

Nutr Bras 2019;18(2):73-9
<https://doi.org/10.33233/nb.v18i2.2387>

ARTIGO ORIGINAL

A importância do uso de equipamentos de proteção individual e a segurança dos alimentos manipulados por ambulantes no município de João Pessoa/PB
The importance of the use of individual protection equipment and the safety of foods manipulated by ambulants in the municipality of João Pessoa/PB

Daniele Santos Brito*, Wanessa Lima de Souza**

**Graduanda em Nutrição pela Faculdade Internacional da Paraíba, **Docente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade Internacional da Paraíba, Especialista em Nutrição Clínica*

Recebido 9 de junho de 2018; aceito 15 de setembro de 2019

Correspondência: Wanessa Lima de Souza, Faculdade Internacional da Paraíba, Av Monsenhor Walfredo Leal, 512 Tambiá João Pessoa PB

Daniele Santos Brito: danielesantosbrito@gmail.com
Wanessa Lima de Souza: wansouza@hotmail.com

Resumo

O Equipamento de Proteção Individual é utilizado para proteger os profissionais individualmente, reduzindo qualquer tipo de ameaça ou risco para o trabalhador. Este estudo teve como objetivo verificar o uso do Equipamento de Proteção Individual pelos ambulantes ao manipular os alimentos fabricados por eles. O presente estudo uma pesquisa de campo de caráter descritivo e exploratório, para verificar o uso dos Equipamentos de Proteção Individual pelos ambulantes do município de João Pessoa/PB. Foram entrevistados 50 ambulantes localizados na parte central de João Pessoa. Os resultados mostram que 24% dos entrevistados utilizavam máscaras e 76% não faziam uso. O segundo item verificado, foram as toucas que 44 % dos entrevistados utilizavam e 56% não utilizavam, quanto ao uso das luvas 14% ambulantes utilizavam e 86% não utilizavam de forma correta, quanto ao uso do avental 20% dos entrevistados usavam e 80% não utilizavam. O estudo revelou que os ambulantes não utilizam os Equipamentos de Proteção Individual ao manipular os alimentos, e que não existiu preocupação do manipulador em relação à higiene e manipulação dos alimentos a serem consumidos pela população, e que não há fiscalização por parte dos órgãos responsáveis.

Palavras-chave: equipamentos de proteção individual, ambulantes, manipulação de alimentos.

Abstract

Personal Protective Equipment is used to protect professionals individually, reducing any type of threat or risk to the worker. This study aimed to verify the use of the Individual Protection Equipment by street vendors when handling the foods manufactured by them. This study is a field research of descriptive and exploratory character, to verify the use of Individual Protection Equipment by the ambulantes of the municipality of João Pessoa-Paraíba. Fifty street vendors located in the central part of João Pessoa were interviewed. Results showed that 24% of the interviewees used the masks and 76% did not use them. The second item was the caps that 44% of the interviewees used and 56% did not use. 20% of the interviewees used and 80% did not use it. The study revealed that street vendors do not use the Individual Protection Equipment when handling food and that there was no concern of the manipulator regarding hygiene and food handling to be consumed by the population and that there is no controle by the public services.

Key-words: personal protective equipment, ambulants, food handling.

Introdução

O conceito de segurança alimentar que era anteriormente limitado a quantidade apropriada de alimentos, foi ampliado a partir de 1986, com a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição (CONSEA), incorporando também o acesso universal aos alimentos, os

aspectos nutricionais e, conseqüentemente, as questões relativas à composição, a qualidade, a segurança higiênico-sanitária e ao aproveitamento biológico [1].

Estudos indicam como uma das principais causas de surtos de doenças de origem alimentar o despreparo dos manipuladores de alimentos, relacionando-se diretamente com a contaminação dos alimentos, decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na operacionalização do sistema produtivo de refeições [2].

O equipamento de proteção individual (EPI) é importante para proteger os profissionais individualmente, reduzindo qualquer tipo de ameaça ou risco para o trabalhador. O uso dos equipamentos de proteção individual é determinado pela norma regulamentadora (NR6) do Ministério do Trabalho (pela Portaria SIT n.º 25, de 15 de outubro de 2001) onde estabelece que os EPIs sejam fornecidos de forma gratuita ao trabalhador para o desempenho de suas funções.

A função dos EPIs é neutralizar ou atenuar agentes agressivos contra o corpo do trabalhador que o usa, evitando lesões ou minimizando sua gravidade. Apesar disso, ainda ocorrem milhares de acidentes ocupacionais ao ano no Brasil, muitos deles devido ao não cumprimento das obrigações [3].

Entende-se por alimentos comercializados por ambulantes, alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos nas ruas e outros lugares públicos similares, para consumo imediato ou posterior, sem que haja, contudo, etapas adicionais de preparo ou processamento. Nesta definição também são incluídas as frutas frescas e vegetais vendidos fora das áreas comerciais autorizadas [4].

O preparo e a comercialização de alimentos por ambulantes nas ruas das grandes cidades são um fenômeno mundial e de grande importância, sobretudo para os países em desenvolvimento, uma vez que constitui uma fonte de renda para a população mais carente [5].

O ambiente influi diretamente nas condições higiênico-sanitárias dos alimentos expostos. As superfícies onde ficam apoiados, assim como os utensílios empregados na manipulação e as mãos dos feirantes também podem ser veículos de contaminantes [6].

Dessa forma, este estudo tem como objetivo geral, verificar o uso de equipamento de proteção individual pelos ambulantes ao manipular os alimentos, bem como os objetivos específicos, a identificação dos riscos de contaminação alimentar causados pelo não uso de equipamento de proteção individual.

Material e métodos

A presente pesquisa trata-se de uma pesquisa de campo de caráter descritivo e exploratório, para verificar o uso dos Equipamentos de Proteção Individual pelos ambulantes da cidade de João Pessoa/PB.

Esta pesquisa foi realizada com os ambulantes que ficam em frente a Faculdade Internacional da Paraíba, no parque Sólon de Lucena (Lagoa) no shopping popular (Terceirão) no município de João Pessoa/PB.

Foram entrevistados 50 ambulantes no período de sete dias abordando sobre o uso dos equipamentos de proteção individuais, para a coleta de dados foi utilizado um questionário com perguntas objetivas e subjetivas dando foco na utilização do uso dos EPIs, o mesmo foi preenchido pelos ambulantes participantes, a pesquisa foi realizada do dia 26 a 30 de março de 2018 por meio de visitas técnicas em todos os locais citados.

Os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido que os convidavam oficialmente a participar de forma voluntária, de acordo com objetivo da pesquisa e garantia de sigilo em relação aos dados informados.

A análise dos dados coletados foi realizada através do programa computacional Microsoft Office Excel 2013, por meio da distribuição dos dados em tabelas e gráficos. a análise dos dados foi realizada em forma de tabulação, além disso, pesquisas bibliográficas em sites (BVS, Scielo, Lilacs) e em livros para embasar os resultados e dar fundamento teórico-científico as discussões.

Resultados

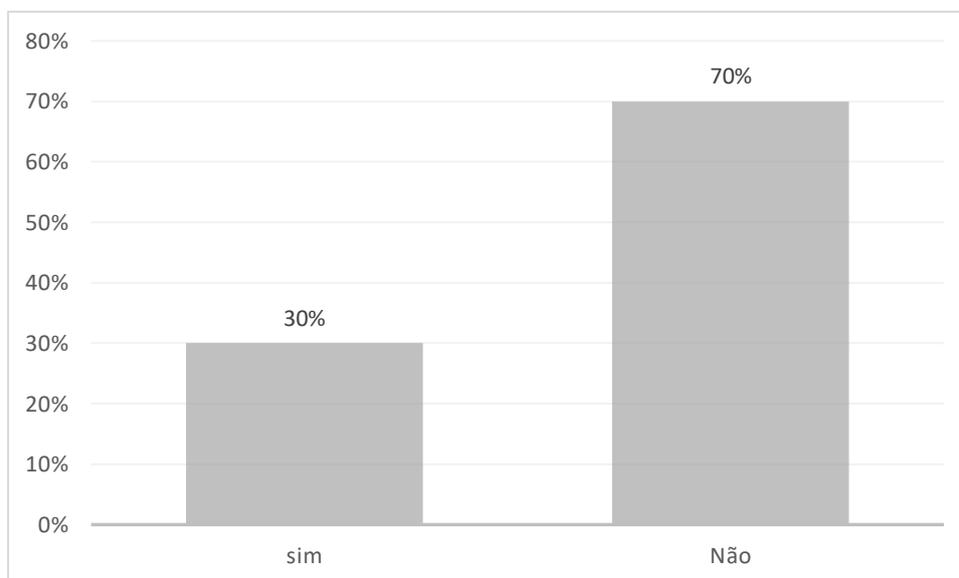
A tabela mostra o resultado obtido através de um questionário realizado para verificar o uso de EPIs pelos ambulantes, na cidade de João Pessoa/PB. No total foram entrevistados 50 ambulantes de idade entre 20 e 48 anos.

Tabela I - Valores obtidos com aplicação do questionário para avaliar o uso de equipamentos individual com ambulantes.

Questionário sobre utilização de EPIs		
Perguntas	Sim	Não
Você sabe o que é EPI?	15	35
Você utiliza EPI?	22	28
Você sabe da importância do uso do EPI?	41	9
Você alguma vez foi questionado por não usar EPI?	4	46
Já sofreu algum acidente de trabalho?	10	40
Você acha importante trabalhar respeitando as normas de segurança?	50	0
Já participou de palestras ou treinamentos sobre o uso de EPI?	7	43
No local já existiu algum tipo de fiscalização?	0	50
Existe algum tipo de problema com a fiscalização?	0	50

Fonte: Dados da pesquisa, 2018

A tabela I mostra que apenas 15 ambulantes tinham conhecimento do que é EPIs, e somente 22 utilizavam, 41 ambulantes sabiam da importância dos equipamentos, 4 vendedores, foram questionados por não usar os equipamentos, 10 ambulantes responderam que já sofreram algum tipo de acidente no momento da manipulação, e todos os vendedores responderam que acham importante trabalhar respeitando as normas de segurança, e apenas 7 ambulantes disseram que já participaram de palestras.



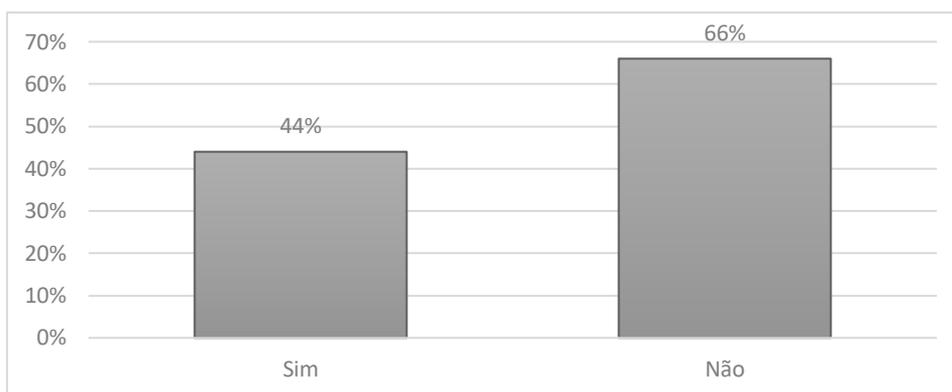
Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Figura 1 - Percentual de entrevistados que conhecem EPIs.

De acordo com o presente estudo 30% dos ambulantes entrevistados afirmaram saber o que são EPIs, enquanto 70% disseram não ter conhecimento sobre o assunto. Esses dados mostram a necessidade de capacitação desses comerciantes, pois desconhecem a verdadeira importância da utilização desses equipamentos, que é proteger tanto quem manipula quanto quem consome os alimentos comercializados pelos ambulantes.

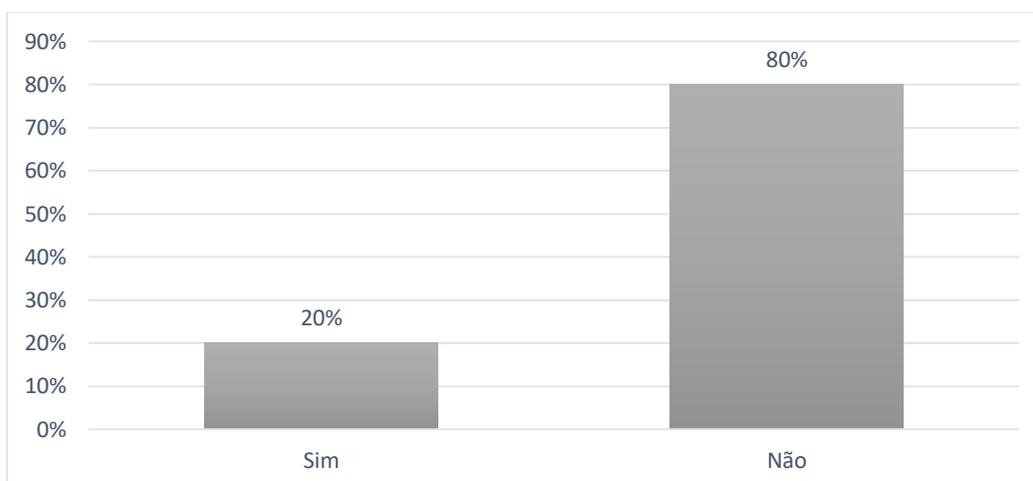
Apesar da comprovada relação de várias doenças com a ingestão de alimentos contaminados, do elevado número de internações hospitalares, pouco se conhece da real magnitude do problema, devido à precariedade das informações disponíveis a esses ambulantes, poucos conhecem os procedimentos de higiene necessários para que os alimentos vendidos nas ruas sejam seguros, sem risco de contaminação provocados por perigos biológicos, químicos e físicos [7].

Quanto à utilização dos EPIs, 44% dos ambulantes entrevistados afirmaram utilizar os equipamentos, enquanto 66% dos entrevistados nunca utilizaram, ou utilizam raramente. Têm grande responsabilidade na prevenção da incolumidade do trabalhador contra diversos riscos oferecidos pelo ambiente de trabalho [8].



Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Figura 2 - Percentual de ambulantes entrevistados que utilizam EPI.



Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Figura 3 - Percentual de ambulantes entrevistados que já sofreram acidentes.

A figura acima mostra o percentual de pessoas que já sofreram acidente enquanto estavam manipulando os alimentos, fatores como desatenção, imprudência, imperícia, e inexperiência na realização de tarefas, são as principais causas de acidentes de trabalho, além da falta de utilização e conhecimento sobre os EPIs.

Acidentes com ferramentas cortantes, queimaduras, choques elétricos, são os mais frequentes entre os ambulantes, principalmente pela falta de utilização e/ou uso incorreto de EPI, além do não fornecimento do Equipamento por parte de alguns empregadores, que infelizmente contribuem e muito para o acontecimento de acidentes diversos [9].

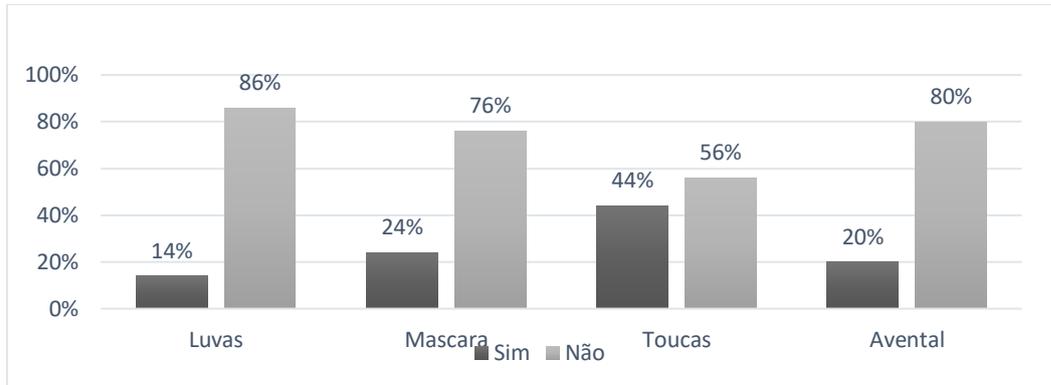
No quesito sobre a importância do uso dos EPIs, 80% dos ambulantes acham importante utilizar, e 20% dos ambulantes não veem a importância. Quanto ao fato de haver possíveis questionamentos dos clientes sobre utilizar ou não os EPIs, 8% dos vendedores afirmaram que sim, e 92% nunca foram questionados, 20% dos ambulantes entrevistados, afirmaram já terem sofrido acidentes de trabalho e 80% deles nunca sofreram nenhum acidente de trabalho.

Quanto à importância de se trabalhar respeitando as normas de segurança, 100% dos ambulantes acham importante respeitar, entretanto, apenas 14% dos ambulantes entrevistados afirmaram já ter participado de palestras ou treinamentos para orientação do uso de EPIs, e 86% nunca participaram ou tiveram nenhum tipo de orientação. Quanto à fiscalização no local, 100% dos ambulantes entrevistados afirmaram que nunca foram abordados por algum tipo de fiscalização.

O objetivo da Vigilância Sanitária (ANVISA) em relação aos alimentos é, fiscalizar, licenciar e cadastrar os estabelecimentos que produzem, comercializam, distribuem e/ou armazenam alimentos; bem como fiscalização do transporte dos produtos alimentícios [10].

Os resultados apontaram que os ambulantes têm conhecimento da importância da utilização dos EPIs, porém não utilizam com frequência podendo assim evitar acidentes e reduzir os riscos de contaminação transmitidos por alimentos.

A falta de eficiência no sistema de segurança acaba causando problemas de relacionamento humano, produtividade, qualidade dos produtos e/ou serviços prestados. A economia feita não se investindo no sistema de segurança mais adequado acaba ocasionando graves prejuízos, pois um acidente no trabalho implica baixa na produção, investimentos perdidos em treinamentos e outros custos [11].



Fonte: Dados da pesquisa, 2018.

Figura 4 - Equipamentos de proteção individual utilizados pelos ambulantes.

De acordo com o gráfico, os ambulantes entrevistados utilizavam algum tipo de EPI. Foram entrevistados 50 ambulantes, 12 (24%) deles utilizavam mascaras para se proteger, enquanto 38 (76%), dos ambulantes entrevistados não utilizavam, o Manual de Boas Práticas de manipulação recomenda o uso de máscaras em situações bastante específicas, pois sua utilização frequente pode resultar em uma fonte de contaminação. uma vez que a máscara se torna úmida depois de 20 a 30 minutos de uso, agregando as fibras e permitindo a passagem de grande quantidade de micro-organismos, além de se tornar desconfortável e provocar prurido, ocasionando maior contaminação das mãos, decorrente do ato de coçar.

Constatou-se que 22 (44%), dos ambulantes utilizavam toucas durante o preparo dos alimentos e 28 (56%) dos ambulantes não utilizavam. A touca é um item imprescindível para a manipulação dos alimentos, 07 (14%) dos ambulantes entrevistados utilizavam luvas durante o preparo dos alimentos e 43 (86%) não utilizavam, a luva é um item imprescindível para a proteção das mãos principalmente quando são utilizadas ferramentas de cortes, porém a utilização de luvas por parte dos manipuladores de alimentos é uma questão controversa.

Embora o manipulador e até mesmo o consumidor acreditem que a utilização de luvas garante um produto com melhor qualidade final, sabe-se que, quando utilizadas incorretamente, as luvas na verdade protegem as mãos dos manipuladores, e não a matéria prima alimentar [12].

Com relação ao avental apenas 10 (20%) dos ambulantes entrevistado usavam aventais e 40 (80%) não utilizavam, os aventais, principalmente os térmicos, são excelente proteção para o tronco dos profissionais. A negligência com a acuidade dos alimentos comercializados na rua é mais comum do que a clientela imagina, como por exemplo o simples ato de não ter um responsável somente pela manipulação de alimentos, e outro apenas para a manipulação do dinheiro, contribui para a contaminação do alimento preparado [13,14].

Autores como Lucca & Torre [17] e Prado *et al.* [18] citam que a higiene pessoal dos manipuladores de comida de rua é bastante insatisfatória, em relação ao conhecimento dos manipuladores sobre higiene, foi averiguado que a maioria não possuía conhecimentos básicos sobre os principais cuidados com a higiene.

Os resultados mostrados no gráfico acima apontam necessidade de um treinamento específico e acompanhamento desses ambulantes, para melhor uso dos EPIs e assim evitar o aumento de acidentes de trabalho que podem resultar em danos graves ao trabalhador e prejuízos financeiros, como também minimizar o risco de contaminação dos alimentos.

Discussão

Diante dos resultados obtidos na pesquisa foi observado que os ambulantes em sua maioria não utilizavam os equipamentos de proteção individual. Um estudo semelhante, demonstrou que no momento da produção de alimentos, apenas 15% dos manipuladores faziam

o uso de luvas para manipular os alimentos [17], mostrando uma baixíssima porcentagem, o que condiz com os dados do presente estudo.

De acordo com Araújo e Silva [19] em seu estudo com ambulantes em Brasília/DF, foi avaliado a contaminação pelas mãos dos vendedores por meio de análise microbiológica e como resultado 60% dos ambulantes não apresentavam unhas curtas e limpas e não faziam o uso de touca, foram coletadas amostras das mãos dos vendedores, por meio da técnica de Swab. Todos os manipuladores foram submetidos à pesquisa de coliformes termotolerantes, *Staphylococcus sp.* e bactérias mesófilas anaeróbias. Observou-se a presença de adornos em 8 (80%) dos ambulantes. E presença de microrganismos mesófilos evidenciada em 9 (90%) dos manipuladores, e foram encontrados coliformes termotolerantes nas mãos de 5 (50%) dos vendedores de rua. Os resultados demonstraram que as condições higiênico-sanitárias dos vendedores ambulantes eram insatisfatórias.

Os pontos de vendas não possuem infraestrutura adequada, além disso, os ambulantes entrevistados possuem pouca instrução quanto a higienização dos equipamentos e utensílios, ensejando risco de contaminação.

De acordo com um estudo realizado em Natal/RN por Vilar [20], foi observada a falta de conhecimento sobre boas práticas por parte dos vendedores de alimentos de Food Trucks, em relação às condições de higiene. Foi observado que 32% dos vendedores guardavam seus utensílios de maneira inadequada e expostos a sujidades e insetos, e 46% dos manipuladores não apresentam uniformes limpos e calçados, não estavam livres de adornos e não estavam com os cabelos protegidos.

A deficiente informação e falta de educação sanitária de consumidores e comerciantes podem ser sentidas, não existindo real consciência dos riscos potenciais que essas práticas podem acarretar à saúde da população [18].

Oliveira e Maitan [21], em seu estudo com ambulantes em Goiânia/GO, relatam que os manipuladores de alimentos, se destacam como potenciais riscos de contaminação devido à grande falta de higiene, já que os manipuladores manuseavam concomitantemente o dinheiro e os alimentos sem nenhuma assepsia das mãos, observando que apenas 30% dos manipuladores usavam luvas no preparo de lanches, resultando uma alta contagem de enterobactérias encontradas nas mãos destes manipuladores, indicando possível presença de microrganismos patogênicos.

Além disso, apresentou-se algumas irregularidades quanto às condições higiênico-sanitárias dos ambulantes, tais como: Falta de capacitação em Boas Práticas, vestimentas inadequadas; a não-utilização de EPIs quando necessário. Esses fatores contribuem para a fragilidade da cadeia produtiva dos alimentos, uma vez que os manipuladores são considerados peças-chave na segurança do alimento, devido ao seu contato direto com os produtos comercializados.

Os manipuladores devem utilizar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, e os adornos pessoais devem ser retirados antes da manipulação de alimentos, pois acumulam sujeira e microrganismos, além de poderem cair nos alimentos. Desta forma faz-se necessária a capacitação dos manipuladores quanto aos cuidados higiênico-sanitários.

Segundo estudos realizados com ambulantes por Neri; Araújo & Silva [22] em Uruaçu/GO relatam que 42,80 % dos ambulantes, manipulavam dinheiro e alimentos ao mesmo tempo, e não era realizada uma lavagem adequada das mãos. Além de não estarem uniformizados adequadamente, e nem paramentados com os EPIs necessários.

Conclusão

Após a realização da presente pesquisa foi possível observar que as condições higiênicas dos vendedores ambulantes se encontravam insatisfatórias e havia necessidade do uso dos EPIs, podendo assim concluir que é de fundamental importância uma medida de intervenção de capacitação e treinamentos sobre boas práticas de manipulação junto a esses vendedores. Foi observado também que boa parte deles não tem conhecimento do uso adequado dos EPIs, e aqueles que têm, na maioria das vezes não utilizam corretamente.

Os resultados que foram obtidos neste estudo enfatizam a necessidade na melhoria da qualidade do alimento a ser oferecido ao consumidor, deve-se considerar também o caráter transitório de muitos ambulantes, além da desinformação sobre conceitos básicos de higiene e a falta de conhecimentos sobre doenças veiculadas por alimentos, visto que é indispensável o uso de EPIs pelos ambulantes, devido ao grande número de pessoas que se alimentam fora de

casa, tendo em vista que os manipuladores se destacam como potenciais riscos de contaminação devido à falta de higiene.

Ações para o controle de qualidade de alimentos tornam-se necessárias, dentre as quais se destacam o treinamento e a reciclagem periódica dos profissionais envolvidos na comercialização de alimentos. Sugere-se a adoção de medidas que contribuam para a execução de trabalhos educativos, junto aos vendedores e comerciantes, de modo a minimizar os erros e riscos identificados neste estudo.

Referências

1. Silva SMR. Importância da Utilização das Ferramentas de gestão da qualidade para a produção de alimentos. seguros- Análise de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na Cidade de Belém/PÁ. [Dissertação] Lisboa: Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Departamento de Economia e Gestão; 2012. 103 f
2. Cavalli SB, Salay E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. *Rev Nutr* 2007;20(6):657-67. <https://doi.org/10.1590/s1415-52732007000600008>
3. Kienzle HME et al. O uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários de unidade de alimentação e nutrição de um hospital público do sul do Brasil. *Nutr Bras* 2012;11(3):176-80.
4. Mallon C, Bortolozzo EAFQ. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. *Publicatio UEPG: Ciencias Biologicas e da Saude* 2004;10(3). <https://doi.org/10.5212/publ.biologicas.v.10i3.0008>
5. Carvalho JFS, Chaves LDP. Supervisão de enfermagem no uso de equipamento de proteção individual em hospital geral. São Paulo; 2009.
6. Chaves NLP et al. Condições higiênicas –sanitárias das bebidas guaraná da Amazônia comercializada por vendedores ambulantes na cidade de São Luís, MA. *Arquivos do Instituto Biológico* 2015;82(7).
7. Pas Distribuição. Cartilha 4: Segurança e qualidade na distribuição de alimentos –Feira livre. Brasília: Senai; 2009.
8. Portal da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos - Descrição da doença. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/visualizar_texto.cfm?idtxt=31756
9. Souza AC De, Oliveira GE. SENAC. Guia passo a passo – manipulador de alimentos. Rio de Janeiro: SENAC/DN; 2001. 20p
10. Nepomuceno MM. Riscos oferecidos à saúde dos trabalhadores de uma unidade em alimentação e nutrição (UAN). [Monografia] Brasília: Universidade de Brasília; 2004. . 56 f.
11. Nascimento LS et al. Acidentes com pérfuro-cortantes na Faculdade de Odontologia da UFPA: visualização de um cenário. *Rev Odontol Bras Central* 2012;21:463-7.
12. Germano PML, Germano MIS. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4 ed. Barueri/SP: Manole; 2011.
13. Grohman MZ. Segurança no trabalho através do uso de EPI's: estudo de caso realizado na construção civil de Santa Maria. Santa Maria; 2017.
14. Souza LHL. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. *Hig Aliment* 2006;20(146):32-9.
15. Mendonça SC, Correia RTP, Albino E. Condições higiênico-sanitárias de mercados e feiras livres da cidade de Recife-PE. *Hig Aliment* 2002;16(94):20-5.
16. Nascimento AJP, Germano PML, Germano MIS. Comércio ambulante de alimentos: avaliação das condições higiênico-sanitárias na região central de São Paulo/SP. *Hig Aliment* 2004;18(123):42-8.
17. Lucca,A, Torres EAF. Condições de higiene de “cachorro quente “comercializado em vias públicas. *Rev Saúde Pública* 2002;36(3):350-2. <https://doi.org/10.1590/s0034-89102002000300015>
18. Prado SPT, Bergamini AMM, Ribeiro EGA, Castro MCS, Oliveira MA et al. Avaliação do perfil microbiológico e microscópico do caldo de cana in natura comercializado por ambulantes. *Revista do Instituto Adolfo Lutz* 2010.

19. Araújo ACN, Silva MC. Avaliação das condições higiênico sanitárias das mãos de vendedores ambulantes de alimento. Brasília: Centro Universitário de Brasília – Uniceub, Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, Curso De Nutrição; 2014.
20. Vilar MDC. Comercialização de alimentos em Food Trucks em Natal/RN: um olhar sobre a qualidade [Monografia]. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Curso de Graduação em Nutrição; 2017
21. Oliveira TB, Maitan VR. Condições higiênico-sanitárias de ambulantes manipuladores de alimentos. Enciclopédia Biosfera, Centro Científico Conhecer 2010;6:1-14.
22. Neri HAS, Araújo IML, Silva GA. Condições higiênico sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Uruaçu/GO. Disponível em: <http://ceres.facer.edu.br/anais/index.php/jic/article/download>