



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS



P

Ponto 7 da Ordem de Trabalhos

CAF 05/4

## **Conferência Regional da FAO/OMS sobre Inocuidade dos Alimentos na África** Harare, Zimbábue, 3-6 de outubro de 2005

### **SETOR INFORMAL DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS NA ÁFRICA** **(Alimentos vendidos na rua): Importância e desafios** (Documento preparado pelo Zimbábue)

#### **1. Introdução**

Os alimentos vendidos na rua são definidos como os alimentos preparados na rua e prontos para comer, ou preparados em casa e consumidos na rua sem preparação adicional.<sup>1</sup> Devido ao fraco desenvolvimento econômico em resultado de vários fatores, a venda de alimentos na rua se tornou cada vez mais importante nas economias de muitos países africanos. Calcula-se que o comércio de alimentos na rua contribui com uma renda significativa para as famílias envolvidas. Ademais, os alimentos vendidos na rua são uma fonte de refeições baratas e nutritivas.<sup>2</sup>

Os tipos de alimentos vendidos na rua variam muito entre os países (Tabela 1). Contudo, a maioria das refeições consiste de alimentos básicos servidos em várias formas e em combinação com acompanhamentos como ensopados, molhos e condimentos.<sup>3</sup> Além disso, petiscos como carne seca, peixe e alimentos à base de cereais também são preparados e servidos. Portanto, os alimentos vendidos na rua são fonte de uma ampla gama de alimentos que podem ser nutricionalmente importantes para vários grupos da população.

Há uma percepção geral de que os alimentos vendidos na rua não são inócuos, principalmente devido ao ambiente em que são preparados e consumidos, que expõe o alimento a vários contaminantes potenciais. Os vendedores ambulantes geralmente levam os alimentos aos fregueses e, portanto, atuam em lugares como terminais de ônibus, entradas de fábricas, mercados e esquinas onde há uma clientela pronta e numerosa. Infelizmente, esses locais geralmente não cumprem todos os requisitos de inocuidade dos alimentos. Por exemplo, um grande volume de lixo se acumula e proporciona abrigo para insetos e animais nocivos.<sup>4</sup> Os utensílios usados também podem causar contaminação, especialmente pela contaminação por metais pesados tóxicos ou simplesmente devido a exposição insalubre ao ambiente. Alguns estudos, porém, mostram que os alimentos preparados na rua podem ser inócuos, proporcionando alternativas para os consumidores.<sup>5</sup> Portanto, a venda de alimentos na rua precisa ser abordada cuidadosamente e de maneira inovadora para obter o máximo de benefícios.

<sup>1</sup> Martins e Anelich, 2000.

<sup>2</sup> Mosupye e von Holy, 1999.

<sup>3</sup> Tomlins et al., 2004.

<sup>4</sup> Bryan et al., 1997.

<sup>5</sup> Mosupye e von Holy, 1999.

**Tabela 1: Exemplos de alimentos vendidos nas ruas de alguns países africanos**

<b>País</b>	<b>Tipo de alimento</b>
<b>Gana</b> <sup>6, 7, 8</sup>	Fufu, kenkey, banku, waakye, akamu, jollof rice, moi-moi, agidi, koko, koose, arroz cozido, gari, inhame e banana, peixe seco, sopa leve, sopa de amendoim, sopa de quiabo, sopa de dendê, guisado de tomate, nkontmre
<b>Zâmbia</b> <sup>9</sup>	Nshima, ensopado de galinha ou carne de vaca, legumes fritos, lingüiças defumadas, peixe buka buka, vísceras (isto é, estômago bovino), legumes e verduras (ifisashi – legumes misturados com amendoins moídos e favas)
<b>Zimbábue</b> <sup>10</sup>	Sadza, galinha, ensopado de carne de vaca, legumes cozidos ou fritos, lingüiça de carne ou galinha, vísceras, feijão
<b>África do Sul</b> <sup>11</sup>	Mingau de milho (papa), ensopado de galinha ou carne, molho, saladas
<b>Quênia</b> <sup>12</sup>	Lingüiça, carne, peixe, ovos (cozidos), batata frita, cereais, café, chá, mingau, tubérculos (inhame, mandioca, batata-doce, araruta), espiga de milho, abóbora, banana, batata, cenoura descascada, cebola, alho, leite, iogurte, sorvete, manga, melancia, abacaxi, mamão, ensopado de carne de vaca, lingüiça africana
<b>Malawi</b> <sup>13</sup>	Nsima, arroz, cerveja doce (bebida), carne, peixe, ovos, frutas e legumes, alimentos congelados
<b>Benin, Togo, Senegal, Burkina Faso, Costa do Marfim</b> <sup>14</sup>	Mingau de cereal ou tubérculo (fermentado ou não), pão com manteiga, café ou chá, tutu de feijão, mistura de feijão-de-corda e cereal, mistura de milho e amendoim, massa, saladas, "monyo", batata frita, amendoim, castanha de caju, etc.

Este documento destaca a situação atual da questão da venda de alimentos na rua na África, incluindo o impacto sócio-econômico, as preocupações com a inocuidade e as estratégias necessárias para abordar esse fenômeno crescente.

## **2. Situação sócio-econômica dos vendedores de rua**

A venda de alimentos na rua desempenha um importante papel sócio-econômico nas economias africanas em termos de potencial de emprego. Embora os que vendam alimentos na rua tenham perfis diversos, em sua maioria são mulheres chefes de família. Por exemplo, um censo de vendedores de rua realizado em 2003 em Harare, Zimbábue, indica que cerca de 8.631 pessoas estavam envolvidas na venda de alimentos na rua,<sup>15</sup> sendo 81% mulheres. A maioria desses vendedores emprega outras pessoas para ajudar nas atividades e, assim, se consideram como empregadores. Um censo similar realizado em Lusaka, Zâmbia, em 2003 registrou 5.355 vendedores de alimentos na rua, com outras 16.000 pessoas empregadas

---

<sup>6</sup> Tomlinset al, 2004  
<sup>7</sup> Ehiri et al., 2001.  
<sup>8</sup> Mensah et al., 2002  
<sup>9</sup> Graffham et al., 2005  
<sup>10</sup> Graffham et al., 2005  
<sup>11</sup> Kubheka et al., 2001  
<sup>12</sup> Mwangi, 2005  
<sup>13</sup> Masuku, 2005  
<sup>14</sup> Nago, 2005  
<sup>15</sup> Graffham et al., 2005

por eles. Estima-se que nas ruas de Lusaka são vendidas cerca de 81 milhões de refeições por ano<sup>16</sup> com um lucro de US\$ 0,20 a US\$ 31 por dia. Essa renda é significativa, se considerarmos que uma grande proporção da população africana vive com menos de US\$ 1 por dia. Um outro estudo realizado em Gana<sup>17</sup> também revela tendências similares em termos de participação dos diferentes grupos, sendo que as mulheres constituem a maioria dos vendedores. Contudo, os homens estão desempenhando um papel cada vez mais importante nessa atividade lucrativa.

Esses vendedores de alimentos atuam em vários lugares, incluindo mercados municipais, cooperativas, fábricas, terminais de ônibus e outros locais. A venda de alimentos ocorre junto com outras atividades, como a venda de roupas e artigos de armarinho, filas de ônibus, carrocinhas, limpeza de ônibus e venda de outros artigos como doces, tabaco e cigarros, expondo os alimentos a múltiplas fontes de contaminação. Além disso, a venda descontrolada de alimentos na rua pode resultar em sérios problemas de higiene ambiental e possível deterioração da ordem pública no caso de práticas inescrupulosas por parte dos vendedores.

### **3. Consumidores de alimentos na rua**

Todos os grupos etários consomem alimentos nas ruas na África. Contudo, pode haver diferenças no tipo de clientela dependendo da localidade. Embora se considere em geral que as crianças menores de 5 anos são alimentadas em casa, segundo Mensah et al., (2002) muitas mães que trabalham nos mercados em Accra também compram alimentos de vendedores de rua para dar a seus filhos. Isso tem sérias implicações para a saúde das crianças.

A maioria dos consumidores de alimentos nas ruas da África Ocidental é composta de homens<sup>18</sup> (mais de 65% dos consumidores em Benin, Senegal, Togo e Costa do Marfim). Embora a maioria dos consumidores pertença a grupos de renda baixa ou média, um número significativo é de profissionais e representam os diversos grupos étnicos dos países. Os consumidores também incluem analfabetos e pessoas com uma variedade de níveis educacionais.

### **4. Inocuidade dos alimentos vendidos na rua**

Os aspectos higiênicos dos alimentos vendidos na rua constituem uma grande preocupação para os fiscais de alimentos.<sup>19</sup> As estruturas dos locais de venda em geral são precárias e pode não haver água corrente, lavatórios e banheiros. Uma melhor inocuidade dos alimentos vendidos na rua pode ser obtida mediante campanhas de conscientização que envolvam vários parceiros como autoridades locais, os vendedores, departamentos do governo, organizações de consumidores, agências reguladoras e algumas organizações não governamentais. Em alguns casos, os vendedores estão ansiosos para participar em programas que proporcionem instalações básicas para que possam trabalhar em ambientes limpos. Por exemplo, numa pesquisa realizada em Lusaka e Harare, os vendedores de rua indicaram que estariam dispostos a pagar por instalações básicas como água e eletricidade, mas queriam que as autoridades locais proporcionassem pontos de água, recipientes para o lixo e lavatórios.<sup>20</sup> Portanto, deve-se incentivar uma parceria viável entre autoridades locais, vendedores e encarregados da formulação de políticas, pois isso levaria ao melhoramento das condições de trabalho e permitiria uma melhoria do padrão de vida dos vendedores e suas famílias.

---

<sup>16</sup> Graffham et al., 2005

<sup>17</sup> Tomlins et al., 2004.

<sup>18</sup> Nago, 2005.

<sup>19</sup> Mensah et al. 2002.

<sup>20</sup> Graffham et al., 2005.

#### 4.1 Segurança Microbiológica

A principal preocupação com os alimentos de rua é sua segurança microbiológica, principalmente porque são vendidos em lugares cujo saneamento pode ser deficiente. Testes realizados em alimentos vendidos nas ruas de países africanos detectaram vários microorganismos importantes em termos de saúde pública, incluindo coliformes fecais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp e *Bacillus cereus*. *E. coli* e *S. aureus* foram recuperados numa proporção significativa de alimentos, água, mãos e superfícies testadas em Harare. Amostras de fufu, kenkey e waakye testadas em Accra, Gana, também deram resultados positivos para *E. coli* e *Staphylococcus aureus*.<sup>21</sup> Segundo Mensah et al. (2002), de 511 alimentos de rua examinados em Accra, 69,7% continham bactéria mesofílica, 5,5% continham *Bacillus cereus*, 31,9% continham *S. aureus* e 33,7% continham enterobacteriáceas. *Shigella sonnei* foi isolada em macarrão, *Salmonella arizonae* em caldo de carne e *E. coli* enteroagregativa em macarrão, guisado de tomate e arroz.<sup>22</sup> Embora a qualidade microbiológica da maioria dos alimentos testados em Accra estivesse dentro de limites aceitáveis, amostras de saladas, macarrão, fufu, omo tuo e pimentão apresentavam níveis inaceitáveis de contaminação.<sup>23</sup> Contudo, kenkey apresentava baixos níveis microbianos e é considerado um alimento de baixo risco devido ao baixo pH, que protege contra organismos patogênicos. Em outro estudo, observou-se que mais de 26% das amostras de alimentos de rua analisadas na Nigéria continham *B. cereus* e 16% continham *S. aureus*.<sup>24</sup> Essas observações indicam que, embora os alimentos de rua sejam uma importante fonte nutritiva, também são uma possível fonte de microorganismos que provocam intoxicação.

#### 4.2 Resíduos de metais pesados e pesticidas

Devido às condições em que são vendidos na rua, existe a preocupação de que os alimentos possam estar contaminados por resíduos de metais pesados e pesticidas. Esses contaminantes podem vir dos utensílios, matérias-primas ou métodos de transporte usados e podem ocorrer devido à falta de instalações apropriadas.

Um estudo realizado em Accra revelou que os vendedores de alimentos compram suas panelas e outros utensílios de fabricantes e vendedores formais e informais. Algumas das amostras de alimentos de rua apresentam níveis mais altos de chumbo, cádmio, arsênico, mercúrio e cobre do que as amostras de alimentos comuns,<sup>25</sup> sugerindo possível contaminação dos utensílios. Outros testes mostram que o chumbo de panelas obtidas de fabricantes informais pode contaminar os alimentos. Essas panelas são fabricadas com resíduos metálicos que podem provir de diversas fontes como automóveis abandonados, baterias e máquinas industriais, que obviamente não são adequados para uso com alimentos. Deve-se desencorajar seu uso.

Entrevistas com vendedores de Harare também mostram que alguns de seus utensílios provêm de fontes informais. Isso foi atribuído ao fato de que, quando a polícia encontra esses vendedores, geralmente confisca os materiais, inclusive panelas e utensílios. Receosos de perder suas panelas mais caras, os vendedores passam a usar panelas de fabricação informal, expondo os consumidores à possibilidade de contaminação por metais pesados. É preciso envidar mais esforços para reduzir a exposição dos consumidores a resíduos de metais pesados e pesticidas nos alimentos vendidos na rua.

---

<sup>21</sup> Tomlins et al., 2004.

<sup>22</sup> Mensah et al., 2001.

<sup>23</sup> Mensah et al., 2002.

<sup>24</sup> Umoh e Odoaba, 1999.

<sup>25</sup> Tomlins et al., 2004.

### **4.3 Higiene pessoal**

A compra de alimentos prontos e ingredientes de vendedores de rua apresenta um risco considerável para a saúde pública, especialmente devido às deficiências observadas nas práticas de higiene.<sup>26</sup> Na maioria dos casos em que foram realizados estudos da venda de alimentos na rua, os vendedores não dispunham de instalações para lavagem adequadas e alguns vendedores começavam a trabalhar sem ter tomado banho. Alguns vendedores dormiam no local para proteger seus pertences. Os alimentos e ingredientes também estão sujeitos a contaminação por mãos sujas e materiais usados para embrulho, como folhas, jornais e sacos de plástico reusáveis.

Contudo, muitos vendedores estão conscientes da necessidade de usar roupas limpas e apropriadas. Algumas das vendedoras usam toucas e aventais. Após algumas reuniões de conscientização para vendedores no mercado de Soweto em Lusaka, a maioria considerou a necessidade de dispor de roupas e utensílios limpos. Contudo, os vendedores se sentiam desapontados com a drenagem deficiente e ausência de pontos de água perto de seu local de trabalho. Alguns manipuladores de alimentos em mercados de Accra, Harare, Lilongwe e Lusaka lavavam suas mãos no mesmo balde usado para limpar utensílios, o que pode provocar a contaminação do alimento por matéria fecal. Outra preocupação é o fato de a maioria dos vendedores não ter certificados sanitários ou licenças indicando que passaram por um programa de treinamento sobre técnicas de manuseio de alimentos.

Para os vendedores de rua é mais barato usar sabão em barra do que líquido, que pode ser mais eficaz, para limpar os utensílios. Além disso, usam água fria, que resulta numa limpeza ineficiente. Os pratos lavados em geral são colocados num canto, bacia de plástico ou caixa de papelão nem sempre limpos, fazendo com que sejam novamente contaminados.

### **4.4 Higiene ambiental**

As instalações inadequadas de disposição levam à acumulação de lixo nos pontos de venda de alimentos. Isso provoca aumento da população de animais nocivos e resulta num maior risco de contaminação dos alimentos. Em muitos casos, os pontos de venda não foram incluídos nos planos municipais e, portanto, não dispõem de serviços como coleta de lixo. As autoridades municipais muitas vezes enfrentam um dilema, pois a provisão de serviços a atividades ilegais implicaria seu reconhecimento. Ao mesmo tempo, já que as atividades são ilegais, os vendedores não contribuem para a manutenção da infra-estrutura ou provisão de serviços públicos. Isso contribui para uma maior deterioração das condições higiênicas da área em que os alimentos são vendidos.

A precariedade das condições sanitárias na área em que os alimentos são vendidos também contribui para a deficiência das condições de armazenagem e transporte. Os vendedores de rua em Lusaka, Harare e Johannesburg (Gauteng) obtêm seus legumes e verduras, farinha e outros condimentos de lojas legalizadas; portanto, há menos preocupação com a inocuidade dessas matérias-primas. Contudo, a maioria dos vendedores não dispõem de instalações fixas onde possam armazenar suas matérias-primas no local. Geralmente armazenam os produtos em casa e os transportam no dia seguinte, muitas vezes cobertos de maneira inapropriada, ao local de venda. Assim, os alimentos ficam sujeitos à contaminação no transporte.

---

<sup>26</sup> Ehiri et al., 2001.

## 5. Sistema de controle dos alimentos

O controle dos alimentos se refere a um conjunto sistemático de atividades realizadas pelos produtores, processadores, vendedores e autoridades nacionais ou locais num esforço para proteger os consumidores contra intoxicações alimentares e comerciantes inescrupulosos. O controle assegura que todos os alimentos produzidos num país ou importados cumpram os requisitos nacionais de inocuidade. Portanto, o sistema de controle de alimentos consiste de legislação alimentar, departamento de inspeção alimentar, instalações de análise de alimentos (laboratórios) e divulgação e gestão de informações.<sup>27</sup>

Em muitos países africanos, o setor informal de distribuição de alimentos frequentemente escapa à inspeção formal das autoridades reguladoras, principalmente porque a maioria dos vendedores não tem licença e atua em locais não identificados. Muitos dos vendedores são itinerantes, mudando de um lugar para outro. Em alguns países, como Malawi, Moçambique, Quênia, Zâmbia e Zimbábue, os vendedores que atuam em locais não predeterminados são retirados à força dos locais de venda, principalmente porque suas atividades infringem as leis que governam a venda de alimentos. Contudo, em muitos países africanos, os programas de controle de alimentos precisam ser reforçados.

### 5.1 Desafios para as atividades de controle de alimentos na África

Vários estudos revelam que as atividades de controle alimentar, incluindo os alimentos vendidos na rua, nos países africanos são prejudicadas por uma série de fatores, incluindo:

- Legislação alimentar inadequada ou antiquada,
- Inspetorias de alimentos mal equipadas,
- Instalações laboratoriais inadequadas,
- Má administração,
- Falta de coordenação e cooperação entre os órgãos do governo encarregados do controle alimentar.

Recentemente, as autoridades de controle alimentar do Zimbábue indicaram que suas funções estavam sendo prejudicadas pela fragmentação das leis sobre alimentos e pela falta de coordenação entre os departamentos de controle alimentar. Além disso, algumas das leis e regulamentos são antiquados e não abordam eficazmente as novas tendências, especialmente a venda de alimentos na rua. Assim, estão bem avançados os esforços para criar um Departamento de Controle Alimentar que administre a Lei de Controle Alimentar do Zimbábue. Uma fragmentação semelhante foi observada na África do Sul e a criação de uma agência de controle alimentar foi investigada como maneira de resolver esse problema.

Embora os vendedores ambulantes de alimentos em Uganda sejam reconhecidos como uma parte importante do sistema alimentar, não há uma lei abrangente que governe a venda nas ruas. O parlamento está considerando uma Lei de Inocuidade dos Alimentos abrangente. Contudo, existem várias leis que asseguram a segurança dos consumidores, inclusive:

- Lei de Saúde Pública, CAP 269, Sec 109 – Leis de Uganda, 2000
- Lei de Alimentos e Drogas, CAP 271 – Leis de Uganda, 2000
- Regulamentos emitidos pelas autoridades locais

A Lei de Saúde Pública de Uganda, Seção 109 (Normas para restaurantes) estabelece os requisitos mínimos e as práticas para os locais públicos que servem refeições. Além disso, dá aos funcionários encarregados o poder de emitir autorização para os restaurantes e revogá-la se ocorrer alguma infração. Por outro lado, a Lei de Alimentos & Drogas exige que todos os vendedores de alimentos sejam registrados e

---

<sup>27</sup> FAO/WHO, 2003.

que o alimento vendido ao público seja adequado ao consumo humano, bem como dá ao funcionário encarregado o poder de inspecionar as instalações e recolher amostras dos alimentos para análise.

Na África Ocidental, a situação em termos de regulação e controle dos alimentos de rua não é satisfatória.<sup>28</sup> No Benin e Senegal, foram adotadas leis e vários regulamentos para regular a produção e venda de alimentos nas ruas. Esses regulamentos estabelecem requisitos oficiais para licenciamento de um operador, condições e práticas para a produção e venda de alimentos na rua, penalidades em caso de fraude e outras infrações e instituições e funcionários encarregados do controle alimentar. Contudo, não definem especificamente as normas de qualidade e inocuidade exigidas para esses alimentos. No Togo, os regulamentos e estatutos alimentares não incluem disposições específicas sobre alimentos vendidos na rua.

Em muitos países africanos, a falta de recursos não permite que as instituições executem eficientemente suas tarefas de controle, educação e aplicação da lei.<sup>29</sup> Essa restrição foi citada no Benin, Burkina Faso e Togo. Uma situação similar observa-se em Malawi e Moçambique.<sup>30</sup> Em alguns países, como Senegal e África do Sul (município de Ethekwini), são significativos os resultados em termos de controle dos alimentos vendidos na rua. Esses resultados são atribuídos a boa organização, disponibilidade de pessoal bem treinado e conscientização dos consumidores.

## **5.2 Diretrizes do Codex sobre venda de alimentos na rua**

A Associação de Normas do Zimbábue formulou diretrizes para medidas de controle a serem aplicadas à venda de alimentos na rua. As diretrizes baseiam-se nas Diretrizes do Codex para Elaboração de Medidas de Controle para Venda de Alimentos na Rua na África (CAC/GL-22-Rev.1 (1999)). Essas diretrizes enfatizam a necessidade de as autoridades locais proporcionarem estruturas e instalações higiênicas, bem como treinamento aos vendedores. As diretrizes do Codex também indicam os requisitos gerais sobre legislação, saúde do vendedor e preparação dos alimentos, inclusive cozimento, manuseio, serviço, transporte e armazenagem. Os países africanos foram consultados para a formulação das diretrizes do Codex; porém, há dois grandes problemas para sua implementação. Primeiro, os países africanos não têm recursos adequados para proporcionar uma infra-estrutura apropriada aos vendedores. Segundo, onde existem instalações, os vendedores não as utilizam, seja por estarem distantes de sua clientela ou por considerarem que não poderiam arcar com os custos.

## **5.3 Iniciativas para melhorar a inocuidade dos alimentos de rua na África**

Dado que a venda de alimentos na rua é um fenômeno relativamente recente, muitos países africanos constataram que sua legislação alimentar não aborda adequadamente os novos desafios representados por essa venda. Algumas autoridades de controle alimentar tentaram abordar essa questão retirando os vendedores das ruas, mas encontraram bastante resistência. Na medida em que muitas economias africanas enfrentam os problemas de uma população crescente e a pandemia de HIV/AIDS, um número cada vez maior de pessoas se volta para a venda de alimentos na rua. Foram encomendadas várias iniciativas destinadas a buscar soluções inovadoras para aumentar a inocuidade dos alimentos de rua e melhorar a subsistência dos vendedores nos países africanos, incluindo as seguintes:

- A Divisão de Alimentos e Nutrição da FAO e o Escritório Regional da OMS para a África apóiam várias atividades para melhorar a inocuidade e qualidade dos alimentos de rua, inclusive:

---

<sup>28</sup> Nago, 2005.

<sup>29</sup> Nago, 2005.

<sup>30</sup> Franco, 2005.

- Elaboração de materiais de informação e treinamento de funcionários encarregados da saúde pública e inocuidade dos alimentos.
  - Treinamento para ajudar os vendedores de alimentos na rua a cumprir os regulamentos e implementar práticas mais seguras de manipulação de alimentos.
  - Melhoria dos equipamentos e materiais usados pelos vendedores para preparar, armazenar e servir alimentos na rua.
  - Campanhas educativas para aumentar a conscientização dos consumidores sobre nutrição e inocuidade dos alimentos de rua.
  - Atualização dos códigos de prática higiênica e outras recomendações sobre inocuidade dos alimentos.
  - Apoio à criação de associações de vendedores de alimentos na rua para: i) melhorar o acesso ao crédito; ii) habilitar os vendedores a influenciar processos decisórios que afetam seu trabalho e tomar medidas corretivas apropriadas.
- A FAO, mediante seu Programa de Cooperação Técnica (TCP), apóia várias iniciativas para melhorar a inocuidade dos alimentos de rua na África, inclusive:
    - Seminários em nível nacional e regional para intercâmbio de informação e experiências sobre alimentos de rua.
    - Estudos multidisciplinares e atividades de pesquisa em vários países para:
      - Determinar as características e implicações da venda de alimentos na rua;
      - Avaliar os problemas desse setor;
      - Identificar práticas, tecnologias e ações que assegurem a inocuidade e qualidade dos alimentos e melhorem a situação do setor;
      - Elaborar regulamentos apropriados.
    - Projetos multissetoriais em alguns países, incluindo:
      - Estudos de diagnóstico (aspecto sócio-econômico, judicial, institucional e técnico);
      - Intervenções piloto (treinar operadores, educar consumidores, melhorar a legislação e sistemas de controle alimentar, desenvolver tecnologias, melhorar a infra-estrutura).
  - A OMS/AFRO também iniciou uma série de programas semelhantes para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.
  - O Programa de Lavouras Pós-Colheita (CPHP), financiado pelo Departamento de Desenvolvimento Internacional (DFID) do Reino Unido, implementa projetos em vários países para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.
  - Outros projetos bilaterais.
  - Consumers International (CI) realizou uma pesquisa preliminar de vendedores de alimentos em 14 países africanos (Benin, Burundi, Camarões, Malawi, Mali, Marrocos, Moçambique, Nigéria, Senegal, Seychelles, Togo, Uganda, Zâmbia e Zimbábue) para:
    - Criar uma base de dados sobre disposições jurídicas, programas governamentais e de ONG para alimentos de rua;
    - Formular recomendações e diretrizes para melhorar o setor.

Aproveitando os esforços atuais para tratar da inocuidade dos alimentos vendidos na rua, a FAO e CI organizaram um seminário sub-regional em Lilongwe, Malawi, de 15 a 17 de junho de 2005, com o tema: *'Alimentos vendidos nas ruas no sul e leste da África: equilíbrio entre segurança e subsistência'*. Trinta e três participantes de sete países do leste e sul da África (África do Sul, Malawi, Moçambique,



Quênia, Uganda, Zâmbia e Zimbábue) compareceram ao seminário, junto com representantes da FAO e CI. Esse esforço para assegurar alimentos inócuos e melhorar a subsistência dos vendedores reuniu vários interessados para formular um plano consensual destinado a promover a inocuidade dos alimentos de rua e assegurar o sustento dos vendedores no leste e sul da África. As apresentações feitas no seminário permitiram que os participantes partilhassem experiências da região e aprendessem com as experiências da África Ocidental e Ásia. Em resultado do seminário, os participantes se comprometeram a realizar as seguintes atividades de acompanhamento:

1. Nos países que ainda não o fizeram, os participantes iniciarão pesquisas para determinar a extensão da venda de alimentos nas ruas, com ênfase especial no impacto dessa venda sobre os setores social, econômico e sanitário do país.
2. Os participantes convocarão reuniões de interessados para destacar a importância e contribuição da venda de alimentos na rua para as economias dos países e enfatizar a necessidade de equilibrar a inocuidade dos alimentos e a subsistência como estratégia de alívio da pobreza.
3. Os participantes ajudarão a criar uma rede de partes interessadas em cada país, incluindo a FAO e CI.

Na última década, muito foi feito para melhorar a situação dos vendedores de alimentos na rua e dos que consomem seus produtos. Contudo, em muitos países os esforços não se converteram em ações tangíveis ou melhorias na inocuidade dos alimentos. Portanto, é lógico que se habilitem os vendedores a liderar esses esforços para obter uma melhoria sustentável do setor. Com isso em mente, propõem-se as seguintes recomendações, algumas das quais citadas nas diversas iniciativas mencionadas, sobre uma abordagem coordenada para aumentar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua e melhorar a subsistência dos vendedores.

## **6. Recomendações**

1. Os vários interessados (governo nacional, governo local, indústria, cientistas, consumidores e vendedores) na venda de alimentos na rua devem trabalhar juntos de maneira coordenada para evitar a formulação de leis e regulamentos conflitantes.
2. As autoridades locais devem proporcionar aos vendedores informais instalações apropriadas em que possam exercer suas atividades, incluindo abrigos bem projetados, amplo abastecimento de água potável e instalações sanitárias (banheiros, lavatórios). Tudo isso deve ser feito em consulta com os vendedores de modo a criar locais favoráveis aos usuários.
3. As leis alimentares devem ser adaptadas às novas circunstâncias, mas devem manter a capacidade de assegurar a inocuidade dos alimentos. Os países membros devem adotar as Diretrizes do Codex para a Venda de Alimentos nas Ruas em suas leis e normas nacionais sobre alimentos.
4. Os vendedores de alimentos e inspetores sanitários devem entender as disposições das leis que governam os alimentos de rua, e essas leis devem ser redigidas em todos os idiomas nacionais.
5. Deve haver uma interferência mínima nas funções dos inspetores sanitários por parte de outros interessados nos locais de venda que podem ter interesses conflitantes com os dos inspetores.
6. Os inspetores sanitários devem ser continuamente treinados para assegurar a aplicação uniforme dos procedimentos legais e uma avaliação mais rigorosa durante as inspeções.
7. Os inspetores devem estar adequadamente equipados com as ferramentas necessárias para testes e medições no local.
8. Os vendedores de alimentos na rua devem ser treinados em todas as questões referentes à sua atividade, como higiene, leis alimentares e questões financeiras. Deve-se realizar campanhas de conscientização pelo rádio, televisão, cartazes e painéis.

9. Os vendedores devem formar associações que facilitem a comunicação com outros grupos, como consumidores e autoridades sanitárias.
10. Os consumidores devem estar informados sobre os requisitos dos alimentos saudáveis e inócuos, especialmente os vendidos na rua.
11. As autoridades locais devem estabelecer taxas de licenciamento razoáveis para encorajar os vendedores a se registrar.
12. Os vendedores devem receber ajuda para transformar sua atividade em negócios viáveis, que podem empregar várias pessoas e gerar renda real.

Deve-se realizar um trabalho adicional em outros países africanos sob um plano de ação comum. Isso deve ser apoiado por políticas concretas do governo nacional.

## 7. Conclusão

A venda de alimentos na rua está se tornando cada vez mais importante na maioria dos países africanos. Contudo, os vendedores continuam a funcionar em ambientes insatisfatórios. São necessários esforços combinados para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua e o sustento desses vendedores na África. Os manipuladores de alimentos necessitam de mais informações sobre inocuidade dos alimentos, que podem ser divulgadas através de vários meios e comunicação como rádios, televisão, cartazes e painéis. Os vendedores reconhecem a necessidade de reenfatar os pontos importantes do manuseio higiênico dos alimentos mediante treinamento no local e visitas regulares dos inspetores sanitários. Deve-se encorajar os vendedores de alimentos a trabalhar em locais predeterminados e as autoridades locais devem proporcionar a infra-estrutura necessária para melhorar a inocuidade dos alimentos vendidos na rua.

## Bibliografia

1. Bryan, F.L., Jermini, M., Schmitt, R., Chilufya, E.N., Mwanza, M., Matoba, A., Mfume, E. & Chibiya, H. 1997. Hazards associated with holding and reheating foods at vending sites in a small town in Zambia. *Journal of Food Protection* **60**: p391-398.
2. Ehiri, J.E., Azubuikwe M.C., Ubaonu, C.N., Anyanwu, E.C., Ibe, K.M. & Ogbonna, M.O. 2001. Critical control points of complementary food preparation and handling in Eastern Nigeria. *Bulletin of the World Health Organization* **79**(5): p423-435.
3. FAO. 2001. To bring about proper coordination in the street food sector and consumer advocacy programmes: A strategy document. TCP/SAF/8924 (A)
4. FAO/WHO. 1999. Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa. Codex Alimentarius Commission (CAC/GL-22-Rev.1)
5. FAO/WHO. 2003. Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems. Food and Nutrition Paper No. 76.
6. Franco, A. Street food situation in Mozambique. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
7. Graffham, A., Zulu, R., & Chibanda, D. 2005. Improving the safety of street vended foods in Southern Africa. Final Report, CPHP project R8272.
8. Kubheka, L.C., Mosupye, F.M. & von Holy, A. 2001. Microbiological survey of street-vended salad and gravy in Johannesburg city, South Africa. *Food Control* **12** (2): p127-131.
9. Martins, J.H. & Anelich, L.E. (2000). Improving street foods in South Africa. Financiado pela FAO, Roma, TCP/SAF/8924(A)

10. Masuku, H. 2005. Situation of street foods in Malawi. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
11. Mensah, P. Armar-Klemesu, M. Hammond, A.S., Haruna, A. & Nyarko, R. 2001. Bacterial contaminants in lettuce, tomatoes, beef and goat meat from Accra Metropolis. *Ghana Medical Journal* **35**(4): p162-167.
12. Mensah, P., Owusu-Darko, K., Yeboah-Manu, D., Ablordey, A., Nkrumah, F.K., & Kamiya, H. 1999. The role of street food vendors in the transmission of enteric pathogens in Accra. *Ghana Medical Journal* **33**(1): p19-29.
13. Mensah, P., Yeboah-Manu, D., Owusu-Darko, K. & Ablordey, A. 2002. Street foods in Accra, Ghana: how safe are they? *Bulletin of the World Health Organization* **80**(7): p546-554.
14. Mosupye, F.M. & von Holy, A. 1999. Microbiological quality and safety of ready-to-eat street- vended foods in Johannesburg, South Africa. *Journal of Food Protection* **62**: 1278-1284.
15. Mwangi, D.W. 2005. Situation of street foods in Kenya. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
16. Nago, C. Experiences on street foods in West Africa. Trabalho apresentado num seminário da FAO/Consumers International sobre alimentos vendidos nas ruas no leste e sul da África: Balancing safety and livelihood, 15-17 de junho de 2005, Lilongwe, Malawi.
17. Tomlins, K. & Johnson, P.N. 2004. Developing food safety strategies and procedures through reduction of food hazards in street-vended foods to improve food security for consumers, street food vendors and input suppliers. Crop Post Harvest Programme (CPHP) Project R8270. Financiado pelo DFID.
18. Umoh, V.J. & Odoaba, M.B. 1999. Safety and quality evaluation of street foods sold in Zaria, Nigeria. *Food Control* **10**: p9-14.

---

**Agradecimentos:** As seguintes pessoas contribuíram para a preparação deste documento: Dr. T.H. Gadaga (Universidade do Zimbábue), Sra. J. Tagwirei (Conselho de Alimentos e Nutrição), Sra. P. Zindi (Laboratório de Analistas do Governo), Sr. F. Chinyavanhu (Laboratório de Analistas do Governo), Sr. D. Chibanda (Cidade de Harare, Departamento de Saúde).