



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Mestrado de Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

**Dissertação**

***Street Food* na cidade de Lisboa: perceção e atitude dos vendedores em termos de higiene e segurança alimentar**

**Eloisa Domingos Paulino**

**Estoril, outubro de 2016**



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Mestrado de Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração

**Dissertação**

***Street Food* na cidade de Lisboa: Perceção e Atitude dos vendedores  
em termos de higiene e segurança alimentar**

**Eloisa Domingos Paulino**

Orientador: Professora Doutora Raquel Gomes Moreira

Dissertação apresentada à Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril para  
obtenção do grau de Mestre em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração.

**Estoril, outubro de 2016**

## **Dedicatória**

*A todos, que acreditaram no meu potencial.*

## **Agradecimentos**

Primeiramente à Deus pelo dom da vida e a oportunidade de está aqui para poder concretizar este trabalho.

A minha família pelo amor incondicional e encorajamento nos momentos mais difíceis.

A minha mais profunda gratidão para a orientadora Professora Doutora Raquel Moreira, pelos seus conselhos valiosos e contribuição que me guiaram a realização desta dissertação.

Aos vendedores da *street food* que se disponibilizaram para a realização desta pesquisa.

Em especial à minha amiga Sara Alcântara, pelo seu apoio e dedicação.

E a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para a realização deste projeto pois a vida é feita de objetivos e desafios.

A todos vós, os meus sinceros agradecimentos!

# Índice

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Dedicatória</b> .....   | <b>ii</b>   |
| <b>Agradecimentos</b> .....  | <b>iii</b>  |
| <b>Índice de gráficos</b> .....  | <b>vi</b>   |
| <b>Índice de quadros</b> .....   | <b>vii</b>  |
| <b>Resumo</b> .....  | <b>viii</b> |
| <b>Abstract</b> .....  | <b>ix</b>   |
| <b>Lista de Siglas e Abreviatura</b> .....   | <b>1</b>    |
| <b>INTRODUÇÃO</b> .....  | <b>2</b>    |
| <b>1. OBJETIVOS</b> .....  | <b>5</b>    |
| <b>2. METODOLOGIA DA PESQUISA</b> .....  | <b>5</b>    |
| 2.1 Área de Aplicação da pesquisa.....   | 5           |
| 2.2 Recolha de dados e elaboração.....   | 7           |
| <b>3. ENQUADRAMENTO TEÓRICO</b> .....  | <b>9</b>    |
| 3.1 A venda ambulante de comida para consumo na rua: questões de higiene e segurança alimentar.....    | 10          |
| 3.2 Alimentos de rua e os fatores socioeconómicos.....   | 12          |
| 3.3 Os Risco e a importância dos alimentos de rua para a saúde pública .....                           | 14          |
| 3.4 Doenças e Microrganismos transmitidos pelos alimentos .....  | 16          |
| 3.5 Medidas de Fiscalização e Controlo dos vendedores ambulantes.....                                  | 18          |
| <b>4. O COMÉRCIO DA STREET FOOD EM LISBOA</b> .....  | <b>21</b>   |
| 4.1 A cidade de Lisboa e o turismo gastronómico .....  | 21          |
| 4.2 A Evolução gastronómica na região de Lisboa – Street Food.....                                     | 26          |
| 4.3 Regulamentação em termos de higiene e segurança alimentar da venda de comida de rua em Lisboa..... | 35          |
| <b>5. RESULTADOS</b> .....   | <b>39</b>   |

|  |           |
|--|-----------|
| 5.1 Identificação e caracterização dos vendedores de street food inquiridos nesta pesquisa. .  | 40        |
| 5.2 Tipologia dos vendedores da street food inquiridos na cidade de Lisboa.....  | 43        |
| 5.3. Conhecimento que os vendedores de street food têm ao nível da higiene e segurança alimentar e da legislação correspondente..... | 48        |
| 5.4 Práticas dos vendedores de street food na manipulação dos alimentos.....   | 52        |
| 5.5 A perceção dos vendedores de street food em torno da higiene e segurança alimentar na manipulação dos alimentos .....            | 61        |
| <b>CONCLUSÃO.....</b>  | <b>64</b> |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>  | <b>67</b> |
| <b>ANEXOS .....</b>  | <b>75</b> |
| Anexo 1 – Metodologia.....   | i         |
| Anexo 2 – O Risco e a importância dos alimentos de rua para a saúde pública .....  | x         |
| Anexo 3 – Doenças e Microrganismos transmitidos pelos alimentos .....  | xii       |
| Anexo 4 – Transcrição das entrevistas .....  | xiii      |
| Anexo 5 – Foto das carrinhas da street food inseridas no trabalho. ....  | xxxiii    |

## Índice de gráficos

|   |    |
|---|----|
| Gráfico 1 – Distribuição geográfica dos vendedores de <i>street food</i> na cidade de Lisboa.<br>.....                        | 43 |
| Gráfico 2 – Classe da idade dos vendedores de <i>street food</i> inquiridos nesta pesquisa. .                                 | 46 |
| Gráfico 3 – Escolaridade dos vendedores de <i>street food</i> . .....   | 46 |
| Gráfico 4 – Estado civil dos vendedores de <i>street food</i> . .....   | 47 |
| Gráfico 5 – Horário de trabalho dos vendedores de <i>street food</i> . .....  | 47 |
| Gráfico 6 – Utilização do vestuário dos vendedores de <i>street food</i> . .....  | 52 |
| Gráfico 7 – Utilização de joias e adornos dos vendedores de <i>street food</i> . .....  | 53 |
| Gráfico 8 – Proteção dos cabelos dos vendedores de <i>street food</i> . .....   | 53 |
| Gráfico 9 – Contacto das mãos dos vendedores de <i>street food</i> com os alimentos. ....                                     | 54 |
| Gráfico 10 – Lavagem das mãos dos vendedores de <i>street food</i> antes da manipulaçãp dos<br>alimentos.....                 | 55 |
| Gráfico 11 – Contacto das mãos dos vendedores de <i>street food</i> com dinheiro entre as<br>manipulações dos alimentos. .... | 55 |
| Gráfico 12 – Local para lavagem das mãos dos vendedores de <i>street food</i> . .....   | 56 |
| Gráfico 13 – Secagem das mãos dos vendedores de <i>street food</i> . .....  | 56 |
| Gráfico 14 – Correlação do contacto das mãos com os alimentos e a lavagem das mãos<br>antes de manipular os alimentos. ....   | 61 |

## Índice de quadros

|   |    |
|---|----|
| Quadro 1 – Designação e produto comercializados dos entrevistados.....                                      | 8  |
| Quadro 2 – Diferenças entre atividade da venda ambulante de rua e a atividade da venda da street food. .... | 31 |
| Quadro 3 – Levantamento e caracterização da street food na cidade de Lisboa neste estudo.....               | 32 |
| Quadro 4 - Identificação e caracterização dos vendedores de street food inquiridos nesta pesquisa. ....     | 40 |
| Quadro 5 – Tipologia dos vendedores da street food inquiridos nesta pesquisa. ....                          | 44 |
| Quadro 6 – Caracterização dos vendedores de street food inquiridos nesta pesquisa....                       | 44 |
| Quadro 7 – Conhecimento e atitudes dos vendedores de street food .....                                      | 50 |
| Quadro 8: Práticas de higienização dos utensílios e equipamentos para a manipulação dos alimentos .....     | 58 |
| Quadro 9: Boas práticas de manipulação dos vendedores da street food .....                                  | 60 |

## Resumo

A venda de comida de rua é uma atividade de grande importância social, económica e nutricional, este comércio constitui uma grande fonte de renda em países subdesenvolvidos e desenvolvidos. Em Portugal esta atividade é praticada desde dos tempos antigos até os dias atuais. Os vendedores da *street food* devem estar cientes dos verdadeiros perigos que podem causar ao consumidor, se aplicando incorretamente as Boas Práticas de Manipulação. É neste âmbito que se insere o *tema Street Food* na cidade de Lisboa: percepção e atitude dos vendedores em termos de higiene e segurança alimentar. Os objetivos deste estudo foram de avaliar o nível de conhecimento, atitudes e práticas sobre a higiene e segurança alimentar dos vendedores. A pesquisa foi realizada nas zonas de Belém, Martim Moniz e em diversos Festivais de *Street Food*. O trabalho de campo foi realizado nos meses de maio a agosto de 2016. Foi aplicado um questionário, composto por oito questões de múltiplas escolhas, baseadas nos tópicos sociodemográficos, foram aplicados para avaliar o perfil dos vendedores de *street food* na cidade de Lisboa. E fez-se o uso de um guião de observação, que funcionou como complemento de entrevistas exploratórias e de análise documental. Dentre os 28 vendedores inquiridos 50% eram do sexo masculino e 50% eram do sexo feminino; quanto a escolaridade mais de 50% dos vendedores têm o ensino básico, seguido de mais de 30% com ensino o superior. Referente a faixa etária dos participantes, percebeu a predominância da classe da faixa etária de 19 a 32 anos com 64% da amostra. Constata-se a necessidade de repensar as formações para os vendedores, a fim de que sejam efetivos no cumprimento das normas básicas de higiene; e verificar a razão por uma legislação específica para os vendedores ambulantes de comida de rua – *street food*.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar, higiene, vendedores, comida de rua, percepção.

## ***Abstract***

*The sale of street food is an activity of great social, economic and nutritional, this trade is a major source of income in developing and developed countries. In Portugal, this activity is practiced since the ancient times to the present day. The vendors of street food should be aware of the real dangers that can cause to the consumer, if incorrectly applying the Good Handling Practices. It is in this context that fits the theme Food Street in Lisbon: perception and attitude of sellers in terms of hygiene and food safety. The objectives of this study were to assess the level of knowledge, attitudes and practices on food hygiene and safety of the sellers. The survey was conducted in the areas of Bethlehem, Martim Moniz and several of Street Food Festivals. Fieldwork was conducted from May to August 2016. A questionnaire was applied, consisting of eight questions of multiple choices, based on demographic topics, were applied to evaluate the profile of street food vendors in the city of Lisbon. And it was the use of a script observation, which worked to complement exploratory interviews and documentary analysis. Among the 28 respondent's sellers 50% were male and 50% were female; as schooling, more than 50% of sellers have basic education, followed by more than 30% with higher education. Regarding the age of the participants noticed the predominance of the age class 19-32 years, with 64% of the sample. Notes the need to rethink training for sellers, so that they are effective in meeting the basic hygiene standards; and check the reason why specific legislation for hawker's street food - street food.*

***Keywords:*** *food safety, hygiene, street vendors, street food, perception*

## **Lista de Siglas e Abreviatura**

|       |   |
|-------|---|
| AR    | Análise de risco  |
| ASAE  | Autoridade de Segurança Alimentar e Económica           |
| BPF   | Boas Práticas de Fabrico                                |
| CAP   | Conhecimento, Atitudes e Práticas                       |
| CE    | Comunidade Europeia                                     |
| CML   | Câmara Municipal de Lisboa                              |
| DTA's | Doenças Transmitidas por Alimentos                      |
| EFSA  | European Food Safety Authority                          |
| ECDC  | European Centre for Disease Prevention and Control      |
| FAO   | Food and Agriculture Organization of the United Nations |
| HACCP | Hazard Analysis and Critical Control Points             |
| WHO   | World Health Organization                               |
| ONU   | Organização das Nações Unidas                           |
| OPAS  | Organização Pan-Americana da Saúde                      |
| PENT  | Plano Estratégico Nacional do Turismo                   |
| SPSS  | Statistical Package for the Social Sciences             |

## INTRODUÇÃO

O conceito *street food* está relacionado com a venda de comida feita no momento e vendida em espaços públicos, sendo eles normalmente mercados de rua, mas podendo variar de lugar. Para quem se depara pela primeira vez com este conceito, poderá pensar que é algo de novo, mas não. Pelo contrário, é bem antigo. Na Grécia Antiga o peixe frito fazia já parte deste conceito. Isto porque as famílias mais pobres não tinham cozinhas nas suas casas e por isso era nas ruas que cozinhavam as suas refeições. As cozinhas de rua existem desde tempos imemoriais em várias partes do mundo. “Existem desde sempre na China e mantiveram-se em toda a África, incluindo os países industrializados e pós-industrializados como o Japão (...). Estão ainda presentes em grande número na América Latina, no Médio Oriente e em toda a África.” (Pitte, 1998). No século XIX, nos Estados Unidos, Charles Goodnight terá sido o primeiro a lembrar-se desta possibilidade: acompanhar os homens que transportavam o seu gado para o Oeste, adaptando uma carrinha do Exército para ser cozinha ambulante. Hoje, cerca de 2,5 mil milhões de pessoas quase um terço da população mundial se alimenta de *street food* todos os dias (SundanceTV 2011, FAO, 2007).

Alimentos de rua são todas as comidas e bebidas preparadas e/ou vendidas nas ruas e outros lugares públicos, e destinadas para um consumo imediato ou posterior ao momento da sua preparação e do processamento. Em muitos países esse setor vem apresentando um grande crescimento nas últimas décadas, devido ao rápido crescimento económico, principalmente em países em desenvolvimento (WHO, 1996).

Os mercadores ambulantes existem desde a antiguidade e foram mesmo uma condição essencial para a vida urbana, garantindo o abastecimento de bens de primeira necessidade à população. A própria Camara Municipal de Lisboa conserva ainda alguns veículos centenários de venda a granel de carvão e petróleo. Com o desenvolvimento das redes de distribuição, caíram em desuso e passaram a estar mais associados a roulettes de venda de produtos alimentares tradicionais, normalmente em eventos públicos. Hoje, estão a ressurgir pela mão de gente empreendedora que associou novos conceitos de design, comunicação e locomoção a esta atividade. As vantagens continuam a ser praticamente as mesmas de outrora: ir à procura dos clientes, estacionar em localizações privilegiadas e um menor investimento inicial (CML, 2015).

O comércio da venda de alimentos de rua conheceu um crescimento exponencial em todo o mundo, principalmente países em vias de desenvolvimento. Nestes países tem ocorrido um crescimento exponencial das unidades de venda ambulante de alimentos nos centros urbanos, através do êxodo rural das populações associado às elevadas taxas de desemprego Lues, et al., (2006). Nos países como a Europa ocidental, verificou-se que o estilo de vida acelerado das populações conduziu para uma procura crescente de refeições fora de casa mais rápidas, económicas e com qualidade Olsen, (2010).

Adicionalmente, diversos fatores políticos e socioeconómicos contribuíram para que nas últimas décadas houvesse uma proliferação de vendedores ambulantes também nas grandes cidades dos países industrializados. A venda ambulante de refeições providencia emprego e rendimento económico, sem necessidade de recurso a elevado investimento. Por este motivo, a venda ambulante de alimentos permite ultrapassar de um modo rápido e direto o problema do desemprego, que se tem agravado não só nos países em vias de desenvolvimento, como também em alguns países europeus.

A venda ambulante da *street food* é hoje um negócio em crescimento um pouco por todo o país, reunindo vários empresários na organização de festivais que, segundo a Associação *Street Food* Portugal, dinamizam as economias locais.

São cerca de 40 as empresas associadas na *Street Food* Portugal, criada em 2015. E no último ano os conceitos de comida de rua passaram de 30 a 40 para mais de 100, refere Luís Rato, presidente da associação e fundador da *KiosqueStreetFood*. Segundo Luís Rato, "devem existir entre 50 a 70 operadores da *street food* porque não contabilizamos os tradicionais vendedores ambulantes, como os vendedores de castanhas, gelados e frutas" (cit., por Simões, 2015).

O primeiro festival da *street food* em Portugal aconteceu em abril do ano de 2015, no Estoril concelho de Cascais, onde estiveram reunidos, durante uma semana, perto de 50 empresários deste ramo, acolhendo mais de 100 mil pessoas. Eventos de comida de rua não têm faltado desde o verão de 2015 em Portugal. Estoril, Troia, Ericeira, Faro, Martim Moniz, Belém, foram apenas algumas das zonas que já receberam eventos relacionados com comida de rua. Quando devidamente organizado, a *street food* contribui também para uma dinâmica de comércio local. Apesar de despertarem olhares curiosos em Portugal estes veículos motorizados não são novidade em cidades como Nova Iorque, onde que é comum ver os apressados nova-iorquinos a pegar num cachorro-quente ou

uma fatia de pizza e seguir em direção ao seu destino. Portugal está a adaptar-se cada vez mais a este conceito de comer em pé, em banco de jardim, parques, relvados entre outros.

As tradicionais *roulottes* de comida têm vindo a reinventar-se com alguma criatividade na apresentação estética dos veículos, assim como na forma, atualmente mais sofisticada de servir os produtos, desde os típicos cachorros quentes e hambúrgueres aos produtos vegetarianos ou biológicos, doces tradicionais ou vinhos portugueses.

Há uma nova geração de *chefs* que decidiu também vir para a rua com uma forma mais criativa de mostrar a sua cozinha, diferenciando a sua comida de rua com a designação de gourmet, alimentos preparados na rua e na frente do consumidor. Dando a entender ao consumidor a sua preocupação em trabalhar com matérias-primas frescas, primando um produto saboroso e atrativo que tem resultado numa oferta gastronómica bastante interessante com qualidade e a um preço acessível para quem a consome. No entanto, coloca-se a seguinte questão:

Terão todos os vendedores da *street food* consciência dos verdadeiros perigos que podem causar ao consumidor, aplicando incorretamente as Boas Práticas de Manipulação?

É neste âmbito que se insere o tema *Street Food* na cidade de Lisboa: perceção e atitude dos vendedores em termos de higiene e segurança alimentar.

Os objetivos deste estudo foram de avaliar o nível de conhecimento, atitudes e práticas sobre a higiene e segurança alimentar dos vendedores da *street food* na cidade de Lisboa. Trata-se de um estudo transversal conduzido através de entrevistas com os vendedores da *street food* e com aplicação de um inquérito por questionário, composto por questões envolvendo informações sociodemográficas e conhecimento das atitudes e práticas na área da segurança e higiene alimentar.

A dissertação divide-se em cinco partes na primeira e segunda parte apresentam-se os objetivos e a metodologia no qual explicam-se a abordagem da investigação, a estratégia adotada, os métodos utilizados tanto para a recolha como para a análise dos dados, na terceira parte o enquadramento teórico que priorizou o estudo, na quarta parte caracteriza-se a cidade de Lisboa em termos de gastronomia e *street food* e finalmente na quinta parte apresentam-se os resultados do estudo.

## **1. OBJETIVOS**

O objetivo geral deste estudo foi o de identificar a perceção e atitude dos vendedores da *street food* em termos de higiene e segurança alimentar na cidade de Lisboa. Para isso em primeiro lugar realizou-se à identificação e caracterização dos vendedores da *street food* na cidade de Lisboa (quantidade e tipos). Seguidamente procedeu-se à avaliação dos conhecimentos que os vendedores têm das normas de higiene e segurança alimentar na manipulação de alimentos; à avaliação dos conhecimentos que os vendedores têm da legislação sobre higiene e segurança alimentar na manipulação de alimentos, aplicável à venda ambulante de comida, e, finalmente, à avaliação das atitudes e dos comportamentos dos vendedores na manipulação dos alimentos e caracterizar a segurança alimentar em geral.

## **2. METODOLOGIA DA PESQUISA**

### **2.1 Área de Aplicação da pesquisa**

A metodologia adotada para este trabalho de investigação baseou-se numa abordagem qualitativa com recurso a diferentes técnicas, designadamente: pesquisa documental, levantamento e caracterização do perfil dos vendedores de *street food*, através da de um questionário com respostas de múltiplas escolhas, observação do comportamento dos vendedores de *street food*, e realização de entrevistas.

Os métodos qualitativos são adequados quando o universo de pesquisa apresenta um número reduzido de casos e ideais para explorar atitudes, sentidos e perceções dos indivíduos.

Inicialmente foi realizado um levantamento de dados secundários pela leitura de estudos previamente publicados sobre o tema por meio de pesquisas em artigos de *journals*, revistas científicas, livros especializados, como a própria internet e com *sites* como o da associação *Street Food* em Portugal.

Foi aplicado um questionário, composto por oito questões de múltiplas escolhas (ver Anexo 1.), baseadas nos tópicos sociodemográficos, foram aplicados para avaliar o perfil dos vendedores da *street food* na cidade de Lisboa, este foi aplicado aos vendedores

em momentos distintos, depois da observação direta das atitudes dos vendedores. O uso de um guião de observação (ver Anexo 1.) funcionou como complemento de entrevistas exploratórias e de análise documental, para uma melhor e eficiente compreensão da realidade. Este guião teve dezassete questões com o objetivo de identificar a perceção e atitude dos vendedores em termos de higiene pessoal e dos alimentos, as respostas deste guião de observação foram categorizadas com o sim ou não, além da opção não se aplica, inseridas como alternativa em cada questão, optou-se pela aplicação do questionário pelo próprio pesquisador aos vendedores.

O questionário e os guiões de observação direta e das entrevistas foram elaborados com base nos objetivos, problemática e enquadramento teórico deste estudo, tendo em conta também o critério do *Codex Alimentarius 2016*.

A pesquisa foi realizada na cidade de Lisboa, nas zonas de Belém, Martim Moniz e em diversos Festivais de *Street Food* que foram acontecendo na cidade e área envolvente, nos quais se concentra uma significativa quantidade e diversidade de vendedores do segmento da *street food*. O trabalho de campo foi realizado nos meses de maio a agosto de 2016. Cada questionário aplicado teve em média uma duração em torno de cinco a oito minutos, e as entrevistas em torno de dez a quinze minutos como forma de perceber a perceção dos vendedores em relação aos termos de higiene e segurança alimentar.

O pesquisador fez uso de um guião de observação direta das atitudes dos vendedores, na possibilidade de extrair informações ou situações que sem as observações se tornariam mais complexo ou mesmo impossíveis, assim tem-se a informação original sem alterar a real situação a qual foi observado, o comportamento e os hábitos dos vendedores da *street food* na sua rotina de trabalho.

Segundo Egan, et al., (2007), “os dados confiáveis coletados no local de trabalho são essenciais para desenvolver, implementar e avaliar uma formação efetiva de higiene alimentar, mas as informações sobre comportamentos em higiene alimentar obtidas por observação direta têm valor limitado”. Tais observações são geralmente restritas a um pequeno número de práticas, devido à variedade e complexidade dos papéis envolvidos na manipulação de alimentos. Ainda, segundo o autor, os vendedores também podem apresentar comportamentos alterados na presença do observador para apresentar o que é percebido como uma imagem mais desejável e, finalmente, considerações de ordem

prática em relação ao tempo e custos envolvidos em tais observações são também fatores limitantes.

## **2.2 Recolha de dados e elaboração**

Segundo Quivy & Campenhoudt (2005, p.188), o inquérito por questionário “consiste em colocar a um conjunto de inquiridos, geralmente representativo de uma população, uma série de perguntas”. Estas perguntas dizem respeito à situação social, profissional ou familiar dos inquiridos. Reportam-se “às suas opiniões, à sua atitude em relação a opções ou a questões humanas e sociais, às suas expectativas, ao seu nível de conhecimentos ou de um problema, ou ainda sobre qualquer outro ponto que interesse os investigadores”.

Os métodos qualitativos são ideais para explorar atitudes e sentidos dos indivíduos, o questionário permite recolher a informação das atitudes e perceções da população como um todo.

Os requisitos para a participação dos vendedores envolvidos, eram que estes fossem os manipuladores que atuassem diretamente nos processos operacionais de produção dos alimentos para o consumo e venda nas carrinhas de *street food*.

Utilizámos como instrumento de recolha de dados, a observação direta e o inquérito por questionário de administração direta, pois oferece a possibilidade de inquirir muitas pessoas quase em simultâneo, economizando tempo, garantindo o anonimato aos inquiridos, proporcionando uma maior liberdade de resposta e uma maior facilidade no tratamento estatístico dos dados.

Conforme Altinay, et al., (2008), a entrevista semiestruturada requer um questionário com perguntas pré-definidas, mas permite incluir questões para esclarecer ou desenvolver as respostas obtidas. Assim, pode ter questões fechadas e abertas dependendo do objetivo de cada questão em particular. O entrevistador não tem de seguir a ordem das questões, tendo, uma maior liberdade em termos do sequenciamento das perguntas e em modificá-las se necessário.

Na opinião de Seltiz, et al., (1989), a entrevista, como técnica de recolha de dados, “é bastante adequada para a obtenção de informações acerca do que as pessoas sabem, creem, esperam, sentem, desejam, pretendem fazer, fazem ou fizeram, bem como acerca

das suas explicações ou razões a respeito das coisas precedentes”. Então aplicou-se um guião de entrevista para que fosse abordado os pontos que se deseja explorar (ver anexo 1).

Obteve-se uma incomensurável dificuldade para a realização das entrevistas com os vendedores, inicialmente ficou agendado o dia e a hora, mas na data e horário marcado, os mesmos não atendiam e remarjavam para outro dia, sugeriam enviar por e-mail as questões, foram enviados e reenviados mais de vinte e-mails, mas o pesquisador não obteve resposta nenhuma, assim as entrevistas foram realizadas durante o horário de trabalho dos vendedores, conforme a disponibilidade. Observou-se que os vendedores em relação ao tema da entrevista higiene e segurança alimentar, ficaram um pouco incomodados.

A transcrição da entrevista apresenta-se inicialmente com os seguintes dados: local; data; hora de início; produto comercializado; designação do veículo; nome e idade do entrevistado. E na sequência da entrevista é abordado alguns temas sobre a existência de uma legislação específica para os vendedores ambulantes de *street food* e se os mesmos têm conhecimento da legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar. E alguns tópicos relacionados com a higiene pessoal e manipulação dos alimentos.

Para composição desta investigação foram realizadas sete entrevistas, conforme está no (quadro 1), e cuja transcrição se apresenta no (anexo 4).

**Quadro 1** – Designação e produto comercializados dos entrevistados.

| <b>Designação</b>            | <b>Produto Comercializado</b>                 |
|------------------------------|---|
| <b>E1 - Mister Pig</b>       | Sandes de leitão                              |
| <b>E2- Piadina's</b>         | <i>Piadina's</i> de salmão, presunto e nutela |
| <b>E3- Arepa da rua</b>      | Empanadas e <i>chachapas</i>                  |
| <b>E4- Ora Bolas</b>         | Bolas de Berlim                               |
| <b>E5- Pastas Food Truck</b> | <i>Spaghetti, tagliatelli</i>                 |

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| <b>E6- Weeel Frozen Yogurt</b> | Frozen iogurte com frutas variadas |
| <b>E7- Frua</b>                | Sumos de frutas e frutas variadas  |

**Fonte:** própria do pesquisador

### 3. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

De acordo com Schiffman; Kanuk, (2000, p.103). “a percepção pode ser definida como o resultado da interação de dois tipos de dados: os estímulos físicos do ambiente exterior e os estímulos internos, que se constituem em predisposições envolvendo expectativas, motivações e aprendizagem com base em experiência prévia. Tendo em vista que cada pessoa apresenta experiências, necessidades, vontades e expectativas únicas, as percepções de cada indivíduo também são singulares”.

Conforme Kotler, (1998, p. 175) “são três os processos de percepção:

- atenção seletiva: é mais provável que as pessoas percebam estímulos relacionados a uma necessidade atual, assim como é mais provável que percebam estímulos previstos e estímulos cujos desvios sejam maiores em relação a um estímulo normal;
- distorção seletiva: tendência de as pessoas interpretarem as informações conforme suas intenções pessoais, reforçando-as ao invés de contrariá-las;
- retenção seletiva: as pessoas tendem a reter as informações que reforcem suas atitudes e crenças”.

Segundo Egan, et al., (2007), a formação é "um processo planejado para modificar a atitude ou as habilidades de comportamento através da experiência de aprendizagem para atingir a eficácia e o desempenho em uma atividade ou conjunto de atividades" (Egan, et al., 2007: p. 1181).

A grande maioria das formações são baseada no modelo de Conhecimento, Atitudes e Práticas (CAP) proposto por (Kirkpatrick & Craig, 1976, p. 45), “que se fundamenta no princípio de que se as pessoas são munidas de informações, elas mudarão seu comportamento baseadas neste conhecimento”. Sugerindo “quatro medidas primárias de desfecho, para avaliação da eficácia de qualquer programa de treinamento, formal ou informal, para determinar se os resultados desejados de formação (isto é, a implementação

de comportamentos de manipulação segura dos alimentos) foram realizados e estabelecidos. Estes critérios são: (1) reações de formação (respostas afetivas dos formandos sobre a experiência de formação e sua percepção do seu valor), (2) aquisição de conhecimento (na medida em que os formandos sabem mais do que antes e após a formação), (3) mudanças no comportamento relacionadas ao trabalho e desempenho que resultaram da formação e, (4) melhorias nos resultados em nível organizacional, tais como maior satisfação dos clientes, um ambiente mais limpo e maior rentabilidade” (Kirkpatrick & Craig, 1976, p. 45).

### **3.1 A venda ambulante de comida para consumo na rua: questões de higiene e segurança alimentar**

A manipulação inadequada dos alimentos foi relatada como uma das principais causas da contaminação alimentar e estudos mostram associação entre doenças transmitidas por alimentos (DTA) e práticas de higiene inadequadas por parte dos manipuladores (Cardoso, et al., 2009; Soares, 2011).

A boa qualidade dos alimentos é diretamente ligada ao bom estado de saúde e higiene pessoal dos manipuladores de alimentos Almeida, et al., (1995). Um outro fator que implica na qualidade dos alimentos é a formação dos manipuladores de alimentos e as práticas dos vendedores na área de higiene e segurança alimentar. A formação deve ser realizada sempre com o objetivo de mudar o comportamento, as práticas e as atitudes que contribuam para os riscos de doenças veiculadas por alimentos Cardoso, et al., (2009).

A formação dos manipuladores é um dos meios mais utilizados na prevenção das doenças vinculadas por alimentos, sendo utilizados para melhorar o conhecimento dos manipuladores e melhorar as práticas na área alimentar WHO (1996), mas nem sempre o conhecimento resulta em mudança de comportamento (Cardoso, et al., 2009 et al, 2009; Soares, 2011).

De acordo com estudos desenvolvidos em vários países, a contaminação microbiana dos alimentos de rua é um fato incontestável Cardoso, et al., (2009). Estima-se que centenas de milhões de pessoas em todo o mundo sofrem de doenças causadas por alimentos de rua contaminados WHO, (1996).

Então, será que os vendedores têm a percepção geral que os alimentos vendidos na rua não causam danos aos consumidores, principalmente devido ao ambiente em que são preparados e consumidos? Na rua!

Ao longo dos tempos, a venda de alimentos de rua tem-se configurado como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional.

Desta forma torna-se importante a avaliação do conhecimento, atitude e comportamento de higiene e segurança alimentar dos vendedores, para terem uma ideia mais clara dos pontos críticos da venda e abrir caminho para traçar normas e procedimentos de formação mais eficazes que garantam uma melhor qualidade dos alimentos da *street food*.

A capacitação dos vendedores e de todos os manipuladores de alimentos é de extrema importância para a mudança de atitudes e na melhoria geral das condições em que se preparam e vendem os alimentos (Donkor, et al., 2009).

Um bom conhecimento influencia positivamente na atitude e compreensão dos vendedores e manipuladores aos fatos da higiene e saúde. Formação e atitude positiva leva a um comportamento positivo. Pelo contrário, o conhecimento superficial leva ao equívoco e desenvolvimento de atitudes negativas e como resultado, aumenta a prática prejudicial. De fato, muitos vendedores têm conhecimento suficiente para assegurar a manipulação higiênica dos alimentos, tais como o conhecimento dos perigos de contaminação, armazenamento e preparação (Rahman, et al., 2012).

Segundo o Decreto-lei nº122/79 de 08 de maio, são considerados vendedores ambulantes de comida, os que "utilizando veículos automóveis ou reboques, neles confeccionem, na via pública ou em locais para o efeito determinados pelas câmaras municipais, refeições ligeiras ou outros produtos comestíveis preparados de forma tradicional". Foi mencionado o Decreto-lei nº122/79 de 08 de maio, pois não há legislação mais recente e atualizada face às novas tendências.

A subjetividade veiculada nas práticas alimentares estende-se dos procedimentos de preparação ao consumo e inclui identidade cultural e a condição social. O processo de industrialização e o conseqüente aceleração da vida moderna causaram alterações importantes em relação aos hábitos alimentares da humanidade. A exemplo das grandes distâncias entre o trabalho e as residências, faz com que cada vez mais pessoas se alimentem fora de suas casas, consumindo alimentos produzidos nas ruas.

Observa-se também um crescimento na produção de alimentos industrializados, bem como um grande apelo mediático, que leva à população ao consumo da *street food*, como um hábito da modernidade.

Cada lugar tem a sua comida de rua e ela exprime suas diferenças culturais. Se no Brasil, por exemplo, o milho verde na praia não pode faltar, em Portugal esse hábito parece quase inconcebível.

Nem sempre podemos garantir a origem dos alimentos encontrados nas ruas, mas para ponderar esses contras, vale ressaltar que a comida das ruas também é regularmente feita com produtos locais e frescos, têm suas origens nos hábitos alimentares e com preços bem acessíveis. É ideal para aqueles dias apressados, fins de festa e também durante as viagens, quando passamos os dias caminhando e a procura de novos sabores.

A cada dia aumenta o consumo de alimentos de rua e surge a nova tendência *gourmet* da *street food*, milhares de pessoas consomem alimentos de rua e as preocupações sobre a manipulação e higiene desses alimentos são inquietantes, assim este estudo tem como objetivo identificar a percepção e atitude dos vendedores da *street food* em termos de higiene e segurança alimentar na cidade de Lisboa. Procura-se verificar a necessidade de aumentar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre segurança alimentar, abrangendo fatores de higiene e cuidados na preparação e armazenamento dos alimentos de rua.

### **3.2 Alimentos de rua e os fatores socioeconómicos**

Segundo Devides, et al., (2014), o processo de urbanização e industrialização ao longo dos últimos anos tem causado mudanças nos hábitos alimentares da população. É cada vez maior a busca dos consumidores por alimentos práticos, convenientes e prontos para o consumo, bem como tem aumentado significativamente o número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio. O comércio de alimentos de rua é uma atividade desde dos primórdios da civilização e está inserida dentro da sociedade até os dias atuais. Os vendedores de rua disponibilizam um serviço essencial para as pessoas de todos os níveis económicos, através da venda de refeições como comidas, bebidas e *snacks*. A venda desses alimentos nas ruas são importante para o setor económico, pois fornecem

aos consumidores uma alimentação de qualidade com preços mais competitivos (Mosupye & Holy, 1999).

A venda ambulante de rua tem um grande papel na visão turística, pois os alimentos utilizados são típicos de uma região do país, o que os torna mais apreciados e conhecidos para os turistas em todo o mundo (Mosupye, et al., 1999; Rodrigues, et al., 2003).

Os alimentos comercializados em vias públicas desempenham um papel socioeconómico muito importante em termos do potencial de emprego e geração de receita, principalmente para as mulheres. Estes alimentos são manipulados e vendidos nas ruas com o intuito de suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos consumidores e encontram-se à venda a preços justos e disponíveis para todas as classes (FAO, 1995).

Alimentar-se na rua tornou-se um costume de diversos consumidores das grandes cidades (Choudhury, et al., 2011). Esta atividade informal, apesar de contribuir com a acessibilidade e funcionalidade, em muitos países implica um fator de risco para a saúde pública, devido as condições de higiene e segurança alimentar (Lucca & Torres, 2002).

Nos últimos anos, diversos fatores impulsionaram o aumento deste segmento, destacando-o como importante para a atividade económica. Os altos índices de desemprego a degradação das condições de vida nas áreas rurais e o consequente aumento do processo de urbanização, resultaram assim, na marginalização de grupos sociais, que encararam na venda de comida de rua uma oportunidade forte de trabalho para sustento e subsistência de suas famílias (Barro, et al., 2007).

Segundo dados da Associação *Street Food* Portugal, o mercado português tem um potencial de receita anual de 2,5 milhões de euros e deverá crescer aproximadamente 20% a cada ano. Eventos como o Festival Europeu de *Street Food* no Estoril no ano de 2015 acolheram mais de 100 mil pessoas e promoveram uma receita em torno de 350 mil euros, criando assim uma importante fonte de receita para os operadores, onde deverá aumentar ainda mais nos anos subsequentes.

Conforme Batista (2015), o desenvolvimento da venda de rua, pela segmentação da *street food*, enquanto ramo de negócio autónomo, confiável e agradável, está a desenvolver-se em Portugal, num movimento extremamente rápido, mas com base na sustentabilidade ao colocar o país na margem dos concorrentes americanos.

### 3.3 Os Risco e a importância dos alimentos de rua para a saúde pública

Frequentemente as doenças causadas por alimentos podem ser atribuídas a cinco fatores de risco:

- Fonte não segura do alimento;
- Cozedura inadequada;
- Temperatura inadequada de armazenamento;
- Equipamento contaminado;
- Má higiene pessoal.

Além disso, podem contribuir no aparecimento de surtos de toxinfecções alimentares o preparo de alimentos com muita antecedência, sem uma correta manutenção de temperatura e também a contaminação cruzada ou seja, alimentos contaminados veiculando microrganismos para outros alimentos em boas condições higiénicas, é importante considerar que a utilização de uma técnica de intervenção múltipla, como por exemplo, combinar o uso de luvas e a lavagem das mãos, pode ter um efeito adicional para reduzir os riscos da contaminação cruzada (Soares, 2011).

Segundo Júnior, (2008), o risco não se determina, e sim avalia-se. A ocorrência de um ou vários perigos está na dependência das situações que permitem a contaminação, a sobrevivência ou a multiplicação dos microrganismos, variando com as condições de operacionalização nos locais de produção e dos tipos de alimentos.

Alguns estudos têm-se focado em modelos de redução de risco com o intuito de produzir alimentos seguros, destacando-se entre eles a análise de risco (AR), ferramentas de gestão e definição de medidas específicas, transparentes e coerentes para a avaliação de perigos específicos e técnicas por forma a obter uma comunicação e discussão eficiente entre os profissionais e com a sociedade, sugerida pelo *Codex Alimentarius*.

A AR é uma ferramenta para o processo de tomada de decisão sobre questões de segurança alimentar, sendo usada para avaliar as informações sobre o nível de risco de um determinado contaminante no abastecimento alimentar por meio de sua aplicação, são identificados os diferentes pontos de controlo na cadeia alimentar, as opções de intervenções e os custos e benefícios de cada medida, permitindo a gestão eficiente dos riscos (WHO & FAO, 2006).

Segundo a OPAS (2008), as condições para a análise de risco são relacionadas em dois momentos. Num primeiro momento possuir um sistema de segurança alimentar incluindo legislação e regulamentação, estratégia nacional de controle dos alimentos, serviços eficientes de inspeção, análises laboratoriais e dados epidemiológicos organizados. No segundo momento é necessário o conhecimento sobre a AR com a realização de capacitação e atualização técnica e científica dos profissionais envolvidos.

Embora o comportamento individual e coletivo seja importante para a redução dos riscos à saúde, é o Estado quem efetivamente assume um papel fundamental para a Adoção de todas as medidas possíveis e necessárias para evitar a existência, no ambiente social, de riscos de doenças e de outros danos à saúde pública (Aith & Dallari, 2009).

As DTA's são um problema de Saúde Pública de grande reflexo na produtividade, nos problemas econômicos e conseqüentemente na confiança do consumidor. Além disso, dependendo da quantidade do alimento contaminado e ingerido, e do tipo de microrganismos ou toxinas e do estado de saúde do indivíduo, essas doenças podem levar até à morte (Mello, et al., 2010).

De acordo com a OPAS (2008), agricultores, cultivadores, fabricantes, processadores e manipuladores de alimentos têm a responsabilidade de garantir que o alimento seja seguro e adequado para o consumo. Dessa forma, a formação do pessoal que atua em toda a cadeia alimentar é essencial para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos. Mas será que a formação e a fiscalização são elementos suficientes e motivadores para produção do alimento seguro? Mesmo que o consumidor seja mais exigente com os termos de higiene dos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos? Assim sendo, talvez a busca pela adequação aos procedimentos corretos seja mais rápida, afinal o atendimento às expectativas dos clientes é uma questão de sobrevivência no mercado. Nesse contexto, o consumidor representa a maior vertente de motivação para modificar as práticas de manipulação dos alimentos, uma vez que é o mesmo quem escolhe o alimento que vai consumir, o local onde irá comprá-lo e sofrerá as conseqüências caso o alimento não esteja seguindo os padrões de higiene e segurança alimentar.

### 3.4 Doenças e Microrganismos transmitidos pelos alimentos

Segundo a WHO (1996), uma doença de origem alimentar é geralmente de natureza infecciosa ou tóxica, causada por agentes que contactam com o organismo humano através da ingestão de alimentos ou de água contaminados por bactérias, vírus, parasitas, toxinas, protozoários, produtos químicos, agrotóxicos e metais pesados, em quantidade suficiente para o desenvolvimento de um quadro patológico. Os sinais e sintomas mais frequentes são diarreias, vômitos, cólicas, náuseas e febre.

As doenças transmitidas pelos alimentos, aparentemente possuem características normais, nomeadamente relacionadas com o aspeto e sabor. A capacidade de crescimento e de sobrevivência dos microrganismos patogénicos nos alimentos depende não só das características físicas e nutricionais do alimento, como de um conjunto de fatores extrínsecos e intrínsecos ao próprio alimento, tais como a temperatura de conservação, pH e atividade da água. De modo a controlar a contaminação e o crescimento de microrganismos patogénicos (Pinto, 1996; Dooley & Roberts, 2000).

As DTA's podem ser provocadas por mais de 250 tipos de bactérias, fungos ou vírus, muitos destes microrganismos vivem naturalmente no ambiente onde os alimentos são produzidos e podem ser eliminados pelo calor durante o cozimento do alimento e pelas boas práticas de higiene. Na maioria das vezes, a transmissão das doenças de origem alimentar ocorre pela inadequada manipulação e preparação dos alimentos (EFSA & ECDC, 2011; Tauxe, 2002)

As bactérias são os microrganismos que mais contaminam os alimentos, estas podem se multiplicar rapidamente caso encontrem um ambiente favorável, com nutrientes abundantes e temperatura adequada, além de humidade, concentração de oxigênio e pH adequados.

As doenças diarreicas são as doenças mais comuns resultantes do consumo de alimentos contaminados. Estima-se que 600 milhões, quase 1 em cada 10 pessoas no mundo ficam doentes depois de comerem alimentos contaminados e 420.000 morrem a cada ano.

Os principais patógenos (ver anexo 2) que podem contaminar os alimentos incluem, mas não se limitam, e afetam milhões de pessoas anualmente às vezes com resultados graves e fatais são a *Salmonella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli*

*enterohemorrágica*, estão entre os agentes patogénicos alimentares mais comuns, os sintomas são febre, dor de cabeça, náuseas, vômitos, dor abdominal e diarreia. A *Listeria* é uma infecção que leva a abortos em mulheres grávidas ou a morte de recém-nascidos. O *Vibrio cholerae* infeta as pessoas através de água ou alimentos contaminados, os sintomas incluem dor abdominal, vômitos e diarreia aquosa profusa, o que pode levar à desidratação grave e, possivelmente, a morte e os parasitas tais, como os *Trematódeos*, *Echinococcus Spp.*, *Taenia Solium* podem infetar as pessoas através de alimentos ou em contacto direto com animais; a *Ascaris*, *Cryptosporidium*, *Entamoeba Histolytica* ou *Giardia*, entram na cadeia alimentar através da água ou do solo e podem contaminar o produto fresco (WHO, 2015).

Para que uma pessoa desenvolva sintomas de uma doença de origem alimentar, deve haver um número mínimo de células bacterianas, ou seja, a dose infecciosa (ver em anexo 3). Este número varia muito consoante o tipo de bactéria e bem como das características intrínsecas do próprio indivíduo afetado. Em adultos saudáveis, geralmente as DTA's têm uma duração de poucos dias e habitualmente não deixam sequelas. No entanto, deve ter-se atenção aos grupos de risco, crianças, mulheres grávidas, idosos, pessoas imunodeprimidas ou desnutridas, uma vez que as consequências podem ser graves incluindo até casos de morte (FAO, 1998).

A prevenção das doenças de origem alimentar necessita de esforços ao longo de toda a cadeia de produção. Os alimentos podem ser contaminados por microrganismos, os quais podem se multiplicar durante o processamento dependendo de alguns fatores. Por isso é essencial perceber os mecanismos de contaminação e multiplicação dos microrganismos para garantir a inocuidade dos alimentos e prevenir que os consumidores sejam atingidos pelas doenças (Tauxe, 2002).

Considera-se um alimento seguro quando este ao ser ingerido não cause doença ou qualquer outro tipo de dano ao consumidor. As formas de contaminação dos alimentos podem ser por agentes de natureza física, química ou microbiológica. Identificam-se os perigos microbiológicos sendo os principais causadores da contaminação de alimentos tendo suas origens nas inadequadas práticas de manipulação Souza (2006).

Alguns dos aspetos a ter em atenção no caso dos alimentos manipulados na rua são a higiene dos equipamentos e utensílios, a água utilizada, a forma de conservação dos alimentos, o modo como são descartados os resíduos sólidos e líquidos da atividade, assim

como a perceção dos vendedores que manipulam os alimentos em relação às boas práticas de higiene e segurança alimentar, sendo necessárias para controlar as possíveis fontes de contaminação cruzada, e para garantir que o produto atenda as especificações de identidade e qualidade Hanasshiro, et al., (2005). Assim, as DTA's constituem um dos problemas de saúde mais frequentes, sendo a segunda causa de morte em todo o mundo e, importante causa de redução de crescimento económico, pelo qual é necessário aplicar medidas mais eficientes para preveni-las WHO (2015).

As DTA's representam uma dificuldade da saúde pública em nível mundial e estão frequentemente associadas às falhas na manipulação dos alimentos, conhecer o perfil socioeconómico e profissional, bem como o nível de conhecimento dos manipuladores, é requisito essencial para o planeamento de políticas públicas e programas de capacitação visando a segurança e qualidade dos alimentos (Devides, et al., 2014).

### **3.5 Medidas de Fiscalização e Controlo dos vendedores ambulantes**

A FAO, (1998, p. 03) “define a higiene dos alimentos como o conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança, a salubridade e a sanidade do alimento desde a produção primária até seu consumo final”. É dentro deste contexto que os serviços de vigilância sanitária norteiam as suas atividades, visando minimizar os riscos das doenças transmitidas por alimentos. Para garantir que a gestão de alimentos de rua seja realizada de forma integrada, é essencial que haja uma boa coordenação entre as autoridades de saúde pública, polícia e administração local. Uma vez que o setor de alimentos de rua é oficialmente reconhecido, os vendedores ambulantes devem ter licenças para operarem e estes podem especificar o alimento ou alimentos para os quais a licença é válida e o local em que estão a serem preparados ou vendidos, devidamente fiscalizados pelos meios competentes (FAO, 1995).

As Boas Práticas de Fabrico (BPF) são utilizadas para definir um conjunto de ações aplicadas à produção de alimentos com a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos e prevenir riscos à saúde do consumidor (Hooten, 1996).

As ações são aplicadas através de um manual de BPF que consiste em avaliar e informar as condições ambientais, instalações, saneamento, equipamentos, utensílios, controlo de saúde de funcionários, tecnologia empregada, controlo e garantia de

qualidade, armazenamento, desinfecção, desinfestação, transporte, comercialização e informação ao consumidor, cuja meta é a redução de riscos da contaminação dos alimentos (Silva, 2008).

Convém ressaltar que o processo de implantação das BPF pode ser dividido em três partes. Na primeira, é elaborado e adotado um manual de Boas Práticas de Fabrico, na segunda, é realizada uma formação com a equipa de trabalho, para haver uma adaptação e reciclagem. Na terceira parte é realizada uma verificação e medidas corretivas, previstas no manual que são adotadas para corrigir quaisquer desvios dos parâmetros definidos.

Segundo a WHO (1989), o termo manipulador de alimentos no seu sentido mais amplo, corresponde a todas as pessoas que podem entrar em contacto com um produto comestível. O manipulador é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em larga escala, desempenhando papel importante na segurança e na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva. A formação dos vendedores de alimentos de rua constitui um suporte imprescindível, no objetivo de alcançar mudanças de atitudes e melhoria das condições de preparo e venda destes alimentos. É através desta ferramenta e subsequente monitoramento da situação que os vendedores podem ser integrados no sistema de suprimento alimentar (Cardoso et al., 2009).

É fundamental que haja medidas eficazes para a reversão desta situação, a fim de obter sucesso na implantação das BPF bem como a melhoria das condições higiénico-sanitárias, considerando-se que o grande foco dos desvios está concentrado na manipulação incorreta e formação dos manipuladores de alimentos vendidos nas ruas.

Através desta formação os manipuladores adquirem conhecimentos teóricos e práticos, que os estimulam às mudanças de comportamento no trabalho com alimentos, desenvolvendo desta forma, habilidades e competências específicas. A formação dos manipuladores de rua no preparo dos alimentos é um dos fatores principais na defesa da prevenção de doenças e surtos alimentares que podem ser causadas tanto pelo contacto direto do manipulador com o alimento quanto, pela contaminação cruzada (Fein, et al., 1995).

A deteção e a rápida correção das falhas no processamento de manipulação dos alimentos, bem como a adoção de medidas preventivas são as principais estratégias para o controlo de qualidade destes produtos. O controlo higiénico-sanitário é, portanto, um

desafio constante para proteger os consumidores e garantir a qualidade de produtos e serviços. O incumprimento dos requisitos na área de segurança alimentar pode provocar consequências graves para a saúde humana.

Compete à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), à entidade responsável pelo controlo oficial de géneros alimentícios, a competência de garantir que os géneros alimentícios disponíveis no mercado são seguros para a saúde dos consumidores. Todos os vendedores ambulantes devem assumir um nível de higiene de modo a que os alimentos por eles produzidos, não possam constituir perigo para a saúde do consumidor.

As autoridades podem, de facto, incentivar a formação de associações ou cooperativas de fornecedores e envolvê-los em todos os processos das tomadas de decisões em matéria de alimentos de rua. Essa força especial de trabalho cria a interação com os vendedores e podem trazer mudanças significativas de atitudes nos seus comportamentos (FAO, 1995).

## **4. O COMÉRCIO DA *STREET FOOD* EM LISBOA**

### **4.1 A cidade de Lisboa e o turismo gastronómico**

Segundo Saramago (2004), Lisboa tem mar e rio, muita água, bom porto, boas terras, muitos alimentos, sal, peixe, construção naval e navegação. Além de todas estas virtudes ainda oferece um bom clima. A cidade de Lisboa tem uma localização privilegiada em relação ao centro da Europa, Américas e África. Inserida na principal rota marítima de cruzeiros a nível mundial, tem um porto com enormes potencialidades turísticas, rica em contrastes e com uma harmonia surpreendente, aliada com tradição, história, cultura e modernidade, oferece a quem a visita uma qualidade urbana, ambiental e paisagística, tornando-a num componente fundamental do produto turístico para qualificar e valorizar o destino de Portugal Rodrigues (2012).

Conforme afirmação de Saramago, (2004, p. 86), “nos tempos longe das desgraças do século XIV, Lisboa comia o seguinte”: grandes variedades de pães de vários tamanhos; vinho era a característica da alimentação medieval; comiam muito peixe com muitas variedades, peixes frescos, fumados e salgado, as espécies mais comuns eram: safio, sardinhas, pescadas, salmonetes, azevias, raia, cação, cavala; molusco e mariscos também faziam parte da alimentação entre eles: ciba, polvo, chocos, lagosta, santola, camarão, perceves, ostras, canivetes, amêijoas, etc. A fumagem e a salga era o melhor meio de conservação na época de grande abundância.

Consumiam-se todas as carnes: porco, carneiro, cabra, boi, aves de capoeira, capões, galinhas, frangos, patos e gansos, a caça também tinha um complemento na dieta de carne. As hortaliças e legumes: alfaces, couves, espinafres, agriões, acelga, legumes secos e frescos como as favas, ervilhas, feijões, grão-de-bico, lentilhas e até tremoços eram consumidos com muita frequência e desempenham grande papel na dieta alimentar até os dias de hoje. A gordura mais usada era o azeite e até nos dias atuais continua sendo usado como base da dieta mediterrânica. As sopas com legumes secos e frescos, aos quais juntavam pequenas quantidades de carne fresca ou salgada, muito pão, banha de porco ou um pouco de azeite, que acompanhada com vinho constituíam uma refeição satisfatória.

As diversas variedades de frutas também eram consumidas, comiam romãs, laranja, pêsegos, figos, ameixas e frutos secos e rijos como passas de uvas e de figo,

castanhas, amêndoas, alfarroba, pinhões e avelãs. As especiarias, muito antes da Expansão, já estavam nos costumes alimentares, que vinham do Oriente a canela, pimenta, açafrão, cominhos, cravinho, noz-moscada, gengibre e erva-doce. Em relação aos doces o açúcar nas suas variedades de branco, rosado, e o mel, constituem os principais adoçantes (cit., por Saramago, 2004).

Conforme indicação de Silva, (2012, p. 61), “entre os motivos de atração da cidade figura a gastronomia. O peixe frito, as sardinhas assadas, as pataniscas, os peixinhos da horta, o bacalhau frito, o caldo verde, a linguiça frita, a fava-rica, os pastéis de bacalhau, os ovos cozidos, as azeitonas novas ou curtidas, a salada de polvo ou de grão com bacalhau, as iscas e o bom vinho da Moita ou do Samouco, do Cartaxo, de Torres, de Marinhas ou de Bucelas, faziam as delícias, não só dos que tinham pouco tempo e dinheiro para as volúpias da degustação gastronómica, como também dos clientes que procuravam os valores tradicionais da autenticidade na refeição, em vez da crescente internacionalização disseminada pelos novos botequins, cafés e restaurantes instalados no centro da cidade. Esta conjuntura gastronómica e social condicionou uma nova realidade urbana que, em Lisboa, se mantém até aos dias de hoje”.

Nos últimos anos tem-se registado um aumento significativo da procura turística da cidade cada vez maior, tendo-se atingido os cinco milhões de turistas em 2015. Entre 2004 e 2015 o número de turistas na Área Metropolitana passou de três para cinco milhões (Turismo de Portugal, 2016).

Segundo a UNTWO, (2011), apesar da crise, a Europa registou o maior aumento turístico, 6% no ano de 2015, fato que se explica pelo aumento da tendência dos europeus para passarem as suas férias na Europa e por outro lado, pela prosperidade que se verifica nos países com economias emergentes, o que a par do fortalecimento das suas moedas trouxe turistas de longo curso para a Europa. Esta demanda de turistas nos destinos da União Europeia trouxe algum alívio aos países com maiores problemas económicos, como a Grécia que cresceu 14%, a Irlanda 10%, Portugal 11% e Espanha 8%, o que demonstra que o turismo pode ser um fator muito importante para as economias europeias fazendo entrar divisas estrangeiras e ajudando a balança de pagamentos.

Segundo afirmação de Neto (2013), o turismo em Portugal é o principal setor exportador de bens e serviços, representando cerca de 14% das exportações ou, dito de outra forma, soma receitas externas de 8,6 mil milhões de euros. Segundo dados do Banco

de Portugal relativos a 2012, este setor corresponde a 8% dos empregos em Portugal. Estima-se que, em 2030, 60% das receitas do turismo mundial irão para países em desenvolvimento (Ásia, América Latina, Europa Central e Oriental, Europa do Mediterrâneo Oriental, Médio Oriente e de África) com aumentos anuais que rondarão 4,4% nestas economias, face a 2,2% nas economias avançadas (UNTWO, 2011).

O momento económico e social que Portugal atravessa, com níveis de desemprego elevados, justifica que exista uma preocupação grande para a requalificação de profissionais de outros setores para integrarem uma atividade estratégica para o país como é o turismo. Por outro lado, a interação com o turista não está circunscrita às profissões do turismo: é transversal à população e a um conjunto alargado de profissionais que devem ser competentes e empáticos nessa relação, como por exemplo taxistas, vendedores ambulantes de rua, polícias, lojistas, com especial enfoque nas zonas mais frequentadas pelos turistas. A formação destes agentes é fundamental para potenciar a satisfação do turista, sendo o mesmo um consumidor de grande potencial para a atividade da *street food* em Portugal (PENT, 2007).

Segundo o PENT (2007), a visão estratégica para o Turismo em Portugal é ambiciosa e exequível, colocando Portugal num dos destinos de maior crescimento na Europa, através do desenvolvimento baseado na qualificação e competitividade da oferta, transformando o setor num dos motores de crescimento da economia nacional, e está identificado como um dos melhores destinos de Gastronomia e Vinhos da Europa.

Segundo Freedman (2009), o termo “Gastronomia” surgiu pela primeira vez em 1800, no título de um poema escrito por *Joseph de Berchoux* (1755-1838), o substantivo *gastrónomo* na data de 1803, e o adjetivo *gastronómico* na data de 1807, o verbete *Gastronomia* foi incluído no *Dictionnaire de l'Académie Française* em 1835. No entanto, em vez de se referir à arte da comida refinada, significava, na época, um meio de adquirir e conquistar reconhecimento de *status* social. “Outro fundador da gastronomia foi *Jean-Anthelme Brillat-Savarin*, que diz que a gastronomia é o conhecimento analítico de tudo o que está relacionado à alimentação humana, seu objetivo é assegurar a preservação da humanidade pela melhor nutrição possível. Esse objetivo é alcançado por princípios firmes que norteiam todos os que fornecem ou preparam o que pode ser transformado em comida” (cit., por Freedman, 2009, p. 85).

A Gastronomia surgiu a partir da evolução do homem, quando era apenas caçador e coletor de alimentos, ele passou a ser também o produtor dos seus próprios alimentos e adquiriu técnicas de manipulação e conservação, ainda no período medieval, e contribuiu para o surgimento da alta gastronomia, produzindo assim, muitos produtos típicos que constituem uma parte decisiva do patrimônio gastronómico (Montanari, 2009).

A necessidade de alimentar-se é básica e indispensável, independente do tipo de atrativo e, ao mesmo tempo, a busca por novos sabores e cores acaba favorecendo a atividade turística. Toda a cozinha expressa marcas do passado, da história, da sociedade e da nação a qual pertence. Em relação ao Brasil a gastronomia é identificada por influências indígenas da qual foi herdado o hábito de alimentar-se da mandioca e seus derivados, dos africanos o gosto pela feijoada, inhame, azeite de dendê, dos portugueses o costume pelos doces conventuais, cozidos, sopas e os refogados (Cunha & Oliveira, 2009).

A gastronomia enquanto património cultural imaterial é um dos elementos mais importantes das diferenças e das autenticidades do local que, na nossa era, ganha cada vez mais importância já que a globalização tem feito aumentar a importância da cultura local, da qual a gastronomia constitui um importante fator de identificação. Para Sampaio (2009) a Gastronomia implica amar e apreciar verdadeiramente a boa comida e o bom vinho, dois dos prazeres da vida que, quando são sustentados por um bom serviço e boa companhia, ajudam a proporcionar uma refeição, realmente fantástica.

“O Turismo gastronómico está, segundo Hall, et al., (2003), associado a uma viagem para fora do local habitual de residência, motivada no todo ou em parte, pelo interesse em comida e bebida, e/ou em comer e beber”. Consequentemente, relaciona-se com a organização e promoção de festivais e eventos de comida e vinhos, contemplando "visitas a produtores primários ou secundários de alimentos, participações em festivais gastronómicos e procura de restaurantes ou lugares específicos onde a degustação de alimentos e toda a experimentação inerente é a razão principal para viajar” (Henrique & Custódio, 2010, p. 71).

Se em meados dos anos 70 e 80, o turismo gastronómico poderia significar uma refeição nos restaurantes de 2 e 3 Estrelas *Michelin*, hoje em dia, tal como avança a gastronomia tem sido alvo de crescente valorização e motivação enquanto elemento cultural intangível, associado por sua vez à valorização da atratividade, unicidade e

especificidade dos destinos turísticos Henriques & Custódio, (2010). As motivações físicas estão associadas com o fato de que o ato de comer é natural para os seres humanos, pois o alimento desperta os sentidos e provoca sensações variadas, e estão baseadas em necessidades que não fazem parte do cotidiano como a necessidade de relaxar e sair da rotina, conseguindo assim o prazer através das refeições, obtêm-se a oportunidade de familiarizar-se com novos gostos e sabores (Oliveira, 2007).

O turismo gastronómico continuamente torna-se muito importante, observa-se que as pessoas viajam mais e estão motivadas pela busca de degustar novos sabores, quer em restaurantes ou em estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, quer em roteiros e rotas de circuitos gastronómicos. Verifica-se então que a degustação de uma iguaria não apenas pode revelar informações relacionadas às técnicas culinárias de determinados grupos, mas também que as cozinhas regionais formada por um conjunto de pratos regionais, entendidos como aqueles produzidos e degustados por um determinado grupo, em uma determinada localidade e que possuem íntima relação com a estrutura sociocultural no qual estão inseridos constituem verdadeiros, patrimónios imateriais passíveis de serem experimentados, apreciados e compartilhados com os turistas, permitindo que uma refeição se caracterize como um consumo simbólico e característico de uma determinada localidade (Gândara, et al., 2009).

Nesse sentido, convenções sociais como noções de *status* social e modismos também influenciam o gosto alimentar. Assim, a escolha dos alimentos, bem como dos lugares onde se come, tornam-se indicadores de características mais amplas, como poder aquisitivo, posicionamentos ideológicos, dentre outras. A globalização e estilos de vida contemporâneos influenciam na elaboração dos cardápios, na conceção e na organização das refeições. O ritmo frenético das grandes cidades acaba por demandar refeições mais rápidas e práticas, feitas em locais públicos, que favorecem a padronização alimentar e afastam-se dos padrões mais tradicionais da alimentação. Se por um lado há um avanço das formas padronizadas de alimentação no âmbito da ação comercial, por outro lado esta mesma padronização termina por destacar as cozinhas regionais, evidenciando-as como produtos diferenciados e reafirmando-as enquanto fontes de identidades gastronómicas Gândara, et al., (2009). Sob o prisma da atividade turística, bares, restaurantes e similares são elementos estratégicos, pois, além de garantirem a satisfação da necessidade

fisiológica de nutrição, divulgam as características culinárias locais e regionais e ainda podem ser verdadeiros atrativos por conta de suas especificidades e especialidades.

#### **4.2 A Evolução gastronómica na região de Lisboa – *Street Food***

A comida rua de em Portugal tem uma longa tradição. Há evidências que a venda de comida de rua em Portugal iniciou-se desde a Idade Média, continuando até os dias de hoje. A longa tradição de comida de rua em Portugal atingiu o seu auge no século XIX, um aumento da migração das populações rurais para os grandes conglomerados urbanos promoveu o estabelecimento de alimentos de rua como um meio de renda para muitos indivíduos, a venda ambulante tornou-se uma característica vibrante do ambiente urbano, especialmente em Lisboa. No verão, as ruas da cidade eram animadas por mulheres vendendo frutas e legumes frescos, ovos e figos. Da mesma forma as vendedoras ambulantes as “varinas” as vendedoras de peixe, tornaram-se figuras icônicas da cidade, nas ruas as varinas representavam as mulheres de comunidade piscatórias que migraram da zona do litoral a norte de Lisboa para o centro urbano na esperança de uma vida melhor. Vendiam peixe fresco, principalmente a sardinha, a outros vendedores de rua, hoje a maior parte das varinas desapareceu das ruas, mas ainda são parte integrante da cultura popular (Kraig & Sen, 2013).

A base da alimentação dos Gregos e Romanos era constituída por cereais, trigo, cevada, painço e derivados, leite, queijo e carne de porco, os vegetais utilizados na culinária tinham o grão, os tremoços, os rábanos, os nabos, o feijão, as ervilhas, enchidos e fumados curados ao fumo, toda a salsicharia. “Com os suevos chega o arado quadrangular, instrumento potente e também o centeio da Europa Central, obrigando à primeira grande transformação dos hábitos alimentares da população do Noroeste, permitindo o fabrico de um pão mais barato, primeiro junto com o trigo, depois, com o milho quase mil anos depois” (Sampaio 2009, p.121). Nas invasões árabes e, sobretudo, durante o devassamento os árabes utilizavam a rotação das colheitas: trigo, aveia e cevada; ervilha, feijão e verduras, devido aos árabes não comerem porco, era o “cordeiro”, o prato preferido, aliás, como os Judeus (Sampaio, 2009).

Segundo Freedman (2009), a gastronomia expressa uma visão, uma estética. Certas perceções de qualidade parecem durar séculos; os vinhos das regiões de *Bordeaux*

e do *Reno*, por exemplo, já eram reconhecidos como superiores na idade média, outras percepções mudam radicalmente: vinhos adoçados com açúcar e especiarias eram muito apreciados na Grécia antiga e na Europa Medieval. As mudanças culinárias são mais rápidas do que se imagina. Ainda que, como na China, os princípios básicos dos pratos tenham sido elaborados há muito tempo, ingredientes, preparação e tendências mudam dramaticamente.

Conforme o autor Saramago (2004, p. 135), “As mudanças e costumes da alimentação de Lisboa surgiram depois do grande cataclismo como consequência da morte de uma significativa parte da população e da destruição física dos tradicionais lugares de abastecimento e frequência: mercados centrais, pequenos mercados, lojas, tabernas, casas de pasto”.

Lisboa a capital de um império, em lenta, mas progressiva desintegração, passou a combinar o seu desenvolvimento urbano e ambiente cosmopolita (uma das suas singulares características desde o século XV), com a presença de um crescente fluxo de pessoas cujas origens rurais vão marcar intensamente a geografia humana da cidade até meados do século XX. “Se bem que no século XVIII já se encontre notícia de casas de comes-e-bebes, tascas e tabernas, é no século XIX que elas vão proliferar por Lisboa, abertas a freguesias diversas, e com funções que iam muito para lá da simples tarefa de mastigação” (Silva, 2012, p. 55).

Portugal tem contado, desde a sua formação, com um conjunto de influências que determinam a sua atual identidade. O país contou com as especiarias da Ásia, o café de África, a batata das Américas, fruto da sua extensa orla marítima e do seu passado em que deu “novos mundos ao mundo”, Portugal tem acima de tudo a sua cozinha voltada para o mar, trazendo para a mesa os peixes, mariscos, moluscos e bivalves (Araújo).

Com uma das alimentações mais saudáveis do mundo a dieta mediterrânica que é um património cultural, histórico, social, territorial e ambiental, que tem sido transmitido de geração em geração durante séculos, distingue-se pela presença regular de alimentos de origem vegetal, como o pão, massas, arroz, hortaliças, legumes, fruta fresca e frutos secos, azeite, pescado, aves, lacticínios, ovos e o consumo de pequenas quantidades de carnes vermelhas, aos benefícios de seu baixo teor de ácidos gordos saturados e alto teor de monoinsaturados, tal como em glícidos complexos e fibra alimentar, junta-se a riqueza em antioxidantes, determinantes para a o bem-estar.

A propósito das influências mediterrânicas e atlântica. Esta diversidade constitui a base da grande riqueza gastronómica de Portugal, que se expressa no que se usa designar por cozinha regional. É assim que, fruto da localização geográfica e encontros culturais, podemos encontrar, em cada região, um conjunto de pratos típicos tradicionais, que muitas vezes, recorrendo a subtis diferenças, utilizam as mesmas receitas. Por isso podemos dizer que “do que dispomos é de um conjunto de cozinhas regionais que enformam a cozinha nacional” Quitério (1997, p. 35), patente na recriação dos pratos tradicionais em alturas festivas, de acordo com as tradições familiares próprias de cada região Araújo (2014).

São séculos de aperfeiçoamento de diversas receitas, métodos e técnicas que produzem iguarias reconhecidas nacional e internacionalmente, assim sendo Portugal conta com eventos gastronómicos e festividades locais o ano inteiro onde destacam-se Portugal, o melhor peixe do mundo, Festa do Leitão da Bairrada, Festival da Lampreia e o Festival Internacional do Chocolate de Óbidos. Em Lisboa também os mais reconhecidos *chefs* portugueses estão cada vez mais apostando na recuperação dos saberes de antigamente, recorrendo para isto a processos de inovação e novas tecnologias, que põem ao serviço da sua criatividade. É o caso da cozinha do *Chef* José Avillez que hoje disponibiliza para os Portugueses e Turistas uma rede de serviços voltados para área da restauração, com café, pizzarias, bares e restaurante, focando a gastronomia Portuguesa Araújo (2014).

Segundo o PENT (2007), Portugal deve ser um dos destinos na Europa com crescimento mais alinhado com os princípios do desenvolvimento sustentável, alavancado numa proposta de valor suportada em características distintivas e inovadoras do país, Portugal, em particular Lisboa, mantém uma posição de destaque nas reuniões internacionais de carácter associativo Portugal é o décimo destino mundial e Lisboa a décima cidade da Europa.

A ligação entre o turismo e a gastronomia levanta questões acerca de desenvolvimento económico, políticas, cultura, património, identidade, mercados, consumidores e estilos de vida. As estratégias de turismo gastronómico podem ajudar a aumentar a atratividade de um destino turístico e mesmo a fomentar o desenvolvimento regional noutros setores por várias razões ligadas a todas estas questões. Existem assim várias razões pelas quais uma região, possuindo património gastronómico,

independentemente do seu maior ou menor reconhecimento como destino turístico, deve apostar na promoção e divulgação desse património intangível que é a sua gastronomia ou na promoção e divulgação da qualidade e diferenciação dos seus produtos locais (Hall, et al., 2003).

O PENT define dez produtos turísticos estratégicos para consolidar e desenvolver no período abrangido pelo plano de (2006 a 2015), produtos estes selecionados tendo em conta os recursos e os fatores distintivos de Portugal e o potencial de crescimento futuro. Um destes produtos considerado estratégico é o produto “Gastronomia e Vinhos”. Segundo o PENT (2007), Portugal poderá tornar-se um destino de excelência do produto Gastronomia e Vinhos, várias iniciativas têm sido desenvolvidas para a promoção da gastronomia portuguesa, com o objetivo de promover Portugal ao mais alto nível nos mercados internacionais, posicionando o país e a gastronomia nacional entre as melhores do mundo.

Conforme o PENT Gastronomia e vinhos (2006), os valores da sociedade atual mudaram. Atualmente, produtos como o vinho e a gastronomia (regional ou sofisticada) estão associados a momentos de lazer e relaxamento, e não são hoje simples elementos de primeira necessidade, esta nova cultura de *gourmet* está a gerar nos últimos anos um forte crescimento do setor de viagens de Gastronomia e Vinhos, e as perspetivas futuras são muito positivas. Assim Portugal deve aproveitar a sua grande tradição vitivinícola e gastronómica para estruturar mais oferta turística capaz de atrair diversos segmentos dentro da gastronomia sendo a tendência da *street food* um mercado a crescer, de acordo com o desenvolvimento e organização da atividade na cidade de Lisboa.

Segundo Freedman (2009), a década de 1970 foi crucial nas mudanças dos novos hábitos alimentares, com o sensacional aumento do poder de compra, o acelerado crescimento do comércio mundial, o rápido surgimento dos supermercados e o grande interesse por alimentos e lugares exóticos, foram também anos de críticas radicais, sonoras e eficazes contra a maneira de consumir e organizar os alimentos, ficou claro que as inovações alimentares podem ser onipresentes, mas não são inevitáveis, os consumidores têm opção de escolha.

Segundo o dicionário gastronómico *Do Comer e do Falar... Tudo vai do Começar...*, a designação de *street food* refere-se a um “conceito alimentar relativamente recente em Portugal, muito popular nos Estados Unidos, que consiste no consumo de

pequenas refeições tomadas na rua, junto às pequenas *roulottes*, onde as refeições prontas a comer são preparadas, ou num qualquer banco de jardim; reflete, de certo modo, o estilo de vida apressado próprio das grandes cidades onde por preço módico e de maneira rápida se toma uma pequena refeição.” (Pereira & Perição, 2015, p. 457).

Conforme dados da Associação de *Street Food* Portugal a atividade de *street food* chegou à Portugal e trouxe consigo uma revolução à restauração, ao turismo e ao empreendedorismo do país, isso acontece porque o setor possui um potencial de mercado de 2.5 milhões de euros e que pode crescer de 20% ano, trazendo novas dinâmicas ao setor da restauração e às cidades, apesar de ser um conceito recente e em desenvolvimento, os consumidores mais atentos já começam a reconhecer a *street food* como sinónimo de inovação, de qualidade e de muita originalidade. A origem do termo *street food* não é do conhecimento público, no entanto pensa-se que terá sido cunhado nos Estados Unidos da América para denominar o fenómeno da proliferação de *Food Trucks*, veículos adaptados para preparar e vender refeições na rua, cujo rápido crescimento originou uma nova indústria de tamanho considerável dentro do setor da restauração e uma das tendências de mercado de maior crescimento dos últimos tempos. Com pouco mais de dez anos de existência, o conceito de *street food*, enquanto movimento cultural em torno do aperfeiçoamento da comida de rua, é algo muito recente Batista (2015).

José Borralho, vice-presidente da Associação *Street Food* Portugal, acredita que a ascensão da moderna comida de rua é uma evolução inevitável da venda ambulante que tem existido ao longo de várias décadas um pouco por todo o mundo, desde os carrinhos de comida dos mercados locais dos países em vias de desenvolvimento até às *roulottes* que ainda vão povoando as bermas das estradas nacionais dos países ocidentais. A *street food* está a trazer para o mercado novos argumentos e filosofias de abordagem capazes de a posicionar numa categorização radicalmente diferente da anterior.

Frequentemente, os veículos utilizados na venda ambulante apresentam uma preocupação funcional apurada, mas desvalorizam a estética do mesmo e não evidenciam perante o consumidor um compromisso sério com as condições higiénico-sanitárias do negócio, não existe um conceito agregador da atividade nem é dada grande importância à marca, o que concorre para a construção de um negócio pouco atrativo. A *street food* é exatamente o oposto, pequenos negócios de empreendedores qualificados que celebram

um compromisso sério com a qualidade da sua operação, confiam no desenvolvimento de uma marca diferenciadora que tentam conjugar com a criação de um novo conceito de negócio para mais facilmente conseguirem originar uma comunidade de seguidores fiéis (Batista, 2015). Na tabela abaixo segue a diferenciação entre a atividade da venda ambulante de rua e a atividade da venda da *street food*.

**Quadro 2** – Diferenças entre atividade da venda ambulante de rua e a atividade da venda da *street food*.

| <b>Atividade da venda ambulante de rua</b>                 | <b>Atividade da venda da <i>Street Food</i></b>                               |
|--|---|
| Comida comum   | Comida diferenciada - <i>gourmet</i>  |
| Multiproduto   | Monoproduto   |
| Foco na expedição rápida do produto                        | Foco na experiência do consumidor   |
| Fraca apresentação do veículo                              | Grande preocupação com o <i>design</i> da carrinha (totalmente personalizado) |
| <i>Marketing</i> focado na localização geográfica da venda | <i>Marketing</i> focado no desenvolvimento da marca                           |
| Ausência da comunicação social                             | Forte aposta na publicidade digital   |
| Fraca diferenciação do negócio                             | Forte diferenciação do negócio  |
| Plataforma de venda com pouca mobilidade                   | Plataforma de venda com muita mobilidade                                      |
| Plataforma com elevada perturbação visual do meio ambiente | Plataforma adaptável ao ambiente circundante                                  |

**Fonte:** (Batista, 2015).

Conforme os dados da Associação *Street Food* Portugal, são aproximadamente 40 empresas associadas desde de maio de 2015, e nos últimos anos os conceitos de comida de rua no segmento da *street food*, já chegam à quase 100, declaração do presidente e fundador da Associação Luis Rato e fundador da *Kiosquestreetfood*, fábrica de onde saem as motas e carrinhas adaptadas para estarem a funcionar nas ruas de Portugal com suas cores e *design* diferenciados. Devem existir em torno de 50 a 70 operadores de *Street food* na cidade de Lisboa, isso sem contabilizar os tradicionais vendedores ambulantes, os vendedores de castanhas, gelados e frutas. No quadro seguinte apresentam-se as designações de *street food* que se encontram ao longo deste estudo.

**Quadro 3** – Levantamento e caracterização da *street food* na cidade de Lisboa neste estudo.

| <b>Designação do Produto</b>             | <b>Produto comercializado</b>  |
|--|--------------------------------|
| <b>1- 100% Saboroso</b>                  | Sandes, <i>wraps</i> e bebidas |
| <b>2- A ocasião faz o copo</b>           | Vinhos                         |
| <b>3- A tasca aqui</b>                   | Sandes                         |
| <b>4- Aqui e ali</b>                     | Bolas de Berlim                |
| <b>5- Arepa da rua</b>                   | Empanadas e <i>chachapas</i>   |
| <b>6- Berliners cream yourself</b>       | Bolas de Berlim                |
| <b>7- BrigaDoce</b>                      | Brigadeiros, bolos e sumos     |
| <b>8- Burguesa Food Truck</b>            | Hambúrguer                     |
| <b>9- Cachorro vadio</b>                 | Cachorro quente                |
| <b>10- Caco original</b>                 | Sandes em bolo de caco         |
| <b>11- Caipijoca´s</b>                   | Caipirinhas de vários sabores  |
| <b>12- Caxorrolote</b>                   | Cachorro quente e bebidas      |
| <b>13- Chamo´s hot dog</b>               | Cachorro quente                |
| <b>14- Copenhagen coffee lab. Lisboa</b> | Novo conceito de café          |
| <b>15- D´Carne</b>                       | Pão com chouriço, pizza, prego |
| <b>16- El Pablito</b>                    | Caipirinhas e mojitos          |
| <b>17- Fiesta Mexicana</b>               | Comida mexicana e bebidas      |
| <b>18- Follow me bagel</b>               | <i>Bagels</i>                  |
| <b>19- Food armada</b>                   | Sandes                         |
| <b>20- Food is my religion</b>           | Sandes                         |
| <b>21- Food4u</b>                        | Tacobúrguer                    |
| <b>22- Fresh in the wheels</b>           | Sumo de laranja                |

|                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>23- Fritaria</b>                   | Fritos diversos                    |
| <b>24- Frua</b>                       | Sumos de frutas e frutas variadas  |
| <b>25- Fruit &amp; Go</b>             | Sumos e saladas de frutas          |
| <b>26- Ginja D`Obidos</b>             | Ginjinha                           |
| <b>27- Hamburgueria Gourmet</b>       | Hambúrguer                         |
| <b>28- Hot dog house</b>              | Cachorro quente e bebidas          |
| <b>29- Hot god and style</b>          | Cachorro quente                    |
| <b>30- Ice Sensations</b>             | Gelados preparados na hora         |
| <b>31- Iogurteira do bairro</b>       | Iogurte natural com vários sabores |
| <b>32- Kono pizza</b>                 | Pizza no formato de cone           |
| <b>33- La boca – ementa muy linda</b> | Sandes                             |
| <b>34- Legend</b>                     | Cachorro quente e bebidas          |
| <b>35- Maçaroca e Piadina</b>         | Milho e sandes                     |
| <b>36- Mediterranean street food</b>  | Sandes                             |
| <b>37- Merenda Portuguesa</b>         | Sandes                             |
| <b>38- Mister pig</b>                 | Sandes de leitão                   |
| <b>39- Mundo amoroso</b>              | Hambúrguer                         |
| <b>40- N.º 1 street food</b>          | Sandes bolo de caco e sumos        |
| <b>41- Nanda Brigadeiros</b>          | Coxinhas e brigadeiros diversos    |
| <b>42- On the waffle</b>              | <i>Waffles</i>                     |
| <b>43- Ora Bolas</b>                  | Bolas de Berlim                    |
| <b>44- Pão à antiga</b>               | Pão com enchidos artesanais        |
| <b>45- Pão com segredos</b>           | Sandes                             |
| <b>46- Pastas Food Truck</b>          | <i>Spaghetti, tagliatelli</i>      |

|  |   |
|--|---|
| <b>47- Pastel de chaves</b>                  | Pastel de chaves                              |
| <b>48- Piadina's wine &amp; co</b>           | <i>Piadina's</i> de salmão, presunto e nutela |
| <b>49- Pin up van</b>                        | Cachorro quente                               |
| <b>50- Pure Leaf</b>                         | Chás frescos variados                         |
| <b>51- Prego de Picanha</b>                  | Sandes de Picanha                             |
| <b>52- Pregos na Casquinha</b>               | Sandes  |
| <b>53- Rock n'Doll Caffè</b>                 | Tostas xxxl, hambúrguer, bifana e prego       |
| <b>54- Tacos &amp; Tapioca</b>               | Tacos, tapioca e açaí                         |
| <b>55- Tasquinha dos sabores</b>             | Sandes variadas                               |
| <b>56- Tête à Croissant</b>                  | Croissant com recheios variados               |
| <b>57- The real portuguese bagels</b>        | <i>Bagels diversos</i>                        |
| <b>58- The skinny bagel</b>                  | <i>Bagels</i>                                 |
| <b>59- The wrepe by the cru</b>              | Comida biológica (sandés e wrepes)            |
| <b>60- The wrepe van</b>                     | Sandes tipo <i>wraps</i>                      |
| <b>61- Tripa on wheels</b>                   | Doce típico do Aveiro (crepes)                |
| <b>62- Um gelado</b>                         | Gelados no cone com coberturas especiais      |
| <b>63- Vai à fava</b>                        | Comida portuguesa                             |
| <b>64- Van vintage flavoured street food</b> | Cachorro quente                               |
| <b>65- Weel Frozen Yogurt</b>                | Frozen iogurte com frutas variadas            |

**Fonte:** própria do pesquisador.

A *Street food* é uma atividade económica que consiste na preparação e venda especializada de produtos alimentares na rua a partir de uma plataforma móvel, a diminuição dos custos dos aparelhos de cozinha, a redução das suas dimensões e aumento das potências, a evolução dos produtos de limpeza e higienização e as organizadas

urbanizações das cidades ocidentais são fatores que tornam a *street food* numa alternativa de investimento muito apetecível Batista (2015). Assim, desde os anos 80 e 90 do século XX até hoje, assistimos por um lado, a uma exponencial globalização alimentar em termos de oferta com restaurantes étnicos, cozinha de fusão, cadeias de *fast food*, *street food* e em termos tecnológicos novas tecnologias de produção e conservação dos alimentos, e, por outro lado, à reconstrução das identidades alimentares e gastronómicas através da valorização das especificidades locais e regionais Silva (2012).

#### **4.3 Regulamentação em termos de higiene e segurança alimentar da venda de comida de rua em Lisboa**

Conforme o Decreto-lei n° 122/79, de 8 de maio que regulamenta a venda ambulante, “são considerados vendedores ambulantes os que utilizando veículos automóveis ou reboques, neles confeccionem, na via pública ou em locais para o efeito determinados pelas câmaras municipais, refeições ligeiras ou outros produtos comestíveis preparados de forma tradicional”. Ainda no Decreto-lei n° 122/79, de 8 de maio, Art.º 16.º, ao abrigo deste diploma e legislação complementar, podem as câmaras municipais:

- Restringir;
- Condicionar ou proibir a venda ambulante, tendo em atenção os aspetos higiénico-sanitários, estéticos e de comodidade para o público;
- Delimitar locais ou zonas a que terão acesso os veículos ou reboques utilizados na venda ambulante;

Conforme a Portaria n° 149/88, de 9 de março, (que define regras de asseio e higiene a observar pelas pessoas que, na sua atividade profissional, entram em contacto direto com alimentos) e ainda o Regulamento CE n° 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, que determina “os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios considerando a livre circulação de géneros alimentícios seguros e sãos constitui um aspeto essencial do mercado interno, contribuindo significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos”.

Os operadores das empresas do setor alimentar são os mais aptos a conceber um sistema seguro de fornecimento de géneros alimentícios e a garantir que os géneros alimentícios que fornecem são seguros. Assim, devem ter a principal responsabilidade jurídica por garantir a segurança dos géneros alimentícios. Embora exista este princípio em alguns Estados-Membros e em certos domínios da legislação alimentar, há outros domínios em que tal não está explícito ou em que a responsabilidade é assumida pelas autoridades competentes dos Estados-Membros, através das atividades de controlo que efetuam. Estas disparidades são suscetíveis de criar obstáculos ao comércio e distorções da concorrência entre os operadores do setor alimentar dos diferentes Estados-Membros.

O Regulamento CE nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, estabelece requisitos gerais de higiene a respeitar pelas empresas do setor alimentar em todas as fases da cadeia alimentar. Ainda nesta matéria, há que referir que o Decreto-lei nº 113/2006, de 12 de junho, que aprova o regime sancionatório do Regulamento CE nº 852/2004, garantindo a execução e cumprimento, no ordenamento jurídico nacional, das obrigações decorrentes do referido regulamento comunitário. Este diploma atribui competências fiscalizadoras a vários organismos e consagra também um regime sancionatório que prevê a aplicação de coimas e outras sanções acessórias em caso de incumprimento.

Todos os diplomas nacionais consagram um sistema de fiscalização, prevendo a aplicação de coimas e sanções acessórias, em sede de responsabilidade contraordenacional. Especial destaque merece também a ASAE, organismo administrativo nacional especializado na fiscalização e controlo da segurança alimentar. A ASAE também funciona como órgão de polícia criminal, pelo que tem competência para velar pelo cumprimento dos dispositivos legais em vigor e para aplicar coimas e outras sanções. Contudo, a ASAE não tem competências de regulamentação, validação ou emissão de quaisquer pareceres técnicos vinculativos. Em suma, a criação de regimes sancionatórios de natureza contraordenacional e a atribuição de competências de fiscalização e controlo a entidades e organismos são formas de garantir o cumprimento das disposições legais relativas à higiene e segurança da venda ambulante de alimentos (Gil, 2013).

A regulamentação da venda de comida nas ruas se configura como um dos maiores avanços entre as estratégias propostas para o setor, tanto no que se refere ao uso ordenado

do espaço público quanto no que se trata do controlo sanitário, tendo em vista a complexidade dos aspetos relacionados à conformação e à continuidade do segmento. Sendo assim a regulamentação significa também colocar a comida de rua sob parâmetros especificados podendo estabelecer restrições locais onde os alimentos poderiam ser preparados e vendidos ou uma delimitação de centros de venda ou centrais de higienização (Cardoso, et al., 2009).

No âmbito das atividades de comércio e de prestação de serviços, os operadores económicos devem observar os direitos dos consumidores consagrados na Constituição e na lei, e é de competência de a restauração contribuir para a diversificação, qualificação e higiene dos serviços e produtos prestados, garantindo o fornecimento de produtos seguros e de qualidade. Assim, o vendedor ambulante na sua prestação de serviços de restauração ou de bebidas em unidades móveis ou amovíveis deverá obedecer às regras de higiene dos géneros alimentícios previstos nos Regulamentos CE n.º 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, devendo, designadamente:

- “Existir instalações adequadas que permitam a manutenção da higiene pessoal;
- As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas;
- Ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores das empresas do setor alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;
- Existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
- Existir abastecimento adequado de água potável quente e ou fria;
- Existir equipamentos e ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura e os géneros alimentícios devem ser colocados em locais que impeçam, sempre que possível, o risco de contaminação”.

Ainda no Regulamento CE 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, aplicado diretamente em todos os Estados Membros da União Europeia determinou que,

a partir de janeiro de 2006, todas as atividades relacionadas com o ramo alimentar implementassem um Sistema de Segurança Alimentar, com exceção das atividades de produção primária. Este regulamento determinou ainda que no Sistema de Segurança Alimentar a implementar fossem aplicados nos princípios do *HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos). Segundo o nº1 do artigo 5º do Regulamento CE nº 852/2004, todos os operadores das empresas do setor alimentar, devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos princípios *HACCP*. A segurança dos géneros alimentícios é resultado de vários fatores, então a legislação deve determinar os requisitos mínimos de higiene, deverão ser instaurados controlos oficiais para verificar a sua observância por parte dos operadores de empresas do setor alimentar.

No entanto, o mesmo Regulamento indica que os requisitos do sistema *HACCP* deverão tomar em consideração os princípios constantes do *Codex Alimentarius*. Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas, em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do setor alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo.

A implementação bem-sucedida dos processos baseados nos princípios do *HACCP* requer a plena cooperação e o empenhamento do pessoal das empresas do setor alimentar para tanto, esse pessoal deverá receber formação. O sistema *HACCP* é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do setor alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios, o sistema não deve ser encarado como um método de autorregulação e não substitui os controlos oficiais. A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios do *HACCP*, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do setor alimentar.

## 5. RESULTADOS

Nesta última parte do trabalho são analisados os resultados deste estudo, com a análise dos dados recolhidos através de uma metodologia qualitativa, constituída pelo levantamento dos dados através de questionários, observação direta e entrevistas aplicados aos vendedores da *street food* na cidade de Lisboa. (ver guiões no anexo 1).

De acordo com o tema, os objetivos de estudo e a problemática, os resultados são analisados em cinco pontos: no primeiro, apresenta-se a identificação e caracterização dos vendedores da *street food* estudados nesta pesquisa, com base nos dados recolhidos através da aplicação do questionário; no segundo apresenta-se a tipologia dos vendedores da *street food*, com base nas variáveis de caracterização, no terceiro ponto avaliam-se os conhecimentos que os vendedores da *street food* têm ao nível das normas de higiene e segurança alimentar e da legislação correspondente, com base nos dados recolhidos através das entrevistas; no quarto ponto analisam-se as práticas na manipulação dos alimentos dos vendedores da *street food*, a partir dos dados recolhidos através da observação direta. Finalmente, no quinto e último item deste capítulo, faz-se a síntese de todos estes aspetos, avaliando-se a perceção que os vendedores da *street food* têm em torno da higiene e segurança alimentar e especificamente na manipulação dos alimentos.

O presente trabalho apresentou várias dificuldades, tendo todas a mesma base: os poucos estudos sobre o tema, que alia a atividade da *street food* e as práticas higiénicas, por isto mesmo o trabalho se tornou mais interessante e, eventualmente, oportuno, sendo um trabalho inovador e pioneiro na área. O tema pouco explorado há pouca literatura sobre o mesmo e poucos estudos empíricos que se debrucem sobre o tema da venda de *street food* na cidade de Lisboa.

Alguns vendedores mostraram-se solícitos mais a maioria dos entrevistados demonstrou alguma dificuldade na gestão do tempo para as entrevistas, pois o tema referia-se principalmente a higiene e segurança alimentar da atividade de *street food* em Lisboa. O presente estudo não foi realizado no âmbito de uma generalização, mas, sim, no âmbito de uma compreensão de um determinado fenómeno e uma exploração do respetivo tema.

## 5.1 Identificação e caracterização dos vendedores de *street food* inquiridos nesta pesquisa.

No quadro abaixo segue a identificação e caracterização dos vendedores da *street food* na cidade de Lisboa que foram inquiridos e observados neste estudo, foram aplicados 28 questionários no âmbito desta pesquisa.

**Quadro 4 -** Identificação e caracterização dos vendedores de *street food* inquiridos nesta pesquisa.

| <b>Designação</b>               | <b>Produto comercializado</b>          | <b>Data</b> | <b>Local</b>                           | <b>Início da actividade</b> | <b>Motivo pelo qual tornou vendedor de <i>Street food</i></b> |
|---------------------------------|--|-------------|--|-----------------------------|---|
| <b>1-Arepa da rua</b>           | Empanadas e <i>chachapas</i> e bebidas | 31-07-16    | Jardins de Oeiras                      | 2016                        | Por querer mudar de vida                                      |
| <b>2-Best Portuguese Pastry</b> | Doces típicos de Portugal e bebidas    | 19-06-16    | Belém                                  | 2015                        | Desemprego  |
| <b>3-BrigaDoce</b>              | Brigadeiros, bolos e sumos             | 03-07-16    | Expo-Parque das Nações                 | 2015                        | Mudança de emprego  |
| <b>4-Burguesa Food Truck</b>    | Hambúrgueres e bebidas                 | 14-05-16    | Praça Martim Moniz                     | 2016                        | Desemprego  |
| <b>5-Caco Original</b>          | Sandes em bolo de caco e bebidas       | 04-06-16    | Festival <i>Street Food</i> do Estoril | 2015                        | Mais faturação complemento da atividade                       |
| <b>6-Fiesta Mexicana</b>        | Burritos, tacos e bebidas              | 14-05-16    | Praça Martim Moniz                     | 2015                        | Mais progresso  |
| <b>7-Frua</b>                   | Sumos de frutas e frutas variadas      | 19-08-16    | Expo-Parque das Nações                 | 2015                        | Uma oportunidade de negócio e gosto pelas frutas              |
| <b>8-Fruit &amp; Go</b>         | Sumos e saladas de frutas              | 21-05-16    | Belém                                  | 2016                        | Ganhar mais dinheiro  |

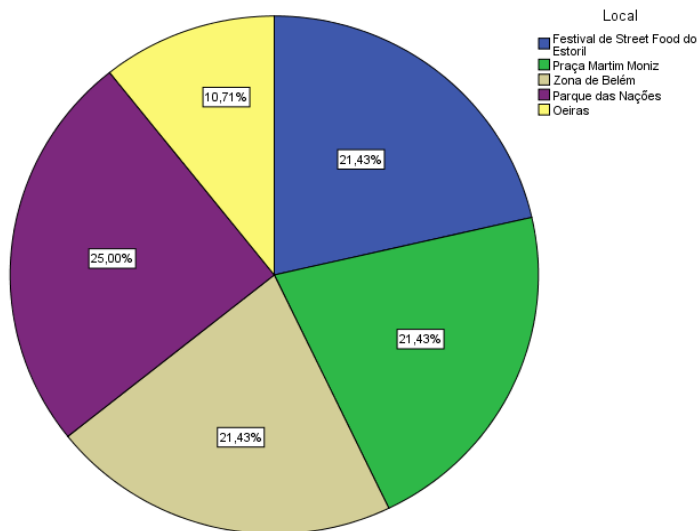
|                                   |  |          |  |      |                                      |
|-----------------------------------|--|----------|--|------|--------------------------------------|
| <b>9-Hot Dog Style Original</b>   | Cachorro quente e bebidas                      | 14-05-16 | Praça Martim Moniz                     | 2015 | Atividade extra (mais renda)         |
| <b>10-Ice Sensations</b>          | Gelados preparados na hora                     | 14-05-16 | Praça Martim Moniz                     | 2015 | Por querer mudar de vida             |
| <b>11-Kono Pizza</b>              | Pizza no formato de cone e bebidas             | 14-05-16 | Praça Martim Moniz                     | 2014 | Temos franquias da <i>Kono Pizza</i> |
| <b>12-Mister Pig</b>              | Sandes de leitão e bebidas                     | 29-07-16 | Jardins de Oeiras                      | 2015 | Gosta do ramo da restauração         |
| <b>13-Nanda Brigadeiros</b>       | Brigadeiros, coxinhas e bebidas                | 19-06-16 | Belém                                  | 2016 | Desemprego                           |
| <b>14-Ora Bolas</b>               | Bolas de Berlim e bebidas                      | 04-06-16 | Festival <i>Street Food</i> do Estoril | 2015 | Desafio profissional                 |
| <b>15-Pão à moda antiga</b>       | Pão com enchidos artesanais e bebidas          | 03-07-16 | Expo-Parque das Nações                 | 2016 | Por querer mudar de vida             |
| <b>16-Pão com Segredos</b>        | Sandes variadas e bebidas                      | 04-06-16 | Festival <i>Street Food</i> do Estoril | 2015 | Setor com grande oportunidade        |
| <b>17-Pastas Food Truck</b>       | <i>Spaghetti, tagliatelli</i> e bebidas        | 31-07-16 | Jardins de Oeiras                      | 2016 | Por querer mudar de vida             |
| <b>18-Piadina's wine &amp; co</b> | <i>Piadina's</i> de salmão, presunto e bebidas | 03-07-16 | Expo-Parque das Nações                 | 2015 | Mais uma fonte de renda              |
| <b>19-Prego de Picanha</b>        | Sandes de Picanha e bebidas                    | 14-05-16 | Praça Martim Moniz                     | 2015 | Necessidade de ganhar mais dinheiro  |

|                                      |   |          |  |      |   |
|--------------------------------------|---|----------|--|------|---|
| <b>20-Pregos na casquinha</b>        | Sandes e bebidas                                    | 02-07-16 | Expo-Parque das Nações                 | 2016 | Por querer mudar de vida                  |
| <b>21-Pure Leaf</b>                  | Chás frescos variados                               | 03-07-16 | Expo-Parque das Nações                 | 2016 | Desemprego                                |
| <b>22-Tasquinha dos sabores</b>      | Sandes, Hambúrgueres, Pitta, Bifanas e bebidas      | 04-06-16 | Festival <i>Street Food</i> do Estoril | 2016 | Negócio da família, crescimento.          |
| <b>23-The Real Portuguese Bagels</b> | <i>Bagels</i> diversos e limonada                   | 04-06-16 | Festival <i>Street Food</i> do Estoril | 2016 | Gosta de evento e trabalhar com o público |
| <b>24-The Wrepe Van - By Cru</b>     | Comida biológica (sandés e <i>wraps</i> ) e bebidas | 14-05-16 | Expo-Parque das Nações                 | 2016 | Tirou formação em hotelaria               |
| <b>25-Tripas on Wheels</b>           | Doce Aveiro Tradicional e bebidas                   | 19-06-16 | Belém                                  | 2015 | Por querer mudar de vida                  |
| <b>26-Um gelado</b>                  | Gelados no cone com coberturas especiais            | 19-06-16 | Belém                                  | 2016 | Desemprego                                |
| <b>27-Waffle Lab The Bubble</b>      | <i>Waffles</i> doces e salgados e bebidas           | 04-06-16 | Festival <i>Street Food</i> do Estoril | 2015 | Expandir o negócio em Portugal            |
| <b>28-Weeel Frozen Yogurt</b>        | Frozen iogurte com frutas variadas                  | 21-05-16 | Belém                                  | 2016 | Por querer mudar de vida                  |

**Fonte:** própria do pesquisador

No gráfico 1, observa-se a distribuição geográfica dos vendedores inquiridos na cidade de Lisboa, onde aconteceram os festivais de *Street Food*. Nas zonas do Estoril, Belém e Martim Moniz, encontram-se com 21% dos vendedores inquiridos. E na zona da Expo no Parque das Nações, o resultado apresentou-se um pouco maior com 25% dos

vendedores. E na zona de Oeiras ficou com a menor participação nesta pesquisa referente a 11% do total da amostra.



**Gráfico 1** – Distribuição geográfica dos vendedores de *street food* na cidade de Lisboa.

## 5.2 Tipologia dos vendedores da *street food* inquiridos na cidade de Lisboa

Os tipos de produtos comercializados nas carrinhas na atividade da *street food* são bastante variados. Como está mencionado no quadro 5 as variedades e as opções de comidas disponíveis está mais do que assegurada.

Conforme dados que constam no quadro nº 5, aproximadamente 50% da amostra refere-se a venda de comidas estrangeiras, os doces variados e os tradicionais portugueses com aproximadamente 35% da amostra, e as bebidas presentes em quase todas as 28 carrinhas dos vendedores com quase 90% do total dos inquiridos.

E as demais categorias que incluem bolos, gelados, comida portuguesa, comida de fusão, comida biológica, comida brasileira tiveram uma pequena representação.

**Quadro 5** – Tipologia dos vendedores da *street food* inquiridos nesta pesquisa.

| <b>Categorias comercializadas</b> | <b>Quantidade Categorias de vendedores</b> | <b>Designação</b>   |
|-----------------------------------|--|---|
| <b>Bebidas</b>                    | 25   | <i>Best Portuguese Pastry, BrigaDoce, Burguesa Food Truck, Caco Original, Fiesta Mexicana, Frua, Fruit &amp; Go, Hot Dog Style Original, Kono Pizza, Mister Pig, Nanda Brigadeiros, Ora Bolas, Pão à moda antiga, Pão com Segredos, Pastas Food Truck, Piadina's wine &amp; co, Prego de Picanha, Pregos na casquinha, Pure Leaf, Tasquinha dos sabores, The Real Portuguese Bagels, The Wrepe Van - By Cru, Tripas on Wheels, Waffle Lab The Bubble.</i> |
| <b>Doces</b>                      | 10   | <i>Best Portuguese Pastry, BrigaDoce, Ice Sensations, Nanda Brigadeiros, Ora Bolas, The Real Portuguese Bagels, Tripas on Wheels, Um gelado, Waffle Lab The Bubble, Weel Frozen Yogurt.</i>   |
| <b>Bolos</b>                      | 3  | <i>Best Portuguese Pastry, Ora Bolas, Tripas on Wheels.</i>   |
| <b>Gelados</b>                    | 2  | <i>Ice Sensations, Um gelado.</i>   |
| <b>Comida portuguesa</b>          | 5  | <i>Caco Original, Mister Pig, Pão à moda antiga, Pão com Segredos, Pregos na casquinha.</i>   |
| <b>Comida estrangeira</b>         | 13   | <i>Arepa da rua, BrigaDoce, Burguesa Food Truck, Fiesta Mexicana, Hot Dog Style Original, Kono Pizza, Nanda Brigadeiros, Pastas Food Truck, Piadina's wine &amp; co, Prego de Picanha, Tasquinha dos sabores, The Wrepe Van - By Cru, Waffle Lab The Bubble.</i>  |
| <b>Comida de fusão</b>            | 3  | <i>Tasquinha dos sabores, The Real Portuguese Bagels, The Wrepe Van - By Cru.</i>   |
| <b>Comida Biológica</b>           | 1  | <i>The Wrepe Van - By Cru.</i>  |
| <b>Comida Brasileira</b>          | 1  | <i>Nanda Brigadeiros.</i>   |

**Fonte:** própria do pesquisador

O quadro seguinte apresenta as informações sociodemográficos e o horário de trabalho dos vendedores na cidade de Lisboa que foram obtidas no estudo a partir da aplicação do questionário com os 28 inquiridos.

**Quadro 6** – Caracterização dos vendedores de *street food* inquiridos nesta pesquisa.

| <b>Características</b> |  | <b>n</b> | <b>%</b> |
|------------------------|--|----------|----------|
| <b>Género</b>          |  |          |          |

|                            |                     |    |        |
|----------------------------|---------------------|----|--------|
|                            | Masculino           | 14 | 50%    |
|                            | Feminino            | 14 | 50%    |
| <b>Idade</b>               |                     |    |        |
|                            | 19 a 23 anos        | 6  | 21,43% |
|                            | 24 a 28 anos        | 6  | 21,43% |
|                            | 29 a 32 anos        | 6  | 21,43% |
|                            | 33 a 36 anos        | 4  | 14,3%  |
|                            | 37 a 41 anos        | 4  | 14,3%  |
|                            | 42 a 46 anos        | 2  | 7,14%  |
| <b>Estado civil</b>        |                     |    |        |
|                            | Solteiro            | 21 | 75%    |
|                            | Casado              | 6  | 21,43% |
|                            | Viúvo               | -  | -      |
|                            | Separado            | -  | -      |
|                            | Divorciado          | 1  | 3,57%  |
| <b>Escolaridade</b>        |                     |    |        |
|                            | Ensino Básico       | 2  | 7,14%  |
|                            | Ensino Secundário   | 15 | 53,57% |
|                            | Ensino Profissional | -  | -      |
|                            | Licenciatura        | 9  | 32,14% |
|                            | Mestrado            | 2  | 7,14%  |
|                            | Doutoramento        | -  | -      |
| <b>Horário de Trabalho</b> |                     |    |        |
|                            | Durante a semana    | 2  | 7,14%  |
|                            | Fim-de-semana       | 16 | 57,14% |
|                            | Ambos os horários   | 8  | 28,57% |
|                            | Eventos             | 2  | 7,14%  |

**Fonte:** própria do pesquisador

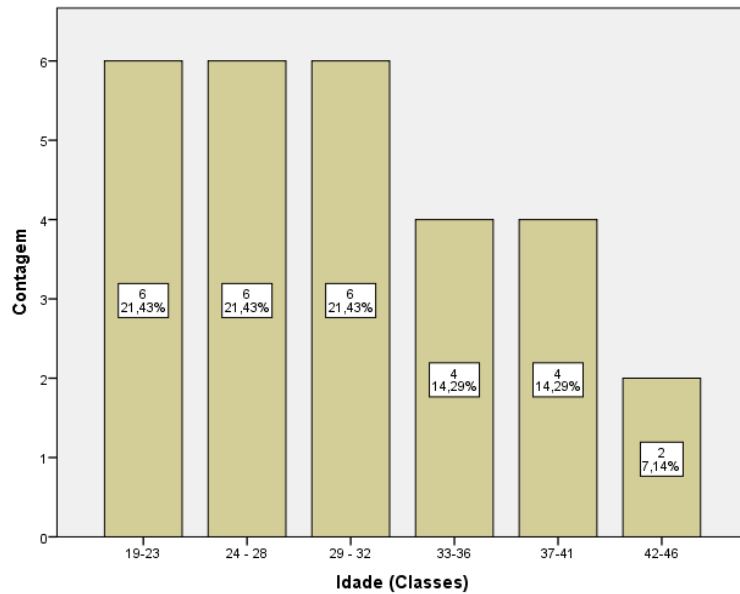
Relativamente ao género dos 28 vendedores inquiridos, 50% são do sexo masculino e 50% do sexo feminino. Não existe predomínio por nenhum dos géneros, tendo-se detetado a presença tanto do sexo masculino como feminino. A atividade de *street food* mostra-se com um grande potencial para ambos os géneros.

O gráfico 2, representa a distribuição da amostra por classes de idades. Em que a idade média na amostra corresponde à classe 3 (entre 29 a 32 anos) ( $DP = 1,6$ ). A presença dos vendedores com estas idades revelam ser uma atividade alternativa para as pessoas que não conseguem uma colocação no mercado de trabalho atualmente. A classe de 42 a 46 anos representa 7% da amostra. A distribuição está relativamente bem equilibrada.

**Estatísticas**

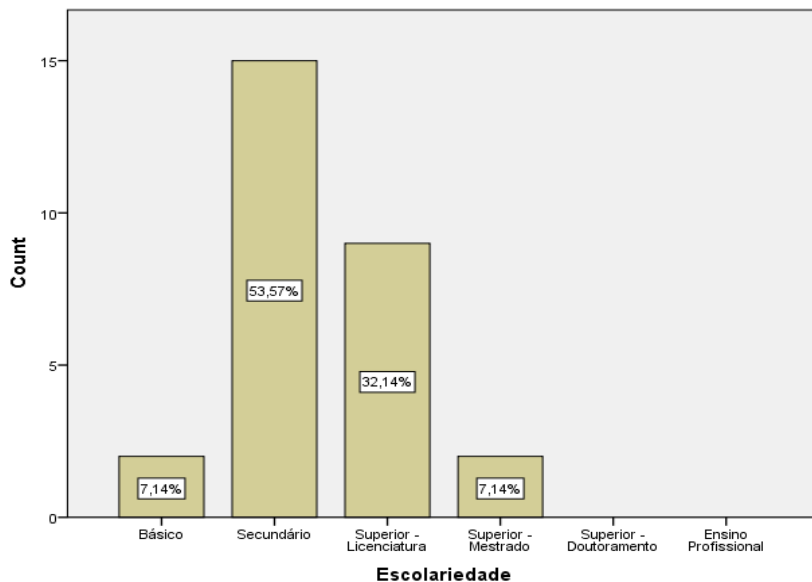
Idade (Armazenado)

|               |         |       |
|---------------|---------|-------|
| N             | Válido  | 28    |
|               | Ausente | 0     |
| Média         |         | 3,00  |
| Desvio Padrão |         | 1,587 |
| Intervalo     |         | 5     |
| Mínimo        |         | 1     |
| Máximo        |         | 6     |
| Percentis     | 25      | 2,00  |
|               | 50      | 3,00  |
|               | 75      | 4,00  |



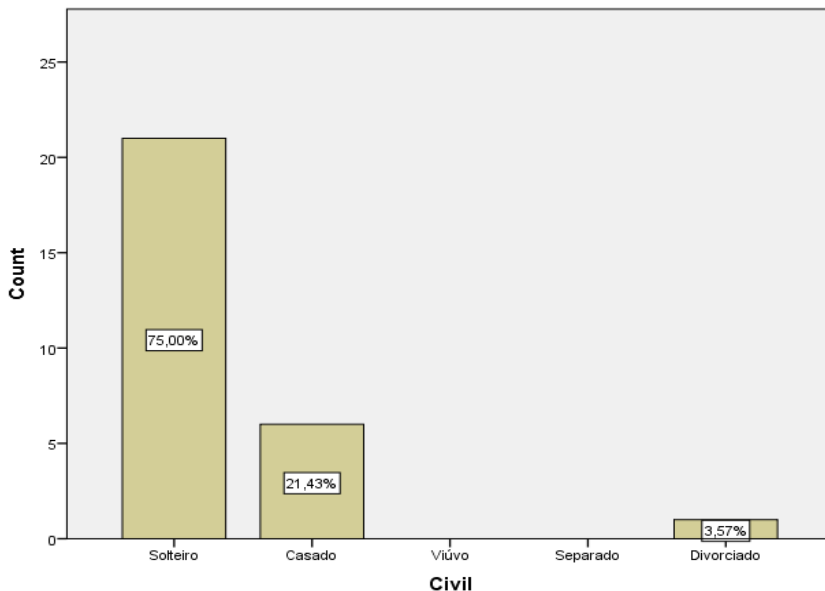
**Gráfico 2** – Classe da idade dos vendedores de *street food* inquiridos nesta pesquisa.

Os resultados obtidos a escolaridade, mais de 50% dos vendedores têm o ensino básico, seguido de mais 30% com licenciatura, que significa os vendedores terão um nível desejado para explicar o conhecimento e a percepção para a aplicação e conscientização dos cuidados com a higiene pessoal e a manipulação dos alimentos ver gráfico 3.



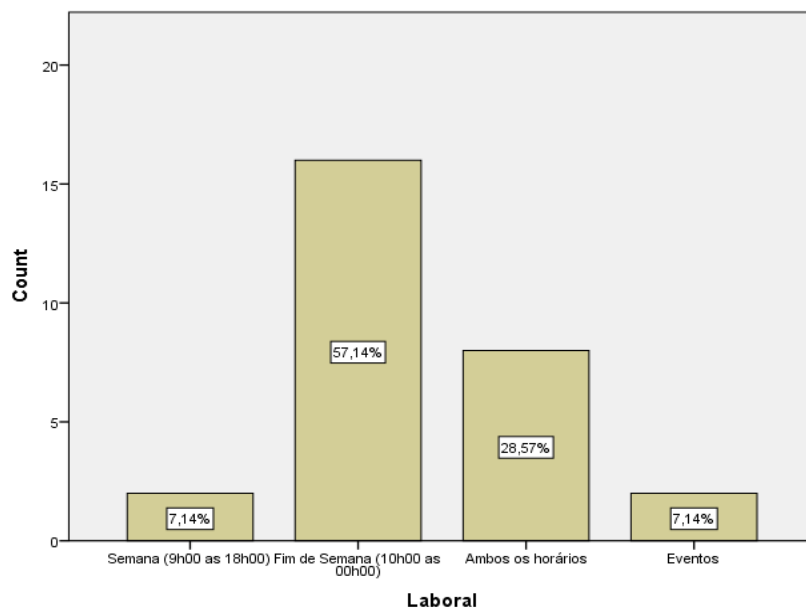
**Gráfico 3** – Escolaridade dos vendedores de *street food*.

Quanto ao estado civil, observou-se a predominância são de solteiros com 75% do total da amostra, e a menor significância ficou para os divorciados com aproximadamente 4%, conforme o gráfico 4.



**Gráfico 4** – Estado civil dos vendedores de *street food*.

Em relação aos dias de trabalho observou-se que o grupo predominante foi os do fim de semana, com mais de 50% da participação. Ambos os horários tiveram um resultado de 29% e durante a semana de trabalho e nos eventos ficaram com a mesma representação em torno de 7% do total dos vendedores inquiridos ver gráfico 5.



**Gráfico 5** – Horário de trabalho dos vendedores de *street food*.

De acordo com os resultados acima apresentados, dos 28 vendedores pesquisados pode-se traçar o perfil: fazem parte deste grupo 14 vendedores do gênero masculino 50% e 14 vendedores do gênero feminino 50%, a idade média correspondente está na classe de 29 a 32 anos com 64% total dos inquiridos, prevalece o estado civil dos solteiros, com 75% dos vendedores, verificou-se um nível de escolaridade médio e superior, ou seja 86% dos vendedores, têm o secundário ou licenciatura, e trabalham principalmente nos fins-de-semana, observa-se uma população jovem com pouca experiência na área e também por ser uma atividade em desenvolvimento atualmente no país.

### **5.3. Conhecimento que os vendedores de *street food* têm ao nível da higiene e segurança alimentar e da legislação correspondente**

A Segurança dos alimentos é definida como a “garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam”. Logo, é um direito do indivíduo esperar que o alimento que irá consumir seja seguro e não cause danos à sua saúde OPAS (2008).

Segundo a FAO (2009), o principal problema relacionado aos alimentos de rua está em assegurar a sua qualidade e inocuidade. Os vendedores ambulantes devem garantir que alimentos manipulados na rua, não causem danos aos consumidores. Assim, a legislação e as suas exigências, garantem as qualidades higiênico-sanitárias.

Como ainda não há uma legislação própria para a venda ambulante de rua, especificamente para a atividade da *street food*, os vendedores orientam-se pelo Decreto-lei nº 122/79, de 8 de maio que regulamenta a venda ambulante, e está em vigor há mais de 30 anos. O ideal seria existir uma legislação específica para a venda de alimentos de rua.

Com a realização de entrevistas com os vendedores procurou-se perceber os seus conhecimentos sobre a existência de uma legislação específica para os vendedores ambulantes da *street food* e também sobre a segurança alimentar. Os vendedores não transportaram o conhecimento esperado para o seu comportamento, faltando aos mesmos uma maior avaliação do risco de uma contaminação através dos alimentos manipulados na rua. Segue alguns excertos das entrevistas que testemunham a falta de conhecimento de alguns entrevistados.

**E3.**<sup>1</sup>

***Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de street food?***

*“Não, isto já não é comigo”.*

***Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?***

*“Sim, esta parte sei, mas nunca mais saímos daqui é tanta coisa. rrsrrsrs”.*

**E1.**

***Qual a diferença entre lavar e higienizar?***

*“Vamos lá ver se me lembro, então temos que lavar e higienizar normalmente temos que ferver os próprios utensílios tem que ser fervidos depois e antes de serem usado, ao fim ao cabo isso já não me lembro bem”.*

***O que significa o conceito de contaminação cruzada?***

*“Não sei o que significa, mas percebo o que é, é muito mal para os alimentos”.*

Quando os vendedores foram abordados sobre a importância de uma legislação específica para a categoria, dos 7 inquiridos na pesquisa obteve-se o seguinte resultado, 5 o equivalente a (70%) vendedores não sabiam da existência de uma legislação específica contra 2 o equivalente a (30%) dos vendedores que tinha o conhecimento.

Os vendedores apresentaram desempenho nas questões de atitudes e conhecimento aplicado as suas atividades. Dos 7 vendedores entrevistados, (90%) o equivalente a 6 vendedores falaram com propriedade no que diz a legislação da manipulação dos alimentos, higiene e segurança alimentar, referindo com conhecimentos a importância dos princípios do *HACCP*. Dentre os 7 vendedores entrevistados, (100%), todos têm conhecimentos dos cuidados e a importância da higiene pessoal na atividade da manipulação dos alimentos. O conhecimento também está associado a atitude, quanto melhor o conhecimento, melhor a atitude.

A percepção dos vendedores inquiridos nesta pesquisa sobre a segurança alimentar, dos 7 vendedores entrevistados, 4 vendedores o equivalente a (60%) sabem o que é o “conceito de contaminação cruzada” contra (40%) referente a 3 vendedores, que não percebem o “conceito de contaminação cruzada”, semelhante a este resultado, cabe aos mesmos aplicar esta prática no quotidiano de suas atividades, pois sem estes devidos

---

<sup>1</sup> A totalidade das entrevistas pode ser consultada no Anexo 4.

cuidados os consumidores correm grandes riscos de serem atingidos por alguma bactéria, causando-lhes desconforto indesejável como diarreias, náuseas e vômitos. No quadro 7, são colocadas algumas questões aos vendedores entrevistados sobre conhecimento e as atitudes nas suas atividades diárias.

**Quadro 7** – Conhecimento e atitudes dos vendedores de *street food*

| Questões colocadas   | Resposta obtidas através das entrevistas  | Dimensões do conhecimento ao nível de HSA   | Número de respostas dos entrevistados |     |
|--|---|---|---------------------------------------|-----|
|  |   |   | Sim                                   | Não |
| 3. Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de <i>street food</i> ? | <i>E2. “Sim, neste momento não existe legislação para vendedores ambulantes de street food, existe restauração e meios móveis, a legislação depende um bocadinho do conceito se é um evento ou um espaço fixo na rua”.</i><br><i>E4. “Não, tenho ideia de algumas nomeadamente a de segurança alimentar”.</i> | Importância de uma legislação específica para a categoria dos vendedores de <i>Street food</i> na cidade de Lisboa. | 2                                     | 5   |
| 4. Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar? | <i>E2. “Sim. Mas é um bocado grande, mas sei”.</i><br><i>E3. “Sim”.</i>   | Conhecimento e importância da legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar.             | 6                                     | 1   |
| 5. Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?                     | <i>E1. “Sim, nós temos que ter sempre os primeiros socorros, e saber embalar bem os produtos, tudo isto está dentro da formação e a partida precisamos saber usar luvas, avental, tocas, estas coisas todas”.</i><br><i>E6. “Sim”.</i>  | Cuidados e atitudes em termos de higiene pessoal.   | 7                                     | 0   |
| 6. Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?                         | <i>E1. “Temos que fazer sempre que temos eventos, somos obrigados à fazer”.</i><br><i>E7. “Sim, todos os exigidos legalmente”.</i>  | Cuidados e atitudes em termos de higiene pessoal.   | 7                                     | 0   |

|   |  |  |                                   |                                   |
|---|--|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <p><b>14.</b> Qual a diferença entre lavar e higienizar?</p>          | <p><b>E2.</b> “Bem vamos lá, higienizar é desinfetar com produtos apropriados, lavar é lavar...rsrsrsrsr”.</p> <p><b>E4.</b> “Ora, então lavar é a lavagem usual com água e sabão e higienizar usamos produtos para matar as bactérias, para manter as coisas dentro do parâmetro de higiene”.</p> | <p>Percepção sobre higiene e segurança alimentar</p>                             | <p><b>Sim</b></p> <p><b>5</b></p> | <p><b>Não</b></p> <p><b>2</b></p> |
| <p><b>15.</b> O que significa o conceito de contaminação cruzada?</p> | <p><b>E2.</b> “Sei sim, mas posso dar um exemplo é não utilizar as tábuas de vegetais para cortar o frango e por aí a fora”.</p> <p><b>E4.</b> “Não sei o que significa, não sei explicar, mas é um risco, perigoso”.</p>  | <p>A percepção do risco da contaminação cruzada na manipulação dos alimentos</p> | <p><b>Sim</b></p> <p><b>4</b></p> | <p><b>Não</b></p> <p><b>3</b></p> |

**Fonte:** própria do pesquisador

O manipulador pode representar um risco biológico quando for acometido de alguma doença específica, por meio de organismos presentes na pele, intestino, sangue e fezes. Todos os inquiridos na pesquisa têm a total noção das suas condições de saúde durante sua atividade, estando conscientes de que é necessário e obrigatório o uso de exames periodicamente. Uma das formas utilizadas para promover a qualidade higiênico-sanitário dos alimentos é a realização de programas de formação continuada para os manipuladores de alimentos, exames parasitológicos semestrais e o fortalecimento do sistema de fiscalização.

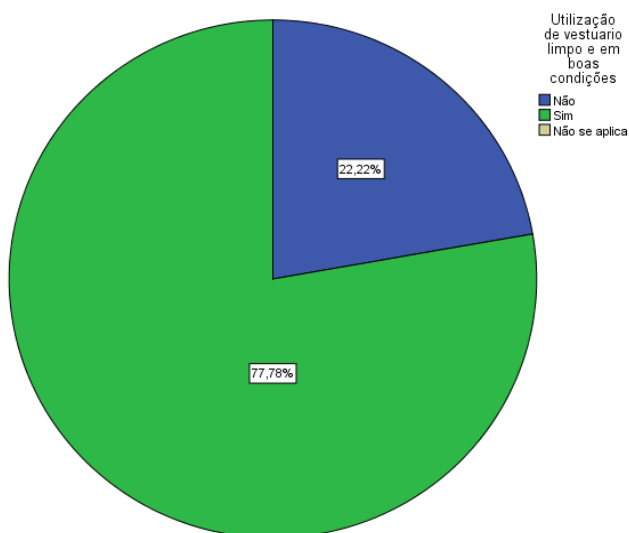
O uso e a manutenção inadequados dos materiais e utensílios podem comprometer a limpeza das superfícies, podendo acumular resíduos alimentares, levando ao crescimento de microrganismos e a um aumento da probabilidade de contaminação, principalmente a contaminação cruzada.

Outro fator de demasiada importância são as condições de transporte, manipulação e armazenamento das matérias-primas preparadas, pois são fundamentais para a segurança dos alimentos vendidos nas ruas (WHO, 1996).

#### 5.4 Práticas dos vendedores de *street food* na manipulação dos alimentos

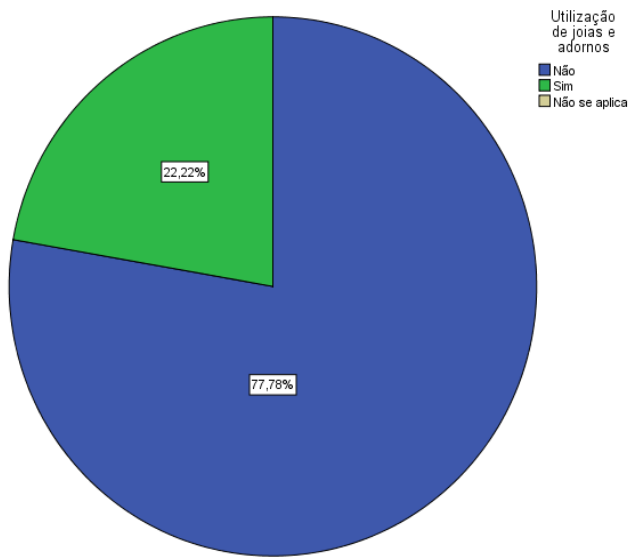
A higiene pessoal diz respeito aos métodos utilizados pelos vendedores para protegerem os alimentos deles próprios, o *Codex Alimentarius* e as legislações normatizam critérios para os manipuladores de alimentos manterem um nível apropriado de higiene pessoal e agir com o comportamento e atitude de forma adequada visando a proteção dos alimentos. Entre estes critérios destacam-se utilização de uniformes, ausência de adornos e joias, proteção completa para os cabelos, técnicas e frequência da higiene das mãos.

O resultado do gráfico 6, mostra que 78% dos vendedores apresentam o uso de vestuário limpo e em condições adequadas.



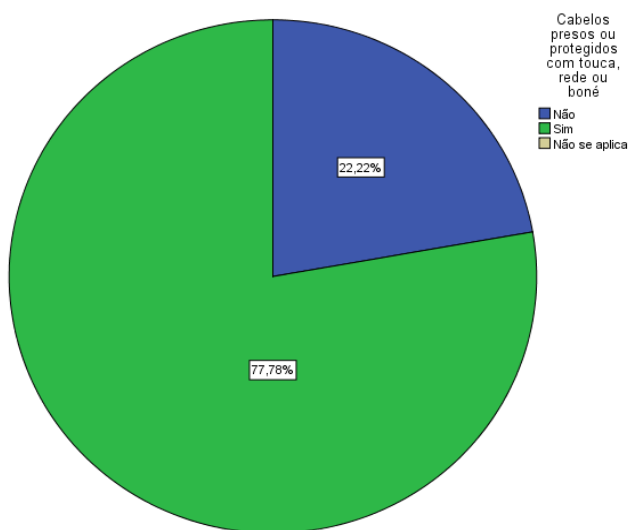
**Gráfico 6** – Utilização do vestuário dos vendedores de *street food*.

Com a mesma percentagem de 78% da amostra, verificou-se que os vendedores não utilizavam joia e adornos, durante a manipulação com os alimentos.



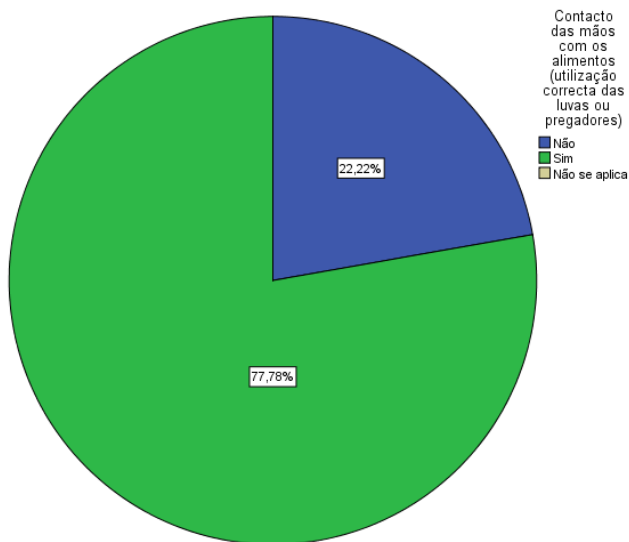
**Gráfico 7** – Utilização de joias e adornos dos vendedores de *street food*.

De acordo com os resultados do gráfico 8, os vendedores que participaram deste estudo observaram-se que 78% tinham os cabelos protegidos com touca e rede ou estavam com os cabelos presos. Como apresenta o resultado na figura 8, é essencial que os cabelos estejam totalmente cobertos durante a preparação dos alimentos, a fim de evitar que fios soltos caiam sobre os alimentos ou a superfície onde são preparados, já que são foco de contaminações (FAO, 2009).



**Gráfico 8** – Proteção dos cabelos dos vendedores de *street food*.

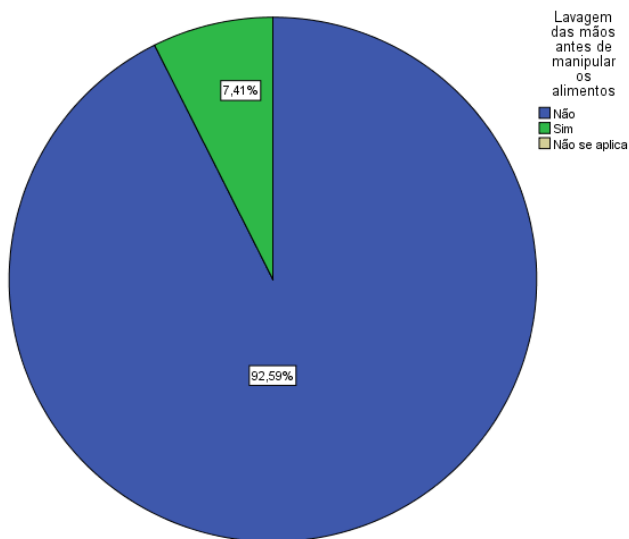
Conforme as boas práticas higiênicas dos vendedores obteve o seguinte resultado 78% dos vendedores fazem uso corretamente das luvas e pinças durante a manipulação, enquanto 22% fazem o uso incorreto.



**Gráfico 9** – Contacto das mãos dos vendedores de *street food* com os alimentos.

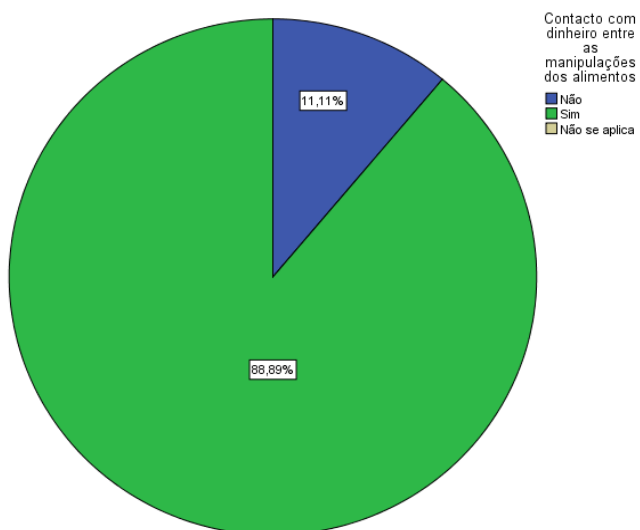
Dos 28 vendedores observados durante a pesquisa nas suas atividades diárias, conforme o gráfico 10, indica que 93% dos vendedores não lavam as mãos antes de manipular os alimentos e que apenas 7% dos vendedores observados, higienizavam as mãos antes da manipulação dos alimentos. Segundo a FAO (1998), a não lavagem de mãos durante a preparação de alimentos pode contribuir para a ocorrência de surtos e doenças. Acresce que, este risco aumenta muito quando o alimento é manipulado com as mãos desprotegidas e sem as boas práticas de higiene.

Somente a rigorosa lavagem das mãos não é a garantia da eliminação completa dos microrganismos, entretanto, a higiene com sabão e aplicação de antisséptico e uso de água morna é o primeiro requisito de higiene pessoal para redução de bactérias.



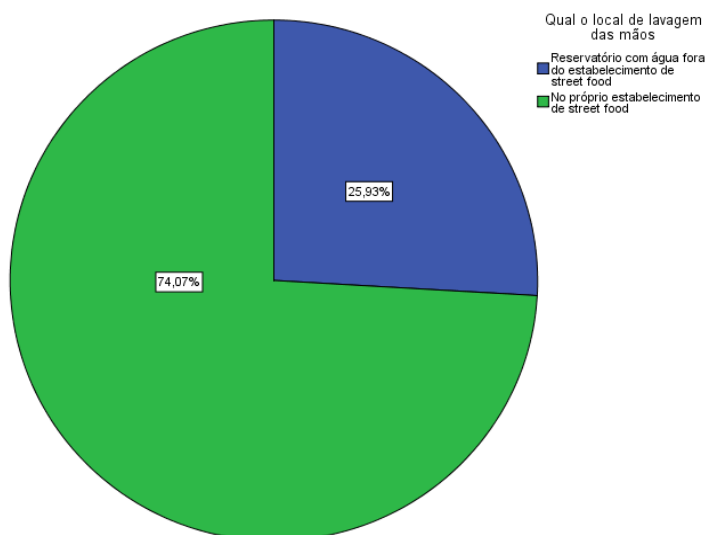
**Gráfico 10** – Lavagem das mãos dos vendedores de *street food* antes da manipulação dos alimentos.

Em estudo realizado por Rodrigues et al. (2003) em Pelotas-RS, os pesquisadores observaram que a manipulação de alimento e dinheiro pela mesma pessoa (58%) foi indicada com fator de risco relacionado às altas contagens de bactérias *aeróbias mesófilas* nos alimentos analisados. O gráfico 11, mostra que apenas 11% dos vendedores não têm contacto com dinheiro entre as manipulações dos alimentos, contra 89% com contacto direto com o dinheiro. Observou-se que os vendedores têm contacto com o dinheiro durante a manipulação e o serviço, sendo esta prática fonte direta de contaminação.

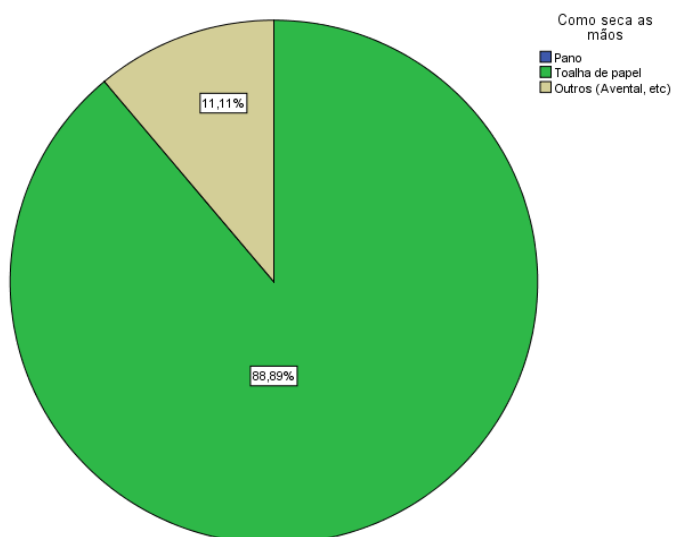


**Gráfico 11** – Contacto das mãos dos vendedores de *street food* com dinheiro entre as manipulações dos alimentos.

No gráfico12, o resultado foi que, 74% dos vendedores inquiridos têm dentro da carrinha ponto de água e 26% possuem reservatório com abastecimento de água fora das instalações da carrinha, os vendedores possuem um local apropriado para higienização das mãos na carrinha, mas poucos foram observados fazendo o uso desta prática de higiene.



**Gráfico 12** – Local para lavagem das mãos dos vendedores de *street food*.



**Gráfico 13** – Secagem das mãos dos vendedores de *street food*.

Com os resultados observados com a prática de secagem das mãos, no gráfico 13, observou que 89% dos vendedores têm o cuidado de secarem as mãos corretamente com

as toalhas de papel. Apenas 11% dos vendedores fazem o uso de pano de cozinha ou o avental para a secagem das mãos, estes utensílios são perigosos para a contaminação cruzada, porque possuem microrganismos patogênicos, humidade e restos de alimentos que ficam aderidos ao tecido, ou seja, apresentam as características necessárias para o desenvolvimento da carga microbiana.

Os resultados obtidos sobre as condições das superfícies em contacto com os alimentos e a existência de coleta de resíduos dentro das carrinhas mostrou-se um resultado de 100% para ambos, indicando total preocupação com a segurança alimentar. Os vendedores participantes neste item revelaram um comportamento correto conforme as boas práticas de higiene.

Segundo a WHO (2006), recomenda higienizar todos os equipamentos, superfícies e utensílios na preparação dos alimentos, incluindo casualmente o uso de pano de limpeza, o acúmulo de resíduos de alimentos nos utensílios leva ao crescimento microbiano e a uma maior probabilidade de contaminação.

Dos 28 vendedores investigados, conclui-se que cerca de 50% fazem suas necessidades fisiológicas em casa de banho química no local do evento, contra 40% dos que fazem suas necessidades em casas de banho em estabelecimento comercial.

O quadro 7, indica o resultado dos 07 entrevistados nos itens de higienização dos equipamentos e utensílios, todos os vendedores 100%, tem nas suas carrinhas com equipamentos para a conservação de calor e frio, supostamente os vendedores defendem utilizarem os equipamentos para evitar a contaminação cruzada das matérias-primas. Este resultado mostra que a maioria 100% dos vendedores tem conhecimento sobre a importância de armazenar os alimentos, concordando com os resultados do estudo realizado por Donkor, et al., (2009), em que 91,3% dos vendedores possuem conhecimento sobre o método correto de armazenagem dos alimentos.

Os resultados obtidos com o uso de termómetro nos locais de conservação, observou-se que todos 100%, dos vendedores entrevistados fazem o uso do equipamento, assim sendo é aconselhável a utilização do termómetro para garantir que os alimentos atingem a temperatura adequada no seu centro térmico.

Na higienização dos veículos utilizados na *street food*, com os vendedores analisados, obteve-se o seguinte resultado 1 vendedor entrevistado referente a 10%, utiliza o álcool, contra 6 vendedores 90%, que usam respetivamente água e detergente. O

processo de limpeza consiste na separação e posterior eliminação de resíduos alimentares presentes na superfície e utensílios, utilizando um detergente. Em contrapartida, a desinfecção tem como objetivo a destruição total dos microrganismos. Tanto os detergentes, como os desinfetantes, são escolhidos com base no tipo de sujidade ou contaminação presente e no tempo disponível para as operações de higiene.

Os resultados obtidos pelos vendedores nos utensílios utilizados na higienização dos veículos revelaram que 3 vendedores 40%, fazem o uso de pano, contra 4 vendedores 60%, fazem o uso de esfregão e esponja.

Os resultados investigados sobre o local de armazenagem e frequência de higienização dos veículos, todos os 7 vendedores 100%, mantém os veículos armazenados em locais apropriados, durante e após as atividades as carrinhas são higienizadas. Os equipamentos e utensílios devem respeitar as normas de controlo de infeção. Os veículos usados para transporte de profissionais, equipamentos e materiais necessários à prestação de cuidados, deverá ser adaptado e mantido em perfeito estado de limpeza e ser submetido a adequada desinfecção periódica.

**Quadro 8: Práticas de higienização dos utensílios e equipamentos para a manipulação dos alimentos**

| <b>HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>         | <b>Respostas Sim</b> | <b>Respostas Não</b> | <b>Respostas Não se aplica</b> | <b>%</b> |
|---|----------------------|----------------------|--------------------------------|----------|
| Equipamento para conservação pelo calor e frio            | 7                    | 0                    | 0                              | 100%     |
| Termómetro nos locais de conservação                      | 7                    | 0                    | 0                              | 100%     |
| <b>Produtos utilizados na higienização dos veículos</b>   |                      |                      |                                |          |
| Álcool  | 1                    | 0                    | 0                              | 10%      |
| Água  | 3                    | 0                    | 0                              | 45%      |
| Detergente  | 3                    | 0                    | 0                              | 45%      |
| <b>Utensílios utilizados na higienização dos veículos</b> |                      |                      |                                |          |
| Pano  | 3                    | 0                    | 0                              | 40%      |
| Esfregão de arame   | 2                    | 0                    | 0                              | 30%      |
| Esponja   | 2                    | 0                    | 0                              | 30%      |
| Escova  | 0                    | 0                    | 0                              | -        |
| Os veículos são guardados em área limpa, livre de         | 7                    | 0                    | 0                              | 100%     |

|   |   |   |   |      |
|---|---|---|---|------|
| objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo |   |   |   |      |
| Frequência de higienização dos veículos                 | 7 | 0 | 0 | 100% |

**Fonte:** própria do pesquisador

Os resultados adquiridos pelas práticas de manipulação dos alimentos, observou-se que 2 vendedores 30%, utilizam temperos já embalados, contra 2 vendedores 30%, que produzem seus próprios molhos e ainda 3 vendedores 40%, que não se aplica este item. As boas práticas de higiene são imprescindíveis para garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos, uma vez que a sua principal função é o controlo das contaminações que surgem com a manipulação, do ambiente e das superfícies. Desta forma, a higiene profissional dos indivíduos que estão envolvidos na manipulação e confeção de alimentos, bem como os comportamentos por estes assumidos, durante o processamento de alimentos, constitui uma preocupação fundamental Baptista & Linhares (2005).

O resultado do item de embalagem e identificação mostrou que, os 7 vendedores entrevistados 100%, todos fazem o uso das práticas corretas.

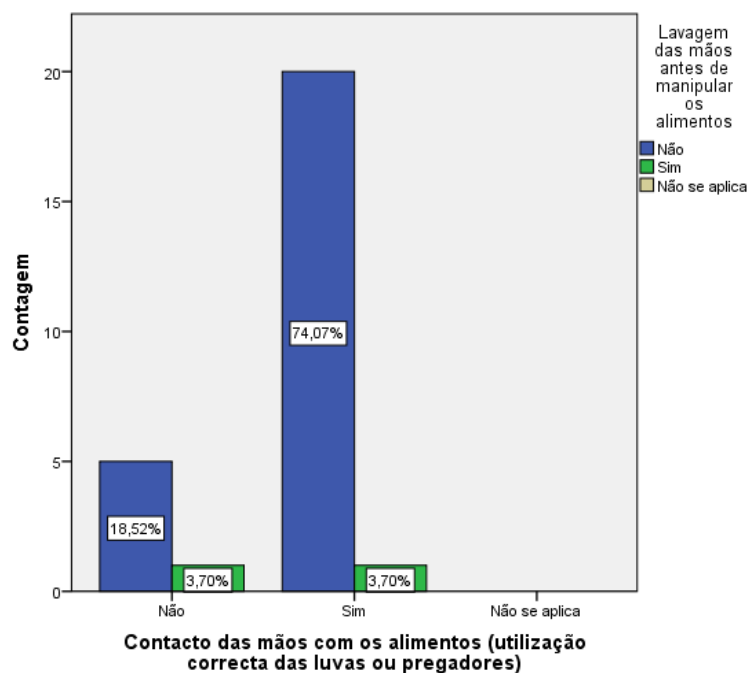
Qualquer falha num dos processos implementados para assegurar as condições ideais de temperatura, humidade, e a integridade das embalagens em que os alimentos se encontram acondicionados, podem ter consequência ou provocar uma redução significativa do tempo de vida útil dos alimentos. A aplicação de uma adequada relação tempo e temperatura assegura a eliminação dos microrganismos presentes no alimento ou pelo menos a sua redução a níveis admissíveis. Os microrganismos podem ser incluídos em grupos diferentes, em função das suas preferências térmicas, dado que para se manterem e poderem multiplicar, cada espécie microbiana necessita de uma temperatura adequada, existindo temperaturas ótimas que, quando aliadas a outros fatores determinantes, propiciam que a multiplicação seja mais rápida. O microrganismo *S.aureus* é dos principais causadores de toxinfecção alimentar devido principalmente a más práticas dos manipuladores e a temperaturas de conservação incorretas Baptista & Linhares (2005).

**Quadro 9: Boas práticas de manipulação dos vendedores da street food**

| MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS  | Respostas | Respostas | Respostas     | %    |
|--|-----------|-----------|---------------|------|
|  | Sim       | Não       | Não se aplica |      |
| Utiliza molhos e temperos já embalados   | 2         | 2         | 3             | 100% |
| Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original | 7         | 0         | 0             | 100% |
| <b>Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha</b>           |           |           |               |      |
| Veículos próprios preparados   | 3         | 0         | 0             | 40%  |
| Caixas específicas para o transporte de alimento   | 4         | 0         | 0             | 60%  |
| <b>Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento</b>                                       |           |           |               |      |
| Caixas térmicas  | 2         | 0         | 0             | 30%  |
| Outro  | 5         | 0         | 0             | 70%  |

**Fonte:** própria do pesquisador

Na correlação do gráfico 14, obteve-se o seguinte resultado 19% dos vendedores que não lavam as mãos antes da manipulação e não entram em contacto com os alimentos, já 4% dos vendedores lavam as mãos antes da manipulação e não entram em contacto com os alimentos, 74% dos vendedores não lavam as mãos antes da manipulação e entram em contacto com os alimentos, apenas 4% dos vendedores lavam as mãos antes da manipulação e entram em contacto com os alimentos.



**Gráfico 14** – Correlação do contacto das mãos com os alimentos e a lavagem das mãos antes de manipular os alimentos.

## 5.5 A percepção dos vendedores de *street food* em torno da higiene e segurança alimentar na manipulação dos alimentos

A venda ambulante designada de *street food* é desempenhada por ambos os sexos sem haver alguma distinção, com idades ativas e com um excelente nível de formação. A maioria dos inquiridos estão a trabalhar no conceito de *street food* por querer mudar de vida e consequentemente como uma nova oportunidade de trabalho.

Com base nestes resultados, pode-se chegar a um perfil dos vendedores de *street food* na cidade de Lisboa. Conforme valores destacados, os manipuladores constituem uma das mais importantes fontes de contaminação dos alimentos, e a manipulação inadequada pode, não somente veicular microrganismos patogénicos, como também propiciar o desenvolvimento e a sobrevivência desses patógenos. Em nenhum dos locais visitados houve conhecimento ou percepção visual dos vendedores trabalhando em estado de saúde que pudesse causar prejuízo à atividade. Mas o correto é seguir as boas práticas de higiene.

Os vendedores têm a percepção em relação as suas responsabilidades na manipulação e higiene dos alimentos, conforme dados da entrevista. No entanto, observa-

se esta prática com mais ênfase no cotidiano de suas atividades, os mesmos sabem exatamente onde elas encontram-se e qual a melhor forma de aplicação, cabem somente aplicá-las.

As carrinhas apresentam-se em condições de acordo com as boas práticas de higiene, são novas, pois as vendas praticamente iniciaram no ano de 2015. As carrinhas são adaptadas com água, luz, caixote para lixo e algumas tem conservação para o frio e o calor conforme as necessidades de cada produto.

É importante considerar que nem o uso de luvas, nem lavar as mãos corretamente elimina os riscos de contaminação cruzada. A intervenção múltipla, como por exemplo, combinar o uso de luvas e a lavagem das mãos, pode ter um efeito adicional para reduzir os riscos de contaminação cruzada conforme as atitudes e as percepções dos vendedores.

Sabe-se que as estratégias para melhorar a conformidade com as práticas de higiene das mãos devem ser multimodais e multidisciplinares Pittet (2001). Estas conformidades são baseadas na tolerância ao agente antisséptico, eficácia na derme, acessibilidade, tempo necessário para o processo de formação e percepção pessoal. A facilidade de acesso aos agentes utilizados para higiene das mãos deve ser vista como a principal estratégia para o programa de higienização das mãos.

Ficou evidenciado o baixo índice de práticas de higiene das mãos, a prática de lavagem de mãos demonstrou ser crítica, necessitando de uma maior consciência pelos vendedores sobre os riscos e as contaminações transmitidas pelas mãos aos alimentos manipulados na rua. As informações obtidas nesta investigação permitiram avaliar a formação dos vendedores de rua sobre os termos de higiene e segurança alimentar, sugerindo a necessidade de implantar novas abordagens que atuem diferenciadas do modelo de conhecimento, atitudes e práticas, e que valorizem as mudanças do comportamento em si. Ainda na avaliação dessa conduta, procurou-se estabelecer a correlação entre a lavagem de mãos e uso de luvas, verificou-se que a lavagem de mãos era menos provável de ocorrer com atividades as quais as luvas foram usadas e o uso de luvas era menos provável de ocorrer quando os trabalhadores estavam ocupados.

Os níveis de conhecimento e as práticas dos vendedores ambulantes do segmento da *street food* que participaram do estudo foram inferiores às expectativas para manipuladores que participam de formação. Os vendedores da *street food* não transferiram o conhecimento adquirido para o seu comportamento, faltando aos mesmos

uma maior avaliação do risco de uma contaminação da alimentação fornecida aos consumidores.

Quando os manipuladores cometem falhas no processo de higiene pessoal e nos cuidados essenciais com os alimentos, há o risco de contaminá-los, principalmente pela falta inadequada das boas práticas de fabrico, dentre outros fatores, o que favorece a multiplicação de microrganismos patogénicos e, conseqüentemente compromete a saúde dos consumidores. Portanto os vendedores de rua devem ser conscientizados, por meio de programas de formação, sobre as suas responsabilidades e os cuidados que devem ter para fornecer alimentos com segurança e qualidade aos consumidores.

## CONCLUSÃO

A pesquisa se propôs analisar o comportamento e as atitudes dos vendedores de *street food* na cidade de Lisboa. O objetivo deste estudo foi o de identificar a percepção e atitude dos vendedores da *street food* em termos de higiene e segurança alimentar, para isto procedeu-se à identificação e caracterização dos mesmos.

Participaram desta pesquisa 28 vendedores, da qual 50% eram do sexo masculino e 50% eram do sexo feminino, quanto a escolaridade mais de 50% dos vendedores têm o ensino básico, seguido de mais de 30% com ensino o superior, referente a faixa etária dos participantes, percebeu que a maioria dos vendedores estão entras as idades de 19 a 32 anos, mostra o perfil dos vendedores, jovens, com um bom nível académico e com pouco experiência nesta atividade. O interesse e a dificuldade em encontrar um emprego foram os principais motivos que levaram-os a trabalhar nesta atividade.

Os esforços para reduzir a incidência de doenças transmitidas por alimentos através de intervenções devem ser constantes e sempre aplicados, pois com estas intervenções tem-se a melhoria das práticas de manipulação dos alimentos.

Portanto, um critério fundamental para a avaliação de qualquer formação é uma mudança de comportamento dos vendedores para as práticas de manipulação dos alimentos. Para evitar o risco o vendedor tem que ter o conhecimento e formação sobre práticas de segurança alimentar, tais como a contaminação cruzada, controle de temperatura e a higiene pessoal.

Os vendedores também podem apresentar comportamentos alterados na presença do observador, mostrando-se assim uma imagem capaz da percepção e das práticas sobre a higiene e segurança alimentar durante a sua atividade. É necessário olhar para além do contexto da formação para entender como e por que a formação não é aplicada ou não funciona. Questões como a gestão suporte, e a disponibilidade de equipamentos e ferramentas, treinamento e motivação, podem influenciar na extensão em que os indivíduos reagem à experiência da formação.

A eficácia da formação depende da atitude e da vontade dos vendedores em aplicar as boas práticas de manipulação corretamente, por que a maioria dos vendedores atualmente sabem como e devem proceder, fica na responsabilidade dos mesmo actuarem, mas para isto tem os fiscais e meios como a ASAE, para garantirem a segurança

e comodidade aos consumidores, para assim consumir um alimento seguro e saudável, longe dos riscos e perigos de infeções ou até mesmo da morte devido as más condições higiénico-sanitárias.

A higiene e as boas práticas são os meios de assegurar e melhorar os padrões da segurança alimentar, mas ainda é limitada pela falta de compreensão dos fatores que contribuem para resultados positivos. Há uma necessidade de desenvolver métodos de formação que sejam comprovados para mudar o comportamento e atitude dos vendedores bem como a transmissão de conhecimento. É necessária mais investigação sobre o tema e uma formação mais aprofundada, para obter-se resultados realmente válidos.

As mãos são consideradas o principal transmissor de contaminação para os alimentos, pelo facto de estarem em contacto com o ar, serem utilizadas para manipular os equipamentos e utensílios e poder assim ser facilmente contaminadas, enquanto foco de contaminação, a sua adequada e frequente lavagem adquire uma importância fundamental para garantir que não contribuam para a contaminação dos alimentos. As mãos são o principal transporte e fontes mais comuns de contaminação bacteriana dos alimentos e, como tal merecem especial atenção. Como prevenção à contaminação dos alimentos, as mãos devem ser muito bem limpas. A prática de lavagem de mãos demonstrou ser crítica, o que deve ter mais atenção aos riscos que causam quando não aplicadas corretamente as boas práticas de higiene.

Os conhecimentos obtidos neste estudo permitiram avaliar a formação dos vendedores de *street food* na cidade de Lisboa, sugerindo a necessidade de implantar novas abordagens que atuem diferenciadas do modelo do Conhecimento, Atitudes e Práticas, e valorizem a mudança do comportamento em si. O valor da formação é incontestável, porém, para uma melhor eficácia, deve ser planeada, observando as múltiplas dimensões da segurança alimentar.

Sugere-se que a formação dos manipuladores seja planeada através de um modelo multidimensional, abrangendo fatores sociais, ambientais, organizacionais, e também com enfoque maior na perceção dos riscos que as práticas inseguras podem ocasionar.

Os níveis de conhecimento e práticas dos vendedores que participaram do estudo foram inferiores às expectativas para vendedores que participam de formação continuamente. Os vendedores não transferiram o conhecimento adquirido para o seu

comportamento, faltando aos mesmos uma maior avaliação do risco de uma contaminação através dos alimentos manipulados na rua.

Seria importante apostar na determinação e aplicação de requisitos pré-determinados relativos à higiene alimentar, que deveriam ser cumpridos especificamente nas unidades de venda de *street food*. Os vendedores afirmam ter conhecimento sobre segurança alimentar, higiene pessoal e a legislação correspondente com a sua atividade, mas, quando observados em suas práticas verifica-se que não colocam o conhecimento em prática na sua atividade quotidiana. E como medida preventiva, seria pertinente criar um manual de boas práticas adaptadas ao setor e deveria ainda ser promovida a formação e informação dos vendedores de *street food*, sensibilizando-os para a importância da adoção das boas práticas de higiene no exercício da sua atividade.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aith, F. & Dallari, S. G., 2009. Vigilância em saúde no Brasil: os desafios dos riscos sanitários do século XXI e a necessidade de criação de um sistema nacional de vigilância em saúde. *Revista de Direito Sanitário*, pp. 94-125.

Almeida, C. R., Kuaye, Y., Almeida, A. d. & Almeida, F. P., 1995. Avaliação e controle da qualidade microbiológica das mãos de manipuladores de alimentos. *Revista de Saúde Pública*, pp. 290-294.

Altinay, L., Paraskevas, A. & Jang, S., 2008. *Planning Research in Hospitality and Tourism*. 1ª ed. Devon: routledge.

Alves, M., 2007. *Como escrever teses e monografias: um roteiro passo à passo*. segunda ed. Rio de Janeiro: Elsevier.

Angelillo, I. F., Viggiani, N. M., Greco, R. M. & Rito, D., 2000. Food handlers and foodborne diseases: Knowledge, attitudes, and reported behavior in Italy. *Infection Control Hospital Epidemiology*, march, pp.1-9.

Araújo, M. J. S. d. L., 2014. *Valor Patrimonial da Gastronomia Portuguesa -Impacto na Satisfação dos Turistas no Destino Porto*. 1 ed. Porto: Dissertação - Universidade Lusófona do Porto.

Baptista, P. & Venâncio, A., 2003. *Os Perigos para a segurança alimentar no processamento dos alimentos*. Guimarães: Forvisão.

Barro, N. et al., 2007. Street-vended foods improvement: Contamination Mechanisms and application of food safety objective strategy: critical review. *Pakistan Journal of nutrition*, pp. 1-10.

Bastos, C. & Keller, V., 1999. *Aprendendo a Aprender - Introdução à Metodologia Científica*. 12 ed. Petrópolis: Editora Vozes.

Batista, J., 2015. *Street Food & Food Trucks - O guia do investidor*. Lisboa: Livros de Ontem.

Baptista, P. & Linhares, M., 2005. *Higiene e Segurança Alimentar na Restauração*. Guimarães: Forvisão-Consultoria em Formação Integrada.

Camara Municipal de Lisboa, 2015. *Street Fest*. [Online] Available at: <http://www.cm-lisboa.pt/>[Acedido em 11 11 2015].

Cardoso, R. d. C. V., Santos, S. M. C. d. & Silva, E. O., 2009. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. *Ciência & Saúde Coletiva*, pp. 1215-1224.

Choudhury, M., Mahanta, L. B., Goswami, J. S. & Mazumder, M. D., 2011. Will capacity building training interventions given to street food vendors give us safer food?: A cross-sectional study from India. *Food Control*, pp. 1233-1239.

Control, .: E. F. S. A. a. E. C. f. D. P. a., 2011. The European Union Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in the European Union in 2009. *EFSA Journal*, pp. 1-238

*Codex Alimentarius. Recommended international code of practice general principles of food hygiene*. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-200

Cunha, K. B. & Oliveira, L. d. V., 2009. A Gastronomia enquanto atrativo turístico cultural. *Revista Anapólis digital*, pp. 1-17.

Dalfovo, M. S., Lana, R. A. & Silveira, A., 2008. Métodos Quantitativos e Qualitativos: Um Resgate Teórico. *Revista Interdisciplinar Científica Aplicada*, 2(4ª), pp. 01-13.

Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, publicado no Diário da República, I Série, de 12 de junho de 2006, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, do parlamento europeu e do conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respetivamente.

Decreto-lei n.º 122/79, de 08 maio, publicado no Diário da República, I Série, n.º 105, de 08 de maio de 1979, que regulamenta a venda ambulante.

Devides, G. G. G., Maffei, D. F. & Catanozi, M. d. P. L. M., 2014. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. junho, pp. 166-176.

Djoulde, R. D., James, B. & Daoudou, B., 2015. Microbiological quality and safety of street meat. *International Journal of current microbiology and applied sciences*, Volume 4, pp. 441-450.

Donkor, E. S., Kayang, B. B., Quaye, J. & Akyeh, M. L., 2009. Application of the WHO Keys of Safer Food to Improve Food Handling Practices of Food Vendors in a Poor Resource Community in Ghana. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 13 Novembro, pp.283 3-2842.

Dooley, J. S. G. & Roberts, T. A., 2000. Control of vegetative micro-organisms in foods. *British Medical Bulletin*, pp. 142-157.

Egan, M. B. et al., 2007. A review of food safety and food hygiene training studies. *Food Control - Elviesier*, Volume 18, pp. 1180-1190.

European Safety and European Centre for Disease Prevention and Control, 2011. The European Union Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from, humans, animals and food in the European Union in 2009. *EFSA Journal*, 7 9, pp. 1-2154.

FAO, *Alimentos que se venden en la vía pública. 1995* [Online] Available at: <http://www.fao.org/fcit/meetingevents/roma-citta-campagna/en/> [Acedido em 20 abril 2015].

FAO, *Food Agriculture Organization of the United Nations. 1998* [Online] Available at: <http://www.fao.org/fcit/meetingevents/roma-citta-campagna/en/> [Acedido em 20 12 2015].

FAO, *Food Agriculture Organization of the United Nations. 2007* [Online] Available at: <http://www.fao.org/ag/fr/magazine/0702sp1.htm> [Acedido em 16 Abril 2015].

FAO, *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe: Herramientas para la capacitación. 2009.* [Online] Available at: <http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>. [Acedido em 18 agosto 2016].

Fein, S., Lin, C.-T. J. & Levy, A., 1995. Foodborne illness: perceptions, experience and preventive behaviors in the Unites States. *Journal of Food Protection*, pp. 1405-1411.

Freedman, P., 2009. *Food the story of taste*. 1 ed. São Paulo: Senac.

Gândara, J. M. G., Gimenes, M. H. S. G. & Mascarenhas, R. G., 2009. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos.. *Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas.*, pp.1-13.

Gil, J. F. L., 2013. *Avaliação da qualidade microbiológica de produtos alimentares comercializados em unidades móveis (Roulottes) do grande Porto*. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação - Universidade do Porto.

Hall, C. M. et al., 2003. *Food Tourism Around the World, Development, management and markets*. Oxford: Elsevier.

Hanashiro, A. et al., 2005. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of São Paulo city, Brazil. *Elsevier*, Volume 16, pp. 439-444.

Henriques, C. & Custódio, M. J., 2010. Turismo e Gastronomia: A valorização do património gastronómico na região do Algarve. *Revista encontros científicos- Tourism & Management Studies*, pp. 69-81.

Hooten, W. F., 1996. *Medical Device and Diagnostic industry*. [Online] Available at: <http://www.mddionline.com/article/brief-history-fda-good-manufacturing-practices>

Júnior, E. A. S., 2008. *Manual de Controlo higiénico-sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela.

Keller, B. C., 1996. *Pesquisa Científica Aprendendo a Aprender*. 8 ed. Petropolis(Sao Paulo): Vozes.

Kirkpatrick, D. L. & Craig, R. L., 1976. Evaluation of training -Training and development handbook.. *McGraw-Hill*, Issue 2<sup>a</sup>, pp. 18-27.

Kloter, P., 1998. *Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controlo*. 5<sup>a</sup> ed. São Paulo Brasil: Atlas.

Kraig, B. & Sen, C. T., 2013. *Street food around the world : an encyclopedia of food and culture*. 1 ed. Santa Bárbara: ABC-CLIO, LLC.

Leal, E. J. M., 2002. Um desafio para o pesquisador: a formulação do problema de pesquisa. *Revista Contrapontos*, 2(2), pp. 229-237.

Lucca, A. & Torres, E. A. F., 2002. Condições de higiene de cachorro-quente comercializados em vias públicas. *Saúde Pública*, pp. 351-352.

Lues, J. F. R., Rasephei, M. R., Venter, P. & Theron, M. M., 2006. Assessing food safety and associated food handling practices. *International Journal of Environmental Health Research*, 16 october, pp. 319-328.

Mello, A. G. d., Gama, M. d. P., Marin, V. A. & Colares, L. G. T., 2010. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. jan./mar., pp. 60-68.

Montanari, M., 2009. Comida como Cultura. *Revista de Ciências Sociais*, pp. 2-5.

Mosupye, F. M. & Holy, A. V., 1999. Microbiological hazard identification and exposure assessment of street food vending in Johannesburg, South Africa. *International Journal of Food Microbiology*, Volume 61, pp. 137–145.

Neto, V., 2013. "O turismo (que é o maior sector exportador nacional de bens e serviços) é subestimado". [Online] Available at: <http://livrosemanias.economico.sapo.pt/49999.html>

Oliveira, S., 2007. a importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(3), pp. 261-282.

OPAS. *Perspectiva sobre análise de risco na segurança dos alimentos*. 2008 [Online] Available at: [http://bvs.panalimentos.org/local/File/Apostila\\_Final\\_12\\_08\\_2008.pdf](http://bvs.panalimentos.org/local/File/Apostila_Final_12_08_2008.pdf) [Acedido em junho 2015].

PENT. *Plano Estratégico Nacional do Turismo - para desenvolvimento em Portugal*. 2007 [Online] Available at: <http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/turismodeportugal/publicacoes/Documents/PENT%202007.pdf> [Acedido em 2015].

Pereira, A. M. & Perição, M. d. G., 2015. *Do comer e do Falar - Vocabulário Gastronómico*. s.l.:Relógio D'Água.

Pinto, A. d. F. M. A., 1996. Doenças de origem microbiana transmitidas por alimentos. *Millenium on line*, pp. 1-13.

Pitte, J. R., 1998. *Nascimento e Expansão dos Restaurantes*. In Flandari, J. L & Montanari, M. (Dir), *História da Alimentação*. Lisboa: Terramar.

Pittet, D., 2001. Improving Adherence to Hand Hygiene Practice: A Multidisciplinary Approach, *Emerging Infectious Diseases. Special Issue*, 7(2<sup>a</sup>), pp. 234-240.

Poon, A., 1993. *Tourism, technology and competitive strategies*. Oxford: CAB International.

Portaria n.º 149/88, de 9 de Março – publicado no Diário da República, I Série, de 09 de março de 1988, que fixa as regras de asseio e higiene a observar pelas Pessoas que, na sua atividade profissional, entram em contacto direto com os alimentos.

Portugal, A. S. f., s.d. *Sobre o street food*. [Online] Available at: <http://www.streetfoodportugal.pt/sobre-o-street-food/> [Acedido em 11 11 2015].

Prodanov, C. C. & Freitas, E. C. d., 2013. *metodologia do trabalho científico: Métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho académico*. 2<sup>a</sup> edição ed. Novo Hamburgo: Feevale.

Quitério, J., 1997. *Comer Português*. Lisboa: CTT.

Quivy, R. & Campenhoudt, L. V., 2005. *Manual de Investigação em Ciências Sociais*. 2<sup>a</sup> ed. Lisboa: Gradiva.

Rahman, M. M., Arif, M. T., Bakar, K. & Tambi, Z. b., 2012. *Food Safety Knowledge, Atitude and hygiene practices among the street food vendors in Nothern Kuching city, Sarawak*. *Borneo Science*, pp. 95-103.

Regulamento (CE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a

Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º 852/2004 do parlamento europeu e do conselho de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Rodrigues, C. S. M., 2012. *O Turismo de Eventos Culturais em Lisboa - Santos Populares*. Lisboa: ESTHE - Escola Superior de Hotelaria e Turismo-Dissertação de Mestrado.

Rodrigues, K. L. et al., 2003. Condições Higienico-Sanitárias no Comércio Ambulante de Alimentos em Pelotas-RS. *Ciências Tecnol. Aliment.*, Campinas, pp. 447-452.

Samapundo, S., Climat, R., Xhaferi, R. & Devlieghere, F., 2014. Food Safety knowledge, attitudes and practices of street food venders and consumers in Port-au-Prince, Haiti. *Food Control*, pp. pp. 457-466.

Sampaio, F., 2009. A gastronomia como produto turístico. *Journal Exedra*, pp. pp.119-134.

Sampaio, F., 2009. A gastronomia como produto turístico. *Turismo e Património*, pp. pp.119-134.

Saramago, A., 2004. *Para uma história da Alimentação de Lisboa e seu termo*. Lisboa: Assírio & Alvim.

Schiffman, L. G. & Kanuk, L. L., 2000. *Comportamento do consumidor*. 6ª ed. Rio de Janeiro Brasil: LTC.

Selltiz, C., Jahoda, M., Deutsch, M. & Cook, S. M., 1989. *Métodos de Pesquisa das Relações Sociais*. São Paulo: Eder.

Silva, P. M. P. d., 2012. *As iscas com elas ou iscas à Portuguesa*. Lisboa: ISCTE - IUL Dissertação de Mestrado.

Silva, S. d. R. L. B. d., 2013. *O património gastronómico regional enquanto fator de valorização da experiência turística: O caso da indústria hoteleira de cinco estrelas no Algarve*. Algarve: Universidade do Algarve - Escola Superior de Gestão Hotelaria e Turismo-Dissertação de Mestrado.

- Simões, C., 2015. *'Street Food': negócio sobre rodas*. [Online] Available at: [http://economico.sapo.pt/noticias/street-food-negocio-sobre-rodas\\_229907.html](http://economico.sapo.pt/noticias/street-food-negocio-sobre-rodas_229907.html) [Acedido em 16 11 2015].
- Soares, L. S., 2011. *Segurança dos Alimentos: avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos na rede municipal de ensino de Camaçari-BA*. Salvador: Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição.
- Souza, L. H. L. d., 2006. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. *Revistas Científicas em Ciências da Saúde*, pp. pp. 32-39.
- Sundance Channel - Love Lust & Street eats*. 2011. [Filme] s.l.: Sundance TV.
- Tauxe, R. V., 2002. Emerging foodborne pathogens. *International Journal of food microbiology*, September, Volume 78, pp. 31-41.
- United Nations Tourism World Organization, 2011. *UNTWO Annual Report 2011*. [Online] Available at: <http://www2.unwto.org/publication/unwto-annual-report-2011> [Acedido em 26 julho 2011].
- WHO., W. H. O., *Division of Food and Nutrition*. 1996 [Online] Available at: <http://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/> [Acedido em 20 Abril 2015].
- WHO. *Health surveillance and management procedures for food-handling personnel*. 1989 [Online] Available at: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/39610/1/WHO\\_TRS\\_785.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/39610/1/WHO_TRS_785.pdf) [Acedido em setembro 2015].
- WHO. *Food safety*. 2015 [Online] Available at: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/> [Acedido em 04 julho 2016].
- WHO, W. H. & FAO, F. A. A. O., 2006. *Food safety risk analysis - A guide for national food safety authorities*. [Online] Available at: <http://www.fao.org/docrep/012/a0822e/a0822e.pdf> [Acedido em 10 maio 2015].

## **ANEXOS**

## **Anexo 1 – Metodologia**

Sou discente do curso de Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE). No âmbito da Dissertação de Mestrado estou a realizar um trabalho de pesquisa sobre a "*Street Food* na cidade de Lisboa: Perceção e Atitude dos vendedores em termos de higiene e segurança alimentar". Perante a necessidade da recolha de dados para o meu trabalho, peço a sua colaboração no preenchimento deste questionário e na realização de uma entrevista. Os dados serão tratados de forma anónima e confidencial e destinam-se apenas a este estudo e mais nenhum outro fim.

# **Guião de Observação Direta das Atitudes dos vendedores de Street food relativos às boas práticas higiénicas e a higiene pessoal**

**Local**

.....

**Data:**

.....

**Hora**

.....

**Produto comercializado**

.....

**Designação do veículo**

.....

## **Vestuário**

---

**1. Utiliza vestuário limpo e em boas condições?**

- Sim
- Não
- Não se aplica

**2. Utiliza joias ou adornos?**

- Sim
- Não
- Não se aplica

**3. As mãos dos manipuladores estão limpas e têm as unhas curtas?**

- Sim
- Não
- Não se aplica

**4. Os cabelos estão presos ou protegidos com touca, rede ou boné?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**5. Há contacto das mãos com os alimentos (utiliza as luvas ou pinças corretamente)?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

## **Práticas Higiénicas**

---

**6. Há práticas de lavar as mãos antes de manipular os alimentos.**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**7. Há contacto com dinheiro entre as manipulações com os alimentos?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**8. Há local de lavagem das mãos dentro do estabelecimento da street food?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**9. Seca as mãos com pano?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**10. Seca as mãos com papel toalha?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**11. Há local para as necessidades fisiológicas?**

- Sim  
 Não

Não se aplica

## Infraestrutura

---

**12. As superfícies em contacto com os alimentos estão lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**13. Há local adequado para lavagem dos utensílios?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**14. Há higienização das instalações diariamente?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

## Manejo de resíduos

---

**15. Há recipientes para coleta de resíduos?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**16. Os recipientes são com acionamento manual?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

**17. Há retirada frequente dos resíduos, evitando focos de contaminação?**

- Sim  
 Não  
 Não se aplica

---

Com tecnologia



## **Ficha de Levantamento e Caracterização dos Vendedores de *Street Food* na cidade de Lisboa**

**Local**

.....

**Data**

.....

**Hora**

.....

**Produto comercializado**

.....

**Designação do produto**

.....

### **Perfil do Vendedor de *Street Food***

---

#### **1. Género**

- Masculino  
 Feminino

#### **2. Idade**

- 19 a 23 anos  
 24 a 28 anos  
 29 a 32 anos  
 33 a 36 anos  
 37 a 41 anos  
 42 a 46 anos

#### **3. Estado civil**

- Solteiro  
 Casado  
 Viúvo  
 Separado  
 Divorciado

#### 4. Escolaridade

- Ensino básico (1º ao 9º ano de escolaridade)
- Ensino secundário (10º ao 12º ano de escolaridade)
- Licenciatura
- Mestrado
- Douturamento
- Ensino Profissional

#### 5. Qual o horário de trabalho?

- Durante a semana (9h00 às 18h00)
- Durante o fim de semana (10h00 às 00h00)
- Ambos os horários
- Somente nos Eventos

#### 6. A venda ambulante de *street food* é a sua principal atividade?

- Sim
- Não

#### 7. Desde quando se tornou vendedor de *street food*?

\_\_\_\_\_

#### 8. Por qual motivo tornou-se um vendedor de *street food*?

- Desemprego
- Mudar de vida
- Outro: .....

---

Com tecnologia



**Guião de Entrevista aos de Vendedores da *Street Food* na cidade de Lisboa**

**Local:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Hora:** \_\_\_\_: \_\_\_\_

**Produto comercializado:** \_\_\_\_\_

**Designação do Veículo:** \_\_\_\_\_

**1. Solicitar ao entrevistado para se apresentar e explicar como e porquê tornou-se vendedor de *street food*.**

**2. Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

Sim. Qual? (designação e entidade formadora) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Não

**3. Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

Sim

Não

**4. Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

Sim

Não

**Estado de Saúde dos Vendedores**

**5. Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido**

Sim

Não

**6. Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina).**

Sim

Não

**Programa de formação dos vendedores e supervisão**

**7. Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

Sim

Não

**8. Há supervisão das condições higiênico- sanitárias.**

Sim

Não

**Em caso afirmativo, com qual frequência?** \_\_\_\_\_

**9. Em caso de irregularidades, o fiscal:**

aplica coima

orienta sobre como corrigir a irregularidade

**Higienização dos utensílios, equipamentos e veículos para a manipulação dos alimentos.**

**10. Há Termômetro nos locais de conservação?**

Sim

Não

**11. Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

Sim

Não

**12. Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na *street food*?**

álcool

água

detergente

sabão

**13. Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

pano

esfregão de arame

esponja

escova

**14. Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

**15. O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

**16. Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo.**

Sim

Não

**17. Com qual frequência higieniza os veículos?**

---

**Manipulação dos Alimentos**

**18. Utiliza molhos e temperos já embalados?**

Sim

Não

**19. Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original**

Sim

Não

**20. Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

veículos próprios preparados

caixas específicas para o transporte de alimento

**21. Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

caixas térmicas

outros

**OBRIGADO.**

**Fonte 1** – As questões foram elaboradas com base do autor e do *Codex Alimentarius 2016*.

## Anexo 2 – O Risco e a importância dos alimentos de rua para a saúde pública

Quadro dos Principais microrganismos causadoras de doenças através dos alimentos

| <b>Bactéria</b>                            | <b>Doença Causada</b>   | <b>Sintomas</b>   | <b>Alimentos Associados</b>  |
|--|---|---|--|
| <i>Salmonella spp.</i>                     | Septicemia, febre tifoide   | Náuseas, vômitos, cólicas abdominais, diarreias, dores de cabeça, febre | Frango, ovos, leite, camarão, molhos, sobremesas recheadas com creme, misturas para bolo, manteiga de amendoim |
| <i>Shigella spp.</i>                       | Disenteria bacilar ou <i>shigelose</i>  | Dores abdominais, cólicas, diarreias, vômitos, fezes com sangue         | Saladas, batata, atum, camarão, massa, frango, produtos lácteos, carnes de aves                                |
| <i>Escherichia coli entero-hemorrágica</i> | Colite hemorrágica (desenvolvimento posterior de síndrome hemolítico-urêmica) | Cólicas intensas, dores abdominais, diarreias                           | Carne de vaca crua ou mal passada, hambúrguer e leite cru  |
| <i>Escherichia coli entero-invasiva</i>    | Disenteria  | Cólicas abdominais, diarreias, vômitos, febre e náuseas                 | Leite não pasteurizado e água contaminada  |
| <i>Escherichia coli entero-patógena</i>    | Diarreia infantil   | Desidratação, desequilíbrio eletrolítico                                | Carnes e frangos crus  |
| <i>Escherichia coli entero-toxigénica</i>  | Gastroenterite  | Diarreias   | Raramente em laticínios, queijos semiduros   |
| <i>Yersinia enterocolitica</i>             | <i>Yersiniose</i>   | Diarreias e/ou vômitos, febre e dores abdominais                        | Aves, peixes, mariscos e carne de vaca   |
| <i>Vibrio cholerae</i>                     | Cólera  | Diarreias, cólicas abdominais, náuseas, vômitos, desidratação           | Água, peixes crus, frutas e legumes crus   |
| <i>Vibrio parahaemolyticus</i>             | Gastroenterite  | Diarreias, cólicas abdominais, náuseas, vômitos, dor de cabeça, febre   | Peixes, mariscos crus  |

|                                 |                             |   |  |
|---------------------------------|-----------------------------|---|--|
| <i>Plesiomonas shigelloides</i> | Gastroenterite              | Febre, dores abdominais, náuseas, vômitos, dor de cabeça, febre   | Água   |
| <i>Aeromonas</i>                | Enterite                    | Diarreia e febre  | Água, mariscos, carne vermelha, vegetais e leite cru   |
| <i>Listeria monocytogene</i>    | <i>Listeriose</i>           | Septicemia, meningite, encefalite, infecção intrauterina ou cervical em mulheres grávidas, náuseas, gripe, febre, vômitos e diarreias | Leite cru, queijos, gelados, vegetais crus, frango cru, pexes cru e fumado   |
| <i>Bacillus Cereus</i>          | Diarreias e vômitos         | Diarreias aquosas, cólicas abdominais e dores, náuseas e vômitos  | Arroz cozido, cereais, produtos lácteos, vegetais, massas, molhos, saladas   |
| <i>Clostridium botulinum</i>    | Botulismo humano            | Fadiga extrema, fraqueza, vertigens, visão dupla, dores abdominais, dificuldade em falar e engolir                                    | Milho enlatado, pimenta, feijão-verde, sopas, fígado de galinha, presunto, cogumelos, azeitonas, atum, frango          |
| <i>Clostridium perfringens</i>  | Intoxicação por perfringens | Cólicas abdominais e diarreias  | Carnes e seus derivados  |
| <i>Staphylococcus aureus</i>    | Intoxicação estafilococia   | Náuseas, vômitos, ânsias de vômitos, cólicas abdominais, dores musculares   | Carnes e derivados, aves e produtos de ovo, batata, massa, produtos de panificação, recheio de sandes, produto lácteos |

Fonte: Adaptado de Batista et al, 2003

### Anexo 3 – Doenças e Microrganismos transmitidos pelos alimentos

Tabela das doses infecciosas de alguns microrganismos que podem causar complicações a um adulto saudável.

| <b>Bactéria</b>                | <b>Nº de células (dose infecciosa)</b> |
|--------------------------------|--|
| <i>Shigella dysenteriae</i>    | $10^1 - 10^4$                          |
| <i>Shigella flexneri</i>       | $10^2 - 10^9$                          |
| <i>Vibrio cholerae</i>         | $10^3 - 10^9$                          |
| <i>Salmonella</i>              | $10^5 - 10^{10}$                       |
| <i>Escherichia coli</i>        | $10^6 - 10^{10}$                       |
| <i>Clostridium perfringens</i> | $10^8 - 10^9$                          |
| <i>Yersinia enterocolitica</i> | $10^9$                                 |

**Fonte:** Adaptado de Batista et al, 2003

## Anexo 4 – Transcrição das entrevistas

### Entrevista 1

**Local:** Jardins de Oeiras

**Data:** 29-07-16

**Hora:** 19:30

**Produto comercializado:** Sandes de Leitão e bebidas

**Designação do Veículo:** *Mister Pig*

**1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** *“T. P. – 39 anos, (Sexo Feminino). Foi um gosto pela hotelaria, entretanto através de família decidiram lançar esta Marca a Mister Pig pelo norte do País e fazer os eventos e também foi um gosto de comida deste tipo”.*

**2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** *“Fazemos sempre, há todo tipo de formação, fiz a formação em parte da comida e higiene do trabalho tudo isto é obrigatorio, temos que saber, a ASAE entra muito dentro do trabalho (dentro dos eventos), aliás tudo o que é hotelaria e temos que saber trabalhar de maneira que haja toda esta higiene, fiz a formação em HACCP e a higiene do trabalho. A entidade formadora foi a HACCP”.*

**3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** *“Não, isto já não é comigo”.*

**4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** *“Sim, esta parte sei, mas nunca mais saímos daqui é tanta coisa. rrsrrsrs”.*

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** *“Sim, nós temos que ter sempre os primeiros socorros, e saber embalar bem os produtos, tudo isto está dentro da formação e a partida precisamos saber usar luvas, avental, tocas, estas coisas todas”.*

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** *“Temos que fazer sempre que temos eventos, somos obrigados a fazer”.*

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

En. *“Sim há tudo, temos que saber”.*

**8- Há supervisão das condições higiênico- sanitárias?**

En. *“Sim a ASAE, sempre que há um evento somos obrigados a fazer, no momento que estamos a participar do evento”.*

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

En. *“O Fiscal aplica coima que você nem imagina, não dava mais para comer...rsrsrsr”.*

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

En. *“Sim”.*

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

En. *“Sim, somos obrigados a ter termômetros para tirar a temperatura e estas coisas todas”.*

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

En. *“Aqui é assim água ou álcool”.*

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

En. *“Pano, esfregão de arame, esponja e escova qualquer um destes está errado não podemos usar nada disto, estas coisas não podem existir aqui senão levamos uma coima, lavamos tudo com água e normalmente nos nem temos nada destes utensílios sobre obrigados a usar tudo de plástico (para deitar fora), descartáveis”.*

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

En. *“Vamos lá ver se me lembro, então temos que lavar e higienizar normalmente temos que ferver os próprios utensílios tem que ser fervidos depois e antes de serem usado, ao fim ao cabo isso já não lembro-me bem”.*

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

En. *“Bem, conceito de contaminação cruzada é muito mal e agora a palavra certa, é assim eu sei que é grave, por que em relação aos alimentos nos costumamos usar cada utensílio para cada produto, por exemplo neste caso estou a trabalhar com a tesoura do leitão e com uma pinça para apanhar o pão, todos estes utensílios tem que ser usados ali não podem se misturar cada um tem a sua função, não posso misturar, por que podem fazer mesmo mal, enfim tem tudo a*

*haver com micróbios, não posso saber explicar muito bem, mas eu sei o que é isto”.*

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

*En. “Sim, e são enrolados com película quando vão de avanço, nós o costumamos enrolar tudo em película”.*

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

*En. “A nossa é com muita frequência, nós como estamos sempre a sair, imagina nós estamos aqui a cinco dias, saio deste veículo e além de serem todos os utensílios higienizados o veículo também é limpo e embalado com a película, é mais ou menos de três a quatro dias”.*

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

*En. “Sempre aqui é tudo embalado nada fora”.*

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

*En. “Temos que por uma etiqueta e tem um limite de tempo, mas no momento que abrimos temos que por identificação com quantos dias aquele produto ainda pode ser utilizado. Temos etiquetas em todos os produtos que abrimos e não usamos tudo”.*

**20- Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

*En. “É isso nos veículos próprios preparados”.*

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

*En. “Isto já tem a haver com nossos termômetros cada um tem um tempo, não é, nós temos os termômetros para isto”.*

## **Entrevista 2**

**Local:** Jardins de Oeiras

**Data:** 29-07-16

**Hora:** 20:30

**Produto comercializado:** Sandes tipo *piadina* 's variados e bebidas

**Designação do Veículo:** *Piadina's Wine & co*

**1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** *“J. F. – 45 anos. (Sexo Masculino). No meu caso foi uma atividade complementar a minha atividade principal”.*

**2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** *“Sim, fiz formações obrigatórias em HACCP, higiene alimentar e segurança no trabalho”.*

**3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** *“Sim, neste momento não existe legislação para vendedores ambulantes de *street food*, existe restauração e meios móveis, a legislação depende um bocadinho do conceito se é um evento ou um espaço fixo na rua”.*

**4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** *“Sim. Mas é um bocado grande, mas sei”.*

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** *“Sim, uso uma caixa de primeiros socorros com coisas básicas, não é, em coisas maiores depois temos que chamar alguém”.*

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** *“Sim, é obrigatório mesmo”.*

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

**En.** *“Sim, nós somos visitados regularmente por uma empresa que nós controlam todos os aspetos de higiene e segurança alimentar”.*

**8- Há supervisão das condições higiénico- sanitárias?**

En. *“Sim, é exatamente a mesma situação anterior a empresa também faz este papel, diria que faz isto trimestralmente”.*

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

En. *“O Fiscal aplica coima sempre”.*

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

En. *“Claro, sim”.*

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

En. *“Sim”.*

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

En. *“Água e detergentes próprios com as fichas técnicas, estas coisas todas”.*

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

En. *“Usamos panos para limpar os veículos”.*

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

En. *“Bem vamos lá, higienizar é desinfetar com produtos apropriados, lavar é lavar...rsrsrsrsr”.*

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

En. *“Sei sim, mas posso dar um exemplo é não utilizar as tábuas de vegetais para cortar o frango e por aí a fora”.*

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

En. *“Sim, numa área coberta”.*

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

En. *“Fazemos uma limpeza geral semanalmente”.*

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

En. *“Sim, é mais higiênico e seguro até para nós”.*

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

En. *“Sim”.*

**20- Como são transportados as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

**En.** *“Caixas específicas para o transporte de alimento”.*

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

**En.** *“Outros, em refrigeração lenta e está feito”.*

### **Entrevista 3**

**Local:** Jardins de Oeiras

**Data:** 29-07-16

**Hora:** 20:15

**Produto comercializado:** Empanada e *chachapas* – Comida Venezuelana

**Designação do Veículo:** Arepa da Rua

**1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** “*A. M. – 39 anos, (Sexo Masculino). Escolhi a atividade de street food, por que foi uma opção de trabalho, sou imigrante*”.

**2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** “*Sim, HACCP pela PETRAPI no meu país*”.

**3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** “*Não*”.

**4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** “*Sim*”.

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** “*Sim, eu tenho seguro saúde e uma caixa de primeiros socorros*”.

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** “*Sim. É obrigatório mesmo*”.

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

**En.** “*Sim*”.

**8- Há supervisão das condições higiénico- sanitárias?**

**En.** “*Sim, a cada três meses*”.

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

**En.** “*O Fiscal aplica coima sempre*”.

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

**En.** “*Claro, sim há*”.

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

En. *“Sim, há”*.

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

En. *“Uso todos os produtos que tem ficha técnica não posso usar outros, tira gorduras, detergentes, etc”*.

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

En. *“Usamos panos e papel absorvente”*.

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

En. *“Sim, sei, você pode lavar um prato com água e sabão e higienizar seria já tipo lavar o prato, mas com água quente para tirar os germes, as bactérias tudo a temperatura diferente, não!!!exato”*.

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

En. *“Não sei o que significa, mas percebo o que é, é muito mal para os alimentos”*.

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

En. *“Sim, numa área coberta”*.

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

En. *“Cada vez que trabalho e uma limpeza mais completa no final de semana”*.

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

En. *“Não”*.

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

En. *“Sim”*.

**20- Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

En. *“Caixas específicas para o transporte de alimento”*.

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

En. *“Outros”*.

## **Entrevista 4**

**Local:** Jardins de Oeiras

**Data:** 31-07-16

**Hora:** 20:20

**Produto comercializado:** Bolas de Berlim

**Designação do Veículo:** Ora Bolas

**1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** *“T. F. – 33 anos. (Sexo Feminino). Foi uma nova oportunidade de trabalho sou da área da gestão, mas identifico-me imenso com esta atividade”.*

**2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** *“Sim, em HACCP pela EuroSaúde”.*

**3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** *“Não, tenho ideia de algumas nomeadamente a de segurança alimentar”.*

**4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** *“Sim, mas detalhadamente e concretamente não sei explicar bem, mas a empresa já nos deu este feed-back”.*

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** *“Sim, e temos uma caixa de primeiros socorros na carrinha equipada, exatamente para estes incidentes”.*

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** *“Sim é obrigatório mesmo”.*

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

**En.** *“Sim”.*

**8- Há supervisão das condições higiénico- sanitárias?**

**En.** *“Sim, há bastante a cada três meses”.*

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

**En.** *“O Fiscal aplica coima sempre...rsrsrsrs”.*

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

En. *“Claro, que há”*.

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

En. *“Sim, há”*.

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

En. *“Bem, como não fazemos manipulação dos produtos, portanto nos temos um produto de limpeza é um spray para limpar as bancadas e a montra e usamos também o papel absorvente, e o restante do material que usamos as espátulas e prateleiras tudo é lavado com detergente e água e com esponja”*.

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

En. *“Usamos água, detergente e papel absorvente”*.

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

En. *“Ora, então lavar é a lavagem usual com água e sabão e higienizar usamos produtos para matar as bactérias, para manter as coisas dentro do parâmetro de higiene”*.

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

En. *“Não sei dizer”*.

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

En. *“Sim”*.

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

En. *“Duas vezes por semana”*.

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

En. *“Não se aplica ao nosso produto”*.

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

En. *“Não utilizamos, por que nosso produto já vem pronto para servir na carrinha”*.

**20- Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

**En.** *“São transportados dentro da carrinha e temos refrigeração, não fazemos longas viagens com a carrinha, então só viagens curtas para manter o produto com suas qualidades”.*

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

**En.** *“Temos arcas refrigeradas”.*

## **Entrevista 5**

**Local:** Jardins de Oeiras

**Data:** 31-07-16

**Hora:** 20:40

**Produto comercializado:** *Pastas variadas*

**Designação do Veículo:** *Pastas Food Truck*

### **1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** *“P. F. – 45 anos. Sexo Masculino. Achei que existia uma oportunidade no mercado para o conceito inovador como as pastas e após uma análise e estudo de mercado verifiquei que aí poderia ser uma possibilidade interessante para desenvolver esta atividade num mercado que está em franco desenvolvimento em Portugal, tem uma tendência crescente é que já começa a ter alguma importância e considere que seria interessante, então apresentar as pastas neste meio, digamos assim, e neste formato de *street food*”.*

### **2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** *“Sim, a formação foi em Restauração obviamente no setor de comida italiana, onde estive cerca de três anos, anterior a este projeto e a entidade formadora foi num restaurante de família...rsrsrsrrs, proporcionou como base e aprendizado para lançar este projeto”.*

### **3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** *“Sim, existem aspetos, portanto técnicos que tem que ter em consideração, mas basicamente é toda a formação HACCP que define para toda restauração e hotelaria medidas de segurança e as regras, não é específico por ser vendedor ambulante, temos que cumprir determinados tipos de normas de higiene e segurança alimentar”.*

### **4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** *“Sim”.*

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** *“Sim, com certeza temos seguros para acidente de trabalho, responsabilidade civil e todas estas coberturas que são essenciais”.*

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** *“Sim, todos os anos”.*

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

**En.** *“Sim, é o que estava a referir ao HACCP”.*

**8- Há supervisão das condições higiénico- sanitárias?**

**En.** *“Sim, por exemplo auditorias externas de empresas associadas ao HACCP que fazem este rastreio, com a frequência de 2 a 3 vezes por ano, até pode ser mais vezes, depende da necessidade”.*

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

**En.** *“Eu ainda não tive esta experiência, mas pelo o que sei orienta primeiro até que as coisas estejam bem solucionadas, bem este é o caminho”.*

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

**En.** *“Há tudo, conforme é estipulado pela lei”.*

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

**En.** *“Sim, há”.*

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

**En.** *“Utilizámos detergentes apropriados e alguns com solução alcoólica apropriados para a desinfeção”.*

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

**En.** *“Usamos tudo o que for necessário...rsrsrsrrs”.*

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

**En.** *“Sim com certeza, lavar é lavar normalmente com água e detergente e higienizar é um processo que vai eliminar as bactérias e tornar tudo mais preparado digamos assim, para desenvolver o trabalho. E para isto temos produtos adequados para cada situação”.*

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

**En.** *“Sei, por exemplo se estamos a trabalhar com matérias-primas diferentes, que não se podem naturalmente cruzar, se estamos a trabalhar com carne, não*

*podemos usar a mesma tábua de cortar o frango e assim sucessivamente, como ter cuidado com todo o tipo de alimentos”.*

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

**En.** *“Sim, em local próprio é evidente”.*

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

**En.** *“Todos os dias”.*

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

**En.** *“Não eu é que manipulo os meus próprios molhos”.*

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

**En.** *“Sim, claro”.*

**20- Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

**En.** *“Sim em carros próprios preparados”.*

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

**En.** *“Em caixas térmicas”.*

## **Entrevista 6**

**Local:** Centro Comercial Vasco da Gama

**Data:** 19-08-16

**Hora:** 10:20

**Produto comercializado:** *Frozen yogurt* com frutas

**Designação do Veículo:** *Weeel*

**1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** “*K. C. – 27 anos. Sexo Feminino. Olhe, foi o que apareceu no momento, rsrsrsr*”.

**2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** “*Não*”.

**3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** “*Não*”.

**4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** “*Não, mas, entretanto, temos uma formação dentro do que a gente trabalha, conheço dentro da minha empresa, conheço as regras de segurança alimentar*”.

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** “*Sim*”.

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** “*Sim, temos que fazer para praticar esta atividade é obrigatório*”.

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

**En.** “*Sim, somos nós os responsáveis pelas as lojas que estamos*”.

**8- Há supervisão das condições higiénico- sanitárias?**

**En.** “*Sim, uma vez por mês*”.

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

**En.** “*Sim, aplica a coima e temos que corrigir automaticamente a irregularidade*”.

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

En. *“Sim, mas cubas das frutas no frio”.*

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

En. *“Sim, temos, para melhor conservação”.*

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

En. *“Uso lixívia ou lava tudo, usamos tipo os produtos para limpeza de casa”.*

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

En. *“Panos, esfregão, tudo para a limpeza, consoante a sujidade que temos, vemos o que é preciso”.*

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

En. *“Higienizar é desinfectar estas coisas, lavar é usar a água e sabão que usamos todos os dias”.*

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

En. *“Não sei o que significa, não sei explicar, mas é um risco, perigoso”.*

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

En. *“Sim num armazém”.*

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

En. *“Os Balcões e dentro da carrinha diariamente, mas temos um plano semanal seguido pelo o HACCP, mas também temos uma limpeza geral uma vez por mês, para limpar a sério”.*

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

En. *“Não se aplica”.*

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

En. *“Coloca-se uma etiqueta com a validade”.*

**20- Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

En. *“Temos um veículo apropriado”.*

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

**En.** *“Temos um termômetro com uma palheta, para medir a temperatura, as frutas tropicais ficam na temperatura ambiente o resto que já está aberto vai tudo para o frio com a data de validade”.*

## **Entrevista 7**

**Local: Expo-** Parque da Nações - Oceanário

**Data:** 19-08-16

**Hora:** 14:20

**Produto comercializado:** Sumos de frutas variados

**Designação do Veículo:** frua

**1- Qual o teu nome e quantos anos tem e porquê tornou-se um vendedor de *street food*?**

**En.** *“K. O. – 30 anos. Sexo feminino. Sou engenheira do ambiente, fundei a Frua com mais dois amigos, há um ano e seis meses aproximadamente e considerávamos que havia uma oportunidade de negócio nas ruas de Lisboa que era a ausência de frutas e comida saudável na rua e também por que nós os três temos uma grande paixão pelas frutas”.*

**2- Fez algum tipo de formação para entrar nesta atividade?**

**En.** *“Não”.*

**3- Sabe se há uma legislação específica para vendedores ambulantes de *street food*?**

**En.** *“Sim”.*

**4- Sabe qual é a legislação sobre manipulação de alimentos, higiene e segurança alimentar?**

**En.** *“Sim”.*

**5- Em caso de ferimento, cuida e protege adequadamente o local ferido?**

**En.** *“Sim”.*

**6- Realiza periodicamente exames de rotina (sangue, fezes, urina)?**

**En.** *“Sim, todos os exigidos legalmente”.*

**7- Há programa de formação relacionado à manipulação de alimentos?**

**En.** *“Sim, claro é obrigatório”.*

**8- Há supervisão das condições higiénico- sanitárias?**

**En.** *“Sim, nos temos uma empresa a trabalhar conosco que trata da nossa higiene e segurança alimentar e são eles que fazem estas visitas e estas inspeções, uma*

*vez anualmente, mas este ano já tivemos pelo menos mais de três visitas...rsrsrsr”.*

**9- Qual o procedimento do fiscal em caso de irregularidades?**

*En. “Depende, geralmente orienta e aplica a coima, se existir mesmo uma irregularidade que tem que ser sujeita a uma coima ela é aplicada e é claro temos um período para regularizar a situação, colocar as coisas bem. Nós não tivemos nem uma visita ainda de fiscalização, esta surpresa ainda não tivemos, pode ser a qualquer momento e altura”.*

**10- Há Termômetro nos locais de conservação?**

*En. “Sim”.*

**11- Há equipamento para conservação pelo calor e frio?**

*En. “Sim”.*

**12- Quais os produtos utilizados na higienização dos veículos utilizados na street food?**

*En. “Detergente e água”.*

**13- Quais os utensílios utilizados na higienização dos veículos?**

*En. “Também uso detergente e água e também temos os panos, os esfregões, as toalhas de papel”.*

**14- Qual a diferença entre lavar e higienizar?**

*En. “Sim, sei, higienizar é desinfetar e lavar é limpar com água e detergente”.*

**15- O que significa o conceito de contaminação cruzada?**

*En. “Sim, no nosso caso é tudo fruta, mas por vezes contaminamos se juntarmos os tipos de frutas pode haver contaminação, ou pode haver contaminação do detergente com a própria matéria-prima”.*

**16- Os veículos são guardados em área limpa, livre de objetos em desuso, livre de poeiras, de acúmulo de lixo?**

*En. “Sim”.*

**17- Com qual frequência higieniza os veículos?**

*En. “Todos os dias ela é lavada e uma vez por semana, ela vai para o armazém é tudo retirado dos sítios lavados e higienizados”.*

**18- Utiliza molhos e temperos já embalados?**

**En.** *“Não se aplica”.*

**19- Produtos embalados, são identificados com data e hora, depois de abertos da embalagem original?**

**En.** *“Nós não utilizamos produtos embalados. Mas, quando temos, como por exemplo a beterraba ai sim usamos as etiquetas com a data e hora”.*

**20- Como são transportadas as matérias-primas para manipulação dentro da carrinha?**

**En.** *“As vezes dentro da carrinha, mas também temos um carro de apoio”.*

**21- Como mantém-se a temperatura ambiente do alimento?**

**En.** *“Através de refrigeração”.*

**Anexo 5 – Foto das carrinhas da *street food* inseridas no trabalho.**

**Foto 1:** Carrinha da Piadina`s Wine e Co



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 2:** Carrinha do Um Gelado



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 3:** Carrinha do Um Gelado



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 4:** *Fiesta Mexicana*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 5:** *The wrepe van – by cru*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 6:** *Tripa on Wheels*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 7:** *Prego na Picanha*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 8:** *Burguesa food truck*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 9:** *Weeel Frozen Yogurt*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 10:** *Weeel Frozen Yogurt*



**Fonte:** própria do pesquisador

Foto 11 : Arepa da rua



Fonte: própria do pesquisador

Foto 12: Pasta food truck



Fonte: própria do pesquisador

**Foto 13:** *Best Portuguese Patry*



**Fonte:** própria do pesquisador

**Foto 14:** *Nanda Brigadeiros*



**Fonte:** própria do pesquisador