas contendo gelo e encaminhadas ao Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Escola de Nutrição/UFBA, permanecendo sob resfriamento até o momento de análise, em intervalo de tempo não superior a quatro horas.

2.2 Análises microbiológicas

As análises microbiológicas para amostras de ovos de codorna cozidos compreenderam: contagem de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos (MAM); Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes/ *Escherichia coli*; estafilococos coagulase positiva (ECP) e pesquisa de *Salmonella* spp (SAL). Os procedimentos foram realizados de acordo com técnicas estabelecidas por Silva *et al.* (2007).

2.2.1 Preparação de amostras para análise

Com o intuito de analisar a contaminação externa e interna conforme propõe a ISO 6887-4 (2003), após serem quebrados, as cascas e o conteúdo interno dos ovos de codorna cozidos foram macerados ainda nos sacos de coleta. Em seguida, foram pesadas assepticamente as unidades analíticas (25g da mistura).

Para a análise de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos, coliformes totais e termotolerantes/ *Escherichia coli* e estafilococos coagulase positiva, 25g de cada amostra foram adicionados a 225 mL de água peptonada 0,1% (H₂O_p) e homogeneizadas em “*stomacher*” (homogeneizador peristáltico), obtendo dessa maneira a primeira diluição (10⁻¹). Na sequência foram realizadas diluições seriadas até obtenção da diluição (10⁻³).

Para pesquisa de *Salmonella* spp, outros 25g de cada amostra foram adicionados a 225 mL de Caldo Lactosado (CL) para etapa de pré-enriquecimento não seletivo.

2.2.2 Contagem de microrganismos aeróbios mesófilos e anaeróbios facultativos (MAM)

Para contagem de microrganismos aeróbios mesófilos foi realizado o plaqueamento em profundidade (*Pour Plate*), por meio da inoculação de 1mL de cada diluição em placas de Petri estéreis e vazias, sequencial adição do meio de cultura (*Plate Count Agar* – PCA) e incubação a 35°C por 48h, sendo o resultado expresso em Unidade Formadora de Colônia por grama (UFC/g).

2.2.3 Determinação de coliformes totais, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*

A determinação de coliformes totais, termotolerantes e *E. coli* foi realizada a partir do método clássico do Número Mais Provável (NMP), que incluiu os seguintes procedimentos:

- a) **Teste presuntivo** – Três alíquotas de três diluições da amostra foram inoculadas em uma série de três tubos contendo Caldo Lauril Sulfato Triptose (LST) e tubos de Durham invertidos, por diluição. Em seguida, os tubos foram incubados por 24-48h a 35°C.
- b) **Teste confirmativo** – Para confirmação dos coliformes totais e termotolerantes, uma alçada de cada tubo suspeito no teste presuntivo foi transferida para tubos contendo Caldo Bile Verde Brillante (VB) e tubos de Durham invertidos, incubados por 24-48h a 35°C e Caldo *E. coli* (EC), também com tubos de fermentação, incubados por 24h a 45°C. Dessa forma, a observação de crescimento com formação de gás nos tubos VB e EC confirmou a presença de coliformes totais e termotolerantes, respectivamente.

A partir da quantidade de tubos positivos de cada uma das três séries nos caldos VB e EC foi possível determinar o NMP de coliformes totais e termotolerantes por grama de amostra, pelo uso da Tabela de Hoskins.

- c) **Identificação de *E. coli*** – De cada tubo de EC positivo, uma alçada foi estriada em meio seletivo e diferencial (Ágar Eosina Azul de Metileno-EMB). As placas de EMB que apresentaram colônias típicas de *E. coli* foram submetidas às provas bioquímicas de indol, Vermelho de Metila (VM), Voges-Proskauer (VP) e citrato – (IMViC).

2.2.4 Contagem de estafilococos coagulase positiva

A contagem de *Staphylococcus aureus* foi realizada a partir do método de contagem direta em placa. Foram inoculadas 0,1mL de cada diluição (10^{-1} , 10^{-2} e 10^{-3}) na superfície de placas contendo Ágar Baird-Parker (BP). O inóculo foi distribuído com alça de Drigalski, das placas de maior diluição para as placas de menor diluição.

Depois da secagem completa as placas foram incubadas, invertidas, a 35°C por 45-48h. Para contagem presuntiva foram eleitas as placas que apresentaram 20 a 200 colônias. Em seguida foram contadas as colônias típicas de *S. aureus* (colônias pretas ou cinza escuras, circulares, pequenas, com bordas perfeitas, lisas, convexas e rodeadas por uma zona opaca e/ou um halo transparente).

A confirmação das colônias típicas foi realizada por meio dos testes da coagulase e catalase. Para o primeiro foi utilizado o teste rápido em lâmina Staphclin Látex® (teste de aglutinação com látex), enquanto o teste da catalase foi realizado a partir da cultura de colônias típicas em tubos contendo *Trypticase Soy Agar* (TSA) incubados a 35°C por 24h. A partir dos tubos de TSA, uma alçada da cultura foi emulsionada em uma gota de peróxido de hidrogênio a 3%, em lâmina de vidro. A formação imediata de bolhas significou teste positivo.

O número de UFC/g foi calculado em função do número de colônias típicas e/ou suspeitas contadas, diluição inoculada e percentual de colônias confirmadas.

2.2.5 Pesquisa de *Salmonella* spp

Após etapa de pré-enriquecimento em Caldo Lactosado (CL) por 18-24h a 37°C, alíquotas de 0,1mL e 1mL foram transferidas para tubos contendo caldos de enriquecimento seletivo Rappaport-Vassilidis (10mL) e Caldo Tetrionato (10mL), respectivamente, incubados a 37°C por 24h.

Posteriormente, uma alçada de cada um dos caldos de enriquecimento seletivo foi transferida para placas de Petri contendo Ágar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) e Ágar Entérico Hektoen (HE) e incubadas a 35°C por 24h. Após o período de incubação nos meios de plaqueamento diferencial, descritos acima, as colônias típicas de *Salmonella* foram estriadas em placas de Ágar Nutriente (NA) para purificação e incubadas a 37°C por 24h.

Após a purificação as colônias foram inoculadas nas provas bioquímicas de triagem *Agar Triplice Sugar Iron* (TSI) e *Lysine Iron Agar* (LIA). Em seguida, as cepas confirmadas em TSI e/ou LIA foram submetidas às provas bioquímicas e sorológicas. Os resultados para a pesquisa de *Salmonella* foram apresentados como presença ou ausência em 25g da amostra.

2.3 Padrões microbiológicos

Os resultados obtidos pelas análises microbiológicas das amostras dos ovos de codorna cozidos foram confrontados com os limites estabelecidos pela Resolução de Diretoria Colegiada N° 12/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2001). O produto analisado foi enquadrado na categoria: Pratos prontos para o consumo (alimentos prontos de cozinhas, restaurantes e similares), categoria A que inclui alimentos à base de carnes, pescados ovos e similares cozidos. Para esta classificação foram levadas em consideração a similaridade da natureza e processamento do produto.

2.4 Análise dos dados

Os dados coletados por meio do questionário foram tabulados para formação de banco de dados utilizando o *Statistical Package for the Social Sciences* - SPSS, versão 13.0, no qual foram procedidas análises descritivas das variáveis envolvidas.

Para os resultados das análises microbiológicas, foi calculada a prevalência de amostras contaminadas por microrganismos indicadores e patógenos, sendo a prevalência bruta definida como o número de amostras contaminadas não conformes, dividido pelo total de amostras analisadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Identificação e características sócio-econômicas

Dentre as praias identificadas pelo intenso comércio de alimentos de rua, oito se destacaram pelo consumo de ovos de codorna cozidos, na maioria das vezes comercializados por crianças e adolescentes. Na Tabela 1 estão dispostas as informações referentes à descrição demográfica, sócio-econômica e do trabalho desenvolvido pelos vendedores de ovos de codorna cozidos.

Conforme pode ser observado, a presença feminina predominou na atividade, o que contraria alguns estudos (FACCHINI, *et al.*, 2003; BARROS, 2008; CARVALHO, 2008; BROMLEY; MACKIE, 2009) que sinalizam o trabalho de rua como essencialmente masculino. A inserção e o predomínio de meninas na comercialização de ovos de codorna cozidos podem ser justificados pela maior “facilidade” no desenvolvimento da atividade.

Conforme apontaram os próprios vendedores e responsáveis, os ovos são produtos mais leves para carregar, quando comparados com a comercialização de outros alimentos, como o queijo coalho e o picolé, que exigem maior esforço físico, visto que o peso da mercadoria a ser transportada é maior. Assim, a opção de venda pelas meninas, associa-se a uma questão de gênero, por se tratar de trabalho mais “leve”. Contudo, a inserção de meninas no trabalho informal deve ser vista como uma maior preocupação, haja vista a correlação entre esta condição e o risco de outros problemas sociais como gravidez na adolescência, casamento precoce ou ainda prostituição infantil (ACHO-CHI, 2002)

No que se refere à idade, os resultados indicam a inclusão precoce de crianças no segmento de comida de rua. Neste caso, o trabalho implica em uma série de riscos para os jovens vendedores, visto que desempenham tarefas inconciliáveis com a faixa etária (CARVALHO, 2008; MENESES, 2010), ainda que a maioria das crianças, sobretudo as meninas, trabalhasse acompanhada ou supervisionada por adultos.

De acordo com resultados apresentados por Schwartzman (2001), o trabalho de crianças entre cinco e nove anos de idade é mais acentuado nos grupos com renda familiar mais baixa.

Tabela 1. Características demográficas, sócio-econômicas e do trabalho dos vendedores de ovos de codorna cozidos, no segmento de comida de rua, nas praias de Salvador-BA, 2010.

Características	Distribuição
Sexo (%)	
Masculino	42,5 (17)
Feminino	57,5 (23)
Idade	
Média (amplitude)	13,3 (8 - 17)
Frequência à escola (%)	
Sim	95,0 (38)
Não	5,0 (2)
Local de comércio (%)	
Apenas uma praia	37,5 (15)
Outras praias	57,5 (23)
Outros locais	5,0 (2)
Tempo de trabalho na atividade (anos)	
Média (amplitude)	3,8 (0,08 - 10)
Jornada de trabalho (horas)	
Média (amplitude)	6,60 (3 -13)
Dias trabalhados na semana (%)	
Finais de semana	82,5 (33)
Dias úteis	15,0 (6)
Todos os dias	2,5 (1)
Turno de trabalho (%)	
Manhã	2,5 (1)
Tarde	17,5 (7)
Diurno	80,0 (32)
Para quem trabalha (%)	
Si próprio	25,0 (10)
Pais	52,5 (21)
Terceiros	22,5 (9)
Arrecadação diária (R\$)	
Média (amplitude)	38,31 (7 - 80)

De modo adicional, a maioria das crianças e adolescentes considerados neste estudo referiu frequência regular à escola, registrando-se 72,5% que informaram o recebimento de apoio financeiro de programa governamental pela família. Entre os entrevistados, constatou-se evasão escolar para uma parcela minoritária (5,0%).

Com relação ao desenvolvimento das atividades laborais, nota-se que o trabalho para a maioria dos vendedores não estava limitado a uma única praia, considerando que as crianças e adolescentes ofereciam seus produtos em outras praias ou outros locais. Dessa forma, os vendedores de ovos de codorna acabaram por apresentar uma jornada diária de trabalho extensa, que foi marcada também por longa permanência na atividade - média 3,8 anos (Tabela 1). Estes achados reiteram a relação do trabalho infantil com a contribuição para a renda familiar, ou seja, as crianças e adolescentes permanecem na atividade por questões econômicas bastante evidentes (FACCHINI, *et al.*, 2003; TOGUNDE; CARTER, 2006).

Adicionalmente, grande parte dos vendedores de ovos de codorna informou trabalhar nos finais de semana, buscando acompanhar o maior fluxo de consumidores ou mesmo na tentativa de conciliar com as atividades escolares, muito embora alguns vendedores tenham revelado o trabalho durante dias úteis. Esta prática, contudo, durante o período letivo, seguramente interfere ou inviabiliza a frequência escolar. Por conta da extensa jornada de trabalho, a maior parcela de crianças e adolescentes trabalhava em dois turnos (diurno).

Dadas as características do trabalho destes vendedores, desenha-se uma realidade que, além de contrariar o conteúdo do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), revela vulnerabilidade das crianças e adolescentes inseridos neste contexto. Nesse sentido, muitos riscos podem estar presentes na rotina de trabalho desses vendedores, incluindo riscos de lesões corporais, longas caminhadas sob o sol, desidratação e assédio de natureza sexual e/ou moral, conforme explicitam Carvalho (2008) e Audu e colaboradores (2009).

Como se verifica na Tabela 1, os vendedores de ovos de codorna apresentavam diferentes situações de trabalho, quanto aos seus empregadores - a família, um empregador próximo ao núcleo familiar (parentes e vizinhos) ou atuando como autônomas, auferindo com a atividade ganho médio diário de R\$38,31, sem os descontos relacionados ao investimento com a matéria-prima e outros insumos.

A distribuição dos vendedores de ovos de codorna cozidos de acordo com o sexo e a faixa etária está ilustrada no Gráfico 1, verificando-se que a participação de adolescentes no grupo de vendedores é superior em ambos os sexos, provavelmente na tentativa das famílias de preservar as crianças menores, o que acaba por adiar a inserção destas no comércio de rua.

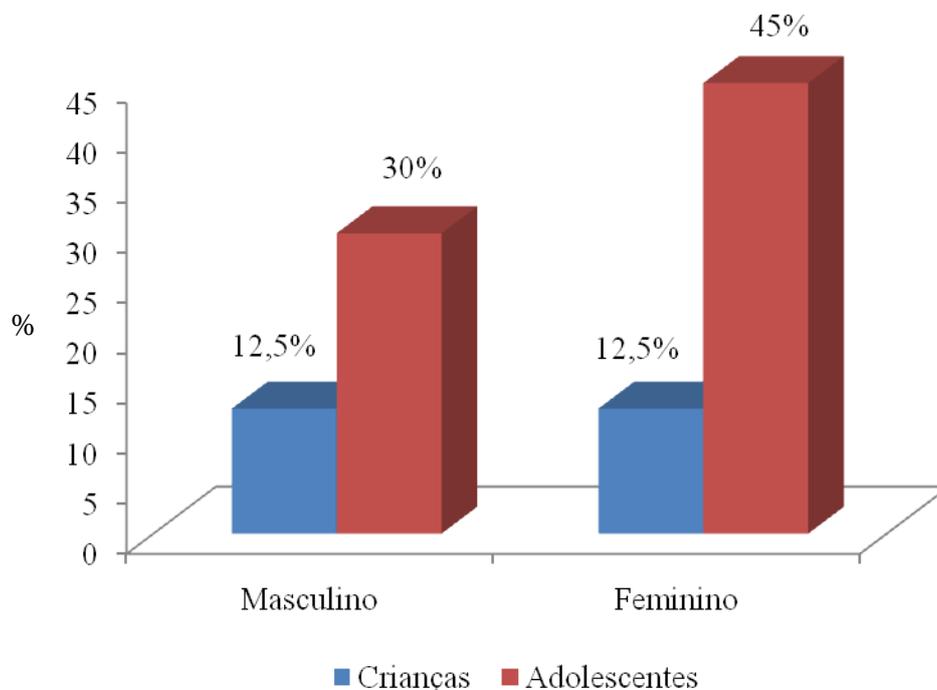


Gráfico 1. Distribuição (%) dos vendedores de ovos de codorna cozidos na orla marítima de Salvador-BA, segundo o sexo e grupo etário.

As principais razões apontadas pelos vendedores de ovos de codorna para o ingresso no segmento de comida de rua estão dispostas na Gráfico 2, registrando-se como fator mais apontado para a inclusão no segmento de comida de rua a complementação da renda familiar. Este motivo pode ser facilmente relacionado à situação de pobreza das famílias envolvidas, contudo, outros determinantes podem ser listados, tais como o modelo econômico vigente gerador da desigualdade social, a estrutura de mercado, que permite a inserção de crianças e adolescentes no setor informal da economia, além dos aspectos culturais embasados na positividade do trabalho (RODRIGUES, 2004; OLIVEIRA *et al.*, 2005; VIEIRA, 2009).

Além de auxiliar a renda da família, outros motivos foram mencionados como ter uma ocupação ou conseguir independência financeira por meio da comercialização de alimentos nas praias da cidade. Estas informações coincidem com o argumento de Rizzini (2002), quando afirma que “nesta faixa de idade os fatores individuais, como querer ter seu próprio dinheiro, ser mais livre, ter ocupação ou qualificação se somam aos culturais, como a crença de que o trabalho é disciplinador”.

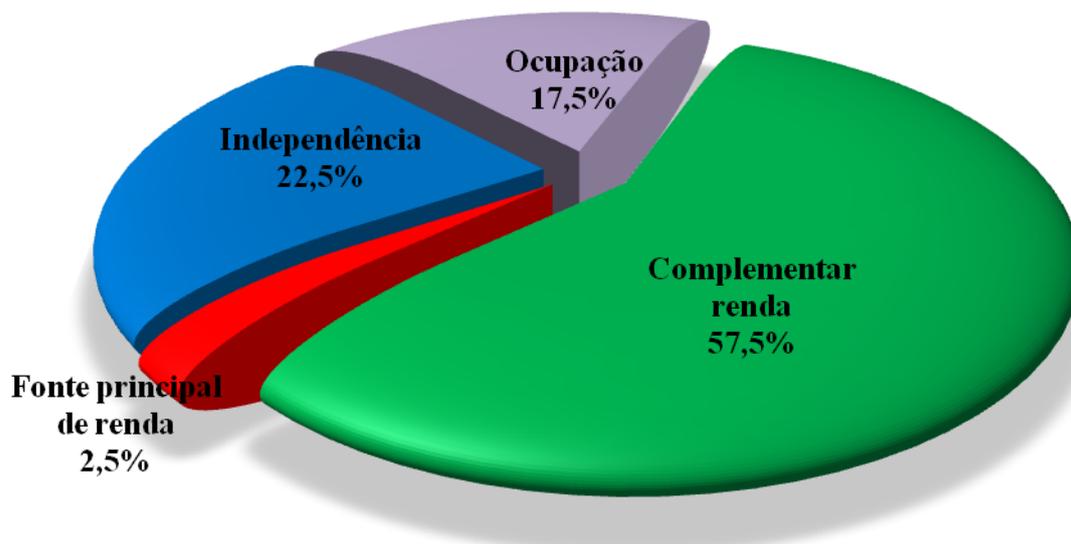


Gráfico 2. Distribuição das crianças e adolescentes (%) vendedores de ovos de codorna cozidos na orla marítima de Salvador-BA, quanto aos motivos apontados para o ingresso no segmento de comida de rua.

3.2 Perfil, aquisição e armazenamento dos ovos de codorna

De modo geral os ovos de codorna comercializados nas praias eram adquiridos em uma grande feira livre da cidade do Salvador (Feira de São Joaquim) ou eventualmente em mercados de populares, de acordo com informações fornecidas pelos próprios vendedores considerados neste estudo.

Os ovos de codorna eram preparados em nível doméstico pelas mães dos vendedores (57,5%), outros familiares (20,0%), vizinhos (12,5%) ou mesmo pelos próprios vendedores (10,0%). Após a cocção, os ovos de codorna eram recolocados nas embalagens plásticas de origem (embalagem comercial) e transportados até os locais de comércio.

Nas praias, a maioria dos vendedores (85,0%) transportava as caixas de ovos (embalagens comerciais com capacidade para 30 unidades), empilhadas sobre os braços, enquanto a parcela minoritária (15%) utilizava bacias plásticas ou caixas de papelão para acondicionar as caixas de ovos e o sal utilizado para temperar de acordo com o desejo do cliente.

De acordo com recomendações do *United State Department of Agriculture* (USDA, 2008), para viabilizar a conservação, ovos cozidos devem ser resfriados dentro de duas horas após cocção, podendo ser utilizados nesta condição em até uma semana após a cocção.

Embora os vendedores tenham informado vender todos os ovos cozidos no dia, a rotina de comércio caracterizou-se como atividade ambulante, na qual os menores transportavam seus produtos ao longo das praias, expostos ao sol por períodos extensos, em condições de conservação longe das ideais, propiciando dessa maneira, a perda da qualidade higiênico-sanitária dos ovos e riscos para os consumidores.

Ao mesmo tempo, de acordo com relatos de alguns vendedores, muitas vezes, quando da não comercialização dos ovos no dia em que eram cozidos, o produto voltava ao comércio no dia seguinte, podendo ou não ter sido mantido sob refrigeração.

3.3 Características higiênico-sanitárias

Informações referentes ao atendimento de requisitos de higiene por parte dos vendedores de ovos de codorna encontram-se exibidas no Gráfico 3. Como se nota, há insuficiência de atendimento a critérios higiênicos pelos vendedores, o que se soma à constatação da incompatibilidade etária para as atividades desenvolvidas no comércio informal de alimentos.

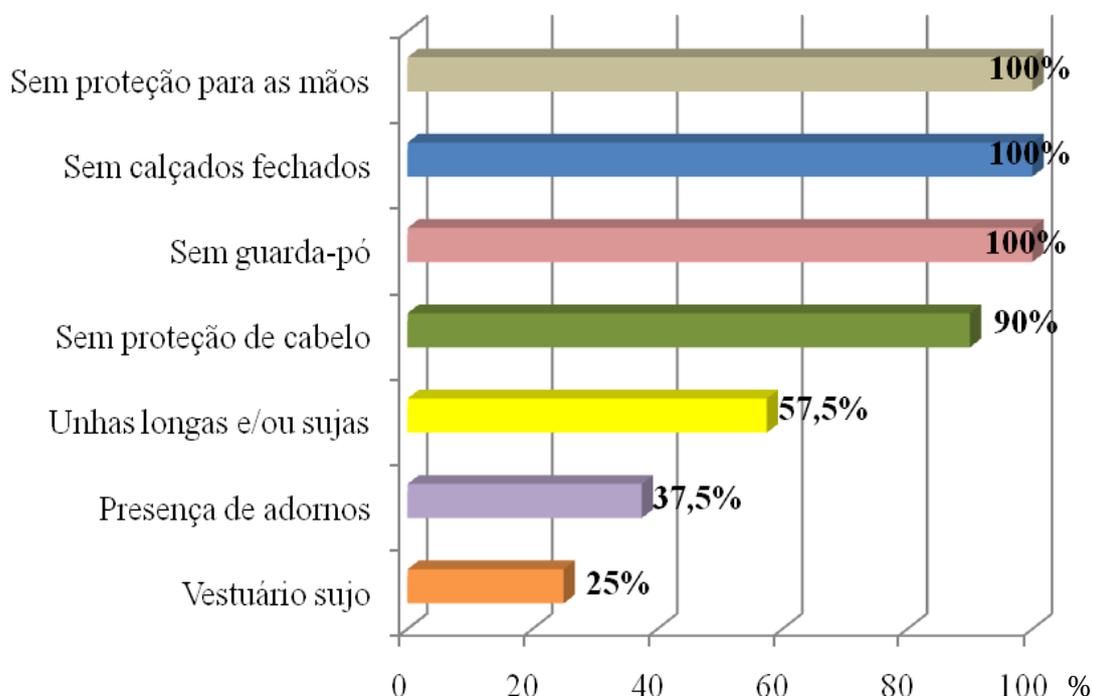


Gráfico 3. Distribuição das crianças e adolescentes que comercializavam ovos de codorna na orla marítima de Salvador-BA, quanto ao atendimento a requisitos de higiene pessoal – 2010.

Certamente, os resultados que caracterizam a higiene dos vendedores infanto-juvenis refletem a sua inabilidade em lidar com os cuidados necessários à comercialização de alimentos, quando comparados com vendedores adultos. Contudo, mesmo para adultos, a literatura tem evidenciado condições higiênicas insatisfatórias para vendedores que atuam no comércio informal de alimentos, conforme reportam Mallon e Bortolozzo (2004), em estudo realizado com vendedores ambulantes no estado do Paraná, Umoh e Odooba (1999) e Omemu e Aderoju (2008), em estudos que avaliaram cuidados higiênicos de vendedores de comida de rua no continente africano.

Com referência à lavagem das mãos, os vendedores relataram efetuar este procedimento até duas vezes por dia (47,5%), de duas a cinco vezes (27,5%), mais de cinco vezes por dia (12,5%), enquanto parte dos vendedores (12,5%) revelaram não realizar a lavagem das mãos durante a extensa jornada de trabalho. De modo geral, os vendedores costumavam lavar as mãos em pontos de água disponíveis nas barracas de praia (88,5%) ou mesmo com água do mar (11,5%).

Quanto aos hábitos higiênicos dos vendedores, 12,5% apresentaram hábitos ruins ou péssimos, de acordo com avaliação visual, ao passo que 75,0% apresentaram hábitos regulares e 12,5% bons hábitos de higiene. Resultados mais preocupantes foram indicados por outros estudos (UMOH; ODOBA, 1999; RODRIGUES, *et al.*, 2003; MUIINDE; KURI, 2005), que identificaram hábitos higiênicos inadequados dos vendedores e condições inapropriadas de trabalho.

3.4 Percepção dos vendedores quanto aos cuidados com o alimento e à atividade

Embora os resultados descritos demonstrem baixa adequação das condições higiênico-sanitárias na comercialização de ovos de codorna cozidos, quando questionados acerca da importância da higiene na venda de alimentos, 97,5% das crianças e adolescentes consideraram a relevância deste cuidado e, destacadamente, a higiene dos vendedores. Em paralelo, a maioria (62,5%) acreditava que alimentos comercializados na rua poderiam causar doenças no consumidor.

Quanto ao aspecto social do trabalho, foi possível observar que mesmo em condições desfavoráveis, 87,5% dos vendedores referiram gostar de vender ovos de codorna nas praias, enquanto os demais relataram estar insatisfeitos, tristes ou cansados.

Porém, no momento da entrevista, quando perguntados sobre o que gostariam de estar fazendo, 77,5% manifestaram o desejo de realizar alguma atividade de lazer, caso não estivessem ocupadas com a comercialização de ovos de codorna nas praias, o que traduz o ser criança ou adolescente e os desejos próprios da idade.

3.5 Perfil microbiológico dos ovos de codorna cozidos

Os resultados das análises microbiológicas das amostras de ovos de codorna cozidos estão dispostos na Tabela 2, registrando-se uma ampla variação na contagem de microrganismos aeróbios mesófilos, de 1,30 a 5,51 log UFC/g. No caso, destaca-se que, dentre as amostras, 5,0% (2) apresentaram contagens acima de 10^5 UFC/g.

Embora a legislação vigente não estabeleça padrão para os microrganismos mesófilos, a quantificação destes possibilita a verificação da contaminação geral, além de indicar sua qualidade higiênica. Assim, a identificação de contagens elevadas permite avaliar o estado de higiene e conservação do alimento (FRANCO; LANDGRAF, 2005; SILVA *et al.*, 2007).

Em relação aos coliformes totais, salienta-se que 80,0% (32) das amostras apresentaram resultado acima de 1,3 log NMP/g. Apesar da inexistência de padrões específicos para coliformes totais, a comparação dos resultados obtidos para este grupo de microrganismos com o padrão específico para NMP de coliformes termotolerantes/g, pode ser útil para indicar falhas no aspecto higiênico pós-processamento (CARDOSO *et al.*, 2001), admitindo a letalidade do processo de cocção a que foram submetidos os ovos de codorna.

Quanto aos coliformes termotolerantes, 22,5% (9) das amostras apresentaram estimativa superior a 1,3 log NMP/g, ou seja, em desacordo com os padrões exigidos pela Resolução RDC 12/2001 (BRASIL, 2001), indicando condições higiênicas insatisfatórias dos ovos de codorna analisados. Adicionalmente, a presença de *E. coli* foi detectada em 15,0% (6) das amostras, após confirmação com os testes bioquímicos do IMViC.

Tabela 2. Caracterização das amostras de ovos de codorna cozidos adquiridas na orla marítima de Salvador-BA, quanto à contaminação microbiana, 2010.

Microrganismos	Contagem		Padrão RDC 12/2001*	Amostras não conformes n (%)
	Média	Amplitude		
Mesófilos (log de UFC/g)	2,43	1,30 - 5,51	---	---
Coliformes totais (log do NMP/g)	1,58	0,47 - 3,04	---	---
Coliformes termotolerantes (log do NMP/g)	0,98	0,47 - 3,04	1,3	9 (22,5%)
Estafilococos Coagulase Positiva (log de UFC/g)	2,01	2,77 - 5,25	3,0	18 (45,0%)
Amostras positivas n (%)				
<i>Escherichia coli</i>	6 (15%)		---	---
<i>Salmonella</i> spp	0 (0,0%)		Ausência	0 (0,0%)
Amostras analisadas n (%)				
Total	40 (100%)			Amostras não conformes n (%) 22 (55%)

*Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (BRASIL, 2010).

Com relação à contagem de estafilococos coagulase positiva, ressalta-se, inicialmente, a identificação do microrganismo em valores mínimos próximos ao padrão e, ainda, o fato de 45,0% (18) das amostras estarem superiores a este. Diante do resultado, pode-se vincular esta contagem à contaminação nas etapas pós cocção, por meio de manipulação inadequada, uma vez que o homem representa um dos principais reservatórios desse microrganismo (OLIVEIRA *et al.*, 2003). Esta assertiva confirma-se por observações realizadas em campo, quando muitos dos vendedores não demonstravam cuidados higiênicos no momento da manipulação do produto, além das formas inadequadas de armazenamento, em temperaturas favoráveis à multiplicação, sob longo período.

Não foi detectada a presença de *Salmonella* spp nas amostras. Este resultado assemelha-se ao estudo realizado por Umoh e Odoba (1999), ao investigarem a qualidade da comida de rua comercializada em Zaria (Nigéria), evidentemente, guardando as devidas proporções, visto que este estudo avaliou alimentos de natureza diversa. Na literatura referente a ovos de codorna nota-se a existência de pesquisas

voltadas para a qualidade do produto *in natura* e o perfil do consumo/consumidor de ovos de codorna; assim, a escassez de informações relacionadas à qualidade de ovos de codorna cozidos dificultou a comparação direta com os resultados atingidos pelo presente estudo.

Por outro lado, ainda que a contaminação por *Salmonella* spp não tenha sido detectada nas amostras investigadas, as contagens de microrganismos indicadores sinalizam a necessidade de cuidados com a higiene, sobretudo após o tratamento térmico, uma vez que a cocção promove a perda da capa protetora que circunda a casca, favorecendo dessa forma o acesso de microrganismos (USDA, 2008).

A higienização das embalagens comerciais reutilizadas para acondicionamento e transporte dos ovos de codorna já cozidos foi referida por poucos vendedores. Deste modo, a não higienização ou higienização deficiente das embalagens pode justificar em parte os resultados obtidos, visto a possibilidade da ocorrência de contaminação cruzada durante a realização deste procedimento.

A prevalência bruta de amostras não conformes foi considerada elevada (55,0%), considerando o tratamento térmico sofrido pelo produto. Nesse sentido, ressalta-se uma confiança dos consumidores em relação à segurança do produto, pelo princípio de que o ovo cozido e mantido na casca está protegido. Todavia, ao manusear e descascar ovos com mãos contaminadas, além de disseminar a microbiota das próprias mãos para os ovos descascados, microrganismos presentes originalmente na casca também são transferidos para as mãos do consumidor e para as superfícies descascadas, aumentando a carga microbiana do alimento em consumo.

Em face aos resultados, que colocam em evidência o trabalho infantil e os riscos microbiológicos para os ovos de codorna cozidos, assinala-se a necessidade de estratégias que viabilizem a proteção das crianças e adolescentes enredadas no segmento de comida de rua e promovam a proteção deste alimento e a saúde dos consumidores.

4. CONCLUSÃO

Este estudo objetivou caracterizar o comércio e descrever a qualidade microbiológica de ovos de codorna cozidos na orla marítima de Salvador-BA, na perspectiva do trabalho infantil e da segurança de alimentos. De acordo com os resultados alcançados, conclui-se que as crianças e adolescentes inseridos no segmento de comida de rua eram predominantemente meninas, que estudavam e enfrentavam longa jornada diária de trabalho, com permanência na atividade.

O trabalho era realizado principalmente nos finais de semana, incluindo extensas caminhadas e exposição a uma diversidade de riscos à saúde. A renda auferida na atividade era geralmente compartilhada com os pais ou terceiros (outros familiares e vizinhos), enquanto os motivos mais apontados para a inserção no segmento de comida de rua incluíam auxiliar a renda familiar e conseguir independência financeira.

A maioria das crianças e adolescentes considerados neste estudo não atendia a requisitos de higiene pessoal e de alimentos, demonstrando a incompatibilidade do comércio informal de alimentos com a inabilidade dos vendedores infanto-juvenis. Apesar da aparente satisfação com o trabalho realizado, os vendedores apresentaram o desejo de realizar outro tipo de atividade, sobretudo atividades de lazer.

Os ovos de codorna comercializados eram adquiridos em feiras livres ou mercados populares, sendo preparados pelas mães dos vendedores, outros familiares ou pelo próprio vendedor. De modo geral, após a cocção o produto era submetido a condições irregulares de acondicionamento e transporte, permanecendo por longos períodos sem refrigeração.

Dentre as amostras analisadas, foram identificadas contaminações por microrganismos aeróbios mesófilos, coliformes termotolerantes, com identificação de *E.coli* e estafilococos coagulase positiva. *Salmonella* spp não foi identificada. A prevalência bruta de amostras não conformes alcançou mais da metade das amostras, o que indica potencial risco sanitário associado.

Mediante o exposto, o estudo evidencia a situação de trabalho das crianças e adolescentes inseridos no segmento de comida de rua, na orla marítima de Salvador-BA, e sugere riscos à saúde dos consumidores.

REFERÊNCIAS

ACHO-CHI, C. The mobile street food service practice in urban economy of Kumba, Cameroon. *Singapore Journal of Tropical Geography*, v. 23, n. 2. p.131-148, 2002.

ARAGON-ALEGRO, L.C.; SOUZA, K.L.O.; COSTA SOBRINHO, P.S.;
LANDGRAF, M.; DESTRO, M.T. Avaliação da qualidade microbiológica de ovo integral pasteurizado produzido com e sem a etapa de lavagem no processamento. *Ciênc.Tecnol. Aliment.*, v.25, n.3, p.618-622, 2005.

AUDU, B.; GEIDAM, A.; JARMA, H. Child labor and sexual assault among girls in Maiduguri, Nigeria. *International Journal of Gynecology and Obstetrics.*, v.101, p.64-67, 2009.

BEZERRA, A. C. D. (Org.). *Alimentos de Rua no Brasil e Saúde Pública*. São Paulo: Annablume; EdUFMT, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em:
<<http://www.anvisa.gov.br>> Acesso em 09 out. 2009.

BROMLEY, R.D.F.; MACKIE, P.K. Child experiences as street traders in Peru: contributing to a reappraisal for working children. *Children's Geographies*, v.7, n.2, p. 141-158, 2009.

CARDOSO, A.L.S.P.; TESSARI, E.N.C.; CASTRO, A.G.M.; KANASHIRO, A.M.I.;
GAMA, N.M.S.Q. Pesquisa de coliformes totais e coliformes fecais analisados em ovos comerciais no laboratório de patologia avícola de Descalvado. *Arq. Inst. Biol.*, São Paulo, v.68, n.1, p.19-22, 2001.

CARDOSO, R. C. V.; PIMENTEL, S. S.; MOREIRA, L. N.; SANTANA, C. S.;
CERQUEIRA, S. C. Comida de rua: desvendando o mundo do trabalho e a contribuição social e econômica da atividade em Salvador-BA. *Conjuntura e Planejamento*, Salvador, v. 137, p. 45-51, 2005.

CARVALHO, I.M.M. O trabalho infantil no Brasil contemporâneo. *Caderno CRH*, Salvador, v.21, n.54, p.551-569, set./dez.2008.

DE REU, K.; GRIJSPEERDT, K.; HEYNDRICKX, M.; UYTENDAELE, M.; HERMAN, L. The use of total aerobic and Gram-negative flora for quality assurance in the production chain of consumption eggs. *Food Control*, v.16, p.147-155, 2005.

FACCHINI, L.A. FASSA, A.G.DALL'AGNOL, M. MAIA, M.F.S. Trabalho infantil em Pelotas: perfil ocupacional e contribuição à economia. *Ciência e Saúde coletiva*, v.8, n.4, p. 953-961, 2003.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia de Alimentos*. Editora Atheneu, 2005.

GARIN, B.; AIDARA, A.; ARRIVE, P.; BASTARAUD, A. et al. Multicenter study of street foods in 13 towns on four continents by the food and environmental network of Pasteur and associated institutes. *J. Food Prot.*, v.65, n.1, p.146-52, 2002.

GÓES, J.A,W. Consumo de alimentos de rua em Salvador: o que é que a baiana (o) tem? *Bahia Análise e Dados*, v.9, n.2, p.89-92, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE.

Comunicação Social – 2007. De 2006 para 2007, a produção de leite cresce 2,9%; e a de ovos, 1,1%. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1269&id=> Acesso em 09 out. 2009.

INTERNATIONAL LABOUR ORGANIZATION – ILO. Facts on children working in the streets. *International Programme on the Elimination of Child Labour (IPEC)*. Geneva, 2003.

ISO 6887-4. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination – Part 4: *Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, and fish and fishery products*. The International Organization for Standardization, 2003.

JONES, D.R.; MUSGROVE, M.T.; NORTHCUTT, J.K. Variations in external and internal microbial populations in Shell eggs during extended storage. *J. Food Prot.*, v.67, n.12, p.2657-2660, 2004.

MALLON, C.; BORTOLOZO, A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Revista Publicatio UEPG. Ciências Biológicas e da Saúde*, n.3/4, p.65-76, set. 2004.

MENESES, R.B. O comércio de queijo de coalho na orla marítima de Salvador-BA: o trabalho infantil, a rede de fornecedores e a segurança de alimentos [dissertação]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2010.

MUINDE, O.K.; KURI, E. Hygienic and sanitary practices of vendors of street foods in Nairobi, Kenya. *African Journal of Food Agriculture & Nutritional Development*, v.5, n.1, p.1-14, 2005.

OLIVEIRA, A.M.; GONÇALVES, M.O.; SHINOHARA, N.K.S.; STAMFORD, T.L.M. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Higiene Alimentar*, v.17, n.114, p.12-18, 2003.

OLIVEIRA, D.C.; FISHER, F.M.; AMARAL, M.A.; TEIXEIRA, M.C.T.V.; SÁ, C.P. A positividade e a negatividade do trabalho nas representações sociais de adolescentes. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, v.18, n.1, p.125-133, 2005.

OMEMU, A.M.; ADEROJU, S.T. Food safety, knowledge and practices of street food in the city of Abeokuta. *Food Control*, v.19, n.4, p.396-402, 2008.

PICCININ, A. *et al.* Técnicas de conservação da qualidade de ovos de codorna (*Coturnix coturnix japonica*). *Revista Cient. Prod. Animal*, v.7, n.2, 2005.

RIZZINI, I. Pequenos trabalhadores no Brasil In: PRIORE, M. Del (org). *História das crianças no Brasil*. 2 ed. São Paulo. Contexto, 2002.

RODRIGUES, K.L.; GOMES, J.P.; CONCEIÇÃO, R.C.S.; BROD, C.S. *et al.* Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. *Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v.23, n.3, p.447-452, set./dez. 2003.

RODRIGUES, L.D. O trabalho infantil na visão da escola: um estudo exploratório do tema [dissertação]. Niterói: Universidade Federal Fluminense; 2004.

SANTOS, T.F.; VIDAL JÚNIOR, P.O.; PAIVA, I.S.; REGO, D.M.L.; CARDOSO, R.C.V. Comida de rua e trabalho infantil: realidade na orla marítima de Salvador-BA.

In: XXVIII Seminário Estudantil de Pesquisa e X Seminário de Pesquisa e Pós-Graduação. *Anais digitais*. Salvador/BA, 2009.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H. *et al.* *Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos*. 3 ed. São Paulo. Livraria Varela, 2007.

SOBRAL, F.E.S.; BRANDÃO, P.A.; MARQUES, D.D.; BRITO, I.C.A. Caracterização do consumidor de ovos de codorna no município de Patos-PB. *Agropecuária Científica no Semi-Árido*, v.5, p.62-66, 2009.

SCHWARTZMAN, S. *Trabalho infantil no Brasil*. Brasília: Organização Internacional do Trabalho, 2001.

TOGUNDE, D.; CARTER, A. Socioeconomic causes of child labor in urban Nigeria. *Journal of Children & Poverty*, v.12, n.1, p.73-89, 2006.

UMOH, V.J.; ODOBA, M.B. Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control*, v.10, p.9-14, 1999.

UNITED STATE DEPARTMENT OF AGRICULTURE – USDA / Food Safety and Inspection Service. *Fact Sheets. – Eggs products preparation*, 2008. Disponível em: http://www.fsis.usda.gov/fact_sheets/Focus_On_Shell_Eggs/index.asp> Acesso em 11 mar 2010.

VIEIRA, M.G. Trabalho infantil no Brasil: questões culturais e políticas públicas [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2009.

CAPÍTULO 3.

PERCEPÇÕES DE VENDEDORES MENORES DE COMIDA DE RUA SOBRE TRABALHO, HIGIENE E RISCOS

RESUMO

O segmento de comida de rua está inserido no setor informal da economia, um quadro marcado no Brasil, apesar dos recentes avanços econômicos e do crescimento dos índices de emprego. Nesse contexto, a participação de crianças e adolescentes como força de trabalho na economia informal é bastante frequente e compõe a realidade de muitas cidades brasileiras. Este estudo buscou compreender os significados do trabalho, da higiene de alimentos e dos riscos social e à saúde, por vendedores em situação de trabalho infantil. Trata-se de um estudo exploratório, com abordagem qualitativa e realização de entrevistas semi-estruturadas. Participaram da pesquisa 14 crianças e adolescentes que comercializavam alimentos nas praias de Salvador-BA. Os participantes tinham de nove a dezesseis anos e os alimentos comercializados incluíram: picolé, ovos de codorna cozidos, queijo de coalho, acarajé e peixe frito. Os resultados apontaram para o entendimento do trabalho precoce como positivo e moralizador, com aceitação do trabalho por dificuldade financeira e solidariedade familiar. Como vantagem da atividade, além do lazer após encerramento da jornada, foi mencionado o ganho de dinheiro, revelando o desejo do empoderamento econômico e independência por parte dos vendedores. Os riscos sociais, na maioria dos casos, eram pouco percebidos. No que diz respeito à higiene de alimentos, o entendimento do grupo apresentou-se distanciado das recomendações estabelecidas nessa área, havendo percepção insuficiente do risco sanitário. Mediante as adversidades do trabalho desenvolvido, os jovens vendedores demonstraram o desejo de profissões mais valorizadas socialmente no futuro. Os resultados mostram a relação do trabalho precoce com a necessidade financeira das famílias envolvidas ou necessidades de consumo específicas dos vendedores, e destacam o entendimento dos vendedores infanto-juvenis para os dois campos temáticos considerados nesta abordagem - trabalho precoce e higiene de alimentos.

Palavras-chave: Trabalho infantil, assunção de riscos, segurança de alimentos.

SUMMARY

The street food sector is part of the informal sector of economy, a marked phenomenon in Brazil, despite the recent economical progresses and the increase in employment indices. Within this context the participation of children and adolescents in the workforce of informal economy is quite frequent and constitutes the reality of many Brazilian cities. This study aims to understand the significations of work, food hygiene, and social and health risks for workers involved in child labour. It is an exploratory study, using a qualitative approach and semi structured interviews. Fourteen children and adolescents who were selling food on beaches of Salvador-BA participated. The participants were between nine and sixteen years old and the food products sold included ice cream, cooked quail eggs, curd cheese, *acarajé* and fried fish. The results indicated that early working was understood as being positive and moralizing, with an acceptance of working due to financial difficulties and in the name of familial solidarity. In addition to leisure after closing the day, earning money was mentioned as another advantage of the activity, showing the vendors' wish of economical empowerment and independency. Social risks, in most cases, were little perceived. Among findings about food hygiene, the group understanding showed to be distant from established recommendations in this regards, revealing insufficient awareness of the sanitary risk. Through adversities met in their work, the young vendors developed the desire to achieve more socially valorized professions in the future. The results showed the relationship between early working and financial difficulties of the families or specific consumption needs of the vendors, and highlighted the understanding of children and adolescents working as vendors on the two thematic fields considered in this approach – early working and food products hygiene.

Keywords: child work, risks assumption, food safety.

1. INTRODUÇÃO

O segmento de comida de rua está inserido no setor informal da economia, um quadro bem marcado no Brasil, apesar dos recentes avanços econômicos e do crescimento dos índices de emprego (IBGE, 2009).

Nesse cenário, a participação de crianças e adolescentes como força de trabalho na economia informal é bastante frequente e compõe a realidade de muitas cidades brasileiras. A pobreza, a desigualdade social e a estrutura do mercado figuram como os principais fatores que facilitam a inclusão da mão-de-obra infanto-juvenil em atividades laborais (CERVINI; BURGER, 1991; KASSOUF, 2004). Por outro lado, pode-se considerar que a persistência do trabalho infantil transcende questões vinculadas à necessidade de sobrevivência e pobreza, apresentando-se também como necessidade/desejo de consumo pessoal (KASSOUF, 2004; VIEIRA, 2009), conservando muitas vezes motivações filosóficas pautadas na positividade do trabalho (RODRIGUES, 2004).

Para muitas famílias o trabalho precoce apresenta vantagens relacionadas ao empoderamento econômico, desenvolvimento de valores morais, como responsabilidade, honestidade e disciplina, além de representar uma contraposição à marginalidade, um entendimento respaldado na literatura (MARQUES, 2001; VIEIRA, 2009; BROMLEY; MACKIE, 2009). De modo adverso, na grande maioria dos casos, o envolvimento no trabalho precoce afeta de forma desfavorável a escolaridade e a saúde dos menores. Segundo Rodrigues (2004), as consequências do trabalho nesta faixa etária somente podem ser encaradas como prejudiciais.

Devido à fiscalização praticamente inexistente, crianças e adolescentes acabam ingressando em atividades do mercado informal, incluindo o comércio de alimentos em espaços públicos, verificando-se alta exposição dos jovens vendedores a situações de abusos, violência e vícios sociais, o que potencializa o aumento das taxas de infração juvenil (CHAULIAC; GERBOUIN-REROLLE, 1996; EKANEM, 1998).

Considerando a dinâmica da comercialização de alimentos de rua por crianças e adolescentes, nota-se, além dos riscos mencionados, a possibilidade da oferta de alimentos inseguros significando risco para os consumidores, uma vez que os requisitos sanitários para alimentos mostram-se incompatíveis com a mão-de-obra inepta e despreparada dos jovens vendedores.

Na literatura, numerosos estudos estão dedicados à problematização dos dois campos temáticos considerados nesta abordagem - trabalho infanto-juvenil e higiene de alimentos, porém trabalhados de forma dissociada e com enfoques diversificados. Assim, situa-se o interesse em compreender e discutir como essas dimensões se imbricam no segmento de comida de rua, no contexto das praias soteropolitanas. Neste sentido, este estudo buscou compreender os significados do trabalho, da higiene de alimentos e dos riscos social e à saúde, por vendedores em situação de trabalho infantil.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório, com enfoque qualitativo. A partir da identificação, em estudo preliminar, das praias soteropolitanas caracterizadas pelo comércio intenso de alimentos e grande fluxo de pessoas, onde o trabalho infanto-juvenil se fazia presente, foram selecionadas crianças e adolescentes, de acordo com classificação do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA (BRASIL, 1990), de ambos os sexos.

Para inclusão dos sujeitos na pesquisa, foram considerados os seguintes critérios: comercializar alimentos de rua para consumo imediato ou posterior, sem que houvesse a necessidade de etapas adicionais de processamento, de acordo com a definição da Organização Mundial de Saúde (WHO, 1996), e apresentar idade situada na faixa etária de oito a dezessete anos, pela maior facilidade de comunicação e diálogo.

Para a realização deste estudo, foi desenvolvido o referencial conceitual que funcionou como guia na investigação (especificação dos tópicos guia). Esta etapa incluiu ainda o reconhecimento do campo por meio de observações e conversações preliminares (BAUER; GASKELL, 2007). Dessa maneira, a seleção dos sujeitos ocorreu de forma aleatória, sendo utilizada a amostragem por saturação para determinação do número de participantes, o que foi atingido com 14 vendedores entrevistados (três meninas e onze meninos), representando, de acordo com Fontanella e colaboradores (2008), uma quantidade suficiente para compreensão.

Nesta abordagem utilizou-se como instrumento de aquisição de dados, a entrevista semi-estruturada, o que favoreceu o diálogo aberto com estrutura flexível de perguntas (CARVALHO, 1991). Para orientar uma “conversa com finalidade” foi elaborado um roteiro (Apêndice B), contemplando as questões de interesse. Esse roteiro foi testado em ensaio piloto e demonstrou adequação à população estudada.

O roteiro da entrevista baseou-se nos eixos descritos abaixo:

- Como foi que você começou a trabalhar na praia? No caso, buscou-se um relato de como a atividade foi decidida na vida da criança/adolescente: quais as motivações, quem decidiu, como decidiu, porque decidiram por comida, quais foram as dificuldades iniciais, como era avaliada a questão dos riscos sociais e à saúde e qual a importância desta atividade para a segurança alimentar da família.

- Como está sendo hoje esta experiência? A pergunta objetivou apreender como a própria criança/adolescente avaliava as vantagens e desvantagens e as principais dificuldades.
- Como ocorre o processo de produção e/ou manipulação, embalagem e transporte do alimento comercializado? Você participa deste processo? Nesta direção, esperou-se o relato e a descrição das etapas que antecederiam a distribuição de alimentos comercializados nas praias soteropolitanas, bem como os cuidados higiênicos (higiene pessoal e de alimentos) adotados pelos vendedores.
- Quais os seus planos para o futuro? Não pensou sobre isso? Pensa em trabalhar e ter uma profissão? Neste ramo ou em outro? Com estas questões buscou-se perceber a imagem de futuro que a criança/adolescente tinha.

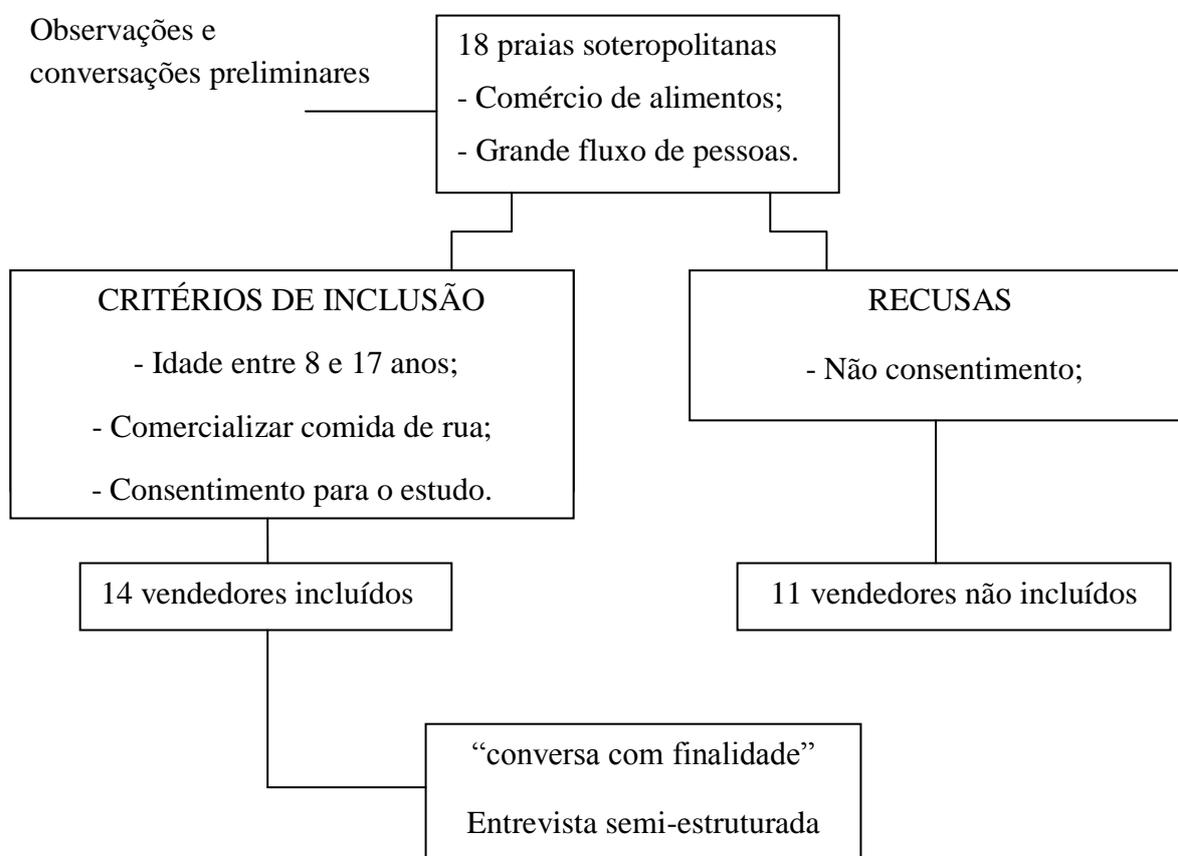


Figura 1. Diagrama explicativo dos procedimentos para seleção dos entrevistados.

A narrativa textual foi obtida a partir da gravação e transcrição das entrevistas. Para tornar a leitura mais agradável, foi realizada uma limpeza nas citações, uma vez que não se tratou de um estudo linguístico, mas de um estudo interessado no pensar dos vendedores infanto-juvenis. De modo a preservar a identidade dos informantes foram adotados pseudônimos. Após registros das narrativas foi realizada a análise do conteúdo, o que permitiu a compreensão da construção de significados exteriorizados no discurso. Para este fim, foi utilizada a análise temática proposta por Minayo (2006).

Em atendimento à Resolução 196/96, do Conselho Nacional de Saúde, o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira de Salvador, da Universidade Federal da Bahia – UFBA (Parecer/Resolução Aditiva 91/2008). As entrevistas foram realizadas mediante assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice D) dos responsáveis pelos vendedores, quando presentes no local, ou após a concordância dos menores, quando desacompanhados.

3. ANÁLISE DOS RESULTADOS

3.1 O trabalho precoce e suas motivações

A entrevista semi-estruturada possibilitou a obtenção de relatos que expressaram as visões ou dimensões do pensar dos vendedores infanto-juvenis, acerca do trabalho precoce no qual estavam inseridos, bem como das questões vinculadas aos alimentos comercializados nas praias soteropolitanas.

A idade das crianças e adolescentes que participaram deste estudo variou de nove a dezesseis anos (três meninas e onze meninos), os alimentos comercializados pelos vendedores incluíam: picolé, ovos de codorna cozidos, queijo de coalho, acarajé e peixe frito. Para os dois últimos alimentos, os vendedores trabalhavam para terceiros – assim, ficavam responsáveis pela distribuição nas praias, e ganhavam comissão proporcional à quantidade de alimento comercializado.

De modo geral, os meninos mostraram-se mais disponíveis para participar das entrevistas realizadas nas praias, enquanto as meninas demonstraram maior reserva, implicando em grande número de recusas para o sexo feminino (total de sete recusas). Todos os vendedores infanto-juvenis considerados nesta abordagem realizavam o trabalho em grupo, como estratégia de proteção - quando não acompanhados dos pais ou responsáveis, o trabalho era realizado com outros familiares ou mesmo amigos de idade próxima. Dessa forma, a “rede de proteção” formada buscava, evidentemente, a supressão dos mais diversos riscos presentes na rua (ASSUNÇÃO; CRUZ, 2009; AUDU *et al.*, 2009).

De acordo com as narrativas, a inclusão das crianças no segmento de comida de rua, assim como em outras áreas do setor informal, ocorria muito cedo, geralmente acompanhando os pais/responsáveis nas atividades de trabalho, conforme sinalizam alguns estudos (RIZZINI, 2002; CARVALHO, 2008; SANTOS *et al.*, 2009). Esta assertiva pode ser confirmada nas falas que seguem:

Comecei a vender com meu primo eu tinha dez anos
(Gabriel, 11 anos).

...quando comecei a vender tinha nove anos...eu vinha com minha tia
(Danilo, 11 anos).

*Meu padrasto me colocou aqui para vender, aí eu comecei a vender...
Já tenho quantos anos? Já tenho três anos aqui trabalhando...
(Walter, 12 anos).*

Para os vendedores mais jovens, o contato com o “mundo do trabalho” foi promovido pelos pais ou responsáveis, uma vez que estes geralmente apresentavam envolvimento com o comércio informal de alimentos nas praias de Salvador-BA. Além disso, constata-se que, quanto mais cedo ocorre a inclusão das crianças, maior a necessidade ou situação de pobreza da família (VIEIRA *et al.*, 2009), considerando que o aumento de trabalhadores no domicílio atenua a situação de pobreza. Para os mais velhos, em contrapartida, a entrada no segmento de comida de rua foi motivada por causas geralmente ligadas à necessidade/desejos de consumo, sendo, na maioria das vezes, resultado da escolha pessoal.

*Eu trabalho para mim mesmo...porque quero fazer meu aniversário
de 15 anos...aí, o dinheiro que ganho aqui vendendo eu compro
as coisas do bolo...cerveja...
(Adriana, 14 anos).*

*Já tem um ano que vendo aqui na praia...no começo eu vendia amendoim
“tá ligado”? Depois comecei a vender peixe...porque não quero ficar
dependendo da minha mãe
(Carlos, 16 anos).*

Embora alguns autores defendam que os motivos que determinam o trabalho precoce não estão limitados aos fatores econômicos, podendo estar relacionados inclusive com o nível de escolaridade familiar, visto que existem crianças pobres que não trabalham (OLIVEIRA *et al.*, 2005; VIEIRA *et al.*, 2009), os achados deste estudo reforçam a questão da solidariedade familiar ancorada na dificuldade financeira das famílias envolvidas. Assim, a aceitação do trabalho por parte das crianças e adolescentes pode ser justificada pelo auxílio ou complementação da renda familiar e

pela importância deste rendimento para a segurança alimentar da família (RODRIGUES, 2004).

O trabalho exerce papel central nas sociedades, conforme a perspectiva da sociologia clássica marxista, obrigando-as a garantir a sobrevivência do homem que vive em sociedade pela força de trabalho (OFFE, 1989 *apud* VIEIRA *et al.*, 2009). Assim, além do empoderamento econômico pretendido, os pais e os próprios vendedores acreditam que o trabalho, muito embora esteja em conflito com a lei, promova o distanciamento destes jovens da marginalidade. Dessa forma, acredita-se na redução das infrações infantis pela ocupação de parte do tempo destes jovens, conforme assinala Marques (2001).

As falas citadas abaixo declaram motivações vinculadas à solidariedade familiar, pois há um reconhecimento da importância deste trabalho para o sustento da família.

Resolvi trabalhar para ajudar minha mãe, ajudar minha família...eu decidi trabalhar para ajudar ela (mãe)...o dinheiro que ganho aqui dou à minha mãe
(Júlia, 13 anos).

Trabalho para ajudar em casa...para comprar as coisas...
(João, 9 anos).

Eu trabalho pra minha tia... (Danilo, 11 anos).

3.2 As vantagens e desvantagens do trabalho

Quando perguntados sobre as vantagens e desvantagens do trabalho realizado nas praças soteropolitanas, muitos dos vendedores foram remetidos à experiência dos primeiros dias, quando ainda sem experiência se sentiam inseguros e envergonhados ao oferecer os alimentos comercializados. A partir da observação das ações e verbalizações foi possível uma aproximação com a lógica do trabalho dos jovens vendedores de comida de rua.

Embora o trabalho precoce apresente desvantagens e prejuízos conhecidos e de ordem diversa, principalmente sobre a saúde física e psicoemocional dos jovens (AMBADEKAR *et al.*, 1999), os relatos muitas vezes não declaravam os riscos ou consequências negativas da atividade, uma vez que alguns dos vendedores disseram não

ter desvantagens ou mesmo dificuldades na comercialização de alimentos, na orla marítima de Salvador-BA.

Algumas falas destacam a dificuldade do início do trabalho para as crianças e adolescentes enredados no comércio de rua:

Dificuldade? Dificuldade é que ele (padrasto) colocou para eu comprar minhas roupas, meu “negócio”, meu sapato, isso...
(Walter, 12 anos).

Tem vezes que dá vergonha de vender assim, na mesa, um bocado de gente assistindo... Mas agora não tenho mais vergonha não
(Manuel, 14 anos).

*No começo eu tinha muita vergonha de vender...
de verdade eu ainda tenho vergonha*
(Danilo, 11 anos)

As vantagens apontadas pelos vendedores estavam restritas ao ganho de dinheiro com a atividade, destacando mais uma vez a questão do empoderamento econômico, ou a “recompensa” do banho de mar após o encerramento da atividade. Alguns riscos foram identificados pelos vendedores como demonstram os relatos abaixo:

...de pior eu acho a queimadura (vende queijo coalho)...assalto...eu nunca fui assaltado não, mas tem colegas que já
(Danilo, 11 anos)

...só é cansativo mesmo...aí, de vez em quando eu uso protetor
(Edson, 14 anos).

Com base nos relatos é possível observar a incompatibilidade das tarefas realizadas no comércio de rua com a infância. Riscos como o manuseio de materiais perigosos (fogareiros, tachos de fritura, facas etc) são bastante frequentes. Adicionalmente, a atividade inclui longas jornadas de trabalho, longas caminhadas sob

o sol, transportando muitas vezes peso excessivo. Estes, entre outros riscos referentes à violência e à exploração foram registrados também por Carvalho (2008), ao analisar o panorama atual do trabalho infantil no Brasil, destacando as atividades realizadas no comércio ambulante.

Além das desvantagens e prejuízos comentados, a situação de trabalho precoce pode determinar algumas consequências negativas como a baixa escolaridade, evasão escolar, falta de perspectivas profissionais, debilidades físicas e emocionais conforme destacado por Pereira e Marques (2006).

A responsabilidade trazida pelo trabalho interfere nos desejos naturais e na expressão dos interesses próprios da faixa etária em questão, uma vez que grande parte dos entrevistados revelou o desejo de envolvimento com outras atividades, sobretudo relacionadas com o lazer. Dessa maneira, a impossibilidade de vivenciar tais atividades afeta a capacidade de expressão e compreensão destes jovens, conforme assinala Vieira (2008). Esta visão é compartilhada por clientes ou frequentadores das praias, conforme sugere a fala de Daniel:

... às vezes o pessoal (clientes) fica falando que não era para a gente estar vendendo, mas nem ligo mais, já estou acostumado de tanto o pessoal falar
(Daniel, 15 anos).

De modo contrário, os pais ou responsáveis entendem o trabalho supervisionado nas praias, como medida de proteção para os filhos, dada a realidade de violência que vivenciam em seus bairros de origem. Assim, na tentativa de afastá-los da criminalidade e das drogas, acabam inserindo seus filhos na atividade que desenvolvem no comércio informal de alimentos. A opinião familiar sobre o trabalho é compartilhada ou reproduzida pelos jovens, que entendem cada vez mais cedo o papel moralizador do trabalho. Por este motivo, muitos se declararam independentes e orgulhosos com o trabalho, sobretudo os adolescentes.

Dessa maneira, a preocupação aqui discutida não é invalidada por Jacobina e Costa (2007), que consideram a marginalidade como fruto de processos combinados de exclusão, porém este fenômeno não está restrito à insuficiência de renda, ou melhor, aos pobres. Assim, o trabalho precoce aparece como gerador de valores morais importantes, muito embora esta situação esteja em conflito com a lei.

3.3 O processo produtivo e a higiene de alimentos

Os alimentos comercializados pelos vendedores infanto-juvenis eram adquiridos de fornecedores (picolé), elaborados ou processados em nível doméstico geralmente pelas mães ou outros familiares. Para os vendedores de peixe frito o processo de trabalho ocorria de maneira diferenciada, visto que prestavam serviço para um empregador (donos de barraca). Dessa forma, trabalhavam por comissão, participando apenas da oferta e distribuição do alimento, isentos das etapas de produção.

As crianças e adolescentes que comercializavam outros alimentos geralmente participavam de pelo menos uma das etapas do processo de produção, incluindo a compra da matéria-prima, aquisição de lenha (vendedores de ovos de codorna), pré-preparo, cocção e embalagem. Ademais, foi constatada a divisão sexual do trabalho, considerando que as meninas costumavam participar mais das etapas elencadas acima, enquanto os meninos essencialmente ficavam responsáveis pela aquisição da matéria-prima e comercialização do alimento finalizado.

Eu já pego pronto. Pego lá na fábrica e vendo (picolé)

(Daniel, 15 anos).

Já pego pronto... Minha tia prepara. Ela traz de casa e prepara na barraca

(Walter, 12 anos).

*Eu corto e vou botando as coisas... Minha mãe vai fazendo
o acarajé e batendo a massa... (Maria, 12).*

A partir dos relatos sobre a produção dos alimentos destinados à comercialização nas praias, verificou-se que a jornada de trabalho dos vendedores muitas vezes não estava restrita ao local eleito para o comércio, pois incluía etapas anteriores das quais os jovens vendedores participavam.

Com base nos relatos e observações realizadas *in loco*, constatou-se a escassez de critérios higiênicos adotados pelos vendedores ou mesmo por adultos envolvidos no processamento dos alimentos. A higiene do alimento e do manipulador tem sido alvo de muitos estudos no segmento de comida de rua que, de modo geral, apontam condições desfavoráveis no que diz respeito aos cuidados higiênicos (MALLON; BORTOLOZO,

2004; OMEMU; ADEROJU, 2008; NUNES *et al.*, 2010). Neste caso, acredita-se que a situação não difere para vendedores menores, considerando que estes não detêm muitos conhecimentos acerca dos cuidados com os alimentos.

Os critérios de higiene observados pelos vendedores menores, sobretudo os de higiene pessoal, eram empregados para garantir a aceitação por parte dos consumidores, enquanto que os cuidados com o alimento eram bastante restritos.

*...dependendo do alimento pode causar doença...por isso lavo as mãos...
tomo um banho daqueles...(Júlia, 13 anos)*

*Usar luvas, lavar as mãos...minha tia fala tudo que a gente tem que fazer
(Danilo, 11 anos)*

*Tem que ter cuidado para não melar (areia da praia) o alimento,
não ficar colocando o dedo...aí eu tomo banho, lavo as mãos...essas coisas
(Diego, 11 anos)*

Diante do exposto, os vendedores pareciam não estar preocupados com a ameaça invisível dos microrganismos, considerando que foram descritos métodos de lavagem das mãos e/ou utensílios apenas com água, água do mar ou areia molhada (para facilitar a remoção da sujeira). De acordo com Castro (2008), embora a importância da higiene seja declarada, a higiene pessoal quase se restringe à lavagem das mãos, ainda que tal procedimento não seja de fato executado.

Assim, conceitos diferenciados para higiene podem aparecer de acordo com as experiências e/ou cultura das crianças e adolescentes entrevistados. Para o grupo considerado neste estudo, a qualidade e a higiene dos alimentos comercializados estavam atreladas ao aparecimento de odores, alteração de cor ou mesmo à presença de sujidades como a areia da praia, ou seja, alterações detectadas pelos sentidos.

*Tem que ter cuidado para não melar (areia da praia) o alimento...
(Edson, 14 anos)*

...se passar de dois dias (ovos de codorna cozidos) não devemos vender mais...

(Pedro, 11 anos)

Para Douglas (2010), as antinomias pureza/impureza, limpeza/sujeira, bem como a determinação do que é bom ou ruim, constantes de uma temática que abrange a alimentação e a higiene, são determinadas de acordo com experiências, medos e crenças do indivíduo. Dessa maneira, normas higiênicas preconizadas pela legislação de alimentos entram em conflito com o entendimento de higiene verbalizado pelos vendedores infante-juvenis.

3.4 Planos para o futuro e profissão

Diante da realidade vivenciada nas praias de Salvador, quando questionados sobre a profissão ou planos futuros, as crianças e adolescentes rejeitaram a informalidade e, conseqüentemente, o próprio trabalho desempenhado no comércio informal de alimentos, revelando muitas vezes o desejo de ter profissões mais reconhecidas socialmente na idade adulta, como está presente nas falas que seguem:

Eu estou estudando...Vou estudar para ser jogador de futebol

(Daniel, 15 anos).

...eu queria ser três coisas (profissões)...eu vou lutar para ser policial

(Adriana, 14 anos).

Eu quero ser atriz...ser atriz é bom porque conhece vários lugares

(Júlia, 13 anos).

Eu quero fazer direito...ser advogado

(Roberto, 16 anos).

Embora, as crianças e adolescentes entrevistados esperassem que a experiência no comércio informal de alimentos fosse efêmera, resguardavam este trabalho como gerador de possibilidades futuras, favorecendo a maturidade, o aprendizado e a construção do futuro, além da dimensão da sobrevivência. Esta afirmação pode ser

evidenciada por Oliveira e colaboradores (2001), ao interpretarem a relação de jovens de 11 a 18 anos com o trabalho.

Deste modo, a escolha ou desejo de desempenhar atividades profissionais mais valorizadas na idade adulta contrasta com o trabalho duro e ilegal realizado na infância e/ou adolescência.

Dentre os vendedores infanto-juvenis considerados neste estudo exploratório, muitos foram categóricos ao mencionar a profissão pretendida, enquanto os demais apesar de não terem pensado sobre o assunto, revelaram o desejo de conseguir trabalhos “melhores” no futuro.

4. CONCLUSÃO

Este estudo objetivou compreender os significados do trabalho, da higiene de alimentos e dos riscos social e sanitário por vendedores em situação de trabalho infantil, na orla marítima de Salvador-BA. De acordo com os resultados, verifica-se a existência de um pensamento compartilhado entre os jovens vendedores e seus pais/responsáveis, que entendem o trabalho precoce como positivo e moralizador, embora esteja em conflito com a lei. Além da necessidade econômica, a crença no trabalho precoce comopositor da marginalidade acaba determinando a inserção de crianças e adolescentes no comércio informal de alimentos.

Embora os riscos e prejuízos tenham se mostrado presentes, a aceitação do trabalho por parte das crianças baseava-se na solidariedade familiar, vinculada à dificuldade financeira das famílias envolvidas. Assim, o auxílio ou complementação da renda familiar mostram-se importantes para a segurança alimentar da família. Ademais, necessidades e desejos específicos de consumo também aparecem como motivadores do trabalho.

Riscos como o manuseio de materiais, extensas jornadas de trabalho, longas caminhadas sob o sol e transporte de peso excessivo foram verificadas, embora não tenham sido apontados pelos vendedores como desvantagens ou prejuízos da atividade, enquanto que as vantagens identificadas pelas crianças e adolescentes restringiam-se ao ganho de dinheiro com a atividade - o empoderamento econômico e a independência, ou a “recompensa” do lazer, após o encerramento da atividade.

Pelos relatos, constatou-se a divisão sexual do trabalho no segmento, visto que as meninas estavam mais envolvidas com o processo de produção dos alimentos, enquanto os meninos com a aquisição de matérias primas e com a comercialização. O estudo evidenciou a escassez de critérios higiênicos adotados pelos vendedores, considerando que o entendimento deste grupo no que se refere à higiene (fruto de suas experiências e crenças individuais), apresentou-se bastante distanciado do preconizado pela legislação de alimentos.

Diante da ilegalidade e dureza do trabalho desenvolvido, os vendedores infanto-juvenis revelaram o desejo de desempenhar atividades profissionais mais valorizadas na idade adulta.

REFERÊNCIAS

- AMBADEKAR, N.N.; WAHAB, S.N.; ZODPEY, S.P.; KHANDAIT, D.W. Effect of child labour on growth of children. *Public Health.*, v.113, p.303-306, 1999.
- ASSUNÇÃO, A.A.; CRUZ, M.N.A. A prática do trabalho infantil entre beneficiaries de programas de transferência de renda: necessidade e tradição familiar. *Trabalho & Educação.*, v.18, n.1, p.9-25, 2009.
- AUDU, B.; GEIDAM, A.; JARMA, H. Child labor and sexual assault among girls in Maiduguri, Nigeria. *International Journal of Gynecology and Obstetrics.*, v.101, p.64-67, 2009.
- BAUER, M.W.; GASKELL, G. *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático*. 6. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.
- BRASIL. Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. LEI Nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8069.htm> Acesso em 21 fev. 2005.
- BROMLEY, R.D.F.; MACKIE, P.K. Child experiences as street traders in Peru: contributing to a reappraisal for working children. *Children's Geographies*, v.7, n.2, p. 141-158, 2009.
- CARVALHO, A. S. *Metodologia da entrevista: uma abordagem fenomenológica*. 2. ed. Rio de Janeiro: Agir, 1991.
- CARVALHO, I.M.M. O trabalho infantil no Brasil contemporâneo. *Caderno CRH*, Salvador, v.21, n.54, p.551-569, set./dez.2008.
- CASTRO, O.B. Uma leitura sobre alimentos seguros em restaurantes populares de Salvador. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Org.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, 2008. cap.9, p.149 – 173.
- CERVINI, R.; BURGER, F. O menino trabalhador no Brasil urbano dos anos 80. In: FAUSTO, A.; CERVINI, R. (Orgs.) *O trabalho e a rua: crianças e adolescentes no Brasil urbano dos anos 80*. São Paulo: Cortez/UNICEF/FLACSO, 1991.

CHAULIAC, M.; GERBOUINI-REROLLE, P. Les enfants et l'alimentation de rue. In: *Food, Nutrition and Agriculture – Street Food*. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO, Rome, 1996. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t05.htm>> Acesso em 29 out. 2005.

DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. 2 ed. [tradução Mônica Siqueira Leite de Barros, Zilda Zakia Pinto] São Paulo: Editora Perspectiva, 2010. 232 p.

EKANEM, E.O. The street food trade in Africa:safety and socio-environmental issues. *Food Control*, v.9, n.4, p.211-215, 1998.

FONTANELLA, B.J.B.; RICAS, J.; TURATO, E.R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. *Cadernos de Saúde Pública*, v.24, n.1, p.17 – 27, jan. 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, 2009. Rendimento e número de trabalhadores com carteira assinada sobem e desocupação aumenta. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1708> Acesso em 28 fev. 2011.

JACOBINA, O.M.P.; COSTA, L.F. “Para não ser bandido”: trabalho e adolescentes em conflito com a lei. *Cadernos de Psicologia Social do Trabalho*, v.10, n.2, p.95 – 110, 2007.

KASSOUF, A.L.(Coord.). *O Brasil e o trabalho infantil no início do século 21*. Brasília: Organização Internacional do Trabalho – OIT, 2004.

MALLON, C.; BORTOLOZO, A.F.Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Revista Publicatio UEPG. Ciências Biológicas e da Saúde*, n.3/4, p.65-76, set. 2004.

MARQUES, W.E. *Infâncias (pré) ocupadas: trabalho infantil, família e identidade*. Brasília: Plano Editora, 2001.

MINAYO, M.C.S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 9 ed. São Paulo: Hucitec, 2006.

NUNES, B.N.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F.; SANT'ANA, A.S.; SILVA, R.; MOURA, M.R.L. A survey on the sanitary condition of commercial foods of plant origin sold in Brazil. *Food Control*, v.21, n.1, p.50-54, 2010.

OLIVEIRA, D.C.; SÁ, C.P.; FISHER, F.M.; MARTINS, I.S.; TEIXEIRA, L.R. Futuro e liberdade: o trabalho e a instituição escolar nas representações sociais de adolescentes. *Estudos de Psicologia*, v.6, n.2, p.245-258, 2001.

OLIVEIRA, D.C.; FISHER, F.M.; AMARAL, M.A.; TEIXEIRA, M.C.T.V.; SÁ, C.P. A positividade e a negatividade do trabalho nas representações sociais de adolescentes. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, v.18, n.1, p.125-133, 2005.

OMEMU, A.M.; ADEROJU, S.T. Food safety, knowledge and practices of street food in the city of Abeokuta. *Food Control*, v.19, n.4, p.396-402, 2008.

PEREIRA, J.C.L.; MARQUES, M.O.S. Trabalho infanto-juvenil e seu impacto sobre a escolaridade e a cidadania: possibilidades de (de)formação? *Revista da Faced*, n.10, p.159 – 177, 2006.

RIZZINI, I. Pequenos trabalhadores no Brasil In: PRIORE, M. Del (org). *História das crianças no Brasil*. 2 ed. São Paulo. Contexto, 2002.

RODRIGUES, L.D. O trabalho infantil na visão da escola: um estudo exploratório do tema [dissertação]. Niterói: Universidade Federal Fluminense; 2004.

SANTOS, T.F.; VIDAL JÚNIOR, P.O.; PAIVA, I.S.; REGO, D.M.L.; CARDOSO, R.C.V. Comida de rua e trabalho infantil: realidade na orla marítima de Salvador-BA. In: XXVIII Seminário Estudantil de Pesquisa e X Seminário de Pesquisa e Pós-Graduação. *Anais digitais*. Salvador/BA, 2009.

VIEIRA, M.G. Trabalho infantil no Brasil: questões culturais e políticas públicas [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Division of Food and Nutrition. *Essential safety requirements for street-vended foods* (Revised edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>>. Acesso em 18 jun. 2002.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve por objetivo caracterizar o segmento de comida de rua e a segurança de alimentos na orla marítima de Salvador-BA, na perspectiva da sua condução por crianças e adolescentes.

De acordo com os resultados, foi evidente a inserção de mão-de-obra infanto-juvenil no segmento de comida de rua, nas praias soteropolitanas. Embora a situação de pobreza familiar e necessidades/desejos dos jovens vendedores tenham sido apontadas como motivadores do trabalho, entende-se que o trabalho precoce representa ainda um desafio a ser superado pela sociedade brasileira, sendo determinado por causas de diferentes campos.

Apesar do predomínio de crianças e adolescentes do sexo masculino na atividade, observa-se a modificação do cenário para o grupo de vendedores de ovos de codorna cozidos e ainda, maior participação de meninas nas etapas que antecedem a comercialização dos alimentos nas praias.

No que diz respeito à venda de alimentos nas praias da cidade, verificou-se condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. Assim, a maioria das crianças e adolescentes considerados neste estudo não observava requisitos de higiene pessoal e de alimentos, demonstrando, sobretudo, a incompatibilidade do comércio informal de alimentos com a inabilidade dos vendedores infanto-juvenis.

Diante das condições de comércio, os resultados das análises microbiológicas para as amostras de ovos de codorna confirmaram potencial risco para os consumidores do produto, considerando a expressiva quantidade de amostras em desacordo com a legislação. Dessa maneira, o perfil microbiológico do produto sugere contaminação pós-processamento, uma vez que, as condições observadas em campo mostraram-se favoráveis ao aumento da carga microbiana.

Apesar dos riscos e prejuízos inerentes ao trabalho precoce, a aceitação do trabalho como positivo por parte das crianças, muitas vezes reproduzindo o discurso dos pais, baseava-se na solidariedade familiar, vinculada à dificuldade financeira das famílias envolvidas.

O estudo evidenciou, ainda, a escassez de critérios higiênicos adotados pelos vendedores, considerando que o entendimento deste grupo no que se refere à higiene, apresentou-se bastante distanciado do preconizado pela legislação de alimentos.

Desta forma, frente aos resultados obtidos e considerando a natureza e complexidade do trabalho infanto-juvenil, bem como a problemática caracterizada pelo comércio informal de alimentos, este estudo destaca a necessidade do desenvolvimento de ações específicas no que diz respeito ao combate do trabalho infantil no segmento de comida de rua, inclusive com a instauração do debate do tema na sociedade.

APÊNDICES

APÊNDICE A
QUESTIONÁRIO SEMI-ESTRUTURADO

Entrevistador: _____

Data: ____/____/____



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
 R. Araújo Pinho, 32 Canela – Salvador /BA CEP: 40.110-150
 Tel. (71) 3283-7700 Fax 3283-7701

PESQUISA COMIDA DE RUA E TRABALHO INFANTIL

IDENTIFICAÇÃO

1. Nome	IDENT _____
2. Sexo: Masculino (01) Feminino (02)	SEXO [__ __]
3. Data Nascimento ____/____/____ Idade _____	NASC [__/__/__]
4.1 Nome da Mãe	MÃE _____
4.2 Nome do Pai	PAI _____
5 .Endereço	ENDER _____
6. Ponto de Referência	REF _____
7. Com quem Você mora?	QMORA _____
8. Você ainda esta estudando? Sim (01) Não (02)	ESTUDO [__ __]
Cursa (ou) que série _____	ESTUDOUT _____
9. Nome da Escola	NESCOLA _____

CARACTERÍSTICAS SOCIO-ECONÔMICAS:

10. Em que locais comercializa: apenas nessa praia (01) também outras praias (02) Em outros locais (03)	LOCORM [__ __]
11. Há quanto tempo trabalha no local? _____	TEMPLOC [__ __]
12. Jornada de trabalho diária: _____	JORNADA [__ __]
13. Frequência dias trabalhados por semana : Fim de Semana (01) Durante a semana (02) Todos os dias (03)	NDIATRAB [__ __]
14. Qual o turno de trabalho: Manhã (01) Tarde (02) Diurno (03) Noturno (04)	TURNO [__ __]
15. Por que você resolveu trabalhar com este serviço? Fonte principal de renda (01) Ocupação (02) Comp. Renda (03) Independência (04) Aux. renda Família (05) Outro (10) _____	MOTSERV [__ __]
16. Para quem você trabalha? Si próprio (01) pais (02) terceiros (03) Quem? _____	PQTRAB [__ __]
17. O que você faz com o dinheiro que ganha? Fica com todo (01) dá uma parte aos pais (02) Entrega a terceiro (03) Outro (10)	FAZDIN [__ __] FZDINOUT _____
18. A renda é única para o sustento da família? Sim (01) Não (02)	RENDAUN [__ __]

19. Sua Família recebe algum auxílio do governo? Sim (01) Não (02) Qual? Bolsa Família (01) Projovem (02) BPC(03) PETI (04) OUTRO (10)	PROJETO [__ __] PROJOUT _____
20. Você trabalha sozinho? Sim (01) Não (02) Se não, com quem trabalha? Pai/ mãe(01) Irmão (02) outros parentes (03) vizinhos (04) Namorada (o) (05) Outros (10) _____	TRABSO [__ __] CQTRAB [__ __] CQTBOUT [__ __]
21. Faixa de arrecadação do comércio diária: R\$ _____	ARRESM [__ __]
22. Qual a ocupação do pais/ responsáveis? Mãe _____ Pai _____	OCUPMAE _____ OCUPPAI _____
23. Qual o número de membros da família? _____	NUMEMB [__ __]
24. Características da residência: Moradia: Própria (01) Alugada (02) Emprestada (03) Cedida (04) Ocupação (05) Outra (10) Água tratada? Sim (01) Não (02) Rede de esgoto? Sim (01) Não (02) Coleta de lixo? Sim (01) Não (02)	MORADIA [__ __] AGUATRA [__ __] REDEESG [__ __] COLLIXO [__ __]

PERFIL, AQUISIÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

25. Característica do ponto: Fixo (01) Móvel (03)	CARCPT [__ __]
26. Qual a Origem dos Produtos Comercializados: Manufaturados (01) Industrializados (02) In natura (03)	ORIGEM [__ __]
27. Quais os produtos alimentícios vendidos? Picolé Sim (01) Não (02) Queijo coalho Sim (01) Não (02) Ovo de codorna Sim (01) Não (02) Amendoim Sim (01) Não (02) Acarajé Sim (01) Não (02) Patissaria Sim (01) Não (02) Suco Sim (01) Não (02) Outros? Sim (01) Não (02) Quais? _____	PICOLÉ [__ __] QUEIJO [__ __] OVOCOR [__ __] AMEND [__ __] ACARAJ [__ __] PATISS [__ __] SUCO [__ __] OUTRO [__ __] OUTQUA _____
28. Condições de armazenamento dos alimentos: a) produtos perecíveis: Isopor (01) Caixa térmica (02) Caixa plástica (03) Cesta de vime (04) Outro (10) _____ b) não perecíveis: Caixa papelão (01) Caixa plástica (02) Outro (10) _____	PROPER [__ __] PEROUT _____ PRONPER [__ __] NPEROUT _____
29. Quem prepara os alimentos vendidos por você: O próprio (01) mãe (02) outro familiar (03) compra pronto (04) Outro (10) _____	QUEMPRE [__ __] QUEMOUT _____

CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

30. Vendedor:		PROTCAB [__]
Proteção de cabelo	Sim (01) Não (02)	PROTMAO [__]
Proteção para as mãos	Sim (01) Não (02)	GUARDPO [__]
Guarda-pó branco e limpo	Sim (01) Não (02)	VESTLIMP[__]
Vestuário limpo	Sim (01) Não (02)	CALCFEC [__]
Calçado fechado	Sim (01) Não (02)	UNHACUR [__]
Unhas curtas e limpas	Sim (01) Não (02)	AUSADOR [__]
Ausência de adornos	Sim (01) Não (02)	VENOUT [__]
Outros	Sim (01) Não (02) Qual? _____	VENDOUT _____
31. Há manipulação, preparo ou finalização de algum alimento no momento da venda?	Sim (01) Não (02)	MANIALI [__]
31.1. Em caso afirmativo, o que? _____		MANIOQUE _____
32. Frequência da limpeza:		UTENHIG [__]
Utensílios: Diário (01) 2 X/dia (02) 3 X/dia (03) Mais de 3 X/dia (04) NSA (99)		PRODHIG [__]
32.1. Que produtos são usados na limpeza?		PRODOUT _____
Água (01) Detergente (02) Água sanitária (03) sabão em barra (04) sabão em pó (05)		
Outro (10) _____		
33. Frequência da higienização?		MAOHIG [__]
Mãos: Nenhuma vez/ dia (01) 1-2 X/dia (02) 2-5 X/dia (03) Mais de 5 vezes (04)		COMLAVA _____
Como lavam? _____		OUTHIG _____
Outros _____		
34. Condições de higiene:		CONDEMB [__]
Embalagens: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)		CONDUTE [__]
Utensílios: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)		CONDBAR [__]
Barraca: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)		CONDVED [__]
Hábitos do vendedor: Boa (01) Regular (02) Ruim (03) Péssima (04) NSA(99)		
35. Há pessoas distintas para manipular o dinheiro e o alimento? Sim (01) Não (02)		MANIPDIN [__]

OPINIÃO

36. Você acha importante a higiene de quem vende alimentos?		HIGVEND [__]
Sim (01) Não (02) Às vezes (03)		HIGVENPQ _____
36.1. Por que? _____		
37. Você acha que o alimento vendido na rua pode causar doença?		ALIDOENC [__]
Sim (01) Não (02) Às vezes (03)		
38. Que cuidados os vendedores podem tomar para proteger a saúde dos clientes?		CUIDSAU _____

39. Como você se sente realizando este trabalho? Satisfeito (01) insatisfeito (02) Bem (03) Infeliz (04) Indiferente (05) Outro (10) _____	SENTRAB [__][__] SENTOUT _____
40. Você gosta de realizar esse trabalho ? Sim (01) Não (02) 40.1. Por que? _____	GOSTTRA [__][__] GOSTPQ _____
41. O que você faz quando não está trabalhando? assiste tv (01) lan house (02) joga bola(03) brincadeiras(04) esporte regular (05) outros (10) _____	ATVLIV [__][__] ATVOUT _____
42. Você participa com algum projeto social no seu bairro? Sim (01) Não (02) Qual? _____	PARTPRO [__][__] QUALPRO _____
43. O que você gostaria de estar fazendo neste momento? _____	GOSTFAZ _____
44. Praia onde foi realizada a entrevista: _____	PRAIA _____

APÊNDICE B
ROTEIRO DA ENTREVISTA



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS
R. Araújo Pinho, 32 Canela – Salvador /BA CEP: 40.110-150
Tel. (71) 3283-7700 Fax 3283-7701

PESQUISA COMIDA DE RUA E TRABALHO INFANTIL

ROTEIRO DA ENTREVISTA

1. Como foi que você começou a trabalhar na rua?
2. Quais foram as dificuldades iniciais?
3. Esse trabalho traz algum perigo ou lhe prejudica de alguma forma?
4. Qual a importância desta atividade (comércio) para sua família?
5. Como está sendo esta experiência atualmente (vantagens e desvantagens da atividade)?
6. Quais são seus planos para o futuro (pensa em trabalhar e ter uma profissão)?
7. Como ocorre o preparo e/ou manipulação, embalagem e transporte do alimento comercializado?
8. Você participa deste preparo de alimentos?
9. Que cuidados são necessários para a higiene dos alimentos?
10. Que cuidados o vendedor pode ter, com ele mesmo?

APÊNDICE C

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E PRÉ-ESCLARECIDO



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO / FACULDADE DE FARMÁCIA
CENTRO DE RECURSOS HUMANOS

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E PRÉ-ESCLARECIDO

Eu,....., responsável pelo menor

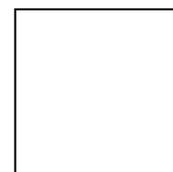
 autorizo-o a contribuir por meio de entrevista com o desenvolvimento do projeto de pesquisa **Comida de rua e trabalho infantil: o descortinar de uma realidade na orla marítima de Salvador-BA e a busca da segurança alimentar e da inclusão social**, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciências dos Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. O presente projeto de pesquisa tem o objetivo de buscar o conhecimento entre a relação da comida de rua com o trabalho infantil, de modo a promover ações de inclusão social.

Declaro que fui devidamente esclarecido (a) sobre o objetivo da pesquisa, que todas as informações e opiniões emitidas serão sigilosas e utilizadas apenas para os fins do estudo, e que meu filho(a) não será identificado(a). Após os esclarecimentos, a equipe de pesquisa deste projeto deixou claro que essa participação é voluntária e que poderei suspender a participação do meu filho(a) a qualquer momento, sem que isto signifique qualquer prejuízo para nós.

Fui ainda informado (a) que este estudo está sendo coordenado pela Prof^a Dr^a Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, professora da Escola de Nutrição da UFBA, a qual poderá ser contatada sempre que houver dúvida ou questionamento sobre qualquer procedimento da pesquisa, por telefone, pelo e-mail ou diretamente na Escola de Nutrição, à Rua Araújo Pinho, n.32, Canela (e-mail ryzia@ufba.br, telefone 3283-7700), em Salvador, bem como pode ser procurado o Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira da UFBA, sito na Rua Pe. Feijó, Ambulatório Magalhães Neto 3º andar, Canela, telefone 3203-2740.

Assinatura: _____

Salvador, ____ de _____ de 200__



Impressão digital
para não
assinantes

PESQUISADOR RESPONSÁVEL

Eu, Ryzia de Cassia Vieira Cardoso, responsável pelo projeto, ou o meu representante declaramos que obtivemos espontaneamente o consentimento deste participante para realizar este estudo.

Assinatura _____ / ____ / _____

APÊNDICE D

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E PRÉ-ESCLARECIDO
(ENTREVISTA GRAVADA)**



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO / FACULDADE DE FARMÁCIA
CENTRO DE RECURSOS HUMANOS

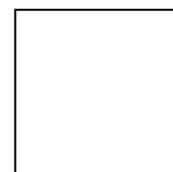
Eu,....., responsável pelo menor , autorizo-o a contribuir por meio de entrevista gravada com o desenvolvimento do projeto de pesquisa **Comida de rua e trabalho infantil: o descortinar de uma realidade na orla marítima de Salvador-BA e a busca da segurança alimentar e da inclusão social**, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciências dos Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. O presente projeto de pesquisa tem o objetivo de buscar o conhecimento entre a relação da comida de rua com o trabalho infantil, de modo a promover ações de inclusão social.

Declaro que fui devidamente esclarecido (a) sobre o objetivo da pesquisa, que todas as informações e opiniões emitidas serão sigilosas e utilizadas apenas para os fins do estudo, e que meu filho(a) não será identificado(a). Após os esclarecimentos, a equipe de pesquisa deste projeto deixou claro que essa participação é voluntária e que poderei suspender a participação do meu filho(a) a qualquer momento, sem que isto signifique qualquer prejuízo para nós.

Fui ainda informado (a) que este estudo está sendo coordenado pela Prof^a Dr^a Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, professora da Escola de Nutrição da UFBA, a qual poderá ser contatada sempre que houver dúvida ou questionamento sobre qualquer procedimento da pesquisa, por telefone, pelo e-mail ou diretamente na Escola de Nutrição, à Rua Araújo Pinho, n.32, Canela (e-mail ryzia@ufba.br, telefone 3283-7700), em Salvador, bem como pode ser procurado o Comitê de Ética em Pesquisa da Maternidade Climério de Oliveira da UFBA, sito na Rua Augusto Viana, s/n, Hospital Universitário Prof. Edgard Santos, 1º andar, Canela, telefone 3283-8043.

Assinatura: _____

Salvador, ____ de _____ de 200__



Impressão digital
para não
assinantes

PESQUISADOR RESPONSÁVEL

Eu, Ryzia de Cassia Vieira Cardoso, responsável pelo projeto, ou o meu representante declaramos que obtivemos espontaneamente o consentimento deste participante para realizar este estudo.

Assinatura _____ / ____ / _____