



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA**

**FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DA BAHIA**

**LABORATÓRIO NACIONAL DE COMPUTAÇÃO CIENTÍFICA**

**DOUTORADO MULTI-INSTITUCIONAL E MULTIDISCIPLINAR EM DIFUSÃO  
DO**

**CONHECIMENTO**

**TEREZA CRISTINA BRAGA FERREIRA**

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO SANITÁRIA:  
ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS CAPITAIS  
BRASILEIRAS À LUZ DA EPISTEMOLOGIA DE  
MICHEL FOUCAULT**

Salvador

2018

TEREZA CRISTINA BRAGA FERREIRA

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO SANITÁRIA:  
ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS CAPITAIS  
BRASILEIRAS À LUZ DA EPISTEMOLOGIA DE  
MICHEL FOUCAULT**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação Multi-Institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento, sediado na Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em Difusão do Conhecimento, sob a orientação do professor Dr.<sup>a</sup> Gustavo Bittencourt Machado e co-orientação do professor Dr. André Luis Gemal.

Salvador

2018

SIBI/UFBA/Faculdade de Educação – Biblioteca Anísio Teixeira

Ferreira, Tereza Cristina Braga.

Comida de rua e regulação: estudo comparativo em duas capitais  
brasileiras à luz da epistemologia de Michel Foucault / Tereza Cristina Braga. –  
2018.

368 f. il.

Orientador: Prof. Dr. Gustavo Bittencourt Machado.

Coorientador: Dr. André Luis Gemal.

Tese (doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do  
Conhecimento) – Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Educação,  
Salvador, 2018.

1. Alimentos de rua - Brasil. 2. Vigilância sanitária. 3. Alimentos - Comércio.  
4 Alimentos - Manuseio. 5. Alimentos - Legislação. 6. Michel Foucault. I. Machado,  
Gustavo Bittencourt. II. Gernal, André Luis. III. Universidade Federal da Bahia.  
Faculdade de Educação. Programa de Doutorado Multi- institucional e Multidisciplinar  
em Difusão do Conhecimento. III. Título.

CDD 641.3 - 23. ed.

TEREZA CRISTINA BRAGA FERREIRA

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO SANITÁRIA: ESTUDO  
COMPARATIVO EM DUAS CAPITAIS BRASILEIRAS À LUZ DA  
EPISTEMOLOGIA DE MICHEL FOUCAULT**

Tese apresentada como requisito parcial para a obtenção do grau de Doutora em Difusão do  
Conhecimento, na Universidade Federal da Bahia, à seguinte banca examinadora:

Gustavo Bittencourt Machado (Orientador) \_\_\_\_\_

Doutor em Agricultura Comparada pelo *Institutdes Sciences et Industries Du Vivant et de  
l'Environnement* – AgroParisTech, e Doutor em Geografia pela Universidade de Barcelona  
Docente da Universidade Federal da Bahia.

André Luis Gemal (Co-orientador) \_\_\_\_\_

Doutor em Ciências pela Universidade de Grenoble, França.  
Docente da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Dante Augusto Galeffi \_\_\_\_\_

Doutor em Educação pela Universidade Federal da Bahia, Brasil.  
Docente da Faculdade de Educação da Universidade Federal da Bahia.

José Wellington Marinho de Aragão \_\_\_\_\_

Doutor em Educação pela Universidade Federal da Bahia.  
Docente da Faculdade de Educação da Universidade Federal da Bahia, Brasil.

Ryzia de Cássia Vieira Cardoso \_\_\_\_\_

Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa, Brasil.  
Docente da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal da Bahia.

Maria Cristina da Costa Marques \_\_\_\_\_

Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo, Brasil.  
Docente da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – USP, Brasil.

Salvador, 19 de outubro de 2018.

À Ana Beatriz De Paula Bomfim Braga,

o mais perfeito presente de Deus!

## AGRADECIMENTOS

Ao criador da minha vida, da minha saúde, da minha história, da minha capacidade em transpor as dificuldades e poder seguir adiante. Obrigada, Senhor Deus!

À minha família, responsável pela construção do meu caráter e de meus valores e hábitos. Todos tiveram e têm uma importância desmedida na minha formação. Agradeço por todo amor que sempre me foi ofertado e por todo o acolhimento.

Aos meus pais e irmãos, núcleo mais próximo e constante, pelo amor, energia, pensamento e sentimento de bem querer.

Ao meu pai, que me acompanha sempre, isto é fato. E por ele toda a expressão de gratidão pelos poucos anos que convivemos em vida e por toda a demonstração de afeto, mimos, honestidade e ensinamento de honradez e dedicação ao trabalho.

À minha mãe e irmãos, o meu agradecimento por não me deixarem esmorecer nos momentos de angústia, possivelmente os maiores que tive que passar. Mesmo no silêncio, essa cumplicidade pôde ser captada. A felicidade por finalizar esta etapa é maior por também poder fazê-los alegres pela conquista da finalização do doutorado.

À minha mãe, minha primeira e eterna professora, toda a minha gratidão pelo apoio emocional e, muitas vezes, financeiro, nessa batalha de viagens pra lá e pra cá. Por me ensinar o valor e a dedicação ao estudo. Não seria suficiente equivaler o seu valor na minha vida. Eu te amo!

Ao meu irmão Rodrigo, pelas palavras alentadoras declarando o seu orgulho por mim na aprovação no doutorado. As suas palavras montadas na genuidade da sua inteligência tiveram muito poder e importância. Talvez, um dia, eu consiga escrever tão bem como você!

Ao meu irmão Mauro Henrique, pela admiração, por acreditar e torcer por mim. Sempre me escutando, mesmo quando “reclamava” que eu falava demais. Você é um exemplo de sabedoria e esforço que me espelho para seguir.

À minha cunhada Andressa, por sua amorosidade e calma, sempre acreditando que tudo “vai dar certo”. Você faz parte dos agradecimentos para a família.

À minha avó, meus tios e primos, pelo carinho e proximidade. Pelos sorrisos, pelas conversas, pelos beijos dados, mesmo que pelas redes sociais. Como é bom ter uma família grande como a minha!

Às minhas grandes amigas de uma vida inteira: Ana Cristina, Márcia Braga, Renata, Rosângela, Virgínia, que mesmo distantes fisicamente nunca me deixaram sentir sozinha. Obrigada pelo carinho fraternal que vocês têm por mim; pela atenção e preocupação expressadas por mensagens rotineiras de bom dia; e por outras tantas de ternura e amor. Agradeço cada uma de vocês por me amarem e por deixar que eu as ame.

Às amigas constituídas em Salvador, que me apoiaram e me deram muito carinho. Na representação nesse momento tão importante, dedico minha mais profunda gratidão à Ivana Coutinho, pelo compartilhamento de momentos que só grandes amigos são capazes de entender a profundidade. À Ester Machado, por toda a sua generosidade ofertada. Meu mais sincero e amoroso obrigada!

Aos professores parceiros da ENUFBA, pela confiança e demonstração de carinho durante minhas rápidas passagens, durante a licença. Estendo meu carinho aos meus queridos alunos (atuais e os antigos), que me ajudam na construção de ser professora. Obrigada por cada questionamento e por fazerem parte da minha história!

Ao meu orientador, Gustavo Bittencourt Machado, por toda a dedicação e disponibilidade para atender às demandas da construção da pesquisa, sempre confiante no trabalho.

Ao meu co-orientador, André Luis Gemal, por ter me recebido, acreditado no potencial do trabalho e por ter me orientado tão bem, como se estivéssemos perto, geograficamente.

À gentileza dos professores Dante Augusto Galeffi, José Wellington Marinho de Aragão, Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, e Maria Cristina da Costa Marques em aceitarem o convite para integrarem a banca examinadora e contribuírem no enriquecimento do trabalho.

A todos os professores do DMMDC pelos ensinamentos e por me mostrarem visões de mundo que me propiciaram o despertar para múltiplas reflexões.

Aos meus fieis amigos: Anderson Café, Cinara Meireles, Gillian Queiroga, Joabson Guimarães, os maiores presentes que o doutorado me deu, desde o primeiro ano do curso, pela amizade, convivência, atenção, companheirismo, gentilezas, palavras de conforto, compartilhamento de trabalhos, aflições, reflexões, sonhos e ações. E por todos os demais

momentos descontraídos de um cafezinho na livraria LDM e nas nossas inúmeras mensagens pelo WhatsApp.

A Anderson Café e Gillian Queiroga, particularmente, pela formação de nosso grupo de estudo, onde aprendi o que é discutir em equipe. Onde livremente, sem o medo da crítica, pudemos nos expor e criamos uma aproximação literária, além de criarmos um grande elo de amizade. Serão inesquecíveis nossos encontros, de início no IFBA passando às mesas da livraria Cultura no Salvador Shopping.

A Café, especialmente pela sua generosidade, elegância, sutileza, carinho com o meu trabalho, corrigindo-o de uma forma tão leve, não desmerecendo a minha angústia na sua construção, e, ao mesmo tempo, julgando-o com o rigor acadêmico, sem deixar de levar em conta a amorosidade expressada sempre, mesmo nas críticas, por palavras encorajadoras transmutadas em forma de prosa, verso, e filosofia....

A todos os profissionais da VISA que com muita cortesia responderam todas as perguntas, expondo as suas realidades, compartilhando na concretização da pesquisa.

Por fim, e em alto grau de importância, agradeço a todos os operadores da comida de rua que cederam um pouquinho do seu tempo, sempre com muita atenção ao meu trabalho, dispensando simpatia, alegria, sabedoria e cordialidade comigo. Obrigada por todo o aprendizado que tive. Vocês são os verdadeiros famosos desse processo!



Haverá um dia em que você não haverá de ser feliz

Sentirá o ar sem se mexer

Sem desejar como antes sempre quis

Você vai rir, sem perceber

**Felicidade é só questão de ser**

Quando chover, deixar molhar

Pra receber o sol quando voltar

Lembrará os dias que você deixou passar sem ver a luz

Se chorar, chorar é vão

Porque os dias vão pra nunca mais

**Melhor viver, meu bem, pois há um lugar em que o sol brilha pra você**

Chorar, sorrir também e depois dançar

Na chuva quando a chuva vem

**Melhor viver, meu bem, pois há um lugar em que o sol brilha pra você**

Chorar, sorrir também e dançar

Dançar na chuva quando a chuva vem

**Tem vez que as coisas pesam mais do que a gente acha que pode aguentar**

**Nessa hora fique firme, pois tudo isso logo vai passar**

Você vai...

(Felicidade – Marcelo Jeneci, 2010)

## RESUMO

BRAGA, Tereza Cristina. **Comida de rua e regulação: estudo comparativo em duas capitais brasileiras à luz da epistemologia de Michel Foucault**. 370 f. 2018. Tese (Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento) – Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2018.

Esta pesquisa teve como objetivo analisar a regulação para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social. Com o intuito de abordagem do tema foi construída uma linha de raciocínio foucaultiana, versando nos capítulos teóricos desta pesquisa. Inicia-se na construção da epistemologia a partir de Michel Foucault e seus conceitos de biopoder, espaços heterotópicos e homens infames para embasarem a compreensão nos capítulos posteriores. A linha de raciocínio segue versando sobre o poder e sua relação dentro da instituição Vigilância Sanitária, trazendo concepções da genealogia de sua criação e desenvolvimento no Brasil; e na aplicação dos dispositivos normativos, discutidos nos capítulos seguintes. Por fim, são abordados os dispositivos que englobam a comida de rua e o cenário deste comércio num espaço heterotópico de participação dos homens infames. Como método de procedimento para realizar esta pesquisa, optou-se por um estudo de caso com múltiplas unidades de análise, com *lôcus* em duas capitais brasileiras: Salvador e Rio de Janeiro. A pesquisa tem abordagem quali-quantitativa e, quanto aos objetivos, é exploratória evoluindo para a descritiva. Como fonte de evidências decidiu-se pelos procedimentos: revisão bibliográfica e análise documental; entrevista com os atores da comida de rua nas duas capitais (profissionais da VISA municipal e estadual; operadores do comércio de comida de rua); e observação sistemática. Os instrumentos de coletas de dados foram construídos em forma de roteiro de entrevista e formulário semiestruturado, e os resultados foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo e da estatística descritiva. Como resultados foram construídos três capítulos, onde o primeiro apresenta as convergências e divergências entre os dispositivos normativos estabelecidos para a comida de rua nos dois municípios pesquisados. Os documentos analisados revelaram que os municípios estabelecem, de certa forma, mais atividades voltadas para as exigências na liberação de espaço público para o desenvolvimento das atividades do comércio de comida de rua, como também ações de fiscalização, pelas citações existentes nos documentos. O segundo capítulo de resultados, a partir das entrevistas com 10 (dez) profissionais das VISA municipal e estadual de Salvador e do Rio de Janeiro, denotou que as técnicas disciplinares encontram-se agregadas nas instituições; e que ambas as VISA municipais articulam-se com as Secretarias de Ordenamento Público quando tratada a questão da regulação do comércio informal de alimentos, tendo outros órgãos de articulação a depender do interesse do setor controlado dentro do segmento. O último capítulo de resultados identifica a heterotopia da comida de rua, na maioria, por estrutura física móvel do ponto de comercialização: 77,8%, no Rio de Janeiro; e 88,9%, em Salvador. Os infames da comida de rua pesquisados eram mulheres, solteiras, que trabalhavam por conta própria. Os operadores em Salvador tinham menos formação em BP e/ou de manipulação de alimentos (44,5%), que os operadores do Rio de Janeiro (66,7%). No entanto, eram mais resistentes quanto às normas sanitárias de controle sobre os seus hábitos pessoais e uso de adereços utilizados durante a comercialização.

**Palavras-chave:** Comida de rua. Regulação. Vigilância Sanitária. Foucault. Biopoder

## ABSTRACT

BRAGA, Tereza Cristina. **Comida de rua e regulação: estudo comparativo em duas capitais brasileiras à luz da epistemologia de Michel Foucault.** 370 f. 2018. Tese (Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento) – Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2018.

This research aims to analyze the regulation of street food and its implication for the subjects involved in the practices, in the social perspective. In order to approach the theme, a line of Foucaultian reasoning was constructed, dealing with the theoretical chapters of this research. It begins in the construction of the epistemology from Michel Foucault and its concepts of biopoder, heterotopic spaces and infamous men to ground the understanding in the later chapters. The line of reasoning goes on about power and its relation within the Sanitary Vigilance institution, bringing conceptions of the genealogy of its creation and development in Brazil; And in the application of the normative devices, discussed in the following chapters. Finally, the devices that encompass street food are discussed and the scene of this trade in a heterotopic space of participation of the infamous men. As a method of procedure to carry out this research, we chose a case study with multiple units of analysis, with locus in two Brazilian capitals: Salvador and Rio de Janeiro. The research has a qualitative-quantitative approach and, in terms of objectives, is exploratory evolving to descriptive. As source of evidence, it was decided by procedures: bibliographic review and documentary analysis; interview with the actors of the street food in the two capitals (professionals of the municipal and state VISA, street food traders); and systematic observation. The instruments of data collection were constructed in the form of interview script and semi-structured form, and the results were analyzed through the technique of content analysis and descriptive statistics. As results were constructed three chapters, where the first presents the convergences and divergences between the normative devices established for street food in the two cities surveyed. The documents analyzed revealed that the municipalities establish, to a certain extent, more activities focused on the requirements in the liberation of public space for the development of the activities of the street food business, as well as inspection actions, for the citations in the documents. The second chapter of the results, based on the interviews with 10 (ten) municipal and state VISA professionals from Salvador and Rio de Janeiro, showed that disciplinary techniques are aggregated in institutions; and that both municipal VISA articulate with the Secretariats of Public Order when dealing with the issue of regulation of informal food trade, with other articulation bodies depending on the interest of the controlled sector within the segment. The last chapter of results identifies the heterotopy of street food, mostly by mobile physical structure of the commercialization point: 77.8%, in Rio de Janeiro; and 88.9% in Salvador; and that they did not have a place for hand hygiene (Salvador: 88.9%, Rio de Janeiro: 77.8%). However, almost all the points had availability of water (88.9%), mainly due to the use of bottles in Rio de Janeiro. The infamous street food scouts surveyed were single women who worked for themselves. Operators in Salvador had less training in BP and / or food handling (44.5%) than Rio de Janeiro operators (66.7%). However, they were more resistant to sanitary standards of control over their personal habits and use of props used during commercialization.

**Keywords:** Street food. Regulation. Sanitary Surveillance. Foucault. Biopower

## **LISTA DE FIGURAS**

Figura 1 - Vendedoras de angu, Debret .....	90
---	----

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Tipo de produto comercializado pelos operadores da comida de rua, em SSA e no RJ .....	211
Gráfico 2 - Motivo para o trabalho com a comida de rua, em SSA e no RJ .....	214
Gráfico 3- Vantagem do trabalho com comida de rua, na opinião dos operadores, em SSA e no RJ .....	218
Gráfico 4 - Desvantagem do trabalho com comida de rua, na opinião dos operadores, em SSA e no RJ .....	218
Gráfico 5 - Tipo de estrutura do comércio de comida de rua, em SSA – BA (%) .....	221
Gráfico 6 - Tipo de estrutura do comércio de comida de rua, no RJ – RJ (%) .....	222
Gráfico 7 - Distribuição percentual de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários praticados pelos operadores da comida de rua, nos pontos de comercialização, em SSA e no RJ .....	223
Gráfico 8 - Formas de ajuda desejada para a comida de rua .....	247

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Tipos de dispositivos normativos gerais e de aplicabilidade à Vigilância sanitária quanto à competência e ao conteúdo.....	57
Quadro 2 Dispositivos normativos brasileiros que englobam o segmento da comida de rua, distribuídos de acordo com os municípios, objeto regulamentado e enunciado .....	70
Quadro 3 – Modelo de análise de dados .....	107
Quadro 4 - Dispositivos normativos submetidos à análise de conteúdo.....	118
Quadro 5 Atividade de regulação: quantidade e localização nos dispositivos normativos, Salvador e Rio de Janeiro.....	136
Quadro 6 - Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos de poder: quantidade e localização nos dispositivos normativos, Salvador e Rio de Janeiro .....	142
Quadro 7 - Categoria Biopoder: quantidade e localização nos dispositivos normativos, em Salvador e no Rio de Janeiro .....	151

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1- Identificação dos operadores de comida de rua, em SSA-BA e RJ-RJ .....	209
Tabela 2 - As atividades com comida de rua para os sujeitos da prática, em SSA e no RJ...	215
Tabela 3- Tipo de escolha para comercialização de acordo com o produto e município .....	219
Tabela 4 - Procedimentos adotados com os alimentos, pelo operadores da comida de rua, em SSA e no RJ.....	226
Tabela 5- Quanto à regulação e à inspeção da comida de rua, em Salvador e no Rio de Janeiro .....	234

## LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABAM	Associação das Baianas de Acarajé e Mingau
AF	Agricultura Familiar
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BP	Boas Práticas
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CNS	Conferência Nacional de Saúde
CF/88	Constituição Federal do Brasil de 1988
DETRAN	Departamento Estadual de Trânsito
DIVISA	Diretora da Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia
DNSP	Departamento Nacional de Saúde Pública
DVA	Doenças Veiculadas por Alimentos
DS	Distritos Sanitários
EES	Empreendimento Econômico Solidário
ENUFBA	Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia
FAO	Food and Agriculture Organization (Organização Mundial da Saúde)
FDA	Food and Drug Administration
GIP	Grupo de Informações sobre as Prisões
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ISC	Instituto de Saúde Coletiva (UFBA)
LCCDM,	Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos
LILACS	Literatura Latino Americana e do Caribe em Ciências de Saúde
MAM	Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro



MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MBP	Manual de Boas Práticas
MEDLINE.	Literatura Internacional em Ciências da Saúde
MEI	Microempreendedor Individual
MERCOSUL	Mercado Comum do Cone Sul
MS	Ministério da Saúde
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMS	Organização Mundial de Saúde
OPAS	Organização Pan Americana de Saúde
PAS	Programa Alimento Seguro
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
POP	Procedimentos Operacionais Padronizados
PREALC	Programa Regional de Emprego para a América Latina e Caribe
PROCON	Programa de Proteção e Defesa do Consumidos
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RDCR	Rede de Gerenciamento de Comida de Rua
RIOTUR	Empresa de Turismo do Município do Rio de Janeiro S.A
SACIA	Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio àsMicro e Pequenas Empresas
SECIS	Secretaria de Cidade Sustentável
SEDUR	Secretaria de Desenvolvimento e Urbanismo
SEFAZ	Secretaria da Fazenda
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SEOP	Secretaria Especial da Ordem Pública
SESC	Serviço Social do Comércio

SESI	Serviço Social da Indústria
SESP	Secretaria Municipal de Serviços Públicos
SESP	Secretaria Executiva de Serviços Públicos
SEMOP	Secretaria Municipal de Ordem Pública
SIDA (AIDS)	Síndrome da Imunodeficiência Adquirida
SIDVAN	Sindicato dos Vendedores Ambulantes da Cidade de Salvador
SIMBRAVISA	Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária
SIS-VISA	Sistema de Vigilância Sanitária
SMS	Secretaria Municipal de Saúde
SMSDC	Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil
SNFM	Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina
SNFMF.	Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia.
SNVS	Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária
SUBVISA	Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses
SUCOM	Secretaria Municipal de Urbanismo
SUS	Sistema Único de Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TPU	Termo de Permissão de Uso
TUAP	Taxa de Uso de Área Pública
TRANSALVADOR	Superintendência de Trânsito de Salvador
UFBA	Universidade Federal da Bahia
VISA	Vigilância Sanitária
VISA - RJ	Vigilância Sanitária do município do Rio de Janeiro
VISA-SSA	Vigilância Sanitária de Salvador
VS	vigilância sanitária

WHO

World Health Organization

## SUMÁRIO

RESUMO .....	10
ABSTRACT .....	11
LISTA DE FIGURAS .....	12
LISTA DE GRÁFICOS .....	13
LISTA DE QUADROS .....	14
LISTA DE TABELAS .....	15
LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS .....	16
1 INTRODUÇÃO .....	22
1.1 INTERESSE E DELIMITAÇÃO DO PROBLEMA .....	23
1.2 JUSTIFICATIVA .....	25
1.3 PRESSUPOSTOS .....	26
2 A BASE EPISTEMOLÓGICA A PARTIR DE MICHEL FOUCAULT .....	31
3 O BIOPODER E A CONSTRUÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA .....	43
4 DISPOSITIVOS DE REGULAÇÃO DA COMIDA DE RUA NO BRASIL .....	60
5 O CENÁRIO DA COMIDA DE RUA: OS ESPAÇOS OUTROS E O EXERCÍCIO DO PODER .....	87
6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS .....	99
6.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA AS PESQUISAS: BIBLIOGRÁFICA E DOCUMENTAL .....	100
6.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA ENTREVISTA COM OS ATORES DA COMIDA DE RUA .....	101
6.2.1 ENTREVISTAS COM OS PROFISSIONAIS DO BIOPODER SANITÁRIO NAS ESFERAS ADMINISTRATIVAS .....	104

6.2.2 FORMULÁRIO APLICADO AOS OPERADORES DO COMÉRCIO DA COMIDA DE RUA.....	105
6.3 PROCEDIMENTOS PARA SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS.....	106
6.3.1.1 ESTRATÉGIAS DE ANÁLISE DE CONTEÚDO DOS DOCUMENTOS NORMATIZADORES.....	108
6.3.1.2 ESTRATÉGIAS DA ANÁLISE DE CONTEÚDO DAS ENTREVISTAS DOS PROFISSIONAIS DAS VISA E DOS OPERADORES DA COMIDA DE RUA .....	111
6.3.1.3 ESTRATÉGIAS DA ANÁLISE DOS FORMULÁRIOS.....	112
7 RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	113
7.1 A DISCIPLINARIZAÇÃO DA COMIDA DE RUA: DIFUSÃO DO CONHECIMENTO SOBRE OS DISPOSITIVOS NORMATIVOS EDITADOS NO RIO DE JANEIRO E EM SALVADOR.....	114
7.2 REGULAÇÃO DA COMIDA DE RUA SOB O OLHAR VIGILANTE DO BIOPODER SANITÁRIO.....	158
7.3 A IDENTIFICAÇÃO E O DISCURSO DOS INFAMES OPERADORES DA COMIDA DE RUA SOBRE A REGULAÇÃO DE SUAS ATIVIDADES .....	206
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	248
REFERÊNCIAS .....	254
APÊNDICES .....	272
APÊNDICE A - Roteiro de entrevista para a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA .....	272
APÊNDICE B- Roteiro de entrevista para as Vigilâncias Estaduais e Municipais .....	274
APÊNDICE C- Formulário operadores da comida de rua .....	277
APÊNDICE D- Roteiro de observação .....	283
APÊNDICE E–ofício 01/2016.....	287
APÊNDICE F - ofício 02/2016.....	289
APÊNDICE G - ofício 01/2017 .....	291
APÊNDICE H- Termo de consentimento livre e esclarecido.....	293
APÊNDICE I –Termode consentimento livre e esclarecido .....	294

APÊNDICE J – Inventário das unidades de contexto e palavras-chave .....	296
APÊNDICE L – Localização das palavras-chave das categorias Disciplina e Biopoder, em Salvador e Rio de Janeiro .....	360
ANEXOS.....	363
ANEXO 1 Parecer Consubstanciado do CEP.....	363
ANEXO 2 – Carta de anuência institucional SUBVISA/RJ.....	366
ANEXO 3 – Carta de anuência institucional – DIVISA/SSA .....	367
ANEXO 4 – Email Parecer SMS .....	368

# 1 INTRODUÇÃO

*O papel do intelectual não é mais o de se colocar “um pouco na frente ou um pouco de lado” para dizer a muda verdade de todos; é antes o de lutar contra as formas de poder exatamente onde ele é, ao mesmo tempo, o objeto e o instrumento: na ordem do saber, da “verdade”, da “consciência”, do discurso.*

*É por isso que a teoria não expressará, não traduzirá, não aplicará uma prática; ela é uma prática. Mas local e regional [...]. Luta contra o poder, luta para fazê-lo aparecer e feri-lo onde ele é mais invisível e mais insidioso. Luta não para uma “tomada de consciência” [...], mas para a destruição progressiva e a tomada do poder ao lado de todos aqueles que lutam por ela, e não na retaguarda, para esclarecê-los. Uma “teoria” é o sistema regional desta luta (FOUCAULT, 2015, p.131-132)*

Esta pesquisa parte do interesse antigo da autora no objeto da comida de rua. No ano de 2002 a mesma iniciou atividades inseridas nas práticas do segmento, particularmente com as baianas de acarajé, no município de Salvador.

A pesquisadora, de formação em nutrição, deu seguimento ao estudo do objeto destacado em sua formação de especialista em Segurança e Inspeção de Alimentos da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia - UFBA, com resultados que se manifestaram após a conclusão de pesquisa realizada com os comerciantes de queijo de coalho, em praias soteropolitanas, no ano de 2004 – O Comércio de queijo de coalho nas praias de Salvador: um estudo na perspectiva de vendedores, distribuidores e consumidores. Não satisfeita e ainda inquietada com as questões que envolvem o objeto de estudo nesta pesquisa, principalmente a partir da edição de uma norma envolvendo o segmento, em 2005, a autora, após indagar sobre a aplicabilidade deste dispositivo normativo, investigou a eficácia na implementação da Resolução da Diretoria Colegiada da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (RDC/ANVISA) 218/05 RDC 218/05 nas unidades de comercialização de alimentos em cinco Distritos sanitários em Salvador - BA, tendo como produto final a dissertação de mestrado, defendida em 2008.

Diante de grande interesse nas questões relacionadas à comida de rua, a pesquisadora está inserida no Grupo de Estudo em Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos – SACIA, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia – ENUFBA, no qual são discutidos e produzidos materiais de importância para o segmento.

Nesta perspectiva de inserção da autora e pela necessidade e interesse no aprofundamento de estudo do objeto, vislumbrou-se a oportunidade provocadora de uma pesquisa versando sobre a regulação da comida de rua em duas capitais brasileiras: a carioca e a soteropolitana. A pesquisa requisitou empenho da pesquisadora em entender o tema da regulação como exercício de conhecimento e ampliação de sua percepção da realidade. Ainda, trouxe oportunidade de crescimento, além de ter sido profundamente compensador pela contribuição da pesquisa na difusão do conhecimento no campo das ações voltadas ao objeto de estudo, na qual acredita a autora.

### 1.1 INTERESSE E DELIMITAÇÃO DO PROBLEMA

O comércio de comida de rua, no Brasil, é percebido historicamente desde registros do período do Império quando o pintor francês Jean Baptiste Debret retratava em suas obras a inserção de negros na atividade (FERNANDES, 2007). Este segmento constituído histórica e socialmente pode ser resultado da exclusão social pelo modelo econômico no país, levando uma parcela da sociedade buscar nele atuação de trabalho (POCHMANN, 2005).

Comida de rua, definida pela Organização Mundial da Saúde – OMS, compreende aqueles alimentos e bebidas preparados e/ou vendidos nas ruas e outros locais públicos, para o consumo imediato ou posterior, que não requerem estágios adicionais de preparo ou processamento (WHO, 1996; FAO, 1997; 2009).

A comida de rua é um fenômeno social que possui múltiplas dimensões referentes à tradição, à cultura, à oferta de alimentos, à economia e à política, em uma sociedade. Nesse sentido, é caracterizada como uma alternativa alimentar e nutricional de menor custo, comparado aos estabelecimentos formalizados na economia, para aqueles que não disponibilizam condições de comer em casa. Logo, movimenta as dimensões econômica e social, mediante um quantitativo significativo de pessoas que fazem uso deste estilo de comer. O segmento também possui a característica de ser uma opção de trabalho e renda para uma parcela expressiva da população, que necessita ou prefere a informalidade como referência para as atividades laborais.

O segmento está presente nos espaços públicos urbanos, fazendo parte do cotidiano da sociedade, garantindo a oferta de produtos, em geral, de culinária tradicional local e assim contribuindo para a preservação da cultura: o acarajé baiano, o angu “a baiana” no Rio de



Janeiro, o queijo de coalho, dentre outros, até a comercialização dos mais contemporâneos e globalizados, como os *churros e o cachorro-quente*, por exemplo.

Historicamente são descritas relações de conflitos entre os comerciantes – (operadores da comida de rua) e os fiscais públicos, que se perpetuam até os dias atuais. O segmento ainda é percebido de forma negativa por estes agentes municipais, que exprimem um tratamento rígido, repressivo e coercitivo, não o apoiando e enxergando nele pessoas que incomodam, que desordenam a cidade, a tornam suja e feia (LEAL, 2014).

Na perspectiva da saúde pública, pelos órgãos sanitários, embora seja evidente a formalização da comida de rua dentro da estrutura econômica do país, em pelo menos boa parte das cidades brasileiras, o segmento parece não participar dos interesses em importância e visibilidade pelas instituições de poder disciplinar, mediante a discricionariedade com que cada município reage às suas atividades de vigilância.

A Vigilância Sanitária (VISA) é no Brasil a instituição disciplinar de poder, e cabe, nas suas três esferas administrativas (federal, estadual e municipal), a proteção da saúde, por ações específicas, abrangendo produtos, processos, serviços e ambientes. Do mesmo modo, cabe às esferas, de maneira concorrente, e respeitada a hierarquia, legislar sobre a matéria.

Com isso, a partir da Constituição Federal brasileira de 1988 (CF), que estabeleceu nova definição e, conseqüentes atribuições de alcance, compete à instância municipal da Vigilância Sanitária, na medida de seus interesses locais, suplementar as decisões normativas federal e estadual, editadas em dispositivos legais, no tocante à aplicação e execução de suas ações e serviços. Portanto, cabe a Vigilância Sanitária municipal ações referentes ao segmento destacado nesta pesquisa, a saber, a comida de rua.

Sobre processo de regulação, alguns países possuem dispositivos legais, a exemplo da Bolívia, Colômbia, Peru e Equador, na América Latina com legislações específicas para o segmento levando em conta as suas particularidades. Contudo, no Brasil ainda ocorre pouca priorização das instituições disciplinares sanitárias em investimentos nas metodologias de avaliação e estratégias de intervenção (CARDOSO et al 2009; FERREIRA 2008; BEZERRA, 2008; LEAL, 2007; OLIVEIRA, 2006; PIOVESAN, 2005; SOTO, 2000; LEITE, 2000; LEAL, 2013).

Leal (2013) ressalta a baixa visibilidade do segmento pelas autoridades governamentais e de saúde pública como de importância fundamental para a sua qualificação; para o seu dimensionamento no Brasil; e para um planejamento de ações de saúde que contemplem o

segmento, bem como uma programação operativa que propicie o gerenciamento dos riscos inerentes aos processos e sujeitos nele inseridos.

Nesse sentido, concordando que os órgãos de regulação desconsideram a importância do setor de comida de rua na sociedade, revelar e compreender sobre este tema é entrar inevitavelmente no campo interpretativo, em que estão imersas várias relações multirreferenciais incluindo no mesmo objeto de pesquisa agregados para a constituição do todo: alimento; manipulador, vendedor, ambiente, consumidor, tradições, trabalho, valores afetivos e simbólicos associados à cultura e à comensalidade da comida de rua.

Considerando a comida de rua um segmento complexo e multidimensional, portanto apresentando dentre as suas dimensões, a política, no aspecto regulatório, é trazido para este estudo o embasamento epistemológico de Michel Foucault. Não se trata de uma pesquisa aplicada de Foucault, mas de pensar este autor compreendendo a função e a importância dos seus conceitos como categorias fundamentais para considerar a questão da regulação da comida de rua.

Dialogando com os conceitos operados nas fases de Foucault, a pesquisa segue na articulação sobre as relações de saber e de poder no terreno da filosofia aplicada, como forma de estabelecer interconexões com as políticas de regulação dos órgãos responsáveis pelo comércio de comida de rua, mas precisamente, na operacionalização da Vigilância Sanitária, levantando a questão de como a regulação dialoga com o comércio de comida de rua?

Entendendo que o discurso de comida de rua é um discurso montado na contemporaneidade e que outros discursos podem ter existido antes e não revelados na história, é significativo trazer para essa discussão a fase arqueológica (construção de saber) articulada com a fase genealógica (poder) do filósofo, já que não há desarticulação do saber com o poder.

## 1.2 JUSTIFICATIVA

Justifica-se o estudo pela importância e pelas dimensões do segmento: interdisciplinar e intergovernamental; pelos riscos a ele associados e pela necessidade de busca de soluções específicas que subsidiem ações da VISA. Acredita-se haver lacunas de problemas de gestão pública e do conhecimento pela instituição disciplinar sanitária, negligenciando o segmento.

A pesquisa sobre a disciplinarização de comida de rua nas duas capitais deu ênfase quanto aos órgãos de regulação envolvidos com o segmento - a Vigilância Sanitária, por

entender ser esta a competente pela comida de rua. Portanto, o objeto da pesquisa é a comida de rua, com o recorte na ordem da saúde, trazendo questões de ordenamento público como pano de fundo; com *lócus* estabelecido em duas capitais brasileiras.

As cidades de Salvador e do Rio de Janeiro foram selecionadas pelas confluências e diferenças entre elas. Confluem-se em serem as primeiras capitais do Brasil e pela tradição da comida de rua - Salvador, principalmente por razões históricas, já que nesta cidade deu-se o início deste tipo de comércio, pelas escravas de ganho; seguindo a tradição para o Rio de Janeiro, por acontecimentos reconhecidos. A cidade foi o destino dado a muitos comerciantes como opção à saída para a crise da economia açucareira em Salvador, no início do século XIX, tendo o Rio de Janeiro como rota de destino destes sujeitos já operadores da comida de rua, na perspectiva de novas ocupações.

Ainda como proximidades, as duas capitais são de grande popularidade e possuem Vigilâncias Sanitárias municipais como instâncias de poder disciplinar. Apesar disso, se diferenciam na estrutura operacional destas instituições de poder. Será que a divergência entre a estruturação operacional sanitária das cidades impacta no objeto de estudo, para as questões regulatórias?

Outra questão diferenciada, de intencionalidade na seleção das capitais, é a forma que se dá o interesse pelo segmento por grupos que não fazem parte do poder institucional sanitário. Em Salvador há toda uma articulação de estudo a respeito da comida de rua, em âmbito acadêmico, desenvolvido na Universidade Federal da Bahia (UFBA) pelo SACIA, com a participação de professores, alunos de graduação e de pós-graduação, sem atuação prática dos sujeitos operadores da comida de rua. Já no Rio de Janeiro existe o desenvolvimento de ações para o segmento realizado por particulares, conveniados ou não com o poder público, a depender da ação – A Gastronomia de Rua, idealizada por um cineasta, de grande repercussão na cidade.

### 1.3PRESSUPOSTOS

No sentido de que a comida de rua precisa ser reconhecida e compreendida nas suas especificidades, a pesquisa levanta os seguintes pressupostos:

- 1- A multiplicidade de serviços no comércio de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro é ocupação da Vigilância Sanitária para suas estratégias de intervenção;
- 2- Os discursos regulatórios sanitários para a comida de rua, desconsiderando a sua singularidade, reforça tendências excludentes de seus operadores e concentradoras do modelo hegemônico de controle higienista;
- 3- Os sujeitos da prática do comércio de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro são fundamentais nas discussões formais que precedem o reconhecimento do segmento.

.

#### 1.4 OBJETIVOS

O objetivo geral desta pesquisa é analisar a regulação sanitária para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social, à luz da epistemologia de Michel Foucault.

E para alcançar o objetivo geral, foram traçados os seguintes objetivos específicos:

- Identificar e descrever a regulação de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro;
- Compreender as especificidades do segmento nos diferentes contextos dessas capitais;
- Comparar ações desenvolvidas pela regulação nas duas cidades;
- Verificar se a regulação considera e contribui às práticas dos sujeitos, sob a perspectiva de conhecimento de conteúdos.

#### 1.5 ESTRUTURA DA PESQUISA

A pesquisa encontra-se distribuída em 7 (sete) capítulos. De início, no primeiro capítulo, a autora traz uma pequena apresentação de seu percurso profissional aliado à escolha da temática investigada, seguindo com o tema de estudo, a delimitação do interesse, o problema, a justificativa, os pressupostos, os objetivos geral e específicos, assim como demonstra como os capítulos foram organizados.

O segundo capítulo trata da fundamentação teórica exibindo a base epistemológica a partir de Michel Foucault, no intuito de apresentar sua linha de raciocínio estabelecida através

de seu método genealógico, com o centro voltado para a questão do poder e a mudança de pensamento do poder enquanto relação na sociedade. Neste capítulo também são apresentadas as outras fases do autor, não menos importantes, sobretudo na relação do saber – poder, evidenciada na arqueologia do saber.

Como a pesquisa tem como objeto a comida de rua e, portanto, tem relação direta com os sujeitos envolvidos neste objeto (os operadores da comida de rua), o segundo capítulo ainda dispõe sobre os conceitos de heterotopia e de homens infames, apresentados por Foucault, que intrigado com os discursos invisíveis dos sujeitos sem fama em determinado momento na história, busca entender o que poderia haver por trás dessas falas desqualificadas, não vigendo, portanto, como verdade para a sociedade da época.

O terceiro capítulo apresenta a constituição brasileira da Vigilância Sanitária incorporando o conceito foucaultiano de Biopoder na instituição disciplinar.

A instituição VISA no Brasil como é tida hoje não nasceu pronta e imutável. Suas ações receberam influências de movimentos políticos e econômicos da sociedade que conformaram seus diversos arranjos, ao longo da história.

Desta forma, a apresentação de sua transformação na trajetória histórica ajuda a compreender o conjunto de forças políticas e interesses econômicos e sociais que margearam e controlaram a caracterização desta instituição de poder no país.

Seguindo a perspectiva foucaultiana, que parte da ideia de que os discursos que produzem as verdades são os que prevalecem num certo período histórico, o objetivo deste capítulo é, portanto, levantar alguns acontecimentos consagrados ocorridos no caminho já percorrido de constituição da VISA e a sua articulação com fatos políticos, culturais e sociais que resultaram nos diversos modelos de ações de prática da instituição, que ainda estão, atualmente, num processo em andamento – quais as verdades geradas por este biopoder enquanto regulador da comida de rua?

O quarto capítulo versa sobre os dispositivos para a comida de rua elencados pela VISA e, de certa maneira, pelos órgãos disciplinadores de ordenamento público urbano. Parte-se do interesse em localizar nestes documentos conformações da mecânica do poder alimentada pelos discursos impressos dos dispositivos normalizadores.

Neste capítulo, são levantados os dispositivos para a comida de rua no Brasil com o propósito de entender quais são e por quem são editados, além de identificar quais as verdades que podem estar imperando para o desenho e a constituição destes. Como esses dispositivos,

pelas verdades prevalecidas, conformam os indivíduos envolvidos no objeto de estudo, entendendo que o poder regulatório parte do geral (regulamentação do comércio de comida de rua) para disciplinar os corpos, no caso os operadores da comida de rua, que passam a ser elementos que sofrem a dinâmica do poder disciplinar.

No quinto capítulo é comentado o cenário da comida de rua no Brasil como uma heterotopia de representação social do comer fora de casa, literalmente, na rua, surgida na sociedade brasileira entre o final do século XVIII e início do século XIX. O propósito do capítulo é apontar que nesse espaço outro, imbuído por relações de poder, confrontos de idéias e resistências, emergem novos fenômenos, significados, sentidos e sujeitos (em algum momento infames), constituindo uma identidade multifacetada de permanência no decurso da história.

O sexto capítulo refere-se aos procedimentos metodológicos utilizados para a realização da pesquisa. Nesse capítulo, são descritos os *locus* da pesquisa, as fontes de dados, os procedimentos da coleta de dados e os instrumentos utilizados, além da descrição do modelo de análise dos dados coletados e a descrição de como os resultados foram interpretados.

Por fim, como sétimo e último capítulo para a pesquisa são apresentados os resultados identificados a partir da análise dos dispositivos normativos levantados para a comida de rua, em Salvador e no Rio de Janeiro, e a sua relação com as categorias de disciplina e biopoder. As narrativas dos profissionais da VISA também são apresentadas pelo que compreendem do segmento e da regulação.

O espaço outro da comida de rua é caracterizado pelas formas que foram levantadas, além da identificação de quem são os infames deste comércio, suas origens e estratégias de comercialização.

Ao final do texto, são apontados as referências, os apêndices construídos e os anexos constitutivos e auxiliares para a pesquisa.

Esta tese toma como ponto de partida a percepção de como os discursos regulatórios sanitários, criados como motivação e com o objetivo da defesa da saúde da população, por caminhos múltiplos e complexos, podem, por outro lado, estar servindo como mecanismo de barreiras, por um modelo de maior exclusão dos operadores da comida de rua.

Assim como Foucault fala em existência de fragmentos na história, a construção desta pesquisa deu-se a partir de fragmentos de entendimentos, de discursos, de estudos, de tópicos,

pensando que sua finalização será uma verdade construída por um discurso prevalecido para o momento.

## 2 A BASE EPISTEMOLÓGICA A PARTIR DE MICHEL FOUCAULT

*Mas se Foucault não é um grande remédio, ele é, sem dúvida, um grande estimulador. Ele pode funcionar assim como Nietzsche funciona: como um catalisador, um mobilizador, um ativador para o nosso pensamento e nossas ações (Veiga-Neto, 2007, p.16).*

Teórico de pensamento mundialmente conhecido sobre a relação entre o regime de verdade, os discursos do saber das ciências e as relações de poder, Paul Michel Foucault, nasceu em Poitiers, França, no ano de 1926 e morreu em Paris, no ano de 1984, em consequência das complicações da SIDA (AIDS) - Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, com 57 anos de idade. De família abastada, de classe média alta, filho de pais médicos, diplomou-se em Psicologia. Iniciou sua carreira acadêmica como pesquisador lecionando em Universidades na França e na Tunísia, em 1970 foi convidado para assumir como professor no *Collège de France*, uma das instituições universitárias mais importante na França, onde ministrou cursos até 1984.

Foucault é identificado como um filósofo complexo, com grande expressão nos meios de comunicação sendo reconhecido por sua produtividade e alto poder de criatividade. Teve um pensamento transversal, de várias temáticas do discurso, atravessando variados campos, como o da Filosofia, da História, da Medicina, da Sociologia, do Direito e da Psicologia. Por essas características, alguns autores pensam na existência de 3 fases ou eixos do pensamento de Foucault: arqueologia, genealogia e ética. No entanto, o próprio teórico atribuía como eixo principal do seu pensamento o problema do sujeito. E é esse problema que atravessa a sua obra toda, desde as primeiras investigações até aquelas que ele faz no final da sua produção com diferentes inflexões.

Na primeira fase de Foucault, também conhecida como Arqueologia do saber, há uma preocupação em tematizar a relação do sujeito com os saberes, enfatizando mais os saberes construídos cotidianamente que o conhecimento<sup>1</sup>. Foucault faz uma arqueologia da ciência e

---

<sup>1</sup>Foucault distingue nitidamente o "saber" do "conhecimento": enquanto o conhecimento corresponde à constituição de discursos sobre classes de objetos julgados cognoscíveis, isto é, à construção de um processo complexo de racionalização, de identificação e de classificação dos objetos independentemente do sujeito que os apreende, o saber designa, ao contrário, o processo pelo qual o sujeito do conhecimento, ao invés de ser fixo, sofre uma modificação durante o trabalho que ele efetua na atividade de conhecer (REVEL, 2005, p. 77).



desenvolve um método de escavação na história para descobrir que elementos presentes naquele momento histórico permitem o pensamento de certa forma e não de outra; e que tipo de ciência, tipo de conhecimento, tipo de saber é possível nesse período histórico.

Para Foucault, a Arqueologia reflete a forma como um acontecimento é visto dentro da história. Foucault faz pensar no sujeito de diversas maneiras e desenvolve um estudo, ao longo da época clássica para a época moderna, de como os elementos construtores dos saberes vão se modificando, vão se alterando; e como esses elementos se colocam em jogo com a verdade. A noção de verdade é que é um efeito de relações de poder. Para Foucault, a verdade é uma produção, uma invenção histórica que depende de um conjunto de forças. É verdade aquilo que as pessoas que se colocam numa determinada relação de poder e numa posição de poder impõem como sendo verdadeira, num determinado momento histórico.

O importante é que a verdade não existe fora do poder ou sem poder [...]. A verdade é deste mundo; ela é produzida nele graças a múltiplas coerções e nele produz efeitos regulamentados de poder. Cada sociedade tem seu regime de verdade, sua “política geral” de verdade: isto é, os tipos de discurso que ela acolhe e faz funcionar como verdadeiros; os mecanismos e as instâncias que permitem distinguir os enunciados verdadeiros dos falsos, a maneira como se sanciona uns e outros; as técnicas e os procedimentos que são valorizados para a obtenção da verdade; o estatuto daqueles que têm o encargo de dizer o que funciona como verdadeiro (FOUCAULT, 2015, p. 52).

A “verdade” está circularmente ligada a sistemas de poder, que a produzem e apóiam, e a efeitos de poder que ela induz e que a reproduzem. “Regime” de verdade (FOUCAULT, 2015 p. 54).

As principais obras publicadas do autor, na sua primeira fase foram: História da loucura, Arqueologia do saber, Nascimento da clínica, As palavras e as coisas (FOUCAULT, 2005; 1998; 1977; 1995).

Em História da loucura (1961), sua tese de doutoramento, o sujeito é pensado quando se percebe como louco. O autor revela como a loucura foi entendida no decorrer da história, constatando que, no século XVII, a loucura foi entendida dentro de uma perspectiva jurídica e administrativa, onde os loucos ou ociosos eram julgados e condenados, sendo separados do convívio social. Foucault mostra que a internação do século XVII tornou possível o estabelecimento de remédios morais (castigos e terapêuticas), que se tornaram atividade principal dos primeiros asilos, no século XIX.

Na obra *O Nascimento da clínica* (1963), o sujeito é tratado quando se olha como doente. Foucault, que tinha familiaridade com as questões médicas, estuda a história da medicina, pautando suas análises nas diferenças entre a Medicina moderna e a clássica. Ele não pretende simplesmente realizar uma comparação entre uma e outra, mas busca identificar o modelo em que se sustenta cada uma delas e que marca a ruptura de seus discursos e de suas práticas, evidenciando que, se a medicina moderna se opõe à medicina clássica, a razão é que a clássica se funda na história natural, enquanto a moderna encontra seus princípios na biologia (MACHADO, 2015).

Em *As palavras e as Coisas* (1966), o filósofo trata do sujeito quando reflete sobre si mesmo como ser vivo, ser falante e ser trabalhador. Foucault investiga os conceitos e as relações que caracterizam o surgimento das Ciências Humanas, a partir do aparecimento, no século XIX, das ciências empíricas e do estabelecimento, pela Filosofia, da concepção do conhecimento através da representação. É nesta obra clássica no campo da filosofia que Foucault traz o conceito de sujeito como uma construção histórica que está em vias de extinção.

Foucault diz que sujeito é um conceito, uma idéia construída historicamente, que tem seu nascimento na modernidade. Os sujeitos não são universais: são produzidos, fabricados por tecnologias, construídos em um determinado momento histórico, e, portanto, não estão sempre presentes em qualquer época e em qualquer lugar.

No livro *Arqueologia do saber* (1969), Foucault discute sobre os princípios formuladores da Arqueologia, descrevendo em nível de conceitos a formação dos saberes, de modo a caracterizá-los, dar conta de suas regras de formação e responder como esses saberes aparecem e se transformam.

A segunda fase de Foucault, também conhecida como Genealógica, tem início a partir da sua aula inaugural no *Collège de France – A ordem do discurso*. Foucault desloca-se da análise intrínseca do discurso para se deparar com as condições externas aos próprios saberes que termina por colocá-los como um dispositivo para relações de poder.

Na fase Genealógica do poder, Foucault começa a desenvolver conceito de dispositivo que tem uma função estratégica de controle, de classificação, de separação, de interdição, de dizer aquilo que se pode e que não se pode dizer e fazer num certo momento histórico. Para Foucault, genealogia é:

Uma análise que possa dar conta da constituição do sujeito na trama histórica. É isto que eu chamaria de genealogia, isto é, uma forma de história que dê conta da constituição dos saberes, dos discursos, dos domínios do objeto, etc., sem ter que se referir a um sujeito, seja ele transcendente com relação ao campo de acontecimentos, seja perseguindo sua identidade vazia ao longo da história(FOUCAULT, 2015, p. 43).

O poder é investigado nas análises históricas sobre certas práticas sociais construídas pela sociedade ocidental em campos determinados, como da loucura, já tematizado na História da loucura na época clássica, e dentro das instituições. É analisada a articulação entre saber e poder. Poder esse que intervém, materialmente, atingindo a realidade mais concreta dos indivíduos, o seu corpo, e que se situa no nível do próprio corpo social, e não acima dele, penetrando na vida cotidiana, e por isso caracterizado como micropoder que se exerce em níveis variados e em pontos diferentes da rede social, integrados ou não ao Estado (MACHADO, 2015).

O primeiro trabalho de Foucault de formulação e utilização da genealogia foi Vigiar e Punir (1975), obra muito famosa, comentada e discutida, em que o autor pensa o sujeito quando se julga e se pune como criminoso.

O livro levanta a história das penalidades e punições que resultaram na sociedade moderna de adestramento e disciplina, a partir de um trabalho na vida prática do autor em cima das prisões, com a experiência no GIP -Grupo de Informações sobre as Prisões. Foucault, que já estava envolvido nas lutas políticas e sociais que ocorriam na França ainda decorrente dos movimentos de maio de 1968, intervinha ouvindo as reivindicações que emergiam dos detentos, no início da década de 1970, chamando a atenção para a situação das condições do encarceramento e rotina das detenções.

A obra, que parece exprimir um intelectual conectado com a militância política que exercia, investiga o nascimento das prisões. Por que é que no século XVIII foi instituído todo um sistema prisional, portanto, um dispositivo prisional para separar aqueles que eram considerados criminosos? Junto com o dispositivo prisional, se desenvolveu o dispositivo jurídico e uma série de técnicas, de práticas discursivas e não discursivas para chegar a um veredicto decidindo quem era absolvido e quem era incriminado. A partir de alguém que era

incriminado, o dispositivo prisional era de encarcerar para poder reformar o sujeito, pela instituição de sequestro<sup>2</sup>.

Historicamente, Michel Foucault mostra o que se passa nesse momento de uma sociedade punitiva – aquela que levava o prisioneiro para a praça e o executava como um espetáculo, para uma sociedade disciplinar, aquela em que o culpado, o criminoso vai para uma instituição, para um dispositivo que está preparado para corrigi-lo. Esse dispositivo tem a forma de um panóptico<sup>3</sup>, uma vigilância constante. Tem a forma de uma disciplina dos corpos, do tempo e do espaço.

A obra *Vigiar e Punir* também caracteriza as técnicas específicas de controle sobre esses indivíduos; e descobre que as tecnologias de poder não são do âmbito único e exclusivo da justiça, mas estão presentes em várias outras instituições como a escola, a fábrica, o exército, o hospital. O poder disciplinar nasce de outras formas de poderes que são objetos de descrição e análise nessa obra.

Outras obras publicadas nesta fase são: *A vontade de saber*, subtítulo do primeiro volume da *História da sexualidade* (1976); e *Microfísica do poder* (1977).

Na genealogia do poder, ao mesmo tempo em que Foucault vai pensando nas prisões, nas escolas, nesses dispositivos que são prédios sólidos, ele também se aproxima dos microdispositivos, e nesse sentido entrando na genealogia da ética, terceira e última fase da sua produção, quando é tematizado o sujeito na sua relação consigo mesmo.

Na terceira e última fase de produção, o autor pensa na relação e na constituição de um “si-mesmo” como sujeito. Pensa na ética da existência e encontra nos gregos e romanos antigos uma outra maneira de viver e de tematizar a vida, enquanto estudava as práticas sexuais entre os gregos e romanos na Antiguidade. Foucault encontra um conceito desenvolvido pelos filósofos estoicos que é o de cuidado de si tomado de maneira mais ampla, que tem a ver com o corpo, e também tem a ver com o ambiente, com o espírito, com a

---

<sup>2</sup> Instituições de sequestro são “instituições capazes de capturar nossos corpos por tempos variáveis e submetê-los a variadas tecnologias de poder” (VEIGA-NETO, 2007, p. 76).

<sup>3</sup> Idealizado por Jeremy Bentham (1748-1832), filósofo utilitarista inglês, o panóptico é um sistema arquitetônico para as prisões, cujas principais características são: disposição circular das celas individuais, celas divididas por paredes e com a parte frontal exposta à observação, uma grande torre disposta no alto e no centro de forma que o diretor possa administrar a prisão de maneira a “ver sem ser visto”. O poder das sociedades disciplinares, segundo Foucault, é baseada no modelo de panóptico (PINTO, 2003).

cultura. Então, cuidar de si é cultivar-se. Foucault encontra esse conceito na Antiguidade grega e na transição do mundo grego para o mundo romano como um conceito que, de alguma maneira, substituiu um outro conceito importante entre os gregos que era o de conhecer-se a si mesmo.

Foucault vai mostrar que na história da cultura grega começa haver uma transição desse princípio do conhecer-se a si mesmo para o princípio do cuidar de si mesmo. Então, o cultivar a si mesmo e construir a sua personalidade. Cuidar de si mesmo não pode ser desarticulado do cuidar do outro. O padrão ético está em: cuidar de si mesmo para o sujeito ser melhor é também garantir condições para que o outro seja melhor.

Foucault faz uma distinção entre moral e ética. Para ele, a moral é toda essa prescrição de normas, vivendo de acordo com essas normas socialmente prescritas. Ética, para ele, é essa ação refletida no indivíduo sobre si mesmo. Então a ética tem toda essa dimensão de individualidade; não é simplesmente agir de acordo com determinados padrões impostos socialmente, mas é agir segundo a sua própria reflexão a partir desses padrões que estão impostos socialmente. O indivíduo que age eticamente é o que cuida de si, que cultiva e se preocupa consigo mesmo, mas que é também, necessariamente, um indivíduo que se preocupa e cuida do outro.

As relações de poder, desde o aspecto mais político até o mais geral, foi um dos grandes focos do trabalho de Michel Foucault. Para o filósofo todas as relações humanas são permeadas pelo poder, que não é simplesmente a opressão, mas também produção – o poder é também mecanismo produtivo.

Para trabalhar a questão do poder, Foucault constrói uma teoria muito distinta daquilo que se costuma compreender. O intelectual vai dizer que o poder não está em um lugar, em um indivíduo, em uma instituição, como geralmente se pensa. Vai dizer que ele está em tudo, que ele permeia toda a sociedade; se esparrama pelo tecido social.

O que faz com que o poder se mantenha e que seja aceito é simplesmente que ele não pesa só como uma força que diz não, mas que de fato ele permeia, produz coisas, induz ao prazer coisas, induz ao prazer, forma saber, produz discurso. Deve-se considerá-lo como uma rede produtiva que atravessa todo o corpo social muito mais do que uma instância negativa que tem por função reprimir (FOUCAULT, 2015, p. 45).

Foucault diz que existe uma espécie de engrenagem entre as formas do conhecimento (regras de produção do discurso, do enunciado – práticas discursivas e extra discursivas), que são mecanismos de relação de poder. Os discursos se apóiam sobre as relações de poder. As relações de disciplina, de mando e obediência que acontecem nas instituições criam as condições de observação, das quais são extraídos os conhecimentos que serão sistematizados, ordenados e organizados nas ciências humanas, como mecanismos empregados para produzir, para disciplinar, para controlar os corpos das pessoas.

Foucault afirma que as ciências humanas nascem no mesmo momento em que nascem o Estado-nação, Estado nacional, a moeda nacional. Nasce no exato momento em que a burguesia passa a ser a classe detentora do poder público e político e que toda a sociedade é reconfigurada historicamente segundo as pautas do capitalismo industrial. Uma sociedade deste tipo precisa, antes de qualquer outra coisa, produzir um elemento: corpos dóceis e úteis, adaptados ao aparelho de produção, que o corpo é trabalhado, disciplinado, atravessado pelos mecanismos de controle. Esse tipo de corpo que o poder político investe, para maximizar suas forças e extrair o máximo de rendimento, é um tipo de homem que uma sociedade capitalista industrial precisa. Para isso é preciso técnicas de vigilância, de disciplina, de poder, de observação, de orientação, de delimitação de espaço, de administração de tempo, que só é possível em instituições como colégios, fábricas, conventos etc.

Como já foi citado, para Foucault o sujeito é uma construção histórica e para isso existe toda uma maquinaria para conformar e fabricar este sujeito que funciona por uma trilogia de tecnologia aplicada sobre o corpo: **a disciplina** - técnicas que são aplicadas sobre os corpos para docilizá-los; o **biopoder** - poder sobre o corpo populacional; e a **governamentalidade** - o exercício de poder pelo estado, definição do caminho político-econômico de todo um país, a partir da estrutura de poder aplicada sobre os corpos individual ou populacional.

Por governamentalidade, eu entendo o conjunto constituído pelas instituições, procedimentos, análises e reflexões, cálculos e táticas que permitem exercer essa forma bastante específica e complexa de poder, que tem por alvo a população (FOUCAULT, 2005, p. 54).

Disciplina, segundo Foucault, é uma tecnologia de poder; uma forma de executar o poder. Foucault diz que a disciplina é um poder individualizante porque se exerce sobre o corpo de cada indivíduo. Disciplinar um indivíduo é construí-lo como indivíduo, pela ação do

poder sobre o corpo deste indivíduo. A disciplina é algo que vem de fora do indivíduo, mas que se internaliza no indivíduo. O processo disciplinar é o processo através do qual o indivíduo aprende a controlar a si mesmo. A tecnologia disciplinar é de docilização dos corpos. Não adianta só controlar, é preciso que esse corpo seja produtivo. Para tanto, o objetivo do poder disciplinar é adestrar, que implica em formar um corpo dócil, despolitizado - diminuindo sua capacidade de revolta, de resistência, de luta, de insurreição contra as ordens do poder; mas altamente produtivo, tornando os homens força de trabalho, dando-lhes uma utilidade econômica máxima.

A disciplina não se pode identificar como uma instituição nem como um aparelho; ela é um tipo de poder, uma modalidade para exercê-lo, que comporta todo um conjunto de instrumentos, de técnicas, de procedimentos, de níveis de aplicação, de alvos; ela é uma “física” ou uma “anatomia” do poder, uma tecnologia (FOUCAULT, 2014, p.208).

O poder disciplinar precisa agir sobre cada um dos corpos, através de técnicas, sendo necessário confinar esses corpos nas instituições, reconhecidas como instituições de sequestro. Os indivíduos são sequestrados, levados para dentro da instituição onde são disciplinados. Eles podem sair das instituições depois de terem passados por esse processo de disciplinarização porque já aprenderam a exercer o controle sobre si mesmos.

[...] muito ao contrário de um poder de tipo repressivo, o que Michel Foucault encontra em suas investigações é um poder atuante, constitutivo [...] de tipo disciplinar. Esse tipo de poder opera por meio de estratégias, táticas e técnicas sutis de adestramento; uma conformação física, política e moral dos corpos. ‘As formas de poder tradicionais, rituais, dispendiosas, violentas [ típicas do exercício do poder soberano] foram substituídas por uma tecnologia minuciosa e calculada da sujeição (FOUCAULT, 1998, p.182 apud PASSOS, 2013).

Para conseguir a sujeição dos corpos, a disciplina precisa, no entanto, pressupor a liberdade (PASSOS, 2013, p. 12).

Na História da loucura (1961), Michel Foucault mostra que a psiquiatria inaugura a nova relação de poder pela sujeição dos loucos, no reconhecimento do poder e do saber soberanos do médico sobre sua loucura. O silenciamento da loucura e seu confinamento eficaz no saber especializado subentendem a liberdade do indivíduo

para consentimento e legitimação desse poder, sem o qual não há possibilidade de tratamento (PASSOS, 2013, p. 12).

Foucault apropria-se de uma máxima nietzschiana referindo-se à ideia de que a verdade é uma grande mentira, ou seja, que não há verdade universal (FOUCAULT, 2015). A verdade, assim como o sujeito, não passa de uma construção da História e como tal varia de acordo com o tempo. O sujeito, portanto, como não é universal, pois é fabricado historicamente, submete-se aos discursos produzidos para aprender a reproduzi-los. Quando este sujeito se opõe a pensar da forma como o discurso produzido impera, criando outras subjetividades, são estabelecidas as resistências – a resistência pela liberdade. Para o autor, cabe a este sujeito lutar; resistir contra todas e quaisquer formas de dominação.

Foucault, em suas primeiras obras, como, por exemplo: “A história da loucura” e o “Nascimento da clínica” está tentando circunscrever um gesto histórico-cultural de imensa importância para a sociedade que opõe, separa o normal do patológico, o doente do saudável; o racional do louco, e como isso muda no tempo. Ele está querendo dizer que a nossa forma de compreender um sujeito assim considerado saudável, normal, racional, não delirante, depende de um gesto de força, de uma cesura, de uma divisão, de uma oposição e de uma exclusão do diferente. Então, o que se entende como sujeito normal, racional é uma figura que se desenha historicamente e que passa a existir socialmente, historicamente a partir do momento em que se pensa em oposição do que não se pode ser.

Ao contrário, aqueles que não se adequaram a esse modelo imposto como perfeito pela sociedade, foram agrupados como os desarrazoados e ficaram reservados, historicamente, aos espaços heterotópicos<sup>4</sup>, que fogem ao habitual, ao cotidiano; quase sempre um espaço transgressor, um lugar de passagem, a exemplo dos presídios, hospitais, hospícios, penitenciárias etc.

A idéia da heterotopia dos espaços outros tem a ver com os estudos de Foucault sobre a loucura, quando ele correlaciona o pensamento sobre a loucura e as instituições ligadas ao louco. No Renascimento, por exemplo, os loucos eram deixados nos navios, fora dos muros

---

<sup>4</sup> HETEROTOPIA – “lugares reais, lugares efetivos, lugares que foram desenhados pela própria instituição da sociedade, e que são tipos de contra-localizações, tipos de utopias efetivamente realizadas dentro das quais as localizações reais, todas as outras localizações reais que se pode achar no interior da cultura são simultaneamente representadas, contestadas e invertidas, tipos de lugares que se encontram fora de todos os lugares, ainda que, entretanto, eles sejam efetivamente localizáveis. Esses lugares, como são absolutamente outros do que todas as localizações que eles refletem e das quais eles falam, eu os chamarei, em oposição às utopias, as heterotopias” (FOUCAULT, 2001, p.1574-1575).



da cidade, num lugar de passagem. Na idade clássica, mesmo que os loucos fossem internados dentro dos muros da cidade, ficavam totalmente isolados junto aos considerados vagabundos, prostitutas, ociosos, todos sob um controle social.

As heterotopias são espaços outros para pessoas outras separadas do convívio da sociedade, geralmente fora da circunscrição da cidade, mas considerados lugares com grandes oportunidades de resistências, onde os diferentes podem ser diferentes.

Foucault estuda sobre os espaços outros e sobre aqueles que historicamente foram excluídos, que são as minorias da sociedade, os infames da sociedade, contudo com postura ética, pois seguem aquilo que pensam e falam aquilo que fazem. Ele está preocupado em por que esses diferentes foram excluídos? Por que eles não foram postos em lugar ditos normais? Esses outros, como os presos ou como os loucos, ameaçavam a questão do *status quo* da burguesia.

Chamou a atenção de Foucault esses homens sem fama, que passaram por espaços heterotópicos, espaços de passagem, que não fizeram parte da decisão política daquelas instituições ou da sociedade como um todo.

Há muito tempo, utilizei documentos semelhantes para um livro. Se eu o fiz então é sem dúvida por causa dessa vibração que sinto ainda hoje, quando me ocorre encontrar essas vidas ínfimas que se tomaram cinzas nas poucas frases que as abateram. O sonho teria sido o de restituir sua intensidade em uma análise. Na falta do talento necessário, por muito tempo remói só a análise; tomei os textos em sua aridez; procurei qual tinha sido sua razão de ser, a quais instituições ou a qual prática política eles se referiam; propus-me a saber por que, de repente, tinha sido tão importante em uma sociedade como a nossa que um monge escandaloso ou um agiota extravagante e inconstante fossem “sufocados” (como se sufoca um grito, um fogo ou um animal); procurei saber a razão pela qual se quis impedir com tanto zelo os pobres espíritos de passearem pelas estradas desconhecidas. Mas as intensidades primeiras que me motivaram permaneciam do lado de fora. E uma vez que havia o risco de elas não passarem para a ordem das razões, uma vez que meu discurso era incapaz de levá-las como caberia, o melhor não seria deixá-las na forma mesma que me fizeram senti-las? (FOUCAULT, 2003, p. 204).

Homem infame, para Foucault, é um homem ético que não quer se comportar como os outros. Foucault fala deste homem infame, de um homem sem fama, sem nome, sem sobrenome, sem nenhuma fama. Esses infames foram colocados à margem e tratados tal qual, tendo uma disciplinarização para ficarem longe – à margem.

Vidas que são como se não tivessem existido, vidas que só sobrevivem do choque com um poder que não quis senão aniquilá-las, ou pelo menos apagá-las, vidas que só nos retornam pelo efeito de múltiplos acasos, eis aí as infâmias das quais eu quis, aqui, juntar alguns restos. Existe uma falsa infâmia, a de que se beneficiam estes homens de assombro ou de escândalo que foram Gilles de Rais, Guillery ou Cartouche, Sade e Lacenaire. Aparentemente infames, por causa das lembranças abomináveis que deixaram, dos delitos que lhes atribuem, do horror respeitoso que inspiraram, eles de fato são homens da lenda gloriosa, mesmo se as razões dessa fama são inversas àquelas que fazem ou deveriam fazer a grandeza dos homens. Sua infâmia não é senão uma modalidade da universal *fama*. Mas o recoleto apóstata, mas os pobres espíritos perdidos pelos caminhos desconhecidos, estes são infames com a máxima exatidão; eles não mais existem senão através das poucas palavras terríveis que eram destinadas a torná-los indignos para sempre da memória dos homens. E o acaso quis que fossem essas palavras, essas palavras somente, que subsistissem. Seu retomo agora no real se faz na própria forma segundo a qual os expulsaram do mundo. Inútil buscar neles um outro rosto, ou conjecturar uma outra grandeza; eles não são mais do que aquilo através do que se quis abatê-los: nem mais nem menos. Assim é a infâmia estrita, aquela que, não sendo misturada nem de escândalo ambíguo nem de uma surda admiração, não compõe com nenhuma espécie de glória(FOUCAULT, 2003, p. 208).

Os homens sem fama são colocados dentro das instituições disciplinares para tornarem-se produtivos e atenderem às expectativas da sociedade industrial e capitalista por meio das técnicas disciplinares. Entretanto, Foucault, no decorrer de suas pesquisas, descobre que o poder disciplinar não é o único recurso a ser aplicado aos corpos infames para torná-los adaptáveis aos instrumentos de dominação, e que outras tecnologias foram desenvolvidas, a exemplo do biopoder, um poder que não age apenas sobre o corpo individual, mas atua sobre o coletivo; um poder sobre a vida, sobre todos.

No biopoder, os estados modernos devem fazer seus cidadãos viverem, ao contrário do poder soberano em que o rei tinha o direito de fazer seus súbitos morrerem. Questões como as do nascimento e da mortalidade e da duração da vida estão ligadas não apenas a um poder disciplinar, mas a um tipo de poder que se exerce no âmbito da espécie, da população, com o objetivo de gerir a vida do corpo social (MACHADO, 2015).

A atividade política dos Estados passa a ser uma ação de governo sobre a vida biológica dos indivíduos, sobretudo sobre a vida de uma população. Isso faz com que não somente se controlem os corpos individuais das pessoas em uma sociedade, como se controle toda a população; e através desse controle se promova a vida.

Com esse entendimento, surgem políticas de saúde pública, campanhas de vacinação e até previdência social. Aumenta-se a duração da vida, ao mesmo tempo em que o Estado tem mais controle sobre ela. Uma vez estando os indivíduos devidamente disciplinados, ou seja,

eles tendo introjetado o controle sobre cada um dos seus corpos, o Estado consegue mapear esses indivíduos como membros de uma população e exercer o controle sobre toda essa população.

O biopoder se ancora no poder disciplinar para fazer novas vigilâncias e controles na vida, e, para Foucault, é uma estratégia e tática de poder complementar que avançou do indivíduo - pelas tecnologias de inspeção, sanção, hierarquia - para a população -através de tecnologia normativa - instituindo-a como objeto de saber e poder, na medida em que a sociedade passou a ser mais complexa. Mas, a vida convertida em poder constitui dialeticamente o lugar de emergência dos contrapoderes, que se relacionam a formas de subjetivação para escapar ao biopoder (FIGUEIREDO, 2016).

### 3 O BIOPODER E A CONSTRUÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

*Uma técnica que é centrada no corpo, produz efeitos individualizantes, manipula o corpo como foco de forças que é preciso tornar úteis e dóceis ao mesmo tempo. E, de outro lado, temos uma tecnologia que, por sua vez, é centrada não no corpo, mas na vida; uma tecnologia que agrupa os efeitos de massas próprios de uma população. (Foucault, 1999, p. 297)*

Tomando a base epistemológica descrita nesta pesquisa, a utilização do termo biopoder tem suas primeiras enunciações na terceira fase de Foucault, nos estudos da História da Sexualidade do autor, no seu primeiro volume, que investiga sobre o direito de vida e o direito de morte que transparecem pela maneira como, a partir do século XVIII, se passa a viver a sexualidade humana, com a vigilância do comportamento sexual das pessoas não só em termos de saúde pública, mas também na intenção de que fossem mais produtivas – controle sobre a vida do corpo economicamente produtivo e politicamente governável. É a partir deste século, que o Estado deixa de considerar a soberania como exercício do poder político e passa a ter uma função positiva de um Estado que não nega a vida, mas que a promove.

Para Foucault, houve no Ocidente a partir do século XVIII, transformações nos mecanismos de poder, passando do poder de soberania com o direito característico de causar a morte ou de deixar viver para um poder de gerar a vida, apropriando-se, portanto, por tal razão, dos processos biológicos para controlá-los e eventualmente modificá-los, eliminando tudo aquilo que ameaça a preservação e o bem estar da população – uma tecnologia voltada para o “fazer viver” e o “deixar morrer” (DINIZ; OLIVEIRA, 2014; DANNER, 2010).

Seguindo o pensamento foucaultiano, as sociedades modernas, com a gênese e o desenvolvimento das novas relações de produção capitalistas, tornam-se instituições que ordenam a vida social e política, e assumem funções de regulação social e de provisão de bens públicos. São caracterizadas como disciplinares e normativas enquanto procedimentos institucionais de fabricação do sujeito e de gestão da coletividade.

Pensando no coletivo, as sociedades tiveram a necessidade de toda uma tecnologia de poder para gerir e controlar as multiplicidades humanas, sendo uma condição essencial para o

surgimento de políticas de proteção social. Segundo Danner (2010), o biopoder é um desses mecanismos do poder de formatação e normalização das populações, que ajusta os indivíduos às novas relações de produção.

Desta forma, o foco do biopoder passa não mais a ser do corpo individualizado, assim como era no poder disciplinar, e sim do corpo coletivo com uma tecnologia de poder que vai se encarregar da preservação da vida. A importância desse novo mecanismo de poder ocorre em função de a população necessitar de boas condições do ambiente para preservar sua existência. E para evitar tudo aquilo que possa ameaçar a vida da população, com o intuito de manter o equilíbrio, procedimentos e mecanismos contínuos, reguladores e corretivos serão estabelecidos e instaurados, na prática, pelas normas (DINIZ; OLIVEIRA; 2014; DANNER, 2010).

Biopoder é algo que acontece com a política na história ocidental, e é revelado, portanto, em formas de fazer com que um coletivo seja normatizado e que cumpra um conjunto de dispositivos estabelecidos, com o discurso de garantir a vida. Pela ótica foucaultiana, é um poder molar, complementar ao poder disciplinar, instituído para modelar e ordenar indivíduos; para controlar e governar populações favorecendo seu próprio crescimento (FOUCAULT, 2015; FIGUEIREDO, 2016).

Nesse sentido, o Estado democrático moderno, com as funções de proteção e promoção da saúde, disciplina atividades dos particulares, por meio de instâncias da administração pública, com poder de regulamentação e de polícia, cuja razão é o interesse social e cujo fundamento consiste na supremacia exercida pelo Estado sobre as pessoas, bens e atividades de seu território (FANUCK, 1987, apud LUCCHESI, 2001; COSTA, 2009).

Uma representação brasileira de instância da administração pública emergente no campo da proteção e da promoção à saúde da população (MARQUES, 2009), com poder disciplinar e de polícia, é a Vigilância Sanitária (VISA), definida pelo Ministério da Saúde até 1988, como

um conjunto de medidas que visam elaborar, controlar a aplicação e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário relativo a portos, aeroportos e fronteiras, medicamentos, cosméticos, alimentos, saneantes e bens, respeitada a legislação pertinente, bem como o exercício profissional relacionado com a saúde (COSTA; ROZENFELD, 2000, p. 15).

Com a edição da Lei 8080/90, conhecida como Lei Orgânica da Saúde que organiza o Sistema Único de Saúde (SUS), essa instituição disciplinar de poder voltada para o coletivo, passa a explicitar o conceito de risco em ações no âmbito da produção, mercado e consumo:

[...] um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir risco à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo o controle de bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos da produção ao consumo e ao controle da prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde (BRASIL, 1990, artigo 6º, parágrafo 1º).

Outrossim, a Vigilância Sanitária, como foi instituída no Brasil com o objetivo de promover e proteger a saúde é uma instituição que, além das ações regulatórias, normativas e fiscalizatórias<sup>5</sup>, opera no controle sanitário complexo na esfera das relações sociais desde a produção até o consumo. Suas ações, historicamente, caracterizam-se com traços de condicionamento aos interesses econômicos e políticos e, possivelmente, aos sociais.

A VISA nasce no Brasil colonial do século XVIII, com a vinda da família real e consequente abertura dos portos e atividades de fiscalização das embarcações, já que o Brasil passou a fazer parte das rotas comerciais inglesas e de outras nações. A intervenção do Estado com as práticas sanitárias só passa a ocorrer no século XX, no entanto, é criada por D. Pedro I, a Inspetoria Sanitária de Portos, como campo de fiscalização sanitária de embarcações, cemitérios, comércio de alimentos, e a vigilância do exercício profissional (LUCCHESI, 2001).

Às Câmaras Municipais cabiam as ações sanitárias que eram semelhantes às das práticas de higiene pública europeias da época com os objetivos de evitar a propagação de doenças, e de que os produtos brasileiros fossem aceitos no mercado internacional. Ou seja, as ações já eram tensionadas entre a atividade econômica – geradora de riqueza e poder para Portugal – e as relativas à proteção da saúde das pessoas, e foram realizadas de maneira mais expressiva a partir do século XIX, caracterizadas como polícia médica fundamentando funções normalizadoras assumidas pela Academia de Medicina do Rio de Janeiro (FIGUEIREDO, 2016; COSTA; ROZENFELD, 2000), demarcando o surgimento da medicina social no Brasil (MACHADO et al., 1978, apud FIGUEIREDO, 2016).

---

<sup>5</sup>A regulação está vinculada à ampla gama de distintas ações: regulamentação, fiscalização, controle, auditoria e avaliação (OLIVEIRA; ELIAS, 2012, p.575)

Segundo Costa e Rozenfeld (2000), após a Independência do país, foi decretada a municipalização dos serviços sanitários na capital, estabelecidos os regimentos pelas Câmaras Municipais e decretadas normas sanitárias pela Sociedade de Medicina e Cirurgia que seguia a medicina francesa em centralizar-se na explicação das doenças, sem observância de medidas preventivas coletivas e de promoção da saúde.

O Brasil passou a ser uma República Federativa com a primeira Constituição de 1891, firmada no ideal liberal - que enfatizava a baixa participação do Estado, com influência do modelo norte americano. Esta Constituição não mencionou a saúde em seu texto, sendo, portanto, omissa em relação a questões sociais, assim como a anterior de 1824. Também não deixava claro quanto às competências da União e dos Estados para legislar sobre as questões sanitárias. No entanto, em razão do federalismo, a partir de 1889, os Estados passaram a dispor de códigos sanitários próprios, antes mesmo de haver um Código sanitário federal, elaborado somente em 1923, conforme relatam Costa e Rozenfeld (2000).

Na perspectiva de atender à economia agroexportadora neste período histórico, as práticas sanitárias nas duas primeiras décadas republicanas priorizavam as doenças que ameaçavam o modelo, com uma política de saneamento destinado aos espaços de circulação das mercadorias exportáveis. Nesse sentido, o serviço do Porto do Rio de Janeiro e os Distritos Sanitários Marítimos dos Estados foram criados por Oswaldo Cruz, em 1903 (COSTA MARQUES, 2005; FIGUEIREDO, 2015).

A questão social começou a ser discutida e percebida como parte do papel do Estado, com a decadência do modelo agroexportador, a partir da Primeira Guerra Mundial, quando as condições precárias de saúde e a ineficiência dos serviços públicos foram denunciadas e repercutidas internacionalmente. A economia passava a atenção ao processo de industrialização e comércio, com crescente movimento operário, emergindo a sociedade complexa, como nova configuração social (FIGUEIREDO, 2015).

O modelo de saúde pública, nessa nova dinâmica econômica, passou a dar prioridade à assistência médica de caráter individual, com práticas sanitárias para o controle de doenças apoiadas no conhecimento epidemiológico no campo da bacteriologia e no conceito de transmissão (COSTA MARQUES, 2005; COHN; ELIAS, 1999, apud FIGUEIREDO, 2016; FIGUEREDO, 2016).

A saúde pública tem destaque na década de 1920, crescendo como questão social diante de transformações econômicas e políticas no contexto nacional. O Estado passou a intervir em

dois ramos: um modelo de assistência curativa individual, para dar conta da força de trabalho necessária ao modelo econômico capitalista; e um modelo sanitário campanhista, interessado no controle de novos objetos frutos do processo industrial (FIGUEIREDO, 2015).

A reforma Carlos Chagas, de 1923, é um exemplo deste destaque dado à saúde pública. Foi criado o Departamento Nacional de Saúde Pública (DNSP), pelo Decreto-Lei nº 3987/20, substituindo a Diretoria Geral de Saúde Pública, criada em 1897. O DNSP, com a ementa de reorganizar os serviços de Saúde Pública, editou ações: ao saneamento urbano e ao rural; aos serviços de higiene infantil; à higiene industrial e profissional; à supervisão dos hospitais públicos federais, e à fiscalização dos demais; à propaganda sanitária e ao combate às endemias e epidemias rurais. No entanto, mesmo com a intenção de ampliar o atendimento à saúde em todo o país, as ações tiveram alcance reduzido (BRASIL, 1920; COSTA; ROZENFELD, 2000).

Já em 1923, foi editado o Decreto nº 16.300 (Regulamento Sanitário Federal), que pretendia incluir a totalidade da vida social na ordem sanitária pelos dispositivos normativos do poder que somavam um total de 1679 artigos. Esse regulamento incorporou a expressão vigilância sanitária designada ao controle sanitário de pessoas doentes ou suspeitas de moléstias transmissíveis, e de estabelecimentos e locais. O dispositivo conformou o arcabouço das práticas de controle sanitário a serem implementadas (COSTA; ROZENFELD, 2000).

Era preciso contemplar os assalariados urbanos que cresciam no cenário econômico e político nacional como sujeitos sociais. Diante disto as já citadas questões sociais deviam ser transformadas em questão política, com a intervenção estatal. Assim, a política de saúde na década de 1930 - início do Estado Novo - foi organizada em dois subsetores: o de saúde pública, centralizando-se na criação de condições sanitárias mínimas para as populações urbanas e, restritamente, para as do campo; e o de medicina previdenciária. Foi criado, no âmbito de saúde pública, o Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina (SNFM) e os dispositivos legais foram direcionados principalmente para o campo de medicamentos, dos soros e das vacinas (SANTOS; ESCODA; 2004; LIMA; SILVA; PEREIRA, 2010).

Diante do novo cenário brasileiro fixado na industrialização e na economia capitalista, a partir de 1940, é que foram implantadas as ações de proteção ao risco sanitário pela VISA, explicitando que os modelos organizacionais da vigilância sanitária estavam vinculados ao desenvolvimento econômico, científico e tecnológico dos países, e aos processos sociais.



A partir dos anos 1950, a corporação médica ligada aos interesses capitalistas estruturava-se e pressionava o Estado no financiamento de atendimento hospitalar privado, defendendo a privatização da saúde. No entanto, a assistência médica continuou a ser fornecida basicamente pelos serviços próprios dos Institutos, até o meado da década seguinte. Instituições e serviços foram criados, como o Ministério da Saúde, em 1953 e o Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos (LCCDM), em 1954, incorporando a área de alimentos, a partir de 1955, e sendo incorporado junto com o SNFM, em 1957, pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia (SNFMF) (COSTA; ROZENFELD, 2000).

Era pelo SNFMF que a Vigilância Sanitária, até o final da década de 1960, desenvolvia suas atividades voltadas para a regulamentação e registro de medicamentos, assim como para o controle de importação e circulação de produtos farmacêuticos e correlatos. O termo vigilância sanitária, após a separação da vigilância epidemiológica, fato ocorrido em 1961, passou a se denominar um conjunto de ações nas áreas de portos e fronteiras.

Autores relatam a pouca visibilidade da VISA no setor saúde, até o final desta década, quando novas demandas surgiram devido à ampliação da produção industrial e as exportações que ocorreram no Brasil, por conta do desenvolvimento econômico<sup>6</sup>, e exigiram do Estado novas necessidades, a exemplo de regulamentações para adaptação da produção brasileira às exigências internacionais de qualidade de produtos (COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

Uma das regulamentações de importância do final dos anos 1960, ainda em vigor, foi o Decreto-lei nº 986, de 1969, que instituiu as normas básicas dos alimentos, revogando o anteriormente lançado Decreto-lei nº209, de 1967. Tal dispositivo normativo, dentre outros aspectos, estabeleceu os critérios de qualidade de alimentos, considerando cada tipo ou espécie, ampliando o conceito de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ); princípios de higiene na obtenção, manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, abarcando o cultivo e a produção; e recomendou normas de higiene para manipuladores de alimentos (BRASIL, 1969).

Pode-se reconhecer que a mudança nas práticas e a consequente ampliação das atividades da VISA demonstram a relação entre o poder como verdade que se institui pelos movimentos e discursos a que a sociedade é obrigada a produzir, por vezes, até sem a devida reflexão.

---

<sup>6</sup>O desenvolvimento econômico do período pós-1968 foi resultado do projeto político do governo militar, conhecido como o “milagre econômico” (COSTA, FERNANDES e PIMENTA, 2008).

A verdade é deste mundo; ela é produzida nele graças a múltiplas coerções e nele produz efeitos regulamentados de poder. Cada sociedade tem seu regime de verdade, sua "política geral" de verdade: isto é, os tipos de discurso que ela acolhe e faz funcionar como verdadeiros; os mecanismos e as instâncias que permitem distinguir os enunciados verdadeiros dos falsos, a maneira como se sanciona uns e outros; as técnicas e os procedimentos que são valorizados para a obtenção da verdade; o estatuto daqueles que têm o encargo de dizer o que funciona como verdadeiro(FOUCAULT, 2015, p. 52).

Na década de 1970, a economia capitalista entrou em crise gerando transformações do Estado e suas formas de produção e/ou regulação: o Estado passou de produtor a regulador, com o estabelecimento da chamada globalização, como uma nova ordem econômica mundial. Essa passagem coaduna com a questão levantada por Foucault em relação à arte de governar “como introduzir a economia”, significando, para ele, estabelecer a economia em nível geral do Estado, ou seja, ter uma forma de vigilância, de controle tão atenta, quanto à do pai de família em relação aos habitantes, às riquezas, aos comportamentos individuais e coletivos (FOUCAULT, 2015; FERREIRINHA; RAITZ, 2010).

O fenômeno da globalização ampliou o fluxo do comércio internacional, assim como introduziu inovações tecnológicas e novos materiais no país, tornando o mercado maior. Ocorreu ainda, no mesmo período, o surgimento de instituições supranacionais voltadas para a redução das barreiras entre as trocas internacionais de bens e serviços, como a Organização Mundial do Comércio (OMC). Essas questões influenciaram diretamente as ações exercidas pela Vigilância Sanitária, posto que novos objetos sob seu controle, de acordo com sua égide de atuação, foram incorporados no mercado brasileiro.

Assim, na mesma década, a conformação da Vigilância Sanitária foi demarcada por mudança normativa e institucional, com a adoção do termo vigilância sanitária na legislação e na denominação do espaço institucional, remetendo às ações voltadas para precaução, cuidado e prevenção, com uma noção mais abrangente das ações de controle e punição utilizadas anteriormente associadas ao rótulo de fiscalização(COSTA, 2004, apud COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

O termo foi institucionalizado em 1976 e trouxe à vigilância um *status* de secretaria ministerial com a criação da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), que agregou vários campos de risco (produtos, serviços de saúde e portos, aeroportos e fronteiras); foi organizada em divisões de: alimentos; medicamentos; cosméticos; saneantes; portos,

aeroportos e fronteiras e outra, administrativa, atendendo a diversas áreas de atuação, em consonância com as demandas do Estado de acordo com o contexto político-econômico de internacionalização da economia brasileira que vigorava à época (COSTA, 2004; COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

A mudança da terminologia não proporcionou uma definição clara que orientasse as políticas de saúde no componente vigilância sanitária. A instituição repetiu o modelo cartorial e clientelista, dependente do poder econômico e social vigentes, conforme relatam Santos e Escoda (2004), restando como mudanças mais significativas na área, naquele momento, as referentes à legislação sanitária (COSTA, 2004; COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

A Lei nº 6.360 (Lei de Vigilância Sanitária) foi promulgada em setembro de 1976, representando um marco importante no processo de conformação da vigilância sanitária (VS), como parte de um conjunto de medidas de modernização da legislação de saúde implementadas sob influência da Organização Mundial de Saúde (OMS) e da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS). A Lei ainda estabeleceu a vigilância sanitária como ação permanente e rotineira dos órgãos de saúde, num conjunto integrado com as demais esferas de gestão. Esta lei constituiu um grande instrumento regulatório das atividades que envolvem produtos sob controle sanitário: os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos, os cosméticos, dentre outros, a partir de uma concepção mais abrangente de vigilância sanitária, para além do conceito de fiscalização (BRASIL, 1976; COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

Um novo arcabouço legal da vigilância sanitária foi configurado na década de 1970 pela vigência de leis e decretos. Dentre estes, pode-se destacar a Lei 6.437/77, que dispõe sobre as infrações sanitárias, as penalidades e os ritos do processo administrativo-sanitário, em vigor, assim como a Lei de Vigilância Sanitária (BRASIL, 1977; COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

A criação da SNVS e a determinação de suas competências, apesar de terem significado o reconhecimento da importância da vigilância sanitária no âmbito da Saúde Pública, estabeleceram uma cisão entre a vigilância sanitária e a vigilância epidemiológica como se fossem "duas vigilâncias", já que foram localizadas em espaços institucionais distintos. Essa fragmentação propiciou uma diferenciação entre os objetos de saúde pública que deixaram de ser incorporados na VISA ou descontinuados de seu foco epidemiológico, desperdiçando-se, assim, o método epidemiológico na vigilância sanitária (COSTA, 2004; COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

Ediná Costa (2004) identifica nas competências do sistema de vigilância epidemiológica – no rol de doenças que fizeram parte da então nova legislação de notificação compulsória, investigação e análise epidemiológica – dos “riscos e agravos inusitados em saúde”. Assim, vinculadas à vigilância epidemiológica, a investigação e a análise de riscos e agravos relativos a objetos já do espectro de atuação da vigilância sanitária, então separada da epidemiológica como situações relativas a novos riscos ambientais e ao consumo de produtos, não eram reconhecidas como pertinentes a ela. Eis aí uma evidência do elo perdido entre a vigilância sanitária e um dos componentes de seu processo de trabalho, qual seja, a análise epidemiológica dos riscos e agravos inusitados, resultado do distanciamento do campo do saber da epidemiologia como ciência, que também a constitui como prática sanitária (FIGUEIREDO, 2016, p.81).

Costa, Fernandes e Pimenta (2008) denunciam que as mudanças institucionais e legislativas não significaram transformações efetivas no cotidiano do serviço de vigilância sanitária, que se manteve separado e isolado das demais ações de saúde, distanciado da população e ainda marcado, no plano federal, por centralização e autoritarismo perante os serviços congêneres estaduais. Ainda, na condição de secretaria ministerial, a vigilância sanitária ficou mais suscetível às mudanças conjunturais, sobretudo de ordem política, o que pode ser percebido pela grande rotatividade no cargo de secretário nacional, o que implicava em descontinuidade de ações.

Os anos 1980 seguem marcados por um contexto no qual é inserida a discussão da cidadania, via redemocratização da sociedade e pela reforma sanitária. Com a presença de profissionais acadêmicos nos postos de dirigentes nas VISA federal e estadual, foi aumentada a visão da saúde e dos problemas sanitários, o que contribuiu, dentre outros fatores, para a consolidação do Movimento da Reforma Sanitária, cujos debates foram ampliados durante a 8ª Conferência Nacional de Saúde (CNS), realizada em 1986, e que gerou proposições, algumas incorporadas à Constituição Federal de 1988 (CF/88) (COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008).

A 8ª Conferência representou um marco, pois novos sujeitos sociais foram incorporados e contribuíram para uma ampla abordagem das condições de vida da população brasileira para o setor saúde. Nessa conjuntura, os debates saíram dos seus fóruns específicos e assumiram outra dimensão com a participação das entidades representativas da população, dentre elas, os sindicatos, partidos políticos, e associações dos profissionais.

Ainda na década de 1980, fatos importantes de ordem sanitária ocorreram demonstrando a crise e a incompetência pelas quais passavam os serviços da vigilância sanitária, como

exemplos a morte do presidente Tancredo Neves por infecção hospitalar, em 1985, e a tragédia radioativa de Goiânia, em 1987.

A CF/88 ampliou a discussão sobre saúde e a reconheceu como direito social, garantindo-a como dever do Estado, definindo: obrigações de todos os níveis de governo da federação para a proteção e defesa da saúde, incluindo as competências comuns à União, aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios; competência legislativa concorrente para o estabelecimento de normas gerais atribuída à União, e aos Estados e Municípios a suplementação das mesmas (BRASIL, 1988; COSTA, 2004).

Nesse novo conceito de saúde, expressa como matéria legal e jurídica, são incluídas as ações de vigilância sanitária, que passou a ser papel do Estado, definida como: “um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir, ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde” (BRASIL, 1990a, Art. 6º, § 1º).

Neste período, a VISA tornou-se mais conhecida e reivindicada como importante componente das práticas sanitárias, o que é percebido com a inclusão de risco na sua nova definição dada na CF/88. Também lhe foi conferido um caráter mais completo ao conjunto das ações, situando-as na esfera da produção (BRASIL, 1988; COSTA, 2004; COSTA, FERNANDES e PIMENTA, 2008), indo ao encontro da característica da sociedade capitalista interdita pela ação do mercado, que passa a vigorar com “o discurso da verdade”, pressionando ações complexas da instituição, aumentando o seu escopo sem uma estrutura técnica e política por trás dando embasamento para as ações, além da diversidade de objetos sob o seu controle.

Essa situação exemplifica, na perspectiva de Foucault (2008), o sentido do biopoder nas configurações da economia de mercado. Na visão do teórico, o homem foi compreendido como um ser agente que, estimulado pelas diversas exigências do mercado, busca responder a essas exigências. As ações de VISA passam a “governar para o mercado”, na medida em que a sociedade deixa de ser “com mercado” assumindo para uma sociedade “de mercado”, na qual os produtos e processos viram mercadorias.

Costa (2009) salienta que a questão risco, saúde e mercado na sociedade contemporânea configura um espaço de tensão permanente, conflitos e pressões, em virtude das relações que se estabelecem entre os interesses, princípios e imperativos da ordem econômica confrontando os interesses sanitários. O âmbito das relações sociais produção-consumo

constitui o lócus principal da atuação da VISA como espaço de intervenção em prol dos interesses da saúde, o que pode ser destacado pelas suas funções também apresentadas na Lei que define o Sistema Único de Saúde (SUS), desde 1990 (BRASIL, 1990a; LUCCHESI, 2001).

A VISA segue na década de 1990 num cenário nacional, nos primeiros anos, marcado por um ideal neoliberal do curto governo de Fernando Collor de Mello<sup>7</sup>. O período foi de retrocesso significativo e importância política para esse biopoder, já que a orientação político-econômica brasileira era de interesse à abertura de fronteiras ao comércio internacional e, em função do Projeto Inovar, de proposta ágil às petições dos produtores, desconsideravam-se as análises técnico-científicas, ignorando assim a natureza protetora das ações da Vigilância. Costa (2001 apud SANTOS; ESCODA, 2004) afirma que o Projeto, mesmo com o discurso da qualidade, estava mais afinado com o projeto neoliberal desregulamentador e facilitador dos interesses empresariais.

A década de 1990 prosseguiu no contexto brasileiro de reconfiguração de mercados, com o fenômeno da globalização incluindo e fazendo circular novos produtos complexos e diversos, demandando da VISA estruturação em atribuições e ações diferenciadas para dar conta de seus objetos de competência revestidos de grande complexidade entre produtos, processos, tecnologias, ambientes, pessoas e serviços, que influenciam direta ou indiretamente na saúde.

Os anos 1990 também foram marcados por mudanças profundas na governamentalidade do Estado<sup>8</sup>. Esse período foi marcado por denúncias de corrupção e casos de falsificação de medicamentos na base produtiva mundial capitalista, com a ampliação da produção em massa e em larga escala; pela ampliação da internacionalização dos mercados, devido mudança na política econômica; além da criação do Mercado Comum do Cone Sul (MERCOSUL), objetivando a harmonização de normas entre os países signatários, na perspectiva da qualidade e das boas práticas na produção/fabricação.

Dentre os dispositivos normativos editados nesta fase histórica, destacam-se: a Lei 8078, de 1990, que criou o Código de Defesa do Consumidor, reafirmando a responsabilidade do produtor pela qualidade do produto e do serviço (BRASIL, 1990b). Esse dispositivo inverte

---

<sup>7</sup> Presidente do Brasil eleito em 1989. Governou o país por dois anos, afastado através de processo de *impeachment*.

<sup>8</sup> A reforma do Estado teve por eixo as privatizações, a descentralização de funções para os Estados e Municípios e a ampliação das responsabilidades, no plano federal, de controle de áreas estratégicas. (COSTA, ROZENFELD; 2000).

o “ônus da prova”, ou seja, em caso do consumidor duvidar da qualidade de algum item de consumo, cabe ao fabricante provar a segurança do consumo deste produto. A Lei 8080, de 1990, conhecida como Lei Orgânica da Saúde – Lei do SUS, que, dentre outras questões, apresenta a nova condição jurídico formal da VISA, estabelecendo sua nova definição e suas competências (BRASIL, 1990). A Portaria 1.565, de 1994, que definiu o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, estabelecendo as bases para a descentralização de serviços e ações (BRASIL, 1994). A Portaria 1428, de 1993, editada pelo Ministério da Saúde, que aprovou o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de Alimentos, e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na área de Alimentos (BRASIL, 1993).

A entrada do Brasil no MERCOSUL requereu da VISA nacional uma grande revisão nos seus dispositivos normatizadores, de modo a adequar-se aos instrumentos de controle próprios do comércio internacional, com a presença de novos atores – entes de poder regulamentadores, assim como a OMC que ditam regras de interesse comercial, nem sempre condizentes aos interesses sanitários do país. Na proposta de atendimento às normativas do MERCOSUL, no quesito qualidade dos produtos, foram lançados instrumentos normativos, como os guias de boas práticas de fabricação e os roteiros para inspeção de indústrias. Acredita-se que o discurso da verdade dos dispositivos normativos atrelado às condições higiênico-sanitárias, objetivava atender às exigências de mercado exterior.

O conjunto de acontecimentos citados neste ano destacado de 1999 contribuiu para as necessidades de regulação em áreas prestadoras de serviços de interesse público. Já que cabia ao Estado a função reguladora na produção econômica, do mercado e do consumo, a VISA, como braço especializado dele, passou então a se organizar e a incorporar atividades de regulação no seu escopo político. O novo modelo tecnológico foi marcado no final do século XX com a criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A ANVISA foi criada pela Lei 9.782, de 1999, como uma autarquia especial, vinculada ao Ministério da Saúde, com estrutura colegiada, independência administrativa, autonomia financeira e estabilidade dos seus dirigentes. A ela cabe a incumbência de normatizar, disciplinar e fiscalizar a prestação de certos bens e serviços de interesse público, inseridos no campo de atividade econômica; e competências para: coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), e regular os processos envolvidos no controle sanitário de produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde (BRASIL, 1999).

A criação da ANVISA, assim como as demais agências reguladoras brasileiras, teve como objetivo de governo a delegação de funções regulatórias no campo sanitário, com prerrogativas de poder político. Esta ênfase na função regulatória do Estado foi difundida pelo processo de Reforma do Aparelho de Estado, buscando conferir uma nova racionalidade com a proposta da administração gerencial orientada por resultados (LUCCHESI, 2001; COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008; PIOVESAN, 2009).

Para Souza (2007, p.4), a regulação sanitária pode ser entendida como “todo controle, sustentado e especializado, feito pelo Estado ou em seu nome, que intervém nas atividades de mercado que são ambivalentes, pois, embora úteis, apresentam riscos para a saúde da população”.

Logo, no âmbito do VISA, a regulação é uma função mediadora entre os interesses da saúde e os interesses econômicos (produção de bens e serviços), cabendo-lhe, portanto, estabelecer e fazer cumprir dispositivos técnico-sanitários objetivando normatizar os comportamentos relacionados com os objetos sob a sua égide. As normas estabelecidas acompanham o desenvolvimento científico e tecnológico e a organização do poder e os interesses – que têm formas e graus diferenciados nas sociedades, segundo Costa (2009).

Na perspectiva do biopoder, a regulação sanitária é um exercício de poder, atribuído à VISA, investido sobre o corpo populacional para garantir a vida da própria espécie. Mais que repressivo, coercitivo, proibitivo, esse poder é força que se investe sobre os corpos para adaptá-los e torná-los mais produtivos a serviço do fortalecimento das relações capitalistas.

Então, nessa concepção, e em se tratando de comércio de alimentos – objeto desta pesquisa – a política de verdade prevalecida pela VISA, apesar de suas outras funções, como por exemplo, a educativa, que para Lucchese (2006) ainda é um espaço precariamente explorado, é a de fabricar instrumentos normativos racionalizados no controle higiênico-sanitário, disciplinando os corpos que participam do processo de produção de alimentos, como no caso dos operadores da comida de rua.

É preciso garantir a segurança na produção de alimentos para garantir a saúde dos corpos e não comprometer todo um sistema econômico, já que a possibilidade de uma insegurança na produção alimentar em todo o mundo alcança, inclusive, a própria imagem do país. É nesta linha de pensamento que as questões sanitárias são investidas nos dispositivos normativos na sociedade contemporânea.



A ANVISA deveria estar capacitada para responder, com eficiência, às demandas do segmento produtivo e realizar a tarefa de regulação sanitária em sintonia com o movimento mundial. Precisou se esforçar para mostrar que era ágil para o setor regulado, além de confiável para o Ministério da Saúde; federativa para o sistema nacional de vigilância sanitária; e que minimizaria os problemas sanitários dos medicamentos, para a população, dentre outras manifestações (COSTA; FERNANDES; PIMENTA, 2008; PIOVESAN, 2009).

O eixo de competências do órgão sanitário federal (ANVISA) que diz respeito à atividade regulatória consiste basicamente em normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde. Compete a ela legislar sobre a matéria de saúde de alcance e âmbito nacional, entretanto, cabe aos estados e municípios, também, publicar normas e regras, de forma complementar ou suplementar, àquelas já existentes no âmbito federal, além da ação de fiscalização e controle de produtos e serviços (BRASIL, 1999).

As normas podem ser aplicadas a um corpo com o propósito de disciplinamento a uma população que se queira regulamentar; como também pode estabelecer uma ligação entre essas duas tecnologias de poder – a disciplinar e o biopoder. Seguindo o raciocínio de Foucault (2010), uma sociedade normativa é aquela que consegue abranger toda a superfície que vai do corpo à população, mediante a instauração dessas duas tecnologias.

O marco regulatório é um conjunto de regras e princípios desde a Constituição Federal até os demais dispositivos normativos, ao qual tanto agências reguladoras como agentes do mercado estão submetidos, dando-lhes limites de atuação e de responsabilidade (SPILLER et al, 2003 apud PIOVESAN, 2009). Assim sendo, o marco regulatório da agência se faz por meio de ações e regras sobre o setor regulado para articular as relações entre o Estado (regulador) e os agentes regulados, públicos ou privados, em busca do melhor resultado para o interesse público (PIOVESAN, 2009).

No que concerne à atividade de legislar, os dispositivos normativos promulgados podem apresentar-se sob diferentes formas quanto: a hierarquia, a competência, a origem, a extensão territorial e ao conteúdo. A saúde, conforme prevista na Constituição Federal, é um dever que cabe ao Estado, que deverá realizá-lo por intermédio de políticas públicas. Portanto, é de competência do Poder Legislativo desenvolver tais políticas, por meio de elaboração de leis e através de decretos pertinentes ao Poder Executivo (TANCREDI; FERNADES, 2014).

Os dispositivos normativos referentes às ações de vigilância sanitária, no sentido de fixar regras, podem se apresentar variando entre leis, decretos, resoluções e portarias, com competências emanadas do Poder Legislativo, do Poder Executivo e de autoridades outras que não o chefe do Executivo, como ministros, secretários e colegiados (TANCREDI; FERNADES, 2014). Ainda são utilizados circulares e ordens de serviço, de competência dos chefes de órgãos, repartições ou serviços, com objetivo de comunicar os agentes públicos da vigilância sanitária (MEIRELLES, 1993, apud TANCREDI; FERNADES, 2014), conforme apresentados do Quadro 1.

Quadro 1-Tipos de dispositivos normativos gerais e de aplicabilidade à Vigilância sanitária quanto à competência e ao conteúdo.

<b>Dispositivo normativo</b>	<b>Competência</b>	<b>Conteúdo</b>
Lei	Poder Legislativo	Estabelecimento de uma regra ou uma exceção de caráter geral ou específico
Decreto	Chefe do Poder Executivo	Emissão de regras gerais da administração como um todo ou para alguma situação concreta individual
Regulamento	Chefe do Executivo	De caráter explicativo ou supletivo da lei
Resoluções	Autoridade de elevado escalão administrativo (ministros, secretários e colegiados)	Formalização de decisão de órgão colegiado, com instruções quanto à aplicação de leis ou regulamentos, impondo uma ordem ou estabelecendo medidas – de caráter disciplinar; de matéria de competência específica
Regimentos	Autoridades administrativas que não o chefe do Executivo	Funcionamento de órgãos colegiados e de corporações legislativas
Portarias	Chefes de órgãos ou repartições públicas	Determinações ou esclarecimentos aos servidores públicos a fim de orientá-los no desempenho de suas atribuições e no bom andamento dos serviços públicos

<b>Dispositivo normativo</b>	<b>Competência</b>	<b>Conteúdo</b>
Instruções	Chefes das repartições	Normas gerais e abstratas de orientação interna das repartições para andamento do serviço pelos subordinados
Instrução normativa	Expedidas pelos ministros de Estado	Instrução para a execução de leis, decretos e regulamentos
Circular	Chefias subordinadas ao Poder Legislativo ou Executivo	Comunicação de teor uniforme encaminhada a um conjunto de pessoas identificadas por uma característica comum
Ordem de serviço	Chefias de órgãos, repartições ou serviços	Disciplina e uniformização do serviço de uma repartição

Fonte: Elaborado pela autora, adaptado de Tancredi e Fernandes (2014).

Ainda constam como dispositivos normativos as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC), atos que formalizam decisões de órgãos colegiados, como é o caso da ANVISA.

As RDC são instruções quanto à aplicação de leis ou regulamentos impondo uma ordem ou estabelecendo medidas, e permitem determinar critérios e parâmetros relacionados ao controle, inspeção e fiscalização, em respeito à garantia e ao controle da qualidade, em relação à segurança do consumidor (TANCREDI; FERNADES, 2014).

O novo modelo de regulação da instituição de poder Vigilância Sanitária, que surgiu no contexto da Reforma do Estado brasileiro, culminando na criação da ANVISA, ao final do século XX, é constituído entre a necessidade de se ajustar ao regime de comércio multilateral e ao regime de política social, pelos compromissos que cercam o conceito de saúde no Estado. Enquanto agência reguladora, a ANVISA, além da responsabilidade pela proteção das

peçoas, assume-se como agente regulador econômico, e normativo dos padrões de qualidade e segurança (FIGUEIREDO, 2016).

Do pensamento foucaultiano, emerge uma nova governamentalidade, na qual os saberes, instrumentos e modos de ação apropriados e adequados à forma de regulação sanitária tornam-se parte das políticas públicas; uma arte de governar a gestão como dimensão de poder não jurídico.

Essa nova tecnologia de regulação incorporada pela VISA, a partir do final da década de 1990, está em processo de construção e a ação de regular ainda é interpretada, pelos sujeitos reguladores e regulados, apenas no sentido de regulamentação, mais precisamente compreendida como ações punitivas, deixando ao largo as outras atividades associadas ao processo regulador.

## 4 DISPOSITIVOS DE REGULAÇÃO DA COMIDA DE RUA NO BRASIL

*A minúncia dos regulamentos, o olhar esmiuçante das inspeções, o controle das mínimas parcelas da vida e do corpo darão, em breve, no quadro da escola, do quartel, do hospital ou da oficina, um conteúdo laicizado, uma racionalidade econômica ou técnica a esse cálculo místico do ínfimo e do infinito (Foucault, 2014, p.138)*

Regulação é um termo polissêmico e suas definições dependem da matéria a qual está sendo tratada, comumente utilizado na Administração Pública, nas Ciências Sociais e na Economia (ANDREAZZI, 2004, apud SANTOS; MERHY, 2006). Na teoria econômica, pode ser caracterizado como a intervenção estatal para corrigir “falhas de mercado”, utilizando instrumentos como incentivos financeiros e de comando e controle. Já para o setor saúde, de interesse nesta pesquisa, este termo refere-se aos macroprocessos de regulamentação, bem como define os mecanismos utilizados na formatação e no direcionamento da assistência à saúde propriamente dita. Reforça-se que existem compreensões distintas sobre regulação em saúde e que as mesmas sofrem variações ao longo dos anos e conforme o entendimento dos atores sociais em foco (ANDREAZZI, 2004, apud SANTOS; MERHY, 2006).

Nesse sentido, o termo tem sido utilizado no âmbito da saúde com um sentido mais amplo do que a mera regulamentação dos mercados, definida, pela Constituição Federal de 1988, como sendo um direito social garantido mediante o desenvolvimento de políticas públicas sociais e econômicas. Sendo assim, é dever do Estado, da coletividade e do indivíduo adotar as medidas para sua promoção e conservação. Com este pensamento, pode ser entendido como a capacidade de intervir nos processos de prestação de serviços, alterando ou orientando a sua execução – intervenção entre a demanda e a prestação direta dos serviços, nos seus diversos aspectos. A regulação, portanto, é uma forma de intervenção que pode ser feita por intermédio de mecanismos indutores, normalizadores, regulamentadores ou restritores (BRASIL, 2006; MAGALHÃES JR., 2005; SANTOS; MERHY, 2006).

O processo de regulação se insere dentro de um cenário de disputas, de interesses conflitantes, de relações de poder, entremeadas pelas demandas e representatividade dos sujeitos envolvidos no cenário político, que determinam o seu formato e alcance. Pode-se inferir que não existe sistema sem regulação, e que a diferença se estabelece sobre as

premissas e disputas que orientam a regulação existente. Um processo regulatório pode se dar tanto no aspecto das definições das políticas mais gerais das instituições (macrorregulação), quanto do ponto de vista do acesso cotidiano das pessoas, no sentido de operacionalizar os serviços por uma gestão também reguladora (a microrregulação) (SANTOS; MERHY, 2006).

Ressalta-se que o processo de regulação trabalha com uma lógica bastante voltada para o controle, compreendida como o acompanhamento permanente do processo de execução de uma ação, buscando sua conformidade com o que foi prescrito, e se o que está sendo realizado aproxima-se de um parâmetro, de um limite prefixado, ou se estão ocorrendo distorções (SANTOS; MERHY, 2006).

O processo regulatório agrega tanto atos regulamentares – elaboração de dispositivos legais normativos - quanto ações técnicas como fiscalização, avaliação, auditoria, sanções e premiações que modelam, canalizam e restringem comportamentos individuais e predeterminam mecanismos de ajuste dos mercados, por meio de normas e princípios de organização (VILARINS; SHIMIZU; GUTIERREZ, 2012; PIOVESAN, 2009; LUCCHESI, 2001).

Desta forma, é primaz que seja feita a distinção entre os termos regulação e regulamentação. Assim como para Santos e Merhy (2006), regulação aqui será entendida como um conceito principal, expressando a intencionalidade do ator ao exercer a sua capacidade, o seu poder instituído ou em disputa. Regular está ligado ao controle pelo Estado sobre uma determinada ação ou atividade. Regular é compreendido como o ato de normalizar em regras essa mesma intencionalidade, ou seja, relaciona-se à construção de um arcabouço legal normatizador das ações ou atividades. Desta maneira, a regulamentação é um instrumento da regulação, subordinado a esta.

No Brasil, a ação reguladora do Estado lançou mão de novos dispositivos para a saúde a partir do final da década de 1990, particularmente, pela criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - (BRASIL, 1999), já que essa pesquisa intenciona a área de alimentos.

A regulação de alimentos no Brasil é estabelecida pelo Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA), e seus órgãos vinculados. O Ministério da Saúde responsabiliza-se pela formulação, acompanhamento e avaliação da política nacional de vigilância sanitária e das diretrizes gerais da ANVISA, cabendo à esta, como já mencionado anteriormente, as competências gerais de normatização, controle e

fiscalização de produtos, substâncias e demais serviços da área de saúde, com competências para estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária e para aplicar as penalidades aos infratores da legislação sanitária, sendo-lhe atribuída a coordenação do SNVS (BRASIL, 1999; COSTA, 2009).

A finalidade institucional da ANVISA é:

promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionadas, bem como o controle de portos, aeroportos e fronteiras (BRASIL, 1999, Art. 6º).

No que concerne às atribuições da ANVISA, a mesma é responsável por regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.

Ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAPA) cabe a inspeção de produtos de origem animal e vegetal, assim como o estabelecimento de padrões de produção e industrialização, comercialização, distribuição e classificação no atacado. Também é responsável por executar ações de prevenção, controle e erradicação de doenças animais e de pragas vegetais, bem como por assegurar a origem, a conformidade e a segurança dos produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana ou animal e também a idoneidade dos insumos em uso na agricultura e pecuária (BRASIL, 1950).

Apesar de existirem dois Ministérios que alcançam a regulação de alimentos, nota-se um quadro conflituoso e desarticulado nas atividades dos dois, devido a uma sobreposição de atuação e das normas sobre a segurança dos alimentos versando matéria de competência de ambos, ao mesmo tempo em que outros produtos ficam “descobertos” de um registro quando têm indicação para tal (VIEIRA; BUAINAIN; SPERS, 2011). Esse modelo fragmentado do controle sanitário de alimentos causa dúvidas em relação a qual dos órgãos são conferidas as competências para fiscalizar e inspecionar estabelecimentos fabricantes e estabelecimentos que comercializam alimentos de origem animal (BRASIL, 2006).

Ainda no tocante à regulação de alimentos no Brasil, o primeiro dispositivo pertinente à matéria foi o Decreto Lei nº 209/67, que instituiu o Código de Alimentos e que se encontra revogado pelo Decreto-Lei nº 986/69, que se faz valer até os dias de hoje e que institui normas básicas sobre alimentos e fixa as normas de proteção e defesa da saúde individual e coletiva

no que se referem os alimentos, ampliando o conceito de Padrão de Identidade e Qualidade (BRASIL, 1969; FERREIRA, 2008).

Os dispositivos legais são de competência das três esferas administrativas brasileiras: União, Estado e Município, que agem no campo da saúde pública com vistas ao controle de alimentos, e seguem a hierarquia das leis, ou seja, uma proposição estadual não poderá ser contrária a um dispositivo federal; do mesmo modo que um dispositivo municipal não poderá contrariar a um estadual. Como a instrumentalização legal é condição para o exercício da Vigilância Sanitária, os dispositivos referentes a alimentos podem ser gerenciados pela ANVISA, responsável pelas questões relacionadas em âmbito nacional; além de poderem ser complementados pelos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal, visando abranger requisitos inerentes às realidades locais.

Vários dispositivos normativos foram lançados na área de alimentos a partir da década de 1990, concomitante à ênfase dada ao tema segurança de alimentos, em virtude das normas internacionais de controle de processos, e pela evolução do modo de vida dos consumidores, que passaram a se preocupar mais com a alimentação (SOUZA, 2001, apud BRASIL, 2011). Nesse sentido, organismos internacionais, como a Organização Mundial de Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), considerando a segurança dos alimentos<sup>9</sup> como fator essencial para a promoção da saúde, têm promovido pesquisas nesta área (SILVA JR., 2008), assim como a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) apresenta a qualidade e a segurança dos alimentos como direito do consumidor e responsabilidade do segmento envolvido, em âmbito internacional (OPAS, 2006).

Os dispositivos internacionais ocuparam o espaço de barreira sanitária na relação do comércio exterior de alimentos e prevalece o atendimento aos padrões higiênico-sanitários preconizados pelos discursos normativos, caracterizando, na perspectiva foucaultiana, a raridade<sup>10</sup> do discurso normativo na área. Notadamente, os dispositivos nacionais seguem a mesma lógica.

---

<sup>9</sup> Segurança de alimentos: alimento que não causará dano ao consumidor se preparado ou consumido de acordo com seu uso intencional. Ausência de perigo se não inclui outros aspectos da saúde humana, como, por exemplo, má nutrição (ABNT, 2006).

<sup>10</sup> A partir da análise do efeito de *raridade*, segundo Foucault (1969), é possível entender a repetição, a transformação, a reprodução do discurso e, ao mesmo tempo, a singularidade em que os enunciados aparecem.



Nesta racionalidade, o Ministério da Saúde, em 1993, lançou a Portaria 1428, que estabeleceu diretrizes para a elaboração das Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços, em linhas gerais, para a área de alimentos, além de recomendar o uso do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e lançar o regulamento técnico para estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) (BRASIL, 1993). Esse dispositivo representa um marco na legislação brasileira para o controle higiênico-sanitário dos alimentos, pois introduz um caráter preventivo com bases técnicas na vigilância sanitária (BRASIL, 1993; VELLO et al., 2005; VEIGA; DORO; OLIVEIRA, 2006; NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Na mesma década de 1990 e ainda antes da criação da ANVISA, o Ministério da Saúde publicou em 1997, outro dispositivo estabelecendo o Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas para estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos, além de normas para elaboração do Manual de Boas Práticas (MBP) - a Portaria 326/97 (BRASIL, 1997). Apesar deste dispositivo ser também para estabelecimentos produtores de alimentos, o seu conteúdo minucioso é característico para exigências industriais, dificultando, portanto, o atendimento dos demais segmentos, como, por exemplo, os restaurantes e os comerciantes informais.

Após a criação da ANVISA, outros dispositivos foram lançados pela Diretoria Colegiada do distinto órgão no intuito de normatizar os procedimentos higiênico-sanitários. A exemplo, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 275/2002, que abrange a implantação de oito (08) Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e a lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), além de estabelecer uma pontuação que permite classificar o estabelecimento vistoriado em relação ao atendimento dos itens exigidos pela legislação (BRASIL, 2002); e a RDC 216/04, que estabelece os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, contemplando também quatro (04) POP para o auxílio às boas práticas (BRASIL, 2004).

Há, no Brasil, um amplo quadro normativo referente aos procedimentos higiênico-sanitários na manipulação de alimentos, para os estabelecimentos do setor formal, como os dispositivos citados acima. Sobre esta questão, indaga-se se o estabelecimento de

“prescrições” higiênico-sanitárias nos dispositivos tenha sido (e de certo ponto ainda é) por conta de interesses mercadológicos, referentes às barreiras internacionais no processo de liberação no comércio exterior e/ou associadas à preocupação com as Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) emergentes que passaram a ter uma divulgação maior nos meios de comunicação.

Para o segmento informal de alimentos é aplicada a mesma lógica na construção dos dispositivos normativos, pela instituição disciplinar, que fica a cargo da vigilância sanitária, como a instância social de mediação entre a produção de bens e serviços e a saúde da população, incluindo aqueles que constituem a economia informal (COSTA, 2009).

O termo Informal teve seus primeiros registros no final da década de 1960 ligado à economia e às relações de trabalho e difundiu-se por meio estudos realizados no âmbito do Programa Mundial do Emprego, em 1972, apontando que o padrão de desenvolvimento adotado pelos países subdesenvolvidos, sustentado num sistema de substituição de importações, provocou uma industrialização com uma insuficiente oferta de empregos para absorver toda a população economicamente ativa, surgindo um excedente de mão-de-obra que se apresentava sob a forma de trabalhos realizados em atividades organizadas em pequena escala (OIT, 1972; CACCIAMALI, 2000; DRUK; OLIVEIRA; BARRETO, 2005).

O termo é circunscrito por um conjunto de características, como: propriedade familiar do empreendimento; origem e aporte próprio dos recursos; pequena escala de produção; facilidade de ingresso; uso intensivo do fator trabalho e de tecnologia adaptada; aquisição das qualificações profissionais à parte do sistema escolar de ensino; participação em mercados competitivos e não regulamentados pelo Estado (OIT, 1992, apud CACCIAMALI, 2000); e ainda, pelo Programa Regional de Emprego para a América Latina e Caribe (PREALC), estão incluídas atividades não organizadas, juridicamente ou em suas relações capital-trabalho (TOKMAN; SOUZA, 1976, 1978, apud CACCIAMALI, 2000).

É justamente nessa perspectiva, que espaços outros de resistência aos imperativos do trabalho regulamentado vão sendo constituídos nas sociedades, criando e consolidando novas representações reconhecidas como legítimas. A heterotopia, terminologia foucaultiana, é pensada como esses espaços que vão absorvendo atores e fenômenos que anteriormente seriam desconsiderados por serem classificados de natureza apolítica e marginal.

Cacciamali (2000) trata a informalidade como um processo de mudanças estruturais em andamento na sociedade e na economia que incide na redefinição das relações de produção,

das formas de inserção dos trabalhadores na produção, dos processos de trabalho e de instituições. Para Druk, Oliveira e Barreto (2005), o setor informal passa a ser aquele constituído pelas atividades em que o produtor direto dos bens e/ou serviços é o possuidor dos meios de trabalho, podendo trabalhar sozinho ou com a ajuda de familiares ou outros.

Segundo informa Ulysea (2006), não há um consenso sobre o conceito de informalidade no mercado de trabalho, que é formado por atividades heterogêneas e interpretado de acordo com o entendimento teórico atribuído por cada autor. Entretanto, no Brasil, pela exigência legal de que todos os trabalhadores assalariados possuam uma carteira de trabalho assinada, a definição de informalidade associa-se à posse ou não da mesma. Existe, ainda, a possibilidade do trabalho formal desenvolvido pelas atividades de autônomo legalizado.

Neste caso, o trabalhador informal fica impossibilitado do acesso aos benefícios referentes aos direitos trabalhistas como aposentadoria, seguro-desemprego, dentre outros, os quais são reservados aos trabalhadores legalizados e que contribuem com o pagamento de impostos e tributos (GONÇALVES, 2011). A atividade informal, portanto, se caracteriza por ser uma economia de risco social estendido do trabalhador à família e à própria comunidade (ITKAWA, 2006), mesmo assim, alguns trabalhadores escolhem ficar na informalidade, segundo Ulysea (2006). Um exemplo de atividade informal é a desenvolvida pelo comércio de comida de rua e seus operadores, de interesse para esta pesquisa.

A comida de rua constitui-se em um segmento legítimo e estruturado na economia, abrangendo sujeitos e ações intersetoriais, nas diversas esferas que o integram, como os setores referentes às áreas sociais, econômica, de saúde e de ordenamento e uso do espaço público, num cenário onde a cooperação dos órgãos responsáveis geralmente é de atuação nula ou articulada num ambiente muito competitivo, onde reinam os jogos de poder. O segmento possui característica interdisciplinar, face à diversidade de aspectos relacionados, como: alimento, manipulador, vendedor, ambiente, consumidor, tradições, valores afetivos e simbólicos associados à cultura e à comensalidade da comida de rua, que requerem um esforço na construção de variados saberes.

Por toda a complexidade envolvida neste segmento sobressai a necessidade de apropriadas gestão pública e regulação que, concordando com Freitas (2017), constitui uma base legal para o reordenamento do segmento ao tempo em que oferta apoio ao processo de descentralização de ações em saúde pública, gerando ou consolidando regulamentos municipais participativos e submetidos a consultas públicas, com base em normas nacionais.

Para a Organização Mundial da Saúde (2003), é preciso implementar e manter intervenções estratégicas e medidas reguladoras, como forma de minimizar os riscos e de permitir às pessoas se beneficiarem plenamente consumindo alimentos sãos, seguros e nutritivos.

No tocante à regulamentação de comida de rua no Brasil foi publicada pela ANVISA em 2005, a RDC 218, após um surto de Doença de Chagas alimentar em Santa Catarina, com 5 óbitos (BRASIL, 2005). Ressalte-se que o referido dispositivo normativo não é de exclusividade para comida de rua, quando o próprio cita no seu Anexo a aplicabilidade para serviços de alimentação definindo-os como “**estabelecimento** onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local” (BRASIL, 2005, p.3, grifo nosso).

Além disso, o segmento de comida de rua não é tratado na sua totalidade, já que a referida Resolução apresenta no seu primeiro artigo a aprovação do Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de **Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais** (BRASIL, 2005, grifo nosso). E ainda apresenta uma outra distinção: são excluídos do dispositivo os vegetais submetidos ao tratamento térmico pelo calor, mesmo que a RDC disponha sobre alimentos preparados com vegetais. Ou seja, o dispositivo não alcança todos os alimentos da categoria de vegetais, como por exemplo: o acarajé, comida de rua de grande expressão na Bahia e em boa parte do restante do Brasil, que apesar de ser um produto de base vegetal, por ser frito em azeite de dendê, foge à égide do citado dispositivo.

Além dessas constatações sobre a legislação nacional proposta para uma parte do segmento de comida de rua, é relevante notar que uma simples ação de editar um dispositivo regulamentar não denota ação de regulação para o segmento.

Pesquisa em comida de rua em Salvador relatou que as normas estabelecidas para o segmento se mostraram distantes da realidade local (FREITAS, 2017), fato similar relatado por Cardoso; Santos e Silva (2009) sobre o dispositivo federal - RDC 218/2005, pontuando que tanto a pressão sobre os órgãos oficiais de saúde quanto a insuficiência de informações resultaram na obtenção de um conteúdo normativo restrito, não condizente com a operacionalidade do setor, no país.

Da mesma forma, Ferreira (2008), que avaliou a implantação e a eficácia da RDC 218/05 em Salvador, revelou que as unidades soteropolitanas de comercialização de produtos a base de vegetais desconheciam a Resolução nacional editada para o segmento, além de a

condição das unidades em possuir licença da Secretaria Municipal de Serviços Públicos – SESP, atual Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, ou de receber visitas da VISA não foi associada ao conhecimento dos comerciantes sobre a citada Resolução.

Ainda sobre o âmbito federal, foi editada em 2013 pela ANVISA, após consulta pública, a RDC 49 que estabelece a regulação para o exercício de atividades de interesse sanitário de alguns segmentos da pequena economia, como a agricultura familiar (AF), a economia solidária e o microempreendedor individual (MEI) (BRASIL, 2013).

Mesmo que o dispositivo não seja específico para o segmento de comida de rua, ele contribui para que a Vigilância Sanitária lance um olhar mais abrangente para este segmento, favorecendo, dentre outras coisas, a inclusão produtiva e segurança sanitária de bens e serviços. E, dado que a venda da comida de rua implica em uma atividade de interesse sanitário, seus atores podem se organizar individual ou socialmente para receber benefícios e capacitações sobre boas práticas (BRASIL; 2013). Contudo, o dispositivo não esclarece sobre: os critérios para enquadramento dos produtores/vendedores; qual (is) órgão (s) é (são) responsável (is) pela gestão ou execução da regularização das atividades; que articulações entre instituições estão previstas para aplicabilidade da norma e qual a capacidade institucional das Vigilâncias Sanitárias para qualificar o setor (FREITAS, 2017).

No tocante ao âmbito estadual, mesmo que caiba a este disciplinar e fiscalizar as atividades e serviços relacionados à saúde, é percebida uma omissão dos estados brasileiros sobre a regulação do segmento, que seguem, geralmente, ao Código estadual de saúde, e deixam a cargo dos municípios a discricionariedade para a regulação do segmento informal de alimentos.

Contudo, foi identificado um dispositivo lançado em 2016, pelo estado do Rio de Janeiro, instituindo a Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em "FoodTrucks", contida na Lei nº 7252 (RIO DE JANEIRO, 2016).

A edição do dispositivo, pelo estado do Rio de Janeiro, direcionado a uma parte do segmento de comida de rua, bastante recente e de características de um mercado internacional, na ausência de um outro direcionado ao comércio de comida de rua tradicional, parece responder aos interesses de uma determinada classe, atendendo a uma visão de mundo excludente.

Na esfera municipal, o controle e a fiscalização do comércio de alimentos é de responsabilidade de cada município, a partir da implantação do Sistema Único de Saúde e a descentralização de suas ações, respeitando a legislação federal e estadual pertinentes. Por esta razão é que cabe a cada município disciplinar sobre o comércio de comida de rua que, apesar do estabelecimento de códigos sanitários próprios, ainda são evidenciadas ações incipientes em relação ao segmento, haja vista que somente alguns municípios brasileiros avançaram na elaboração de seus dispositivos próprios.

Seguindo a lógica de Foucault (2015) que admite que o poder é algo que se exerce em rede, que se ramifica e se espalha em lugares e momentos, isto é, que não existe apenas um centro de poder, é constatada a relação de poder dos órgãos de fiscalização municipal, ao passo em que são percebidas fragmentações e desarticulações nas ações pertinentes ao comércio informal de alimentos, além do conflito estabelecido entre o órgão responsável pelo ordenamento público e os operadores da comida de rua no quesito necessidade do trabalho *versus* utilização do espaço urbano e a preocupação com a estética das cidades.

Em levantamento realizado por regiões brasileiras, notam-se dispositivos editados pelos municípios onde a comida de rua está diretamente referenciada ou indiretamente quando tratam de ambulantes em geral. Esses dispositivos são apresentados no Quadro 2.

Quadro 2 Dispositivos normativos brasileiros que englobam o segmento da comida de rua, distribuídos de acordo com os municípios, objeto regulamentado e enunciado

Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa
Norte	Amazonas	Manaus	Decreto nº 3.355	2016	Comida de rua	Dispõe sobre a regulamentação da outorga de uso do espaço público para a comercialização de alimentos - comida de rua - nas áreas públicas do Município de Manaus, e dá outras providências
	Pará	Belém	Lei nº 7.862	1997	Atividades do comércio ambulante	Dispõe sobre o comércio ambulante em Belém e dá outras providências.
	Roraima	Boa Vista	Lei n.º 482	1999	Saúde e higiene pública	Institui o código sanitário do município de Boa Vista e da outras providências.
Nordeste	Sergipe	Aracaju	Lei nº 1.500	1989	Ambulantes de forma geral	Regula o Comércio Ambulante e dá outras providências correlatas.
	Maranhão	São Luis	Lei nº 3.546	1996	Bens, produtores de origem animal e vegetal, locais e atividades que, direta ou indiretamente, possam produzir casos de agravos à saúde pública ou individual	Dispõe sobre a Vigilância Sanitária no Município de São Luis, e dá outras providências
	Piauí	Teresina	Lei Complementar nº 3.610	2007	Estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços	Dá nova redação ao Código Municipal de Posturas e dá outras providências
	Ceará	Fortaleza	Lei 10.474	2016	Exercício das atividades do foodtruck, foodbike e foodcart	Regulamenta o exercício das atividades de "foodtruck", "foodbike" e "foodcart" no Município de Fortaleza, na forma que indica, e dá outras providências.
	Rio Grande do Norte	Natal	Decreto nº 10.949	2016	Atividades desenvolvidas na Orla Marítima de Ponta Negra	Institui grupo de fiscalização para Orla de Ponta Negra – Natal - RN

Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa
	Pernambuco	* âmbito estadual	Lei 16.040	2017	Normas gerais para o funcionamento de FoodTrucks em logradouros, vias e terrenos públicos ou privados, no Âmbito do Estado de Pernambuco	Estabelece normas gerais para funcionamento de foodtrucks, no âmbito do Estado de Pernambuco, e dá outras providências
		Alagoas	Maceió	Lei nº 6.633	2017	A comercialização de alimentos em vias e áreas pública, comida sobre rodas e feiras de especiarias gastronômicas, no âmbito da cidade de Maceió
	Bahia	Salvador	Decreto nº 11611	1997	Feiras livres	Aprova o regulamento das feiras livres do município do Salvador e dá outras providencias
		Salvador	Decreto nº 12.016	1998	Localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços por vendedores ambulantes e prestadores de serviços	Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos do município do salvador e dá outras providências.
		Salvador	Decreto nº 12.467	1999	Localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau	Altera dispositivos do Decreto nº 12.175/98 e dá outras providências



Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa
		Salvador	Lei nº 5.503	1999	A prática dos atos em função do interesse da coletividade concernentes aos costumes, à limpeza pública, à defesa do consumidor, à segurança, ao sossego, à ordem democrática, à estética e paisagem urbana, ao trânsito, (...), no espaço urbano, rural e insular do Município	Código de polícia administrativa do município do salvador.
		Salvador	Lei nº 5.504	1999	Os direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e o bem estar, individual e coletivo no Município de Salvador, , em caráter supletivo à legislação federal e estadual	Institui o código municipal de saúde. Esta Lei regula, no Município de Salvador, em caráter supletivo á legislação federal e estadual pertinente, os direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e o bem estar, individual e coletivo.
		Salvador	Decreto nº 19.067	2008	Localização e funcionamento do comércio informal em logradouros públicos durante o carnaval de 2009	Dispõe sobre a localização e funcionamento de equipamentos de comércio informal, em logradouros públicos, durante o carnaval 2009, e dá outras providências.
		Salvador	Decreto nº 24.422	2013	Atividades econômicas de comércio e serviços nas faixas de areia da orla marítima do Município do Salvador	Dispõe sobre a exploração de atividades econômicas na faixa de areia da orla marítima do Município de Salvador, e dá outras providências.
		Salvador	Portaria SEMOP nº 202	2013	Exercício de atividades econômicas na faixa de areia das praias	Dispõe sobre o Ordenamento e o funcionamento do comércio e serviços na faixa de areia da orla marítima do Município do Salvador, e dá outras providências.

Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa
		Salvador	Lei nº 8.900	2015	Comércio de alimentos pelos FoodTrucks	Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - foodtrucks, e dá outras providências.
		Salvador	Decreto nº 26.849	2015	A Lei 8900/15, que trata do comércio de alimentos pelos FoodTrucks e outros Equipamentos	Regulamenta a lei nº 8.900 de 03 de setembro 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - foodtrucks e outros equipamentos, e dá outras providências.
		Salvador	Decreto nº 26.804	2015	Localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau	Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras providências.
		Salvador	Decreto nº 27.571	2016	Comissão de Comida de rua e Comércio de alimentos em logradouro, áreas e vias públicas – Foodtrucks	Nomeia os membros da Comissão de Comida de Rua, dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouro, áreas e vias públicas e revoga dispositivos do Decreto nº 26.849/2015.
<b>Centro-Oeste</b>	<b>Mato Grosso</b>	Cuiabá	Lei nº 5.982	2015	Formalização e regulamentação do uso do espaço público para a comida de rua	Dispõe sobre o comércio de alimentos em vias e logradouros públicos no Município de Cuiabá e dá outras providências.
	<b>Mato Grosso do Sul</b>	Campo Grande	Lei Complementar nº 268	2015	Comércio de alimentos pelos FoodTrucks	Dispõe sobre o comércio de alimentos através de "FoodTrucks" em vias e áreas públicas e dá outras providências.
	<b>Distrito Federal</b>	* âmbito estadual	Lei nº 5.627	-2016	Comércio de alimentos pelos FoodTrucks	Dispõe sobre a comercialização de alimentos em foodtruck no Distrito Federal e dá outras providências

Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa
Sudeste	Rio de Janeiro	Rio de Janeiro	Decreto nº 6.235	1986	Defesa e Proteção da Saúde no tocante a Alimentos e à Higiene Habitacional e Ambiental,	Estabelece Normas básicas de defesa e proteção à saúde no tocante a alimentos e a higiene habitacional e ambiental.
		Rio de Janeiro	Lei nº 1876	1992	Comércio ambulante	Dispõe sobre o Comércio ambulante no município e dá outras providências
		Rio de Janeiro	Lei nº 2766	1999	Comércio ambulante	Modifica o regulamento nº 1876, de 29 de junho de 1992, e dá outras providências
		Rio de Janeiro	Decreto nº 34.391	2011	Comida de rua: doceiras - baianas de acarajé	Dispõe sobre o exercício da atividade das doceiras denominadas baianas e dá outras providências
		Rio de Janeiro	Decreto nº 40.251	2015	Atividade de comida sobre rodas, assim denominada a comercialização de alimentos em veículos automotores de médio e grande porte	Dispõe sobre os critérios para comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas e dá outras providências.
		Rio de Janeiro	Decreto 40.823	2015	Comida de rua: Churrasquinho	Dispõe sobre o exercício da atividade de comércio ambulante de “churrasquinho” e dá outras providências.
		Rio de Janeiro	Lei nº 6.095	2016	Selo de Qualidade de Alimentos e de Atendimento para os comerciantes que atendem com comercialização de comida de rua	Cria o Selo de Qualidade de Alimentos e de Atendimento na comercialização da comida de rua e dá outras providências.
		*	âmbito estadual	Lei nº 7.252	2016	Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em FoodTrucks

Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa	
	São Paulo	São Paulo	Lei nº 11.039	1991	Exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos	Disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo	
		São Paulo	Decreto nº 42.600	2002	A lei nº 11.039/1991, que disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos	Regulamenta a Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, de acordo com o disposto na Lei nº 13.399, de 01 de agosto de 2002, que dispôs sobre a criação das subprefeituras	
		São Paulo	Lei nº 15.947	2013	O comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua	Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências	
		São Paulo	Decreto nº 55.085	2014	A lei nº 15.947/02, sobre o comércio e a doação de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua	Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua.	
	Espírito Santo	Vitória	Lei nº 8.809	2015	Comercialização de alimentos em FoodTrucks	Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores - "FoodTruck".	
		Vitória	Decreto nº 16.381	2015	A lei nº 8809/15, que trata da comercialização de alimentos em FoodTrucks	Regulamenta a Lei nº 8.809, de 27 de abril de 2015, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores - "FoodTruck".	
		Vila Velha	Lei nº. 5.768	2016	Comercialização de alimentos em FoodTrucks	Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores, "FoodTruck", no município de Vila Velha.	
	Minas Gerais	Poços de Caldas	Decreto nº 7.169	2002	O comércio ambulante e atividades afins	Regulamenta o comércio ambulante e atividades afins e dá outras providências correlatas.	
	Sul	Paraná	Curitiba	Lei nº 6.407	1983	Comércio ambulante	Regula o comércio ambulante e atividades afins e dá providências correlatas
			Curitiba	Decreto 990	2004	Comércio ambulante	Dispõe sobre o comércio ambulante e dá outras providências

Região	Estado	Município	Dispositivo Normativo	Ano de publicação	Objeto regulamentado	Enunciado/Ementa
		Curitiba	Lei nº 14.634	2015	Comércio de alimentos em FoodTrucks	Dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares - "FOOD TRUCKS".
		Curitiba	Decreto nº 622	2015	A Lei nº 14.634, que trata do comércio de alimentos em FoodTrucks	Regulamenta a Lei Municipal nº 14.634, de 14 de abril de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares - "FoodTrucks" - no Município de Curitiba.
	Rio Grande do Sul	Porto Alegre	Lei nº 10.605	2008	Comércio ambulante	Consolida, no Município de Porto Alegre, a legislação que dispõe sobre o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, sobre a publicidade nos equipamentos desse comércio e dessa prestação de serviços [...]
		Porto Alegre	Decreto nº 17.134	2011	A Lei nº 10.605/08 que trata do comércio ambulante	Regulamenta a Lei 10.605 de 29 de dezembro de 2008, que consolida no Município de Porto Alegre, a legislação que dispõe sobre o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, sobre a publicidade nos equipamentos desse comércio e dessa prestação de serviços [...]
	Santa Catarina	Florianópolis	Lei nº 5.980	2002	A obrigatoriedade do treinamento específico dos manipuladores de alimentos para executarem práticas higiênicas	Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências.
		Florianópolis	Decreto nº 14.781	2015	A Lei nº 5980/02, que trata da obrigatoriedade do treinamento específico dos manipuladores de alimentos para executarem práticas higiênicas	Regulamenta a Lei nº 598, de 2002, e dá outras providências
		Florianópolis	Lei Complementar nº 536	2015	Comércio de alimentos em FoodTrucks	Regulamenta o comércio de alimentos em vias e áreas públicas, denominado FoodTruck, e dá outras providências.

Fonte:Elaboradopelaautora.

\*Dispositivo normativo estadual

Na região Norte, foi identificado, em Manaus, o Decreto nº 3.355 regulamentando a outorga de uso do espaço público para a comercialização de comida de rua (MANAUS, 2016). O dispositivo informa a competência da Secretaria Municipal da Saúde em determinar os equipamentos específicos de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos, dentre outras funções. Em Belém, a Lei nº 7.862/97 dispõe sobre o comércio ambulante de uma forma geral (BELÉM, 1997); já em Boa Vista, a Lei nº 482 de 1999 que institui o código sanitário do município de Boa Vista e da outras providências, possui uma seção específica para os vendedores ambulantes de gêneros alimentícios, estabelecendo as suas obrigações que deverão ser cumpridas para a concessão de licença. (BOA VISTA, 1999).

Não foram localizados dispositivos relacionados à comida de rua em Municípios dos Estados do Acre, Amapá, Rondônia, Roraima, e Tocantins.

Na região Nordeste, poucas cidades editaram dispositivos normativos referentes à comida de rua. Aracajú disciplina o comércio ambulante como um todo, pela Lei nº 1.500, de 28/09/89 (ARACAJU, 1989). Da mesma forma as cidades do Maranhão e de Teresina não apresentam dispositivos específicos para o segmento. A lei 3.546/96 disciplina as ações de vigilância sanitária no Município de São Luis para o comércio ambulante de uma forma geral (SÃO LUIS, 1996), assim como no Município de Teresina, pela Lei Complementar 3610/07, que trata de nova redação ao Código Municipal de Posturas (PIAUI, 2007).

Em Natal, o dispositivo que inclui o comércio ambulante, também não específico para a comida de rua, é o Decreto 10.949/16 que trata das atividades desenvolvidas na Orla Marítima de Ponta Negra (NATAL, 2016).

Capitais como Fortaleza e Maceió expediram recentemente leis com a proposta de regulamentar o exercício de "foodtrucks" e "foodbike", além de "foodcart", no dispositivo de Fortaleza, datados de 2016 e 2017, respectivamente (FORTALEZA, 2016; MACEIÓ, 2017).

Não foram localizados dispositivos para os municípios da Paraíba e específicos nos municípios de Pernambuco, a não ser a Lei estadual. 16.040 de 15/05/17 para o disciplinamento de "foodtrucks" (PERNAMBUCO, 2017), deixando claro, no seu Parágrafo único, não afastar a competência dos municípios para o disciplinamento da matéria.

Na cidade de Salvador, destaca-se a regulação para o segmento de comida de rua relacionado a duas Secretarias: a Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), à qual compete a fiscalização do comércio informal em geral e a ocupação do espaço público, e à Secretária Municipal de Saúde (SMS), por meio da Vigilância Sanitária VISA, a qual é

responsável por desenvolver ações de prevenção à ocorrência de doenças e agravos à saúde da população, atuando em atividades de comércio eventual ou ambulante de alimentos (FREITAS, 2017).

O primeiro dispositivo normativo localizado relacionado ao segmento foi o Decreto nº 11.611/1997, que aprova o regulamento das feiras livres no município do Salvador. Dentre outras questões define que feiras livres são aquelas realizadas em logradouros públicos da cidade, classificadas de acordo com sua especificidade, como feiras móveis, feiras fixas ou feiras eventuais. Apresenta como finalidade a comercialização no varejo de gêneros alimentícios de primeira necessidade, produtos hortigranjeiros salgados em geral, dentre outras; e a Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SESP) como órgão disciplinador, com critérios de criação, extinção, designação dos dias e locais de funcionamento, bem como seu remanejamento, em atendimento ao interesse público (SALVADOR, 1997).

Em 1998, foi editado o Decreto nº 12.016/1998, que dispõe sobre a localização e o funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos. Esta normativa admite a Secretaria Municipal de Serviços Públicos (SESP) como responsável pela autorização do funcionamento, assim como determinar os equipamentos para as atividades informais (SALVADOR, 1998a).

Ainda no final do ano de 1998, foi editado o Decreto nº 12 175 dispondo sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas. baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos, estabelecendo que o exercício dessa atividade depende de alvará de autorização, outorgado a título precário, em caráter pessoal e intransferível, pela SESP. Este Decreto, mesmo hoje estando revogado, teve os seus artigos 9º e o parágrafo único do artigo 14 alterados pelo Decreto nº 12.467, de 1999(SALVADOR, 1998b;SALVADOR, 1999a).

No ano de 1999 também foram editados dispositivos importantes relacionados ao segmento de comida de rua: a Lei 5.503 de 1999, que estabelece as normas do Poder de Polícia Administrativa (fiscalizatório e regulador) e dispõe sobre as atividades em logradouros públicos, incluindo o comércio informal; e a Lei 5.504/99, que no artigo 147 estabelece sob sua competência todas as atividades relacionadas ao alimento (*in natura* ou não), desde o preparo até a exposição ao consumo, em instalações ambulantes, provisórias e boxes de mercados (SALVADOR, 1999b; 1999c).

Freitas (2017) declara que na cidade de Salvador-BA inexistiu formulação de uma política que fortaleça as normas estabelecidas nacionalmente para o segmento da comida de rua, a fim de permitir a exequibilidade das ações.

Em 2008, novo dispositivo sobre localização e funcionamento do comércio informal em logradouros públicos foi editado para o período do carnaval de 2009. Para o comércio de alimentos, dentre outras questões, foram citadas a obrigatoriedade de utensílios descartáveis para servir alimentos e bebidas, com proibição do contato direto das mãos com o alimento; exigência de asseio do comerciante pela higiene e vestimenta adequada; proibição de preparações de alimento em estruturas provisórias (barracas, balcões, áreas de recuo, etc.); critérios com os alimentos transportados para o local, que deverão estar devidamente preparados ou pré-preparados, e/ou tratados, acondicionados separadamente em embalagens, protegidos e sob temperatura adequada a sua conservação, e identificados (SALVADOR, 2008).

Em 2013, foram estabelecidos o Decreto nº 24.422 e a Portaria nº 202, que tratam das atividades de comércio e serviços na faixa de areia na orla (SALVADOR, 2013a; 2013b). Até então, não havia nenhum dispositivo que regulamentasse essa atividade neste local.

Em 2015, três dispositivos foram estabelecidos pelo município: dois relacionados aos alimentos comercializados em logradouros públicos, com destaque para os “FoodTrucks” - Lei 8.900 e Decreto 26.849; e dois dispostos sobre a atividade das (os) baianas (os) de acarajé e mingau - Decreto nº 26.804.

O primeiro deles, a Lei nº 8.900/15, estabeleceu a permissão para a comercialização de alimentos em vias públicas, ditando as formas de ocupar o espaço público, porém aplicando-se o seu conteúdo apenas à categoria dos “FoodTrucks”. Ainda menciona, no seu Art. 3, que os carros devem seguir as normas sanitárias e segurança do alimento. Essa lei é regulamentada pelo Decreto nº 26.849/15, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros públicos - “FoodTrucks” e outros equipamentos. Este Decreto determina que os equipamentos utilizados para a comercialização dos alimentos devam obedecer a critérios de possuir água potável, pias, equipamentos para manter temperatura, fonte de energia, dentre outros; e buscou ampliar a regulamentação para parte do segmento, incluindo os carrinhos tracionados ou carregados por força humana e as barracas e tendas desmontáveis, todos devendo ser recolhidos ao final do expediente (SALVADOR, 2015a; 2015b).



O terceiro dispositivo editado em Salvador no ano de 2015 foi o Decreto nº 26.804, que dispõe sobre a localização e o funcionamento do comércio informal exercido pelas (os) baianas (os) de acarajé e do mingau em logradouros públicos (SALVADOR, 2015c), revogando, na íntegra, as normas estabelecidas para a categoria pelo Decreto 12.175/98. Este dispositivo também elenca os alimentos permitidos para venda das baianas de acarajé e de mingau e determina as normas quanto à especificação e uso de equipamentos. O dispositivo apresenta muitas exigências que parecem não coincidir com a singularidade das operações e dos operadores (SALVADOR, 2015c).

Já em 2016 foi publicado o Decreto 27.571 nomeando os membros da Comissão de Comida de Rua, composta por titulares e suplentes, formada por 5 (cinco) órgãos, na ordem: Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP); Secretaria de Cidade Sustentável (SECIS); Secretaria Municipal de Urbanismo (SUCOM); Superintendência de Trânsito de Salvador (TRANSALVADOR); e VISA - Vigilância Sanitária (SMS). O dispositivo deixa claro que a presidência e a vice-presidência da Comissão de Comida de Rua serão exercidas pelos membros da SEMOP e TRANSALVADOR, respectivamente (SALVADOR, 2016).

Cabe à Comissão de comida de rua, conforme o Decreto supracitado se reunir ordinariamente 01 (uma) vez a cada 60 (sessenta) dias, e, extraordinariamente, por convocação do gestor dos órgãos que compõem a comissão. A SEMOP prestará apoio administrativo necessário para o funcionamento da Comissão (SALVADOR, 2016).

O citado dispositivo ainda dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouro, áreas e vias públicas e revoga o inciso I do art. 47, do Decreto 26.849/15, que trata da comercialização de alimentos em “FoodTrucks” (SALVADOR, 2016).

Salienta-se que, no caso de Salvador, entretanto, uma vez que a responsabilidade do licenciamento e funcionamento do comércio ambulante recai sobre a SEMOP, esta acaba por interferir e ou restringir o exercício da VISA, a qual deveria ser responsável por liberar a autorização para o exercício destas atividades, mediante a exigência das condições de comercialização adequadas, o que na prática não acontece. Deste modo, a falta de harmonia e articulação entre as duas Secretarias acaba por comprometer a segurança dos alimentos comercializados por este setor no município, bem como a sua qualificação (FREITAS, 2017).

Acredita-se que, da mesma forma que acontece uma desarticulação entre os dois Ministérios federais de competência para regular a área de alimentos, ocorre também entre as

instituições disciplinares municipais – SEMOP e VISA, no caso de Salvador. É possível que essa desarticulação histórica seja devido à significativa compartimentalização delas.

Na região Centro-Oeste foram identificados dispositivos normativos para as cidades de Cuiabá, dispondo sobre o comércio de alimentos em vias e logradouros - Lei nº 5.982/15, deixando claro que o objetivo da lei é formalizar e regulamentar o uso do espaço público; e para Campo Grande - Lei Complementar nº 268/15, sobre o comércio de alimentos através de "FoodTrucks" em vias e áreas públicas (CUIABÁ, 2015; CAMPO GRANDE, 2015).

Na capital federal foi editada a Lei 5.627, de 2016, dispondo sobre a comercialização de alimentos em "FoodTruck", no Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2016). Ressalte-se que o dispositivo não é de âmbito municipal. Não foi identificado dispositivo normativo para a comida de rua nos municípios do Estado de Goiás.

No que tange à regulamentação de comida de rua, na região Sudeste, foram encontrados dispositivos em algumas cidades, como São Paulo, Vitória, Vila Velha e Rio de Janeiro.

Na cidade de São Paulo, a regulação do setor apresenta história e evolução mais antiga, constando dispositivos normativos datados de 1998 vetando o comércio de pastéis, embutidos, churrasquinhos, entre outros; e regulamentando a comercialização de cachorro-quente, que previa, dentre outras coisas, a participação dos "dogueiros" em cursos básicos de higiene e armazenamento dos alimentos, impondo o uso de boné, jaleco e luvas descartáveis. Ambos dispositivos encontram-se revogados no Município (SÃO PAULO, 1989; 1998).

No ano de 1991 foi editado em São Paulo o dispositivo disciplinando o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos, com regulamentação em 2002, pelo Decreto nº 42.600 (SÃO PAULO, 1991; 2002). Mais recentemente, em 2014, houve a publicação do Decreto nº 55.085, regulamentando a Lei nº 15.947/13, que dispõe sobre as regras para comercialização de comida de rua (SÃO PAULO, 1998; 2013; 2014).

Em Vitória, os dispositivos são referentes à comercialização de alimentos em "FoodTrucks", pela Lei 8.809/15, regulamentada pelo Decreto nº 16.381/15 (VITÓRIA, 2015). A regulamentação em Vila Velha segue a mesma intenção, regulamentando o comércio de "FoodTrucks", pela edição da Lei nº. 5.768/16 (VILA VELHA, 2016).

Em Poços de Caldas, Minas Gerais, foi identificado um dispositivo de regulamentação geral para o comércio ambulante, o Decreto nº 7.169, do ano de 2002 que, além de identificar

o comércio ambulante, traz obrigações e critérios para o licenciamento da atividade (POÇOS DE CALDAS, 2002).

A cidade do Rio de Janeiro apresenta dispositivos exclusivos para o comércio de comida de rua tradicional, como o Decreto nº 40.823/15, que regulamenta o exercício da atividade de comércio ambulante de “churrasquinho”; ficando a cargo da Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEOP) e da Secretaria Municipal de Saúde (SUBVISA) as condições necessárias para o exercício da atividade, especificando os equipamentos utilizados, acondicionamento e condições de higiene (RIO DE JANEIRO, 2015a).

Ainda sobre o segmento de comida de rua, há o Decreto nº 34.391/11 que regulamenta o exercício da atividade das doceiras denominadas baianas. Este dispositivo informa o que é comércio ambulante e determina a inscrição do comerciante ambulante como segurado da Previdência Social na categoria de autônomo. Determina a SEOP como órgão fiscalizador e responsável para emissão de autorização e não menciona questões de saúde, apesar de informar responsabilidade da VISA nos documentos exigidos para a autorização. Ainda especifica os produtos e serviços permitidos, além dos equipamentos e/ou móveis para o exercício da atividade (RIO DE JANEIRO, 2011).

Outro dispositivo para a comida de rua é a Lei nº 6.095/16, que cria o Selo de Qualidade de Alimentos e de Atendimento na comercialização da comida de rua. Esta lei identifica e caracteriza o que é comércio de comida de rua; é específica sobre qualidade higiênico-sanitária; e traz atribuições da VISA para as ações de instituir cursos e seminários e criar Manual de Boas Práticas (MPB), contudo, não deixa claro quais outros órgãos ou secretarias poderão participar da análise e outorga do selo (RIO DE JANEIRO, 2016a).

O Rio de Janeiro ainda disciplina a comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas, pelo Decreto nº 40.251/15. Este dispositivo distingue “FoodTruck” do comércio ambulante tradicional, no seu enunciado; determina sobre manipulação, armazenamento, transporte e a comercialização de alimentos, além de separar as competências da VISA e da SEOP, ficando sobre a competência da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA), a aplicação de normas que assegurem as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento das boas práticas nas atividades relacionadas com alimentos (RIO DE JANEIRO, 2015b).

Mesmo não sendo de uso exclusivo para a comida de rua, há também no Rio de Janeiro o Decreto nº 6.235, de 1986, que, dentre outros objetos de regulamentação, apresenta um

capítulo sobre comércio ambulante de alimentos, com a curiosidade de considerar dentro do capítulo os alimentos sem o preparo final (exemplo: aves e pescados crus), não configurando o conceito oficial para comida de rua (RIO DE JANEIRO, 1986).

O Rio de Janeiro também editou a Lei nº 1876, de 1992 com referência ao comércio ambulante de uma maneira geral, apresentando capítulos específicos para as baianas e vendedores de angu. É um documento muito extenso, com 72 artigos e dois anexos que conceitua o comércio ambulante, designando o operador deste comércio como comerciante ambulante ou camelô, exigindo deste a inscrição como segurado na Previdência Social, na categoria de autônomo (RIO DE JANEIRO, 1992).

Essa mesma norma criou também um capítulo sobre a constituição da Comissão organizadora do comércio ambulante, dividindo-a em permanente e regionais, responsáveis, dentre outras coisas, em realizar o zoneamento dos locais e demarcar as áreas necessárias e possíveis ao desempenho das atividades, e estabelecer o número de comerciantes ambulantes fixos, com seu quantitativo limitado pela própria lei (RIO DE JANEIRO, 1992). A citada norma sofreu modificação no seu Regulamento nº 2 pela edição da lei nº 2766, em 1999, que também apresentou novo meio do comerciante exercer suas atividades, no seu artigo 4º, inciso VI: “módulo e veículo motorizado, de acordo com modelo aprovado pelo setor competente da Secretaria Municipal de Fazenda, [...]” (RIO DE JANEIRO, 1999)

Sobre dispositivos que incluem o comércio de comida de rua, na região Sul, verificou-se em Curitiba, que o comércio ambulante é regulamentado pela Lei nº 6.407/83 da Prefeitura Municipal de Curitiba; pelo Decreto 990/04 (CURITIBA, 1983; 2004) e, segundo Amson (2005), pela Norma Técnica Especial ao Controle Sanitário de Alimentos Comercializados em Feiras e Comércio e Ambulante da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná (AMSON, 2005). Em 2015 foram editados dois dispositivos para regular o comércio de alimentos em “FoodTrucks” – A Lei nº 14.634 e o Decreto nº 622 para regulamentá-la (CURITIBA, 2015a; 2015b).

Já em ação anterior, o município de Florianópolis estabeleceu pela Lei Municipal nº 5.980/02 e pelo Decreto Municipal nº 14.781/15, a obrigatoriedade do treinamento para os manipuladores de alimentos referente às boas práticas, em qualquer etapa da cadeia produtiva, prevendo novas qualificações a cada dois anos. Na mesma cidade, a Lei Complementar nº 536/15 regulamenta o comércio de "FoodTrucks" (FLORIANÓPOLIS, 2002; 2015a; 2015b)

No Município de Porto Alegre, os dispositivos são referentes ao comércio ambulante em geral e à prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos. Foram editados a Lei 10.605, de 2008, e o Decreto 17.134, de 2011, regulamentador da Lei anteriormente citada (PORTO ALEGRE, 2008; 2011).

Percebe-se que a heterotopia do comércio informal estabelecida pela comida de rua vem resistindo aos processos de exclusão promovidos pelo Estado e que a sua força acaba, de certa forma, provocando nele a necessidade de regulamentar essas diferentes atividades, pela edição dos dispositivos normatizadores. Entretanto, no quesito regulamentação pode-se diagnosticar uma fragmentação relacionada aos objetos nos dispositivos editados pelos municípios, ao categorizar o segmento, e se apresentarem notadamente higienistas e/ou focados na estruturação dos espaços públicos.

Não existe aqui a cogitação de que as condições higiênico-sanitárias não sejam importantes para o segmento, mas sim que não sejam as únicas pensadas, haja vista um segmento complexo, heterogêneo em produtos e atividades. Dado a isto, nota-se a necessidade de uma regulação que aborde outros componentes que conformam a comida de rua.

Estudo realizado em Florianópolis, em 2013, visando analisar a qualidade higiênico-sanitária e a regulamentação em relação aos alimentos de rua, evidenciou que o licenciamento e a fiscalização do comércio ambulante eram realizados pela Secretaria Executiva de Serviços Públicos (SESP) e obrigava os manipuladores de alimentos ao treinamento específico para executar práticas higiênicas, periodicamente, a cada dois anos. Este treinamento era ministrado por órgãos, entidades públicas ou privadas, que atuassem na formação/treinamento de mão de obra qualificada na área de alimentos, credenciados pela Secretaria Municipal de Saúde (CORTESE, 2013).

Ressalta-se que o comércio de comida de rua considerado aqui constitui um espaço de resistência, que foge ao estereotipo do comércio formal de alimentos, conseqüentemente, da lógica da sociedade industrial e capitalista, e necessita de um reconhecimento diferenciado na sua regulação. O espaço da comida de rua deve ser pensado onde o diferente pode ser diferente. Assim, parte-se da premissa que a incapacidade do Estado em regular essa atividade certamente decorre da sua incapacidade de reconhecer a diferença no e do segmento.

Outro fator de destaque é que, a partir de 2015, é percebido que a regulação está sendo direcionada para o funcionamento e licenciamento dos “FoodTrucks” fazendo refletir que a tomada de decisão pela Instituição de biopoder para a edição do discurso normativo pode

estar sendo influenciada pela força do poder do mercado, atendendo às demandas de quem detém o capital e as fortes representações criando os nichos na economia.

FoodTruck, ideologicamente norte-americano, é assimilado, permitido e regulado no país, provavelmente devido a uma cultura herdada de um Brasil Colônia, onde o que “vem de fora” tem valor, ao contrário do que “está dentro” que é desmerecido. Assim acontece com a comida de rua tradicional, com sua cultura de produtos típicos, que não são historicamente valorizados.

Logo, o Estado se abstendo de uma parcela significativa de atividades geradoras de riqueza, como é o comércio de comida de rua tradicional, na posição de valorizar determinado nicho, desvaloriza essas atividades econômicas, por não incentivá-las e em por não ofertar condições para que esse segmento potencialize as suas ações. A verdade social revelada é a de que o biopoder se apresenta na sua incompletude, quando imbuído no seu poder regulador do comércio de comida de rua.

Reforça-se que não existe nesta pesquisa a negação da importância do “FoodTruck” dentro do segmento comida de rua. No entanto, é percebido que o reconhecimento e a visibilidade das atividades desenvolvidas pelo comércio de comida de rua emergem de um processo regulatório, que também não é defendido nesta tese como sendo um processo de controle. Regular está para além de regulamentar.

O questionamento é feito sobre o porquê de um serviço contemporâneo, com início entre 2011 e 2012 no país, ter força de discurso mais atuante sobre os outros serviços do mesmo segmento – comida de rua convencional e secular na nossa sociedade. As questões giram em torno de: quais as forças e interesses podem estar atribuídos nessa problemática? Porque os operadores desse serviço têm uma visibilidade diferenciada dos demais operadores dentro do segmento comida de rua? Será que a força está na sua arrumação típica de um espaço formalizado na lógica capitalista – higienista? Será que são mesmo espaços de resistência ou somente utilizam-se do capital científico e da tradição dos operadores de comida de rua como destaque? Enfim, e na perspectiva foucaultina, qual o jogo da verdade para a raridade do discurso normativo de proteção à vida, utilizado pela instituição do biopoder, que por outro lado tem forte poder seletivo de direcionar detalhes de nosso cotidiano?

Segundo Mallone Bortolozo (2004), fiscalizar e controlar o comércio informal de alimentos não é uma tarefa fácil de alcançar. Ao mesmo tempo, não se cogita a extinção do

segmento, uma vez que resultaria em péssimas consequências de ordem socioeconômica, nutricional e cultural. Para os autores, os serviços municipais de fiscalização deveriam adotar medidas que contribuíssem para a execução de trabalhos educativos, e menos fiscalizatórios, porém sempre com seriedade e rigor; a fim de facilitar a compreensão de vendedores e comerciantes visando minimizar os riscos.

É preciso que novas subjetividades sejam criadas para alcançar o segmento. É desconhecido pela autora desta pesquisa estudo que traga à luz da ciência as questões necessárias e adequadas a ele. Não abrir para a aderência dos operadores participarem sugerindo suas necessidades e atuando junto à VISA nas proposições, é inadequado e ineficaz. Afinal, são diversos estudos que consideram, em suas conclusões, que é difícil atingir a comida de rua.

Ademais, é preciso abrir os conceitos dos riscos significativos para o comércio e pensar em estratégias mais abrangentes, ao invés de "adaptar" legislações à sombra das existentes para o setor dito formal. É primaz usar do discurso dos infames na tentativa de criar estratégias mais próximas de uma realidade, visando alcançá-las, verdadeiramente.

## 5 O CENÁRIO DA COMIDA DE RUA: OS ESPAÇOS OUTROS E O EXERCÍCIO DO PODER

*O espaço no qual nós vivemos, pelo qual nós somos atraídos para fora de nós mesmos, no qual se desenrola precisamente a erosão de nossa vida, de nosso tempo e de nossa história, esse espaço que nos corrói e nos marca é também um espaço heterogêneo. Dito de outra forma, nós não vivemos dentro de um tipo de vazio, no interior do qual se poderia situar os indivíduos e as coisas. Nós não vivemos no interior de um vazio que se coloriria de diferentes luzes refletidas, nós vivemos no interior de um conjunto de relações que definem localizações irredutíveis frente às outras (FOUCAULT, 2001, p. 1573-1574).*

Espaço outro, também compreendido como heterotopia - conceito concebido por Foucault sob a concepção de espaço, em estudos realizados a partir de 1966 - é caracterizado como um espaço imaginário, que justapõe em um lugar real vários espaços que, normalmente, seriam ou deveriam ser incompatíveis (FOUCAULT, 2013). São espaços singulares cujas funções são diferentes das dos outros, ou terminantemente opostas, conferem uma interpretação plural da sociedade, com atores e fenômenos anteriormente descartados devido ao caráter marginal, inconstante e apolítico. Foucault relaciona esses espaços ao dinamismo social, às mudanças, aos confrontos de idéias e à eminência de novas representações (DEFERT, 2013; VALVERDE, 2009).

Michel Foucault (2013) apresentou interesse pela idéia de heterotopia ao procurar uma forma de classificação espacial que valorizasse a presença de múltiplas representações conflitantes em uma mesma área. Para o autor, este espaço é o lugar privilegiado onde operam as relações de poder e saber (DEFERT, 2013), que, devido à concentração de atores e de significados, são caracterizados pela inversão, suspensão ou neutralização da ordem oficial.

[...] Há regiões de passagem, ruas, trens, metrô; há regiões abertas da parada transitória, cafés, cinemas, praias, hotéis, e há regiões fechadas e repouso e moradia. Ora, entre todos esses lugares que se distinguem uns dos outros, há os que são absolutamente diferentes: lugares que se opõem a todos os outros, destinados, de certo modo, a apagá-los, neutralizá-los ou purificá-los (FOUCAULT, 2013, p. 19-20)



A heterotopia é entendida como esses espaços reais e diferentes onde se vive, desenhados pela própria sociedade, porém compostos por comportamentos que estão fora do que a sociedade aceita e que impõe as condutas, no qual todas as representações se encontram presentes, e onde estão contidos conflitos e tensões exercidos pelas relações de poder de uma determinada sociedade. A comida de rua pode ser compreendida como um exemplo deste espaço outro; uma heterotopia do comércio informal que vem resistindo historicamente aos processos de exclusão promovidos pelo Estado.

A rua é um local público, portanto, um espaço comum. Mas, à medida que o comércio de comida nesses espaços precisa de autorização de um órgão público, e os seus sujeitos têm que passar por um rol de rituais e repetir certos gestos estabelecidos pelo órgão que o disciplina, como cadastrar-se; realizar pagamento de taxa; adequar-se à padronização de exigências deste órgão; e por fim receber (ou não) o consentimento para as atividades nos espaços outros das ruas, este segmento passa a constituir-se em uma heterotopia. Desta maneira, o comércio de comida de rua não é realizado em qualquer rua, em qualquer local. É sempre um espaço definido e delimitado, operado pela ação do poder do órgão de ordenamento do espaço público, que cria critérios, estabelece quem deve ficar e define os “cantos” dentro das ruas para as atividades dos seus operadores.

Na medida em que são definidos estes espaços nas ruas; e que o operador da comida de rua não pode colocar o seu comércio em qualquer lugar, esse local passa a ser identificado como um espaço outro, porque ali é um espaço de passagem. Se a rua fosse um espaço verdadeiramente comum, “público”, não haveria controle através de solicitação de licenciamento e pagamento de taxas para o uso do local pelos operadores do comércio de comida de rua no desenvolvimento de suas atividades. Como sugere Bauman (2009, p.69), “um espaço é ‘público’ à medida que permite o acesso de homens e mulheres sem que precisem ser previamente selecionados”.

Para Marras (2014), o direito coletivo aos espaços públicos, além do direito individual ao trabalho, e o direito humano à segurança alimentar, deve ser reconhecido pelas políticas públicas, que precisam garantir oportunidades contínuas de subsistência para os operadores da comida de rua.

Mendonça (2007) salienta que as apropriações dos espaços públicos não implicam, necessariamente, em inadequação ou indícios de marginalidade. Inclusive, podem indicar criatividade, e especial significado no âmbito da apropriação desses espaços, como fator

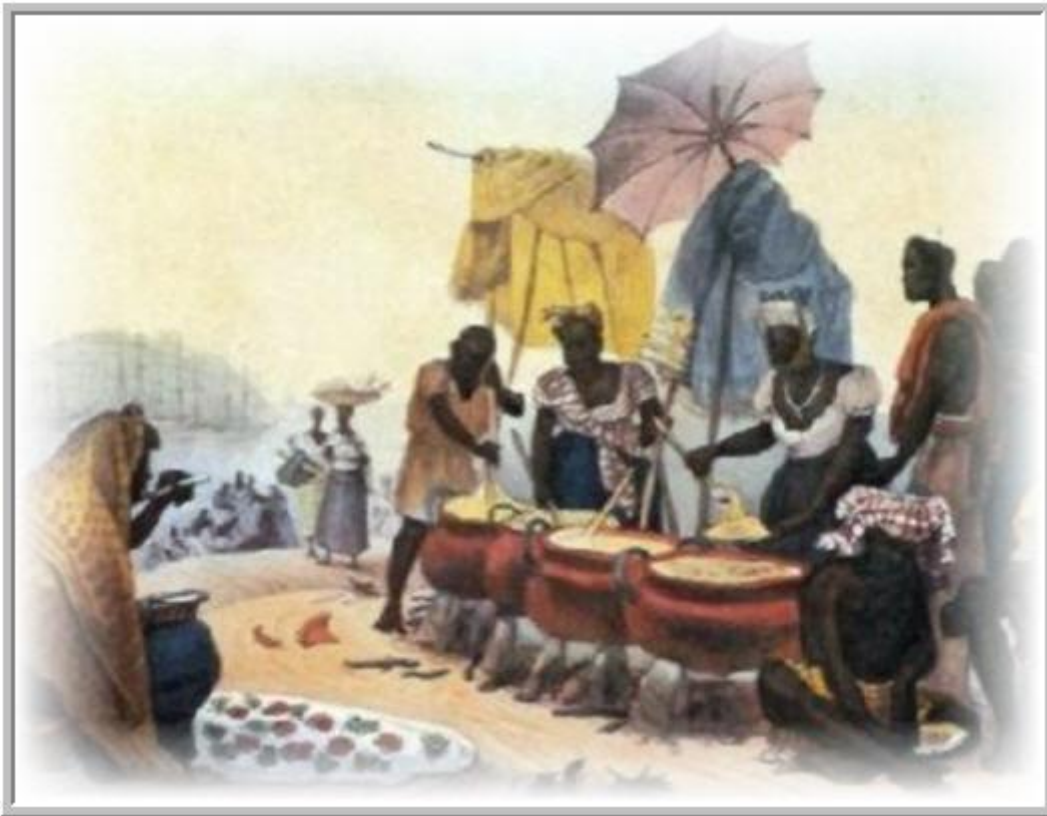
propício à ampliação da compreensão dos desejos e das necessidades da população e respectivo vínculo ao ambiente urbano. Ainda, chama a atenção que essas apropriações funcionam como mecanismos de defesa e superação da população aos modelos urbanísticos impostos pelo Estado (SANTOS; VOGEL, 1985 apud MENDONÇA, 2007).

Há de se considerar de especial relevância, o mapeamento das apropriações alternativas do espaço público, independente da existência de infra-estrutura específica para tal. As apropriações como eventos cotidianos relacionados à própria vida urbana devem ser reconhecidas como reveladoras de necessidades de reestruturações físicas, de modo a permitir flexibilidade no uso do espaço público (NISHIKAWA, 1984 apud MENDONÇA, 2007).

A comida de rua, definida como alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos em vias públicas e outros locais similares para consumo imediato ou posterior, mas que não requerem etapas de preparo ou processamento adicionais, incluindo frutas e vegetais vendidos fora de áreas autorizadas (WHO, 1996; FAO, 1997; 2009), manifesta-se nesse espaço outro, num espaço concreto de passagens, num espaço que “sobra”, fora dos lugares aceitos, revelando-se no Brasil a partir do final da era escravocrata, com as escravas de ganho comercializando seus produtos nas ruas das cidades.

A cena de alimentos nas ruas brasileiras teve início no começo do século XIX, com a chegada de D. João VI e a corte portuguesa, se estabelecendo na Baía de Guanabara, estimulando o desenvolvimento do comércio e do urbanismo na região. A primeira comida de rua de que se tem notícia é o angu, prato comum da dieta dos negros, que passaram a cozinhar para outras pessoas após a abolição da escravatura. Outras preparações comercializadas nas ruas brasileiras que se têm história são: o acarajé, da culinária africana, com referência até os dias de hoje da comida de rua em Salvador, na Bahia; o peixe frito, os ensopados com legumes locais, a mandioca cozida (JACINTO JÚNIOR, 2013).

Figura 1 - Vendedoras de angu, Debret



Fonte: COSTA (2012).

Alguns acontecimentos impulsionaram o incremento do comércio de comida de rua. Dentre estes, podem ser citados, a partir da década de 1980: o êxodo rural, o crescimento intenso das cidades e das políticas de ajuste fiscal e recessão econômica, que trouxeram o desemprego e a degradação das condições de moradia, de educação, de saneamento, de saúde e a violência urbana. O segmento continua ativo e crescente, nos dias atuais, devido também a mudanças no estilo de vida que contribui para o consumo de alimentos fora de casa, com o segmento de comida de rua em vias públicas entre as opções (LEAL e TEIXEIRA, 2014).

A cultura da comida de rua é estabelecida no mundo todo, provavelmente por uma seleção das suas culturas, e em alguns lugares é de maior organização e visibilidade que outros. Nas cidades de Londres, na Inglaterra, e Nova Iorque, nos Estados Unidos, por exemplo, a comida de rua compõe o cenário gastronômico local. Na cidade inglesa, é promovida premiação que elege as melhores comidas de rua do Reino Unido; e em Paris, o guia francês Le Fooding dedicou sua edição 2012 também a esse segmento da alimentação. Países da América Latina, como Bolívia, Colômbia, Peru e Equador possuem resoluções

específicas para o segmento tendo em conta as suas particularidades (JACINTO JÚNIOR, 2013; COSTARRICA; MÓRON, 1996).

No entanto, não é o que acontece com o segmento no Brasil, que ainda sofre com a pouca visibilidade pelos órgãos reguladores, a destacar a Vigilância Sanitária, apesar das evidências apresentadas em estudos a respeito da contribuição alimentar, social, econômica e cultural arraigadas à atividade deste comércio. Parece não ser de relevância para o biopoder brasileiro aproveitar dessas potencialidades geradas pela sociedade.

O comércio de comida de rua brasileiro ocupa os mais diferentes espaços cotidianos, identificado e crescendo nas cidades em vários contextos, próximo aos pontos de ônibus, às repartições públicas e privadas, e aos serviços de saúde; nas praias; nas feiras; nas portas dos shopping centers e de escolas; nas passarelas de pedestres; nos semáforos, nas imediações de casas de espetáculo, dentre outros. Também se faz presente em eventos festivos de grandes aglomerações, como é evidenciado nas festas populares, a exemplo do carnaval.

Esses espaços outros que comercializam e dão potencialidade à comida de rua são caracterizados por estruturas fixas ou postos móveis que têm a sua estrutura montada e desmontada em cada dia de trabalho. No caso dos postos móveis, o operador recebe também a denominação de ambulante. O comércio é estabelecido com o auxílio de equipamentos e/ou utensílios que ainda remetem aos tempos antigos guardando a tradição; ou, atendendo aos ditames do mercado, por novas formas de tecnologia na comercialização.

Desta forma, encontram-se o tabuleiro de madeira revestido de alguidás de barro, característico da cultura das baianas de acarajé, assim como o tabuleiro de material alumínio ou aço inoxidável dispendo as panelas brilhantes de mesmo material; o carrinho; a barraca; o quiosque; o isopor; a moenda; e outros que acondicionam variados produtos.

O segmento é caracterizado economicamente, por alguns autores, como temporário. Mas por considerar que a comida de rua possui a dimensão da tradição, portanto, que o comércio de produtos típicos, geralmente, é desenvolvido como exclusivo ao longo da vida produtiva destes operadores, e que é transferido dentro da própria família, é verificável que a característica de “trabalho temporário” não se adequa. Podem ser citados como exemplos as baianas de acarajé que desenvolvem o ofício durante uma vida produtiva e o passam aos seus descendentes; assim como os operadores de caldo de cana que, usualmente, herdaram o instrumento da moenda, conseqüentemente, o ofício desse comércio (FERREIRA, 2008).

Sobre a diversidade de produtos, no Brasil, dos bons-bocados, pães-de-ló, tortas, pudins, doces de frutas, empadas, limonadas e soda vendidos nas ruas nos tempos imperiais (EL-KAREH; BRUIT, 2004), evidencia-se, hoje, uma gama de produtos industrializados e manufaturados, preparações regionais – tapioca potiguar, queijo coalho pernambucano, acarajé baiano, espetinho carioca, cachorro-quente paulista (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009) e outros de larga distribuição - pipoca, pastel, algodão doce, água de coco, caldo de cana, *churros*, caldos, demonstrando a variedade de possibilidades gastronômicas ofertada nas ruas brasileiras com alimentos que necessitam de métodos de conservação adequados ao controle de temperatura ou que podem ser comercializados em temperatura ambiente..

A chamada “modernidade alimentar”, citada por Jesús Conteras (1995 apud BLEIL, 1998), passou também a influenciar o comércio informal de alimentos. Atualmente, percebe-se que muitos produtos industrializados e manufaturados passaram a compor a oferta de número significativo de vendedores informais, em detrimento dos alimentos antes caracterizados como típicos.

O preparo dos manufaturados que compõem o variado cardápio servido nesse espaço da comida de rua: pode acontecer inteiramente nas casas dos seus operadores, desta forma previamente ao momento da comercialização; pode ter o pré-preparo em casa e finalização na rua; ou pode acontecer ainda totalmente na própria rua, a depender do tipo de preparação ou da necessidade dos operadores.

Apesar da contribuição multidimensional da comida de rua em uma sociedade, é possível suspeitar que riscos possam estar associados ao segmento. Não só os riscos de ordem do próprio alimento, referentes ao consumo de contaminados pelo uso de equipamentos e utensílios inadequados, pela água de má qualidade, alimentos de má procedência e de alto risco, mal preparados e acondicionados, mas os demais riscos sanitários relacionados também à condição de trabalho na rua (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009; SANTOS, 2011; LEAL, 2013), que Leal (2014) elenca, a partir de seu estudo realizado na capital baiana, a exemplo:

- os relacionados ao ambiente urbano: de extrema importância e até então sem discussão em trabalhos sobre comida de rua, anteriores ao de Leal (2014). É necessário que ações educativas para a população sejam pensadas sobre a necessidade de segregação e armazenamento adequado dos resíduos até o momento da coleta pela prefeitura, o que não foi constatado na pesquisa da autora citada;

- os relacionados aos trabalhadores: grosso modo denominados por “ambulantes” tanto pelo poder público como para a população de um modo geral, que serão identificados, nesta pesquisa, como operadores da comida de rua. Além da exposição às intempéries das ruas, Leal destaca que os operadores da comida de rua também sofrem com a aflição de terem as suas mercadorias apreendidas pelos funcionários dos órgãos de ordenamento público, vulgarmente conhecidos como “rapas” e considera que o principal risco é a violência com que são tratados, pois são vistos como pessoas que incomodam, que desordenam a cidade, a tornam suja e feia.

Mesmo diante da problematização associando riscos à comida de rua, sobretudo pela contaminação microbiológica, evidencia-se ainda primitivas preocupação e priorização do biopoder sanitário para com o segmento, relacionados aos quesitos de metodologias de avaliação que subsidiem as inspeções sanitárias, assim como em estratégias de intervenção e educação em saúde. Possivelmente pelas enormes demandas das Vigilâncias sanitárias relacionadas ao comércio formal, a informalidade fica a cargo da atenção que cada município resolve dar à questão em sua área de abrangência (CARDOSO et al 2008; CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009; FERREIRA 2008; BEZERRA, 2008; LEAL, 2007; OLIVEIRA et al., 2006; PIOVESAN, 2005; SOTO, 2000; LEITE, 2000; LEAL, 2013).

As atividades da comida de rua, sem o devido reconhecimento oficial, são desenvolvidas em contextos ainda permeados por repressão por parte dos órgãos públicos - principalmente o de ordenamento, que enxergam a atividade de forma negativa, discriminando e excluindo seus operadores, apesar da contribuição multidimensional já citada, que o segmento oferece, como geração de trabalho e renda, diminuição da pobreza e da fome e preservação da cultura alimentar (SIMOPOULOS; BHAT, 2000).

Esses espaços outros são ocupados e operados por sujeitos negligenciados, invisibilizados pela sociedade, caracterizados como infames, na perspectiva foucaultiana – aqueles que estão dentro da lógica da comida de rua e ao mesmo tempo são excluídos pelo Estado, inclusive pelo desmerecimento quando sofrem ação dos dispositivos impostos para a formalidade, não havendo o reconhecimento da singularidade nesse segmento.

Estão em espaços de passagem, possuem histórias belíssimas que são relegadas, e não influenciam e/ou participam na tomada de decisão política da sociedade, tampouco das Instituições que os disciplinam, colocando-os à margem. Para serem operadores da comida de rua têm que atender a certos requisitos impostos pelas instituições disciplinares que lhes

aplicam uma cultura legítima – a do ordenamento público e a higienista, porém apenas impositiva sem características educacionais equacionadas aos sujeitos diferenciados.

O comércio de comida de rua é o espaço dos sujeitos infames, constituído, historicamente, no século XIX no Brasil, por mulheres, sobretudo negras ou mulatas, escravas ou negras livres (autônomas), identificadas por vendedoras de ganho. Tipicamente, carregavam seus artigos equilibrados na cabeça, com tabuleiros, cestas ou potes, em bandejas ou em caixas de vidro para a proteção dos produtos. Algumas, alternativamente, expunham seus produtos numa esteira ou banca, com frequência no mesmo lugar, e ficavam sentadas atrás em tamboretos ou bancos a espera dos fregueses. Ou seja, a comercialização se dava de forma itinerante ou fixa em pontos estratégicos na cidade (GRAHAM, 2013).

As “ganhadeiras” ou “quitadeiras”, pela sua condição de comercialização dos produtos, com presença expressiva, serviam de elo de integração entre uma elite e uma população considerada perigosa por esta. Graham (2013) destaca que a ocupação desse tipo de comércio em Salvador, no início do século XIX, só poderia ocorrer mediante licença pela Câmara Municipal, apesar de não haver custo para o licenciamento

Dentre as exigências para o licenciamento, as vendedoras deveriam cumprir posturas, além de manter seus instrumentos de trabalho, de acordo com a regulamentação municipal, sob pena de serem multadas ou presas. Desde então a política de fiscalização impunha ao pequeno as mesmas ações para todos, sem o olhar particularizado.

[...] Vistas como “enganadoras da credulidade popular”, desobedientes contumazes do código de posturas da municipalidade, elas agüentaram – como as rameiras, capoeiras, “ratoneiros” (ladrões de residência), vadios, e todos os membros das camadas de trabalhadores pobres e desocupados do ambiente urbano – o impacto da “limpeza social” das ruas feita pelo novo regime para permitir a passagem do desfile republicano (SOARES, 2001-2002, p. 72-73).

As ações do Estado para organizar e controlar a vida urbana no século XIX e a ligação que as “ganhadeiras” mantinham com a população mediante o tipo de ofício desenvolvido, fizeram parte de fatores políticos desencadeadores de muitos embates entre elas e as autoridades (SOARES, 1996), destacando a origem desse espaço de tensão e resistência entre os órgãos disciplinadores e os operadores da comida de rua, que se mantém até a atualidade.

Destaca-se a inserção do comércio de comida de rua, a partir de meados do século XVIII e XIX, num período de acelerado processo de urbanização, desenfreado crescimento populacional, e economia desvinculada da agricultura de subsistência, voltada para processo de exportação açucareira. Não fossem as infames “ganhadeiras”, com suas relações em estabelecer redes de atravessamento e outras atividades para a aquisição de gêneros alimentícios, abastecendo e incrementando o comércio, seria praticamente impossível, na leitura de Mott (apud SOARES, 1996, p. 67), viver nos grandes centros brasileiros, como Rio de Janeiro, Salvador e Recife

[...] o peixe era vendido exclusivamente por "ganhadeiras peixeiras", que recebiam todo o produto dos pescadores, para revender no varejo. O mesmo processo era utilizado na distribuição das frutas, repassadas diretamente As ganhadeiras que, em razão disso, muito influenciavam ou até mesmo determinavam o preço desses produtos (WETHERELL, 1972, p. 41 apud SOARES, 1996, p. 62)

Além de garantir o comércio de comida para a população nas ruas, Soares (1996) reforça que essa atividade também garantia a subsistência das “ganhadeiras” e, muitas vezes, a de sua família, havendo quem acreditasse que a vida no ganho fosse melhor e mais amena do que em outras ocupações, o que não evitou as perseguições e extorsões dos fiscais. A escolha pelo ofício, provavelmente de sua origem até a atualidade, não é considerada somente por conta da ausência de um trabalho formal. Há pessoas que preferem e lucram com a atividade.

Atualmente, homens e mulheres na faixa da população economicamente ativa pertencem aos infames do comércio da comida de rua que, muitas vezes são identificados como chefes de família. As atividades demandadas pelo segmento são realizadas por pessoas que vislumbram na atividade uma oportunidade de negócio, dado o baixo investimento inicial requerido e a rapidez do retorno financeiro (CARDOSO; SANTOS; SILVA, 2009; WHO, 1996; FAO, 2005; FAO, 2007; FAO, 2010).

Segundo Jacinto Júnior (2013) se a comida de rua, historicamente, era direcionada para a classe operária e de baixa renda, no século XXI não há uma marca social que divide este comércio; quase todos em algum momento, usufruem deste espaço outro que, para muitos, otimizando tempo e dinheiro, é a única maneira disponível para se alimentar.



Como curiosidade do século atual, é que esse espaço outro, a partir da metade dos anos 2010, começou a ser ocupado por um setor diferenciado dentro do segmento de comida de rua, ao nosso ver, propiciando a fragmentação através da distinção social realizada dentro do próprio segmento.

O aparecimento dos “FoodTrucks” nas cidades brasileiras caracteriza um novo empreendimento dentro do comércio de comida de rua. Este ganha notoriedade pelos consumidores, recebendo destaque pelos órgãos públicos, manifestada através de discussões para formulação de dispositivos regulatórios no ordenamento das cidades para recepcioná-los e, de uma certa forma, reproduzir o cenário, diferentemente de tudo até então proposto para a comida de rua tradicional e secular, colocada em segundo plano, principalmente pelo poder público e muitas vezes tratada como casos de polícia, até mesmo com desrespeito.

Parece estar havendo uma inversão da cultura legítima, e aqui destacamos uma indagação se esse novo formato estabelecido na racionalidade capitalista de mercado é concebido, na ótica de espaço outro para esta pesquisa, como uma heterotopia da comida de rua ou estão se aproveitando desta tradução e identidade do segmento e de seus operadores, enquanto administram o seu negócio mais aproximadamente de um modelo formalizado da economia.

Parece que o comércio da comida de rua tradicional, com toda a sua importância cultural, alimentar, sanitária, econômica ainda é constituído num espaço reduzido em legitimidade, e representatividade (indicativo de muitas e fragmentadas as associações referentes ao segmento) nas gestões públicas brasileiras.

A heterotopia da comida de rua não é constituída para caber em uma prescrição encomendada para o formal, para o atendimento ao mercado. É o espaço do diferente poder ser diferente, onde o jogo do poder se concretiza pela disputa de lugar e pelos enfrentamentos entre a obediência aos dispositivos normativos e a resistência dos seus operadores ao poder disciplinar e normalizador.

É o espaço de permanência onde se operam lutas e resistências por aqueles que necessitam da rua como oportunidade de trabalho e meio para se manterem e sobreviverem com dignidade. O poder público necessita aceitar e incorporar essas atividades em suas políticas, reconhecendo-as na sua singularidade e complexidade.

No entanto, a racionalidade estabelecida, contemporaneamente, para o segmento comida de rua – espaço onde se pretende investigar o processo de regulação.- pelas Instituições

disciplinares: sanitária e de ordenamento público é de um controle arbitrado e imposto por práticas sanitárias e de distribuição e localização urbana. Os dispositivos de controle, tal como impostos não constituem ou representam a visibilidade para o segmento.

A Vigilância Sanitária, aqui representada como a Instituição disciplinar sanitária, como já mencionado no capítulo anterior sobre o biopoder, além de detentora do controle sanitário, está imbuída de poder de polícia, conferido pelo Estado. Assim possuidora desse poder, determina as regras e quem as infringem são caracterizados como transgressores, subvertidos, não obedientes, aqueles que se rebelam, portanto – os resistentes

A resistência começa a ser pensada e estudada por Foucault a partir do final da década de 70, ligada ao seu engajamento político pessoal, como intelectual e militante. Nesse período, ele interveio diretamente na atualidade política e social, envolvendo-se na luta em torno das prisões, no apoio aos dissidentes soviéticos, aos prisioneiros espanhóis, etc. Os acontecimentos e as lutas políticas passam a ser lidos por Foucault não mais em termos de revolução, mas como levantes, revoltas, sublevações, que juntamente a nova subjetividade coletiva que emergia delas passa a fazer parte do pensamento central do intelectual (GRABOIS, 2011).

Foucault no final da década de 1970 viaja a trabalho para o Irã, no momento do ápice da revolta no país. Ele percorre cidades, entrevista personalidades políticas e pessoas comuns, num momento de tensões políticas vividas no país. O filósofo constata nessas conversas uma vontade manifesta de parte das pessoas em querer um outro governo, e fica intrigado e quer entender de onde vem a sublevação desse povo. O que movia essas pessoas?

A sublevação dos iranianos, que retrata Foucault, faz menção ao que eles diziam como ser necessário mudar o regime e livrar-se dos governantes corrompidos, mudando tudo no país: a organização política, o sistema econômico, a política externa; e, sobretudo, necessitavam mudar a si mesmos, já que não haveria revolução real senão a partir de uma mudança radical de sua experiência. Em relação à forma de vida dos iranianos, a religião – o islamismo – funcionava naquele momento como promessa e garantia de encontrar os mecanismos para mudar radicalmente a própria subjetividade. Por esse acontecimento, Foucault aponta a importância da relação a si como possível ponto de resistência ao poder (GRABOIS, 2011).

Foucault enfatiza que a partir do momento em que há uma relação de poder, há uma possibilidade de resistência. Para ele não existe aprisionamento pelo poder, sendo sempre

possível modificar a dominação que a relação de poder tenta exercer em condições determinadas e segundo uma estratégia precisa (GRABOIS, 2011).

Trazendo o aspecto da resistência para o comércio de comida de rua no Brasil, é possível identificar situações pelas quais os operadores vivem quando imbuídos nas suas atividades. Um exemplo típico é o confronto costumeiro com o “rapa” – vulgarmente conhecido e identificado o agente público responsável pela fiscalização do uso de espaço urbano. Esses sujeitos infames muitas vezes resistem às limitações de espaços físicos, por conta da falta de disponibilidade dos locais destinados ao seu funcionamento pelos órgãos de ordenamento de espaço urbano; por vezes, resistem ao confisco de suas mercadorias por autoritarismo dos agentes fiscalizadores; por vezes, resistem às determinações disciplinares legais e/ou subjetivas e autoritárias de proibição de seus instrumentos de trabalho; por vezes até resistem de não levarem seus filhos (sobretudo as mulheres) para os locais de trabalho por não ter com quem deixá-los.

É preciso que os olhares sejam aproximados para esses sujeitos infames operadores do comércio da comida de rua que se encontram integrados de suas múltiplas funções na sociedade. Usando do pensamento foucaultiano, é preciso, promover novas formas de subjetivação para pensar o infame da comida de rua como diferente que resiste à imposição de condutas pré estabelecidas destinadas ao comércio formal de alimentos.

## 6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

*Para Foucault, o método não é o caminho seguro como queriam Descartes e Ramus, até porque nada mais é seguro, previsível: nem os pontos de saída, nem o percurso, nem os pontos de chegada. E mais: não há um solo-base externo por onde caminhar, senão que, mais do que o caminho, é o próprio solo sobre o qual repousa esse caminho é que é construído durante o ato de caminhar (VEIGA NETO, 2009, p. 88-89)*

Como método de procedimento para realizar esta pesquisa, optou-se por um estudo de caso com múltiplas unidades de análise (YIN, 2010), em duas capitais brasileiras: Salvador e Rio de Janeiro. A pesquisa tem abordagem quali-quantitativa e, quanto aos objetivos, é exploratória evoluindo para a descritiva.

Para Yin (2010), o estudo de caso tem utilidade para o entendimento de fenômenos individuais, sociais, políticos e de grupos, e é considerado, pelo teórico, de contribuição à compreensão dos fenômenos ligados às investigações em organizações, se beneficiando do desenvolvimento prévio de proposições teóricas que guiem a coleta e a análise de dados.

Como o estudo de caso requer diversas fontes de evidências, nesta pesquisa foram realizados os seguintes procedimentos: a) revisão bibliográfica e pesquisa documental; b) entrevista com os atores da comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro: b.1) profissionais da Vigilância Sanitária municipal e estadual; b.2) operadores do comércio de comida de rua; e c) observação sistemática.

Nesta pesquisa, após a análise de cada um dos procedimentos de campo, realizou-se a triangulação metodológica dos dados obtidos empiricamente, com a adoção dos procedimentos da pesquisa bibliográfica, documental e de observação sistemática, buscando-se “[...] confrontar a informação obtida por uma fonte com outras (GIL, 2011, p. 124), com vistas a evidenciar as convergências e divergências entre os dados, a fim de responder à questão central da pesquisa.

## 6.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA AS PESQUISAS: BIBLIOGRÁFICA E DOCUMENTAL

A busca de informações para a revisão bibliográfica realizou-se por meio da seleção de publicações (artigo, tese e dissertação) divulgadas a partir de 1990. O recorte temporal foi definido devido ao fato de que, a partir da década de 1990, órgãos reguladores competentes estabeleceram normas relevantes na área de alimentos, além da criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 1999 (BRASIL, 1999).

As publicações foram identificadas nas bases de dados SCIELO (Scientific Electronic Library Online), LILACS (Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências de Saúde), MEDLINE (Literatura Internacional em Ciências da Saúde) e Portal de periódicos (web of science) e de teses e dissertações da CAPES.

A pesquisa bibliográfica foi complementada com pesquisa documental de referências da Organização Mundial da Saúde (OMS), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e de outras organizações de assistência internacional, bem como de órgãos e institutos no Brasil, identificadas ao longo da pesquisa.

Como estratégia de busca para a realização da pesquisa bibliográfica foram utilizados os seguintes descritores com os respectivos termos em inglês ou espanhol: comida de rua ou alimentos de rua (*streetfood/alimentos callejeros*), segurança de alimentos (*foodsafety/inocuidad de los alimentos*), legislação de alimentos (*foodlegislation/legislación alimentaria*); *regulação (regulation/regulación)*, vigilância sanitária (*healthsurveillance/vigilância sanitaria*); Foucault.

A pesquisa documental foi relativa à regulação da comida de rua no Brasil, em especial em Salvador e no Rio de Janeiro, com busca em *web sites* vinculados a rede internet, a partir da indicação de palavras-chave, como: legislação, lei, dispositivo, norma, seguido da cidade brasileira de busca. Posteriormente, foi realizado um filtro das informações nos endereços eletrônicos dos municípios das cidades, quando disponíveis.

De fato, para descobrir quais os dispositivos regulamentadores da comida de rua, estes precisam ser registrados, arquivados. E o arquivo<sup>11</sup> é um meio que permite compreender

---

<sup>11</sup>Para Foucault (1996, p. 169, apud SIMIONI, 2016), arquivo é o sistema que transforma enunciados discursivos em acontecimentos e em coisas. É a lei do que pode e do que não pode ser dito (Foucault, 1996, p. 170, apud SIMIONI, 2016). Não se trata, portanto, de arquivo no sentido apenas de registro histórico, de soma de textos guardados para a posteridade, ou apenas de instituições de guarda e conservação de memórias. O arquivo é um

estes discursos normativos. Por isso a metodologia aqui apresentada seguiu com o propósito de levantamento destes instrumentos legais que pudessem localizar o discurso estabelecido para a época.

## 6.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA ENTREVISTA COM OS ATORES DA COMIDA DE RUA

Em cumprimento aos requisitos éticos necessários para a realização de pesquisa, envolvendo seres humanos, no caso os profissionais dos níveis de gestão do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), e os comerciantes da comida de rua, caracterizados aqui como operadores da comida de rua, esta pesquisa obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição, da Universidade Federal da Bahia (UFBA)- Parecer nº 1.883.732, de 28 de dezembro de 2016 (ANEXO 1).

Estavam previstas entrevistas semiestruturadas com profissionais informantes-chave nas três esferas administrativas: federal - ANVISA, estadual - Vigilância Sanitária estadual na Bahia e do Rio de Janeiro; e municipal - Vigilância Sanitária de Salvador e Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro. No entanto, a entrevista prevista com um profissional da Agência Nacional de Vigilância Sanitária não foi realizada devido ao não retorno do órgão em tempo hábil da coleta de dados da presente pesquisa.

Para os trâmites, foi enviado um ofício (APÊNDICES E, F, G) aos dirigentes das instituições sanitárias informando-os sobre a pesquisa, sua importância, seu objetivo e a necessidade da coleta de dados.

Os trâmites seguiram no Rio de Janeiro, via contato telefônico com a então Superintendente da SUBVISA / SEVISA no município, para o agendamento das entrevistas com os profissionais diretamente ligados à regulação do segmento de comida de rua; e carta de anuência autorizando a realização da pesquisa assinada pelo então Secretário (ANEXO 2), em 21 de dezembro de 2016; e encaminhamento para uma profissional da instância estadual da Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro, cujo contato foi via celular – mensagem por WhatsApp.

Já em Salvador, a realização da pesquisa foi autorizada pela Diretora da Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia - DIVISA, através de parecer favorável em carta de anuência, em 07 de dezembro de 2016 (ANEXO 3). A solicitação da pesquisa no município de Salvador seguiu com um protocolo estabelecido pela Vigilância Sanitária municipal, de morosidade processual, com aceitação e liberação para a realização da pesquisa em junho de 2017 (ANEXO 4).

Foram realizadas 3 (três) entrevistas com os profissionais da Vigilância Sanitária municipal do Rio de Janeiro, no mês de novembro de 2016, e com sete profissionais da Vigilância Sanitária municipal de Salvador, no período de fevereiro de 2017 a janeiro de 2018, sendo um informante-chave pertencente também à Vigilância Sanitária estadual da Bahia. Ainda foram entrevistados 2 (dois) informantes-chave das Vigilâncias estaduais: um da VISA estadual do Rio de Janeiro e um da VISA estadual da Bahia.

O período destacado de ocorrência das entrevistas foi em concordância com a disponibilidade de dias e horários estabelecidos pelos profissionais das Vigilâncias Sanitárias.

Em continuidade, foram aplicados formulários semiestruturados a 9 (nove) operadores da comida de rua no Rio de Janeiro, no período de junho de 2017 a janeiro de 2018; e a 9 (nove) operadores da comida de rua em Salvador, no período de novembro de 2017 a janeiro de 2018.

O período selecionado para a coleta de dados dos operadores de comida de rua se estabeleceu na medida da disponibilidade ofertada por eles e ainda, no Rio de Janeiro, coincidindo com as viagens agendadas pela pesquisadora.

A identificação e o recrutamento dos operadores da comida de rua participantes da pesquisa aconteceram conforme a amostragem por cadeias de referência, utilizando-se, para o recrutamento, a técnica metodológica *snowball*, conhecida no Brasil como “amostragem em Bola de Neve”, ou “Bola de Neve”, ou como “cadeia de informantes” (PENROD et al, 2003) e GOODMAN (1961), apud ALBUQUERQUE, 2009).

Essa técnica é uma forma de amostra não probabilística onde o (s) participante (s) inicial (is) de um estudo indica (m) novos participantes que por sua vez indicam novos participantes e assim sucessivamente, até que seja alcançado o objetivo proposto (o “ponto de saturação”) (WHA, 1994, apud BALDIN;MUNHOZ, 2011).

Concordando com Albuquerque (2009, apud BALDIN, 2011), uma das vantagens da utilização da cadeia de referência, é que é mais fácil um membro da população conhecer

outro membro do que os pesquisadores identificarem os mesmos, o que se constitui em fator de relevância para as pesquisas que pretendem se aproximar de situações sociais, como é o caso da pesquisa em questão.

Nessa perspectiva, os operadores de comida de rua foram definidos a partir da indicação inicial pelas Associações de Vendedores de Comida de Rua situados no município, a partir das informações coletadas nas Vigilâncias Sanitárias. Como critério de inclusão, devido a uma diversidade de produtos comercializados como comida de rua, foram levados em consideração os produtos caracterizados como mais tradicionais no comércio local das cidades.

Todos os participantes convidados para a entrevista (profissionais das Vigilâncias Sanitárias e operadores da comida de rua) receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (APÊNDICE H, I), no qual estavam expostos os objetivos da pesquisa, e assinaram, após a anuência, em duas cópias, ficando uma com o entrevistado e a outra com a pesquisadora, que seguirá arquivado pelo período de cinco anos.

Ao final da coleta de dados, cada participante entrevistado recebeu um código numérico de modo a garantir o anonimato. Desta forma, cada entrevistado da Vigilância Sanitária municipal obteve o código VISAM seguido das letras S para Salvador ou R para o Rio de Janeiro, seguido da numeração progressiva em cada município. Desta forma, como exemplo, o código VISAMS01 quer dizer que o entrevistado foi o primeiro profissional entrevistado na Vigilância Sanitária municipal de Salvador.

A classificação dos participantes das Vigilâncias Sanitárias estaduais, do Rio de Janeiro e da Bahia, obteve o código VISAE seguido das letras S para Salvador ou R para o Rio de Janeiro, e seguiu a mesma estrutura numérica utilizada para as Vigilâncias Sanitárias municipais, ainda que tenha tido somente para 1 (um) entrevistado em cada estado.

Para os operadores da comida de rua, foi utilizado o código OCR acrescido da letra S para os entrevistados em Salvador ou R para os entrevistados no Rio de Janeiro. A numeração seguiu a estrutura progressiva do primeiro entrevistado ao último, em cada capital da pesquisa.

Essa etapa teve por objetivo coletar dados relacionados à existência (ou não) de regulação local destinada ao segmento; aplicabilidade dos dispositivos e percepção sobre a regulação do segmento pelos atores na esfera pesquisada.



### 6.2.1 ENTREVISTAS COM OS PROFISSIONAIS DO BIPODER SANITÁRIO NAS ESFERAS ADMINISTRATIVAS

Estão englobados, neste procedimento, os profissionais da Vigilância Sanitária nos dois níveis de governo que compreendem: a) a Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia (DIVISA-SESAB) e a Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual do Rio de Janeiro; b) a Vigilância Sanitária de Salvador (VISA-SSA) e a Vigilância Sanitária do município do Rio de Janeiro (VISA - RJ).

A aplicação de entrevista semiestruturada, com a elaboração de um roteiro previamente definido (APÊNDICE A e B) objetivou dar liberdade ao entrevistador para aprofundar e acrescentar as perguntas, se necessário, com a mesma liberdade ofertada aos entrevistados em se colocarem mediante à percepção e reação às perguntas.

O roteiro de entrevista foi construído abordando questões que contemplam os aspectos referentes à pesquisa, favorecendo obter as informações a fim de: identificar a regulação própria para o comércio de comida de rua e os aspectos destacados pelos dispositivos que alcançam o segmento na esfera entrevistada; conhecer as ações articuladas com outros setores e as estratégias aplicadas para a execução da regulação; e identificar o conhecimento e a opinião dos profissionais sobre a regulação do segmento.

O roteiro de entrevista contém 5 (cinco) blocos e 21 (vinte e uma) questões norteadoras baseadas nas categorias teóricas que embasaram o desenvolvimento desta pesquisa, como disciplina e Biopoder (Quadro 3). O roteiro foi testado com pessoas que possuíam conhecimento da temática estudada; com a realização de um pré-teste, na cidade do Rio de Janeiro com o propósito de conhecer a viabilidade do instrumento de coleta de dados.

A seleção dos informantes-chave para responderem às perguntas tomou como critério pertencerem o corpo gestor da instituição, em cada esfera, como atores envolvidos direta ou indiretamente com a regulação do segmento de comida de rua, cuja participação foi voluntária.

As entrevistas ocorreram no local de trabalho dos entrevistados, em sua maioria. Houve uma entrevista realizada na residência de um informante-chave, por sua conveniência e uma realizada durante um evento ocorrido em Salvador que favoreceu o contato com o correspondente informante-chave.

Todas as entrevistas foram gravadas em um gravador digital, ouvidas, copiadas em computador antes do encaminhamento ao processo de transcrição, que foi realizado tanto pela própria pesquisadora como de forma “terceirizada”, seguindo para a análise.

## 6.2.2 FORMULÁRIO APLICADO AOS OPERADORES DO COMÉRCIO DA COMIDA DE RUA

Para os operadores da comida de rua, no Rio de Janeiro e em Salvador, foi aplicado um formulário semiestruturado, abordando questões relacionadas às categorias de análise provenientes da base conceitual desta pesquisa.

Vale ressaltar que foi mantido o mesmo número total de formulários respondidos em cada capital.

Optou-se pelo formulário semiestruturado, diante do extenso conteúdo atribuído ao instrumento de entrevista, necessário para dar conta de responder aos objetivos da pesquisa; e por considerar a difícil disponibilidade destes atores em responder muitas questões, devido ao caráter da dinâmica de suas atividades (APÊNDICE C).

Segundo Gil (2010), o formulário é uma das mais práticas e eficientes técnicas de coleta de dados, aplicável aos mais variados segmentos da população, possibilitando a obtenção de dados facilmente tabuláveis e quantificáveis.

Salientando que a comida de rua integra-se em múltiplas dimensões, o instrumento idealizado proposto foi dividido em 2 (duas) unidades relacionadas às categorias teóricas, objetivando levantar informações sobre o espaço heterotópico no qual a comida de rua é representada nos espaços urbanos; quem é o sujeito infame da comida de rua e como se dá sua percepção sobre o processo de regulação nas suas atividades (Quadro 3).

A primeira unidade foi constituída por 37 (trinta e sete) questões distribuídas em 2 (dois) itens. A segunda unidade, composta por 19 (dezenove) questões, teve a característica de ofertar maior liberdade ao entrevistado em exprimir suas percepções sobre o segmento e o seu processo de regulação.

Como orientação à coleta, à análise e à interpretação dos dados, foi construído e aplicado um plano de observação direta voltado para a identificação do ponto de venda e para

os procedimentos higiênico-sanitários, tomando por base os estabelecidos nos dispositivos legais (APÊNDICE D).

Todos os comerciantes foram contatados, via telefone, pela pesquisadora com o intuito de adequar o melhor dia e horário para a visita no ponto de comercialização, garantindo desta forma a coleta dos dados diretamente do operador que pratica a ação e não de um preposto. Segundo Gil (2010), os dados de informantes que praticam a ação são preferíveis aos relatados por quem apenas detém as informações

A aplicação dos formulários foi concretizada pela pesquisadora no local do comércio dos operadores da comida de rua, onde também foram tiradas fotos. Assim como ocorreu com as entrevistas realizadas com os profissionais das Vigilâncias Sanitárias, também foram gravadas as respostas e falas dos operadores da comida de rua em um gravador digital.

### 6.3 PROCEDIMENTOS PARA SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Para esta etapa da pesquisa, foi criado um modelo de análise constituído em quatro (4) categorias teóricas (Quadro 3), baseadas na epistemologia de Michel Foucault, que, na junção à pesquisa empírica, formou um elo com o objetivo de refletir sobre o objeto de investigação.

Posteriormente à construção das categorias de análise, foram estabelecidos os núcleos de sentido que foram os componentes pesquisados nas categorias, identificados nas técnicas de pesquisa, a partir da utilização de instrumentos mensuráveis e observáveis permitindo aferir as informações e/ou evidências.

Quadro 3 – Modelo de análise de dados

<b>CATEGORIA</b>	<b>NÚCLEO DE SENTIDO</b>	<b>UNIDADES DE REGISTRO</b>	<b>TÉCNICA DE PESQUISA</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>Atividades de regulação</b></p> <p><b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b></p>	<p>Licenciamento;</p> <p>Funcionamento;</p> <p>Autorização; Outorga;</p> <p>Termo de Permissão;</p> <p>Alvará; Fiscalização;</p> <p>Inspeção; Medidas educativas</p> <p>Sanções; Penalidades;</p> <p>Proibições; Vedações;</p> <p>Permissões; Controle</p>	<p>Pesquisa documental</p> <p>Entrevistas com as Vigilâncias sanitárias (estadual e municipal)</p> <p>Formulários</p>
<b>BIPODER</b>	<b>Regulação da comida de rua</b>	<p>Código sanitário;</p> <p>Práticas de manipulação e comercialização de alimentos;</p> <p>Higiene</p>	<p>Pesquisa documental</p> <p>Entrevistas com as VISA</p>
<b>HETEROTOPIA</b>	<b>Caracterização e descrição dos espaços de comércio de comida de rua existentes</b>	<p>Espaços de comercialização</p> <p>Estrutura de comercialização</p> <p>Tipo de produto</p>	<p>Formulários aplicados aos sujeitos do comércio de comida de rua</p> <p>Observação direta</p>

	<b>Percepção da VISA sobre os espaços de comércio de comida de rua</b>		Entrevistas com as Vigilâncias Sanitárias
<b>HOMENS INFAMES</b>	<b>Caracterização dos sujeitos do comércio de comida de rua</b>	Origem Dilemas Estratégias de comercialização Pensando o futuro	Formulários aplicados aos sujeitos do comércio de comida de rua e Observação direta

Fonte: Elaborado pela autora.

### 6.3.1.1 ESTRATÉGIAS DE ANÁLISE DE CONTEÚDO DOS DOCUMENTOS NORMATIZADORES

A extração de informações dos documentos normatizadores selecionados referentes ao segmento da comida de rua nos municípios de Salvador e do Rio de Janeiro foi realizada por meio da utilização da técnica de análise de conteúdo, tendo-se adotado Bardin (2011) como a principal interlocutora para a melhor compreensão dessa técnica.

A Análise de Conteúdo é um conjunto de instrumentos metodológicos que se aperfeiçoa constantemente e que se aplica a discursos diversificados, com objetivos bem definidos e que servem para desvelar o que está oculto no texto, mediante decodificação da mensagem (BARDIN, 2011). Ou seja, essa técnica “[...] procura conhecer aquilo que está por trás das palavras sobre as quais se debruça” (BARDIN, 2011, p. 50).

A técnica consiste em tratar a informação a partir de um roteiro específico, iniciando com **(a) pré-análise**, na qual são escolhidos os documentos e organizadas as possíveis ideias

sobre um determinado objeto de pesquisa com o intuito de estruturar e sistematizar um esquema de análise e possibilitar ao pesquisador fazer uso de sua intuição para a seleção do material que será observado e comparado posteriormente, seguindo (b) na exploração do material, na qual se aplicam as técnicas específicas segundo os objetivos e (c) no tratamento dos resultados e interpretações.

Bardin (2011) sugere a leitura flutuante como primeiro contato dos pesquisadores com os documentos, no momento da **(a) pré-análise**, com o intuito de conhecimento do conteúdo dos materiais e compreensão do significado das mensagens. Nesta pesquisa, a leitura flutuante ocorreu quando da organização dos documentos normatizadores das Vigilâncias Sanitárias dos municípios de Salvador e do Rio de Janeiro referentes ao comércio da comida de rua. Bardin (2011) chamado de *corpus* a esse conjunto de material constituído.

Deste modo, a seleção do *corpus*, constituído dos 20 (vinte) dispositivos para comida de rua levantados nas duas capitais brasileiras selecionadas, dos quais 12 (doze) pertencentes a Salvador e 08(oito) ao Rio de Janeiro, sendo 01 (um) de âmbito estadual, foi submetida à análise de conteúdo nesta pesquisa, e seguiu os seguintes critérios propostos por Bardin (2011, p. 122):

**Exaustividade:** para efeito desta pesquisa foram identificados todos os dispositivos normativos referentes ao comércio de comida de rua nas duas cidades e as citadas pelos profissionais da VISA que pudessem trazer elementos referentes à ocorrência de disciplinarização do segmento.

**Representatividade:** foram selecionados documentos, tais como leis, decretos, portarias, que se constituíram em uma amostra relevante para se identificar os dispositivos disciplinadores do segmento objeto do estudo.

**Homogeneidade:** Bardin (2011, p. 124). explicita que trata-se de selecionar documentos de acordo com “[...] critérios precisos de escolha e não apresentar demasiada singularidade fora destes critérios de escolha”. No caso dessa pesquisa, os documentos selecionados tratam especificamente sobre o comércio de comida de rua.

**Pertinência:** os dispositivos normativos estudados referentes ao comércio de comida de rua foram selecionados buscando-se atingir os objetivos estabelecidos para esta tese.

**(b) Exploração do material:** consiste nas operações de codificação, enumeração e classificação dos documentos, em função de regras previamente formuladas. De acordo com Bardin (2011), as transformações dos dados brutos de um texto em representações de

conteúdo ocorrem por meio do recorte, isto é, da escolha das unidades de registros e de contextos; da enumeração, ou seja, do estabelecimento das regras de contagem de palavras, temas, objetos etc. e, por fim, da classificação ou agregação, que é a escolha das categorias de análises.

Para efeito desta pesquisa, foram definidas previamente as quatro categorias teóricas de análise, conforme citado anteriormente, que nortearam a análise de conteúdo dos documentos selecionados, conforme o Quadro 3.

Após a definição das categorias teóricas de análise, dos núcleos de sentido e das técnicas de pesquisa foram estabelecidas as unidades de registro que, segundo Bardin (2011) correspondem a segmentos de conteúdo definidos pelo pesquisador como unidade base para a contagem frequencial, podendo ser uma palavra, tema, objeto, personagem, acontecimento etc.

Para a pesquisa, as unidades de registro referem-se às palavras-chave relacionadas aos núcleos de sentidos, compreendidas nas unidades de contexto que, por sua vez, se referem ao segmento da mensagem encontradas tanto na análise de documentos quanto nas narrativas dos entrevistados, representando empiricamente o sentido da categoria.

A última etapa da análise de conteúdo refere-se ao(c) **tratamento dos resultados** obtidos, ligando-o ao escopo teórico, o que permite avançar para as conclusões.

As unidades de registro e de contexto extraídas dos documentos normatizadores foram registradas e agrupadas de acordo com o sentido referente às categorias teóricas. E, na busca de compreender o significado dos discursos estabelecidos nos dispositivos legais levantados na pesquisa, a metodologia seguiu com a leitura de tais documentos, com destaque para as categorias de interesse acrescentadas à matriz construída referente aos resultados, constituída dos seguintes itens: 1) Dispositivo normativo; 2) Data de publicação; 3); Órgão responsável 4) Enunciado; 5) Objeto que regulamenta; 6) Especificidades do dispositivo, onde foram enfatizadas, primordialmente as atividades de regulação e as ações coercitivas existentes, além do dispositivo, propriamente dito.

Os resultados foram descritos e após foram observadas as concordâncias, discordâncias e complementaridades, ao longo do período, nas cidades e entre as mesmas, identificando a raridade dos discursos nos dispositivos que alcançam a comida de rua.

### 6.3.1.2 ESTRATÉGIAS DA ANÁLISE DE CONTEÚDO DAS ENTREVISTAS DOS PROFISSIONAIS DAS VISA E DOS OPERADORES DA COMIDA DE RUA

O *corpus* de 12 entrevistas realizadas nas Vigilâncias Sanitárias municipais e estaduais dos dois municípios pesquisados, e o *corpus* de 18 operadores de comida de rua pesquisados constaram aproximadamente 24 horas de gravação, que foram transcritas em um intervalo de 04 meses pela pesquisadora e por uma terceirizada. As transcrições contêm as informações citadas pelos profissionais das VISA e pelos operadores da comida de rua a respeito de regulação do citado comércio.

Assim como ocorreu no estudo dos 20 (vinte) dispositivos normativos sobre comida de rua, nas duas capitais pesquisadas, também se utilizou da técnica da análise de conteúdo (BARDIN, 2011) aplicada para tratar as narrativas dos entrevistados a partir das informações oriundas de um roteiro de entrevista e um formulário semiestruturado, nesta fase da pesquisa.

O significado das informações obtidas foi alcançado por meio da organização dos dados coletados, seguindo-se a estrutura sugerida por Bardin (2011), que a divide em três etapas: pré-análise; exploração do material e tratamento dos resultados obtidos e interpretação.

A pré análise constou de leitura panorâmica das falas transcritas, seguida por outras releituras com o propósito de familiarizar-se com as falas dos entrevistados e suas relações com o objeto da pesquisa, identificando e levantando convergências e divergências de pensamentos dos entrevistados em relação à temática estudada na tese.

A fase do tratamento e da exploração propriamente dita das entrevistas transcritas foi realizada com o recorte e o destaque das falas (unidades de contexto), levando-se em consideração o seu significado das unidades de registros associado às categorias teóricas mencionadas no Quadro 3.

Assim, a técnica de análise de conteúdo foi aplicada para tratar as informações oriundas de um roteiro de entrevista semiestruturada, aplicada aos profissionais das VISA e um formulário semiestruturado aplicado aos operadores da comida de rua, no que diz respeito às questões discursivas.

As principais falas transcritas pelos profissionais das Vigilâncias Sanitárias e pelos operadores do comércio de comida de rua destacadas no texto foram comparadas entre si a fim de se identificar e sistematizar a percepção de cada um sobre o objeto investigado, em Salvador e no Rio de Janeiro.



### 6.3.1.3 ESTRATÉGIAS DA ANÁLISE DOS FORMULÁRIOS

Nesta pesquisa, mediante a disponibilidade de uma grande quantidade de dados em relação aos formulários, foi realizada a análise mediante estatística descritiva, nas questões de respostas fechadas, como fase inicial do estudo dos dados coletados.

Segundo Reis e Reis (2002) visualizar listagens de dados coletados não permite obter praticamente nenhuma conclusão, especialmente para grandes conjuntos de dados, com muitas características sendo investigadas. Desta forma, a estatística descritiva é utilizada para organizar, resumir e descrever os aspectos importantes de um conjunto de características observadas ou compará-las.

A coleta de dados, nesta pesquisa, foi através de um formulário, já mencionado, anteriormente, organizado em 2 Unidades referentes: **ao homem infame e o espaço outro onde ele opera**, identificando o operador da comida de rua e caracterizando o seu trabalho; **à percepção e opinião dos operadores sobre a regulação da comida de rua**. E ainda, como forma de auxiliar na coleta de dados, foi elaborado e aplicado um roteiro de observação contendo informações relativas à identificação do ponto de venda e aos procedimentos higiênico-sanitários.

Uma das formas de organizar e resumir a informação contida em dados observados é por meio de ferramentas como tabelas e gráficos, além de medidas de síntese como porcentagens, índices e médias (REIS; REIS, 2002). Na pesquisa, os dados resultantes dos formulários e do roteiro de observação foram sistematizados em tabelas e gráficos de análise específica para cada momento e construídas para este fim com o propósito de descrever os dados para complementar a discussão sobre o objeto da tese.

## 7 RESULTADOS E DISCUSSÕES

*Você não sabe o quanto eu caminhei  
Pra chegar até aqui  
Percorri milhas e milhas  
antes de dormir  
Eu não cochilei  
Os mais belos montes escalei  
Nas noites escuras de frio chorei, ei, eieiei ei..uu....(Toni Garrido,  
1998).*

Este capítulo traz os principais resultados do estudo articulados com a fundamentação teórica e a revisão da literatura previamente apresentados como suporte teórico-epistemológico da tese.

A primeira seção deste capítulo apresenta os resultados da aplicação da técnica de análise de conteúdo em 20 (vinte) documentos normatizadores produzidos pelos órgãos municipais e pelas Vigilâncias Sanitárias municipais e estaduais de Salvador e do Rio de Janeiro, identificando as técnicas de disciplinarização dos corpos, constituintes do arcabouço teórico do filósofo francês Michel Foucault, as quais foram deslocadas conceitualmente para se entender o movimento de regulação da comida de rua nos municípios mencionados.

Em continuidade, são apresentados, na segunda seção deste capítulo os resultados das entrevistas realizadas em Salvador e no Rio de Janeiro, com os profissionais das VISA municipais e estaduais; o tipo de regulação aplicada ao comércio de comida de rua, sob o controle das Vigilâncias Sanitárias e o que estas entendem, realizam e como articulam-se nas suas práticas.

A terceira e última seção deste capítulo apresenta-se com a caracterização do comércio de comida de rua, nas capitais de Salvador e do Rio de Janeiro, mostrando, dentre outros itens, a origem dos operadores; os tipos de produtos comercializados; as características das estruturas comercializadoras; as estratégias de comercialização, chegando à percepção por esses sujeitos infames quanto à regulação e inspeção da comida de rua e como entendem o que é necessário haver na relação entre eles e as instituições de poder disciplinar.

## 7.1 A DISCIPLINARIZAÇÃO DA COMIDA DE RUA: DIFUSÃO DO CONHECIMENTO SOBRE OS DISPOSITIVOS NORMATIVOS EDITADOS NO RIO DE JANEIRO E EM SALVADOR

Nesta seção são demonstrados os resultados da análise de conteúdo realizada em documentos normatizadores que se relacionam ao objeto da tese – comida de rua, no sentido de identificar as categorias de disciplina e do biopoder, constituintes do arcabouço teórico do filósofo francês Michel Foucault, as quais possivelmente estejam corroborando para a disciplinarização da regulação da comida de rua nos municípios de Salvador e do Rio de Janeiro, lócus desta pesquisa, justificando suas ações com o argumento de manutenção da vida, pelo biopoder.

Foram analisados 20 (vinte) documentos referentes à comida de rua nos municípios pesquisados, 12 (doze) em Salvador e 8 (oito) no Rio de Janeiro, sendo um de competência estadual. Estão englobados nestes documentos os dispositivos normativos: leis, decretos, portaria (Quadro 4).

A categoria disciplina é pensada nesta pesquisa no sentido da ação dos órgãos enquanto examinadores do cumprimento das atividades de regulação da comida de rua, pelos seus corpos (operadores da comida de rua), com a implicação de sofrerem penalidades.

Nesse sentido, e utilizando-se da discussão sobre poder disciplinar de Michel Foucault, apresentado nos capítulos teóricos desta tese, foram identificados 2 (dois) núcleos de sentido para a categoria disciplina: atividades de regulação e medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis, com o objetivo de serem associados aos dispositivos.

A respeito do núcleo de sentido atividades de regulação, os resultados da análise de conteúdo revelaram que a comercialização da comida de rua é liberada nos espaços públicos, na grande maioria das vezes, somente pela participação dos órgãos de ordenamento público, que esquadrinham e produzem o espaço deste comércio. Os dispositivos normativos determinam desde localização de funcionamento das atividades, muitas vezes explicitamente descrita ser por dependência do interesse público, até a padronização dos equipamentos utilizados no comércio.

Seguindo o pensamento foucaultiano, numa sociedade disciplinar, a comida de rua pode existir, desde que não atrapalhe os interesses públicos e a estética da cidade. Nesse aspecto, a

liberação das atividades do citado comércio é ato discricionário do poder público regulador, motivado por conveniência e oportunidade de sua realização.

Para exemplificar, seguem alguns excertos de documentos:

O pedido inicialde **Autorização** será feita através de requerimento próprio, dirigido à **Secretaria Municipal de Serviços Públicos – SESP** (DOC 001, grifo nosso).

A utilização de qualquer outro tipo de equipamento para exercício de atividade de comércio ambulante ou de prestação de serviços dependerá de expressa **autorizaçãoda SESP** (DOC 001, grifo nosso).

**Os equipamentos utilizados pelas baianas de acarajé e de mingau deverão ser instalados diariamente para funcionamento no horário fixado no alvará de autorização, [...], após autorização da SESP."** (DOC 003, grifo nosso).

**A Prefeitura** disporá sobre o padrão do equipamento removível, **localização e funcionamento da atividade de comércio informal** através de normas complementares (DOC 004, grifo nosso).

**Para a expedição do Alvará** ou Termo de Permissão, a Prefeitura verificará a oportunidade e conveniência da localização do equipamento e suas implicações relativas ao trânsito, à estética da cidade, àsaúde pública e a preservação do meio ambiente (DOC 004, grifo nosso).

**Para a expedição do Alvará a Prefeitura verificará a oportunidade e conveniência da localização** do estabelecimento e/ou equipamento e do exercício da atividade a ele atinente, **bem como as implicações relativas à estética, higiene, limpeza pública e segurança**, ao trânsito, ao impacto

ambiental e a conformidade com a Lei do Uso e Ocupação do Solo (DOC 004, grifo nosso).

**A venda por ambulantes** ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, **poderá ser autorizada** pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais (DOC 013, grifo nosso).

Essa liberação concedida aos operadores da comida de rua para exercerem suas atividades é identificada nos dispositivos normativos por diversas denominações, como licenciamento, funcionamento, autorização, autorização de uso, autorização especial, termo de permissão de uso – TPU, outorga, alvará. Em alguns momentos essas palavras seguem juntas, como por exemplo:

O **alvará de autorização** para comercializar em feiras livres é de caráter pessoal e intransferível e será concedido a título precário, por período predeterminado, e desde que o requerente apresente a comprovação do pagamento do preço público (DOC 002, grifo nosso).

Dependem de **Alvará de Licença ou Autorização**: [...]; II - A exploração de qualquer atividade em logradouros públicos; [...] (DOC 004, grifo nosso).

**A licença outorgada**, na forma deste Decreto, não habilita o titular para o exercício da atividade durante os períodos previstos no Calendário de Festas Populares do Município e outros eventos de grande aglomeração de pessoas, que observarão normas específicas (DOC 012, grifo nosso).

**A permissão de funcionamento** e comercialização de alimentos, por meio de foodtrucks, a ser expedida pela autoridade competente, deverá

observar:I- a existência de espaço físico adequado para atender os consumidores com segurança [...] (DOC 018, grifo nosso).

A análise de conteúdo dos documentos pesquisados nesta tese computou para frequência somente uma das palavras, quando foram localizadas expressões contendo conjunto de palavras no discurso do documento, conforme exemplos acima.

Desta forma, nos documentos normatizadores em Salvador foram mais citados os termos “autorização”, encontrado 19 (dezenove) vezes e “alvará”, apontado 17 (dezesete) vezes, seguidos por termo de “permissão”, indicado 4 (quatro) vezes, e “licenciamento” e “funcionamento”, cada qual citado 3 (três) vezes (APÊNDICE L) .

Quadro 4 - Dispositivos normativos submetidos à análise de conteúdo

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
DECRETO Nº 12.016	08/06/1998	Prefeitura Municipal de Salvador	Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos do município do Salvador e dá outras providências	Comércio ambulante	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 24 artigos;</li> <li>- Apresenta as condições para liberação das atividades;</li> <li>- Informa a competência da SESP, através de Portaria para definição dos locais públicos onde serão admitidas as práticas das atividades informais de comércio ambulante e do número máximo de equipamentos;</li> <li>- Autorização pela SESP, que também decide pela adoção de modelos padronizados de equipamentos.</li> </ul>	DOC 001
DECRETO Nº 11.611	26/05/ 1997.	Prefeitura Municipal de Salvador	Aprova o regulamento das feiras livres do município do salvador e dá outras providencias	Feiras livres	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 25 artigos;</li> <li>- Designa feiras livres e sua finalidade como a comercialização no varejo de gêneros alimentícios e salgados, dentre outros;</li> <li>- SESP tem competência para a criação e extinção de feiras livres, designação dos dias e locais de funcionamento,</li> </ul>	DOC 002

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
					<p>bem como seu remanejamento, em atendimento ao interesse público.</p> <p>-Dispositivo bastante impositivo – apresenta-se “como um manual”, sem ser educativo (por exemplo: fala em material apropriado, mas não o caracteriza.</p>	
DECRETO Nº 12.467	11/11/1999	Prefeitura Municipal de Salvador	Altera dispositivos do Decreto nº 12175/98 e dá outras providências	Altera um dispositivo revogado	Altera o artigo 9º e o parágrafo único do artigo 14 do Decreto nº 12175/98, revogado, que dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas de acarajé e de mingau, em logradouros públicos.	DOC 003
LEI Nº 5503	17/02/1999	Prefeitura Municipal de Salvador	Estabelece as normas de Poder de Polícia Administrativa do Município de Salvador	Comportamento individual ou de empresa, com relação à coletividade.	<p>- 286 artigos;</p> <p>- É uma norma disciplinadora em sua essência - disciplina o comportamento individual ou de empresa, com relação à coletividade;</p> <p>- Poder de Polícia Sanitária do Município abrange a higiene e limpeza dos logradouros públicos, das unidades imobiliárias e de alimentação;</p> <p>- Compete à autoridade de saúde pública declarar a insalubridade dos estabelecimentos comerciais, e das unidades habitacionais que não reúnam condições de higiene, tendo livre</p>	DOC 004



DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
					<p>acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, comercialização, distribuição e acondicionamento de gêneros alimentícios;</p> <p>- Contém 1 capítulo referente ao comércio informal com equipamento removível e 1 capítulo referente ao comércio informal com equipamento fixo;</p> <p>- A Prefeitura decide sobre o padrão dos equipamentos, localização e funcionamento da atividade através de normas complementares.</p>	
LEI Nº 5.504	26/02/1999	Prefeitura Municipal de Salvador	Institui o Código Municipal de Saúde	Direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e o bem estar, individual e coletivo	<p>- 272 artigos;</p> <p>- É de competência da Vigilância Sanitária Municipal a ação fiscalizadora, de inspeção e adoção de medidas legais cabíveis para a prevenção de riscos, doenças e agravos à saúde relacionados com o consumo de alimentos;</p> <p>- Uma seção sobre Vigilância Sanitária dos alimentos destinados ao consumo humano;</p> <p>- Trata de Autorização Especial para as</p>	DOC 005

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
					atividades ambulantes, que deverão solicitar aos Serviços Municipais de Saúde, cumprindo as exigências higiênico-sanitárias quanto ao produto e ao comerciante.	
DECRETO Nº 19.067	21/11/ 2008	Prefeitura Municipal de Salvador	Dispõe sobre a localização e funcionamento de Equipamentos de comércio informal, em logradouros Públicos, durante o carnaval 2009, e dá outras providências.	Comércio informal	- 34 artigos; - Competência da SESP regular pela autorização somente válida para o carnaval de 2009	DOC 006
DECRETO Nº 24422	05/11/2013	Prefeitura Municipal de Salvador	Dispõe sobre a exploração de atividades econômicas na faixa de areia da orla marítima do Município de Salvador, e dá	Atividades econômicas na orla marítima	- 16 artigos; - Revoga Decreto nº 12.198, de 09/09/98; - Competência da SEMOP expedir alvará de autorização à pessoa física ou ao MEI; - Equipamentos padronizados e	DOC 007

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
			outras providências.		<p>previamente definidos e autorizados pela SEMOP;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A comercialização de alimentos necessita de observância das regras de vigilância sanitária;</li> <li>- Proibido, na faixa de areia da praia, a fabricação ou cocção de alimentos, e a instalação de equipamentos fixos;</li> <li>- Ora menciona autorizatário, ora menciona ambulante.</li> </ul>	
Portaria SEMOP Nº202	29/1 1/2013	Secretaria Municipal de Ordem Pública do Município de Salvador	Dispõe sobre o Ordenamento e o funcionamento do comércio e serviços na faixa de areia da orla marítima do Município do Salvador, e dá outras providências.	Comércio e serviços na orla marítima	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 artigos;</li> <li>- Apresenta mais detalhes do Decreto 24422/13;</li> <li>- Traz especificações dos equipamentos móveis nas praias: distingue equipamento ambulante autorizado e equipamento móvel;</li> <li>- Trata sobre ambulante autorizado;</li> <li>- Especifica quais produtos podem ser comercializados pelos ambulantes</li> </ul>	DOC 008

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
					<p>autorizatórios;</p> <p>-Parece proibir a comercialização de queijinho coalho, já que não menciona no artigo que trata da permissão dos produtos comercializados;</p> <p>- Norma bastante prescritiva, proibitiva, apresenta as sanções e valores de multas;</p> <p>- Não deixa claro quais as disposições ficam revogadas – menciona "ficam revogadas as disposições em contrário".</p>	
LEI Nº 8900	03/09/2015	Prefeitura Municipal de Salvador	Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - <i>foodtrucks</i> , e dá outras providências.	Foodtrucks	<p>- 8 artigos;</p> <p>- Excetua feiras livres;</p> <p>- Apesar do título mencionar comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas,o dispositivo é exclusivo para <i>foodtruck</i> e não para o segmento de comida de rua como um todo.</p>	DOC 009

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
DECRETO Nº 26.849	09/12/2015	Prefeitura Municipal de Salvador	Regulamenta a lei nº 8.900 de 03 de setembro 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas – <i>foodtruck</i> e outros equipamentos, e dá outras providências.	Foodtrucks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 63 artigos;</li> <li>- Estabelece a formação da Comissão de Comida de Rua, de caráter permanente e intersetorial e informa a sua composição;</li> <li>- Define os equipamentos em categorias A, B, C e D e determina que, para as categorias A e B, é exigido o alvará sanitário para que a SEMOP libere o TPU - Termo de Permissão de Uso;</li> <li>- É proibido ao permissionário comercializar bolinho de acarajé ou similares em veículos previsto no Decreto.</li> </ul>	DOC 010
DECRETO Nº 27.571	15/08/2016	Prefeitura Municipal de Salvador	Nomeia os membros da Comissão de Comida de Rua, dispõe sobre a comercialização de alimentos em	Comida de rua – <i>Foodtrucks</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 11 artigos;</li> <li>- Nomeia os membros da Comissão de Comida de rua, por 5 órgãos, na ordem:.</li> <li>I - Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP:</li> </ul>	DOC 011

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
			logradouro, áreas e vias públicas e revoga dispositivos do Decreto nº26.849/2015.		<p>II - Secretaria de Cidade Sustentável - SECIS:</p> <p>III - Secretaria Municipal de Urbanismo - SUCOM:</p> <p>IV -Superintendência de Trânsito de Salvador - TRANSALVADOR:</p> <p>V - VISA - Vigilância Sanitária – SMS</p> <p>- A Presidência e a Vice-Presidência da Comissão de Comida de Rua serão exercidas pelos membros da SEMOP e TRANSALVADOR, respectivamente.</p>	
DECRETO Nº 26.804	01/12/2015	Prefeitura Municipal de Salvador	Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras	Comida de rua – baianas e baianos do acarajé e do mingau	<p>- 25 artigos;</p> <p>- Revoga o Decreto 12175/1998;</p> <p>- Dispositivo específico para baianas e baianos de acarajé e do mingau, especificando inclusive como característica essencial e exclusiva a comercialização de acaraje, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a</p>	DOC 012

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
			providências.		<p>venda de peixe e passarinha frita;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Atividades dependem de uma licença da SEMOP,</li> <li>- O dispositivo reforça que as normas sanitárias são de competência da VISA;</li> <li>- Informa que as iguarias serão periodicamente submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coletará amostras para realização de exames laboratoriais específicos;</li> <li>- Trata um pouco sobre as questões sanitárias, mas sempre na proibição, sem explicação do porquê;</li> <li>- Obrigação dos comerciantes comprovarem a realização de curso de Boas Práticas, baseado na Resolução RDC 216/04;</li> <li>- A licença não garante o trabalho durante as festas - fica a cargo da SEMOP liberar outra licença para os festejos.</li> </ul>	

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
DECRETO Nº 6235	30/10/1986	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Aprova o Regulamento da defesa e proteção da saúde no tocante a alimentos e à higiene habitacional e ambiental	Saúde, no tocante a alimentos e à higiene habitacional e ambiental	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 287 artigos;</li> <li>- Apresenta XII capítulos, dentre eles um exclusivo para Feiras livres e comércio e alimentos</li> <li>- Outros títulos, como: Registro e controle; Inspeção e fiscalização de alimentos;</li> <li>- Norma bastante extensa e genérica;</li> <li>- Norma que deixa confuso se está falando para todo tipo de comércio ou somente para os estabelecimentos;</li> <li>- Não segue o conceito de comida de rua para o que é considerado comércio ambulante de alimentos, já que considera alimentos sem estar pronto para consumo, como aves e pescados crus;</li> <li>- Fala claramente sobre certificado de inspeção sanitária que deverá ser feita à autoridade sanitária e renovada anualmente.</li> </ul>	DOC 013



DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
DECRETO Nº 34391	12/09/2011	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Dispõe sobre o exercício da atividade das doceiras denominadas baianas e dá outras providências	Comida de rua: doceiras baianas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 artigos;</li> <li>- Autoriza as baianas a prepararem no local autorizado para comercialização, entre outras iguarias típicas, acarajé e abará;</li> <li>- Informa que a Secretaria Especial da Ordem Pública - SEOP e a Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil - SMSDC (Fiscalização Sanitária) definirão, por Resolução Conjunta, as condições necessárias para o exercício do Ofício das Baianas;</li> <li>- Exclui dos quantitativos determinados no art. 25 da Lei nº 1.876/1992 as autorizações concedidas para as baianas com as características definidas no art. 1º deste Decreto.</li> </ul>	DOC 014
DECRETO Nº 40.251	16/06/2015	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Dispõe sobre os critérios para comercialização de alimentos em	<i>Foodtrucks</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 29 artigos;</li> <li>- Considera a diferença entre comida sobre rodas e comércio ambulante tradicional, devido à complexidade da</li> </ul>	DOC 015

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
			veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas e dá outras providências.		atividade e o impacto econômico e urbanístico que envolvem.	
DECRETO Nº 40823	23/10/2015	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Dispõe sobre o exercício da atividade de comércio ambulante de "churrasquinho" e dá outras providências	Comida de rua: Churrasquinho	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 artigos;</li> <li>- Específica para um produto da comida de rua;</li> <li>- Proíbe fabricação ou cocção do produto na areia da praia;</li> <li>- Responsabilidade conjunta da SEOP e S/SUBVISA) de definir, por Resolução, as condições necessárias para o exercício da atividade e condições de higiene.</li> </ul>	DOC 016
LEI nº 6095	19/10/2016	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Cria o Selo de Qualidade de Alimentos e de Atendimento na comercialização da	Comida de rua	<ul style="list-style-type: none"> <li>-9 artigos;</li> <li>- Identifica; caracteriza o que é comércio de comida de rua;</li> <li>- Específico sobre qualidade higienico-</li> </ul>	DOC 017

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
			comida de rua e dá outras providências.		sanitária;  -Traz atribuições da VISA para as ações de instituir cursos e seminários;criar manual de BP.	
LEI nº 7252	05/04/2016	Assembléia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro	Institui, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à comercialização de alimentos em Trailers, Vans, Caminhões e Veículos similares conhecidos como <i>FoodTrucks</i> e dá outras providências	Feira gastronômica e <i>foodtrucks</i>	- 5 artigos;  - A VISA tem competência para fiscalizar o cumprimento do dispositivo;  - Exigido Certificado da Vigilância Sanitária Anual de todos os veículos participantes nos eventos em questão;  - Informa o que deverá ser observado para a permissão de funcionamento e comercialização de alimentos, por meio de <i>foodtrucks</i> .	DOC 018

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
LEI 1876	29/06/1992	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Dispõe sobre o Comércio ambulante no município e dá outras providências	Comércio ambulante	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 72 artigos;</li> <li>- Define o que é o comercio ambulante e designa o operador do comércio ambulante como comerciante ambulante ou camelô;</li> <li>- É obrigatória a inscrição do comerciante ambulante como segurado da Previdência Social na categoria de autônomo;</li> <li>- Determina a Secretaria Municipal da Fazenda como órgão fiscalizador e de competência para emissão de autorização, contudo solicita para a autorização documentos fornecidos pelo órgão sanitário competente do Município, como declaração de não ser portador de moléstia infecto-contagiosa;</li> <li>prova de ter sido o veículo ou unidade vistoriado, quando se tratar de comércio de gêneros alimentícios;</li> <li>- Apresenta capítulo específico do</li> </ul>	DOC 019

DISPOSITIVO NORMATIVO	DATA DE PUBLICAÇÃO	ÓRGÃO RESPONSÁVEL	ENUNCIADO	OBJETO QUE REGULAMENTA	ESPECIFICIDADES	CÓDIGO
					Angu e informa que o comércio ambulante de alimentos será controlado, no que concerne à limpeza, conservação e salubridade, pelo órgão municipal responsável pela fiscalização sanitária.	
LEI nº 2766	19 de abril de 1999	Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro	Modifica o regulamento nº 2 que acompanha a Lei nº 1876, de 29 de junho de 1992, e dá outras providências.	Comércio ambulante	- 4 artigos; - Dispositivo que modifica outro	DOC 020

Fonte: Elaborado pela autora.

Os termos “autorização” e “alvará”, além de serem os mais citados, também apareceram em maior quantidade de dispositivos normativos em Salvador: em 6 (seis) para autorização (DOC. 001; DOC 004; DOC 005; DOC 006; DOC 007; DOC 009); e em 5 (cinco) para alvará. (DOC 002; DOC 003; DOC 004; DOC 007; DOC 012). Os dois termos foram identificados no total em 11 documentos (Quadro 5).

Já nos documentos normatizadores do Rio de Janeiro, a análise de conteúdo identificou o termo “autorização” em maior frequência, citado 11 (onze) vezes, em 02 (dois) documentos analisados, três vezes mais que o segundo termo mais utilizado: “outorga”, apontado 3 (três) vezes. Não houve muita diferença na frequência dos demais termos, “alvará” encontrado 2 (duas) vezes); “licenciamento” e “funcionamento”, cada um encontrado 1 (uma) vez nos dispositivos pesquisados (APÊNDICE L). No entanto, mesmo com a diferença pequena entre os termos, “outorga” foi encontrada em 2 (dois) distintos documentos, enquanto os demais termos foram identificados em apenas 1 (um) dispositivo normativo(Quadro 5).

Dos 20 (vinte) dispositivos analisados, 12 (doze) apresentaram os termos “autorização” e “alvará” relacionando-se às atividades de regulação: 09 (nove) apontamentos no município de Salvador, e 3 (três) no município do Rio de Janeiro, em documentos diferentes. Portanto, fica evidente a disciplinarização do segmento comida de rua citada nos documentos por autorização do órgão regulador e liberação de alvará.

Ainda relatando os resultados encontrados no núcleo de sentido de atividades de regulação, mas agora relacionados à fiscalização, inspeção e medidas educativas, observou-se com maior frequência e em maior quantidade de documentos as determinações de atividades de fiscalização (APÊNDICE L).

No município de Salvador, o termo “fiscalização” apareceu em 6 (seis) documentos normatizadores (DOC 004; DOC 005; DOC 007; DOC 008; DOC 012), ou seja, em metade dos dispositivos analisados, na proporcionalidade, um pouco menos foi encontrado no resultado pela análise de conteúdo aplicada nos documentos do Rio de Janeiro, onde foi constatada a citação do termo em 3 (três) dispositivos (DOC 013; DOC 015; DOC 018) (Quadro 5).

Ações de fiscalização pelos órgãos reguladores são percebidas em 10 documentos diferentes do total nos dois municípios. Esses dados reforçam a significância que os órgãos reguladores dispensam ao imporem medidas disciplinares nos seus instrumentos normativos,

com o objetivo de examinarem se as atividades sob a sua vigilância estão de acordo com os parâmetros estabelecidos.

Vale ressaltar que os resultados da análise dos dispositivos demonstraram que nenhuma medida educativa foi sinalizada nos dois municípios, o que, inclusive, também é observado de forma tímida nos documentos nacionais, quando, em segunda análise, foram verificadas as Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 218/05 e RDC 49/13, (APÊNDICE J), como referencial de legislações voltadas, em algum aspecto, ao objeto da tese.

Mesmo que estejam englobadas as ações de normatizar, fiscalizar e educar nas atividades de regulação, somente foi verificada a citação de “medida educativa” na RDC 49/2013, dispositivo referente às normas para a regularização do exercício de atividades objeto de fiscalização pela Vigilância Sanitária, exercidas pelo microempreendedor individual (MEI), pela agricultura familiar (AF) e pelo empreendimento econômico solidário (EES), quando menciona: O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária fomentará atividades educativas sobre matérias de vigilância sanitária para os empreendedores objeto desta resolução (BRASIL, 2013, Art. 15).

Posto isto, no núcleo de sentido atividade de regulação, os documentos analisados revelaram que os municípios estabelecem, de certa forma, mais atividades voltadas para as exigências na liberação de espaço público para o desenvolvimento das atividades do comércio de comida de rua, como também ações de fiscalização, pelas citações existentes nos documentos. Dos 20 dispositivos analisados, 15 (quinze) diferentes apresentaram inserções de atividades de fiscalização, nos dois municípios (Quadro 5), mencionando, além do exercício da atividade, a quem cabe a competência pela ação e a quem cabe a obediência. A ação de fiscalização também aparece nas sutilezas que os dispositivos normativos apontam, sem que a palavra seja mencionada, o que foi observado nas unidades de contexto, conforme a seguir:

**A vigilância Sanitária**, no seu nível de competência estabelecido pela legislação federal vigente, **atuará sobre:** I- [...]; IV- **Os problemas e situações higiênico-sanitárias** decorrentes da produção, [...], manipulação, armazenamento, dispensação, acondicionamento, esterilização, uso, comercialização,[...], tais como: **a) alimentos, água e bebidas de consumo humano;** [...]IX- Qualquer atividade **de comércio eventual e/ou ambulante**,[...]IV, exercida por cidadão em caráter temporário ou

permanente, em locais logradouros públicos, **sem instalações ou localização fixa** (DOC 005, grifo nosso).

De posse do parecer técnico da TRANSALVADOR, na forma do artigo anterior, o interessado deverá **protocolar** requerimento junto à **Secretaria Municipal de Saúde/VISA - Subcoordenação de Vigilância em Saúde**, para certificar a regularidade do equipamento adaptado **através de Pré-Vistoria e análise dos documentos** relacionados no Anexo III, **que verificará [...]** (DOC 010, grifo nosso).

**A autoridade sanitária**, no exercício de suas atribuições, [...] **terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à distribuição e comércio** (DOC 010, grifo nosso).



Quadro 5 Atividade de regulação: quantidade e localização nos dispositivos normativos, Salvador e Rio de Janeiro

NÚCLEO	PALAVRA-CHAVE	SALVADOR		RIO DE JANEIRO		TOTAL	
		QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS
<b>ATIVIDADES DE REGULAÇÃO</b>	AUTORIZAÇÃO	19	DOC 001; DOC 004; DOC 005; DOC 006; DOC 007; DOC 009	11	DOC 013; DOC 019	30	DOC 001; DOC 004; DOC 005; DOC 006; DOC 007; DOC 009 DOC 013; DOC 019
	ALVARÁ	17	DOC 002; DOC 003 DOC 004; DOC 007; DOC 012	02	DOC 015	19	DOC 002 DOC 003 DOC 004; DOC 007; DOC 012 DOC 015

	<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>09</b>	<b>13</b>	<b>03</b>	<b>49</b>	<b>12 DISPOSITIVOS</b>
	FISCALIZAÇÃO	13	DOC 004; DOC 005; DOC 007; <b>DOC 008;</b> <b>DOC 010;</b> DOC 012	06	DOC 013; DOC 015; <b>DOC 018;</b> DOC 019	19	<b>10 DISPOSITIVOS</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>04</b>		<b>10 DISPOSITIVOS</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>49</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>68</b>	<b>15 DISPOSITIVOS</b>

Fonte: Elaborado pela autora.

No tocante ao núcleo de registro medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos reguladores, incluído na categoria disciplina, foram levadas em consideração as unidades de registro (palavras-chave) como: sanções, penalidades, proibições, vedações, permissões e controle.

Observaram-se nos dispositivos editados no município de Salvador, medidas coercitivas sinalizadas na quase totalidade de seus documentos. O Quadro 6 demonstra que dos 12 (doze) dispositivos pesquisados, 10 apresentaram, pelo menos 1 (uma) dessas unidades de registro, sendo a de maior frequência a palavra “permissão”, citada 13 (treze) vezes, e a palavra “proibição” a mais encontrada em diferentes documentos (DOC 001; DOC 002; DOC 005; DOC 007; DOC 010; DOC 012).

Já no Rio de Janeiro, as palavras-chave utilizadas como unidades de registro foram localizadas em 4 (quatro) dispositivos de um total de 8 (oito), ou seja, em metade dos documentos analisados. A palavra coercitiva de maior prevalência foi “penalidades”, identificada 10 (dez) vezes, e encontrada em 3 documentos diferentes (DOC 013; DOC 016; DOC 019), mesmos documentos onde foi localizada também a palavra “proibições”. Não foram encontradas nos dispositivos as palavras “vedações” e “permissões” (Quadro 5).

Tratando-se ainda das medidas coercitivas, foi curioso notar que as palavras de menor destaque foram “controle” e “sanção”, nos dois municípios lócus da pesquisa. Em Salvador, a unidade “controle” apareceu explicitamente nos documentos somente uma vez, contudo as atividades de controle são sutilmente mencionadas nestes documentos, reforçando que a eficácia do funcionamento do poder é proporcional àquilo que ela consegue esconder. Essa curiosidade também foi atestada na análise dos dispositivos do Rio de Janeiro, repetindo a mesma resposta.

**Só poderão exercer o comercio nas feiras livres** os feirantes devidamente autorizados e que deverão portar, para fins de fiscalização, os seguintes documentos:[...]; II-Carteira de Saúde; III - DAM referente aos pagamentos dos correspondentes preços públicos (DOC 002, grifo nosso).

As normas deste Título aplicam-se **ao exercício de qualquer atividade de comércio informal e de prestação de serviços em logradouros**

**públicos**, cujos responsáveis obrigam-se a manter limpa a área de localização de seus equipamentos e acondicionar os detritos produzidos em recipientes especificados pelo órgão municipal de limpeza pública (DOC 004, grifo nosso).

O exercício de atividades econômicas nas praias **somente será admitido com a utilização de equipamentos padronizados e previamente definidos e autorizados pela Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP** (DOC 007, grifo nosso).

Os autorizatários dos equipamentos móveis **devem apresentar-se** devidamente trajados, sendo **obrigatório o uso de uniformes na cor e modelos definidos pela Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP** (DOC 007, grifo nosso).

A Secretaria Especial da Ordem Pública - SEOP e a Secretaria Municipal de Saúde Defesa Civil - SMSDC (Fiscalização Sanitária) **definirão**, por Resolução Conjunta, **as condições necessárias para o exercício do Ofício das Baianas**, no prazo de quinze dias, a partir desta publicação (DOC 014, grifo nosso).

A Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEOP) e a Secretaria Municipal de Saúde (S/SUBVISA) **definirão**, por Resolução Conjunta, **as condições necessárias para o exercício da atividade de venda de churrasquinho**, no prazo de 30 dias, especificando os equipamentos utilizados, acondicionamento e condições de higiene (DOC 016, grifo nosso).

O comerciante ambulante que não tiver autorização de ponto fixo **somente poderá parar o tempo estritamente necessário** para realizar a venda ou para a prestação de serviço profissional (DOC 019, grifo nosso).

Do mesmo modo, a “sanção” foi bem mais sinalizada nos discursos normativos que propriamente explicitada. Nos dispositivos de Salvador, as ações disciplinares de sanção pulverizadas nos artigos como: apreensão de mercadoria; cassação de autorização; (DOC 001); interdição do estabelecimento; cassação de licença; cassação do alvará (DOC 004); inutilização de alimentos; auto de infração (DOC 005); autorização revogada (DOC 009); TPU revogado (DOC 010); apreensão e perda do TPU (DOC 011) apareceram 5 vezes mais que a palavra propriamente dita.

**A cassação da Autorização** ocorrerá nos seguintes casos:[...] (DOC 001, grifo nosso).

**As penas de suspensão da atividade e de cassação da Autorização** serão aplicadas mediante Procedimento administrativo, assegurado amplo direito de defesa((DOC 001, grifo nosso).

[...] a **Administração Municipal determinará a cassação da licença** quando se tratar de estabelecimento, continuando a unidade imobiliária ondeeste funciona, ou a **habitação**, sob a vigilância da Polícia Administrativa do Município (DOC 004, grifo nosso).

**A cassação do Alvará consiste na paralisação da atividade nas seguintes hipóteses:** [...](DOC 004, grifo nosso).

**A autorização poderá ser revogada a qualquer tempo** por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado (DOC 009, grifo nosso).

Não diferente disto, no Rio de Janeiro, a unidade de contexto identificou 8 (oito) vezes mais ações de sanção normatizadoras que a citação da própria palavra nos documentos pesquisados.

**A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou efetivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações** que não satisfaçam os requisitos técnicos e às exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais (DOC 013, grifo nosso).

Quando o responsável pela fabricação não puder provar a procedência do material, todo o produto será sumariamente inutilizado (DOC 019).

**A apreensão de mercadorias** ou veículos somente poderá ser efetuada nos seguintes casos. I - de mercadoria, quando não constar de autorização, quando for comercializada sem a autorização respectiva ou quando infringir a presente Lei; II - do veículo, quando mercadejar sem a autorização de estacionamento mais de uma vez (DOC 019, grifo nosso).

**A mercadoria, o veículo e outros objetos** apreendidos, na forma do artigo anterior, **serão recolhidos** ao depósito da Secretaria Municipal de Fazenda após o indispensável auto de apreensão (DOC 019, grifo nosso).

Tomando-se como critério a análise foucaultiana sobre sanção normatizadora, fica evidente que os órgãos reguladores estruturam-se, pelos seus dispositivos, de forma a fazer com que os corpos desviantes sofram penalidades, além de não serem gratificados por não cumprirem as normas institucionais, deixando de receber alvará, por exemplo.

Quadro 6 - Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos de poder: quantidade e localização nos dispositivos normativos, Salvador e Rio de Janeiro

NÚCLEO	PALAVRA-CHAVE	SALVADOR		RIO DE JANEIRO		TOTAL	
		QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS
<b>MEDIDAS COERCITIVAS</b>	SANÇÕES	03 *	DOC 010	01	DOC 019	04	DOC 010; DOC 019
	PENALIDADES	09	DOC 001; DOC 002; DOC 004; DOC 005; DOC 008	10	DOC 013; DOC 016; DOC 019	19	DOC 001; DOC 002; DOC 004; DOC 005; DOC 008; DOC 013; DOC 016; DOC 019
	PROIBIÇÕES	07	DOC 001; DOC 002; DOC 005; DOC 007; DOC 010; DOC 012	09	DOC 013; DOC 016; DOC 019	16	DOC 001; DOC 002; DOC 005; DOC 007;

NÚCLEO	PALAVRA-CHAVE	SALVADOR		RIO DE JANEIRO		TOTAL	
		QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS
							DOC 010; DOC 012; DOC 013; DOC 016; DOC 019
	VEDAÇÕES	08	DOC 001; DOC 003; DOC 006; DOC 007; DOC 008; DOC 010; DOC 012	00	-----	08	DOC 001; DOC 003; DOC 006; DOC 007; DOC 008; DOC 010; DOC 012
	PERMISSÕES	13	DOC 001; DOC 004; DOC 008; DOC 010	07		20	DOC 001; DOC 004; DOC 008; DOC 010



NÚCLEO	PALAVRA-CHAVE	SALVADOR		RIO DE JANEIRO		TOTAL	
		QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS
							DOC 016; DOC 018; DOC 019
	CONTROLE	01*	DOC 010	01 *	DOC 019	02	DOC 010; DOC 019
	<b>TOTAL</b>	41	<b>10</b>	28	<b>03</b>	69	<b>14 DISPOSITIVOS</b>

Fonte: Elaborado pela autora.

Entre os núcleos de sentido para a disciplina foram encontradas tantas atividades de regulação quanto medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis, num mesmo quantitativo de documentos indicando essas ações em 15 (quinze) dispositivos normativos.

No que diz respeito à materialidade dos discursos normativos, Salvador, no quesito objeto que regulamenta, apresentou 2 (dois) dispositivos para o comércio ambulante e /ou informal (DOC 001; DOC 006), sendo 1 (um) destes exclusivo para as atividades de comércio informal no carnaval de 2009 que, curiosamente, ainda está vigorando no meio jurídico (DOC 006).

O município de Salvador também apresentou 2 (dois) dispositivos referentes a atividades e comércio na faixa de areia da orla marítima de Salvador (DOC 007; DOC 008): um aprovado diretamente pela SEMOP (DOC 008) Estes documentos estabelecem a competência da SEMOP em expedir alvará de autorização à pessoa física ou ao MEI, além da especificação padronizada dos equipamentos, ao mesmo tempo em que sinaliza a necessidade de observância das regras de vigilância sanitária na comercialização de alimentos (DOC 008). A portaria 202 da SEMOP (DOC 008) é bastante prescritiva e proibitiva, na apresentação das sanções e valores de multas. A mesma norma parece proibir a comercialização de queijinho coalho, já que não o menciona no artigo que trata da permissão dos produtos comercializados (SALVADOR, 2013, Art. 3<sup>o</sup>).

Seguindo com os dispositivos no município de Salvador, foi localizado 1 (um) documento relativo às feiras livres (DOC 002) que consta nesta pesquisa por apresentar como finalidade a comercialização de gêneros alimentícios e salgados, dentre outros. Ressalta-se ser um dispositivo bastante impositivo, que oferta à SESP (atual SEMOP) competência para criar, extinguir, designar dias e locais de funcionamento das feiras, assim como seu remanejamento, em atendimento ao interesse público. Grosso modo, mais parece um manual de imposições, desconsiderando ações educativas.

Salvador também apresenta 2 (duas) leis municipais que regulam: a) o comportamento individual ou de empresa, com relação à coletividade (DOC 004); b) o direito e as obrigações que se relacionam com a saúde, bem-estar individual e coletivo (DOC 005). O primeiro documento citado (DOC 004), composto por 286 artigos, trata de uma norma disciplinadora em sua essência. Abrange a higiene e limpeza dos logradouros públicos, das unidades imobiliárias e de alimentação, contendo 1 (um) capítulo referente ao comércio informal que define os tipos de equipamento como removível e fixo. Este dispositivo estabelece a competência à autoridade de saúde pública em declarar a insalubridade dos estabelecimentos

comerciais e das unidades habitacionais que não reúnam condições de higiene, tendo livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, comercialização, distribuição e acondicionamento de gêneros alimentícios.

Já o segundo documento (DOC 005), composto de 272 artigos; trata, dentre outros aspectos, de Autorização Especial para as atividades ambulantes, que deverão solicitar aos Serviços Municipais de Saúde, cumprindo as exigências higiênico-sanitárias quanto ao produto e ao comerciante. Este dispositivo, ainda, informa ser de competência da Vigilância Sanitária Municipal a ação fiscalizadora, de inspeção e adoção de medidas legais cabíveis para a prevenção de riscos, doenças e agravos à saúde relacionados com o consumo de alimentos.

Sobre a comida de rua, especificamente, foram localizados 3 (três) documentos referentes ao *foodtruck* (DOC 009; DOC 010; DOC 011), a partir de 2015; 1 (um) para a baiana e o baiano de acarajé e mingau (DOC 012), e um outro também referente à baiana de acarajé e mingau (DOC 003) que, surpreendentemente, altera um dispositivo já revogado, o Decreto nº 12175/1998, ou seja, um registro discursivo com efeito sobre um instrumento desvalorado.

Dentre as especificidades dos dispositivos relacionados ao *foodtruck*, são definidos os equipamentos em categorias A, B, C e D, com a determinação de que para as categorias A e B (veículos automotores) é exigido o alvará sanitário para que a SEMOP libere o Termo de Permissão de Uso (TPU), além da proibição ao permissionário comercializar bolinho de acarajé ou similares (DOC 010).

As baianas e os baianos de acarajé ressaltaram impacto significativo na proibição da comercialização citada acima pelos *foodtrucks*, talvez pela relação de poder que estabeleçam pelo seu ofício ser declarado patrimônio cultural do Brasil (IPHAN, 2004), de grande inserção em Salvador, resgatando com isso a tradição e a cultura também do modo de comercialização deste tipo de iguaria. Sendo assim, mesmo que pareça um deslocamento da relação de poder, onde um grupo consegue se resguardar perante um documento normativo, a proibição da comercialização deste tipo de produto indica estar mais relacionado à inconveniência do Estado em se indispor com esse grupo que, além de participar da economia local, possivelmente é o mais organizado dentre o segmento (um dos poucos a ter uma associação – Associação das Baianas de Acarajé e Mingau - ABAM) e, talvez, o mais resistente; e até porque o exercício deste mesmo grupo é controlado por outros dispositivos.

Esse mesmo dispositivo também estabelece a formação da Comissão de Comida de Rua, de caráter permanente e intersetorial e informa a sua composição (DOC 010). Essa Comissão é nomeada pelo terceiro documento normativo localizado para *foodtruck* (DOC 011), por 5 órgãos, hierarquizados na ordem: I -Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), a quem cabe a Presidência; II- Secretaria de Cidade Sustentável (SECIS); III - Secretaria Municipal de Urbanismo (SUCOM); IV -Superintendência de Trânsito de Salvador (TRANSALVADOR), a quem cabe a Vice-Presidência; V- Vigilância Sanitária (VISA – SMS), por último.

Por fim, como documento normativo voltado para a comida de rua em Salvador, é então apresentado o dispositivo específico para baianas e baianos de acarajé e do mingau (DOC 012), o qual revogou o Decreto nº 12175/1998, citado, anteriormente, nessa seção. Este informa que as atividades dependem de uma licença da SEMOP, e reforça que as normas sanitárias são de competência da VISA, inclusive que as iguarias comercializadas serão submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coletará amostras para realização de exames laboratoriais específicos. A norma estabelece as questões sanitárias que são colocadas de forma não elucidativas, sempre reforçando a proibição. A mesma ainda dispõe sobre a obrigação dos comerciantes comprovarem a realização de curso de Boas Práticas, baseado na Resolução RDC 216/04. No entanto, a RDC 216/04 (BRASIL, 2016) não é específica para o segmento comida de rua, e, provavelmente, são passadas informações normativas referentes aos estabelecimentos formalizados e citados na resolução, naturalizando os saberes de controle sanitário, negando novas práticas discursivas adequadas ao segmento.

Tratando-se agora do município do Rio de Janeiro e ainda sobre o objeto que regulamenta constantes nos discursos dos dispositivos normativos, foram localizados 5 (cinco) documentos relacionados diretamente à comida de rua (DOC 014, DOC 015; DOC 016; DOC 017; DOC 018) e 3 (três) relacionados indiretamente (DOC 013; DOC 019; DOC 020).

O primeiro dispositivo que trata indiretamente da comida de rua (DOC 013), é uma norma bastante extensa e genérica, apresenta XII capítulos, dentre eles um exclusivo para feiras livres e comércio de alimentos. Mesmo contendo este capítulo, o dispositivo torna-se deslocado do conceito estabelecido para comida de rua, pois considera alimentos sem estar pronto para consumo, como aves e pescados crus como comércio ambulante de alimentos. É claro na afirmação que o certificado de inspeção sanitária deverá ser feita à autoridade

sanitária e renovada anualmente, entretanto é confuso o entendimento, se está mencionando obrigações para todo tipo de comércio ou somente para os estabelecimentos.

Outros dois dispositivos indiretos à comida de rua localizados no município do Rio de Janeiro foram referentes ao comércio ambulante como um todo (DOC 019) e outro que modifica o regulamento que o acompanha (DOC 020). É definido o que é o comércio ambulante, assim como é designado o seu operador como comerciante ambulante ou camelô. É dada relevância à inscrição do comerciante ambulante como segurado da Previdência Social na categoria de autônomo. O dispositivo determina a Secretaria Municipal da Fazenda como órgão fiscalizador e de competência para emissão de autorização. Ressalta-se que em 1992, ano da edição do dispositivo em questão, ainda não havia a criação da ANVISA, porém a norma já solicitava, para a autorização, documentos fornecidos pelo órgão sanitário competente do município. Ainda apresenta capítulo específico do Angu e informa que o comércio ambulante de alimentos será controlado, no que concerne à limpeza, conservação e salubridade, pelo órgão municipal responsável pela fiscalização sanitária.

Em relação aos dispositivos específicos para a comida de rua, foram localizados 5 (cinco), sendo 3 (três) para o exercício das atividades: das doceiras denominadas baianas (DOC 014); do comércio ambulante de "churrasquinho"(DOC 016), dos critérios para comercialização em *foodtrucks* (DOC 015). Os outros dois foram referentes à criação do selo de qualidade de alimentos e de atendimento na comercialização da comida de rua (DOC 017), e o dispositivo estadual que institui a Política Estadual de incentivo e fomento a feiras gastronômicas e à comercialização de alimentos em *foodtrucks* (DOC 018).

Assim, o dispositivo que trata das baianas (DOC 014) destaca como, iguarias típicas, acarajé e abará, não especificando as outras. Diferentemente do documento de Salvador, este não distingue baianas de acarajé e baianas de mingau. Também informa que as condições necessárias para o exercício do ofício das baianas serão definidas por Resolução Conjunta da Secretaria Especial da Ordem Pública (SEOP) e da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil (SMSDC)- Fiscalização Sanitária, documento este não localizado para esta pesquisa.

O dispositivo específico para comercialização do "churrasquinho" (DOC 016), possui apenas 5 artigos, onde são retratadas: a proibição de fabricação ou cocção do produto na areia da praia; e a responsabilidade conjunta da SEOP e S/SUBVISA de definir, por resolução, as condições necessárias para o exercício da atividade e condições de higiene, documento também não localizado para esta pesquisa.

Sobre os *foodtrucks*, o dispositivo editado pelo município do Rio de Janeiro (DOC 015) apresenta relevância sobre a diferença entre comida sobre rodas e comércio ambulante tradicional. Ressaltam a diferença pela complexidade da atividade e o impacto econômico e urbanístico que os *foodtrucks* envolvem. O pensamento aqui, utilizando-se das noções cunhadas por Foucault, é de que o registro do documento traz uma verdade regulada considerando as necessidades impostas pelas práticas sociais.

O Rio de Janeiro editou em 2016 um dispositivo que cria selo de qualidade de Alimentos e de Atendimento na comercialização da comida de rua (DOC 017). Esta norma, específica sobre qualidade higiênico-sanitária, identifica e caracteriza o comércio de comida de rua, e estabelece a VISA como órgão disciplinador para as ações de Boas Práticas, normatizadas pela criação de manuais. Ou seja, a VISA utiliza-se da higiene como um poder para disciplinar e lançar medidas de coação.

O Estado do Rio de Janeiro, também em 2016, instituiu a Política Estadual de incentivo e fomento a feiras gastronômicas e à comercialização de alimentos em *foodtrucks* (DOC 018). Este dispositivo também nomeia a VISA como órgão disciplinador, com competência para fiscalizar o cumprimento do dispositivo, sendo exigido, dentre outras coisas, certificado anual da Vigilância Sanitária de todos os veículos participantes nos eventos.

Entre os municípios pesquisados nesta tese, para toda a categoria disciplina, os documentos de Salvador permearam as ações de disciplinamento sob a forma de autorização das atividades pelo órgão de Ordenamento Público, SEMOP, antiga SESP. As ações da Vigilância Sanitária são mais evidentes quando os dispositivos remetem às atividades dos *foodtrucks*. Os dispositivos do Rio de Janeiro são mais relacionados diretamente ao objeto comida de rua e estabelecem mais a relação conjunta do disciplinamento entre os órgãos de ordenamento público e sanitário, este controlando as práticas da comida de rua.

Isto posto, e independente do órgão regulador, observa-se como resultado que o poder disciplinar atua, pelos dispositivos normativos aplicados ao comércio de comida de rua, nos dois municípios esquadrihando, estilizando e ortopedizando seus corpos, no sentido de arquitetar-se para responder às necessidades da normalidade do comportamento social.

Para ampliar a discussão sobre os dispositivos normativos em que os operadores da comida de rua são submetidos a materializar os mecanismos da disciplina, foi analisada a segunda categoria analítica foucaultiana, conhecida por biopoder, percebida, na tese, pelas formulações e normatizações que são lançadas pelos órgãos disciplinares como política para

justificar as suas ações no segmento comida de rua e, conseqüentemente, na ordem e controle sobre os seus corpos, considerando o argumento de manutenção da vida.

Assim sendo, a categoria supracitada recebeu como núcleo de sentido a regulação da comida de rua, que foi interpretada como o registro de contextos nos dispositivos normativos referentes aos procedimentos normatizados aplicáveis ao dito comércio, para facilitar e direcionar a discussão dos resultados.

As palavras-chave selecionadas como unidades de registro foram: código sanitário; práticas de manipulação e comercialização de alimentos; e higiene. Onde foi possível localizar as palavras “manipulação”, “comercialização”, e “higiene”, estas foram computadas, porém, a categoria também foi considerada pelas unidades de contexto onde sutilmente essas palavras -chave foram identificadas e/ou interpretadas.

O Quadro 7 demonstra que os dispositivos apresentaram muito mais ações de práticas de manipulação e comercialização de alimentos associadas à higiene, em Salvador e no Rio de Janeiro, que assuntos referentes ao código sanitário.

Dessa forma, em Salvador, destacou-se o Decreto 26849/2015 (DOC 010), que, por sua vez regulamenta a lei 8900/2015, ambos regulando o *foodtruck*. Este dispositivo apresentou maior quantitativo de unidades de contexto que se referiram às práticas de manipulação e comercialização de alimentos, tais como:

Somente será permitida **a comercialização de produtos** ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de expositores e recipientes específicos, em número suficiente, **que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos**(DOC 010, grifo nosso).

Os alimentos preparados e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, devem permanecer **protegidos de contaminações e sob controle de temperatura** com tempo registrados, [...] (DOC 010, grifo nosso).

Quadro 7 - Categoria Biopoder: quantidade e localização nos dispositivos normativos, em Salvador e no Rio de Janeiro

NÚCLEO	PALAVRA-CHAVE	SALVADOR		RIO DE JANEIRO		TOTAL	
		QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS
<b>REGULAÇÃO DA COMIDA DE RUA</b>	CÓDIGO SANITÁRIO	02	DOC 007; DOC 012	05	DOC 015; DOC 017; DOC 018	07	DOC 007; DOC 012 DOC 015; DOC 017; DOC 018
	PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS	14	DOC 002; DOC 005; DOC 008; DOC 010; DOC 012	09	DOC 013; DOC 015; DOC 019	25	DOC 002; DOC 005; DOC 008; DOC 010; DOC 012 DOC 013; DOC 015; DOC 019
	HIGIENE	09	DOC 005;	17	DOC 013;	26	DOC 005;



NÚCLEO	PALAVRA-CHAVE	SALVADOR		RIO DE JANEIRO		QUANT. CITAÇÃO	TOTAL
		QUANT. CITAÇÃO	DOCS	QUANT. CITAÇÃO	DOCS		
			DOC 007; DOC 010		DOC 015; DOC 017; DOC 019		DOC 007; DOC 010; DOC 013; DOC 015; DOC 017; DOC 019
	<b>TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>5</b>		<b>11 DISPOSITIVOS</b>

Fonte: Elaborado pela autora

Os temperos e molhos devem ser distribuídos exclusivamente em formatos individualizados como sachês, apresentando os dados de rotulagem e conservação conforme legislação vigente (DOC 010).

Fica proibido o recebimento de dinheiro pelo manipulador dos alimentos (DOC 010).

O permissionário fica obrigado a: I – [...]; VI - **Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento**, [...] X - **Manter higiene pessoal** (cabelos e barbas aparadas, unhas cortadas, sem adornos ou bigodes), bem como assim exigir o mesmo de todos os funcionários; XI - **Manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados**, [...]

XIII - **Manter reservatório de água potável e de água servida em bom estado de conservação e higiene**, [...] XV - **Manter uniformes higienizados** e em bom estado de conservação; [...] (DOC 010, grifo nosso).

Da mesma forma, no Rio de Janeiro, o Decreto 6235/86 (DOC 013) também apresentou no seu texto maiores considerações sobre a higiene e às práticas de manipulação e comercialização de alimentos, para a análise da categoria biopoder, indo ao encontro de seu enunciado que se refere à defesa e proteção da saúde no tocante a alimentos e à higiene habitacional e ambiental, já apresentando mecanismos disciplinares materializados para a comida de rua.

O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios (DOC 013).

O comércio ambulante de alimentos poderá **ser exercido** mediante o emprego de: a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os trailers,

previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária; b) tabuleiros adequados com as dimensões [...]; c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

Parágrafo único. **Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação** (DOC 013, grifo nosso).

Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com **recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos** e os envoltórios (DOC 013, grifo nosso).

O local de estacionamento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, **deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza** (DOC 013, grifo nosso).

Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, **em condições de asseio**, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo (DOC 013, grifo nosso).

Com relação ao código sanitário, foram consideradas as interpretações, conforme as unidades de contexto selecionadas a seguir, nos discursos normativos analisados nos dois municípios lócus da tese:

A comercialização de produtos alimentícios, bebidas e afins, na faixa de areia, será permitida **com observância das regras de vigilância sanitária, normas e instruções editadas pelo Poder Público Municipal** e na forma prevista neste decreto (DOC 007, grifo nosso).

**A Vigilância Sanitária instituirá cursos e seminários para a qualificação dos manipuladores dos alimentos** e das demais pessoas envolvidas com a sua comercialização (DOC 017, grifo nosso).

**Caberá à Vigilância Sanitária** criar manual de boas práticas **descrevendo e orientando os procedimentos a serem adotados nos equipamentos que vendem comida de rua** (DOC 017, grifo nosso).

Será exigido, de todos os veículos participantes nos eventos em questão, prévio **Certificado da Vigilância Sanitária** Anual e Laudo emitido por Engenheiro de Segurança devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Engenharia (CREA-RJ)(DOC 018, grifo nosso).

Os resultados indicaram a competência da Vigilância Sanitária em realizar o controle no que diz respeito às práticas sanitárias do comércio de comida de rua. É ela quem modela os procedimentos sanitários e ordena os indivíduos a seguirem, conforme explicitado no DOC 017, nas citações acima ilustradas. O mesmo documento pressupõe a vontade de difundir conhecimento pelo exercício atribuído à VISA em qualificar os manipuladores de alimentos (DOC 017).

Tomando-se, novamente, em segunda análise, os dispositivos normativos nacionais, há uma concordância com a resolução RDC 218/05 no que diz respeito à prescrição de medidas de higiene e práticas na manipulação e comercialização de alimentos (APÊNDICE J). Fato notório, já que a citada resolução nacional tem como objetivo estabelecer procedimentos higiênico-sanitários para a manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, com a finalidade de prevenir doenças de origem alimentar.

A matéria-prima deve ser transportada sob **condições que assegurem a integridade e a qualidade sanitária**. Os veículos de transporte devem estar **limpos**, dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar animais, produtos saneantes, produtos tóxicos ou outros

materiais contaminantes **que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima**(DOC 021, grifo nosso).

A matéria-prima deve ser avaliada no ato de sua aquisição e na recepção para verificar as **condições higiênico-sanitárias, a presença de vetores e pragas** e ou de seus vestígios, [...] (DOC 021, grifo nosso).

Os manipuladores de alimentos **devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos** (DOC 021, grifo nosso).

Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e ou unidades deterioradas, vetores, pragas, sujidades e outras matérias estranhas. Quando a cana-de-açúcar for submetida ao descascamento, **a operação deve ser realizada em área separada e isolada dos locais de armazenamento e de preparo** (DOC 021, grifo nosso).

Todavia, a norma apresenta-se sem muitas explicações, mais parecendo um manual prescritivo, repetindo textos disciplinares, dando a impressão de ser mais viável ao biopoder deixar livre as interpretações que explicá-las detalhadamente em forma de medidas educativas. Isto também se repete nos documentos analisados nos municípios de Salvador e do Rio de Janeiro

Para elucidar o que foi dito, seguem alguns trechos dos dispositivos municipais:

Os ambulantes devem apresentar-se **adequadamente trajados**, em boas condições de asseio (DOC 005, grifo nosso).

O armazenamento dos lanches prontos e embalados, da distribuição até a entrega ao consumo, **deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária**. A temperatura

do alimento preparado deve ser monitorada e mantida durante essas etapas, de acordo com o estabelecido na legislação (DOC 008, grifo nosso).

Os alimentos preparados e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, **devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura** com tempo registrados, [...] (DOC 010, grifo nosso).

Os óleos destinados a frituras **deverão passar por controle do nível de saturação** dos mesmos, procedimento que deve ser registrado (DOC 010, grifo nosso).

A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos **deverão ser de material que assegure perfeita higienização** e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos (DOC 013, grifo nosso).

Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com **recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos** e os envoltórios (DOC 013, grifo nosso).

O biopoder não deixa claro, pelos excertos dos documentos exemplificados acima, o que seria um vestuário adequado para o manipulador de alimentos; quais as condições de tempo e temperatura que não comprometem a qualidade higiênico-sanitária; o que é medida de proteção para os alimentos preparados e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera; como controlar a saturação de óleos destinados a frituras; que tipo de material assegura a perfeita higienização dos equipamentos e utensílios; o que é um recipiente adequado para o recolhimento de resíduos, entre outros.

Pelo contrário, os dispositivos elaborados pelo biopoder deixam livre a interpretação por aqueles que estão sob o seu controle. Contudo, caso seja em desacordo com a interpretação do sujeito aplicador de medidas coercitivas pelo biopoder, o corpo controlado sofrerá alguma penalidade, que quase sempre é sinalizada nos dispositivos, com relevância, inclusive, no nacional RDC 218/05, que antes mesmo de apresentar o Regulamento – objetivo primordial do dispositivo, menciona a medida de coerção:

A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, [...], sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal (BRASIL, 2005, Art. 4).

Por fim, há de se notar que a VISA não age dentro de uma lógica educativa, e sim normativa, impositiva, prescritiva, punitiva, com traços de sanções quase sempre presentes nos seus dispositivos normativos aplicados ao corpo improdutivo, assim entendido como aquele que não obedece a sua lógica e por isso, além das medidas de penalidades, ainda sofre a exclusão.

O biopoder VISA precisa ressignificar as suas atividades e, mais ainda ressignificar a comida de rua e sua importância na sociedade contemporânea, e não querer que ela seja simplesmente disciplinada dentro da sua lógica higienista.

## 7.2 REGULAÇÃO DA COMIDA DE RUA SOB O OLHAR VIGILANTE DO BIOPODER SANITÁRIO

Esse capítulo de resultados apresenta a análise de conteúdo das entrevistas realizadas com 12 profissionais das Vigilâncias Sanitárias municipais e estaduais dos municípios de Salvador e do Rio de Janeiro. Como já foi mencionado no capítulo de Procedimentos Metodológicos, os contatos realizados com as Vigilâncias Sanitárias foram após a liberação do setor responsável de cada uma para a realização da pesquisa.

A estrutura organizativa da Vigilância Sanitária municipal de Salvador, que faz parte da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), possui o nível central e 12 (doze) Distritos Sanitários (DS) que foram descentralizados para as ações de VISA, porém nem todos, atualmente, com

equipe de vigilância sanitária descentralizada com autonomia administrativa, financeira e operativa.

Os DS possuem características sociais, econômicas e culturais diferenciadas. Há ainda diferenças em relação à população, densidade demográfica, concentração de equipamentos e estabelecimentos do setor de produção dos serviços da área de saúde, e condições de infraestrutura, conforme sinaliza Leal (2007). E são assim denominados: Centro Histórico, São Caetano/Valéria, Pau da Lima, Cabula / Beiru, Barra / Rio Vermelho, Brotas, Boca do Rio, Liberdade, Subúrbio Ferroviário, Itapuã, Cajazeiras, Itapagipe.

Atualmente, a Vigilância Sanitária de Salvador tem *status* de Subcoordenadoria de Vigilância Sanitária e encontra-se, segundo organograma da SMS, na Coordenadoria de Apoio às Ações de Vigilância, esta, por sua vez, ligada diretamente à Diretoria de Vigilância da Saúde (SMS, 2016).

A Subcoordenadoria de Vigilância Sanitária de Salvador se subdivide em: Setor de Produtos e Estabelecimentos de Interesse da Saúde; Setor de Vigilância de Serviços e c) Setor de Informação, Cadastro e Controle de Processos.

Já a estrutura organizativa da Vigilância Sanitária municipal do Rio de Janeiro é diferenciada da de Salvador, por possuir o *status* de uma Subsecretaria - Subsecretaria, de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA), hierarquicamente, com maior autonomia de diálogo com a Subsecretaria de Saúde, o que leva a supor que também existe interferência na organização do serviço, já que a estrutura hierárquica das Vigilâncias municipais pode sinalizar uma importância para a tomada de decisão de políticas públicas.

A SUBVISA é composta pela Superintendência de Informação, Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação (assim designada na época da pesquisa empírica como Superintendência de Educação, Comunicação e Inovação), que hierarquicamente, segundo o cronograma, está acima da Coordenação de Vigilância em Alimentos (SMS, 2017).

Assim postas as características das estruturas organizativas dos dois municípios *locus* da pesquisa, este capítulo segue com as informações coletadas pelas entrevistas realizadas.

No município de Salvador foram realizadas 7 (sete) entrevistas na VISA municipal, com profissionais ligados ao nível central e aos Distritos Sanitários com atuação na área de alimentos. Iniciou-se pelo nível central, que fez a sinalização dos demais profissionais atuantes nos DS para a continuidade das entrevistas. Estas pessoas foram indicadas por



estarem ou por já terem estado mais envolvidas nas atividades do comércio informal de alimentos. As funções dos profissionais entrevistados variaram desde a coordenação de Vigilância em Saúde, chefe de produtos e estabelecimentos de interesse da saúde, profissional de atendimento integrado, a fiscal de controle sanitário, incluindo 1 (um) com cargo administrativo de chefia. Ainda foi realizada 1 (uma) entrevista com o profissional da VISA estadual, cuja função é de técnico em Vigilância Sanitária.

Já no Rio de Janeiro, foram realizadas 3 (três) entrevistas na VISA municipal, com profissionais ligados à área de alimentos, com as respectivas funções: superintendente de educação, comunicação e inovação; coordenador de alimentos; e assistente da gerência. O primeiro contato foi com o profissional de função de superintendente, que encaminhou a autora dessa pesquisa aos contatos com os outros profissionais de sua subordinação, conforme organograma da SUBVISA. Na VISA estadual, foi realizada 1 (uma) entrevista com o profissional de função de coordenador de alimentos.

Após a identificação do entrevistado, seguiu-se com o questionamento sobre a existência de legislação sanitária no município. Do total de entrevistados em Salvador, profissionais da VISA municipal, somente 1 (um) informou não existir legislação sanitária própria para o segmento de comércio informal de alimentos. Ainda mencionou que alguns profissionais utilizam-se da RDC 216/04 ou da legislação para eventos de massa, ou ainda do Código municipal de saúde (lei 5504/99), adaptado.

Dos outros 6 (seis) restantes, 4 (quatro), ao informarem haver dispositivo normativo para o segmento, de alguma forma, fizeram ressalvas, como por exemplo: que não é para o segmento em geral; que o Código municipal de saúde é utilizado, mas que não é específico para o segmento; ou ainda, que tem a certeza de existirem dispositivos para o *foodtruck* e eventos de massa, sem saber ao certo a existência de outros documentos normativos.

O município de Salvador já tem legislação, ainda que não seja legislação sanitária específica, temos uma única legislação que é dos *foodtrucks*, mas a SEMOP tem também algumas regulações, alguns regulamentos: da baiana de acarajé, pra os alimentos vendidos na orla marítima de Salvador; e existe uma lei que é específica para *foodtrucks* (VISAMS01).

É usado o Código Municipal de Saúde, que está contemplado todas as áreas incluindo aí a Vigilância Sanitária, não é específico, é uma coisa mais ampla. [...] sim, no carnaval ele é utilizado, mas também saem alguns decretos do secretário, próprio para o período de carnaval, que o período de carnaval é um período diferenciado em que algumas coisas saem da rotina e que precisam ser trabalhadas fora dessa rotina (VISAMS02).

Então, tem uma legislação recente que foi específica para as festas populares, no caso o carnaval que aí nós utilizamos para alimentação de rua (VISAMS04).

[...] se formos entender agora as últimas legislações, porque eu não sei se saiu mais alguma, de *foodtruck*, da questão de eventos em massa, sim (VISAMS07).

Dois profissionais da VISA municipal de Salvador, com cargo hierárquico superior no nível central e no DS admitiram existir legislação sanitária para o segmento informal de alimentos, sem qualquer observação. Um deles referiu-se a alguns dispositivos, incluindo o de feira e ainda mencionou a RDC 216/04 e a RDC 49/13 como bases normativas sanitária para o comércio de comida de rua.

[...] decreto de feira livres 11611, de 26/11/97; decreto baianas de acarajé 26804, de 01/12/2015; lei 8900, de 2015; Código Municipal de saúde – lei 5504/99; RDC 49/13. Usava a 216 antes dessa, no carnaval para o comércio de rua, camarote [...] (VISAMS03).

No entanto, quando questionado se havia a utilização da RDC 218/05, dispositivo normativo sanitário nacional para parte de produtos comercializados no comércio de alimentos de rua, inclusive porque foram citados dois outros documentos nacionais (RDC 216/04 e RDC 49/13), este profissional solicitou que a pesquisadora o lembrasse que normativa era essa, pois não se lembrava da mesma.

[...] Qual é a 218? [...] Ah não, essa é usada também para alimentos de origem vegetal; é usada. Caldo de cana é usada sim! Eu que não coloquei aqui [...] Sim, sim, claro. Porque eu centrei mais no que é do município e o mais amplo que é a 49 (VISAMS03).

O outro profissional que admitiu haver dispositivo normativo sanitário próprio para o comércio informal de alimentos em Salvador, não conseguiu lembrar-se do número do dispositivo, apesar de afirmar que todos os documentos utilizados são para o comércio geral de alimentos, com um decreto vigorando desde 2015 abarcando desde o *foodtruck* ao carrinho de isopor. E que ainda estava para ser publicada uma portaria conjunta com a SEMOP, cuja demora se dava à mudança de gestão e secretário à época desta entrevista.

Olha, o número eu não me lembro, tem a lei, tem o decreto que é de dezembro de 2015. [...] Falta é a portaria! [...] Porque a portaria regulamenta o licenciamento! [...] Ou por todos os órgãos envolvidos, porque é uma portaria conjunta. Ou VISA, SEMOP, TRANSALVADOR (Superintendência de Trânsito do Salvador), SUCOM (Superintendência de Controle e Ordenamento do Solo do Município). [...] É uma portaria conjunta, aí o licenciamento obedece ao trâmite. Aí essa portaria ainda “ta” pra ser publicada, ela já era pra ter sido publicada, ainda não foi porque ela foi construída por uma gestão de uma secretaria da SEMOP, e aí quando a secretaria saiu em janeiro de 2017 o outro secretário ainda foi se aprimorar do que era. Então ela está em vias de publicação, ainda não foi publicada (VISAMS06).

Ora, se há a afirmação de existência de dispositivos sanitários para o objeto em questão de utilização pelo órgão regulador, difícil entender como os mesmos não são lembrados pelos sujeitos que os utilizam. Nesse caso, há indicativos de haver uma dúvida pelos próprios profissionais do biopoder VISA do que é legislação sanitária e o que é legislação para licenciamento do segmento para atuar nas ruas, de competência da própria VISA ou deles em conjunto com outros órgãos, ou de outros, em particular.

As técnicas disciplinares encontram-se agregadas nas instituições de poder, onde a lei é a que manda, já que “todos são iguais perante a lei”, a partir da sociedade moderna, tão discutida por Foucault. Parece haver uma dependência e uma auto-afirmação como sinônimos de qualidade pela presença de dispositivos de controle nas instituições. A legitimidade associa-se a algum documento escrito de normatização validando o órgão disciplinador. Conseqüentemente, os profissionais que são geridos dentro desta lógica, possivelmente, entendem ser o mais adequado existir alguma imposição normativa, mesmo que essa seja deslocada do seu objeto de ação, mesmo que não seja de ação sanitária, no caso das Vigilâncias Sanitárias.

No município do Rio de Janeiro, os profissionais da VISA municipal, quando perguntados sobre a existência de legislação sanitária própria para o comércio informal de alimentos, divergiram na resposta: 2 (dois) responderam existirem dispositivos, e 1 (um) respondeu que não há, e no caso de atuação com o comércio, utilizam-se das legislações resolução RDC 216/04 e lei 6235/86. A lei 6235/86 foi citada também pelos 2 (dois) profissionais que admitiram legislação própria no município. Um profissional ainda citou, além dessa lei, os dispositivos específicos para a baiana de acarajé, para o churrasquinho e para o *foodtruck*.

[...] existe uma serie de legislações que estão sendo elaboradas pra grupos específicos de ambulantes, “né”? Tem a legislação de *foodtruck* que vem sendo o maior interesse no momento, tem a legislação para as baianas de acarajé, tem a legislação de churrasquinho, então existem legislações específicas que estão sendo publicadas para grupos específicos [...] (VISAMR01).

Esses dispositivos citados acima foram explicitados no capítulo anterior dos resultados da pesquisa. E, apesar de 2 (dois) profissionais da VISA municipal referirem existir dispositivos específicos, e realmente existirem para alguns grupos dentro do segmento do comércio de comida de rua, os mesmos documentos não mencionam claramente os procedimentos sanitários, a não ser a informação da competência conjunta da SEOP e da VISA em definirem, por resolução conjunta, as condições necessárias para o exercício do Ofício das Baianas; a responsabilidade conjunta da SEOP e S/SUBVISA de definir,

também, por resolução, as condições necessárias para o exercício da atividade e condições de higiene do comércio do churrasquinho; e a competência da VISA para fiscalizar o dispositivo do *foodtruck*, além de expedir certificado anual de todos os veículos participantes nos eventos (RIO DE JANEIRO, 2001; RIO DE JANEIRO, 2015a; RIO DE JANEIRO, 2015b).

Talvez tenha sido essa interpretação do profissional que informou não haver dispositivo específico, já que o mesmo também mencionou os já citados pelos outros dois profissionais, e ainda admitiu que o comércio informal de alimentos ainda é um assunto novo a ser tratado na Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro.

[...] Não, específico para este segmento não existe. Utiliza a legislação 216 e a 6235/1986. A comida de rua é uma coisa nova pro Rio de Janeiro, a Vigilância Sanitária não reconhecia este segmento até 2011 [...] (VISAMR03).

Os dois municípios *locus* dessa pesquisa apresentaram divergências de respostas pelos profissionais das VISA municipais sobre a existência de legislação sanitária própria para o comércio informal de alimentos. O fato é que se os próprios profissionais do biopoder têm dúvidas e não coadunam com as mesmas interpretações, então, como utilizá-las no exercício do exame (fiscalização) aplicado aos operadores da comida de rua? A subjetividade na interpretação parece ter relação com a lógica regulatória a qual esses profissionais se acostumaram a ter como prática, sempre com alguma população alvo para o seu controle. Daí, basta uma sinalização normativa em algum dispositivo específico para ser considerada de verdade totalitária para todo o segmento, mesmo que não seja o objeto de ação do órgão regulador, já que a pergunta era relacionada à existência de **documento normatizador sanitário** (grifo nosso).

As entrevistas aplicadas aos profissionais das Vigilâncias estaduais da Bahia e do Rio de Janeiro coadunaram com a mesma informação de inexistência de dispositivo próprio para comércio informal de alimentos pelos estados.

O coordenador de alimentos entrevistado pela Vigilância Sanitária e ambiental da Bahia informou que existe a lei 3982, de 1981 – lei estadual de Vigilância Sanitária que cita o comércio informal, mas são os municípios que, geralmente, realizam as atividades para este

segmento, solicitando apoio deles, caso necessitem. No entanto, isso ainda não havia ocorrido até a finalização das entrevistas.

[...]. não, a gente não “ta” atuando no comércio informal, fica mais a critério dos municípios, a gente pode dar um apoio aos municípios quando eles necessitam [...] (VISAES01).

O coordenador de alimentos entrevistado pela Vigilância Sanitária estadual do Rio de Janeiro também informou que o comércio informal de alimentos ficava a cargo do município, após a descentralização ocorrida no Rio de Janeiro.

[...] então, comida de rua de modo geral está com o município pela descentralização que já aconteceu aqui no estado do Rio, tá? Então são eles que têm uma regulamentação para isso (VISAER01).

Assim, o estado [...] qual é o nosso papel? O nosso papel é treinar, capacitar, acompanhar, supervisionar todos os municípios, “ta”? Que estão no estado do Rio de Janeiro. Então assim, como a gente já descentralizou, a gente só acompanha as ações e quando a gente precisa seguir alguma legislação a gente segue as legislações da ANVISA (VISAER01).

No que diz respeito a ações conjuntas com outros órgãos para exercer a regulação do comércio informal de alimentos, os profissionais da VISA municipal de Salvador informaram realizar com a SEMOP, citada 6 (seis) vezes, pelos 7 (sete) profissionais, mesmo que um profissional tenha comentado ser de ação incipiente. Os outros órgãos mais citados foram a TRANSALVADOR e a Secretaria de Desenvolvimento e Urbanismo (SEDUR), antiga SUCOM, ambos apontados 3 (três) vezes. Ressalta-se que a sigla SEDUR foi citada apenas uma vez, tendo os profissionais do biopoder ainda não se adaptado ou desconhecendo a nova sigla, já que 2 (dois) mencionaram SUCOM. Ainda foi mencionado 2 (vezes) o órgão de Departamento Estadual de Trânsito (DETRAN); além da Secretaria da Fazenda (SEFAZ) e o

Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), ambos indicados 1 (uma) vez, cada.

No Rio de Janeiro, a SEOP foi citada por todos os profissionais da VISA municipal entrevistados, como órgão de ação articulada com a Vigilância Sanitária, além do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), e a Empresa de Turismo do Município do Rio de Janeiro S.A (RIOTUR), referidas 1 (uma) vez, cada. Essa última por conta dos *foodtrucks*.

[...] No caso do *foodtruck* teve uma atuação bem intensa da Riotur. No caso específico do *foodtruck* a Riotur é o primeiro a receber a solicitação. O *foodtruck* tem que entrar com o pedido, com apresentação de projeto e tudo mais na Riotur, depois da Riotur passa para a SEOP (VISAMR01).

Os resultados denotaram que ambas as VISA municipais de Salvador e do Rio de Janeiro articulam-se com as Secretarias de Ordenamento Público quando tratada a questão da regulação do comércio informal de alimentos, tendo outros órgãos de articulação, a depender do interesse do setor controlado dentro do segmento.

Questionados sobre a opinião que têm a respeito do cumprimento da legislação local pelos vendedores informais, os profissionais da VISA municipal de Salvador, mesmo aqueles que afirmaram com convicção existirem dispositivos específicos no município, não relataram certeza e/ou eficácia do cumprimento pelos operadores da comida de rua.

Narraram o segmento ser frágil, com provável cumprimento de licenciamento, mas incapacidade de cumprimento sanitário com atendimentos ao controle de riscos. Que a legislação é inflexível, pensada para o setor regulado e para o fiscal do órgão regulador.

Eu acho que o segmento de rua em Salvador, é muito complexo, é precarizado, ele é fruto de historicamente de não investimento em educação, moradia, enfim, “né”, em condições básicas de vida [...]. Então não posso dizer que existe um cumprimento ou não [...] o circuito inferior da economia, ao qual a grande parte desse segmento em Salvador trabalha em condições muito insalubres; eles não são contemplados com a legislação

de saúde do trabalhador, então não existe um cuidado com esse trabalhador. Esse trabalhador sofre em condições muitas vezes precárias, então a grande maioria desse segmento “ta” a margem de qualquer regulamento, ai não consegue realmente ter um alimento de rua qualificado. Aqui em Salvador a grande maioria é precarizado, nas festas populares, no carnaval, a gente vê que é o segmento mais pobre da população que está nas ruas vendendo alimento (VISAMS01).

[...] Na verdade, eles atendem. Não atendem à legislação relacionada com o risco para saúde, não vejo essa preocupação. Eles ficam muito mais vinculados ao SEFAZ, ou seja, à regulação do uso do solo, da autorização do uso do solo, do que à vigilância sanitária [...] (VISAMR02).

Mencionaram que os operadores da comida de rua desconhecem as legislações e que só cumprem depois da orientação da VISA. E que há ainda a necessidade de uma articulação com os outros órgãos para a divulgação dos dispositivos para os sujeitos sob o seu controle e que, inclusive a VISA precisa se apropriar do que por ela é cobrado.

Eles só cumprem depois que a Vigilância Sanitária orienta. A maioria deles, 90 % não tem conhecimento dessa legislação, diria até mais: uns 95%, 99% (risos). Eles só têm, passam a ter conhecimento quando nós vamos orientar (VISAMS04).

[...] porque assim é uma legislação que ela saiu em dezembro de 2015 e ela precisaria de uma articulação [...] junto com os outros órgãos também, ela precisaria inclusive que a VISA se apropriasse dela, entendeu? Como o comércio de comida de rua é algo que não se tem aproximação, então se têm algumas coisas muito pontuais a depender de onde esteja a localização para que as pessoas façam realmente apropriação da legislação e venham fazê-la em prática (VISAMS06).



Essas questões anunciam, pelos próprios profissionais do biopoder, que não há (pelo menos até durante a finalização das entrevistas) ações educativas de forma sistemática para os operadores da comida de rua, mesmo que seja uma das funções da instituição, que se utiliza mais do seu papel fiscalizador e punitivo, conforme já demonstrado no primeiro capítulo dos resultados.

Outra revelação retratada nesses resultados é que também não há alguma ação de qualificação para os profissionais da VISA na aproximação ao que se refere ao comércio informal de alimentos, inclusive na apropriação e interpretação do segmento. Utilizam-se mecanicamente de instrumentos normativos que, por sua vez, foram reproduzidos sem a consistência adequada à realidade dos seus operadores.

Não, eles ainda não, Especificamente para isso, não (resposta se os técnicos da VISA são qualificados para a abordagem do comércio de comida de rua). Como eu “tava” te falando, era um dos objetivos do projeto, era não, é, “né”? É um dos objetivos do nosso projeto, que a gente ainda não chegou lá, que é o “Sabores da Rua” (VISAMR01).

Essa questão também é confirmada pelas respostas de número 13 do roteiro de entrevista quando todos os profissionais da VISA do Rio de Janeiro afirmaram não haver programa de qualificação sobre técnica de abordagem no setor informal de alimentos. Na VISA de Salvador, 6 (seis) profissionais também foram taxativos em informar não existir programa de qualificação. E mesmo que 1 (um) tenha informado a existência desse tipo de programa para abordagem do setor informal de alimentos pelos profissionais da VISA, ressaltou que não é de forma sistemática, ocorrendo em momentos pontuais.

Não, não existe (programa de qualificação para os profissionais da VISA sobre técnica de abordagem no setor informal de alimentos). Isso foi contemplado pela rede de gerenciamento, “tava” na programação operativa da rede de gerenciamento, mas não chegou a ser concretizado, inclusive pela dificuldade de articulação entre Vigilância e SEMOP, não adianta treinar só a Vigilância. A Vigilância tem que ser qualificada, coisa que o grupo vem sendo objeto de estudo, qual a melhor metodologia, quais as abordagens que

devem ser feitas, como acolher este segmento para qualificá-los. Mas isso ainda não é uma rotina da Vigilância. Não sei dizer pra você se os Distritos Sanitários que têm equipe de Vigilância, se eles já estão fazendo alguma coisa diferenciada. “Me parece” que o Distrito Sanitário Centro Histórico vem fazendo um trabalho [...], mas não uma iniciativa da gestão da Vigilância Sanitária “a” nível central, que deveria ser para todos os Distritos. Os Distritos Sanitários de Salvador eles trabalham cada um com a sua lógica (VISAMS01).

A rede de gerenciamento de comida de rua, mencionada na citação acima, da qual a pesquisadora fez parte, foi uma proposta de iniciativa intersetorial, interdisciplinar, iniciada em maio de 2008, com finalização em 2011, quando foi considerada não prioritária pela nova gestão iniciada na Secretaria de Saúde de Salvador e na VISA municipal. A rede era de articulação da VISA municipal de Salvador com a academia, pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), particularmente com o grupo SACIA, com a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau de Salvador/BA (ABAM), com o sindicato dos feirantes, com a Vigilância ambiental, com a SEMOP (SESP, na época) com objetivo de ações frente ao segmento, incluindo qualificações (LEAL, TEIXEIRA; 2015).

Atualmente, Salvador possui um decreto de número 27.571/16, que estabelece uma Comissão para Comida de rua, já discutido no capítulo anterior de resultados. Essa Comissão deveria, obrigatoriamente, se reunir a cada dois meses, o que não havia acontecido ainda, segundo relato de um dos entrevistados. Ao que parece é mais um dispositivo normativo sem aplicabilidade na prática, conforme trecho abaixo:

A gente tem um decreto, que tem uma comissão de comida de rua, você sabe “né” que em Salvador tem uma comissão que obrigatoriamente tem que se reunir de dois em dois meses, isso não acontece [risos] (VISAMS03).

As qualificações para os operadores do comércio informal de alimentos, pela VISA municipal de Salvador, segundo informações dos profissionais entrevistados, acontecem de forma não sistemática, ocorrendo nos momentos que precedem aos eventos, como carnaval, por exemplo, e a critério de cada DS, como acontece no DS Centro Histórico, que desenvolve ações aproximadas aos operadores da comida de rua, com apresentações gerais e em

conversas individuais, no local de atividades deles, durante o exame da fiscalização; e com uma certa parceria com a SEMOP.

[...] porque como a gente não regula o uso do solo, então quem faz esse cadastramento é a SEMOP, a gente acredita que já seja um avanço quando a SEMOP foi na festa da Conceição a SEMOP condicionou o licenciamento deles em conjunto com o nosso, só autoriza se vocês passarem pelos trâmites da VISA, ou seja, **se você passar pelo processo educativo, se você for para apresentação.** [...] Aí tem dois anos que a gente conseguiu fazer a mesma coisa disso no carnaval do Pelourinho, [...]. Acho que esse ano a gente vai ver se realmente teve efetividade das ações, tanto as tentativas quanto as fiscalizações [...]. **Mas essa questão educativa faz uma relação de proximidade muito grande quando você está exercendo o processo de fiscalização, a parte educativa já faz um comprometimento tão grande,**[...] e no momento que você faz ação fiscalizatória se a gente perceber que eles não fizeram há uma situação tão interessante que eles começam a ficar como se eles achassem que a gente “tá” achando que é uma quebra de confiança, aí os resultados acabam ficando bem melhores, mas porque é uma área bem circunscrita, essa área do Pelourinho é bem circunscrita [...] mas o processo da regulação ainda é muito... não vou dizer que é um buraco negro, mas creio que seja uma luz no final do túnel para gente conseguir melhorar alguns aspectos, porque a informalidade, **eu não enxergo que a informalidade casa com a não regulação** (VISAMS06, grifo nosso).

As qualificações são ofertadas por palestras, citada por 5 (cinco) entrevistados, além de exposição dialogada e conversa individual, apontadas 1 (uma) vez, cada. Os órgãos responsáveis na aplicação das qualificações são: a SMS / VISA, na maioria das vezes, com 5 (cinco) indicações; SENAC/SEBRAE, com 3 (três) apontamentos; e por outras secretarias, como a SEMOP, mencionada 2 (duas) vezes; a Guarda Municipal e o Ministério Público, cada uma referida 1 (uma) vez

[...] Existe, mas não de forma, como é que eu te explico... Porque essas capacitações, o ideal é que elas fossem realizadas por segmento, então o que

acontece é no [mesmo] espaço, vendedor de bebidas, de mingau, todo mundo junto, então até pelo espaço mesmo não tem como [ter abertura para os operadores da comida de rua exprimirem o que e como fazem] (VISAMS03).

Diferentemente, no Rio de Janeiro, que já trabalha com as qualificações do comércio de comida de rua considerado formal (aquele que tem licença do órgão de ordenamento público), existe, atualmente, um programa de qualificação para os operadores da comida de rua, chamado Sabores da Rua, para treinamento de todo o segmento, formal (pessoa física ou MEI) ou informal (aquele que não possui licença da SEOP), com a proposta de diminuição do risco sanitário.

[...] O comércio ambulante é um capítulo do Decreto 6235. A gente aplica também às resoluções da ANVISA, no caso a 216 [2004] a gente abarca também e mais especificamente a RDC 49 [2013] que é a que fala da inclusão produtiva e segurança sanitária, que é a mais recente, e foi essa que serviu de base para esse nosso projeto “Sabores da rua” [...] (VISAMR01).

A VISA do Rio de Janeiro iniciou esse projeto a partir de uma identificação que tiveram das necessidades desse tipo de comércio, em uma qualificação ofertada na primeira feira de gastronomia ocorrida em um espaço público no Rio de Janeiro, com a participação da prefeitura e, conseqüentemente, envolvimento da VISA.

Segundo relatos dos profissionais da VISA do Rio de Janeiro, essa qualificação foi o primeiro contato deles com esses operadores e a partir disso puderam ter uma noção das principais dificuldades relacionadas às atividades desenvolvidas no comércio de comida de rua, que os próprios operadores levaram para o curso. Foi ressaltado que esses operadores atuavam, mesmo que na comida de rua, em um espaço com infraestrutura básica, composta por água e luz, já que o local habitualmente era ocupado por eventos da prefeitura.

A partir disso, pensaram em montar um material específico, adaptado ao que já existia, desde 1991, para o comércio fixo. Qualificaram uma primeira turma e pensaram no projeto voltado para o segmento, com plano de comunicação e divulgação nas grandes mídias, como as redes sociais, jornal, rádio, além do contato direto e a articulação com as Associações de

ambulantes, o que facilitou a difusão do conhecimento do projeto pelos operadores de comida de rua e a procura deles para a aplicabilidade do curso. Destaca-se que a VISA municipal do Rio de Janeiro tinha uma gerência de comunicação, que estabeleceu os contatos e formulou o processo de difusão das informações.

[...] A gente atualizou esse material e a gente bolou um material específico para o segmento de comércio de rua, mas com fotos, um pouco mais simplificado, com fotos do dia a dia deles, o que de fato era importante para eles, e a gente teve como base também a RDC 49 [2013]. A gente fez contato com as Associações de ambulantes, eles vieram aqui, nós fomos até lá. É, a gente fez um plano de comunicação, que a gente tem a gerência de comunicação que já trabalhou junto conosco [...] (VISAMR01).

Esse projeto seguiu e, atualmente, estabeleceu uma turma, por mês, de qualificação para o comércio ambulante de alimentos, que acontece no próprio auditório da VISA municipal, na última terça-feira de cada mês, tendo qualificado, à época da entrevista, aproximadamente, 370 pessoas. Esse quantitativo foi considerado pouco, pela VISA municipal, diante do universo de operadores de comida de rua existente no município, mas muito, pela própria VISA, se levantada a questão da resistência desse público, que se esconde dos órgãos reguladores. A lógica da VISA assim atribuída nesse caso, é mostrar esses sujeitos e os tornarem visíveis, contudo do ponto de vista dos riscos sanitários.

[...] A gente conseguiu divulgar na mídia, no jornal, na rádio, saiu no show do Antônio Carlos que é da rádio Globo que tem um alcance bem grande e a gente teve muito retorno, o pessoal procurando. A gente abriu espaço para quem tem interesse de um dia entrar no mercado, que não “ta” trabalhando, mas que tem interesse e a partir daí a gente começou a montar as turmas, a gente estabeleceu no projeto uma turma por mês. Aqui no nosso auditório a gente tem um espaço para treinamento, então toda a última terça-feira do mês a gente faz o curso de ambulante e quando chega na metade do mês em diante a gente começa a ter um fluxo grande de e-mails que vem chegando pedindo vaga. Então a gente já treinou aproximadamente umas 370 pessoas, quer dizer, é pouco diante do nosso universo, mas é muito tendo em vista

que é um público que se esconde, e a gente está conseguindo fazer eles aparecerem (VISAMR01).

A instituição justifica fazer com que esses invisíveis tornem-se visíveis, pelo projeto de qualificação que acontece durante 3 horas, com uma metodologia adaptada para um curso estabelecido ao mercado formalizado. A iniciativa, sem dúvida, é válida e nobre, mas a instituição necessita sequestrá-los e enclausurá-los na sua lógica disciplinar, para assim “visibilizar” esses sujeitos. Ao que parece, não há garantia da legitimidade, não em se tratando do poder que a instituição tem pelo e no estado, mas em atendimento a uma aproximação com a necessidade geral do segmento.

[...] então a gente tentou abrir esse espaço para tentar trazê-los para nós, passar para eles a orientação do que ele pode fazer para minimizar o risco “né”? de doenças transmissíveis por alimentos, que é o nosso papel, o papel da vigilância é atuar na área da prevenção. Então independente dele ter ou não licenciamento ou legalização junto aos órgãos públicos a gente não pode abrir mão do nosso papel de prevenção de risco. Então, é isso que a gente está fazendo hoje, então a gente começou a fazer um contato com eles porque, principalmente o ambulante informal, ele tem muita resistência a chegar até nós, têm até medo, “né”? [...] Eles têm essa resistência, e o que está sendo legal nesse projeto é que a gente tem conseguido trazê-los para cá, [...] e o que está sendo bom é que, apesar de ser um trabalho de formiguinha, eles estão vindo por conta própria, por livre iniciativa, eles se inscrevem, eles procuram e a gente está conseguindo trazê-los, e eles vem com as dúvidas[...] (VISAMS01).

O biopoder VISA municipal Rio de Janeiro investe no projeto e aposta no cumprimento do seu papel de prevenção de risco sanitário, ofertando no curso a preocupação da difusão do conhecimento com foco nas doenças transmitidas por alimentos, nos riscos da falta de higiene na manipulação de alimentos, nos critérios de conservação do alimento para o consumidor.

[...] Então a nossa preocupação é falar para eles o que são as doenças transmitidas por alimentos, quais são os riscos da falta de higiene, da

manipulação, na falta de cuidado na conservação do alimento para o consumidor que tá ali, que é o cliente dele, que acaba sendo o retorno daquela atividade. Então é isso, a gente foca nisso, o retorno está sendo bom, porém a gente tem uma noção de que é uma quantidade ainda bastante pequena em relação ao grande universo dessa cidade [...] (VISAMR01).

Ou seja, a VISA foca em passar conteúdo de boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos, o que é publicamente necessário para todos aqueles envolvidos na área. Porém, ao que tudo indica, a metodologia, não só deste, mas da grande maioria do que se é visto como cursos referentes às BP, enfatiza os problemas e a correção pelos mecanismos de controle criados pelos dispositivos normativos como a única verdade para modelar os corpos atuantes no segmento, no quesito riscos sanitários. O foco está na apresentação dos problemas e não nas alternativas viáveis associadas às práticas do segmento.

A questão levantada aqui, não é descaracterizar a iminência dos riscos sanitários no segmento como em qualquer outro referente à área de alimentos, até porque se acredita neles. Mas ressaltar que não basta apresentar o problema em si e as conseqüências negativas dele. O primordial seria apresentar orientações para minimizar os riscos; alternativas para a resolução dos problemas associados à realidade vivida pelos operadores da comida de rua, expandindo-se a novas subjetividades, inclusive utilizando-se dos saberes dos sujeitos das práticas, dando voz a eles na compreensão das suas diferenças.

Na grande maioria o que falta é uma infraestrutura básica, não tem água, muitas vezes não tem luz, então como falar de boas práticas, falar de higiene sem água e sem luz? É muito difícil! Então essa é umas das grandes barreiras que a gente encontra [...]Então a nossa preocupação é falar para eles o que são as doenças transmitidas por alimentos, quais são os riscos da falta de higiene, da manipulação, na falta de cuidado na conservação do alimento para o consumidor que “ta” ali, que é o cliente dele, que acaba sendo o retorno daquela atividade. Então é isso, a gente foca nisso, o retorno está sendo bom, porém a gente tem uma noção de que é uma quantidade ainda bastante pequena em relação ao grande universo dessa cidade(VISAMR01).

A visão normatizada dos dispositivos brasileiros de alimentos, para assegurar a qualidade sanitária, adota os padrões internacionais para a produção de alimento, baseada no Food and Drug Administration (FDA), dos Estados Unidos, e nas normas estabelecidas pela Comissão do *Codex Alimentarius*. Nessa perspectiva, as exigências são estabelecidas em torno de um padrão de inocuidade, em que sobressaem ferramentas como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) - e a Análise de Perigos e pontos críticos de controle (APPCC), adotadas pelo FDA (CRUZ; SCHNEIDER, 2010).

As boas práticas precisam ser pensadas a partir da realidade desses operadores da comida de rua. Entende-se ser mais cômodo a instituição se prender às técnicas disciplinares impostas pelos dispositivos normativos e justificar, assim, suas ações. Contudo, se assim for, parece não haver muito sentido o seu caráter preventivo de risco, haja vista que os dispositivos são construídos muito mais referentes ao ideal de um serviço de comércio de alimentos. Deste modo, se a instituição sanitária no seu exercício de inspeção e ou fiscalização, se prender às técnicas disciplinares ajustadas ao comércio formalizado pelo mercado, o diagnóstico será sempre de não atendimento aos requisitos normativos pelos operadores da comida de rua.

Em Salvador, em 2002 foi lançado um Programa institucional – Acarajé 10 - estabelecido por um convênio de cooperação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), Serviço Social do Comércio (SESC), Serviço Social da Indústria (SESI) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O Acarajé 10 foi desenvolvido pelo Programa Alimento Seguro (PAS), segmento Mesa coordenado pelo SENAC em Salvador-BA, que pensou no comércio da comida de rua, especificamente as baianas de acarajé, com o objetivo de melhorar a qualidade microbiológica do alimento típico da culinária baiana, dentro dos padrões exigidos pela legislação brasileira. O Programa compreendia desde a realização de cursos de noções básicas de segurança do alimento, adaptando os procedimentos exigidos pelos dispositivos normativos à realidade desses sujeitos, à certificação profissional propriamente dita (CARVALHO FILHO, GUIMARÃES, SOBRAL; 2005).

Conforme relatam Carvalho Filho, Guimarães, Sobral (2005), o Programa realizou estudos dos processos produtivos do acarajé e seus complementos e sobre os tipos de microorganismos presentes e as medidas que deveriam ser utilizadas para o controle do segmento. Ações simples e de baixo custo foram implementadas no treinamento das baianas e



durante as visitas realizadas nos pontos de comercialização, como: a implantação do álcool a 70%, já que a disponibilidade de água para lavagem de mãos é um item raro neste tipo de segmento; porcionamento dos alimentos e utilização de isopores ou caixas térmicas para a manutenção dos alimentos aquecidos; preparo e uso da solução clorada na desinfecção dos alimentos e ambiente, dentre outros.

Pesquisa de avaliação do Programa Acarajé 10 por esses autores citados acima demonstrou evolução dos procedimentos e métodos de Boas Práticas (BP) aplicadas pelo programa (CARVALHO FILHO, GUIMARÃES, SOBRAL; 2005), o que denota ser possível implementar ações a partir do conhecimento das práticas e necessidades dos operadores da comida de rua, tomando por base a realidade do segmento, e não encaixá-lo na realidade dos dispositivos estabelecidos pela lógica do mercado, para grandes empresas.

Apesar da VISA municipal do Rio de Janeiro relatar a existência desse curso de qualificação mensal, ressaltou que ainda há resistência do comerciante informal em procurar pelo órgão por medo de ser “caçado” para o seu licenciamento pela SEOP, o que parecia estar sendo dificultado pelo processo moroso da Secretaria. Por conta dessa dificuldade, os operadores da comida de rua no Rio de Janeiro estavam buscando por novos espaços outros de abertura para as suas atividades, como as feiras gastronômicas, ficando a cargo do organizador do evento o contato com a VISA para a apresentação da taxa e dos documentos necessários para a liberação do evento.

[...] a gente percebe mesmo a vontade muito grande de se legalizar, de se formalizar, apesar de terem medo, eles têm medos dos encargos que vão vir, [...] E apesar de ser uma empresa, ele não consegue a licença de ambulante para trabalhar aí o que é que eles estão fazendo hoje? Estão partindo para trabalhar em eventos, feiras. Têm muitas feiras grandes que envolvem a parte de gastronomia e tem sido um espaço que eles estão buscando muito para trabalhar. [...] porque a feira, na verdade, você tem um organizador do evento, e aquele organizador vai capitanear as pessoas que vão trabalhar naquela feira e ela vai receber um licenciamento temporário, só para aquele evento, ela não tem autorização para sair dali e trabalhar aqui na calçada em frente. Agora se ela recebeu autorização, por exemplo, para trabalhar na feira do Jockey Club ela vai lá os dias que a feira acontece, ela tá legal, ela vai lá, paga a taxa da área pública, da vigilância sanitária e tá legalizada para

trabalhar durante os dias de evento, a feira acabou, aquele licença morre [...]. Agora isso é diferente para legalização do uso do espaço externo, para ter um ponto na rua é outra coisa. O evento se legaliza e os pequenos se legalizam junto ao evento (VISAMR01).

É o organizador que passa. As empresas organizadoras não são muitas, então todos já conhecem as regras da VISA aqui do Rio. Já vem aqui e já fala: ‘vai ter 150 pontos de alimentação’, paga a taxa, faz a reunião e acontece o evento [...] (VISAMR02).

A VISA municipal carioca possui um sistema informatizado de autocadastramento desses operadores, mas que precisam antes estar licenciados pela SEOP, procedimento que relataram ser lento, conforme já citado no parágrafo anterior, além de em cada momento ser de competência de um órgão distinto dentro da Secretaria da Fazenda.

Atualmente, a gente “tá” com o um novo sistema, que é o CISVISA, a gente tinha anteriormente o CIS-A que é o Certificado de Inspeção Sanitária – A, que era temporário, era renovado anualmente, era concedido para veículos e para ambulantes. Só que um sistema novo, que é um sistema todo *online*, por autodeclaração, ele começou a funcionar esse ano, e se não me engano, o ambulante ele entra como requerimento administrativo, que é *online* [...]. Mas ele só pode dar entrada se ele tiver uma inscrição municipal, ou seja, tem um alvará emitido pela Secretaria de Fazenda que para um ambulante pode ser um alvará especial ou a TOAP, e essa TOAP tem um número, com esse número ele acessa o nosso sistema, informa o número e a gente já sabe que ele “tá” autorizado a exercer atividade no espaço público e aí a gente caminha com a nossa regularização (VISAMR01).

As exigências para a licença sanitária estão associadas aos aspectos higiênico-sanitários ligados à vestimenta, à higiene do local de preparo, à qualidade da água. Segundo relato nas entrevistas, a licença sanitária é importante no controle do risco, já que significa acompanhar o trabalho do comerciante. Ainda foi relatado que os próprios operadores preferem estar legalizados, por medo de perder seus produtos e espaços de comercialização, e que ser MEI ajuda conseguir a licença para esse espaço.

[...] Dar a licença significa acompanhar o trabalho do vendedor, isso é importante porque traz segurança sanitária e controle do risco. Com os vendedores no sistema, conseguimos ter melhor um controle dos principais problemas [...] (VISAMR03).

As inspeções para o segmento de comida de rua, no Rio de Janeiro, pela VISA, mesmo que ocorram, não são sistemáticas e acontecem em eventos, para o comerciante formal e para atender a denúncias.

[...] quando a gente recebe uma reclamação de um contribuinte, de um consumidor de um comércio ambulante, a gente vai atendê-lo, seja ele formalizado ou não. Se ele for legalizado a gente vai adotar as medidas cabíveis, se for necessário intimar, a gente vai intimar para adequação, se precisar atuar, a gente vai atuar. Agora se ele for não legalizado, a gente não faz isso diretamente [...]. Se as condições forem razoáveis de funcionamento a gente emite um ofício para SEOP, que a princípio é o órgão responsável. Porque uma vez que ele não está legalizado a medida pode ser direta, retirar do local, retirar os equipamentos, tirar ele daquele ponto, mas quem faz isso é a SEOP com o apoio da guarda. A vigilância não faz. Então a medida inicialmente é orientar ele naquele momento e emitir um ofício para a SEOP para que ela adote, então, as medidas que são pertinentes. Agora, caso a situação seja grave, que tem um risco a saúde do consumidor e não tiver condições de funcionamento, a gente vai [...] informar que ele está sendo interditado e informar a SEOP que ele foi interditado por nós e que ele [...] não tem condições sanitárias de funcionar (VISAMR01).

Diferentemente em Salvador os entrevistados informaram só haver inspeção para o comércio de comida de rua em 1 (um) DS, o do Centro Histórico. E sobre a questão da licença do segmento na VISA, houve um descompasso nas respostas e uma descontinuidade no fluxo das informações como conhecimento dos profissionais. A maioria informou não haver licença, sendo esta de competência da SEMOP. Somente os 2 (dois) profissionais com cargos de chefia do nível central e do DS relataram haver uma autorização especial para o segmento

de comida de rua na VISA municipal, salientando que este tipo de autorização não caracteriza licenciamento, até porque a autorização só é liberada caso haja licenciamento pela SEMOP.

Não, a SEMOP libera também, a gente não pode liberar sem a liberação da SEMOP não (VISAMS03).

Essa autorização especial funciona para os *foodtruck* e para os eventos, como carnaval, feiras. Os 2 (dois) profissionais que mencionaram a existência da autorização especial para a comida de rua, pela VISA, concordaram com as exigências de documentação para a liberação da autorização.

[...] Aí nesses eventos, se eles passarem pelo processo de autorização especial, eles precisam de documentação, documentação pessoal, RG, CPF, comprovante de residência e apresentação das etapas de produção do alimento (VISAMS06).

Ele tem que apresentar a atividade a que ele se propõe, os tipos de alimentos que vai ser comercializado, ele tem que apresentar os documentos, “né”? CPF, RG, porque a maioria é pessoa física. Se existir uma área de produção, porque alguns têm, alguns são MEI, microempreendedores, aí eles apresentam esse alvará. Se eles não têm o alvará de MEI, a gente orienta pra que eles deem entrada no alvará pra microempreendedor e a gente solicita também (VISAMS03).

No que diz respeito às estratégias utilizadas para comunicação com os operadores de comida de rua sobre os riscos sanitários relacionados ao comércio informal de alimentos, os profissionais da VISA municipal de Salvador tiveram várias respostas: que é realizada por comunicação verbal, através de cartilhas, folders, por cartilhas disponíveis no balcão da VISA para os comerciantes, e por conversas individualizadas. Fica evidente que não há um modelo estabelecido, e cada DS trabalha conforme a sua vontade. As estratégias não são contínuas, são realizadas, pontualmente, principalmente, nos eventos.

E assim, a gente percebe muito a necessidade de ampliar essa questão da comunicação [...] até nas prefeituras de bairro mesmo, a gente poderia estar

trazendo isso. Há um tempo atrás a gente chegou a pensar, [...] Aí eu encaminhei para todos os distritos [...] aí o único que me respondeu foi o Centro Histórico que faz de forma pontual, os outros não [...] (VISAMS03).

Muita comunicação verbal, a Vigilância não utiliza instrumentos tipo folders, no carnaval é aquela fala pontual no momento da venda, nas aulas são aulas expositivas também. Daí, eu não sei precisar pra você se houve algum avanço metodológico, mas, via de regra, são aulas expositivas. Há os cursos (no qual) se conta com alguns colegas da própria Vigilância, mas acabamos ficando refém da SEMOP. Acho que seria até interessante fazer uma enquete nos distritos para saber se há utilização de rádios comunitárias, como se preconiza o campo de educação e comunicação. Pela falta da Vigilância não ter um organograma de comunicação e educação e isso aí já reflete que é tudo muito amador, vai muito do interesse do técnico (VISAMS01).

As estratégias são durante a festa. Existe entrega de folders, de papel falando a respeito de contaminação e tem muito a questão verbal, de na hora fazer orientações com relação ao que “tá” certo e ao que “tá” errado, se tem alguma coisa no chão que tem muito a ver com ação de fiscalização, mas juntamente com orientação, porque acaba que, pra eventos, comércio informal, a gente chama informal, mas acaba que licenciado sai da informalidade ele é muito pontual, [...], eu sei que falta um trabalho extensivo, que não seja pontual (VISAMS07).

Alguns profissionais ainda levantaram a questão das diferenças ocorridas pelo exercício de fiscalização do biopoder VISA, a depender do tipo de evento no qual o controle ocorre, e, por vezes, a depender também da estrutura do comércio, que é avaliada por uma lógica subjetiva de cada profissional imbuído de sua atividade.

[...] uma das coisas que a gente, que eu percebi, por exemplo, nessa coisa de carnaval [é que] se trabalha com os ambulantes, as barracas ficavam de fora,

entende? Nas festas também muitas coisas eram feitas com ambulante, mas e as barracas? Então, as barracas não estavam sendo incluídas e aí o que acontece mais é comércio e que a maior parte que vende comida[...], que vende feijoada, que vende caldo, que tem um certo risco e tal, e não estavam sendo incluídos (VISAMS07).

[...] Não, barraca é diferente de quiosque. Porque quiosque que você fala é aquele mais bonitinho [...]. Por exemplo: se ela for cadastrada como um ambulante, aí já não precisa da Vigilância Sanitária; é só com a SUCOM. A barraca que é cadastrada pela VISA é um pouco maior. Tem uma que é menorzinha [...] mas aí já não entra a Vigilância Sanitária,[...]. Não sei. Então assim, churrasquinho pode passar sem ser VISA; só SUCOM, SEMOP. É principalmente churrasquinho [...]. Isso gera até uma certa animosidade, porque você vai inspecionar uma barraca que é só espetinho [...] e do lado tem um espetinho com a chapa, com espaço menor, e a VISA já não vai [...] Pode até fazer orientação e tal [...] (VISAMS05).

Ou seja, existe um próprio quadriculamento<sup>12</sup> da atuação da VISA dentro do segmento, a depender do evento, do tipo de estrutura e área, que se tornam um espaço em que é permitido a VISA identificar qual setor dentro do segmento irá atribuir o controle e o exame, certificando-se que esses corpos não estão desviantes ao atendimento dos procedimentos estabelecidos como adequados ao controle sanitário.

A VISA municipal do Rio de Janeiro, pelos seus profissionais entrevistados, comunicou que se utiliza de cartilhas e folders como estratégias de comunicação para os operadores da comida de rua sobre os riscos sanitários, além do próprio *site* da VISA.

Para a comunicação de riscos sanitários relacionados ao comércio informal de alimentos para população de forma geral, a VISA municipal do Rio de Janeiro recorre às estratégias de

---

<sup>12</sup>Cada indivíduo no seu lugar; e em cada lugar, um indivíduo. Evitar as distribuições por grupos, decompor as implantações coletivas, analisar as pluralidades confusas, maciças ou fugidias. O espaço disciplinar tende a se dividir em tantas parcelas quanto corpos ou elementos que há a repartir (FOUCAULT, 2014, p. 140).

difusão de informações pelas mídias, como: televisão, jornal, rádio; pelas redes sociais: *facebook*, *twiter* e pelo próprio site da instituição.

São usados os meios de comunicação, televisão, *facebook*, *twiter*, o *site*. Tentamos usar *blogs*, mas não deu muito certo, pois alguns *blogs* não eram alimentados constantemente e alguns usuários que visitam para perguntar não tinham as respostas, então desistimos dos *blogs*. Atualmente, o que mais usamos é o *facebook*, postando sempre matérias atuais (VISAMR03).

Já a VISA municipal de Salvador informou não ser de sua rotina utilizar-se de estratégias para comunicação de risco sanitário relacionados ao comércio informal de alimentos de rua para a população de uma forma geral. São utilizadas estratégias em momentos pontuais, como acontece no carnaval, e como aconteceu durante a Copa do mundo, em 2014 e nas Olimpíadas, em 2016. Esporadicamente, são alimentadas informações no *site* da SMS / VISA que servem também de difusão pela mídia.

[...] a assessoria de comunicação sempre fica pedindo que a gente alimente, eles sempre ligam quando chega muito próximo desse período, “né”? Que a gente alimente alguma coisa para eles divulgarem na mídia [...]E aí acaba tendo com mídia televisiva ou escrita ou internet (VISAMS06).

Por fim, o roteiro de entrevista contou com a parte de opinião do entrevistado, solicitando de cada um a resposta para o que era entendido por regulação, no primeiro momento, além do que cada profissional pensaria se fosse convidado a propor uma regulação para o comércio de comida de rua: que assuntos seriam abordados? Quais os aspectos positivos e/ou negativos de um dispositivo normativo legal para este tipo de comércio? Ao profissional também foi questionado da existência ou não de estratégias que poderiam ser utilizadas para transpor as dificuldades citadas; e se tinham conhecimentos de associações do comércio de comida de rua.

A questão do entendimento de regulação pelos profissionais das VISA municipais de Salvador e do Rio de Janeiro trouxe respostas um tanto imprecisas. De uma maneira geral, os profissionais tiveram certa dificuldade em concatenar essa atividade, que é de seu poder: o de

regular, logo que ouviram a pergunta realizada durante a entrevista. Genericamente, acreditavam que é associado em primeira mão à regulamentar, normatizar, disciplinar. Mesmo quando falaram na relação de orientar, educar, a proposta estava associada ao contexto dessas ações serem realizadas junto à aplicação de legislações, no exercício do exame pela fiscalização.

Têm várias ciências em regulação. Em termos de Vigilância Sanitária o que me vem de regulação é **aplicar legislação**, ou seja, **você tem um sistema de conformidades e não conformidades e você vai orientar**. Para mim, a regulação ela não é só fiscalização, é também! Seria orientar, monitorar, fiscalizar e aplicar a legislação. Para mim regular é isso, no caso da Vigilância Sanitária (VISAMS02, grifo nosso).

Regulação [...] é bem complexo responder isso. Mas, eu diria que regulação é um conjunto de medidas, “né”? administrativas **que se propõe a estabelecer regras para o funcionamento do mercado**. [...] acredito que regulação é um ordenamento de um certo setor produtivo que seja necessário regulamentar [...] o Estado deixa de prestar o serviço diretamente e passa ser um regulador desse mercado para poder equilibrar os interesses da população, “né”? de riscos que aquele setor produtivo ele pode ocasionar [...] Regulação tem esse papel [de mediação] (VISAMS05, grifo nosso).

Regulação é você tentar disciplinar toda a cadeia de produção de alimentos, desde a origem. Têm leis que regulam desde a origem. No caso do controle de animal, desde o animal em pé, que a gente chama em boi em pé, até se transformar lá na manteiga, no queijo, no bife que vai no prato, no couro que vai fazer lá o tapete, isso tudo é uma cadeia que deve ser regulada. Então, o animal vivo [...] aí ele é encaminhado para o abate, aí depois do abate tem o transporte, do transporte vai pra indústria, da indústria volta pro transporte de novo, até ele “tá” lá na prateleira, isso tudo é regulado, existem leis que regulam todas as etapas, e isso vai levar lá ao que a gente “tá” falando o tempo inteiro, **a segurança, a segurança alimentar. Então**



**pra mim essa é regulação, regular toda a cadeia**(VISAMR02, grifo nosso).

Certo, regulação para mim é você adequar as atividades à legislação. Você criar ou você adequar à legislação existente ou **você criar normas e legislações para adequar a esses tipos de comércio específico que você quer ou no geral [...]**. No nosso caso é muito difícil você criar uma legislação para comida de rua, porque é uma coisa muito solta [...] **até mesmo para você criar uma punição, é difícil** pra pessoa, [que] muitas vezes está lá e não tem nem identidade [...](VISAMS04, grifo nosso).

A citação acima revela o quanto há de enraizamento no pensamento de regulação associada a atividades punitivas pelo biopoder. Ao contrário, não houve qualquer comentário sobre ações educativas. Em outros momentos até ocorreu o discurso de que, antes de regular, deveria haver normatizações, estabelecimentos de regras, o que, inclusive, seria sinônimo de garantia de segurança do alimento.

Então, a partir disso a gente percebe a necessidade de **normatização, que vem antes da regulação**. Normatizar seria no aspecto de que esse controle, que é atribuição do órgão, é feito através do quê? Da fiscalização. Então **para fiscalizar você tem que ter um marco legal que seria a lei, uma legislação específica**. [...]. Então, a regulação, resumindo, seria você trabalhar de uma forma, [...] que atenda ao que é exigido ali naquela legislação. Então assim, **um alimento regulado, o comércio, é um comércio regular**, é um comércio, **é algo seguro**, a regulação seria isso, mas antes da regulação viria a questão da normatização, do princípio legal, que é, que são as leis (VISAMS03, grifo nosso).

Ora, normatizar faz parte do arcabouço da regulação. Logo, não viria antes do processo regulatório, e sim, junto a este, não necessariamente, sendo a única atividade, como muitos profissionais mencionaram.

Todavia, algumas indicações nas falas de alguns profissionais pareceram englobar mais

ações dentro da atividade de regulação, e uma, especificamente, incluiu ações educativas, atividade inerente à Vigilância Sanitária, no entanto, pouco mencionada por seus profissionais como atividades de execução.

Regulação é você fiscalizar, comunicar, gerenciar, é regulação sanitária, o risco sanitário. E no caso do segmento de comida de rua deveria se contemplar uma **regulação que abrangesse toda a dimensão e complexidade desse segmento** (VISAMS01, grifo nosso).

É complicado [...] é porque a gente é tão na prática, na ponta, que regular não seria só a parte fiscalizatória como a parte também de organização, “né”? Porque quando você fala regule algo, **você “ta” organizando algo**, você está calibrando algo, enfim. Só que infelizmente **aqui em Salvador é tudo muito dividido é tudo muito repartido e aí é complicado porque algumas coisas assim e outras não** (VISAMS07, grifo nosso).

É ter normas compatíveis com o desenvolvimento da cidade, normas possíveis de serem aplicadas, ter condições de viabilizar um diálogo com o setor que você está regulando e tornar a implementação dessas normas muito mais fáceis. Instrumentalizar a Vigilância Sanitária, fazer com que a Vigilância perceba o papel dela dentro da sociedade. **Regulação para mim é saber intervir antes que problemas aconteçam, ser ágil, específico, e muito mais próximo do cidadão**(VISAMR03, grifo nosso).

[..] Eu acho que é estabelecer normas, “né”? Estabelecer, comunicar essas normas de maneira fácil, transparente para que elas possam ser cumpridas. Acho que não adianta você só regular traçando normas, você precisa dar condições para que sejam cumpridas e você precisa traduzir essas normas de maneira mais simples para que as pessoas que têm que atendê-las possam fazer. E não só de cima para baixo, eu acho que a regulação ela passa também pela **interação dos órgãos públicos, ouvir os públicos que estão envolvidos e dar condições para que as pessoas de fato atendam às**

**normas** [...] se você legaliza uma determinada atividade em um determinado local e você não dá uma infraestrutura básica para ele funcionar, você não dá água, você não dá luz, você não dá rede de esgoto, você não vai ter êxito no seu processo de trabalho. **A regulação tem que envolver tudo isso, traçado das normas, o científico, ouvir os entes envolvidos** [...] (VISAMR01, grifo nosso).

[...]como eu acredito que deve ser uma regulação, acho que deveríamos ter algo que estivesse dentro da própria programação da VISA, da programação anual da VISA. As atividades da regulação sempre estavam caminhando pelo processo educativo pra esse segmento, “né”? E uma tentativa de você fazer um banco desse comércio, porque assim, se você não diagnosticar você fica só rodando, [...] se eu não diagnóstico eu não sei o quê que eu tenho, eu vou trabalhar com quem eu não sei até que existe. Então, acho que talvez “tando” dentro da programação anual e sendo capitaneada pelo processo educativo, precedido por um diagnóstico eu acho que a gente já conseguiria muita coisa mesmo. Não acho que a norma está à margem não, a norma não é excluída eu acho que a norma ela está alinhavada por esse ponto daí.[...]. (VISAMS06).

Os apontamentos acima ressaltam os olhares da minoria dos profissionais da VISA municipal de Salvador e a maioria dos profissionais do Rio de Janeiro para a regulação não somente pela imposição do controle e pela correção dos corpos desviantes, observados no exame da fiscalização, pela punição. Mas sim como a organização de um setor produtivo, estimulado por ações educativas realizadas em aproximação física, de linguagem e de postura técnica, nos momentos pontuais, em grupo, ou mesmo individualmente, durante as suas atividades práticas.

Ressalta-se que os 3 (três) profissionais da VISA municipal de Salvador (VISAMS01; VISAMS06; VISAMS07) estão ou já estiveram envolvidos em ações voltadas para o segmento como profissionais da VISA e/ou desenvolvendo pesquisas acadêmicas tendo o segmento como objeto de estudo. E os 2 (dois) profissionais da VISA municipal do Rio de Janeiro (VISAM01; VISAMR03) estavam envolvidos na responsabilidade pelos treinamentos

dos operadores da comida de rua, e o outro exercia cargo hierárquico superior dentro da VISA, com atribuições voltadas para a educação e comunicação, respectivamente.

Para os profissionais da VISA estadual do Rio de Janeiro e da Bahia, as respostas também giraram em torno da associação da regulação à criação de normas, de padrões. E ainda referenciaram a questão da comunicação do risco para a população atribuída à criação desses dispositivos normativos. Outrossim, as boas práticas estabelecidas pela norma nacional de serviços de alimentação – RDC 216/04 foram mencionadas como técnicas disciplinares necessárias ao controle do segmento. Ou seja, regulação para esses profissionais é a disciplina imposta pelo dispositivo já existente, não específico ao segmento.

[...] regulação é você definir padrões que deverão ser seguidos por um grupo. Então assim, você deve definir determinadas regras, padrões, você “tá” regulando aquele segmento, **como ele deve se comportar** naquela função que ele tem. Então, comida de rua, tem que ter boas práticas pra todos os serviços de alimentação, se eles seguirem as boas práticas, eu “tô” conseguindo regulá-los, “né”? De alguma maneira tem regulação, “né”? [...] Porque a 216 [2004] é de boas práticas do serviço de alimentação. Então assim, eu acho que regular é isso, você definir normas, padrões que deverão ser seguidos (VISAER01, grifo nosso).

Aqui dentro da vigilância é criar normas, é informar a população dos riscos, seja ele químico, físico, biológico, nutricionais, que aquele produto que ela está ingerindo ou utilizando venha a acarretar à vida, À saúde, comprometer a saúde da população, da pessoa. [...] então, a norma é criada, quer dizer, dentro da visão da Vigilância Sanitária, no sentido de prevenção de risco ao consumidor (VISAES01).

A mesma dificuldade foi percebida pela pesquisadora nas respostas ofertadas pelos profissionais das VISA municipais e estaduais, dos dois municípios *lócus* da pesquisa, quando questionados sobre no que pensariam se fossem convidados a proporem uma regulação para o comércio de comida de rua e quais assuntos seriam abordados. A grande maioria não conseguiu sintetizar o que seria sua proposta de regulação, como no trecho exemplificado abaixo:

Vamos ver se eu conseguiria pensar [...] é, eu acho que a parte de produção, eu acho que teria que ter uma legislação. Vamos começar assim “né”? Porque eu acho que a gente tem que [...] porque são várias coisas: a produção, transporte, comercialização propriamente dita. Então eu acho que teria que pensar numa legislação em que se contemplasse a produção. Onde esse produto [...] quais seriam as exigências? Ainda ter que contemplar a questão da produção e teria que se levar em consideração nessa legislação a questão social, o significado social disso [...] por exemplo, [...] qual seria o nível de exigência, considerando as condições de renda, de vida dessas pessoas, associar isso ou harmonizar isso com o risco sanitário, como é que isso poderia ser feito? [...] (VISAMS02).

Sobre a questão dos assuntos que proporiem nessa regulação pensada para o segmento, a maioria das respostas também foi mais direcionada ao controle do alimento em si, pelas questões higiênicas dos procedimentos de BP, e aos problemas relacionados à infraestrutura. Os profissionais naturalizaram o conhecimento à explicação da qualidade do produto, sem a incorporação para outras questões relacionadas ao comércio, como o próprio comerciante e as questões ambientais. Parece ser um pensamento engessado de que para o segmento não há jeito se não mudar a estrutura e igualá-lo ao segmento formal. Ressaltaram as dificuldades mais que a possibilidade de soluções que possam ser, pelo menos, discutidas e testadas.

Separaria por assuntos, por etapas, primeira coisa o manipulador é ser humano, a infraestrutura, a instalação dos equipamentos, a qualidade da matéria prima, da conservação até o preparo. Não tem como fazer tudo de uma vez só, não é assim que funciona. Eu passo por um ambulante e fico imaginando onde tem uma água, uma bica, pra essa pessoa lavar a mão. Não sei, mas poderia ter um convênio com restaurantes, com uma repartição pública (VISAMR02).

Mesmo a citação acima tendo se referido a separação por assuntos, percebe-se que todos “os assuntos separados” fazem parte de um mesmo propósito, giram em torno da higiene nas etapas processuais do alimento.

Parece ser mais cômodo falar sobre coisas já de hábito pré-existentes nas atividades da instituição. Ou seja, pensar nas questões higiênico-sanitárias, prescritas por dispositivos normativos. É mais conveniente, mais natural, mesmo que não sejam analisadas e questionadas as determinações ali colocadas pelos profissionais que as cobram, já que é um instrumento elaborado pelo órgão de maior poder, a ANVISA. Aliado a isso, as várias demandas que a VISA precisa cumprir deixam meio esquecidos a multiplicidade, a complexidade e a multidisciplinaridade exercidas pelo segmento de comida de rua. Assim, como relata um dos profissionais entrevistados, a comida de rua é deixada de lado por ser complicada.

[...] quem dá a licença para funcionar e o local do ramo é a SEMOP, a vigilância sanitária, o papel é mais educacional e existe uma autorização especial que se dá em festa e que se pode ser dada, que dura até seis meses, que tem na nossa legislação, na 5504 [1999], no cotidiano. Mas, eu, sinceramente, nunca, nunca vi, nunca fui pra algum ambulante no dia a dia pra ter essa autorização. Porque como eu falei a demanda é “muito” e **comida de rua é o bichinho feio que é deixado de canto porque é complicado e aí, já se têm tantos problemas, então vamos deixando este probleminha** assim, pra quando realmente acontecer alguma coisa que puxe alguém ou o Ministério Público, que diga “tem que ver”; ou o carnaval, que tem que parar pra resolver, fazer e resolver, “né”? (VISAMS07, grifo nosso).

Menos da metade dos profissionais entrevistados das VISA municipais de Salvador e do Rio de Janeiro exprimiram ações diferenciadas à modelagem do pensamento higiênico nos procedimentos das etapas de produção do alimento e o atrelado à dificuldade com a infraestrutura. As propostas apresentadas supõem que o saber técnico de formação desses profissionais e/ou as atividades desenvolvidas dentro da instituição contribuem para o esquadramento de visões restritas que possuem do segmento, e que não existem

articulações interdisciplinares desses profissionais para pensarem e integrarem propostas de maior abrangência ao segmento de comida de rua, entre eles e entre as Secretarias.

Primeiro tentaria entender a dinâmica da comida de rua, entender o que é produzido e como é produzido, pensar sobre qual a melhor forma de regular [...] Não pensar apenas na questão sanitária, mas sim em outros aspectos como a saúde do trabalhador, do indivíduo, da legalização, a questão sanitária, a questão do produtor, de quem ele está comprando. Isso é importante também de ser pensado(VISAMR03).

Eu pensaria primeiro em reunir pessoas interessadas, estudiosos, gestores, a partir daí, ouvir o segmento, elaborar algum regulamento, que abrangesse como falei pra você os diferentes riscos que envolve o ambiente e o trabalhador. Ou seja, eu promoveria uma participação tanto de interessados, estudiosos, gestores e do segmento, para que a gente pudesse primeiro regulamentar esse setor numa perspectiva, sobretudo, solidária a eles (VISAMS01).

[...]aí você tem um outro diagnóstico de uma área de comércio de alimentos como um todo e vai muito pelas próprias políticas que são montadas que deixam de ser só da VISA, **porque não dá pra vigilância fazer uma regulação se ela não tiver atrelada a quem licencia [...], então se eu não tiver nada atrelado com a SEMOP você não consegue, não tem como ter força**, por que é a SEMOP que diz “você pode estar aqui” [...].Eu acho que o risco sanitário, o risco ambiental que “tá” aí atrelado também, “né”? Pela quantidade de resíduos que é produzido, que é descartado em via pública,[...] aí que era pra ter uma **regulação com o envolvimento também muito grande do setor ambiental, da própria vigilância ambiental** (VISAMS06, grifo nosso).

Agora sinceramente, eu já parei pra quebrar a minha cabeça analisando e imaginar, eu sei que tem algumas estruturas que se fala que é possível, mas

infelizmente o que eu vejo, [...] a maior parte das legislações que eu vejo, até tem da ANVISA de eventos de massa, enfim [...] outro é trazer a 216 [2004], a formal para a informalidade, pegar alguns itens, se basear é obvio na formal, **só que rua é diferente**, não tem, você não consegue, eu digo pela prática e em pesquisas, mas assim os setores regulares você não consegue, eu nunca entrei em um pra dizer assim: “a 216 está aqui perfeita”, sabe? Com tudo implementado [...], a estrutura adequada, armazenamento, a parte de cocção, a parte de lixo, tudo assim e **trazer essa coisa que é difícil numa estrutura formal para o que é comercializado de uma forma... a gente usa o termo informal**, mas assim **em situação de rua**, “né”?[...] (VISAMS07, grifo nosso).

Os profissionais acima mencionados pelas suas falas são: 1 (um) com área de formação nas ciências exatas, com atividades em educação, comunicação e inovação, na VISA; e os outros na área de ciências da saúde, com atividades relacionadas ao objeto tema dessa tese, por práticas na Vigilância Sanitária e/ou ligadas a pesquisas acadêmicas. Estes não enxergam o segmento como “um bichinho” que tem que ficar de lado, esquecido; como citado por um dos entrevistados, e sim visibilizado por, pelo menos, parte de suas dimensões. Pensam no comércio da comida de rua, particularmente no seu operador como sujeito ético, colocando em prática o cuidado de si, o cuidado com o outro, seguindo o pensamento foucaultiano.

Por outro lado, profissionais mais ligados à área de assistência à saúde ou que suas atividades estejam ligadas à fiscalização dentro da VISA, relacionaram mais o segmento a questões menos abrangentes, fechadas ao seu domínio de atuação e/ou formação:

Basicamente a parte de segurança sanitária, a parte de educação, porque depois que eles aprendem e entendem, eles fazem. O problema é que eles não sabem. Claro que tem muita gente que não liga muito **para as questões de higiene, higiene pessoal, de higiene do material, mas a maioria deles assim quando são orientados seguem as normas**. Então basicamente, educação (VISAMS04).



Na área de comida de rua, especificamente, eu acho que é uma questão que deve ser debatida é a questão da conservação dos alimentos, “né”? e o pré preparo desses alimentos [...] então eu acho que isso tinha que ser algo que tem que ser bastante debatido [...] (VISAMS05).

Então assim, eu acho que eu focaria nas práticas de alimentos que é a 216, boas práticas de alimentação [...] eu acho que o que existe é muito bom, o que precisa é as pessoas praticarem [...] (VISAER01).

[...] Pro trabalho também, pra questão da higiene, “né”? A gente também tem uma outra questão do risco biológico, outras doenças que podem disseminar com a comida de rua também e além dessas questões outras que eu falei nutricionais e outras questões também que falta também do gestor público em criar condições de trabalho já que tem um órgão que regula esses comerciantes e tentar aí também as condições de trabalho [...] (VISAES01).

No que diz respeito aos aspectos de uma legislação específica para comida de rua, as respostas dos profissionais da VISA municipal e estadual do Rio de Janeiro ressaltaram os aspectos positivos de um dispositivo normativo legal, no sentido de que o segmento seria visto com a mesma seriedade que o comércio formal, com esse operador saindo da informalidade, obedecendo aos procedimentos de boas práticas nas suas atividades. Foi mencionada também que seria positivo para o público em geral e para os órgãos fiscalizadores.

Outra questão positivada, por conta da implementação de uma legislação específica para o comércio de comida de rua, foi que, com a legislação, poder-se-ia fazer uma melhor gestão do risco, já que seriam identificados os problemas mais rapidamente, de uma melhor forma.

Tomando como aspectos negativos, a maioria das respostas foi relacionada à dificuldade de legalização do comércio pelo órgão de ordenamento urbano, já que não teria como legalizar todos, de acordo com a disponibilidade na cidade. E como a atividade da VISA está atrelada ao comércio formalizado, não teria como atuar na promoção de saúde, focada no risco, no comércio não legalizado. Outra questão negativa levantada referiu-se à resistência

dos operadores em atenderem ao poder público. Não houve menção de aspecto negativo pelo profissional da VISA estadual.

Alguns comerciantes resistem porque tudo que se fala em poder público, para quem já trabalha há anos, vendendo, por exemplo, o cachorro quente na porta de casa, e a Vigilância chega e diz que tem pagar uma taxa, isso cria uma resistência. Mas acredito que não há nenhum aspecto negativo para o comerciante (VISAMR02).

[...] questão negativa é isso que falei: até que ponto a VISA ela pode soltar desse aspecto da legalização do ponto e pensar em fazer um trabalho focado no risco? Se a gente pensar que ela não é um órgão legalista; é um órgão cuja missão é proteger a saúde das pessoas, é prevenir riscos. E você não previne riscos só de quem é legalizado, certo? [...]. Sozinha a gente não resolve esse problema, a gente passa por isso, “né”? A gente precisa da atuação de outros órgão também pra o controle desse “cara” que não está legalizado, de alguma forma (VISAMR03).

Essas dificuldades seriam ultrapassadas, segundo os entrevistados, pela mudança da lei da SEOP, uma lei antiga que beneficia certas situações dos sujeitos, não mais condizentes com a realidade atual da cidade, dificultando a legalização do comércio de alimentos de rua, atualmente. Relevância foi dada para a necessidade de uma maior participação da VISA se fazendo mais presente na câmara municipal, pressionando e participando na definição de políticas.

[...] a gente sabe que os secretários são cargos de confiança. Pra eles, talvez, não seja confortável brigar lá na câmara, mas por outro lado é o papel deles também chegar e brigar. Muitas vezes a gente não faz isso, porque a Vigilância Sanitária vai muito na pressão; são tantas coisas que vão acontecendo, que você vai se envolvendo [...] (VISAMR03).

Já o profissional da VISA estadual do Rio de Janeiro acredita que toda liberação pela VISA municipal para o comércio de comida de rua deveria estar atrelada ao treinamento pra ele poder atuar. Seria uma forma de transpor as dificuldades.

[...] Então assim, eu acho que tem que “tá” atrelado ao treinamento de boas práticas, por que às vezes as pessoas não fazem por ignorância, acham que estão fazendo o certo, entendeu? Não é por que a pessoa não sabe, [...] pode ter até algumas pessoas que façam, “né”? Mas a maioria não é de má fé, eu acho que é por ignorância, por ignorar aquele assunto, entendeu? (VISAER01).

Em relação às respostas ofertadas pelos profissionais da VISA municipal de Salvador sobre os pontos positivos de uma legislação específica para o comércio de comida de rua, foi mais complexo agrupar os pensamentos dos profissionais. Enxergaram como positividade uma legislação específica, ora para o disciplinamento do segmento, ora para o embasamento legal de suas atividades, já que muitas vezes ficavam sem saber como procederem com esse tipo de comércio, em momentos de fiscalização.

Os aspectos positivos é o direcionamento do caminho a seguir [...] É o direcionamento, **o quê que ele deve fazer, o que ele pode o que não pode, o que ele tem direito, o que ele não deve fazer senão ele vai ser punido.** Punido por que tem as medidas coercitivas, pra tudo tem a medida coercitiva. Então, eu acho que o positivo é isso, você estar direcionando, você “tá” dando a segurança daquilo a que ele se propõe [...]. (VISAMS03, grifo nosso).

Uma legislação de comida de rua seria mais de organização, a legislação em si, fria, organizando a comida de rua. Paralelo a isso a função da vigilância sanitária de educar [...] Organizar “a nível” de organizar o comércio, tipo assim, é: utilizar alimentos na validade, na refrigeração, usar luva, não usar produtos vencidos, essas coisas... ter cuidado com a conservação, essa organização. Entendeu? [...] O nosso [objetivo da VISA] é que, independente

de onde eles estejam, nós vamos chegar naquele carrinho de cachorro-quente e vamos averiguar as condições higiênicas sanitárias do carrinho, dos produtos, da pessoa! **Então, no momento que tiver uma legislação que diga**, por exemplo, uma situação hipotética, a pessoa tem que usar uma luva, **nós poderíamos cobrar**, mas aí parte daquela coisa, ali não tem nada, e aí vou fazer o quê? Vou apreender? **A Única punição possível para o alimento de rua é apreensão!**[...] Ou você radicaliza para tentar resolver, **que não vai resolver**, ou você parte para parte educacional. A parte educacional **é a coisa mais viável e mais fácil de se fazer, você orienta esse pessoal duas três quatro vezes e eles começam a fazer**. (VISAMS04, grifo nosso).

As citações acima demonstram que alguns profissionais acreditam ser positivo um dispositivo para o direcionamento do “caminho a seguir” pelo operador da comida de rua, no sentido da disciplinarização do segmento perante à Vigilância Sanitária. Mesmo quando foi falado em organização, a menção foi voltada para as medidas disciplinares tomadas pelas BP. Também é constante a associação da punição ao tipo de comércio, em nome do risco à saúde da população. Todavia, são desconhecidos trabalhos que relatem risco maior do alimento de rua comparado a de outros estabelecimentos.

Ao que tudo indica, parece ser mais fácil a coação letrada nos dispositivos normativos acompanhadas pelas penalidades que sofrerão os corpos desviantes, para serem seguidas e aplicadas pelos profissionais do biopoder, ao investimento de estratégias técnicas que sejam pensadas e articuladas para a prevenção e promoção real da saúde.

Também houve o apontamento de que são mais fáceis as ações educativas, no entanto, o discurso apresentado pelo profissional da VISA trouxe a questão do educar relacionado à imposição normativa, que deve ser de uma metodologia de repetição de falar sempre o que pode e o que não pode:

[...] Aí você chegar e dizer: “Oh, **não pegue, não use isso por isso, por isso e por isso**”. Tem que ser um conjunto de coisas! [...] Sempre, sempre! Não pode deixar de falar nunca. Porque a gente tira mesmo pelo carnaval, a

gente começa na quinta-feira, sábado e domingo “ta” tudo limpinho. Ano que vem na quinta-feira “ta” tudo ruim de novo [...](VISAMS04).

No que se refere aos pontos positivos de uma legislação específica para comida de rua houve também relatos de ser um amparo legal às atividades da VISA, auxiliando o exercício de aplicação do exame, pela fiscalização. As legislações existentes e aplicadas, atualmente, por não serem específicas para o segmento, deixam brechas de interpretação para o que realmente deve ser realizado pelo biopoder, na sua atividade fiscalizadora. Nem mesmo a resolução nacional RDC 218/05, da ANVISA, trata especificamente deste assunto, até mesmo porque não é geral para todo o segmento, somente para alimentos e bebidas a base de vegetais (BRASIL, 2005). Destaca-se aqui que somente 1 (um) profissional da VISA municipal fez menção a esta resolução. Este fato declara o desconhecimento pelos profissionais do biopoder de um instrumento legal elaborado pela ANVISA, desde 2005. Este desconhecimento também foi atestado pelos operadores de comida de rua, em pesquisa realizada em Salvador (FERREIRA, 2008).

O aspecto positivo é porque, em alguns momentos, você tem o amparo, a norma lhe dá algum amparo para determinadas situações [...] (VISAMS06).

[...] então eu acho que uma legislação viria também apoiar mais essas ações fiscais que a gente às vezes fica sem saber quais as legislações usar [...] ah! Se vou usar a 216, se contempla ou não. Acho que facilitaria a ação de fiscalização, potencialmente [...] se você tem uma lei municipal [...] (VISAMS05).

Tomando a análise dos pontos negativos para uma legislação específica para a comida de rua, alguns profissionais da VISA municipal de Salvador, que ao mesmo tempo acreditam na legislação enquanto questão de dar reconhecimento e visibilidade ao segmento, temem que a formalidade recaia mais no autoritarismo, no engessamento da normatização, no enquadramento, e traga resistência dos operadores da comida de rua para com a VISA, além de prejuízos econômicos do segmento, caso a legislação seja pensada no modelo de racionalidade existente de atendimento aos padrões pré-estabelecidos para os

estabelecimentos de maior porte, ao invés de atender às especificidades do comércio. Desta forma, ficaria difícil o atendimento do segmento à burocratização e a tantas prescrições normativas.

[...] deveria ter a simplificação do processo burocrático, que não existe [...] (VISAMS03).

Eu acho que a legislação é como eu falei: ela tem que ser ampla, abranger o segmento, em linhas gerais, dar as diretrizes de como tecer do ponto de vista social, econômico, sanitário, nutricional e, a partir daí, ir qualificando. É claro que, para isso, precisa ter dentro da Vigilância Sanitária um setor específico pra isso, porque é um segmento muito amplo e muito complexo (VISAMS01).

[...] o que a Vigilância Sanitária pode contribuir para que esse comércio informal ele tenha esse amparo legal, esse amparo no sentido de diminuir riscos, que a função, de diminuir riscos sanitários. como que a gente pode fazer isso? Por isso eu digo que é um trabalho, eu diria, que seria uma coisa muito bonita de ser construída (VISAMS02).

[...] se ela for descolada da realidade social e econômica do país, você vai “tá” colocando toda a coletividade na pendência. Então, uma legislação deveria conseguir cumprir esse papel específico [...] (VISAMS05).

[...] E aspectos negativos é que, às vezes, há um enquadramento muito grande, às vezes, há um enquadramento muito grande do que não pode. [...] (VISAMS06).

Outra dificuldade ainda comentada por um profissional, foi a dificuldade em se propor uma legislação específica por conta desta ter que ser muito abrangente captando todos os tipos de produtos dentro do segmento e as etapas de manipulação e preparo; ou, ao contrário, se a

legislação for enxuta poderá abrir brechas para diversas interpretações. Além disso, uma legislação para a comida de rua precisa abarcar a parte cultural de alguns setores englobados neste tipo de comércio, devendo ser elaborada pelos diversos olhares dos órgãos competentes pelo objeto, não somente pela VISA.

Você tem que conseguir conciliar isso de pensar na segurança alimentar, mas também você vai mexer em algo que é até patrimônio? Contemplar essas coisas eu acho que é uma dificuldade, contemplar os olhares porque não vai ser uma legislação, não deveria ser uma legislação só da VISA [...] se a visa botar um decreto de *foodtruck* ou falar de baiana se tem só a parte de saúde muitas vezes o pessoal de outro órgão não vai ter conhecimento. Há a intenção de fazer um decreto de vários órgãos é porque é um documento só, então quer queira quer não eu até acabo lendo o que não é da minha alçada, mas eu tenho conhecimento que pra chegar na minha parte ele passou pela SEMOP, o que é que a SEMOP olha? Eu tenho que ter o conhecimento, o ideal é saber do olhar do outro, não é o meu olhar (VISAMS07).

No quesito estratégias que podem ser utilizadas para transporem as dificuldades, as respostas dos profissionais da VISA municipal de Salvador foram muito ao encontro de que precisam ser articuladas ações conjuntas da VISA com os outros olhares dos órgãos reguladores, como a SEMOP, por exemplo. Salientou-se a importância do conhecimento do segmento para a criação de estratégias e de juntar os sujeitos envolvidos no comércio para debaterem os assuntos, e a utilização de dados epidemiológicos, para o levantamento do risco sanitário, que, segundo um dos entrevistados, com atividades no DS que, atualmente, desenvolve ações voltadas para o segmento, é muito grande. E, ainda, que há necessidade de uma gestão pública qualificada, com interesse em promover políticas públicas pensando no segmento.

Se a gente deixasse o acarajé um pouco de lado [...] sei lá, pegar a quentinha que está sendo vendida perto do Salvador Shopping [...] são tantos [...] monitorar outras coisas [...] Porque [se] forem baseadas em dados

epidemiológicos, eu não posso achar que ah! porque o piso da barraquinha tem que ser de cor clara? Será que tem que ser de cor clara? [...]. Eu acho bem complicado você criar regras descoladas da nossa realidade econômica e social do país. E, muitas vezes que não são embasadas em dados epidemiológicos. Então assim, os dados epidemiológicos que devem nortear a criação de uma possível norma (VISAMS05).

[...] você só consegue montar estratégia se você conhecer, você tem que conhecer onde é que você vai pisar. Então, você tem que fazer o diagnóstico antes e a estratégia é você se aproximar deles [...], agora existem circunstâncias que você não tem como ter aproximação, e além de não ter como você ter aproximação você não tem como dialogar [...]Eu acho que sim, eu acho que a VISA precisaria pactuar mais disso. Pactuar e enxergando que o risco é alto, [...] o comércio de rua de alimentos, não é um risco baixo, não é mesmo, é um risco alto! [...]. Eu acho que no comércio como um todo tem um risco da saúde do trabalhador, “né”? Porque a exposição deles é muito grande, a exposição solar, a exposição à chuva, a exposição a uma série de coisas. Não ter acesso regular a sanitários, entendeu? Então o risco a saúde do trabalhador é muito alto também (VISAMS06).

Foi lembrado que em Salvador existiu a Comissão de comida de rua, já citada neste mesmo capítulo, e que isso se perdeu, estando difuso na Vigilância Sanitária municipal, atualmente. Portanto, para esse entrevistado, houve um retrocesso pela parada do movimento da comissão, mas, se houver interesse pela VISA com a atenção ao segmento, ela não começará do zero, mas terá um desafio em buscar os fragmentos do trabalho que foi realizado e findado em 2011, em Salvador. Esse mesmo entrevistado ressaltou a importância de se abrir um espaço para discussão com outros municípios que tiveram êxito nas atividades com o segmento de comida de rua.

A VISA não pensa nisso! [...] eu tô falando de Salvador,[...], não sei se em outros municípios [...] mas eu creio que qualquer município que tenha



partido pra isso aí, eu acho até que seria interessante abrir um espaço de discussão disso, dos municípios que tiveram êxito, sucesso, sei lá, experiência nesse particular, para poder minimamente saber como que pensa isso, como que eu organizo isso? [...] o comércio informal existe de fato, como que a gente coloca ela para existir de direito? E construir com eles, com o setor, uma coisa que vai trazer benefício mútuo e vá reverberar no menor risco sanitário para a população, que é o objetivo [...] mas teria que ser uma construção democrática, porque se for uma construção vertical vai trazer prejuízos pra eles e talvez poucos benefícios. Talvez exclua pessoas com mais dificuldade e formalize àqueles que têm uma melhor condição, e mais uma vez a gente vai fazer um processo de exclusão se não for democrático, se não for considerado todas essas especificidades [...] (VISAMS02).

Ao contrário desse último profissional citado, outro informou que uma das propostas para transpassar as dificuldades com a legislação para o comércio de comida de rua é o espaço criado para discussão do segmento pela Comissão de comida de rua, estabelecida pelo Decreto 25571/16, já discutido no primeiro capítulo dos resultados desta pesquisa. Só que o mesmo profissional mencionou que essas reuniões não estavam acontecendo (VISAMS03), Ou seja, o espaço é criado somente “no papel”, não havia ainda movimento prático de articulação e propostas discutidas.

Foi revelada a falta de articulação, na prática, entre os órgãos reguladores, dificultando as ações conjuntas e, ainda a ausência de articulação dentro da própria VISA. Não eram passados para os próprios profissionais os dados de resultados de monitoramento que eles realizavam, por exemplo. Ainda, não eram compartilhadas, na instituição, as ações e atividades desenvolvidas pelos DS, que poderiam servir de base para o desenvolvimento e aprimoramento de outras ações por outros distritos.

[...] Por exemplo, alguns órgãos a gente consegue aderência outros não, não existe ação conjunta pra isso, entende? Então, tem órgão que há abertura pra você entrar em contato e dizer “tá acontecendo isso, vamos fazer uma ação?”[...] é um problema que “tá” acontecendo em Salvador e “tá” muito

complicado[. . .]Que vai tá trabalhando muitas vezes juntos e que vai tá na regulação juntos em muitos pontos [...]. Se tivesse conversa saberia [...] Porque não é pra ter nada em contato por conta de contaminação [...] como é que a gente vai chegar ao denominador comum pra resolver isso? (VISAMS07).

Eu “tô” há 3 anos trabalhando com Vigilância Sanitária[...]e eu não sei quais são esses dados dessa pesquisa que a gente coleta. Não tenho. Não é passado para os trabalhadores o resultado disso. [...] não sei o que está acontecendo nos outros distritos, [...] (VISAMS 05).

A conexão entre os órgãos de regulação também seria viável na construção de documentos que demonstrassem a incapacidade de pessoal e/ou de estrutura da VISA para dar conta de todos os atendimentos que estão sob a sua responsabilidade.

A vigilância ia ter perna pra atender esta demanda? Talvez não, mas isso pelo menos ficaria claro que precisaria estruturar melhor a vigilância, entende? Porque, o quê que acontece? A SEFAZ está liberando, sei lá, 1000 (mil) alvarás por mês, e desses 1000, vamos dizer, 700 tem de interesse à Vigilância Sanitária, porque vai desde alimento. Se a Vigilância Sanitária vai ter perna? pelo menos a gente tem conhecimento de que aquilo existe. O problema é que a gente não tem registro, o problema com a questão da informalidade também é, pra gente, conseguir uma lista da SEMOP que passe pra gente (VISAMS07).

O profissional da VISA estadual da Bahia reforçou, como ponto positivo para a economia, a legislação para o comércio de comida de rua, tendo o gestor público a responsabilidade de um olhar diferenciado para o segmento, já que é função da VISA, pela lei do SUS, atuar para prevenção do risco. E como ponto negativo, justamente, a ausência desse olhar diferenciado para o segmento, pela gestão pública. Informou acreditar na educação, na

escola, na faculdade, como meio de comunicação para que as discussões cheguem até o público do objeto aqui discutido – a comida de rua.

Como é que a vigilância sanitária não fiscaliza um ambulante, mas a gente vê, aqui no caso, a cidade de Salvador, [...] uma secretaria. Outra, se o nosso papel perante a lei, pela lei do SUS é prevenir risco? Então a gente tinha que “ta” lá também atuando, não é isso? Então eu acho [que é] uma questão de gestão também [...]. hoje é negativo porque a gestão não tem olhares. Ele acha que a pessoa vai, o ambulante ele tem só arrecadar dinheiro pra ter aquele espaço, mas não vê outras questões.[...] alimento mais em conta, de fácil acesso e consumido e não se tem um trabalho em cima disso, de olhar as questões de saúde pra aquele produto que “tá” ali, também tem esse lado que o gestor também não entra. [...] Tem que ter uma política “né”? Pra melhorar, acho que melhoraria a saúde em termos da saúde como um todo(VISAES01).

Por fim, no que se refere ao conhecimento de associações do comércio de comida de rua, os profissionais da VISA municipal do Rio de Janeiro relataram manter uma boa relação com essas Associações, apesar de não se lembrarem de quantas o município possuía, mas no mínimo 14, já que foi a quantidade convidada a participar do início do Projeto Sabores da Rua. Também não se lembraram dos nomes, a não ser a lembrança de 1 (um) entrevistado de que existem as Associações dos *foodtrucks*, das baianas e dos feirantes. Esse mesmo entrevistado acredita que a dos *foodtrucks* esteja em maior evidência. De forma contrária, o profissional da VISA estadual informou não ter conhecimento sobre as Associações de comércio de comida de rua.

Diferentemente, a maioria dos profissionais da VISA municipal de Salvador desconhecem informações a respeito das Associações de comida de rua. Lembraram das baianas de acarajé e mingau, quando a pesquisadora comentou sobre esta; e a dos *foodtrucks*, talvez por ser a que está tendo mais movimento na cidade, “colocando maior pressão”, assim como foi citado por um dos entrevistados. A VISA nível central informou não ter registro ou algum tipo de anotação sobre as Associações de comida de rua existentes em Salvador. Igualmente ocorreu com a resposta do profissional da VISA estadual da Bahia.

[...] sempre teve a questão de baiana de acarajé e agora *foodtruck*, porque eles correram atrás, [...] estava aquela questão: ‘se não regularizar a sua situação você não vai poder botar o carro na rua pra vender [...] então eles correram e cobraram pra fazer essa legislação, eles fizeram pressão porque eles queriam, e funciona assim. Por isso saiu essa legislação (VISAMS07).

Eu acho que sim, das baianas deve ter também, deve ter a questão cultural mesmo, a questão turística, a questão da religião, a coisa fortalece muito a baiana. Já os outros a gente vê a coisa muito solta, “né”? Assim, a gente não vê uma política pública pra comida, pra os ambulantes que vendem comida na rua.

Outras associações foram citadas em menor intensidade, pelos entrevistados, como: Associação dos barraqueiros de Salvador (do Centro Histórico), Associação dos trabalhadores do *ferry boat*, e a Associação dos vendedores ambulantes de Salvador. A maioria dos profissionais da VISA municipal de Salvador e o profissional da VISA estadual da Bahia concordaram que a de maior evidência, provavelmente, seja a Associação das Baianas de Acarajé e Mingau (ABAM), talvez pela economia da cidade estar envolvida com o turismo envolvendo as baianas, como foi comentado por um dos entrevistados (VISAES01).

Enfim, a regulação da comida de rua parece ser pensada como necessária pelos profissionais das VISA municipais e estaduais dos dois municípios pesquisados. No entanto, a mesma foi sempre referida pelo modelo de uma regulamentação, por um dispositivo normativo que discipline o comércio pelos procedimentos de BP.

A VISA municipal de Salvador, além de pensara regulação como proposta de legislação que discipline os corpos operacionais do segmento, também chama a atenção que este dispositivo normativo poderá embasar as ações dos profissionais do biopoder, auxiliando, de certa forma, a praticidade de suas atividades quando seguidas pelas definições, discorridas pelo órgão de poder sanitário, dos deveres e penalidades impostas ao segmento, no instrumento legal. Todavia, houve a exceção de 1 (um) profissional de Salvador que sugeriu falar na **organização** do segmento ao invés de regulação, pelo seu caráter iminente de rigidez e de formalidade (grifo nosso).

[...] não vou chamar de regulação, vou chamar de organização, eu acho que a organização representa mais o que eu “to” querendo dizer, porque a regulação já tem por si só uma formalidade, uma rigidez. Na organização desse segmento se for um processo democrático eu vejo vantagens, se não for um processo democrático eu vejo muitas desvantagens para o setor [...] (VISAMS02).

As VISA dos dois municípios também concordaram que é preciso conhecer o segmento para a realização de um instrumento mais condizente com a realidade. A maioria dos profissionais da VISA municipal de Salvador informou que essa legislação precisa ser pensada e articulada por todos os sujeitos envolvidos no processo, mesmo sendo revelado que a própria VISA não se articula entre si, como já foi citado, anteriormente, neste capítulo, além da deficiente articulação com outros órgãos reguladores. Ora, se existe a dificuldade de articulação, dentro da própria VISA e entre os DS descentralizados, até mesmo nas trocas de informações sobre as atividades realizadas, fica difícil imaginar como seria a relação de proposta para a “organização” da comida de rua pelo órgão sanitário.

Outra questão ressaltada pela VISA municipal de Salvador foi a importância de uma legislação específica, formalizada a partir de dados epidemiológicos, para o reconhecimento do risco real. A VISA municipal do Rio de Janeiro, apesar de informar que realiza inspeções esporádicas e ter disponível uma qualificação para o segmento, não relacionou o levantamento deste dado como necessário no pensamento voltado para a regulação para o comércio da comida de rua.

A VISA municipal de Salvador, mesmo que tenha apontado a importância das ações educativas para a melhoria de suas ações, não as realiza, a não ser pontualmente, em grandes eventos, principalmente no carnaval. Segundo relato de um dos profissionais, existem outras questões mais importantes e essas ações são colocadas de lado para não parar o DS. Desta forma, parece ser mais viável a criação de uma legislação, preeminente punitiva para adiantar o processo e não “gastar tempo” pensando em coisas pontuais e usar o discurso de que o instrumento é em prol da saúde da população, quando, majoritariamente, não foram discutidos sequer os seus riscos.

Não há interesse da Vigilância porque, digamos assim, têm muitas outras coisas. Muitas outras coisas e não dá conta [...]. Então, se você pegar cinco pessoas pra fazer um evento, você pára, por exemplo, o meu trabalho, você não pode fazer um evento desses senão pára o distrito (VISAMS04).

Sobre as ações realizadas pelas Vigilâncias Sanitárias, parece haver uma identificação da VISA municipal do Rio de Janeiro com o Distrito Sanitário do Centro Histórico de Salvador, quando pensam nas atividades de maior proximidade com o segmento, seja através de qualificações em grupo ou atividades particularizadas, pelas inspeções que são realizadas pelo Centro Histórico. Uma particularidade dessas duas gestões – da VISA municipal do Rio de Janeiro e da gestão do DS Centro Histórico é a articulação que fazem com outros órgãos, com interesse na melhoria do segmento e menos pensada na coação, pelos mecanismos punitivos. A VISA municipal do Rio de Janeiro mantinha relações com as Associações, contato com o movimento particular do cineasta Sérgio Bloch, que desenvolve ações com os operadores da comida de rua, denominados, por ele, de gastronomia de rua, entre outros contatos. Já o DS do Centro Histórico de Salvador relatou manter articulação com a SEMOP, o que garantia um melhor diagnóstico do público de comida de rua pertencente ao DS.

[...] até que numa reunião em 2014 com o Sindicato de Bares e Restaurantes a gente conheceu algumas pessoas do segmento de comida de rua, mas ainda com uma voz muito abafada frente aos *foodstrucks*, pois era o momento que estava começando a norma [...]. Depois da reunião a Vigilância chamou o Bloch [cineasta Sérgio Bloch] para conversar e aí a Vigilância começou fazer o trabalho interno de comunicação, de sensibilização para esse segmento (VISAMR03).

Aí o que é que acontece: a SEMOP tem o contato deles e [...] uma referência de um funcionário [...] dentro do Pelourinho. Então, esse funcionário que é responsável pelo Pelourinho já começa a ligar para eles “vocês vão ter que passar pela VISA”. Quando eles vão fazer o licenciamento com a SEMOP, a SEMOP dá a documentação inicial para

eles e fica assim: “só finalizo quando vocês passarem pela VISA” (VISAMS06).

A VISA municipal do Rio de Janeiro articula-se de uma maneira mais aproximada com as Associações do segmento de comida de rua, mantendo o registro delas no órgão e a presença marcada de, pelo menos, alguns, nas reuniões e qualificações. Diferentemente, não existe articulação da VISA municipal de Salvador com as Associações, além de não haver notoriedade de processos de discussão sobre o segmento que envolva as pessoas interessadas, os gestores e os estudiosos, pensando, além da segurança do alimento, as questões relacionadas ao ambiente e ao trabalhador.

Os dados das entrevistas demonstraram que a ação da VISA mantém-se na ordem regulamentar, sem discussão e propostas fundamentadas e articuladas, efetivamente, para o segmento de comida de rua. Tudo fora da norma parece ser desconcertante para a maioria, porque ainda acreditam que esse modelo é o único, não dando atenção para a discussão de novos modelos. O Estado precisa se adequar a esse padrão de comércio, de grande notoriedade nos municípios pesquisados, e fomentar a sua utilização, colaborando e não se fazendo valer pelas coações e punições.

### 7.3 A IDENTIFICAÇÃO E O DISCURSO DOS INFAMES OPERADORES DA COMIDA DE RUA SOBRE A REGULAÇÃO DE SUAS ATIVIDADES

Este capítulo apresenta os resultados obtidos pela aplicação de formulário semiestruturado e roteiro de observação no comércio de comida de rua. Foram aplicados 18 (dezoito) formulários semiestruturados para os operadores da comida de rua e realizados 18 (dezoito) roteiros de observações, conseqüentemente: 9 (nove) em Salvador, entre os meses de novembro de 2017 a janeiro de 2018; e 9 (nove) no Rio de Janeiro, entre os meses de maio de 2017 a janeiro de 2018. Com exceção de 1 (um) formulário, no Rio de Janeiro, todos foram respondidos pelos próprios proprietários do comércio.

Conforme demonstrado na Tabela 1, nos 2 (dois) municípios pesquisados, a maioria dos operadores de comida de rua foi do sexo feminino: 6 (77,8%) no Rio de Janeiro, e 8 (88,8%) em Salvador. As idades variaram entre 32 e 51, no Rio de Janeiro; e entre 32 e 61, em

Salvador. A idade mínima coincidiu nos dois municípios, sendo a máxima com alteração de 10 anos a mais para o município de Salvador. Podendo-se levar ao pensamento de que os sujeitos desse tipo de comércio, na capital baiana, operam na comida de rua em idade mais avançada que no município do Rio de Janeiro. Além do intervalo de idade dos operadores no geral, todas as médias de idade reveladas nesta pesquisa, nos dois municípios, tanto para o sexo feminino quanto para o masculino, é de uma faixa etária produtiva; e a média de idade dos operadores do sexo feminino (a maioria coletada nesta pesquisa), em Salvador, foi superior à média dos operadores do sexo feminino, no Rio de Janeiro.

Esses dados coincidem com pesquisa também realizada no comércio de comida de rua em Salvador por Santos (2011), Silva (2012) e Vidal Junior (2011), com a população feminina majoritária da pesquisa. E vai de encontro aos dados obtidos em pesquisa realizada, também em Salvador, por Ferreira (2008), em unidades de comercialização de alimentos a base de vegetais, em 5 (cinco) DS, e por Rodrigues et al. (2014), no Distrito Sanitário do Centro Histórico de Salvador, que demonstraram o predomínio do sexo masculino nas amostras das pesquisas.

Com relação à escolaridade na amostra estudada, nesta pesquisa, a maioria dos operadores, em Salvador, possuía o ensino médio incompleto (55,6%). Já a maioria dos operadores pesquisados no Rio de Janeiro possuía ensino médio completo (55,6%). O mesmo quantitativo de operadores do comércio de comida de rua com ensino superior completo foi identificado nos dois municípios (22,2%), sugerindo que este tipo de comércio vem se aproximando das camadas mais favorecidas educacionalmente, pelos sujeitos que participam da sua prática, contrariando o pensamento dos que acreditam no segmento próprio de atuação pela classe desvalida, e por isso restrita a sua entrada no mercado formal (RODRIGUES et al, 2014). Em Salvador foram identificadas 1 (uma) professora e 1 (uma) esteticista; e no Rio de Janeiro 1 (um) administrador e 1 (uma) administradora.

Quanto ao estado civil, a maioria dos operadores foi de solteiro, nos dois municípios pesquisados, com porcentagem de 55,6%, em Salvador, e 44,5%, no Rio de Janeiro. O estado civil viúvo só foi encontrado em Salvador (11,1%), assim como só foi encontrado o estado civil de união estável, no Rio de Janeiro (22,2%).

A maioria dos operadores de comida de rua, amostra desta pesquisa, foi reconhecida como responsável pelo domicílio, apesar de Salvador ter apresentado um percentual (88,9%) maior que o do Rio de Janeiro (77,8%). Ressalta-se que Salvador também apresentou um percentual de operadores do comércio de comida de rua do sexo feminino maior que o Rio de



Janeiro, conforme já discutido neste capítulo. As mulheres operadoras desse comércio, em Salvador, supostamente, assumem mais os encargos financeiros com a família que as mulheres operadoras da comida de rua na capital fluminense.

Ambos os municípios apresentaram um maior percentual de até 2 (dois) membros na família: 44,5%, no Rio de Janeiro e 33,3%, em Salvador. Todavia, em Salvador, 1 (uma) operadora da comida de rua informou haver 9 (nove) membros na família e 1 (uma) outra informou 10 (dez) membros sob sua responsabilidade familiar. O máximo de membros na família identificado no Rio de Janeiro como responsabilidade familiar dos operadores da comida de rua foi de 5 (cinco), ou seja, a metade da quantidade encontrada em Salvador.

Sobre a naturalidade dos operadores, em Salvador, quase a totalidade (88,9%) era do próprio município; somente 1 (um) era natural do interior da Bahia. Contrariamente, no Rio de Janeiro, foi observada a maioria dos operadores de outras cidades, inclusive, de fora do estado do Rio de Janeiro (44,5%), todos do Nordeste brasileiro: cidades da Bahia, do Ceará, da Paraíba e do Maranhão.

Tanto a maioria dos operadores da comida de rua do município do Rio de Janeiro quanto os de Salvador admitiram não receber auxílio do governo. Somente 2 (dois) operadores, em cada município, recebiam o auxílio, por Bolsa Família ou por auxílio acidente, conforme explanaram.

Tabela 1- Identificação dos operadores de comida de rua, em SSA-BA e RJ-RJ

<b>Características</b>	<b>Distribuição</b>	
	<b>Salvador</b>	<b>Rio de Janeiro</b>
<b>Sexo (%)</b>		
Masculino	11,1	22,2
Feminino	88,9	77,8
<b>Idade (Média em anos)</b>		
Masculino	35,0	41,5
Feminino	50,6	42,8
<b>Escolaridade (%)</b>		
Fundamental incompleto	11,1	11,1
Médio incompleto	55,6	11,1
Médio completo	0,0	55,6
Superior incompleto	11,1	0,0
Superior completo	22,2	22,2
<b>Estado Civil (%)</b>		
Solteiro	55,6	44,5
Casado	33,3	33,3
União estável	0,0	22,2
Viúvo	11,1	0,0
<b>Naturalidade (%)</b>		
Salvador	88,9	11,1
Rio de Janeiro	0,0	33,3
Interior da Bahia	11,1	11,1
Interior do Rio de Janeiro	0,0	0,0
Outras cidades	0,0	44,5
<b>Responsável pelo domicílio (%)</b>		

Sim	88,9	77,8
Não	11,1	22,2
Recebe auxílio do governo (%)		
Sim	22,2	22,2
Não	77,8	77,8

Fonte: Elaborado pela autora.

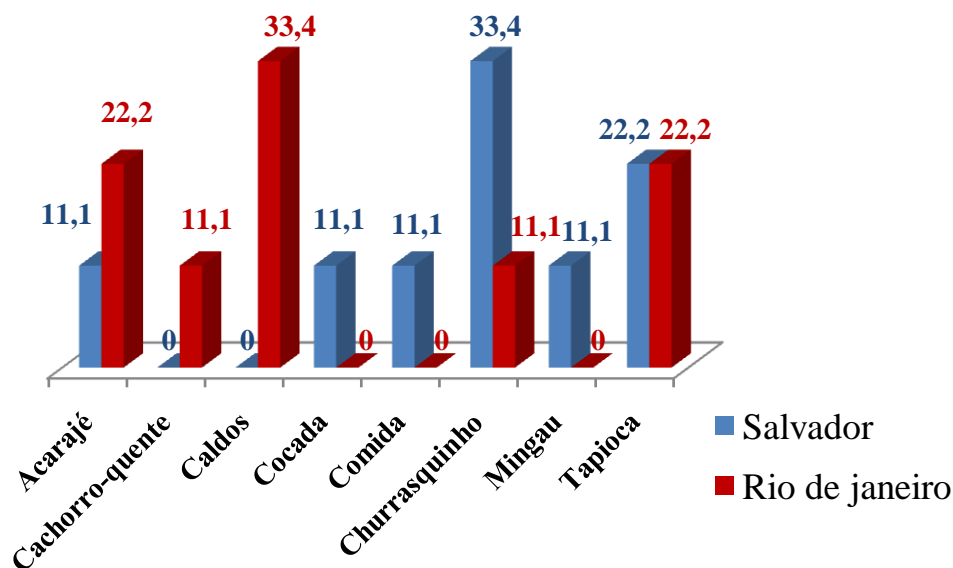
Todos os operadores entrevistados no Rio de Janeiro desempenhavam o comércio de comida de rua como atividade principal. Em Salvador, esse percentual foi de 88,9%, pois uma entrevistada tinha como atividade principal o ofício de costureira, desenvolvendo a atividade do comércio de comida de rua somente nos finais de semana.

Dos operadores pesquisados em Salvador, 11,1% desempenhavam como atividade o comércio de acarajé/comida baiana, no mesmo percentual de mingau (11,1%), cocada (11,1%) e comida “pesada”, tipo “panelada”, como feijoada, rabada, mocotó (11,1%). Do restante da amostra, 22,2% comercializavam tapioca e, a maioria (33,4%) dos operadores de comida de rua com atividades de venda de churrasquinho, que era acompanhado também do comércio de suco ou de água de coco, *roskas* (bebida alcoólica contendo vodka misturada a pedaços de frutas, água e açúcar), e pirão de aipim, conforme demonstrado no Gráfico 1.

Já para os operadores da comida de rua no Rio de Janeiro, esta atividade foi identificada pelo comércio majoritário da amostra de caldos /angu (33,4%), seguido pelo comércio de acarajé / comida baiana (22,2%) e tapioca (22,2%); churrasquinho (11,1%), e cachorro-quente (11,1%), também demonstrados no Gráfico 1.

Provavelmente, o percentual maior do comércio de caldos/angu deve estar associado ao fato de que este produto é tradicional como comida de rua, desde o início no Rio de Janeiro, conforme já retratado no capítulo 5 (cinco) desta tese. Já os dados de Salvador não apresentaram maior percentual do comércio de acarajé, produto típico de comércio local. Mas se este percentual fosse associado aos dos encontrados pelos comércios de mingau e de cocada, produtos típicos comercializados pelas baianas de acarajé e mingau, esse percentual seria equivalente ao maior encontrado como comércio de comida de rua em Salvador, na amostra desta pesquisa, o mesmo que foi alcançado para o comércio de churrasquinho.

Gráfico 1- Tipo de produto comercializado pelos operadores da comida de rua, em SSA e no RJ



Fonte:Elaborado pela autora.

No que se refere às questões relacionadas ao trabalho dispostas no formulário aplicado, a média de anos trabalhados pelos operadores de comida de rua foi de 12,7 anos, em Salvador; e de 13,8 anos, no Rio de Janeiro. Observou-se que mais da metade dos operadores, nos dois municípios *lócus* da pesquisa, desenvolviam atividades como microempreendedor individual (MEI): 55,6% em Salvador e 66,7%, no Rio de Janeiro. O restante dos operadores era autônomo, em Salvador (33,3%) e no Rio de Janeiro (22,2%), e 11,1% era empresa, em Salvador, assim como no Rio de Janeiro. Sobre a contribuição para a Previdência Social, 55,6% contribuía em Salvador e menos da metade (33,3%), contribuía no Rio de Janeiro.

Esse maior percentual de operadores como MEI vai ao encontro do que foi relatado por, pelo menos, 1 (um) profissional da VISA municipal do Rio de Janeiro (VISAMR01) que acreditava que o MEI facilita a liberação de licença para as atividades de comércio de comida de rua, pelo órgão regulador de ordenamento público, no município. Pode fazer sentido esse relato, já que, pelas informações verbalizadas pelos próprios operadores, 66,7% possuíam licença para suas atividades, no Rio de Janeiro; e 55,6%, em Salvador. Salienta-se que foi creditada a palavra dos operadores, pois nem sempre o documento da licença estava disponível no local do comércio, durante a aplicação do formulário. Os dados de Salvador, comparados à pesquisa de Ferreira (2008), mostram um acréscimo de unidades licenciadas. A

pesquisa em 2008 concluiu que menos da metade das unidades de comercialização (48,4%), em Salvador, possuía licença no órgão regulamentador (FERREIRA, 2008).

Pela aplicação do formulário com uma operadora da comida de rua, no Rio de Janeiro, portadora de necessidades especiais, foi possível confirmar o que o profissional da VISA municipal (VISAMR03), no capítulo 7.2 desta tese mencionou sobre a aplicação de uma lei antiga da SEOP, que ainda esquadrinha os operadores como beneficiários de licença para o comércio ambulante de rua, como ex presidiários, acidentados, etc (RIO DE JANEIRO, 1986).

[...]o que eu tenho é o alvará, porque no caso o antigo prefeito nos deu[...].tem gente que tem 1, 2, 3, acaba fazendo, sabe?[...] Isso aqui é a minha licença. Junto com isso aqui que é a comprovação que você paga anual [a operadora não paga por causa do benefício] Aí eu tenho esse aqui, esse aqui é do meu ex que quando eu pegar o outro não vem mais ele.[...] Eles liberaram em 2010 [...] Quando eu fiz, no ano que eu caí (OCRR05).

Contrariamente, outra fala de uma operadora que não possuía licença, relata a sua dificuldade com as idas e vindas no processo moroso de regulação perante o órgão municipal de ordenamento público:

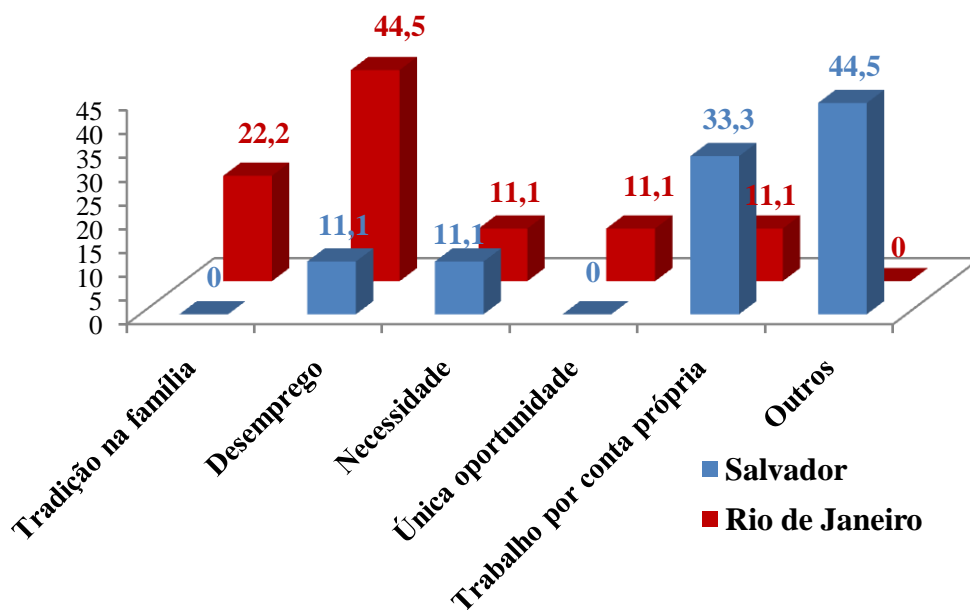
Não, nunca consegui! [...] Os políticos querem me usar, eu só deixo me usar quando eu quero.[...] eu fico aqui no peito e raça. Ontem mesmo teve fiscalização aqui. Eu falei “oh! como é que faz? porque eu tenho 3 protocolos de vocês e não resolve. Aí eles disseram que “tá” em transição. Até quando? Porque agora vai pra Fazenda, pode ser que na Fazenda as coisas mudem de figura. [...] aqui no Rio de Janeiro tudo que diz respeito ao ambulante passou pra Secretaria da Fazenda, [...] então “tá” uma tensão muito grande, a gente não consegue. **Já tem 13 anos que eu tento e não consigo**, é uma falta de respeito comigo, eu não aguento mais passar por isso (OCRR01, grifo nosso).

A questão da licença, no Rio de Janeiro, parece estar atrelada ao tipo de filosofia da administração pública municipal. Deste modo, muda-se a gestão, muda-se o protocolo exigido para o encaminhamento da licença, incluindo o setor responsável. Com isso, os operadores ficam a mercê de uma decisão política e disputas administrativas daquele que está no poder municipal, causando desconforto e constrangimento para quem necessita deste encaminhamento para continuar suas atividades, e o receio de estar agindo em desconformidade com o município.]

Antigamente, eles não faziam tanta questão da licença, depois do Eduardo Paes [prefeito antes de 2017] que eles resolveram licenciar todo mundo, legalizar, no caso. Aí agora com Crivela [prefeito que assumiu em janeiro de 2017] resolveram não legalizar mais, todo mundo pode botar. Crivela libera para todo mundo [...] quando era o Eduardo Paes eles fizeram uma burocracia, aí fizeram licença, você tinha que ir lá, um monte de coisa que tinha que fazer, mas aí agora o Crivela liberou para todo mundo. Você vai na prefeitura, na sub prefeitura do Méier [bairro da zona norte], aí você vai lá, diz que “tá” desempregado e diz o que quer vender, tira uma foto do local que você pretende ficar e aí eles liberam. A Dias da Cruz [nome de uma rua] “ta” cheia, até o final, vende tudo [...] vende roupa, comida, artesanato (OCRR03).

No quesito motivo para o trabalho com comida de rua, o Gráfico 2 mostra que a maioria dos operadores, no Rio de Janeiro, buscaram essa atividade por conta do desemprego (44,5%), seguido por tradição na família (22,2%); preferência por trabalho por conta própria (11,1%); única oportunidade (11,1%). O percentual observado de motivo como tradição na família foi associado à aplicação de formulário a duas baianas de acarajé/ comida baiana que, por sinal, eram naturais da Bahia, desenvolvendo atividades de comida de rua, e difundindo a tradição da culinária baiana, no Rio de Janeiro.

Gráfico 2 - Motivo para o trabalho com a comida de rua, em SSA e no RJ



Fonte: Elaborado pela autora.

Em Salvador, o motivo outros foi observado como a maioria para escolha de atividade de comida de rua pelos operadores (44.5%), seguido pelos motivos de: trabalho por conta própria (33,3%); desemprego (11,1%) e necessidade (11,1%). Como motivo “outros”, entende-se, nesta pesquisa: a demanda turística e a habilidade por cozinhar.

Tabela 2 - As atividades com comida de rua para os sujeitos da prática, em SSA e no RJ

<b>Características</b>	<b>Distribuição</b>	
	<b>Salvador</b>	<b>Rio de Janeiro</b>
<b>Atividade atende a necessidade financeira (%)</b>		
Sim	88,9	100
Não	11,1	0,0
<b>Como se sente com a atividade (%)</b>		
Bem	88,9	77,8
Cansado (a)	0,0	11,1
Realizado (a), feliz	22,2	0,0
<b>Gostaria de mudar de atividade (%)</b>		
Sim	0,0	11,1
Não	100	89,9
<b>Trabalha em outro local (%)</b>		
Sim	22,2	33,3
Não	77,8	66,7
<b>Lucro com a atividade (%)</b>		
Menos que 1 SM	22,2	0,0
1 a 2 SM	44,5	11,1
2 a 3 SM	11,1	55,6
Mais que 3 SM	22,2	22,2
5 SM	0,0	11,1
<b>Renda única com a atividade (%)</b>		
Sim	55,5	66,7
Não	44,5	33,3
<b>Período de venda (%)</b>		
Todo o ano	100	88,9



Período específico	0,0	11,1
<b>Participa de Associação para comida de rua (%)</b>		
Sim	66,7	22,2
Não	33,3	77,8

Fonte: Elaborado pela autora.

Todos os operadores de comida de rua, nos dois municípios, trabalhavam por conta própria. A Tabela 2 demonstra que toda a amostra, no município do Rio de Janeiro, informou que a atividade atendia às suas necessidades financeiras. E, com a exceção de uma operadora, relataram se sentirem bem e felizes com as atividades desenvolvidas. Do mesmo modo, quase a totalidade dos operadores de comida de rua em Salvador (88,9%) também informou o atendimento de suas necessidades financeiras com o desenvolvimento do comércio de comida de rua; e relataram sentirem-se bem (88,9%) ou realizados e felizes (22,2) com o seu trabalho.

A operadora de comida de rua no Rio de Janeiro, com o sentimento de cansaço pelas práticas desempenhadas com o comércio, foi a única também, nos dois municípios, que anunciou a vontade de mudar de trabalho.

Sobre trabalharem em outros locais fora do endereço comercial onde foram contatados por esta pesquisa, mais da metade, nos dois municípios, não tinham outro local de desenvolvimento de atividades com a comida de rua: 77,8% e 66,7%, respectivamente, em Salvador e no Rio de Janeiro (Tabela 2). Mais da metade também dos operadores, em Salvador (55,5%) e no Rio de Janeiro (66,7%) só possuíam renda financeira com a atividade da comida de rua, com a maioria auferindo lucro mensal na faixa de 1 a 2 salários mínimos, em Salvador (44,5%); e de 2 a 3 salários mínimos, no Rio de Janeiro (55,6%).

A resposta à questão do lucro mensal fez a maioria dos operadores titubarem na expressão dos valores. Contudo, a maior parte, no Rio de Janeiro (55,6%), informou lucro entre 2 e 3 salários mínimos; e a maior parte, em Salvador (44,5%), declarou lucro entre 1 e 2 salários mínimos. Dois operadores, ainda em Salvador, mencionaram alcançar lucro em torno de 1 (um) salário mínimo, como renda única pela atividade de comida de rua, sendo que também informaram o recebimento de algum auxílio do governo. Dessa forma, o comércio de comida de rua não era renda exclusiva para esses operadores.

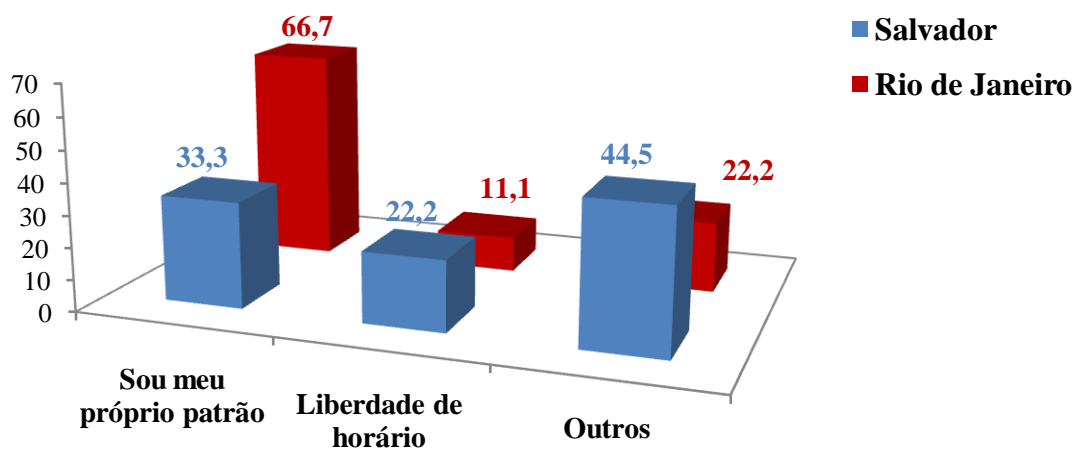
Os operadores de comida de rua no município de Salvador mantinham suas atividades durante todo o ano, assim como a maioria dos operadores do Rio de Janeiro (89,1%). Desenvolviam mais atividades nos finais de semana, em Salvador (44,5%), geralmente, no turno da noite (55,6%); e em todos os dias da semana, no Rio de Janeiro (33,3%), também predominando o turno noturno (77,8%).

Esses operadores, no Rio de Janeiro, não tinham o hábito de participar de associações ligadas ao tipo do comércio que desenvolviam. Somente 22,2% declararam participar de associações. Foram citadas a ABAM e a Associação do Porto. Diferentemente, foi observado em Salvador que a maioria dos operadores, da amostra desta pesquisa, eram participantes de associações, sendo citada novamente a ABAM e, também, a Associação de Barraqueiros do Pelourinho.

No que diz respeito às vantagens com o desenvolvimento do comércio de comida de rua, no Rio de Janeiro, a maioria dos operadores acreditava ser por conta de desenvolver atividades sem um patrão para controlá-los (66,7%). Os operadores de Salvador consideraram outros motivos (44,5%), como lidar com pessoas; trabalhar com o que gosta e próximo à residência / família; além de reconhecimento e prazer no que desempenha, como vantagens associadas às suas atividades no comércio de comida de rua.

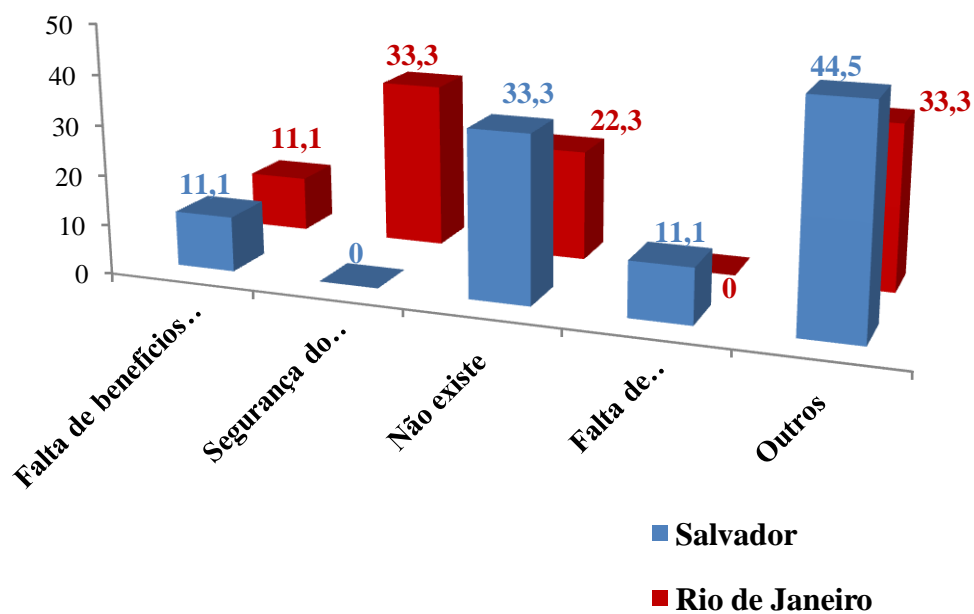
Curioso foi observar que do mesmo modo que os operadores em Salvador informaram que ser dono do seu negócio (ser patrão) era uma vantagem, também foi considerado como uma desvantagem, por 11,1%, incluído no Gráfico 4, em outros motivos. Do mesmo modo, aconteceu com o reconhecimento do segmento, que foi associado à vantagem (Gráfico 3) e a sua falta relacionada à desvantagem, pela amostra de operadores de comida de rua em Salvador, também incluído em outros motivos, no Gráfico 4.

Gráfico 3- Vantagem do trabalho com comida de rua, na opinião dos operadores, em SSA e no RJ



Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 4 - Desvantagem do trabalho com comida de rua, na opinião dos operadores, em SSA e no RJ



Fonte: Elaborado pela autora.

Tabela 3- Tipo de escolha para comercialização de acordo com o produto e município

Escolha	Produto																t	
	Acarajé/ Comida baiana		Cachorro-quente		Caldos / Angu		Churrasquinho		Cocada		Comida "panelada"		Mingau		Tapioca			Total
	SSA	RJ	SSA	RJ	SSA	RJ	SSA	RJ	SSA	RJ	SSA	RJ	SSA	RJ	SSA	RJ		
Demanda do produto/ Aceitabilidade				1			1				1					1	4	
Diferente na época						1											1	
Facilidade (equip.)								1									1	
Tradição	1	2			1	1							1				6	
Oportunidade						1										2	3	
Fácil / menor investimento																	1	1
Aptidão /Apreço pelo produto							1			1							2	

Fonte: Elaborado pela autora.

Vários foram os motivos mencionados como escolha do produto comercializado pelos operadores da comida de rua, conforme elucida a Tabela 3. A tradição foi citada como escolha de 4 produtos: acarajé / comida baiana; caldos / angu; churrasquinho; e mingau. E o único motivo comum apontado nos dois municípios *lócus* da pesquisa.

Porque é a tradição da minha família. É uma família constituída da maioria mulheres, 80% “é” mulheres. Minha família é grande, então assim, já vem da minha bisavó, minha avó, da minha mãe, e assim um vai passando pro outro. Hoje eu sou referência pra minhas sobrinhas, minha filha, todos eles se interessam. Tenho um irmão também que aprendeu a fazer [...] (OCRS02).

Interessante foi identificar os motivos para a comercialização da tapioca, associados à oportunidade, considerada por 22,2% de operadores, em Salvador; e mais fácil e com menor investimento, além de bem aceita, motivos referidos por 22,2% de operadores, no Rio de Janeiro.

[...] porque eu achei que a tapioca ela está saindo muito bem no nosso país; ela “tá” desenvolvendo muito bem, principalmente na cidade grande, como o Rio de Janeiro, entendeu? As academias, elas têm muito tapioca, e é bem aceito. Não tem assim, data, não tem dia nem hora pra o povo aceitar (OCRR08).

O discurso da tapioca como alimento mais saudável foi observado também no comércio de comida de rua. Ao que parece, nesse comércio, já houve a difusão do conhecimento pelas imposições midiáticas do que é uma alimentação saudável. Tomando-se por base o pensamento de Foucault, há uma disciplina até mesmo no modo de comer e no tipo de comida, controlando o que é saudável, tornando obrigatório seguir a essas imposições para ser aceito na normalidade da sociedade, caso contrário, passa ser um excluído, um “anormal”.

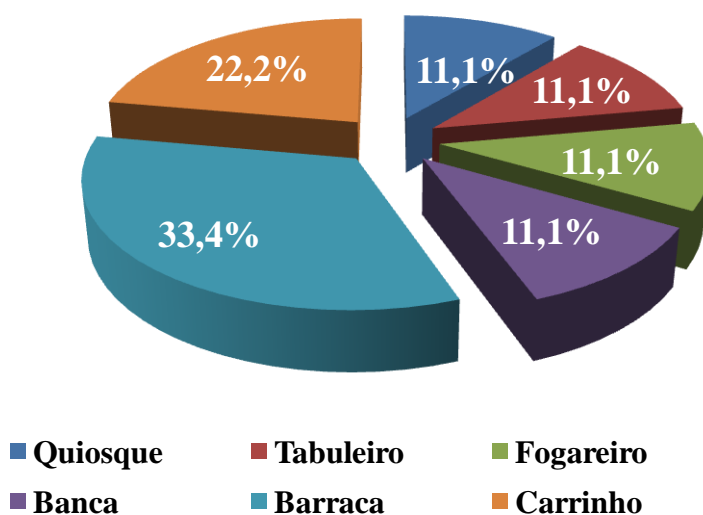
A estrutura física do ponto de comercialização constituiu-se da maioria móvel: 77,8%, no Rio de Janeiro; e 88,9%, em Salvador. Essa diferença deu-se pelo quantitativo de quiosque

nos dois municípios, pois foi o único tipo de estrutura fixa encontrado. Este resultado foi semelhante a outros encontrados em estudos em Salvador (62,2%) e em Cuiabá (67,5%), onde a maior parte dos vendedores também operava com estrutura móvel, incluindo carrinhos, tabuleiros, caixas de isopor, bancas, barracas móveis e outros tipos de estruturas (RODRIGUES et al., 2014; BEZERRA, 2007 apud RODRIGUES et al., 2014).

Os Gráficos 5 e 6 demonstram os tipos de estrutura comercializadora de alimentos de rua, nos municípios de Salvador e do Rio de Janeiro, respectivamente. No Rio de Janeiro predominou o carrinho (33,4%), enquanto foram observadas mais barracas (33,4%), em Salvador.

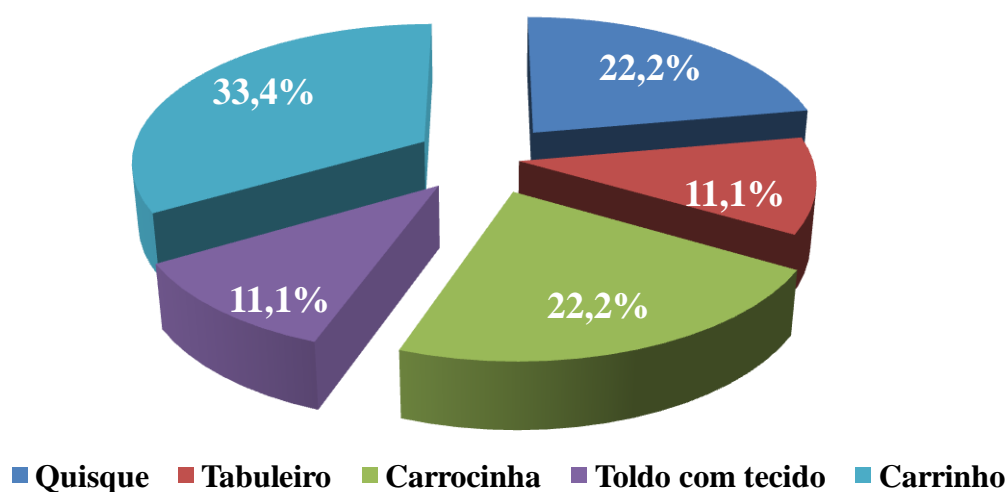
Curiosamente, houve uma inversão de percentual, nos dois municípios, no quesito local de venda: Rio de Janeiro apresentou 66,7% associado a passeios públicos / calçadas, e 33,3% referente a praças públicas. De forma contrária, Salvador apresentou o maior percentual (66,7%) relacionado às praças, e o menor (33,3%) referente aos passeios públicos / calçadas, como local de venda da comida de rua.

Gráfico 5 - Tipo de estrutura do comércio de comida de rua, em SSA – BA (%)



Fonte: Elaborado pela autora.

Gráfico 6 - Tipo de estrutura do comércio de comida de rua, no RJ – RJ (%)



Fonte: Elaborado pela autora.

Sobre os aspectos higiênico-sanitários, os operadores dos 2 (dois) municípios informaram higienizar a estrutura física antes ou após o início das atividades, ou até mesmo semanalmente, seguindo o que os dispositivos nacional e municipais adotam como procedimentos de higiene, que devem ser realizados sempre que necessário (BRASIL, 2005; SALVADOR, 2013a SALVADOR, 2015b; SALVADOR, 2015c; RIO DE JANEIRO, 2015b): No entanto, poucos referiram à utilização de solução clorada para o procedimento (33,3% em Salvador; 44,5% no Rio de Janeiro), ficando, desta forma, compreendido, então, que não realizavam a higienização; somente a lavagem com sabão ou detergente.

Foi também observado que as estruturas físicas para o comércio de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro não dispunham, na sua maioria, de local para higiene de mãos (Salvador: 88,9%; Rio de Janeiro: 77,8%). Contudo, quase todos os pontos possuíam disponibilidade de água (88,9%), sobretudo por uso de bombonas, no Rio de Janeiro. Em Salvador, essa disponibilidade foi vista em mais da metade da amostra (55,6%). Os dados de inexistência de pontos de água na estrutura física se assemelham ao identificado por outros estudos realizados no Brasil (LEAL, 2014; MONTEIRO et al., 2017; RODRIGUES et al., 2014). A opção utilizada pelos operadores deixa evidente que eles buscam uma possibilidade de remediar a dificuldade com a ausência de um ponto de água na unidade.

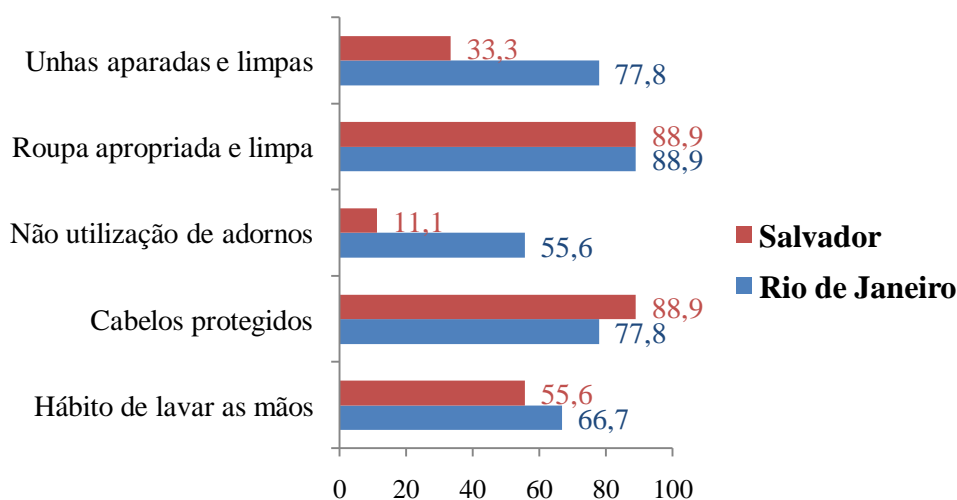
Ainda relacionado aos aspectos higiênico-sanitários da estrutura física, todas as unidades de comercialização mantinham alguma forma de estocagem de lixo, porém

inadequada, sob o ponto vista dos procedimentos da VISA, que determina recipiente com saco plástico, tampa e acionamento não manual, conforme os dispositivos normativos que tratam do assunto (BRASIL, 2004; BRASIL, 2005). A coleta era realizada diariamente, destinada em *container* ou na coleta pública, com exceção de 1(uma) operadora, em Salvador, ainda sem consciência ambiental, que informou descartar seu lixo em via pública.

O Gráfico 7 demonstra que, dos dois municípios *lócus* desta pesquisa, os operadores de comida de rua do Rio de Janeiro se destacaram no atendimento aos procedimentos higiênico-sanitários em relação aos operadores de Salvador, com exceção apenas do maior percentual de cabelos protegidos identificado na capital baiana (88,9%). Os operadores, de maneira geral, no quesito higiene pessoal, seguiam à disciplina estabelecida pelos dispositivos normativos e pelo biopoder sanitário, que estabelecem os manipuladores seguirem adequadamente trajados e em boas condições de asseio (RIO DE JANEIRO 1992; RIO DE JANEIRO, 1986; SALVADOR, 1999c; RIO DE JANEIRO, 2015; SALVADOR, 2015b).

Em paralelo a esta informação, percebe-se que, mais da metade dos operadores informaram o hábito de lavagem de mãos, mesmo sem a estrutura apropriada de local para higiene, na maioria dos pontos de comercialização pesquisados, nos dois municípios.

Gráfico 7 - Distribuição percentual de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários praticados pelos operadores da comida de rua, nos pontos de comercialização, em SSA e no RJ



Fonte: Elaborado pela autora



A totalidade da amostra, nas duas capitais pesquisadas, preparava seus produtos em casa, na maioria das vezes pelo próprio operador (55,6%), de manhã cedo ou durante o dia, no Rio de Janeiro (88,9%); de véspera ou de manhã cedo, em Salvador (66,7%). Os produtos comercializados eram elaborados por matérias-primas adquiridas, em Salvador, em feiras livres e supermercados, citados 6 (seis) vezes, cada; na Ceasa, indicado 2 (duas vezes); em açougue e casa de frios, apontados, cada um, 1 (uma) vez. No Rio de Janeiro, os operadores adquiriam as matérias-primas na Ceasa e no Supermercado, mencionados 5 (cinco) vezes, cada um; em fornecedor terceirizado, apresentado 2 (duas) vezes, e muito raramente, nas feiras livres, citada apenas 1 (uma) vez (Tabela 4).

Os produtos seguiam para o ponto de comercialização, segundo informações dos operadores, geralmente, em carro próprio: 44,4% e 55,6%, em Salvador e no Rio de Janeiro, respectivamente, ou a pé: 33,3% em Salvador, e 22,2%, no Rio de Janeiro. Outros meios de transporte citados foram: moto (11,1%), ou carro alugado (11,1%), em Salvador; carro alugado (11,1%) e ônibus (11,1%), no Rio de Janeiro.

Sobre o armazenamento do produto no ponto de comercialização, Salvador apresentou maior controle (55,6%) de produtos protegidos e com acondicionamento em temperatura controlada, fria ou quente, em comparação ao Rio de Janeiro, que apresentou um percentual menor que a metade da amostra (44,4%). Mesmo com essa diferença, é possível registrar a inadequação, nos pontos de venda de comida de rua, com o acondicionamento dos produtos, de forma geral, que necessitam um acompanhamento da cadeia fria ou aquecida, para manter a proteção contra a contaminação dos alimentos e/ou a multiplicação dos microorganismos, podendo causar DVA.

Segundo Deon (2012 apud SOUSA; BRUM; ORLANDA, 2013) a contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende às outras etapas de manipulação e comercialização de alimentos, podendo ser aumentada no destino final. O autor ainda menciona que durante a manipulação pode haver contaminação, em virtude das condições precárias de higiene pessoal e ambiental, e das condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo.

No que diz respeito às características de comercialização dos produtos, foi observado que praticamente 100% da amostra utilizavam material descartável, o que, por sinal é obrigatório na legislação nacional, nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, citado também em um dispositivo de Salvador (BRASIL, 2005; SALVADOR, 2013b), característica essa da realidade da maioria das unidades pesquisadas

nesse trabalho, conforme já exposto, anteriormente. Todavia, essa estratégia utilizada nos dispositivos normativos e, provavelmente, durante o exercício de fiscalização do biopoder sanitário, como controle de risco, pode impactar sensivelmente o ambiente. Atenção deve ser dada a existência de outros riscos associados à comida de rua, que não somente o sanitário. O fato da fragmentação das Vigilâncias, como exemplo a VISA da Vigilância Ambiental, fragiliza o compartilhamento de saberes e, por consequência, suas desarticulações (inclusive como já foi mencionado por profissionais da VISA, no capítulo anterior) atingem as discussões e contextualizações para a tomada de decisão de políticas de prevenção à saúde.

Tabela 4 - Procedimentos adotados com os alimentos, pelo operadores da comida de rua, em SSA e no RJ

Características	Distribuição	
	Salvador	Rio de Janeiro
<b>Local de preparo (%)</b>		
Casa	100	100
Ponto de comercialização	0,0	0,0
<b>Responsável pela produção (%)</b>		
Próprio operador	88,9	55,6
Familiares	0,0	22,2
Operador e familiares	0,0	11,1
Familiares e funcionário	11,1	11,1
<b>Manipulação no ponto (%)</b>		
Sim	66,7	66,7
Não	33,3	33,3
<b>Armazenamento do produto no ponto de comercialização (%)</b>		
Protegido e sem controle de temperatura	44,4	55,6
Protegido e com controle de temperatura	55,6	44,4

Fonte: Elaborado pela autora.

Levando-se em consideração a fiscalização do segmento, no ponto de comércio da aplicação do formulário, todos os operadores pesquisados, no Rio de Janeiro, já tinham sido fiscalizados, pelo menos, 1 (uma) vez, por algum dos órgãos: VISA, SEOP, Guarda Municipal. Quando questionados sobre o que sentiram enquanto fiscalizados, os que tinham licença responderam que se sentiam bem, que já estavam acostumados, que agregava qualidade e oferecia credibilidade. Dos 33,3% dos operadores que não tinham licença, 22,2%

informaram sentir constrangimento durante a fiscalização, sem meios para resolver a situação. Uma operadora, inclusive, comentou que foi mandada sair do seu ponto de comercialização. O restante do percentual (11,1%) mencionou sentir-se incomodado com a situação de ser fiscalizado ainda sem licença, que ainda não havia sido liberada por conta da morosidade do processo pelo município.

Em Salvador, 66,7% dos operadores pesquisados foram fiscalizados por algum dos seguintes órgãos: VISA, SEMOP, ANVISA. Assim como no Rio de Janeiro, também foram identificados 33,3% de operadores sem licença, do total da amostra, sendo que 22,2% não haviam sido fiscalizados e 11,1% informaram gostar da fiscalização porque se “aprende o que foi ensinado”. Como esse percentual refere-se à operadora que trabalhava no Pelourinho, bairro do DS do Centro Histórico, que desenvolve atividades voltadas para o comércio de comida de rua, apontado no capítulo anterior a este, provavelmente, ela fez menção às visitas da VISA no ponto de comércio, pelo atendimento individualizado de hábito do órgão, neste DS.

No que diz respeito à qualificação, 6 (seis) operadores no Rio de Janeiro (66,7%) relataram ter participado de algum curso voltado para a área de alimentos, como o de BP e/ou de manipulação de alimentos. Em comparação, Salvador ficou aquém, com 5 (cinco)

operadores (55,5%), que informaram ter qualificação na área referente a alimentos, como as formações também em BP e/ou em manipulação de alimentos.

A diferença a maior do percentual de operadores capacitados em higiene, no Rio de Janeiro, faz sentido com o que já foi discorrido, anteriormente, no capítulo 7.2 desta tese, por ser tratar de um município com um projeto de qualificação para a comida de rua estruturada pelo biopoder sanitário. Pesquisa realizada por Ferreira (2008) já concluía na época um percentual pequeno de operadores com algum tipo de capacitação (20,7%), em pesquisa realizada em 217 unidades de comercialização de comida de rua, em Salvador.

A Tabela 5 apresenta dados sobre a percepção dos operadores da comida de rua quanto à regulação e à inspeção do segmento. Os operadores da comida de rua no Rio de Janeiro, que entendiam 1 (uma) visita da VISA ao ano não ser considerada periódica, informaram receber menos visitas (22,2%) da VISA que Salvador (55,6%). Lembrando que a VISA municipal do Rio de Janeiro tem um protocolo de autocadastramento dos comerciantes de rua, talvez influenciando nessa periodicidade de visita, por confiar nos dados declarados pelos operadores.

O percentual identificado de operadores que relataram receber visita periódica da VISA (55,6%), em Salvador, foi provocado, possivelmente, por conta da metade desses operadores desenvolverem atividades de comida de rua no Pelourinho, DS do Centro Histórico, que sofre atuação da VISA neste tipo de comércio, já comentado no capítulo anterior desta tese. Curiosamente, 1 (uma) operadora de Salvador informou não lembrar se já recebeu alguma visita da VISA.

No entanto, o percentual mais elevado de visitas da VISA em Salvador não influenciou no conhecimento sobre resoluções aplicadas à comida de rua, pelos seus operadores, já que 77,8% informaram não receber informações a respeito de dispositivos normativos referentes ao segmento. E menos da metade dos operadores do Rio de Janeiro (44,4%) relatou alguma informação referente ao tema. Esses dados remetem ao desconhecimento dos operadores quanto aos dispositivos que os controlam, pela descrição da disciplina que devem seguir. E também anunciam que o biopoder sanitário não compartilha com o segmento dessas informações. Toda a amostra de operadores acreditava ser importante uma legislação específica local para o segmento.

A maioria dos operadores de comida de rua do Rio de Janeiro relatou preocupação maior com as questões relacionadas à higiene, quando recebe a visita da VISA, conforme relatos abaixo:

Com a limpeza [...] De tudo! Das panelas, higiene das panelas, das comidas “fresca”, igual eu já fazia, “né”? Depois que eu passei pelo curso, vi que eu já fazia tudo correto. Simplesmente eu trabalhava na rua, “né”? Tem poeira, outros tipos de sujeira. Meus clientes são daqui e já me conhecem de muitos anos, então só tem um ano e pouco que realmente eu “to” legalizada, “né”? Saber que realmente eu “to” correta e pra mim foi uma bênção, “né”? Porque realmente eu fazia tudo certo e não tinha nada legalizado [...] (OCRR09).

Com o que a gente mais se preocupa? Com a questão dos alimentos, com a questão da limpeza, “né”? É o mais importante (OCRR06).

Com higiene do local mesmo, “né”? Porque a gente trabalha com comida e a gente fica preocupado se “tá” direitinho, “né”? De repente traz um alimento, um produto que não passa bem, a gente se preocupa muito com isso, comprar produto fresco do dia, deixar tudo limpo, para poder não ter nenhum problema também, “né”? (OCRR03).

Quando questionados sobre o problema que a VISA mais destaca ou critica durante a inspeção / fiscalização, os operadores de comida de rua, no Rio de Janeiro, também relataram as questões sobre a higiene, principalmente da estrutura do ponto de comercialização, e o manuseio com os alimentos, segundo os pesquisados:

[...] Na verdade, as pessoas da VISA, quando vem aqui, “bate” mais na questão da estrutura do que na questão dos alimentos [...] (OCRR06).

Mais com a higiene. [...] De tudo, da barraca, do atendimento, de quem “tá” atendendo, se “tá” bem uniformizado, tudo com certeza, é o carro chefe, é a porta de entrada. Se eles chegassem aqui e vissem a barraca toda suja, vai te reprovar na hora [...] (OCRR05).

Eu acho que na limpeza no local em si. [Do local?] Eu acho que sim e dos alimentos, porque assim, quando eles vão lá, eles geralmente olham se tem algum alimento armazenado no chão, que eles não deixam ficar no chão, “né”? Tem que “tá” no alto. Aí eles verificam o lixo, onde está armazenado, se [tem] mosca. Geralmente, é isso que eles olham, o jeito que a pessoa “tá” trabalhando, se “tá” de luva, de touca, é isso que eles olham basicamente (OCRR03).

Normalmente é forma como você manuseia o produto, a carne, a tábua que você corta, “né”? A temperatura que tem que “tá” a carne, o lixo, a água, são exigências básicas [...] (OCRR04).

Como guardar os alimentos, “né”? Como que a gente traz (OCRR07).

Bom, é fazer pergunta: onde que eu compro? Como é que eu faço? [...] (OCRR08).

Em Salvador, os operadores da comida de rua também referiram preocupação com a higiene, mas a importância maior foi relacionada à conservação dos alimentos. Três operadores (33,3%) relataram não terem preocupação, sendo 1 (um) por nunca ter recebido a visita da VISA.

Eu nunca recebi, então nem sei o que eles solicitam para eu ser vendedora na rua. [Nem saberia o que eles talvez implicassem mais?] Não, porque a cocada já vem toda embaladinha, então eu não sei o que seriam os pré-requisitos para ela (OCRS05).

Não me preocupo com nada. Não me preocupo não, porque eu uso o meu álcool gel,[...]eu faço tudo direito. Eu faço questão delas virem ver logo. Quando eu vejo elas eu digo "pode entrar minha 'fia', a casa é sua", quem tem que ter medo é quem anda com coisa errada (OCRS07).

Do mesmo modo, os operadores de comida de rua acreditavam serem as mesmas questões destacadas e/ou criticadas pela VISA, nas suas visitas.

Higiene local, higiene pessoal, aparência, tudo conta, eles se preocupam também, e com a segurança do alimento também, porque eu aprendi com a visita da VISA mesmo que se a gente não limpa o freezer, deixa uma camada de gelo, acho que 2 cm, é falta de asseio, é falta de higiene, então eu “to” sempre com uma espátula secando, enxugando o freezer (OCRS02).

Uma das coisas quem tem uma preocupação constante é a conservação do alimento. É o que mais me preocupo também. Conservação de alimentos, as coisas limpas, tudo arrumadinho, tudo ajeitadinho, é o que eu mais me preocupo (OCRS01).

Preocupação é porque eles sempre querem ver a conservação do produto, dos alimentos. Eu não trabalho com congelados, geralmente é o que mais vejo, tem que estar tudo congelado. Minhas panelas, tampo tudo direitinho, nunca sirvo comida fria. Minhas comidas não são “dormidas”, são “amanhecidas” na verdade. Então, nem tudo é perfeito, pode ter algumas coisa que eu esteja fora [...] (OCRS03).

Eu não me preocupo, eu fico pensando assim, delas “dizer” que tem alguma coisa meio errada “né”? Mas sempre quando chega “tá” tudo certo. Teve mesmo a festa da Conceição, elas chegaram lá de noite, eu disse: "de noite, agora, não dá pra ver nada, só de manhã, que eu ainda vou pra casa pra fazer". "Tá certo"! Quando foi de manhã elas chegaram lá, só que eu peguei as comidas e não botei dentro do isopor porque “tava” quente, “tava” tudo quente eu não ia botar no gelo, aí ela falou: "eu vou lá e vou querer ver tudo dentro do gelo". Até o pirão de aipim “tava” quente eu tive que botar no gelo (OCRS08).

[...] eles têm a preocupação sempre de a gente não misturar os alimentos, os alimentos que eu falo é assim, por exemplo, ele não quer que a gente misture cerveja com coco ou cerveja, por exemplo[...]às vezes, a gente não tem como ter vários isopores dentro da barraca e aí acaba misturando, entendeu? Por mais que a gente se policie tem uma hora que a gente vai pegar o gelo vai botar junto, não tem jeito (OCRS09).

No que diz respeito à participação em alguma discussão, diálogo, ou audiência pública para a regulação da comida de rua, muito pouco envolvimento houve por parte dos operadores



pesquisados: somente 22,2%, no Rio de Janeiro; e ainda menos da metade na amostra, em Salvador (44,4%), demonstrando que essa parte interessada não participa das conversas a respeito da regulação de suas atividades.

Esses poucos que participaram de alguma forma e de algum ato que discutisse a regulação da comida de rua sentiram-se contemplados com a sua participação, conforme relatam:

[...] na câmara dos vereadores, antes de ser regulamentada para o churrasquinho.[...]. Olha, eu acredito que nós, população, não temos a sabedoria de saber a força que nós temos, porque quando o Eduardo Paes vetou o decreto eu fui para as ruas distribuir panfletos que “tava” para aprovar a PL 779, que é uma lei que abrange não só o churrasquinho, mas todos os ambulantes. E aí quando nós enchemos a câmara de vereadores, as duas galerias, ele voltou atrás. Então, eu acredito que eu tive um grãozinho assim, um grãozinho de areia naquele mar, fez uma diferença, porque ele voltou atrás, a gente deu soco na mesa e hoje ele voltou atrás. Então assim, lá eu tenho lá um grito, eu tenho lá um soco na mesa que moveu a coisa. [sobre a pergunta de se sentir contemplada] Sim, não só a minha [voz], a minha mais aquele monte de gente. A minha era só mais uma, mais aquele monte de gente, que foram assim, mais de 200 pessoas. Não entraram mais porque, você sabe, na câmara de vereadores, eles vetam quando chega a um determinado tempo para entrar. (OCRR04).

[sobre a audiência pública de regulação do *foodtruck*, em Salvador] O tempo todo, porque assim, eu saí segura de que *foodtruck* não ia acertar a tradição do meu tabuleiro, “né”? Porque é uma concorrência desleal. [...] Porque assim, as pessoas que tem *foodtruck* eles têm condições de investir. E eu ainda trabalho aqui, faço economia, posso comprar a crédito, entendeu? E têm baianas que não têm condição pra isso. E de repente vem um carro daquele todo montado, todo equipado, mostrando mesmo que “tá” higiênico, todo arrumadinho, você não vai deixar de comprar no carro pra comprar na baiana, no tabuleiro de rua. Por isso que eu digo pras baianas

pra que elas procurem se organizar, se arrumar. Eu procuro mostrar sempre que eu “to” usando roupa branca, porque o branco mostra um acervo, tudo que eu posso botar de branco eu boto pra pessoa se sentir segura. Por isso o *foodtruck* é uma concorrência desleal, sim! [...] (OCRS02).

Quando questionados se já participaram de algum movimento de resistência às normas da VISA pelo comércio de comida de rua ou se já presenciaram outro operador resistindo, foi observado que Salvador relatou mais o movimento de resistência (66,7%) que o Rio de Janeiro (11,1%), contudo mencionaram que conheciam ou tinham visto operador, que não o mesmo, tomar alguma medida de resistência, conforme exemplos de relatos a seguir:

[Mas de que forma que eles não seguem essas normas?]Muito são a questão do asseio.[...] Com o alimento, com o asseio pessoal. [...] Por não querer fazer. Bem próximo a mim mesmo eu já chamei, já conversei. Até o próprio comportamento, o modo de conversar com o cliente, aí diz que eu quero me “aparecer”, “ela gosta de se aparecer, quer ser estrela” [...] (OCRS02).

[...] "Não, não vai olhar as minhas coisas não, “tá” tudo certo", "você só veio pra me perseguir" [relatando que já viu de outros operadores]. Coisas que eu sei que é serviço delas ali. Já vi gente querendo brigar aqui mesmo em tempo de festa (OCRS07).

Sim, já vi. Resistiram brigando, antes. Hoje não mais, há uns 2 anos atrás, quando a Vigilância chegava aqui o pessoal só faltava sair correndo, eles vinham às vezes com polícia.[...] Porque o pessoal não permitia que eles entrassem não, entendeu?(OCRS09).

[...] Porque se a pessoa precisa e eles fazem de um jeito que você tem que fazer senão você acaba, tem que parar de trabalhar, e você só ganha se você trabalhar. [...] Não é que são demais, é porque tem norma que você vai fazer ali na frente e aí quando eles dão as coisas você não faz nada daquilo,

“né”?[...] Sempre “né”? A gente sempre vê; é difícil [relatando sobre o porquê da resistência de outros operadores]. Eu acho que por achar que não vá fazer diferença.[eu] não. Por enquanto não [risos] (OCRR03).

Tabela 5- Quanto à regulação e à inspeção da comida de rua, em Salvador e no Rio de Janeiro

Características	Distribuição	
	Salvador	Rio de Janeiro
<b>Visita periódica da VISA(%)</b>		
Sim	55,6	22,2
Não	33,3	77,8
Não sabe	11,1	0,0
<b>Informações sobre a resolução de comida de rua(%)</b>		
Sim	22,2	44,4
Não	77,8	55,6
<b>Importância de legislação específica local (%)</b>		
Sim	100	100
Não	0,0	0,0
<b>Discussão para regulação da comida de rua (%)</b>		
Sim	44,4	22,2
Não	55,6	77,8
<b>Resistência às normas da VISA (%)</b>		
Sim	66,7	11,1
Não	33,3	88,9

Fonte: Elaborado pela autora.

Os operadores de comida de rua, no Rio de Janeiro, significaram a regulação para o seu segmento como normas que deveriam ser seguidas, principalmente relacionadas à higiene pessoal, do ambiente e do alimento. Mesmo interpretando a regulação para a comida de rua como regras, foi ressaltado que estas não deveriam proibir, tirar a liberdade de ações dos operadores, mas impor critérios para todos seguirem uma disciplina, com as mesmas condições. Ressalta-se que 2 (duas) operadoras titubearam nas respostas e 1 (uma), literalmente, informou não saber o que falar, devolvendo à pesquisadora a questão para ser formulada uma resposta, por esta.

“Hummm”, você me pegou! [...] como é que se diz? Quer explicar um pouquinho pra eu poder falar? [...] Pra mim, que eu “tava” em dia com as coisas, que “tava tudo” OK, “né”? [...] Que ela [a VISA] olhou minha roupa, que eu “to” limpinha, eu vou até o final limpa, “né”? Que é principalmente isso que ela [a VISA] falou: que a pessoa chegar e “tá” toda suja [não deve]; manter o tabuleiro limpo e tudo isso, Sempre se você vier no final vai me ver limpa, mantenho limpa ainda (OCRR09).

Vai ter regras, “né”? E aí quando começa a ter regras você fica limitada a algumas coisas, aí eu acho que vai tirar um pouco a minha liberdade de trabalho. **Porque eles vão ditar as regras** (OCRR05, grifo nosso).

Eu acho que é você trabalhar direitinho, no local apropriado com produto apropriado, [...], até a gente também, aqui a gente se preocupa muito com cliente, porque, assim, a gente trabalha na rua e com comida e o pessoal senta para comer no prato e aí tem a colher e a gente usa prato de alumínio, colher de alumínio, então a gente tem que “tá” com tudo direitinho, a mesa limpa, o prato direitinho, o local, limpo, [...] **É até para poder, assim, eu não acho que tinha que proibir, mas ter algum critério para poder todo mundo trabalhar direito e nas mesmas condições**(OCRR03, grifo nosso).

É dar uma licença, mas não só dar uma licença, é ter essa questão [de] curso, é ter a questão da Vigilância, da fiscalização, porque senão vai sair todo mundo vendendo comida, vai vender porcaria, vai vender uma carne que não tem procedência, [...] Então, quando eu falo de regulamentação, não é só a lei em si, tem todo um processo, tem todo um aparato, entendeu? Então, quando eu falo em regulamentação não é simplesmente me dar uma TUAP [Taxa de uso de área pública] e pagar um espaço e não ter uma **fiscalização que me vigie a forma como eu estou trabalhando, o jeito de como eu faço** (OCRR04, grifo nosso).

As respostas para a questão no que pensariam se fossem convidados a proporem uma regulação para o comércio de comida de rua, e quais assuntos abordariam, relacionaram-se, no geral, com as mesmas questões destacadas pela interpretação que deram ao que seria regulação.

Desta forma, ficaram muito voltados para as questões de higiene pessoal e do alimento, além de sua qualidade sanitária. Muitas vezes a pesquisadora pegou ganchos das falas, introduzindo outras questões para facilitar a desenvoltura nas respostas, com o propósito de suscitar, talvez, questões que pudessem estar esquecidas. Mas, o que pareceu é que as questões já mencionadas estão bem arraigadas na racionalidade dos operadores de comida de rua entrevistados.

Eu acho que a questão da limpeza, a questão da procedência dos alimentos, da validade, do armazenamento deles de forma adequada, [...]. Não adianta eu ter um produto na validade, armazenar da forma correta, se o meu funcionário pega ele com a mão suja, entendeu?! Então, eu acho que tem que caminhar juntos: a questão dos alimentos quanto à limpeza dos funcionários. É, [interessa a questão] do alimento e, enfim, da estrutura como um todo. [...] Trabalhar na rua é bem complicado. Por exemplo: como é que eu vou prever que uma barata vai pousar no meu molho? Isso é vulnerável [...] eu faço, no mínimo, uma dedetização (OCRR06).

Eu acho que a qualidade, “né”? Você tem que trabalhar acima de tudo com a qualidade, higiene. [...] qualidade e higiene do alimento que você “tá” vendendo [...] também, eu acho que facilitar a vida do ambulante, porque se a gente “tá” na rua, a gente “tá” trabalhando, “tá” vendendo na rua é porque a gente “tá” precisando, [...]às vezes a pessoa não tem emprego e “tá” ali trabalhando [...] então acho que tinha que ser assim: Ah!“tá”, você quer trabalhar? Igual eles agora “tão” fazendo, agora eles estão fazendo uma coisa boa, fotografa o local, se não for atrapalhar ninguém, se não for ficar em porta de loja, de nada, atrapalhando o entra e sai do comércio é uma boa liberar. Porque do mesmo jeito que a gente “tá” sendo beneficiada, outra pessoa poderia também (OCRR03).

[...] higiene que eu falo no geral, cabelo, usar touca, eu tenho que usar avental, [...] Então, tem andar calçado, unhas limpas, claro a minha não “tá” limpa por causa do carvão, evidente que vai “tá” suja, mas manter o máximo de higiene, porque você trabalha com alimentação. Então assim, tem muitos itens. [...] outros assuntos “é”necessário, não só da higiene, água potável, a questão de como a Vigilância me cobra, os itens que a Vigilância me cobra e isso teria que ser falado, eu tenho esse conhecimento, mas muitos não têm. [...] também, eu acho que a pessoa seria a peça principal para isso, né? Porque como é que você vai manusear uma carne? É você que manuseia, aí você vai “tá” lá descabelado, o cabelo caindo por cima da comida, uma unha grande, lugar que entra um monte de sujeira, “né”? Então tem tudo isso [...] [Riscos com o quê?] eu aqui trabalho com o carvão, a churrasqueira ela é dentro [...] Então eu me preocupo com essas coisas, tem gente que trabalha com o gás e é perigoso, deveria ter um acompanhamento na questão do corpo de bombeiros [...]. A gente fez no MAM [Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro]e daí lá o corpo de bombeiro não deixou a gente usar esse churrasquinho, a churrasqueira assim, porque oferecia risco. Tinha que ser só na chapa e a qualidade do churrasquinho na chapa não é a mesma do carvão [...] (OCRR04).

Para mim só a higiene, “né”? Saber como guardar os alimentos. [...] E da barraca também [a higiene], se tem barata [...] (OCRR07).

Ah! De higiene em primeiro lugar, “né”? O aspecto do ambiente, de manipulação, “né”? Até a roupa que a gente veste. A qualidade do alimento (OCRR02).

Chamaram a atenção por pensarem em questões que devem ser atribuídas como “pé de igualdade” para o desenvolvimento das atividades dos comerciantes. Ou seja, os assuntos deveriam ser ponderados para impor o controle entre todos os comerciantes “concorrentes”, uma espécie de resistência entre os próprios sujeitos infames da comida de rua.

Aí para mim o importante é assim, é aquela coisa de você fazer a coisa bem feita e querer que o outro faça também, porque é aquela coisa, você faz bem feito, aí vem outro que não trabalha direito e faz uma concorrência desleal com você, porque aí chega ali e quer vender o mesmo produto que você num preço mais barato e vende um produto inferior ao meu. Eu acho uma concorrência desleal, eu acho que tem que ser igual para todo mundo. (OCRR03).

[...] Que fosse um regulamento que fosse pra todos, mas dentro daquilo que não saísse da regra dada pelo órgão que vem colocar isso, ou seja, pela VISA [...].Seria pra o bem daqueles que realmente precisavam daqui da rua, precisam da comida de rua. Então, eu acho que isso aí servia pra todos, sendo que trabalhasse dentro daquilo que, do parâmetro que eles realmente eles viessem, como é que fala? Fiscalizar, exatamente! Dentro daquilo, mas que fosse pra todos. [relacionadas] ao produto (OCRR08).

Também foi ressaltada a importância do treinamento, da fiscalização e do diálogo que deve haver entre os operadores do poder do órgão regulador sanitário e os operadores da

comida de rua. Relatou-se que, muitas vezes, o que é exigido sequer é compreendido pelo sujeito que está na função do exercício da fiscalização pelo biopoder sanitário.

Primeiro lugar é treinamento para as pessoas que trabalham na rua, acho que falta isso, em segundo lugar a fiscalização, **porque o ser humano é resistente**, eu vejo aqui, eu ensino e é difícil aprender, e pra gente ter propriedade e dizer: “eu sei o que estou cozinhando, porque eu confio no meu produto”. Então, acredito que as pessoas tem que saber porque, mexeu no alimento; tem que estar com a mão limpa. Porque em se tratando melhor o alimento, ele terá melhor durabilidade (OCRR01, grifo nosso).

A fiscalização diária mesmo, assim de uma forma concreta [...] da regulamentação, da Vigilância Sanitária, de ter uma fiscalização e **sempre primeiro orientar**. [...]. **Abrir um diálogo e não só impor, porque quando está do outro lado que eles têm o poder, aí eles falam assim: “Não pode e acabou!”** E não te dá chance de você opinar, que nós é que estamos aqui no dia a dia, então nós sabemos as possibilidades. Então o que me incomoda é isso, já aconteceu aquidos fiscais de chegarem aqui com uma arrogância, como assim, não gostou vai embora e é pronto e acabou. E você tem que engolir seco porque aqui é teu ganha pão e você tem que aceitar isso. Eu posso dizer que no governo passado isso não aconteceu sempre, houve muito diálogo, tinha um secretario Alex Costa que foi um ótimo secretario que ele escutava, entendeu? [...] e é orientação que às vezes a gente não tem. Chega um fiscal aqui e diz: “Você não pode colocar o isopor do lado de fora”. Oi? Já “teve” 300 fiscalizações aqui, você “tá” chegando aqui e agora que não posso? “Ah! vou te notificar”. “Vai notificar?” Aí tu “pergunta” o porquê e eles não sabem te informar [...] **já ele vai se impor porque ele “tá” achando que é autoridade aqui e ele não sabe o que ele “tá” falando.**[...] **Então eu acho isso muito importante e eu acho que falta informação** (OCRR05, grifo nosso).

A fala acima denota o que já foi comentado, anteriormente, sobre a ausência de participação dos operadores nas discussões referentes ao segmento de comida de rua, por não



serem convidados ao diálogo com os órgãos de poder disciplinar, para opinarem a respeito. Frisou-se a inadequação do comportamento dos sujeitos do biopoder, enquanto na atividade do exercício de fiscalização, utilizando-se do poder imbuído de sua ocupação, sem transparecer competência para as suas práticas.

Já em Salvador, os comentários dos operadores sobre o significado da regulação giraram em torno de uma relação entre direitos e deveres dos órgãos disciplinadores, que precisam organizar o segmento como um todo, e os sujeitos das práticas, que precisam ter condições de trabalho para serem, então, controlados de acordo com as normas regidas pelo biopoder sanitário.

Você tem um compromisso com eles e eles também têm um compromisso com você (OCRS07).

Regular é organizar, é dar mais condição, se eles vão regular, eles têm que dar condições de trabalho, olhar num todo. Como é que a pessoa está trabalhando na rua, para organizar e regularizar, “né”? Porque assim, **tudo que fala regularizar é organizar, eu penso assim, organizar como que a pessoa trabalha, criar condições até de melhorias**, “né”? (OCRS02, grifo nosso).

[...] De acordo com as normas [...] regidas pela Prefeitura, pela Vigilância Sanitária, entendeu? Eu quero estar no padrão para que eu possa fazer um trabalho satisfatório, entendeu? (OCRS06).

É possível que seja... Ah! não tenho, não consigo pensar, me expressar o que seria [...] Órgão que regulamenta [...] Deixa eu ver, meu Deus... Que vai organizar, autorizar, regulamenta, aí meu Deus, deixa eu ver [...] (OCRS05).

Os operadores de comida de rua, em Salvador, destacaram menos o significado de regulação referente ao controle higiênico-sanitário, o que foi de muita importância no Rio de

Janeiro, e deram mais ênfase às questões de organização e normatização do segmento, com a lembrança da limitação que isso pode causar às suas atividades.

Eu acho que a prefeitura vai vir ou a Vigilância Sanitária e vai dizer assim: “olhe, tem que ser assim, assim, assim”. “Não pode fazer isso, não pode fazer aquilo”. Então, eles vão determinar como é que vamos trabalhar. Assim eu penso(OCRS03).

Regulação pra mim é pra fazer uma coisa melhor, “né”? [...] Pra fazer uma coisa direita, fazer as coisas bem feitas, não fazer assim as coisas “a migué” pra poder vender “os” outros na rua, “né”? Depois dá uma dor de barriga, um negócio, aí vai ter onde recorrer, “né”? (OCRS08).

Acreditavam, inclusive, que precisa ser aprovada uma lei para que possam desenvolver as suas práticas. Que a regulação é uma forma de valorização da comida de rua, pelo exercício da fiscalização:

[...] eu acho importante, te digo, é forma até de valorizar a comida de rua, deixar de ser uma coisa mambembe [...] então eu penso que a regulamentação seria ótimo, agora a regulamentação ela já tem, a prefeitura daqui tem, eu acho que tem a regulamentação, agora não tem fiscalização (OCRS01).

[...] Regulação, na verdade, é para que seja aprovado por lei, que a gente possa trabalhar. Hoje a gente não tem, “né”? (OCRS09).

No quesito o que propoariam em uma regulação para a comida de rua e quais assuntos seriam abordados, os operadores de Salvador ressaltaram a importância das condições de infraestrutura adequada às boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos, com o propósito de cumprirem o que determinam os dispositivos normativos, evitando assim as

penalidades. A organização seria de relevância, se fosse realizada antes da aplicação dos mecanismos disciplinares de uma regulação.

Eu já começaria assim, tipo: reconhecimento como ministério de trabalho, como emprego, o ofício de trabalho. E condições assim, no meu caso, baiana, eu gostaria de ter uma pia no meu quiosque, iluminação, que vai colocar agora, mas vai botar o quiosque que tem iluminação, que vai ser energia solar, e eu questionei a pia, aí disseram que vai dar muito trabalho, que não tem condições de cavar pra botar torneira. Ia exigir, falar pra se manter os alimentos seguros, tem que ter o freezer pra evitar o desgaste de gelo, “né”? E falar de como, dentro de como eu trabalho, ia cobrar muitas coisas! **Tudo que é regulado é baseado em cima de uma lei, e aí vêm as leis, e quando se regulariza, vêm as cobranças.** Então, no meu caso que sou baiana, **se eu não estou trabalhando corretamente do que a lei exige, eu vou ser punida. Então antes de eu ser punida, e antes de regularizar, tem que organizar** (OCRS02, grifo nosso).

Eu precisava de uma política me desse condição de manter ali oh, dois freezers, para separar meus alimentos, ter uma energia, eu pagando, eu não quero de graça.[...] Exato, aí, se eu pudesse ter uma forma de separar minhas coisas que fica tudo embolada. Olha o tamanho da barraca, é uma barraca só dessa, imagine! Que desse as condições de você manter tudo da forma correta. Porque a gente não “tá” trabalhando da forma correta [...] E gente que é até exigente, mas a **gente não “tá” da forma adequada mesmo, honestamente é tudo no improvisado**(OCRS09, grifo nosso, grifo nosso).

Geralmente, o que mais vejo é a refrigeração para os alimentos não estragarem, então tudo isso é o que mais pego mesmo [...] Olhe, perante a tudo, eu acho que seria melhor também, no que a gente fosse regularizar, você iria usar cartão de crédito, tudo isso (OCRS03).

Também comentaram como assuntos necessários à regulação da comida de rua a importância da capacitação dos operadores, com exigência de mais responsabilidade deles pelo biopoder sanitário; e a criação de regulamentação para o limite de operadores em determinada área para esquadrihar o espaço público entre os próprios operadores. A concorrência também foi citada como efeito importante entre os sujeitos das práticas, que esperam a regulamentação como uma “ajuda” para o seu controle no espaço público.

[...]é muito importante a capacitação dessas pessoas. Uma outra coisa que eu acho, assim, muito séria, é sobre a concorrência, teria que ter alguma coisa assim sabe? É porque me atingiu. Regular quem está aqui vendendo beiju, então aqui nessa área não teria que entrar outro beiju. Nas baianas tem, tem um limite para colocar outro acarajé de tantos metros, é uma das coisas que deveria entrar na regulamentação, só daqui a tantosdeveria entrar uma outra, que hoje não tem [...] **Importantíssimo capacitar e regularizar e dizer assim: Alimento na rua tem que estar refrigerado isso importantíssimo, a questão também de espaço entre um e outro isso é muito importante também.** (OCRS01, grifo nosso).

[...]deveria existir mesmo uma coisa mais séria, mais pesado, mais fiscalizado, porque não existe. Porque aqui a fiscalização vem sim, mas vem mais em tempo de festa, aí vem, mas se viesse diariamente e pegasse no pé, eu acho, minha filha, que já tinha muita gente já multado ali [...].Não [não colocaria só o alimento], higiene, tomar mais cursos, pra “tá” trabalhando com aquilo. Teria que passar mais curso, a Vigilância Sanitária pegar mais em cima, porque aprende ali no curso, mas quando chega aqui não aplica. Dão o certificado e acabou. É isso, pra mim só é isso aí [...]. Deveria ter mais responsabilidade [o operador], uma coisa maior, tanto da parte deles, quando da parte[...] (OCRS07).

Menos destaque foi dado às questões de higiene pessoal, do ambiente e do alimento, que foram, inclusive, associadas à educação das pessoas que, ao possuírem automaticamente,

saberiam lidar com os aspectos higiênicos adequados às práticas na manipulação e na comercialização da comida de rua.

Então acho que o primeiro seria a higienização. A higienização do espaço para poder ficar, a forma que é produzido o alimento, acho que é isso, mais o manuseio para saber a qualidade, a qualidade que eu digo não é de gostosura [...]. Seria a qualidade de saúde mesmo, em relação à saúde, à forma que é produzida e à forma que é vendida [seria o alimento, o espaço, a higiene do espaço, a higiene do alimento, Para mim no básico seria isso e da pessoa também que comercializa (O CRS05).

[...] falava sobre regular assim, pras pessoas “fazer as coisas melhor”, não fazer essas coisas ruins pra vender [...] É, se é sobre alimento! (O CRS08).

A educação das pessoas, eu acho que as pessoas têm que ser “educado”, tanto para os clientes, como as pessoas que “faz” a fiscalização, tanto as pessoas que estão habilitadas a estar na rua. Porque na rua você está atendendo todos os tipos de pessoas, então você tem que estar sempre educado, sempre gentil. É porque com educação, às vezes, vem a higienização, porque se você tem uma educação você vai saber higienizar, entendeu? [...] Quem come aqui não quer comer no restaurante não. Quem come aqui, come e vai embora, não quer demorar no restaurante, sentar, é **outro público que vem aqui** (O CRS06, grifo nosso).

O comércio de comida de rua, alternativa alimentar de espaços outros, muitas vezes resistente ao mercado controlado, dentre os seus diversos modelos de apresentação, responde pela expectativa dos consumidores, que o apóiam e consomem seus produtos, independente do cumprimento de regras formalmente estabelecidas (CARDOSO, SANTOS, SILVA; 2009; CRUZ, SCHNEIDER; 2010).

No que diz respeito aos consumidores de comida de rua, pesquisa realizada em Vitória - ES, por Loriato e Pelissari (2017), identificou que eles, em sua maioria, eram pessoas de

classe média a classe média alta, contrapondo o que supõe o relatório da FAO (2011 apud LORIATO; PELISSARI, 2017), o qual afirma que a maior parte das pessoas que consomem comida de rua tem baixo poder aquisitivo.

A pesquisa também identificou que a compra da comida de rua é determinada pelo serviço, que é atribuído à rapidez no atendimento, à aparência, e ao bom atendimento. Conforme os autores, o estudo confirma a teoria que os consumidores estão se tornando mais interessados no atendimento e na forma como são tratados ao adquirirem alguma coisa (LORIATO; PELISSARI, 2017).

Os atributos aparência e bom atendimento, associados ao determinante de escolha dos consumidores na pesquisa realizada por Loriato e Pelissari (2017), também apareceram na presente pesquisa, mas, neste caso, citados pelos operadores da comida de rua sobre a opinião que têm a respeito dos cuidados a tomar para que o alimento vendido seja aceito pelos consumidores. Entretanto, os dados de bom atendimento não coincidiram com os mais citados pelos operadores pesquisados em Salvador e no Rio de Janeiro. Na verdade, foi o item menos apontado em Salvador: somente 1 (uma) vez; e no Rio de Janeiro, mencionado 2 (duas) vezes, igual à citação dos itens alimento seguro e aparência do alimento.

Já a boa aparência do vendedor foi a mais referida no Rio de Janeiro: 8 (oito) vezes; e 7 (sete) vezes, em Salvador, ficando atrás somente dos itens: alimento bem feito e alimento gostoso. A rapidez no atendimento não foi comentada pelos operadores pesquisados. A opinião dos operadores de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro ainda não alcança todo o movimento de escolha de compra revelado por Loriato e Pelissari (2017), contudo, não houve comentários debaixo demanda de consumidores, pelos operadores, durante a conversa na aplicação dos formulários, apesar deste contexto não fazer parte dos objetivos da tese.

Os operadores da comida de rua entrevistados nesta pesquisa, reconhecem a importância que têm para os consumidores, e classificam seu serviço como bom (66,7%, em Salvador; 55,6%, no Rio de Janeiro) ou ótimo (33,3%, em ambos os municípios). Somente uma operadora (11,1%), no Rio de Janeiro, classificou como regular o seu serviço. Utilizam-se da simpatia, da escolha e do bom sabor dos seus produtos como estratégias de um diferencial para se tornarem conhecidos e manterem a sua freguesia.

[...]hoje eu tenho prazer de falar que hoje eu sou patrimônio e sei o que eu sou. Vivo pelo acarajé e tudo que eu tenho hoje agradeço a que? Ao acarajé

e meus clientes que, graças a Deus, eles que me fazem ser o que eu sou, hoje, entendeu? (OCRR09)

Aqui oh eu já tive a oportunidade de ver as pessoas “comer” e dizer: que maravilha! Alguns anos atrás teve um cliente aqui de São Paulo, ele veio passear aqui em Salvador e aí ele chegou ali e comeu um beiju de carne seca e ele me disse: “A melhor comida que eu comi em Salvador foi esse beiju aqui”. Então, são essas coisas [que] dá o prazer de você continuar, você conquistar o cliente (OCRS01).

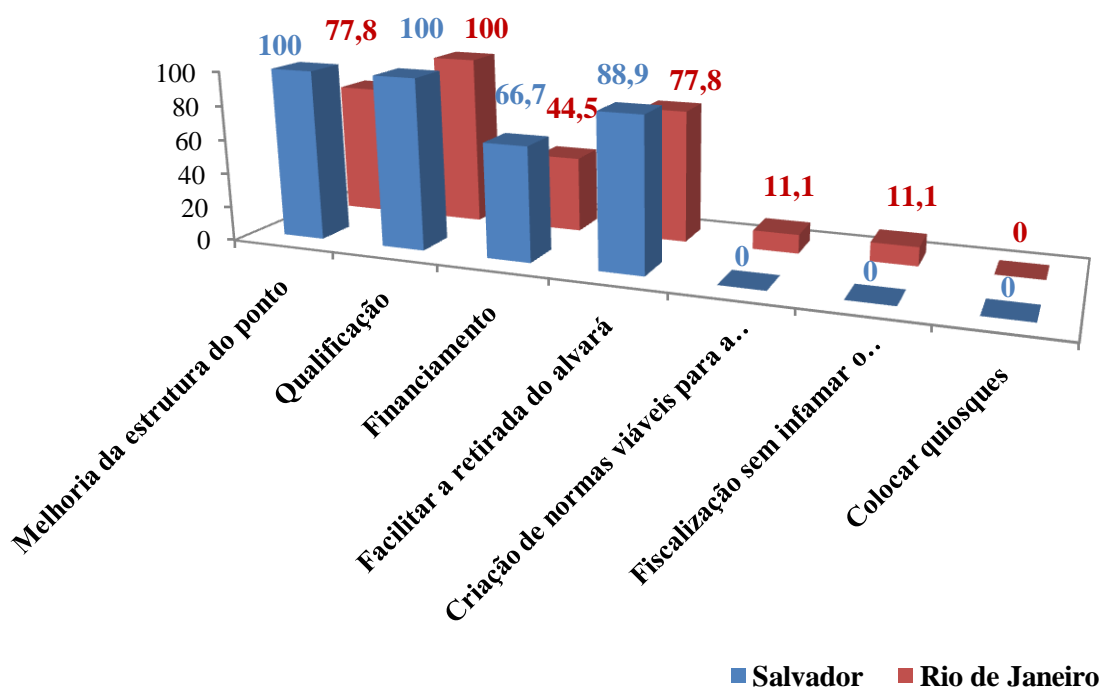
O Gráfico 8 demonstra que os operadores da comida de rua, dos dois municípios pesquisados, elegeram em 100% a qualificação como forma de ajuda que os órgãos públicos podem oferecer ao segmento. Em Salvador, a melhoria da estrutura do ponto também foi referenciada em 100% da amostra, com destaque, inclusive para algumas outras formas que os operadores citaram, intimamente ligadas a este item, como: energia na barraca e condições de melhor trabalho: pia e quiosques equipados. A facilidade para a retirada de alvará também foi um item bem referido pelos operadores (88,9%).

Os operadores do Rio de Janeiro também apontaram a melhoria da estrutura do ponto (77,8%) como forma de ajuda pelos órgãos públicos, além de facilidade para a retirada do alvará (77,8%). Outras formas de ajuda mencionadas por estes operadores foram: criar normas viáveis para a comida de rua e a fiscalização sem querer infamar os ambulantes, cada um como 11,1%.

O financiamento foi o item, de ajuda necessária, pelos órgãos públicos, menos sinalizado pelos operadores: 66,7%, em Salvador; e 44,5%, no Rio de Janeiro. E a colocação de quiosques foi uma citação feita por um dos operadores de Salvador, que não estava incluído nos itens pré- estabelecidos no formulário semiestruturado.

Entende-se que os operadores apreciariam qualificarem-se pelos órgãos públicos, mesmo aqueles que já têm um programa estabelecido na VISA municipal, como no caso dos operadores de comida de rua no Rio de Janeiro. Talvez novas estratégias na produção de qualificações devam ser pensadas pelo biopoder, baseadas na imersão do modo de subjetividades do segmento, para alcançar sua valorização e legitimidade.

Gráfico 8 - Formas de ajuda desejada para a comida de rua



Fonte: Elaborado pela autora.



## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

*Fé na vida, fé no homem, fé no que virá, nós podemos muito, nós podemos mais, vamos lá fazer o que será (Gonzaguinha, 1986)*

Esta tese teve por objetivo estudar a regulação sanitária para a comida de rua, nas capitais Salvador e Rio de Janeiro, e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social, à luz da epistemologia de Michel Foucault.

Sendo Foucault, um pensador que estuda as relações das diferenças, além da sua análise sobre as relações de poder, imaginou-se ser o mesmo bem propício para o embasamento epistemológico desta pesquisa. O autor foi utilizado na tese na aplicação de seus conceitos para construção de novos instrumentos de análise e foi aplicado em um campo inédito para estudar a comida de rua e sua regulação pelo biopoder.

Com o propósito de identificar e descrever a regulação de comida de rua nas capitais pesquisadas, foi realizada uma escavação nos dispositivos normativos referentes ao tema para compreender as especificidades destes, nas suas convergências e divergências entre os dois municípios.

Para aprofundar a discussão, realizou-se um arcabouço teórico pela apresentação da disciplinarização, como tecnologia de controle do corpo individualizado, e as tecnologias aplicadas ao corpo populacional, principalmente o biopoder, como técnica de poder para garantir a vida.

A escavação documental em 20 (vinte) dispositivos normativos municipais, além de 2 (dois) nacionais, revelou a categoria disciplina estabelecida pelos municípios estudados. Exigências maiores foram encontradas na liberação de espaço público para o desenvolvimento das atividades do comércio de comida de rua, como também ações de fiscalização, quando menos 15 (quinze) diferentes dispositivos apresentaram inserções de atividades de fiscalização, nos dois municípios, além da sutileza com que essas ações foram apontadas nestes documentos, observadas nas unidades de contexto selecionadas para a pesquisa.

Ações de fiscalização pelos órgãos reguladores reforçam que o controle é estabelecido pelo biopoder, que examina as atividades da comida de rua, de acordo com os parâmetros estabelecidos nos instrumentos normativos, elaborados.

O controle sanitário, baseado no enunciado de risco ainda não bem estabelecido, também foi percebido pelos fragmentos discursivos encontrados na escavação documental dos dispositivos normativos para a comida de rua, em Salvador e no Rio de Janeiro. Ressaltam uma série de penalidades impostas, caso os corpos desobriguem-se ao que é exigido para o seu cumprimento.

As sanções e penalidades apresentadas nos dispositivos normativos para a comida de rua, fazem parte da engrenagem produtiva imposta aos operadores, e possibilita o exercício do poder disciplinar sobre os corpos dentro das instituições. Outrossim, reforçam a atuação dos profissionais do biopoder, pelas perseguições, no caso do “rapa”, e com atitudes abusivas de poder da função, muitas vezes, sem o mérito do saber, por alguns profissionais da VISA, como foi observado em narrativas dos operadores da comida de rua pesquisados.

A partir da análise de conteúdo das narrativas dos profissionais da VISA entrevistados, também foi possível constatar a categoria disciplina. Estes profissionais significam a regulação da comida de rua pela existência de regulamentação (arcabouço legal a fim de permitir a exequibilidade das ações e atividades), descaracterizando ou mesmo desconhecendo outros mecanismos como formas de regulação, como as medidas educativas, função inata da VISA, também quase não mencionadas nos dispositivos, incluindo os nacionais, como as Resoluções da Diretoria Colegiada – RDC 218/05 e RDC 49/13.

Neste contexto, a constituição da Vigilância Sanitária brasileira foi apresentada, como uma instituição de poder disciplinar, que na ótica foucaultiana, se utiliza de mecanismos de controle submetendo os corpos às normas regulamentadoras, baseadas quase que exclusivamente no pensamento higienista. As técnicas de controle e o pensamento higienista impostos nos dispositivos normativos, com o olhar referente ao grande comércio/consumo, com o argumento de proteção à saúde, se instalam nos corpos operacionais da VISA naturalizando seus saberes, articulações e ações sobre os corpos que estão sob a sua vigilância, na comida de rua.

Há deficiência na conexão e interação entre os órgãos responsáveis pela regulação da comida de rua. Muitos saberes precisam ser compartilhados de uma maneira íntegra para os operadores. As ações de proteção, desses órgãos, assumem caráter de controle dos espaços; e

a função de controle referida a pessoas enseja ações como o isolamento, higienização corporal e, segundo Foucault, uma forma de higiene moral (1977, 2004 apud FIGUEIREDO, 2016, p.84). O biopoder tem que se adequar a esse padrão de comércio e fomentar a sua utilização, colaborando e não perseguindo e auxiliando na exclusão.

O discurso normativo de pensar na saúde da população e preencher o segmento de disciplina sanitária, sem um processo educativo precedente, não é o mais adequado. O operador também faz parte da população e quando não se pensa na sua educação, e sim em “pegar” as não conformidades sob a sua responsabilidade, com o sentimento arraigado do poder punitivo, não se está pensando no melhor para a população.

Regular vai além de um controle normativo letrado e da racionalidade punitiva, fora do contexto contemporâneo de pensamento solidário e participativo na ação de dar dignidade aos sujeitos da prática e do cuidado de si, na perspectiva foucaultiana.

Os profissionais das VISA, parecem pensar regulação para a comida de rua, presos ao conhecimento que têm de acordo com a formação de origem. O pensamento se abre mais a depender das atividades desenvolvidas em outras áreas ou por estarem, de alguma forma, envolvidos com o segmento. Não parece ser uma proposta multidisciplinar dentro da instituição da Vigilância Sanitária.

No Rio de Janeiro, o profissional VISAMR03, com formação fora da área de saúde, conseguiu abranger mais o pensamento para outras dimensões da comida de rua. Já o profissional VISAER01, da área de saúde, só comentou questões intimamente ligadas às BP. Os profissionais de Salvador (VISAMS01 e VISAMS07), com formação em saúde e desenvolvimento de trabalho acadêmico voltado para a comida de rua, também englobaram outros assuntos ao seu pensamento a respeito do segmento, além das questões relacionadas ao controle higiênico-sanitário.

Os dispositivos impostos para a comida de rua afirmam um campo de saber que condiciona os discursos e recusa o tratamento de outras verdades do segmento, como a questão social, a tradição, a cultura; a ressignificação da comida de rua, uma nova subjetividade de que o segmento está além de uma mercadoria de consumo, e que resiste no tempo.

Toda vez que o foco está em alguma coisa, fica descaracterizada a ideia de complexidade, diversidade, pluralidade (CORTELLA, BARROS FILHO, 2014). Assim acontece com os textos ou normas para a comida de rua, que insistem em tratar basicamente

das questões higiênico-sanitárias, deixando de lado a pluralidade de dimensões do objeto e do segmento, diante dos seus diversos produtos, modos e tipos de comercialização, e do próprio comerciante.

Mas, diante dessa diversidade, é preciso escolher qual caminho seguir. A VISA não pode se contentar e paralisar diante dessa grande complexidade. É preciso afirmar que algo é melhor que outro.

Uma nova política de verdade deverá considerar as relações entre saber (prática dos operadores de comida de rua) e poder (órgãos reguladores) que condicionam as produções de discursos verdadeiros, não pretendendo simplesmente trocar um discurso (aquele que é feito para os grandes estabelecimentos formais de alimentação) por outro. Mas, explicitar a sua transformação possível, atendendo à segurança da alimentação condizente com a realidade das atividades do comércio de comida de rua.

Em referência aos profissionais da VISA que lidam com o segmento, recomenda-se buscar, uma mudança de pensamento e atitude, em relação aos operadores de comida de rua e suas atividades. Neste sentido, espera-se que os saberes sejam expandidos para além da racionalidade higienista e de funções repressivas, e que os outros aspectos referentes ao segmento sejam levados em consideração nas estratégias voltadas para a promoção de uma política de aprimoramento do biopoder na prática com a comida de rua. Encontrar as brechas onde seja possível uma ação política eficaz.

A RDC 49/13, da ANVISA, referenciada de maneira incipiente nos municípios pesquisados, aparenta uma possível estratégia de cumprimento de novo papel dos profissionais da VISA, como agentes sociais, fugindo do estereótipo da fiscalização punitiva, ressaltando o caráter orientador e educativo, na articulação com seus artigos, em especial o de número 15, que trata de ações educativas; e os de número 16, 17 e 18, que versam sobre capacitação e atualização dos profissionais.

O espaço outro da comida de rua identificado nesta pesquisa foi composto por estruturas móveis que se estabelecem em passeios públicos (Rio de Janeiro) e praças (Salvador), comercializando produtos, escolhidos pela tradição, como: acarajé /comida baiana, caldos /angu, churrasquinho e mingau, dentre outros.

Os operadores de comida de rua foram na maioria mulheres solteiras, em idade produtiva, com ensino médio incompleto (55,6%), em Salvador; e com ensino médio

completo (55,6%), no Rio de Janeiro, com a média de anos trabalhados ultrapassando uma década: 12,7 anos, em Salvador; e 13,8 anos, no Rio de Janeiro.

A maioria dos operadores, nos dois municípios *locus* da pesquisa, desenvolvia atividades como microempreendedor individual (MEI), fato que, segundo relatos, facilitava o processo de licença. Desta forma, acredita-se que o MEI opera como uma política pública de inclusão.

Os operadores do Rio de Janeiro eram, na sua maioria, naturais de outras cidades, todos do Nordeste brasileiro: cidades da Bahia, do Ceará, da Paraíba e do Maranhão, e desempenhavam o comércio de comida de rua como atividade principal, tendo buscado essa atividade por conta do desemprego (44,5%), enquanto os de Salvador, com exceção de 1 (um), eram do mesmo município, e estavam nesse ofício devido à demanda turística e à habilidade por cozinhar.

Diante da análise dos resultados apresentados, é possível perceber que os corpos são disciplinados pelos dispositivos normativos, e pelas ações de inspeção e fiscalização dos profissionais da VISA, no entanto, não acondicionam seus produtos de maneira adequada nos espaços de comercialização e desconhecem as ações que o biopoder determina que tenham, pelos instrumentos normativos de controle, conforme descrito nesta tese pelas narrativas, durante a aplicação dos formulários semiestruturados.

Na categoria homens infames, os operadores do comércio de comida de rua em Salvador ganham menos, têm um nível educacional mais baixo, as mulheres, supostamente, assumem mais os encargos financeiros com a família, e trabalham, em média, 10 anos a mais que os operadores do Rio de Janeiro.

Acredita-se que os infames da comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro, pelas observações e narrativas resgatadas nesta pesquisa, sejam resistentes, já que continuam comercializando seus produtos, muitas vezes, sem as condições de estrutura, e sem liberação de licença, utilizando-se de estratégias para minimizar a atuação dos órgãos reguladores.

As falas dos operadores também denotam relações de confiança entre os consumidores e eles, o que alicerça e, de certo modo, legitima e valida a continuidade dos mesmos nas ruas, mantendo a tradição deste tipo de comércio de comida.

A resistência também foi observada pelos operadores de Salvador em relação aos do Rio de Janeiro, quanto às normas sanitárias de controle sobre os seus hábitos pessoais e uso

de adereços utilizados durante a comercialização, sem descartar, pela pesquisadora, que são hábitos inadequados na manipulação e comercialização seguras de alimentos.

Os infames das duas cidades apresentaram relação da regulação de suas atividades como forma de igualar a todos no propósito de diminuir a concorrência. Apresentaram-se muito preocupados em falar que realizam o adequado, e apontar que o outro deixa de fazer. A resistência foi percebida de um ambulante para com o outro não registrado, ou não fiscalizado. O pensamento da regulação, pelas normas, pelos operadores de comida de rua, propiciam a exclusão do grupo dentro dele mesmo.

Os resultados descrevem uma crítica que o modelo existente não atende aos seus operadores. O que interessa, e imagina-se ser essa uma proposta mais condizente à abordagem foucaultiana, é experimentar aquilo que se pode pensar a partir de uma proposta interpretativa, uma nova subjetividade do tratamento dado ao comércio de comida de rua, pelo biopoder.

Devido à necessidade de melhor operacionalizar esta pesquisa, não foi possível estudar a disciplinarização que a ANVISA pensa para o segmento da comida de rua, pois depois de diversas tentativas, via e-mail e pessoalmente em um evento da pesquisadora em Brasília, não foi possível a liberação da entrevista e, conseqüentemente, não houve o conhecimento de como funciona a maquinaria do poder federal voltado para a regulação do segmento. Espera-se que este trabalho ajude ao órgão compreender um pouco a dinâmica da regulação pelos resultados levantados nas duas capitais estudadas.

Esta tese é mais uma proposta de problematizar as questões da comida de rua. Assim como Foucault se recusou a ser pensado como solucionador de problemas, a autora, na apropriação das ferramentas deste autor, não tem a pretensão de que a tese seja uma solução para o objeto investigado, mas sim um ensaio problematizador e visibilizador do que não se fazia perceptível sobre as questões da comida de rua.

Nesta perspectiva, e “sacudindo as evidências”, é o papel da pesquisadora nesta tese: difundir o conhecimento sobre a regulação da comida de rua em duas capitais brasileiras, possibilitando abrir portas para o entendimento dos órgãos responsáveis; auxiliando no encontro de brechas possíveis para uma ação eficaz.

## REFERÊNCIAS

ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR ISO 22000-**Sistema de gestão de segurança de alimentos-requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos**. Edição 2006.

ALBUQUERQUE, E. M. **Avaliação da técnica de amostragem “Respondent-driven Sampling” na estimação de prevalências de Doenças Transmissíveis em populações organizadas em redes complexas**. 2009. 99f. Dissertação (Mestrado). Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca – ENSP; Rio de Janeiro: Ministério da Saúde – Fiocruz, 2009.

AMSON, G.V. **Comércio ambulante de alimentos em Curitiba: perfil de vendedores e propostas para programa de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos**. 2005. 163f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

ARACAJU. Lei nº 1.500, de 28 de setembro de 1989. Regula o Comércio Ambulante e dá outras providências correlatas. Disponível em: [http://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/emurb/licenciamento de Obras/legislacao municipal/Lei 1500 1989.pdf](http://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/emurb/licenciamento%20de%20Obras/legislacao%20municipal/Lei%201500%201989.pdf). Acesso em: 01 fev. 2017.

BALDIN, N.; MUNHOZ, E. M. B. *Snowball*(bola de neve): uma técnica metodológica para pesquisa em educação ambiental comunitária. In: X Congresso Nacional de Educação. PUCPR, 2011. Curitiba. **Anais...**Curitiba: 2011.p. 329-341.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo/** Laurence Bardin; tradução Luis Antero Reto, Augusto Pinheiro São Paulo: Edições 70; 2011. 279 p.

BAUMAN, Zygmunt. **Confiança e medo na cidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

BELÉM. Lei nº 7862 de 30 de dezembro de 1997. Dispõe sobre o comércio ambulante em Belém e dá outras providências. Disponível em: <https://cm-belem.jusbrasil.com.br/legislacao/580743/lei-7862-97>. Acesso em 01 de fev. 2017.

BEZERRA, A.C.D. (Org.). **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo: Annablume; Cuiabá: Fapemat; EDUFMT, 2008.

BLEIL, S. I. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**. Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação NEPA/UNICAMP, Campinas, v VI, p. 1-25, 1998.

BOA VISTA. Lei n.º 482, de 03 de dezembro de 1999. Institui o Código Sanitário do Município de Boa Vista e dá outras providências. Disponível em: [http://www.boavista.rr.gov.br/site/arq/boavista legislacao 06022014123316.pdf](http://www.boavista.rr.gov.br/site/arq/boavista_legislacao_06022014123316.pdf). Acesso 01 fev. 2017.

BRASIL. Lei 3.987 de 2 de janeiro de 1920. Reorganiza os serviços da Saude Publica.Diário Oficial da União, 8 de jan. 1920; p. 437 (Publicação Original). Disponível em:

<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1920-1929/lei-3987-2-janeiro-1920-570495-publicacaooriginal-93627-pl.html>. Acesso 02 set.2016.

BRASIL. Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, 19 dez. 1950; p. 18161. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/LEI-N-1283-DE-18-DE-dezembrp> de 1950.pdf>. Acesso 02 set.2016.

BRASIL. Decreto-Lei nº.986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 21 out 1969. Seção 1.

BRASIL. Lei nº 6.360 , de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, Cosméticos, Saneantes e Outros Produtos, e dá outras Providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L6360.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6360.htm)<Acesso 02 out.2015.

BRASIL. Lei nº 6.437 , de 20 de agosto de 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L6437.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6437.htm)<Acesso 02 out.2015.

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 02 de out. 2015.

BRASIL. Lei 8080, de 19 de setembro de 1990a. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 20 set. 1990.

BRASIL. Lei 8078, de 11 de setembro de 1990b - Código de Proteção do Consumidor. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras Providências, 1990b

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

BRASIL Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 1.565, de 26 de agosto de 1994. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e sua abrangência, esclarece a distribuição da competência material e legislativa da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e estabelece procedimentos para articulação política e administrativa das três esferas de governo do Sistema Único de Saúde.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, DF, ago. 1997.

BRASIL. Lei 9.782, de 26 de janeiro de 1999 - Dispõe sobre o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências.



BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, 23 out. 2002.

BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento de Boas Práticas para serviços de alimentação.

BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. Questões atuais de direito sanitário / Ministério da Saúde, Fundação Oswaldo Cruz – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 202 p, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº466/ 2012. Conselho Nacional de Saúde Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>> Acesso em 02 fev. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Diário Oficial [da] União. Brasília, DF, out. 2005. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049\\_31\\_10\\_2013.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html)> Acesso 10 dez. 2013.

BRASIL, C.C.B. **Diagnóstico do perfil dos estabelecimentos do setor supermercadista de acordo com a legislação de alimentos**. 2011. 150f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), 2011.

CACCIAMALI, M. C. Globalização e processo de informalidade. **Economia e sociedade**, v. 12, n. 1, p. 153-174, 2000.

CAMPO GRANDE. Prefeitura Municipal. Lei Complementar nº 268 de 03 de novembro de 2015. Dispõe sobre o comércio de alimentos através de "FoodTrucks" em vias e áreas públicas e dá outras providências. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=306398>. Acesso em: 15 fev 2017.

CARDOSO, R.C.V; SANTOS, S.M.C; SANTANA,G.R.; PIMENTEL, S.S.; GUIMARÃES, T.F.D.; ALMEIDA, M.D. Alimento de rua na Bahia: o perfil do consumidor em Salvador e a caracterização do comércio em Mutuípe. In: Bezerra ACD, organizador. **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. São Paulo: Annablume; 2008. p. 54-60.

CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C dos; SILVA, E. O. Comida de Rua e Intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 4, Ago. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v14n4/a22v14n4.pdf>>. Acesso em: 10 nov.2013.

CARVALHO FILHO,C.D.; GUIMARÃES, A. G.; SOBRAL, N. A. T. Avaliação do Programa Acarajé 10 , em Salvador, Bahia, 2003. **Higiene Alimentar**, v. 19, n. 133, p. 15-19, jul. 2005.

CORTELLA, M. S; BARROS FILHO, C. **Ética e vergonha na cara!**. Campinas, SP: Papyrus 7 Mares, 2014.

CORTESE, R. D. M. **Qualidade higiênico-sanitária e regulamentar de alimentos de rua comercializados em Florianópolis-SC**. 2013. 182f .Tese (Doutorado) -Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2013.

COSTA, E. A. **Vigilância Sanitária: proteção e defesa da saúde**. 2ª ed. São Paulo: Sobravime; 2004.

COSTA, E.A. Fundamentos da vigilância sanitária. In: COSTA, E.A.**Vigilância sanitária: temas para debate**. Salvador: EDUFBA, 2009. 240p. p. 11 – 36.

COSTA, L. O angu, segundo Debret. Stravaganza. Disponível em: <https://stravaganzastravaganza.blogspot.com/2012/08/o-angu-segundo-debret.html>. Acesso em: 15 jan. 2018.

COSTA, E. A.; FERNANDES, T. M.; PIMENTA, T. S. A Vigilância Sanitária nas políticas de saúde no Brasil e a construção da identidade de seus trabalhadores (1976-1999). **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 13, p. 995-1004, 2008

COSTA, E.A.; ROZENFELD, S. Constituição da vigilância sanitária no Brasil. In: ROZENFELD, S.,org. **Fundamentos daVigilância Sanitária**[online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000, p. 15-40.

COSTA MARQUES, M.C. **Políticas sociais e saúde no Brasil republicano**. São Paulo: Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública/Cecovisa, 2005.

COSTARRICA, M.L.; MORÓN C. Estrategias para elmejoramiento de lalocalidad de los alimentos callejeros em América Latina y enel Caribe. 1996. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/w3699t/w3699t08.htm>> Acesso 02 ago.2015.

CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. *Revista Brasileira de Agroecologia*. v.5, n.2, p.: 22-38, 2010.

CUIABÁ. Prefeitura Municipal. Lei nº 5982 DE 14/09/2015. Dispõe sobre o comércio de alimentos em vias e logradouros públicos no Município de Cuiabá e dá outras providências. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=303489>. Acesso em: 15 fev 2017.

CURITIBA. Lei nº 6407/1983 de 12 de agosto de 1983. Regula o comércio ambulante e atividades afins e dá providências correlatas. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/1983/640/6407/lei-ordinaria-n-6407-1983>. Acesso 08 mar. 2017.

CURITIBA. Decreto nº 990, de 28 de outubro de 2004. Dispõe sobre o comércio ambulante e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/decreto/2004/99/990/decreto-n-990-2004-dispoe-sobre-o-comercio-ambulante-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 1 mar. 2017

CURITIBA. Lei nº 14.634, de 14 de abril de 2015a. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares – “FoodTrucks”. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2015/1464/14634/lei-ordinaria-n-14634-2015-dispoe-sobre-a-comercializacao-de-alimentos-em-areas-publicas-e-particulares-food-trucks?q=14634>. Acesso 08 mar. 2017.

CURITIBA. Decreto nº 622 de 14 de abril de 2015b. Regulamenta a Lei nº14.634 de 14 de abril de 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em áreas públicas e particulares - "FoodTrucks" – no Município de Curitiba. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/decreto/2015/62/622/decreto-n-622-2015-regulamenta-a-lei-n-14634-de-14-de-abril-de-2015-que-dispoe-sobre-a-comercializacao-de-alimentos-em-areas-publicas-e-particulares-food-trucks-no-municipio-de-curitiba>. Acesso 08 mar. 2017.

DANNER, F. O Sentido da Biopolítica em Michel Foucault. **Revista Estudos Filosóficos**, v. 1, p. 143–157, 2010. Disponível em: <<http://www.ufsj.edu.br/portal2-repositorio/File/revistaestudosfilosoficos/art9-rev4.pdf>>. Acesso em 05 jan. 2017.

DEFERT, D. Heterotopia: tribulações de um conceito entre Veneza, Berlim e Los Angeles. In: **O corpo utópico; As heterotopias** (tradução Salma Tannus Muchail). São Paulo: n-1 Edições, 2013, p.33-55.

DINIZ, F. R. A; OLIVEIRA, A. A. Foucault: do poder disciplinar ao biopoder. **Scientia**. vol. 2, nº 3, p. 01 =217, nov.2013/jun.2014179 Disponível em: [http://www.faculdade.flucianofejiao.com.br/site\\_novo/scientia/servico/pdfs/VOL2\\_N3/FRANCISCOROMULOALVESDINIZ.pdf](http://www.faculdade.flucianofejiao.com.br/site_novo/scientia/servico/pdfs/VOL2_N3/FRANCISCOROMULOALVESDINIZ.pdf). Acesso em 05.jan.2017.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 5.627, de 15 de março de 2016. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em foodtruck no Distrito Federal e dá outras providências. Disponível em: <http://www.contabeis.com.br/legislacao/874299/lei-df-5627-2016/>. Acesso em: 20 mai 2017.

DRUK, G.; OLIVEIRA, L.P.; BARRETO, T. **A flexibilização do trabalho como forma discriminação social: o caso dos desempregados e dos trabalhadores informais em Salvador**. XII Congresso Brasileiro de Sociologia. Grupo de trabalho 18: Sindicato e ações coletivas. Belo Horizonte, 31 de maio a 03 de junho, 2005.

EL-KAREH, A.C.; BRUIT, H. H. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV. nº 33, 2004. Disponível em < <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/367.pdf> > Acesso em 1 nov 2013.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO/OMS. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. *Codex Alimentarius, volume 1B*. Directrices para el diseño de medidas de control de los alimentos vendidos en la vía pública en África (norma regional para el África), CAC/GL 22-1997.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO. **Good hygienic practices in the preparation and sale of street food in Africa: tools for training**, Rome, 2009. 176 p.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO. Setor informal de distribuição de alimentos na África (Alimentos vendidos na rua): importância e desafios. **Conferência Regional da FAO/OMS sobre inocuidade dos alimentos na África**, Harare, Zimbábue, 3-6 de outubro de 2005. Disponível em: <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/010/j6087p.pdf>> 27 jan.2011.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS-FAO. INFOSAN- Information note n.3/2010. **Safety of Street vended food**. Disponível em: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_03\\_StreetFood\\_Jun10\\_sp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_sp.pdf)>. Acesso em: 03 fev. 2011.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. The social ramifications of the informal food sector – who tends the fire? Gender issues. In: **Promises and challenges of the informal food sector in developing countries**. 2007. 18p.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Ed. Senac/Ed. Estúdio Sonia Robato. 2007, 255p.

FERREIRA, T.C.B.. **Avaliação da implementação da Resolução RDC 218/05, da Anvisa, e sua eficácia perante as unidades de comercialização de alimentos e bebidas**. 2008. 101f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia; Salvador, 2008.

FERREIRINHA, I.M.N.;RAITZ, T.R. As relações de poder em Michel Foucault: reflexões teóricas. **RAP – Revista de Administração Pública** - Rio de Janeiro 44 (2):367-83, mar./abr. 2010.

FIGUEIREDO, Ana. **Caminhos da Vigilância sanitária brasileira: proteger, vigiar, regular**. 1 ed. São Paulo: Hucitec, 2016. 268 p.

FLORIANÓPOLIS. Lei nº 5980, de 02 de janeiro de 2002. Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2002/598/5980/lei-ordinaria-n-5980-2002-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-de-treinamento-em-higiene-de-alimentos-e-das-outras-providencias>. Acesso 05 jan. 2017.

FLORIANÓPOLIS. Decreto nº 14.781, de 11 de junho de 2015a. Regulamenta a Lei nº 5980, de 2002, e dá outras providências. Disponível em:..

<https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/decreto/2015/1478/14781/decreto-n-14781-2015-regulamenta-a-lei-n-5980-de-2002-e-da-outras-providencias> Acesso 05 jan. 2017.

FLORIANÓPOLIS. Lei Complementar nº 536, de 02 de dezembro de 2015b. Regulamenta o comércio de alimentos em vias e áreas públicas, denominado FoodTruck, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/27\\_09\\_2016\\_13.40.43.4d55efb672cc945967681a3e0eeb7fea.pdf](http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/27_09_2016_13.40.43.4d55efb672cc945967681a3e0eeb7fea.pdf). Acesso em: 05 dez. 2016.

FORTALEZA. Lei nº 10.474, de 09 de junho de 2016. Regulamenta o exercício das atividades de "foodtruck", "foodbike" e "foodcart" no Município de Fortaleza, na forma que indica, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.contabeis.com.br/legislacao/1047593/lei-ce-10474-2016/>. Acesso em: 11 fev 2017.

FOUCAULT, M. **Nascimento da clínica**. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1977.

\_\_\_\_\_. **As Palavras e as Coisas**. Tradução de Salma Muchail. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

\_\_\_\_\_. **A arqueologia do saber**. Tradução de L. F. B. Neves. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998.

\_\_\_\_\_. **Em defesa da sociedade**: curso no Collège de France (1975- 1976). São Paulo: M. Fontes, 1999.

\_\_\_\_\_. "Outros espaços". In MOTTA, M. B. (org) **Michel Foucault. Estética: literatura e pintura, música e cinema**. Coleção Ditos & Escritos III, Tradução de Inês A. D. Barbosa. Rio de Janeiro/São Paulo: Forense Editora, 2001, p. 411-422.

\_\_\_\_\_. "A vida dos homens infames". In: Ditos e escritos, v. 4. Tradução de Vera Lucia Avelar Ribeiro. Rio de Janeiro: Forense universitária, 2003, p. 201-222.

\_\_\_\_\_. **A Verdade e as Formas Jurídicas**. Tradução de Renato Machado e E. Jardim. Rio de Janeiro: Nau Editora, 2005.

\_\_\_\_\_. **História da Loucura na Idade clássica**. Tradução de José Teixeira Coelho Netto.. xx.ed. Rio de Janeiro: Editora Perspectiva, 2005

\_\_\_\_\_. **Nascimento da Biopolítica**. Curso no Collège de France (1978-1979). São Paulo: Martins Fontes, 2008.

\_\_\_\_\_. **Em defesa da sociedade**. Curso no Collège de France (1975-1976). São Paulo: Martins Fontes, 2010.

\_\_\_\_\_. **O corpo utópico; As heterotopias** / Michel Foucault; pós-fácio de Daniel Defert. Tradução de Salma Tannus Muchai. São Paulo: n-1 Edições, 2013.

\_\_\_\_\_. **Vigiar e punir**: nascimento da prisão. Tradução de Raquel Ramallete. 42.

ed. Petrópolis: Vozes, 2014.

\_\_\_\_\_. **Microfísica do poder**. Organização, introdução e revisão técnica de Roberto Machado. 3 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FREITAS, L. A. **Regulação da comida de rua em Salvador - BA**: um estudo sobre o marco legal e sua implementação. 2017. 143f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia; Salvador, 2017.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONÇALVES, M. A. Informalidade e precarização do trabalho no Brasil. **Revista Pegada**, v. 3, n. 1, p.1-16, 2011.

GRABOIS, P. F. Resistência e revolução no pensamento de Michel Foucault: contracondutas, sublevações e lutas. **Cadernos de Ética e Filosofia Política** 19, 2/2011, p.07-27.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade**: Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860) / Richard Graham. Tradução Berilo Vargas. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

ITIKAWA, L. F. Trabalho informal nos espaços públicos no centro de São Paulo: pensando parâmetros para políticas públicas. 2006. 554f. Tese (Doutorado). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: < <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16131/tde-03032010-154458/pt-br.php>>. Acesso 08 mar de 2016.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Bens culturais registrados: Ofício das Baianas de Acarajé. Brasília: IPHAN, 2005. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/bcrE/pages/folBemCulturalRegistradoE.jsf>. Acesso em: 10 jan. 2018.

JACINTO JÚNIOR, W. Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural. *Biblioteca Latino-Americana de Cultura e Comunicação*, v. 1, n. 1, 2013.

LEAL, C. O. B. S.; TEIXEIRA, C. F. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA– Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, n. 4, p. 12-22, 2014.

LEAL, C. O. B. S.; TEIXEIRA, C. F. Redes solidárias em vigilância sanitária: a rede de gerenciamento da comida de rua em Salvador, BA – Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 3, n. 4, p. 20-29, 2015.

LEAL, C.O.B.S. **A construção de redes solidárias de Vigilância sanitária**: fundamentos – Artigo 2 **A situação da comida de rua de Salvador, BA-Brasil**. Salvador, 2013.138p. Tese (Doutorado) - Instituto de Saúde Coletiva. Universidade Federal da Bahia, 2013.

LEAL, C.O.B.S. **Análise Situacional da vigilância sanitária em Salvador**. Salvador, 2007. 132p. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Saúde Coletiva. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007.

LEITE, C.C. et al. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária do acarajé e seus complementos comercializados em diferentes pontos turísticos de Salvador-BA. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 74, p. 50-54, 2000.

LIMA, K. R. B.; SILVA, J. A. da; PEREIRA, L. A. Uma análise sobre a política pública de saúde no Brasil enfatizando o contexto neoliberal. I Conferência Nacional de Políticas Públicas contra a Pobreza e a Desigualdade, Anais...2010. Disponível em:< <http://www.cchla.ufrn.br/cnpp/pgs/anais>>. Acesso em:15 jan. 2017.

LORIATO, H.N.; PELISSARI, A. S. Atributos determinantes na decisão de compra e satisfação dos clientes: um estudo em estabelecimentos que comercializam comida de rua. **Rev. Bras. Pesq. Tur**, São Paulo, v. 11, n. 1, p. 109-132, 2017.

LUCCHESI, Geraldo. **Globalização e regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil**. 2001. 329f. Tese (Doutorado) - Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública; Rio de Janeiro, 2001.

\_\_\_\_\_. A Vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde. In: *Gestão e vigilância sanitária: modos atuais do pensar e fazer* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2006.

MACEIO. Lei nº6633, de 28 de abril de 2017. Regulamenta a comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua, no âmbito da administração municipal no Município de Maceió e adota outras providências. Disponível em: <http://camarademaceio.al.gov.br/index.php/noticias/28/4/2017/camara-promulga-lei-contra-o-trabalho-infantil-e-regulamenta-os-food-trucks>. Acesso em: 20 maio 2017.

MACHADO, R. Por uma genealogia do poder. In: **Microfísica do Poder**. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

MAGALHÃES JUNIOR, H. M.. **O desafio construir e regular redes públicas, com integralidade, em sistemas privado-dependentes: a experiência de Belo Horizonte**. 2005. 211 p. Tese (Doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Médicas, Campinas, SP, 2005.

MALLON, C.; BORTOLOZO, E. A. F. Q. Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar. **PublicatioUEPG: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 3, n.10, p.65-76, 2004.

MANAUS. Decreto nº 3355 de 11 de julho de 2016. Dispõe sobre a regulamentação da outorga de uso do espaço público para a comercialização de alimentos - comida de rua - nas áreas públicas do Município de Manaus, e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/am/m/manaus/decreto/2016/335/3355/decreto-n-3355-2016-dispoe-sobre-a-regulamentacao-da-outorga-de-uso-do-espaco-publico-para-a-comercializacao-de-alimentos-comida-de-rua-nas-areas-publicas-do-municipio-de-manaus-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 01 de fev. 2017.

MARQUES, M.C.. Perspectiva de Gestão da Informação em Vigilância Sanitária. In.: MOYA, J.; SANTOS, E. P.; MENDONÇA, A. V. M. (org). **Organização Pan-Americana da Saúde**. Gestão do Conhecimento em Saúde no Brasil: avanços e perspectivas – Brasília : Organização Pan-Americana da Saúde, 2009.140 p.:

MARRAS, S. R. Comparative analysis of legislative approaches to street food in South American metropolises. In: CARDOSO, R. C. V.; COMPANION, M.; MARRAS, S. R. **Street Food: Culture, Economy, health and governance**: Routledge, 2014. 15-45.

MENDONÇA, E.M.S. Apropriações do espaço público: alguns conceitos. **Estudos e Pesquisas em Psicologia**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, p. 296-306, ago. 2007

MONTEIRO, M. A. M. et al. Qualidade microbiológica da comida de rua de Belo Horizonte. **Demetra**, v.12, n. 3, p. 781-794, 2017.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF – Boas práticas de fabricação: uma revisão. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24 – 30, jan./fev. 2007.

NATAL. Decreto n.º 10.949 de 08 de janeiro de 2016. Institui Grupo de Fiscalização para Orla de Ponta Negra – Natal/RN. Disponível em: [http://portal.natal.rn.gov.br/anexos/publicacao/legislacao/Decreto\\_20160111\\_10949.pdf](http://portal.natal.rn.gov.br/anexos/publicacao/legislacao/Decreto_20160111_10949.pdf). Acesso em: 11 fev 2017.

OIT. **Employment, income and equality**: a strategy for increasing employment in Kenya. Genebra, 1972.

OLIVEIRA, A.C.G. et al. Análise das condições do comércio de caldo de cana em vias públicas de municípios paulistas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v.13, n.2, p.6-18, 2006.

OLIVEIRA, R.R.; ELIAS, P.E.M. Conceitos de regulação em saúde no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, v.46, n.3, p.571-576, 2012.

OPAS – ORGANIZAÇÃO PAN- AMERICANA DA SAÚDE. **Codex Alimentarius**: higiene dos alimentos: textos básicos, Brasília, 2006. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex\\_alimentarius.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf). Acesso em: 10 set. 2016.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE: Escritório Regional Africano. Comitê Regional Africano. **Higiene dos Alimentos e Saúde: Análise da situação e Perspectivas**, 2003.

PASSOS, I.C.F.. **Poder, normalização e violência**: incursões foucaultianas para a atualidade. 2 ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013.

PERNAMBUCO. Lei n.º 16040 de 15 de maio de 2017. Estabelece normas gerais para o funcionamento de Food Trucks, no âmbito do Estado de Pernambuco, e dá outras providências. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=343579>. Acesso em: 20 mai 2017.

PIAUI. Lei Complementar n.º 3.610, de 11 de janeiro de 2007. Dá nova redação ao Código Municipal de Posturas e dá outras providências. Disponível em: <http://pgm.teresina.pi.gov.br/admin/upload/documentos/7ca0143675.pdf>. Acesso em: 01 fev. 2017.

PINTO, P. R. G.. O Panóptico: Foucault confirma Orwell. **Revista Espaço Acadêmico**, n.º 28, set., 2003.



PIOVESAN, M.F. et al. Vigilância sanitária: uma proposta de análise dos contextos locais. **Revista Brasileira Epidemiologia**, v.8, n.1, p. 83-95, 2005.

PIOVESAN, M. F. **A trajetória da implementação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (1999-2008)**. 2009. 173f. Tese (Doutorado) - Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública; Rio de Janeiro, 2009.

PORTO ALEGRE. Lei nº 10.605, de 29 de dezembro de 2008. consolida, no Município de Porto Alegre, a legislação que dispões sobre o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, sobre a publicidade nos equipamentos desse comércio e dessa prestação de serviços, e revoga os Decretos nº 4.278, de 31 de dezembro de 1970; 9212, de 26 de julho de 1988; 12.327, de 5 de maio de 1999; 12.364, de 8 de junho de 1999; 13.555, de 14 de dezembro de 2001; 14.391, de 5 de dezembro de 2003; 14.534, de 19 de abril de 2004; 14.960, de 25 e outubro de 2005; e 15.464, de 22 de janeiro de 2007. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/porto-alegre/lei-ordinaria/2008/1060/10605/lei-ordinaria-n-10605-2008-consolida-no-municipio-de-porto-alegre-a-legislacao-que-dispoe-sobre-o-comercio-ambulante-e-a-prestacao-de-servicos-ambulantes-nas-vias-e-nos-logradouros-publicos-sobre-a-publicidade-nos-equipamentos-desse-comercio-e-dessa-prestacao-de-servicos-e-revoga-as-leis-n-s-1923-de-30-de-dezembro-de-1958-3-187-de-24-de-outubro-de-1968-3-397-de-2-de-julho-de-1970-4-555-de-30-de-abril-de-1979-4-860-de-15-de-dezembro-de-1980-5-863-de-12-de-janeiro-de-1987-e-7-865-de-22-de-outubro-de-1996>. Acesso 20 jan. 2017.

PORTO ALEGRE. Decreto.nº 17.134, de 4 de julho de 2011. Regulamenta a Lei nº10.605, de 29 de dezembro de 2008, que consolida, no Município de Porto Alegre, a legislação que dispões sobre o comércio ambulante e a prestação de serviços ambulantes nas vias e nos logradouros públicos, sobre a publicidade nos equipamentos desse comércio e dessa prestação de serviços, e revoga os Decretos nº 4.278, de 31 de dezembro de 1970; 9212, de 26 de julho de 1988; 12.327, de 5 de maio de 1999; 12.364, de 8 de junho de 1999; 13.555, de 14 de dezembro de 2001; 14.391, de 5 de dezembro de 2003; 14.534, de 19 de abril de 2004; 14.960, de 25 e outubro de 2005; e 15.464, de 22 de janeiro de 2007. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/porto-alegre/decreto/2011/1713/17134/decreto-n-17134-2011-regulamenta-a-lei-n-10605-de-29-de-dezembro-de-2008-que-consolida-no-municipio-de-porto-alegre-a-legislacao-que-dispoe-sobre-o-comercio-ambulante-e-a-prestacao-de-servicos-ambulantes-nas-vias-e-nos-logradouros-publicos-sobre-a-publicidade-nos-equipamentos-desse-comercio-e-dessa-prestacao-de-servicos-e-revoga-os-decretos-n-4-278-de-31-de-dezembro-de-1970-9-212-de-26-de-julho-de-1988-12-327-de-5-de-maio-de-1999-12-364-de-8-de-junho-de-1999-13-555-de-14-de-dezembro-de-2001-14-391-de-5-de-dezembro-de-2003-14-534-de-19-de-abril-de-2004-14-960-de-25-de-outubro-de-2005-e-15-464-de-22-de-janeiro-de-2007>. Acesso 20 jan. 2017.

POCHMANN, M. **Economia do Microempreendimento Informal no Brasil**. 2005. Disponível em [http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/738E0F995A136E6083257363005E2945/\\$File/NT0003619A.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/738E0F995A136E6083257363005E2945/$File/NT0003619A.pdf). Acesso em: 10 nov.2013.

POÇOS DE CALDAS. Decreto no 7169, de 12 de agosto de 2002. Regulamenta o comércio ambulante e atividades fins dá outras providências correlatas. Disponível em: [http://pocosdecaldas.mg.gov.br/leis/decretos/decretos\\_7169.pdf](http://pocosdecaldas.mg.gov.br/leis/decretos/decretos_7169.pdf). Acesso em: 7 abr. 2017.

REIS, E.A., REIS, I.A. Análise Descritiva de Dados. Relatório Técnico do Departamento de Estatística da UFMG. 2002. Disponível em: [www.est.ufmg.br](http://www.est.ufmg.br). Acesso em: 10 mar.2018.

REVEL, J.. Michel Foucault: conceitos essenciais / Judith Revel ; tradução Maria do Rosário Gregolin, Nilton Milanez, Carlo Piovesani. - São Carlos : Claraluz, 2005. 96 p.;

RIO DE JANEIRO. Decreto nº 6.235, de 30 de outubro de 1986. Estabelece Normas básicas de defesa e proteção à saúde no tocante a alimentos e a higiene habitacional e ambiental. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5126030/4132704/DecretoMunicipaln6.235.pdf>. Acesso em 10 dez. 2016.

RIO DE JANEIRO. Lei nº 1876, de 29 de junho de 1992. Dispõe sobre o.COMÉRCIO AMBULANTENO MUNICÍPIO E DÁOUTRAS PROVIDÊNCIAS. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/lei-ordinaria/1992/187/1876/lei-ordinaria-n-1876-1992-dispoe-sobre-o-comercio-ambulante-no-municipio-e-da-outras-providencias>. Acesso em 10 dez. 2016.

RIO DE JANEIRO. Lei nº 2766, de 19 de abril de 1999. Modifica o regulamento nº 2 que acompanha a Lei nº1876, de 29 de junho de 1992, e dá outras providências. Disponível em:<https://leismunicipais.com.br/a1/rj/r/rio-de-janeiro/lei-ordinaria/1999/276/2766/lei-ordinaria-n-2766-1999-modifica-o-regulamento-n-2-que-acompanha-a-lei-n-1876-de-29-de-junho-de-1992-e-da-outras-providencias>. Acesso em 10 dez. 2016.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura Municipal. Decreto nº 34391, de 12 de setembro de 2011.Dispõe sobre o exercício da atividade das doceiras denominadas baianas e dá outras providências. Disponível em:[http://smaonline.rio.rj.gov.br/legis\\_consulta/38416Dec%2034391\\_2011.pdf](http://smaonline.rio.rj.gov.br/legis_consulta/38416Dec%2034391_2011.pdf). Acesso em: 10 dez. 2016.

RIO DE JANEIRO. Lei nº 7252 de 05 de abril de 2016b. Institui, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Política Estadual de incentivo e fomento a Feiras Gastronômicas e à comercialização de alimentos em trailers, vans, caminhões e veículos similares conhecidos como “FoodTrucks” e dá outras providências. Disponível em: <http://alerjln1.alerj.rj.gov.br/CONTLEI.NSF/c8aa0900025feef6032564ec0060dfff/4b2e72607947f91f83257f93005a799b?OpenDocument>. Acesso 10 fev. 2017.

RIO DE JANEIRO. Lei nº 6.095, de 19 de outubro de 2016a. Cria o Selo de Qualidade e de Atendimento na comercialização da comida de rua e dá outras providências. Disponível em: <http://mail.camara.rj.gov.br/APL/Legislativos/contlei.nsf/50ad008247b8f030032579ea0073d588/6628996590f28c3583258051003b0d80?OpenDocument>. Acesso 10 fev. 2017.

RIO DE JANEIRO. Decreto nº 40.823, de 23 de outubro de 2015a. Dispõe sobre o exercício da atividade de comércio ambulante de “churrasquinho” e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/decreto/2015/4083/40823/decreto-n-40823-2015-dispoe-sobre-o-exercicio-da-atividade-de-comercio-ambulante-de-churrasquinho-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 10 dez. 2016.

RIO DE JANEIRO. Decreto nº 40.251, de 16 de junho de 2015b. Dispõe sobre os critérios para a comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas

públicas e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rj/r/rio-de-janeiro/decreto/2015/4025/40251/decreto-n-40251-2015-dispoe-sobre-os-criterios-para-comercializacao-de-alimentos-em-veiculos-automotores-comida-sobre-rodas-em-areas-publicas-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 10 dez. 2016.

RODRIGUES, B. F. et al. Comida de rua, oferta e aspectos higiênicos-sanitários. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v.21, n.1, p. 347-358, 2014.

SALVADOR. Prefeitura Municipal. Decreto nº 11.611, de 26 de maio de 1997. Aprova o regulamento das feiras livres do município do salvador e dá outras. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1997/1162/11611/decreto-n-11611-1997-aprova-o-regulamento-das-feiras-livres-do-municipio-do-salvador-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 10 fev 2018.

SALVADOR. Prefeitura Municipal. Decreto nº 19.067, de 21 de novembro de 2008. Dispõe sobre a localização e funcionamento de equipamentos de comércio informal, em logradouros públicos, durante o carnaval 2009, e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2008/1907/19067/decreto-n-19067-2008-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-de-equipamentos-de-comercio-informal-em-logradouros-publicos-durante-o-carnaval-2009-e-da-outras-providencias?q=Decreto%20n%BA%2019.067%202008>. Acesso em: 15 fev 2017.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Serviços Públicos. Lei nº 5503/1999b. Código de Polícia Administrativa do Município do Salvador. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/topicos/21918150/lei-n-5503-de-29-de-outubro-de-1999-do-municipio-de-sao-jose-dos-campos>> Acesso 20 ago. 2014.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Saúde. Lei nº 5504/1999c. Institui o código municipal de saúde. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/topicos/23610065/lei-n-5504-de-26-de-fevereiro-de-1999-do-municipio-de-salvador>> Acesso 20 ago.2014.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Serviços Públicos. Decreto nº 12.467 de 11 de novembro de 1999a. Altera dispositivos do Decreto nº 12.175/98 e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1999/1246/12467/decreto-n-12467-1999-altera-dispositivos-do-decreto-n-12175-98-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 11 fev 2017.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Serviços Públicos. Decreto nº 12.016 de 08 de junho de 1998a. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos do município do salvador e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/1998/1201/12016/decreto-n-12016-1998-dispoe-sobre-a-localizacao-e-funcionamento-do-comercio-ambulante-e-de-prestacao-de-servicos-em-logradouros-publicos-do-municipio-do-salvador-e-da-outras-providencias.html>> Acesso 02 out. 2014.

SALVADOR. Secretaria Municipal de Serviços Públicos. Decreto nº 12.775 de 26 de novembro de 1998b. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal

exercido pelas baianas de acarajé e de mingau em logradouros públicos e dá outras providências. DOM 26 de novembro de 1998.

SALVADOR. Decreto nº 24.422 de 05 de novembro de 2013a. Dispõe sobre a exploração de atividades econômicas na faixa de areia da orla marítima de Salvador, e dá outras providências. Diário Oficial do município de 06 de novembro de 2013.

SALVADOR. Portaria nº 202 de 29 de novembro de 2013b. Dispõe sobre o Ordenamento e o funcionamento do comércio e serviços na faixa de areia da orla marítima do Município do Salvador, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-202-2013-salvador\\_262309.html](http://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-202-2013-salvador_262309.html)>.

SALVADOR. Lei nº 8.900 de 03 de setembro de 2015a. Dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas – foodtrucks, e dá outras providências. Diário Oficial do Município de 04 de setembro de 2015.

SALVADOR. Decreto nº 26.849 de 09 de dezembro de 2015b. Regulamenta a Lei nº 8.900 de 03 de setembro 2015, que dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouros, áreas e vias públicas - FoodTrucks e outros equipamentos, e dá outras providências. **Diário Oficial do Município** de 10 de dezembro de 2015

SALVADOR. Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015c. Dispõe sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e dá outras providências. **Diário Oficial do Município** de 02 de dezembro de 2015.

SALVADOR. Decreto nº 27.571, de 15 de agosto de 2016. Nomeia os membros da Comissão de Comida de Rua, dispõe sobre a comercialização de alimentos em logradouro, áreas e vias públicas e revoga dispositivos do Decreto nº 26.849/2015. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ba/s/salvador/decreto/2016/2757/27571/decreto-n-27571-2016-nomeia-os-membros-da-comissao-de-comida-de-rua-dispoe-sobre-a-comercializacao-de-alimentos-em-logradouro-areas-e-vias-publicas-e-revoga-dispositivos-do-decreto-n-26849-2015>. Acesso em: 15 fev 2018.

SANTOS, K.B. **O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador-BA**: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária. 2011. 121f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia; Salvador, 2011.

SANTOS, S.C.G.;FONSECA-SILVA, M.C. **Discurso e efeito de raridade em Foucault**. Anais da 58ª Reunião Anual da SBPC - Florianópolis, SC - Julho/2006.

SANTOS, E. M.; ESCODA, M. S. Q. **Vigilância Sanitária**: Um histórico e um lócus. Separata de Monografia. In: XII CONASEMS, Natal, 2004.

SANTOS, F. P.; MERHY, E. E. A regulação pública da saúde no Estado brasileiro – uma revisão.. **Interface -Comunic., Saúde, Educ.**, v.10, n.19, p.25-41, jan/jun 2006.

SÃO LUIS. Lei 3546/96 de 05 de agosto de 1996. Dispõe sobre a Vigilância Sanitária no Município de São Luis, e dá outras providências. Disponível em: <https://camara-municipal-de-sao-luis.jusbrasil.com.br/legislacao/581175/lei-3546-96>. Acesso em: 01 fev. 2017.

SÃO PAULO. Decreto nº 55.085, de 06 de maio de 2014. Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua. Disponível em: <file:///C:/Users/Luc%20ADlia/Desktop/decreto%20n%C2%B0%2055.085%20de%206%20de%20maio%20de%202014%20regulamenta%20a%20lei%20n%C2%B015.947%20de%2026%20de%20dezembro,%20que%20dispoe%20sobre%20as%20regras%20para%20a%20comercializa%C3%A7%C3%A3o%20de%20alimentos%20em%20vias%20e%20%C3%A1reas%20p%C3%BAblicas.pdf> Acesso 15 out. 2014.

SÃO PAULO. Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua. Diário Oficial da Cidade de São Paulo, 27/12/2013. Disponível em : <http://dobuscadireta.imprensaoficial.com.br/default.aspx?DataPublicacao=20131227&Caderno=DOC&NumeroPagina=1 > Acesso 25 jul.214.

SÃO PAULO. LEI nº 12.736 - de 16 de Setembro de 1998. Regula a comercialização do sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados no Município de São Paulo. Disponível em: <http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadlem/secretarias/negocios\_juridicos/cadlem/integra.asp?alt=17091998L%20127360000> Acesso 10 set.2014.

SÃO PAULO. Decreto nº 42.600, de 11 de novembro de 2002. Regulamenta a Lei nº 11.039, de 23 de agosto de 1991, que disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo, de acordo com o disposto na Lei nº 13.399, de 01 de agosto de 2002, que dispõe sobre a criação das subprefeituras. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/decreto/2002/4260/42600/decreto-n-42600-2002-regulamenta-a-lei-n-11039-de-23-de-agosto-de-1991-que-disciplina-o-exercicio-do-comercio-e-a-prestacao-de-servicos-ambulantes-nas-vias-e-logradouros-publicos-do-municipio-de-sao-paulo-de-acordo-com-o-disposto-na-lei-n-13-399-de-1-de-agosto-de-2002-que-dispos-sobre-a-criacao-das-subprefeituras>. Acesso em: 10 jan 2017.

SÃO PAULO. Lei nº 11039, de 23 de agosto de 1991. Disciplina o exercício do comércio ou prestação de serviços ambulantes nas vias e logradouros públicos do Município de São Paulo. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/lei-ordinaria/1991/1103/11039/lei-ordinaria-n-11039-1991-disciplina-o-exercicio-do-comercio-ou-prestacao-de-servicos-ambulantes-nas-vias-e-logradouros-publicos-do-municipio-de-sao-paulo>. Acesso em: 10 jan 2017.

SÃO PAULO. Lei nº 15947, de 26 de dezembro de 2013. Dispõe sobre as regras para a comercialização de alimentos em vias públicas – comida de rua – e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/lei-ordinaria/2013/1594/15947/lei-ordinaria-n-15947-2013-dispoe-sobre-as-regras-para-comercializacao-de-alimentos-em-vias-e-areas-publicas-comida-de-rua-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 10 jan. 2017.

SÃO PAULO. Decreto nº 55.085, de 06 de maio de 2014. Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua. Disponível em: <file:///C:/Users/Luc%20ADlia/Desktop/decreto%20n%C2%B0%2055.085%20de%206%20de%20maio%20de%202014%20regulamenta%20a%20lei%20n%C2%B015.947

%20de%2026%20de%20dezembro,%20que%20dispoe%20sobre%20as%20regras%20para%20a%20comercializa%C3%A7%C3%A3o%20de%20alimentos%20em%20vias%20e%20%C3%A1reas%20p%C3%BAblicas.pdf> Acesso 1º jan. 2017.

SÃO PAULO. Decreto nº 27.619 de 1989. Dispõe sobre autorização para o exercício de atividades de vendedores e/ou prestadores de serviços nas vias e logradouros públicos do município de São Paulo, e dá outras providências. Disponível em: <  
<http://www.leismunicipais.com.br/a/sp/s/saopaulo/decreto/1989/2761/27619/decreto-n-27619-1989-dispoe-sobre-autorizacao-para-o-exercicio-de-atividades-de-vendedores-e-ou-prestadores-de-servicos-nas-vias-e-logradouros-publicos-do-municipio-de-sao-paulo-e-da-outras-prov-idencias.html>> Acesso 05 ago.2014.

SILVA JR., E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Livraria Varela, 2008

SILVA, S. A. **Comida de rua na orla de Salvador– BA: Um estudo na perspectiva socioeconômica e da segurança de alimentos**. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde)- Universidade Federal da Bahia; Salvador, 2012.

SIMIONI, R.L. **Arquivo, História e Memória: possibilidades de diálogo entre Luhmann e Foucault**. *Lua Nova*, São Paulo, v. 97, p. 173-190, 2016.

SIMOUPoulos, A.P.; BHAT, R.V. Street foods. **World Review of Nutrition and Dietetics**, v.86, p. 123-137, 2000.

SMS – Secretaria Municipal de Salvador. Diário Oficial do Município. Anexo III Organograma Estrutura Organizacional Sectararia Municipal de Saúde – SMS. 2016. Disponível em: <http://www.saude.salvador.ba.gov.br/secretaria/organograma/>. Acesso em:25 jun. 2018.

SMS – Secretaria Municipal do Rio de Janeiro. Organograma Subvisa. 2017. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/4e34f6a6-9546-4128-ab29-e6609bbf8ee6>. Acesso em:25 jun. 2018.

SOARES, C.E.L. Comércio, Nação e Gênero: As Negras Minas Quitadeiras no Rio de Janeiro 1835 – 1900. **R. Mestr. Hist.**, Vassouras, v. 4, n. 1, p. 55-78, 2001/2002.

SOARES, C.M.. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX” **Afro-Ásia**, n. 17, 1996, p. 57-72.

SOTO, F.R.M. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no município de Ibiúna – SP. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 11, n. 2, p. 297-303, 2000.

SOUSA, H. W. O.; BRUM, A. A. S.; ORLANDA, J. F. F. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênicosanitárias e perfil de vendedores ambulantes. **Revista Tema**. vol. 14, n. 20/21, p. 7-21, janeiro a dezembro, 2013.

SOUZA, M. C. D.. **Regulações sanitária de produtos para a saúde no Brasil e no Reino Unido: o caso dos equipamentos eletromédicos.** 2007. 290f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal da Bahia.- Instituto de Saúde Coletiva – ISC, Salvador, 2007.

TANCREDI, R. C. P.; FERNANDES, M. L. Segurança Alimentar: o poder público na aplicabilidade normativa. In: MARTINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. **Segurança Alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas.** Rio de Janeiro: EPSJV, 2014, p. 69-91.

ULYSSEA, G. Informalidade no mercado de trabalho brasileiro: uma resenha da literatura. **Revista de Economia Política**, vol. 26, n. 4 (104), p. 596-618, outubro-dezembro, 2006.

VALVERDE, R. R. H. F. Sobre espaço público e heterotopia. **Geosul**, Florianópolis, v. 24, n. 48, p 7-26, jul./dez. 2009.

VEIGA, C. F; DORO, D. L; OLIVEIRA, K. M. P. Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos do município de Maringá, PR. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 138, p. 28 – 36, jan./fev., 2006.

VEIGA-NETO, A. **Foucault & a educação.** 2.ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007. (Pensadores & Educação, 5).

\_\_\_\_\_. Teoria e método em Michel Foucault (im)possibilidades. **Cadernos de Educação** - FaE/PPGE/UFPel, Pelotas, v.34, p. 83 - 94, setembro/dezembro, 2009.

VELLO, K. R. M. O. et al. Análise de pontos críticos de controle em certas preparações servidas em quiosques de praia. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 130, p. 37 – 44, abr., 2005.

VIDAL JÚNIOR, P. O. **Comida de rua e segurança de alimentos na orla marítima de Salvador – BA: um estudo na perspectiva do trabalho infantil.** Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Universidade Federal da Bahia; Salvador, 2011.

VIEIRA, A. C. P.; BUAINAIN, A. M.; SPERS, E. E. A segurança do alimento ea necessidade de informação aos consumidores. **Cadernos de Direito**, v. 10, n. 19, p. 21-37, 2011.

VILA VELHA. Lei 5768 de 26 de julho de 2016. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores, “FoodTruck”, no município de Vila Velha. Disponível em: <http://www.vilavelha.es.gov.br/legislacao/Arquivo/Documents/legislacao/html/L57682016.html>. Acesso 07 abr.2017.

VILARINS, G.C.M.; SHIMIZU, H.E.; GUTIERREZ, M.M.U. A regulação em saúde: aspectos conceituais e operacionais. **Saúde em Debate**. Rio de Janeiro, v. 36, n. 95, p. 640-647, out./dez. 2012

VITÓRIA. Lei nº 8809 de 2015. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores - "FoodTruck. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=284275>. Acesso 07 abr. 2017.

VITÓRIA. Decreto nº 1638 de 2015. Regulamenta a Lei nº 8.809, de 27 de abril de 2015, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=301677>. Acesso 07 abr.2017.

WHO. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Division of Food and Nutrition. Essential safety requirements for street-vended foods. (Revised edition). 1996. Disponível em: <<http://www.who.int/fsf/96-7.pdf>> Acesso 30 ago.2014.

YIN, R.K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. XX ed. Porto Alegre: Bookman; 2010.



## APÊNDICES



### APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA A AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA

#### COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS CAPITAIS BRASILEIRAS

##### I. Identificação

1. Nome do Respondente:
  2. Função na ANVISA:
  3. Contatos: Telefone:
- E-mail institucional:

##### II. Legislação

4. Como são realizadas discussões a respeito de legislação para o comércio de comida de rua?  
Que estratégias são discutidas?
5. Que discussões são realizadas para a avaliação da Resolução RDC 218/2005? Quais os atores envolvidos?
6. Na sua opinião, os requisitos propostos na RDC 218/2005 atendem à multiplicidade de serviços do segmento comida de rua?

### III. Educação e Comunicação em Saúde

7. Que estratégias são pensadas para a qualificação dos profissionais da Vigilância Sanitária que realizam inspeções / fiscalizações? Existe alguma discussão sobre técnica de abordagem no setor informal de alimentos?

8. Que estratégias são utilizadas para comunicar a população sobre os riscos sanitários relacionados ao comércio informal de alimentos?

Cartilhas ( ) *Folders* ( ) Televisão ( ) Comunicação em jornais ( )

Comunicação em rádio/rádios comunitárias ( ) Brindes ( ) NSA ( )

Outros ( ) \_\_\_\_\_

### V. Opinião

9. O que é regulação para o Sr. (a)?

10. No que o Sr. (a) pensaria se fosse convidado a propor uma regulação para o comércio de comida de rua?

11. Quais os assuntos seriam abordados (verificar para: o comerciante; o alimento; o consumidor; o trabalho; o meio ambiente; a saúde)

12. Quais os principais aspectos positivos e negativos de uma legislação para comida de rua?

13. Existem estratégias que podem ser utilizadas para transpor as dificuldades? Quais?



## APÊNDICE B- ROTEIRO DE ENTREVISTA PARA AS VIGILÂNCIAS ESTADUAIS E MUNICIPAIS

### COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS CAPITAIS BRASILEIRAS

#### I. Identificação

1. Município/Estado:
2. Nome do Respondente:
3. Função na Vigilância Sanitária:
4. Contatos: Telefone:
- E-mail institucional:

#### II. Legislação

5. O município /estado dispõe de legislação sanitária própria para o comércio informal de alimentos? Sim ( ) Não ( )
  - 5.1. Se sim, qual e desde quando está em vigor?
6. A Vigilância Sanitária desenvolve ações articuladas com outros setores para exercer a regulação do comércio informal de alimentos? Sim ( ) Não ( )
  - 6.1. Se **sim**, que órgãos atuam conjuntamente para regulação do setor?
7. Na sua opinião, o cumprimento da legislação local pelos vendedores informais é:
 

Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo ( ) Não se aplica - **NSA** ( )
8. Na ausência de legislação local, existe aplicação de outra legislação?

Sim ( ) Não ( ) Não se aplica - NSA ( )

### III. Controle sanitário de riscos à saúde

9. Existe alguma rotina de inspeção sanitária no comércio informal de alimentos?

Sim ( ) Não ( )

9.1. Se **sim**, qual a periodicidade?

Diária ( ) Semanal ( ) Mensal ( ) Em eventos ( ) Para atender denúncia ( ) NSA ( )

10. Os vendedores informais têm cadastro/licença pela Vigilância Sanitária?

Sim ( ) Não ( )

10.1. Se **não**, existe outro órgão que cadastra e licencia? Sim ( ) Não ( ) NSA ( )

10.2. Qual? \_\_\_\_\_

11. Que exigências são necessárias para a concessão da licença?

### IV. Educação e Comunicação em Saúde

12. Existe programa de qualificação para os profissionais da Vigilância Sanitária sobre técnica de abordagem no setor informal de alimentos? Que estratégias são utilizadas? Sim ( )  
Não ( )

13. Existe programa de qualificação para os vendedores informais? Sim ( ) Não ( )

13.1 Qual e como é a aplicabilidade?

13.2. Que estratégias pedagógicas são utilizadas?

Palestras ( ) Exposição dialogada ( ) Aulas práticas ( ) Trabalhos de grupo ( )

Material impresso (cartilhas, *folders*) ( ) Outros ( ) \_\_\_\_\_

13.3. Que órgãos/instituições são responsáveis pela capacitação?

Secretaria Municipal de Saúde ( ) Outras Secretarias ( )

Instituições de Ensino Superior ( ) SENAC/SENAI/SEBRAE ( )

Associações/Sindicatos de vendedores ( )

Outros ( ) Quais \_\_\_\_\_

14. Que estratégias são utilizadas para comunicar aos vendedores e manipuladores sobre os riscos sanitários relacionados ao comércio informal de alimentos de rua?

Cartilhas ( ) *Folders* ( ) Televisão ( ) Comunicação em jornais ( ) Comunicação em rádio/rádios comunitárias ( ) Brindes ( ) NSA ( )

Outros ( ) \_\_\_\_\_

15. Que estratégias são utilizadas para comunicar a população sobre os riscos sanitários relacionados ao comércio informal de alimentos?

Cartilhas ( ) *Folders* ( ) Televisão ( ) Comunicação em jornais ( ) Comunicação em rádio/rádios comunitárias ( ) Brindes ( ) NSA ( )

Outros ( ) \_\_\_\_\_

## V. Opinião

16. O que é regulação para o Sr. (a)?

17. No que o Sr. (a) pensaria se fosse convidado a propor uma regulação para o comércio de comida de rua?

18. Quais os assuntos seriam abordados (verificar para: o comerciante; o alimento; o consumidor; o trabalho; o meio ambiente; a saúde)

19. Quais os principais aspectos positivos e negativos de uma legislação para comida de rua?

20. Existem estratégias que podem ser utilizadas para transpor as dificuldades? Quais?

21. Tem conhecimento de associações do comércio de comida de rua? Quantas existem? Quais são? Alguma de maior evidência?



## APÊNDICE C- FORMULÁRIO OPERADORES DA COMIDA DE RUA

### COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS CAPITAIS BRASILEIRAS

FORMULÁRIO Nº \_\_\_\_\_

#### UNIDADE I: O HOMEM INFAME E O ESPAÇO OUTRO ONDE ELE OPERA

##### 1 – IDENTIFICAÇÃO DO COMERCIANTE DE COMIDA DE RUA

1.1..Nome do entrevistado:	
1.2 Nacionalidade:	1.3 Naturalidade:
1.4 Estado civil:	
01) Solteiro (a)	(02) Casado (a)
(04) Separado (a)	(05) Viúvo (a)
(03) Divorciado (a)	(06) União Estável
1.5 Idade:	
1.6 Outra atividade no momento:	1.7 Atividade principal:
1.8 Outra profissão?	
Qual?	
1.9 Escolaridade:	
(01) Analfabeto	(05) Ensino Médio Completo
(02) Ensino Fundamental Incompleto	(06) Ensino Superior Incompleto
(03) Ensino Fundamental Completo	(07) Ensino Superior Completo

(04) Ensino Médio Incompleto	(08) Outro
1.10 Responsável pelo domicílio/Chefe de Família:	
(01) Sim (02) Não	
1.11 Quantos membros têm na família?	
1.12 Recebe algum auxílio do governo?	
(01) Sim (02) Não	

## 2: TRABALHO

2.1 Desenvolve a atividade como:	
( ) Micro empreendedor individual ( ) Autônomo	
2.1.1 Contribui para a Previdência Social ( ) Sim ( ) Não	
2.2 Tem licença para comercializar produtos na rua? (01) Sim (02) Não	
2.3 Qual o motivo para o trabalho com comida de rua?	
(01) Desemprego	(02) Falta de qualificação profissional
(03) Única oportunidade	(04) Outros: _____
2.4 Há quanto tempo está neste segmento?	
(01) Menos de 1 ano	(02) De 2 a 3 anos
(03) De 4 a 5 anos	(04) Mais de 5 anos
2.5 A atividade atende às necessidades financeiras do (a) senhor(a) e de sua família? (01) Sim (02) Não	
2.6 Como se sente desenvolvendo esta atividade? (01) Bem (02) Mal	
(03) Não tenho outra opção	(04) Outros: _____
2.7 Gostaria de mudar de trabalho? (01) Sim (02) Não	
Qual? _____	
2.8 Porque escolheu este produto para vender?	
(01) Fácil de comprar (fornecedor)	(02) Baixo custo de compra

(03) Fácil de vender	(04) Lucro maior
----------------------	------------------

2.9 Quais os dias da semana que trabalha?

(01) Segunda a sexta	(02) Só final de semana
(03) Domingo a domingo	(04) Só período de festa

2.10 Trabalha apenas neste local? Se trabalhar em outro, qual é este local? (01) Sim (02) Não  
Qual? \_\_\_\_\_

2.11 Trabalha para si mesmo ou para outra pessoa?

(01) Conta própria	(02) Outra pessoa
--------------------	-------------------

2.12 Qual a vantagem deste trabalho?

(01) Sou meu próprio patrão	(02) Liberdade de horário
(03) Outros: _____	

2.13 Qual a desvantagem deste trabalho?

(01) Falta de alguns benefícios trabalhistas
(02) Segurança do Salário fixo
(03) Outros: _____

2.14 Qual o seu lucro mensal, tirando as despesas?

(01) < salário mínimo	(02) $1 \leq 2$ salários mínimo
(03) $2 \geq 3$ salários	(04) > 3 salários mínimos

2.15 A renda é única para a família? (01) Sim (02) Não

2.16 Já foi fiscalizado alguma vez? (01) Sim (02) Não

2.16.1 Se sim, como se sentiu?

(01) Já estou acostumado (a) / Normal	(02) Tive medo de perder os produtos
(03) Outros _____	

2.16.2 Qual órgão?

2.17 Já participou de alguma qualificação para o trabalho? (01) Sim (02) Não

2.17.1 Que tipo de qualificação?



2.17.2 Quem foi o responsável pela qualificação?

2.18 Qual o período do dia vende mais? (01) Manhã (02) Tarde (03) Noite

2.19 Participa de alguma associação de vendedores de rua? (01) Sim (02) Não  
Qual?\_\_\_\_\_

2.20 O trabalhador vende durante o ano todo ou existe algum período específico?

(01) Todo Ano (02) Período específico Qual?\_\_\_\_\_

## UNIDADE II: PERCEPÇÃO DOS OPERADORES DA COMIDA DE RUA

### 3- QUANTO À REGULACÃO E INSPEÇÃO DA COMIDA DE RUA

3.1 Recebe periodicamente a visita da Vigilância Sanitária? ( ) Sim ( ) Não

3.1.1 Com o que o Sr. (a) mais se preocupa?

3.1.2 Qual o problema que mais eles (Vigilância Sanitária) destacam / criticam?

3.1.3 Após a visita, há uma melhora no seu trabalho? ( ) Sim ( ) Não

3.1.3.1 Essa visita é importante? ( ) Sim ( ) Não Como?

3.2 Já recebeu informações sobre alguma Resolução aplicada à comida de rua?

( ) Sim ( ) Não

3.2.1. Se sim, já está sendo aplicada? ( ) Sim ( ) Não Qual\_\_\_\_\_

3.3 O que significa regulação para a comida de rua?

3.4 Se fosse convidado (a) para propor uma regulação para o comércio de rua, no que pensaria? Quais assuntos seriam abordados?

3.5 É importante uma legislação específica local?

3.6 Já foi convidado (a) ou participou de alguma discussão, diálogo, audiência pública para a regulação da comida de rua? Do que se tratava?

3.6.1 Até que momento o Sr. (a) se sentiu contemplado (a) a ser convidado a participar dessas discussões?

3.7 Já participou de algum movimento de resistência às normas da vigilância pelo comércio de comida de rua ou presenciou algum comerciante? De que forma?

## 4-QUANTO À OPINIÃO DO COMERCIANTE

4.1 O que o vendedor pode fazer para melhorar a qualidade do produto vendido?

Higiene do alimento (01) Sim (02)Não

Limpeza do local (01) Sim (02)Não

Higiene do vendedor (01) Sim (02)Não

Uso de luvas (01) Sim (02)Não

Uso de touca (01) Sim (02)Não

Armazenamento adequado (01) Sim (02)Não

Outro \_\_\_\_\_

4.2 Quais os cuidados que o vendedor deve tomar para que o alimento vendido seja aceito pelos consumidores?

Limpeza do vendedor (01) Sim (02)Não

Boa educação (01) Sim (02)Não

Boa aparência do vendedor (01) Sim (02)Não

Alimento bem feito (01) Sim (02)Não

Alimento gostoso (01) Sim (02)Não

Outros \_\_\_\_\_

4.3 De que forma os órgãos públicos podem ajudar?

Melhoria da Estrutura do ponto (01)Sim (02)Não

Qualificação (01)Sim (02)Não

Financiamento (01)Sim (02)Não

Facilitar a retirada do alvará (01)Sim (02)Não

Outro \_\_\_\_\_

4.4 Como classifica seu próprio serviço?

( ) Bom ( ) Regular ( ) Ruim ( ) Péssimo

4.5 Que assuntos deveria conhecer ou entender melhor para ajudar seu trabalho?

História do produto (01)Sim (02)Não

Atendimento ao cliente (01)Sim (02)Não

Gestão financeira (01)Sim (02)Não

Higiene (01)Sim (02)Não

Organização social dos vendedores (01)Sim (02)Não

Não Sabe (01)Sim (02)Não

Não precisa (01)Sim (02)Não

Outro \_\_\_\_\_

4.6 De que forma a regulação de comércio de comida de rua contribui para o desenvolvimento da atividade?

Data: SSA, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Entrevistador: \_\_\_\_\_

## APÊNDICE D- ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS  
CAPITAIS BRASILEIRAS**

**1- IDENTIFICAÇÃO DO PONTO DE VENDA**

1.1 Qual é a estrutura do ponto?  ( ) Fixo ( ) Móvel		1.2 De que tipo é esta estrutura?  ( ) Carrinho ( ) Tabuleiro ( ) Isopor ( ) Banca ( ) Outro _____	
1.3 Onde é guardada a estrutura da venda?		1.4 Data do Registro:	
1.5 Tipo de Produto:		1.6 Distrito Sanitário / Bairro:	
1.7 Em qual local é realizada a venda? ( ) Praça ( ) Passeio ( ) Beco ( ) Avenida ( ) Outros _____			
1.8 Endereço:		1.9 Próprio: ( ) Sim ( ) Não	
Tel:		1.10 Período de funcionamento:	
1.11 Número de funcionários:	1.12 Tipo de serviço prestado: ( ) Preparo ( ) acondicionamento ( ) armazenamento ( ) Transporte ( ) Distribuição ( ) comercialização		

**2- PROCEDIMENTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS**

## 2.1- QUANTO AOS MANIPULADORES:

2.1.1 Não utilização de adornos? ( ) Sim ( ) Não

2.1.2- Unhas aparadas e limpas?  Sim  Não

2.1.3- Cabelos protegidos por rede, gorro ou boné?  Sim  Não

2.1.4- Uso de roupas apropriadas e limpas?  Sim  Não

2.1.5- A pessoa que manipula o alimento tem o hábito de lavar as mãos?  Sim  Não

2.1.6- Já participou de algum curso de capacitação em higiene de alimentos?  Sim  Não

2.1.7- Função:

só manipulação com lavagem correta das mãos

só manipulação sem lavagem correta das mãos

outra função além da manipulação com lavagem correta das mãos

outra função além da manipulação sem lavagem correta das mãos

2.2-QUANTO AOS RESÍDUOS:

2.2.1 - Estocagem: Dispõe de recipiente para lixo?  Sim  Não

2.2.2 Se sim, qual o tipo?

Caixa de papelão  Saco plástico  Lixeiras com tampa  Lixeiras abertas

Lixeira c/ saco plástico sem tampa  Lixeira c/ saco plástico e tampa

Outro \_\_\_\_\_

2.2.3- Frequência da coleta:  Diária  não diária

2.2.4- Destino:  Descarte em container  Coleta pública  Descarte em via pública

Outro \_\_\_\_\_

2.3-QUANTO AO MATERIAL EMPREGADO NA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO:

2.3.1- Utilização de material descartável?  Sim  Não

2.3.2- Como é feito o armazenamento dos descartáveis?

sob proteção  desprotegido

2.4 QUANTO AO ALIMENTO:

2.4.1- Qual a origem da matéria-prima dos alimentos in natura e manufaturados?

Feira livre  Ceasa  Supermercado  Açougue  Outros \_\_\_\_\_

2.4.2 – Qual a origem dos produtos industrializados?

Indústria  Fornecedor terceirizado  Feira livre  Ceasa  Supermercado

Outro \_\_\_\_\_

2.4.3 – Em qual local os alimentos são preparados?

Casa  Local de venda  Fornecedor  Outro \_\_\_\_\_

2.4.4 Em que momento os alimentos comercializados são preparados e/ou recebidos?

De véspera  De madrugada  De manhã cedo  Outro \_\_\_\_\_

2.4.5 – Quem realiza a produção?

Vendedor  Familiares  Familiares e o vendedor  Fornecedor

2.4.6 – Há manipulação/finalização do produto no ponto de venda?  Sim  Não

2.4.7 – Qual a forma de transporte é utilizada para levar os ingredientes e/ou produtos ao ponto de venda?

Carro próprio  Carro alugado  ônibus  Moto  Moto-táxi

Carrinho de mão  A pé  Outro \_\_\_\_\_

2.4.8- Como são armazenados os produtos prontos?

protegido e com controle de temperatura

protegido e sem controle de temperatura

não protegido e com controle de temperatura

não protegido e sem controle de temperatura

2.4.9 – Qual a forma de manipulação dos alimentos prontos para consumo?

Embalagem plástica / papel  Utensílio /pegador  Luva descartável

Mão sem luva  Outro \_\_\_\_\_

## 2.5 QUANTO Á UTILIZAÇÃO DA ÁGUA:

2.5.1- Qual a origem da água utilizada para os procedimentos de preparo dos produtos e higienização do ambiente?  conhecida  desconhecida

Rede pública  Poço  Água mineral  Outro \_\_\_\_\_

## 2.6 QUANTO À UTILIZAÇÃO DO GELO:

2.6.1- Qual a origem do gelo utilizado para o preparo e comercialização dos produtos?

Fabricação caseira  Terceirizado  NA

2.6.2 - Qualidade do gelo:

Potável  Não potável  NA

## 2.7 QUANTO À ESTRUTURA FÍSICA E PROTEÇÃO DO PRODUTO

2.7.1 – Qual a frequência que limpa o local?  Ao final de todo dia  Semanalmente

Mensalmente  Outros \_\_\_\_\_

2.7.2. Que tipo de produto é utilizado para a higienização?

Água potável  Água sanitária  Sabão em pó  Álcool  Detegente

Outros: \_\_\_\_\_

2.7.3. É realizada a proteção dos equipamentos para sujidades, vetores e pragas urbanas?

Sim  Não Tipo: \_\_\_\_\_

2.7.4 Características físicas dos utensílios utilizados para o preparo e comercialização dos produtos?

material impermeável, liso  material poroso, permeável Tipo: \_\_\_\_\_

2.7.5 Possui local para higienização das mãos?  Sim  Não Se sim, quais? \_\_\_\_\_

2.7.6 Possui disponibilidade de água no ponto?  Sim  Não

2.7.6.1 Se sim, qual a origem? \_\_\_\_\_

2.7.7 Quais as condições de higiene do local?

Regular  Boas  Ótima  Péssima

2.7.8 Há presença de animais?  Sim  Não Se sim, quais? \_\_\_\_\_

APÊNDICE E–OFÍCIO 01/2016

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS  
CAPITAIS BRASILEIRAS**

Universidade Federal da Bahia

Universidade do Estado da Bahia

Universidade Estadual de Feira de Santana

Instituto Federal de Educação da Bahia

Serviço Nacional da Indústria

Laboratório Nacional de Computação Científica

Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento

Ofício 01/2016

Salvador, 15 de outubro de 2016

Ilma. Sra. Rivia Barros

MD: Diretora da Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia

Referência: Comida de rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras – Tese de doutorado

Prezada Diretora,

Cumprimento-a cordialmente, fazemos uso deste para informar que nós Tereza Cristina Braga Ferreira (doutoranda) e Gustavo Bittencourt (orientador), estamos desenvolvendo uma pesquisa visando analisar a regulação para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social, tendo como título para a tese: Comida de Rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras.



Esta investigação definiu a seguinte questão de pesquisa: Como a regulação dialoga com o comércio de comida de rua? A fim de realizar levantamento de dados serão aplicadas entrevistas gravadas com os profissionais das Vigilâncias Sanitárias e/ou Secretaria de Saúde, informantes-chave nas três esferas administrativas: ANVISA, Vigilância sanitária estadual na Bahia e no Rio de Janeiro, Vigilância Municipal, nas duas capitais (Salvador e Rio de Janeiro); e aplicação de questionários semi-estruturados para os comerciantes de comida de rua, selecionados a partir de informações coletadas nas Vigilâncias Sanitárias e/ou nas organizações associativas, nas duas capitais brasileiras, Salvador e Rio de Janeiro.

Desta forma, um dos lócus escolhidos para esta pesquisa recaiu, justamente, sobre este conceituado órgão.

Assim sendo, solicitamos de V. Sa. autorização para que possamos realizar o nosso estudo neste órgão com aplicação de entrevista gravada a profissionais previamente escolhidos dentro do quadro de trabalhadores, buscando observar as reflexões acerca da problemática levantada.

Na oportunidade, ressaltamos que somos conhecedores e cumprimos todas as recomendações constantes nas Resoluções Éticas Brasileiras, em especial a Resolução CNS nº 466/12.

Atenciosamente,

Gustavo Bittencourt

Orientador

Tereza Cristina Braga Ferreira

Doutoranda

Contato: [terezabraga@terra.com.br](mailto:terezabraga@terra.com.br) / 71- 99173-0022

Avenida Vasco da Gama, 3743, ap. 301, Ed. Guarataia. Acupe de Brotas CEP: 20290-350

Escola de Nutrição da UFBA - Rua Araújo Pinho, nº 32, Canela, Salvador-BA.

APÊNDICE F - OFÍCIO 02/2016

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS  
CAPITAIS BRASILEIRAS**

Universidade Federal da Bahia

Universidade do Estado da Bahia

Universidade Estadual de Feira de Santana

Instituto Federal de Educação da Bahia

Serviço Nacional da Indústria

Laboratório Nacional de Computação Científica

Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento

Ofício 02/2016

Salvador, 15 de outubro de 2016

Ilmo. Sr. Arnaldo Lassance

MD: Subsecretário de Vigilância, Fiscalização sanitária e Controle de zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro - SUBVISA

Referência: Comida de rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras – Tese de doutorado

Prezado Subsecretário,

Cumprimento-o cordialmente, fazemos uso deste para informar que nós Tereza Cristina Braga Ferreira (doutoranda) e Gustavo Bittencourt (orientador), estamos desenvolvendo uma pesquisa visando analisar a regulação para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social, tendo como título para a tese: Comida de Rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras.

Esta investigação definiu a seguinte questão de pesquisa: Como a regulação dialoga com o comércio de comida de rua? A fim de realizar levantamento de dados serão aplicadas entrevistas gravadas com os profissionais das Vigilâncias Sanitárias e/ou Secretaria de Saúde, informantes-chave nas três esferas administrativas: ANVISA, Vigilância sanitária estadual na Bahia e no Rio de Janeiro, Vigilância Municipal, nas duas capitais (Salvador e Rio de Janeiro); e aplicação de questionários semi-estruturados para os comerciantes de comida de rua, selecionados a partir de informações coletadas nas Vigilâncias Sanitárias e/ou nas organizações associativas, nas duas capitais brasileiras, Salvador e Rio de Janeiro.

Desta forma, um dos lócus escolhidos para esta pesquisa recaiu, justamente, sobre este conceituado órgão.

Assim sendo, solicitamos de V. Sa. autorização para que possamos realizar o nosso estudo neste órgão com aplicação de entrevista gravada a profissionais previamente escolhidos dentro do quadro de trabalhadores, buscando observar as reflexões acerca da problemática levantada.

Na oportunidade, ressaltamos que somos conhecedores e cumprimos todas as recomendações constantes nas Resoluções Éticas Brasileiras, em especial a Resolução CNS nº 466/12.

Atenciosamente,

Gustavo Bittencourt

Orientador

Tereza Cristina Braga Ferreira

Doutoranda

Contato: [terezabraga@terra.com.br](mailto:terezabraga@terra.com.br) / 71- 99173-0022

Avenida Vasco da Gama, 3743, ap. 301, Ed. Guarataia. Acupe de Brotas CEP: 20290-350

Escola de Nutrição da UFBA - Rua Araújo Pinho, nº 32, Canela, Salvador-BA.

APÊNDICE G - OFÍCIO 01/2017

**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS**

**CAPITAIS BRASILEIRAS**

Universidade Federal da Bahia

Universidade do Estado da Bahia

Universidade Estadual de Feira de Santana

Instituto Federal de Educação da Bahia

Serviço Nacional da Indústria

Laboratório Nacional de Computação Científica

Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento

Ofício 01/2017

Salvador, 15 de fevereiro de 2017

Ilmo. Sr. José Antônio Rodrigues Alves

MD: Secretário de Saúde do Município de Salvador

C/C: Subcoordenadoria de capacitação e Desenvolvimento Pessoal da Secretaria Municipal de Saúde

Referência: Comida de rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras – Tese de doutorado

Prezado Secretário,

Cumprimento-o cordialmente, fazemos uso deste para informar que nós Tereza Cristina Braga Ferreira (doutoranda) e Gustavo Bittencourt (orientador), estamos desenvolvendo uma pesquisa visando analisar a regulação para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos

envolvidos nas práticas, na perspectiva social, tendo como título para a tese: Comida de Rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras.

Esta investigação definiu a seguinte questão de pesquisa: Como a regulação dialoga com o comércio de comida de rua? A fim de realizar levantamento de dados serão aplicadas entrevistas gravadas com os profissionais das Vigilâncias Sanitárias e/ou Secretaria de Saúde, informantes-chave nas três esferas administrativas: ANVISA, Vigilância sanitária estadual na Bahia e no Rio de Janeiro, Vigilância Municipal, nas duas capitais (Salvador e Rio de Janeiro); e aplicação de questionários semi-estruturados para os comerciantes de comida de rua, selecionados a partir de informações coletadas nas Vigilâncias Sanitárias e/ou nas organizações associativas, nas duas capitais brasileiras, Salvador e Rio de Janeiro.

Desta forma, um dos lócus escolhidos para esta pesquisa recaiu, justamente, sobre este conceituado órgão.

Assim sendo, solicitamos de V. Sa. autorização para que possamos realizar o nosso estudo neste órgão com aplicação de entrevista gravada a profissionais previamente escolhidos dentro do quadro de trabalhadores, buscando observar as reflexões acerca da problemática levantada.

Na oportunidade, ressaltamos que somos conhecedores e cumprimos todas as recomendações constantes nas Resoluções Éticas Brasileiras, em especial a Resolução CNS nº 466/12.

Atenciosamente,

Gustavo Bittencourt

Orientador

Tereza Cristina Braga Ferreira

Doutoranda

Contato: [terezabraga@terra.com.br](mailto:terezabraga@terra.com.br) / 71- 99173-0022

Avenida Vasco da Gama, 3743, ap. 301, Ed. Guarataia. Acupe de Brotas CEP: 20290-350

Escola de Nutrição da UFBA - Rua Araújo Pinho, nº 32, Canela, Salvador-BA.

APÊNDICE H- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO  
**COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS  
 CAPITAIS BRASILEIRAS**

**Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento**

**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Eu,....., fui convidado(a) pela responsável da equipe de pesquisa do projeto de tese: Comida de rua e regulação: um estudo comparativo em duas capitais brasileiras, realizado como parte do desenvolvimento do Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento - DMMDC, para contribuir com a elaboração da pesquisa através de entrevista. Essas informações serão coletadas e anotadas em um instrumento específico, podendo também haver a gravação. O presente projeto tem o objetivo geral de analisar o tipo de regulação proposta para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social.

Foi esclarecido sobre o objetivo da pesquisa. Foi informado que o (a) participante estará sendo entrevistado(a) por um dos membros da equipe. Foi esclarecido que todas as informações e opiniões emitidas serão sigilosas e utilizadas apenas para os fins do estudo, e que o (a) participante não será identificado (a). Após os esclarecimentos, a equipe de pesquisa deste projeto deixou claro que a participação na pesquisa é voluntária e que poderá ser suspensa a qualquer momento, sem que isto signifique qualquer prejuízo para o (a) participante. Não será realizado nenhum procedimento que traga prejuízo ao trabalho ou ao bem-estar do participante. Ainda foi informado que este estudo está sendo coordenado pela doutoranda Tereza Cristina Braga Ferreira, a qual poderá ser contatada sempre que houver dúvida ou questionamento sobre qualquer procedimento da pesquisa na Escola de Nutrição da UFBA, sediada na Rua Araújo Pinho, 32 – Canela - Salvador – BA, nos telefones (71) 3283-7700 ou (71) 99173-0022 ou e-mail: nutterezabraga@gmail.com. Como também com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA pelos telefones (71) 3283-7700/7704, e-mail: [cepnut@ufba.br](mailto:cepnut@ufba.br), ou endereço Rua Araújo Pinho, nº 32, Canela, Salvador-BA. Após estes esclarecimentos e de conhecer os objetivos e a utilização a ser dada a informação, concordo em participar da pesquisa.

..... de ..... de .....

Nome \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**APÊNDICE I –TERMODE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO****COMIDA DE RUA E REGULAÇÃO: ESTUDO COMPARATIVO EM DUAS****CAPITAIS BRASILEIRAS****Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento -****DMMDC****Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Estamos convidando você a participar da pesquisa intitulada “Comida de rua e regulação: um estudo comparativo em duas capitais brasileiras, realizado como parte do desenvolvimento do Doutorado Multi-institucional e Multidisciplinar em Difusão do Conhecimento - DMMDC”, sob a orientação da Prof<sup>a</sup>. Tereza Braga. Este trabalho tem como objetivo geral analisar o tipo de regulação proposta para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social. Sua participação nesta pesquisa consiste na contribuição através de entrevista. Essas informações serão coletadas e anotadas em um instrumento específico, podendo também haver registro fotográfico. O material registrado estará disponível para você a qualquer momento. As informações e opiniões informadas serão sigilosas e utilizadas apenas para os fins do estudo e seu nome não será divulgado. Não será realizado nenhum procedimento que traga prejuízo ao seu trabalho ou ao seu bem-estar. Caso você aceite participar, assinando este termo, você estará ajudando a entender melhor sobre a regulação de comida de rua no seu município e suas implicações para os comerciantes. Você tem a liberdade de desistir a qualquer momento ao longo da pesquisa, não tendo nenhuma consequência à sua vida, conforme a Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Os resultados obtidos serão divulgados para a Universidade e em eventos e revistas que trabalham com esse tema. Nenhuma informação que traga prejuízo a você será divulgada. Você não será remunerado para participar da pesquisa em nenhum momento da mesma. Teremos disponibilidade para esclarecer todas as dúvidas durante o tempo da pesquisa. Em caso de dúvidas ou maiores esclarecimentos, você poderá entrar em contato com Tereza Cristina Braga Ferreira, na Escola de Nutrição da UFBA, sediada na Rua Araújo Pinho, 32 – Canela e/ou pelos telefones (71) 3283-7700; (71) 99173-0022 ou e-mail: [nutterezabraga@gmail.com](mailto:nutterezabraga@gmail.com). Como também com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA pelos telefones (71) 3283-7700/7704, e-mail: [cepnut@ufba.br](mailto:cepnut@ufba.br), ou endereço Rua Araújo Pinho, nº 32, Canela, Salvador-BA.

Após estes esclarecimentos e de conhecer os objetivos e a utilização a ser dada a informação, concordo em participar da pesquisa, respondendo à entrevista que me foi proposta. Compreendo e autorizo também a divulgação de imagens que inclua minha pessoa. Autorizo a utilização dos dados coletados, na forma que me foi informada neste termo.

Coordenadora da Pesquisa: Tereza Cristina Braga Ferreira

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Digital

Salvador/Rio de Janeiro, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 201\_\_.



## APÊNDICE J – INVENTÁRIO DAS UNIDADES DE CONTEXTO E PALAVRAS-CHAVE

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>Autorização de Uso</b> de logradouro público para exploração de atividades informais de comércio ambulante e de prestação de serviços, exercidas por Vendedores Ambulantes e Prestadores de Serviços, será outorgado à pessoa física, a título precário, em caráter pessoal e intransferível (grifo nosso).	DOC 001
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O pedido inicial de <b>Autorização</b> será feita através de requerimento próprio, dirigido à Secretaria Municipal de Serviços Públicos – SESP (grifo nosso).	DOC 001
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A instalação do equipamento somente será permitida após a expedição da competente <b>Autorização de Uso</b> e deverá ser efetivada dentro do prazo de 72 horas, contadas a partir da expedição do respectivo Alvará (grifo nosso).	DOC 001
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>Autorização</b> outorgada não habilita o titular para o exercício da atividade durante os períodos previstos no Calendário de Festas Populares do Município, que observarão normas específicas da SESP (grifo nosso).	DOC 001

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A renovação da <b>Autorização</b> será feita anualmente, na época própria, dispensada a formalidade do requerimento, mediante apresentação do Documento de Arrecadação Municipal - DAM, devidamente quitado (grifo nosso).	DOC 001
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A utilização de qualquer outro tipo de equipamento para exercício de atividade de comércio ambulante ou de prestação de serviços dependerá de expressa <b>autorização</b> da SESP (grifo nosso).	DOC 001
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O exercício de atividades informais de comércio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos poderão funcionar durante todos os dias da semana, dentro do horário fixado no Alvará de <b>Autorização</b> (grifo nosso).	DOC 001
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>Compete à Secretaria Municipal de Serviços Públicos - SESP</b> a criação e extinção de feiras livres, designação dos dias e <b>locais de funcionamento</b> , bem como seu remanejamento, em atendimento ao interesse publico (grifo nosso).	DOC 002
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O <b>alvará de autorização</b> para comercializar em feiras livres é de caráter pessoal e intransferível e será concedido a título precário, por período predeterminado, e desde que o requerente apresente a comprovação do pagamento do preço publico (grifo nosso).	DOC 002

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	Deixando o feirante de ter interesse em permanecer com o <b>alvará de autorização</b> , devera comunicar á SESP, através de requerimento de baixa de cadastro, com quitação previa do que for devido ao município (grifo nosso).	DOC 002
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>Os equipamentos utilizados pelas baianas de acarajé e de mingau deverão ser instalados diariamente</b> para funcionamento no horário fixado no <b>alvará de autorização</b> , [...], <b>após autorização da SESP.</b> " (grifo nosso).	DOC 003
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>Para a expedição do Alvará</b> ou Termo de Permissão, a Prefeitura verificará a oportunidade e conveniência da localização do equipamento e suas implicações relativas ao trânsito, à estética da cidade, à saúde pública e a preservação do meio ambiente (grifo nosso).	DOC 004
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A Prefeitura disporá</b> sobre o padrão do equipamento fixo, localização e <b>funcionamento da atividade</b> , [...] representativas em tempo (grifo nosso).	DOC 004
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A exploração de atividades econômicas de comércio e serviços informais, nas praias e nos calçadões que as margeiam, <b>será autorizada</b> através de alvará de natureza precária, à pessoa física, vedada a exploração de mais de um equipamento por uma mesma pessoa, ainda que em lugares distintos (grifo nosso).	DOC 004

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Atividades de regulação</b>	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>Autorização especial</b> é a licença expedida pela Secretaria Municipal de Saúde para o comércio ambulante e [...], de caráter temporário ou eventual em logradouros ou locais públicos, em cumprimento nesta Lei (grifo nosso).	DOC 005
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A concessão</b> do Alvará de Saúde ou da <b>Autorização Especial e sua renovação</b> ou atualização dependerão de cumprimento das normas previstas nesta lei e de pagamento pelo requerente do respectivo preço público, [...] (grifo nosso).	DOC 005
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A exploração de atividades de <b>comércio informal em logradouros públicos</b> , através de isopor, veículos especiais, banca desmontável, baianas de acarajé, e outros, <b>durante o período de Carnaval, dependem de autorização expedida pela Secretaria Municipal de Serviços Públicos - SESP</b> , através da Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização de Atividades- CLF (grifo nosso).	DOC 006
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O pedido de <b>autorização</b> para instalação de equipamentos será feito a SESP/CLF, [...] (grifo nosso).	DOC 006
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>autorização</b> para o desenvolvimento de atividades nos logradouros públicos, durante o Carnaval, será concedida mediante o pagamento do preço público definido para cada tipo de equipamento, conforme a demonstração abaixo (grifo nosso).	DOC 006

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	Parágrafo Único - <b>A autorização</b> será garantida ao candidato, mediante apresentação do documento de Arrecadação Municipal - DAM, devidamente quitado, juntamente com o CPF, carteira de identidade e cópia do comprovante de residência, na cidade do Salvador (grifo nosso).	DOC 006
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A exploração de atividades econômicas de comércio e serviços nas faixas de areia da orla marítima do Município do Salvador dar-se-á por meio de <b>autorização</b> , outorgada a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, podendo ser revogada a qualquer tempo, atendido o interesse público, sem que assista ao autorizatário direito a qualquer indenização (grifo nosso).	DOC 007
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O desempenho das atividades comerciais na faixa de areia depende de prévio Cadastro e de <b>alvará de autorização</b> a ser expedido pela Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP e condicionado ao pagamento dos valores correspondentes (grifo nosso).	DOC 007
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>autorização</b> de que trata o artigo anterior, será outorgada, exclusivamente, à pessoa física ou ao micro empreendedor individual - MEI, vedando-se a expedição para a exploração de mais de um equipamento por uma mesma pessoa, ainda que em lugares distintos (grifo nosso).	DOC 007

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O <b>pedido de autorização</b> para a exploração de atividades econômicas nas faixas de areia deverá ser formalizado por meio de requerimento dirigido à Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP, com a indicação do ramo de atividade e acompanhado dos seguintes documentos:[...] IV - Carteira de Saúde atualizada; [...] (grifo nosso).	DOC 007
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>autorização para exploração do food trucks</b> fica condicionada à comprovação de adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento em face dos grupos de alimentos que serão comercializados (grifo nosso).	DOC 009
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O <b>comércio de alimentos em logradouro público será exercido mediante Termo de Permissão de Uso - TPU</b> , a título precário, oneroso, pessoal e intransferível, mediante pagamento de preço público previsto no Anexo I, podendo ser revogado a qualquer tempo, sem que assista ao permissionário qualquer direito à indenização (grifo nosso).	DOC 010
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	Com o certificado emitido pela SMS/VISA, o interessado poderá protocolar requerimento junto à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, para análise de viabilidade de uso do logradouro público, anexando os documentos do Anexo IV, <b>para emissão do TPU</b> , [...]:(grifo nosso).	DOC 010
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O <b>Termo de Permissão de Uso - TPU</b> para comércio de alimentos constitui documento indispensável para a instalação dos equipamentos nos logradouros públicos, bem como para o início da atividade, devendo conter todos os dados [...] do permissionário, identificação da permissão e do equipamento (grifo nosso).	DOC 010

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O <b>Termo de Permissão de Uso</b> - TPU para comercialização de alimentos em logradouros públicos terá validade de 12 meses, devendo o pagamento do preço público para exercício da atividade ser feito mensalmente, conforme disposições contidas no art. 2º e nos Anexos do Decreto nº 26.849/2015 (grifo nosso).	DOC 011
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A exploração das atividades de comércio informal exercidas pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau dependerão <b>de uma licença emitida pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, que será outorgada</b> a título precário, em caráter pessoal e intransferível, [...] (grifo nosso).	DOC 012
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O produtor industrial deverá solicitar <b>Alvará Sanitário junto a Vigilância Sanitária</b> e deverá fornecer cópia às baianas e aos baianos de acarajé que adquirirem seus produtos (grifo nosso).	DOC 012
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A licença</b> outorgada, na forma deste Decreto, não habilita o titular para o exercício da atividade durante os períodos previstos no Calendário de Festas Populares do Município e outros eventos de grande aglomeração de pessoas, que observarão normas específicas. § 1º Nas festas e eventos previstos no caput deste artigo, a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP <b>poderá criar lotes destinados ao licenciamento</b> de baianas e baianos do acarajé, seguindo os seguintes critérios: interesse público, segurança dos cidadãos, estética e mobilidade (grifo nosso).	DOC 012

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A renovação <b>da licença</b> será anual, com pagamento mensal, desde que exista total comprovação da quitação da taxa e preços públicos do exercício anterior e mediante parecer favorável do vistoriador do setor de licenciamento (grifo nosso).	DOC 012
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A venda por ambulantes</b> ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato, <b>poderá ser autorizada</b> pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais (grifo nosso).	DOC 013
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A atividade de comida sobre rodas será licenciada por meio de outorga de <b>Alvará de Autorização Especial</b> , em nome de pessoa jurídica, para a área de estacionamento (grifo nosso).	DOC 015
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>O licenciamento de comida</b> sobre rodas em imóvel privado atenderá às normas gerais relativas a licenciamento de atividades,[...] (grifo nosso).	DOC 015
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O <b>Alvará de Autorização Especial</b> será concedido mediante [...]: I - termo de permissão de uso; [...] IV- documento de aprovação da Secretaria Municipal de Saúde (grifo nosso).	DOC 015



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>permissão</b> [...], será outorgada em caráter discricionário e precário, podendo ser revogada a qualquer tempo, em razão de interesse público ou por critério de conveniência e oportunidade (grifo nosso).	DOC 016
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	Serão definidos pela Vigilância Sanitária os critérios necessários para a qualificação do Selo de Qualidade de Alimentos e de Atendimento na comercialização de comida de rua, que será <b>outorgado</b> após análise criteriosa feita por equipe ou comissão criada com esse objetivo (grifo nosso).	DOC 017
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A análise e <b>outorga</b> do selo poderá ser feita através de atividade conjunta de diferentes Secretarias nas avaliações: I - das condições de higiene; II - da qualidade; III - da apresentação e sabor (grifo nosso).	DOC 017
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	A <b>permissão</b> de funcionamento e comercialização de alimentos, por meio de food trucks, a ser expedida pela autoridade competente, deverá observar: [...] II- a adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança alimentar em relação aos produtos que serão comercializados; [...], levando em consideração [...] e as regras de uso e ocupação de áreas públicas e privadas (grifo nosso).	DOC 018
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	As <b>autorizações</b> e a fiscalização da atividade de comércio ambulante cabem ao órgão competente da Secretaria Municipal de Fazenda, através de seus setores responsáveis (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	O pedido inicial de <b>autorização</b> mencionando a mercadoria a ser vendida deve ser instruído com os seguintes documentos: [...] III - declaração de não ser portador de moléstia infecto-contagiosa fornecida pelo órgão sanitário competente do Município; [...] IX - prova de ter sido o veículo ou unidade vistoriado pelo órgão sanitário competente do Município, em nome do requerente, quando se tratar de comércio de gêneros alimentícios; [...]	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A autorização do comerciante ambulante</b> é pessoal e intransferível, e concedida a título precário, devendo a autoridade competente da Secretaria Municipal de Fazenda examinar o pedido inicial e concluí-lo [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	São excluídas da proibição de que trata este artigo os casos de incapacidade para o trabalho ou de óbito, ficando admitida a transferência <b>da autorização para o cônjuge</b> , herdeiro ou companheiro (a) [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A autorização</b> concedida para o exercício da atividade de comerciante ambulante poderá, a pedido do interessado ou sempre que exigir o interesse público, ter o seu local de ponto fixo ou de estacionamento remanejado para outro logradouro, [...] (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	Os profissionais do comércio ambulante descritos no art. 1º deverão promover anualmente, na época própria, dispensadas as formalidades do requerimento, <b>a renovação da autorização [...]</b> (grifo nosso).	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	Na autorização deverá constar, entre outros elementos, [...] a espécie de mercadoria a ser vendida, o número do processo de aprovação do veículo a ser utilizado [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>Na autorização</b> expedida em favor do ambulante deverá constar expressamente os fatores que determinaram a pontuação (grifo nosso).	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A concessão e autorização</b> para o exercício da atividade de comerciante ambulante, com ponto fixo ou não, obedecerá ao critério de pontos, [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>As doces denominadas baianas poderão obter autorização</b> para o comércio ambulante de doce e salgado típicos, com ponto de estacionamento em local onde o passeio tiver, no mínimo, três metros de largura.	DOC 019
DISCIPLINA	Atividades de regulação			

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	São diretrizes desta resolução: I - transparência dos <b>procedimentos de regularização</b> ; II - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos norteadores <b>do processo de regularização e licenciamento sanitário</b> [...] (grifo nosso).	RDC 49/2013
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	As atividades de baixo risco exercidas pelos empreendimentos objeto desta resolução <b>poderão ser automaticamente regularizadas perante os órgãos de vigilância sanitária</b> , mediante os seguintes procedimentos: [...] (grifo nosso).	RDC 49/2013
		Licenciamento Funcionamento Autorização Outorga Termo de Permissão Alvará	<b>A regularização</b> dos empreendimentos cujas atividades sejam de alto risco seguirá os procedimentos ordinários praticados pelos órgãos de vigilância sanitária (grifo nosso).	RDC 49/2013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	O Município exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias federais e estaduais, <b>ação fiscalizadora sobre a produção, o comércio e o consumo de gêneros alimentícios em geral</b> (grifo nosso).	DOC 004
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A autoridade sanitária terá <b>livre acesso a qualquer local onde haja fabrico, manipulação, beneficiamento, comercialização, distribuição e acondicionamento de gêneros alimentícios</b> (grifo nosso).	DOC 004
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>A competência para fiscalizar as atividades disciplinadas</b> neste Código será exercida por um órgão ou entidade da Administração Municipal, na forma da legislação específica (grifo nosso).	DOC 004

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>A fiscalização será exercida sobre todas as pessoas físicas</b> ou jurídicas que violem as normas deste Código e legislação complementar (grifo nosso).	DOC 004
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A Autoridade Sanitária Municipal, ao tomar conhecimento de informação ou notificação feita por consumidor de produtos alimentícios, <b>procederá a ação fiscalizadora</b> pertinente e adotará as medidas legais cabíveis para a prevenção de riscos, doenças e agravos à saúde relacionados com o consumo de alimentos (grifo nosso).	DOC 005
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>A vigilância Sanitária, [...], atuará sobre: [...]; IV- Os problemas e situações higiênico-sanitárias</b> decorrentes da produção, extração ,beneficiamento, fracionamento, manipulação, [...], uso, comercialização,[..], tais como: <b>a) alimentos, água e bebidas de consumo humano; [...]</b> IX- Qualquer atividade <b>de comércio eventual e/ou ambulante, [...]</b> , exercida por cidadão em caráter temporário ou permanente, em locais logradouros públicos, <b>sem instalações ou localização fixa</b> (grifo nosso).	DOC 005
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>Todo alimento destinado ao consumo humano</b> , qualquer que seja sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda, em todo o Município de Salvador, <b>será objeto da ação fiscalizadora da Autoridade Sanitária Municipal</b> , nos termos desta Lei e da legislação federal estadual pertinente (grifo nosso).	DOC 005
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>A vigilância sanitária atuará na fiscalização e inspeção de todo pessoal</b> que manipula, processa, embala ou exerça qualquer atividade relativa ao alimento.	DOC 005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas	O Inspetor Sanitário, durante a inspeção e <b>fiscalização</b> , verificará as condições quanto [...]; a procedência da matéria prima, a estocagem, ao fluxo do processo produtivo, a distribuição e comercialização de gêneros e produtos alimentícios (grifo nosso).	DOC 005
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Os estabelecimentos referidos nessa seção devem ser <b>inspecionados pela Autoridade Sanitária</b> Municipal, devendo o proprietário ou responsável prestar as informações que facilitem a ação (grifo nosso).	DOC 005
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Compete à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, Secretaria Municipal da Saúde - SMS, Superintendência de Controle e Ordenamento do Uso do Solo do Município do Município - SUCOM e Empresa de Limpeza Urbana de Salvador - LIMPURB, no âmbito de suas respectivas competências, <b>a fiscalização das normas estabelecidas neste Decreto</b> (grifo nosso).	DOC 007
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A localização e a quantidade dos equipamentos móveis e mobiliários e de Equipamentos ambulantes, por faixa de praia, serão definidos <b>pela Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização</b> - CLF (grifo nosso).	DOC 008
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Compete à Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização - CLF a <b>fiscalização</b> das normas estabelecidas (grifo nosso).	DOC 008

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas	De posse do parecer técnico da TRANSALVADOR, na forma do artigo anterior, o interessado deverá <b>protocolar</b> requerimento junto à <b>Secretaria Municipal de Saúde/VISA</b> - Subcoordenação de Vigilância em Saúde, para certificar a regularidade do equipamento adaptado <b>através de Pré-Vistoria e análise dos documentos</b> relacionados no Anexo III, <b>que verificará</b> [...] (grifo nosso).	DOC 010
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Os interessados em licenciar equipamentos Categorias C e D: <b>deverão ser fiscalizados pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP com a cooperação da Subcoordenação de Vigilância Sanitária - SMS/VISA</b> para a realização de capacitações e definições de parâmetros sanitários, para atendimento do estabelecido no Termo de Permissão de Uso (grifo nosso).	DOC 010
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>São autoridades competentes para fiscalização do comércio de alimentos em vias públicas e privadas:</b> a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, Subcoordenação de Vigilância Sanitária - VISA, Superintendência de Trânsitode Salvador - TRANSALVADOR, Secretaria Municipal de Urbanismo - SUCOM e a Secretaria Cidade Sustentável - SECIS, nas suas respectivas competências (grifo nosso).	DOC 010
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Compete à Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP <b>fiscalizar</b> a fiel execução das normas estabelecidas neste Decreto, e aplicar as sanções no caso de irregularidades (grifo nosso).	DOC 012

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Para assegurar qualidade dos produtos comercializados, previstos no caput deste artigo, e proteger a saúde da população, as baianas e baianos de acarajé e de mingau, além de obrigatoriedade da apresentação do atestado de saúde e dos exames complementares <b>terão suas iguarias periodicamente submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coletará amostras para realização de exames laboratoriais específicos</b> (grifo nosso).	DOC 012
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A <b>Secretaria Municipal de Saúde</b> incumbe promover a aplicação do disposto neste Regulamento [...], incumbindo-lhe, também, coordenar e <b>fiscalizar</b> o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal (grifo nosso).	DOC 013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A <b>autoridade sanitária</b> , no exercício de suas atribuições, [...] <b>terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos estimados à distribuição e comércio</b> (grifo nosso).	DOC 013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A <b>inspeção e a fiscalização sanitária</b> serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência (grifo nosso).	DOC 013
		DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas	O pedido de certificado de <b>inspeção sanitária ou de sua renovação</b> deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído [...]. § 2º O certificado de <b>inspeção sanitária</b> do ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente (grifo nosso).	DOC 013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	O Eixo SMDEI/SUBVISA/SEOP requisitará a contribuição e participação de outros órgãos do Município, sempre que necessário <b>para implementar medidas de planejamento, prevenção, controle e fiscalização da atividade</b> (grifo nosso).	DOC 015
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>A fiscalização</b> do cumprimento desta Lei será <b>efetuada pelas autoridades competentes das áreas de Vigilância sanitária e de defesa do consumidor</b> (grifo nosso).	DOC 018
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	As autorizações e a <b>fiscalização</b> da atividade de comércio ambulante cabem ao órgão competente da Secretaria Municipal de Fazenda, através de seus setores responsáveis (grifo nosso).	DOC 019
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	<b>A fiscalização</b> de vigilância sanitária deverá ter natureza <b>prioritariamente orientadora</b> , considerando o risco sanitário.	RDC 49/2013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	Os formulários e demais documentos lavrados <b>decorrentes das atividades de fiscalização</b> deverão descrever os motivos do procedimento, acompanhados do embasamento legal, e <b>as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor</b> (grifo nosso).	RDC 49/2013

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Atividades de regulação	Fiscalização Inspeção Medidas educativas	A regularização das atividades dos empreendimentos objeto desta resolução pressupõe a anuência dos empreendedores <b>quanto à inspeção e fiscalização sanitárias do local de exercício das atividades</b> (grifo nosso).	RDC 49/2013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	As inspeções e fiscalizações adotarão os preceitos do controle sanitário, principalmente o monitoramento, a rastreabilidade e a investigação de surtos (grifo nosso).	RDC 49/2013
		Fiscalização Inspeção Medidas educativas	O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária fomentará atividades educativas sobre matérias de vigilância sanitária para os empreendedores objeto desta resolução.	RDC 49/2013
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Portaria da SESP definirá os logradouros públicos onde se admitira a prática de atividade informais de comércio ambulante e de prestação de serviços</b> , bem como numero máximo de equipamentos (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A exploração de atividades informais de comercio ambulante e de prestação de serviços em logradouros públicos, em ponto fixo ou na modalidade circulante, serão <b>permitidas</b> , exclusivamente, à pessoa física, vedando-se a exploração de mais de um equipamento por uma mesma pessoa, ainda que em lugares distintos (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	É expressamente <b>vedado</b> o exercício de atividades informais de comércio ambulante e de prestações de serviços nos seguintes locais: [...] (grifo nosso).	DOC 001

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A SESP poderá alterar, a qualquer momento,</b> a localização dos vendedores ou prestadores de serviços, caso o funcionamento da atividade se torne prejudicial a circulação de pedestre, trânsito de veículos, à estética dos logradouros público o por outros motivos considerados de interesse público, devidamente fundamentado (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Em nenhuma hipótese será <b>permitido</b> o comércio ambulante e a prestação de serviços nas seguintes condições: [...] (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Não será permitida</b> a comercialização, pelo Vendedor Ambulante, de: I - Bebidas alcoólicas; [...]; V - Alimento preparado no local exceto cachorro-quente, pipoca, algodão doce, milho e amendoim torrado e cozido; VI - Quaisquer outros produtos que não os especificados na Autorização, ou que ofereçam perigo a saúde pública ou possa apresentar qualquer inconveniente, bem como <b>aqueles vedados por lei</b> (grifo nosso).	DOC 001

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b>	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É proibido ao Vendedor Ambulante</b> e ao Prestador de Serviços: I - Utilizar qualquer outro tipo de equipamento que não o determinado neste Decreto; II [...]; III - Exceder os limites do equipamento para exposição dos produtos comercializados; IV - Utilizar caixotes, tábuas, papelão, lonas ou qualquer outro meio destinado a ampliar o equipamento [...]; VI - Alterar a localização do equipamento sem expressa autorização da SESP; VII - Alterar as especificações técnicas e/ou as dimensões dos equipamentos; VIII - Transferir , no todo ou em parte, o equipamento ou o Alvará (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Ficam o Vendedor Ambulante e o Prestador de Serviços obrigados a:</b> I - [...]; II - Comercializarem somente os produtos especificados; [...]; III - Comercializarem produtos em perfeito estado de conservação; IV - Manterem o equipamento e seu entorno em perfeito estado de conservação [...]; V - Manterem a higiene pessoal e do vestuário; [...] (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O não cumprimento dos dispositivos deste Decreto acarretará ao infrator as seguintes <b>penalidades:</b> [...] (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A apreensão da mercadoria e/ou equipamento ocorrerá quando o Vendedor Ambulante ou Prestador de Serviços transgredir</b> qualquer uma das disposições previstas nos Art. 10 e 11 deste Decreto (grifo nosso).	DOC 001

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A cassação da Autorização</b> ocorrerá nos seguintes casos: [...] (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>As penas de suspensão da atividade e de cassação da Autorização</b> serão aplicadas mediante Procedimento administrativo, assegurado amplo direito de defesa (grifo nosso).	DOC 001
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Só poderão exercer o comércio nas feiras livres</b> os feirantes devidamente autorizados e que deverão portar, para fins de fiscalização, os seguintes documentos: [...] II - Carteira de Saúde; III - DAM referente aos pagamentos dos correspondentes preços públicos (grifo nosso).	DOC 002
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É expressamente proibido</b> nas feiras livres:[...] h) A utilização de qualquer tipo de fogão; i) O preparo de alimentos(grifo nosso).	DOC 002
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A prática de qualquer das infrações previstas no caput deste artigo, acarretará <b>a imposição de pena</b> de suspensão por 30 (trinta) dias, após o que tomando o feirante a incidir nas infrações neste previstas, ser-lhe-á <b>cassado o Alvará de Autorização</b> , independente da aplicação de outras penalidades (grifo nosso).	DOC 002

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O não cumprimento dos dispositivos deste Regulamento, [...], acarretará, ao infrator, <b>as seguintes penalidades:</b> [...]; b) Suspensão da atividade [...]; c) <b>Cassação do Alvará de Autorização [...]</b> . Parágrafo Único - Além das penalidades acima referidas, a Administração Pública poderá determinar a <b>apreensão de mercadorias e bens</b> , e pagamento de multas [...], sem prejuízo das demais sanções previstas no Código de Polícia Administrativa do Município do Salvador, inclusive de <b>suspensão ou cassação do alvará de autorização</b> (grifo nosso).	DOC 002
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Excetuam-se da vedação prevista</b> no "caput" deste artigo, as baianas que exerçam suas atividades em quiosques, junto às barracas de praia, bares e restaurantes, e aquelas já instaladas há mais de 05 (cinco) anos no mesmo local, [...], e nem comprometa a estética dos logradouros públicos."(grifo nosso).	DOC 003
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Declarada a insalubridade, <b>será interditado o estabelecimento</b> ou a unidade habitacional, fixando prazo para que o seu proprietário ou responsável adote as medidas necessárias ao cumprimento das normas de higiene pública (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Expirado o prazo de que trata o parágrafo anterior, sem que haja cumprimento das normas de higiene pública, a <b>Administração Municipal determinará a cassação da licença</b> quando se tratar de estabelecimento, continuando a unidade imobiliária onde este funciona, ou a <b>habitação</b> , sob a vigilância da Polícia Administrativa do Município.	DOC 004

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b>	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	§ 2º As normas deste Título aplicam-se <b>ao exercício de qualquer atividade de comércio informal e de prestação de serviços em logradouros públicos</b> , cujos responsáveis obrigam-se a manter limpa a área de localização de seus equipamentos e acondicionar os detritos produzidos em recipientes especificados pelo órgão municipal de limpeza pública (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Nos logradouros públicos só serão permitidas</b> atividades de comércio informal e de prestação de serviços com regulamentação estabelecida pelo poder público municipal. Parágrafo Único - O exercício das atividades é facultado apenas à pessoa física, com equipamentos aprovados por ato administrativo e mediante liberação de Alvará de natureza precária, vedando-se a utilização de mais de um equipamento por uma mesma pessoa, ainda que em locais distintos (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O exercício de atividades econômicas, nas praias e nos calçadões que as margeiam, <b>somente será permitido</b> em equipamentos dentro dos padrões estabelecidos pela Prefeitura, através de normas específicas (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A suspensão do Alvará de Licença ou de Autorização</b> consiste na <b>interrupção</b> , por prazo não superior a 01 (um) ano, da respectiva atividade e <b>ocorrerá, sem prejuízo de outras penalidades</b> , nas seguintes hipóteses: [...] (grifo nosso).	DOC 004

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b>	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A cassação do Alvará consiste na paralisação da atividade nas seguintes hipóteses: [...]</b> (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A revogação do Alvará está condicionada ao exame, pela autoridade competente,</b> da conveniência e oportunidade, devidamente justificada, observado o interesse público preponderante (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A apreensão de bens e mercadorias, que se fará mediante a lavratura de auto, e ocorrerá [...] como medida asseguratória do cumprimento <b>de penalidade pecuniária [...]</b> (grifo nosso).	DOC 004
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É proibido</b> armazenar, expor à venda ou dispor ao consumo humano, alimentos alterados, deteriorados, falsificados, adulterados, fraudados, vencidos, clandestinos e corrompidos, ou ainda os que estejam fora dos padrões especificados nesta Lei e na legislação e normas técnicas vigentes (grifo nosso).	DOC 005
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A Autoridade Sanitária Municipal procederá a inutilização dos alimentos ou substâncias, quando se apresentarem visivelmente adulterados, falsificados, deteriorados, vencidos ou impróprios para o consumo, [...].	DOC 005



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os indivíduos que realizem atividades ambulantes deverão solicitar aos Serviços Municipais de Saúde, [...], cadastramento para <b>liberação de Autorização Especial</b> , desde que cumpridas as exigências higiênico-sanitárias quanto ao produto e ao comerciante (grifo nosso).	DOC 005
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Não serão concedidos o Alvará e a Autorização Especial enquanto não forem cumpridas <b>as penalidades impostas pela Autoridade Sanitária</b> , inclusive a pena primária (grifo nosso).	DOC 005
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Constituem <b>infrações sanitárias</b> : I – Obstruir ou dificultar a ação fiscalizadora da Autoridade Sanitária no exercício de suas funções. <b>Pena</b> – Advertência, Interdição do estabelecimento e/ou multa. II – Deixar de executar, dificultar ou opor-se á execução de medidas sanitárias que visem a prevenção e a disseminação de doenças. <b>Pena</b> – Advertência, Interdição e/ou multa [...] IX – Expor ao consumo alimento que: a) Contenha agente patogênico ou substância prejudicial à saúde; b) Esteja contaminado ou alterado ou deteriorado; c) Com validade vencida ou sem registro no órgão competente; d) Contenha aditivo proibido ou perigoso. <b>Pena</b> – Apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do alvará ou da autorização especial, e/ou multa. [...] XI – Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir total ou parcialmente, alimento interditado ou apreendido. <b>Pena</b> – Apreensão, inutilização, interdição, cancelamento de licença e/ou multa (grifo nosso).	DOC 005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Nos casos de oposição a visita ou inspeção, a <b>Autoridade Sanitária lavrará auto de infração</b> e intimará o proprietário, locatário, morador, administrador ou seus procuradores a facilitar a visita (grifo nosso).	DOC 005
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A autorização será concedida à pessoa física, <b>vedando-se o licenciamento de mais de 01 (um) equipamento por pessoa</b> , ainda que para locais diversos, com exceção de carros de gelo e veículo destinados a compra de latinhas descartáveis (grifo nosso).	DOC 006
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O exercício de atividades econômicas nas praias <b>somente será admitido com a utilização de equipamentos padronizados e previamente definidos e autorizados pela Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP</b> . Parágrafo único. Os equipamentos para uso na faixa de areia exibirão marca da Prefeitura Municipal de Salvador nas dimensões, padrões e condições técnicas estabelecidas pela Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP (grifo nosso).	DOC 007
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	É <b>vedada</b> a instalação de qualquer equipamento, engenho ou mobiliário de natureza fixa nas faixas de areia da orla marítima do Município do Salvador (grifo nosso).	DOC 007

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os autorizatários dos equipamentos móveis <b>devem apresentar-se</b> devidamente trajados, sendo obrigatório o uso de uniformes na cor e modelos definidos pela Secretaria Municipal da Ordem Pública - SEMOP (grifo nosso).	DOC 007
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É proibido</b> aos autorizatários: I- ceder a terceiros, a qualquer título, a sua autorização; [...] III- Comercializar mercadorias ou prestar serviços em desacordo com a sua autorização; [...]V- utilizar vasilhames ou recipientes de vidro; [...]; XI- utilizar botijões de gás, churrasqueiras, espetos, fritadeiras, fornos, aparelhos elétricos ou eletrônicos, ou similares (grifo nosso).	DOC 007
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É proibido o fabrico ou cocção de alimentos no local</b> , como churrasquinhos, sanduíches, queijo coalho, salgados e congêneres (grifo nosso).	DOC 007
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O exercício de atividades econômicas na faixa de areia das praias <b>somente será permitido</b> com equipamentos padronizados compreendendo as seguintes especificações [...] (grifo nosso).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os autorizatários dos equipamentos móveis e seus auxiliares, <b>deverão estar devidamente trajados com uniforme padronizado composto por camisa e bermuda</b> (grifo nosso).	DOC 008

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A instalação dos equipamentos móveis e mobiliários [...], <b>somente será permitida</b> , entre as 7h (sete horas) e 19h (dezenove horas).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Poderá ser permitido</b> o funcionamento dos equipamentos móveis, em horários especiais, quando tratar-se de datas comemorativas ou festivas, previamente autorizado pela Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP (grifo nosso).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os autorizatários ambulantes <b>somente poderão comercializar os seguintes produtos:</b> I - Picolés industrializados e embalados; II - Sorvetes industrializados; III - Doces industrializados IV .Cigarros; V- Lanches prontos e embalados; VI- Frutas higienizadas e acondicionadas; caso fracionadas, devem ser mantidas sob refrigeração; VII- Amendoim, frutas secas e similares; [...] (grifo nosso).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O descumprimento das normas [...], acarretará ao infrator as seguintes <b>penalidades:</b> I - Advertência; II - Suspensão; III - Multa; IV - Apreensão de equipamentos e mercadorias; V- Cassação da Autorização (grifo nosso).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>As penalidades</b> poderão ser aplicadas em separado ou cumulativamente (grifo nosso).	DOC 008

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os procedimentos de <b>aplicação das penalidades</b> será sempre fundamentado por ato do titular da Coordenadoria de Licenciamento e Fiscalização -CLF (grifo nosso).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica vedada</b> a manipulação de matéria-prima alimentar na faixa de areia da orla marítima do Município do Salvador (grifo nosso).	DOC 008
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A autorização poderá ser revogada a qualquer tempo</b> por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante regular processo administrativo, garantida a ampla defesa do interessado (grifo nosso).	DOC 009
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A definição dos logradouros, áreas e vias públicas, assim como a forma de ocupação dos espaços públicos destinados ao "food trucks" <b>serão determinadas em regulamento</b> , que observará: [...] II - <b>é vedada</b> a autorização para exploração do food truck na Praça Ana Lúcia Magalhães, em virtude do intenso fluxo de pessoas e veículos na localidade (grifo nosso).	DOC 009
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Para fim de controle</b> e regulação dos serviços de alimentação e atendimento às normas sanitárias e de ordenamento do espaço público, <b>fica estabelecida a formação da Comissão de Comida de Rua</b> , de caráter permanente e intersetorial composta por [...] (grifo nosso).	DOC 010

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b>	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Os equipamento utilizados para comercialização dos alimentos,[...], deverão obedecer aos seguintes critérios:</b> I - "A": possuir espaço suficiente para o recebimento de alimentos pré- preparados, pias exclusivas para higienização de mãos, equipamentos para manutenção de temperatura [...], podendo sob a avaliação da autoridade sanitária exercer atividade de restaurante; II - "B" e "D": ter pia com água potável para exercer a atividade de lanchonete ou comercializar alimentos observando critérios de risco sob avaliação da autoridade sanitária (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os equipamentos em desacordo com as normas públicas <b>ficam sujeitos a apreensão imediata, sem prejuízo de outras sanções</b> cabíveis, por qualquer dos órgãos fiscalizadores, de acordo com suas competências (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É vedado</b> o pré-preparo de alimentos em logradouros públicos (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A permissão de uso será suspensa</b> , sem prévio aviso, nas hipóteses de realização de serviços ou obras e de modificação na sinalização da via, quando impedirem o regular estacionamento do equipamento no local autorizado. Parágrafo único. Ocorrendo eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Salvador - PMS, no espaço previamente licenciado, a permissão poderá ser suspensa (grifo nosso).	DOC 010

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	No caso de serviços ou obras emergenciais, a <b>permissão de uso será suspensa</b> sem prévio aviso (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Não havendo local adequado para relocação do permissionário a <b>permissão será revogada</b> , podendo o permissionário fazer novo pedido para outro local (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A permissão de uso será suspensa, temporariamente ou definitivamente</b> , seja em eventos ou não, sem prévio aviso, nas hipóteses da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos comprovadas através de laudo conclusivo dos órgãos da saúde envolvidos, ou, em caso de descumprimento recorrente das normas de controle de qualidade, segurança e higiene do alimento ou outros aspectos que venham causar riscos a saúde e segurança do consumidor (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Ao permissionário é facultado solicitar, a qualquer tempo, o <b>cancelamento de sua permissão, respondendo pelos débitos relativos ao preço público</b> (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	As infrações às normas deste decreto ficam sujeitas, conforme o caso, às <b>sanções administrativas</b> previstas nas Leis Municipais 5.503/99 e 5.504/99 ou outras que vierem substituí-las, sem prejuízo das penas de natureza civil e penal (grifo nosso).	DOC 010

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>O Termo de Permissão de Uso - TPU será revogado</b> , após regular processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:II - A qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público;III - Por decisão da Secretaria Municipal de Ordem Pública – SEMOP (grifo nosso).	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica proibido ao permissionário:</b> I - Alterar o equipamento, sem prévia autorização da autoridade que expediu [...] TPU;[...]; III - Manter ou comercializar mercadorias não autorizadas [...];VII - Estacionar ou montar seu equipamento fora do local determinado; [...]XVIII - Inobservar as exigências de manutenção preventiva de equipamentos e controle de temperatura dos equipamentos[...]; XIX - Manter equipamentos, móveis, utensílios, bancadas e/ou qualquer outra estrutura em estado precário de higiene e limpeza; XX - Manipular alimentos sem o uso de água potável; [...]XXII -Comercializar bolinho de acarajé e ou similares em veículos previsto neste Decreto; [...] (grifo nosso)	DOC 010
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>São tipos de sanções:</b> I - advertência; II - multa; III - apreensão de equipamentos e mercadorias; IV - suspensão da atividade; V - Revogação do Termo de Permissão de Uso - TPU e da Autorização Especial Sanitária (grifo nosso).	DOC 010
	Medidas coercitivas aplicadas	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Caberá a Secretaria Municipal de Ordem Pública - SEMOP, a apreensão de qualquer equipamento</b> , incluindo veículos automotores: I - Que sejam utilizados para comércio de alimento em logradouro público sem o Termo de Permissão de Uso - TPU;II - Que possua o Termo de Permissão de Uso - TPU, porém em desrespeito às normas públicas vigentes	DOC 010



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os processos administrativos relacionados às <b>autuações, apreensões e perda da Permissão de Uso</b> poderão ser submetidos à análise da Comissão de Comida de Rua (grifo nosso).	DOC 011
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Qualquer órgão público poderá formalmente</b> , indicando o motivo, <b>solicitar a revogação do TPU</b> , que será julgado pela SEMOP (grifo nosso).	DOC 011
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A baiana e o baiano do acarajé e do mingau estão obrigados a respeitar</b> , ainda, <b>todas as normas de saúde</b> , sendo <b>passíveis das infrações previstas</b> e impostas conforme a competência da Vigilância Sanitária de Salvador – VISA (grifo nosso).	DOC 012
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A baiana e o baiano do acarajé tem como <b>característica essencial e exclusiva a comercialização de acarajé, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha frita</b> (grifo nosso).	DOC 012
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	As baianas e os baianos do acarajé, no exercício de suas atividades em logradouros públicos, <b>utilizarão vestimenta típica de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira, composta para as mulheres de bata, torso, saia de tecido branco ou estampado e para os homens, calça, camisa e bata na cor branca e cofio</b> (grifo nosso).	DOC 012

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	É vedada a produção de alimentos no logradouro público, em todas as etapas, sendo autorizada apenas a finalização dos alimentos nas vias e áreas públicas. Parágrafo único. Por finalização entende-se como fracionar, fritar e montar o alimento pré-preparado (grifo nosso).	DOC 012
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Fica proibido à baiana e ao baiano do acarajé: I - Alterar o equipamento [...];III - Manter ou comercializar alimentos não autorizados [...]; VI - Montar seu equipamento fora do local determinado; [...] XIII - Inobservar as exigências de manutenção preventiva de equipamentos e controle de temperatura dos equipamentos [...]; XIV - Manter equipamentos ou utensílios em estado precário de higiene e limpeza; XV - Reutilizar azeites impróprios ao consumo; XVI - Permitir o manuseio de alimentos e dinheiro por uma mesma pessoa; XVII - Utilizar utensílios e embalagens de material não indicado para manuseio de alimentos (grifo nosso).	DOC 012
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A partir da publicação deste Decreto, deverá ser observada a distância mínima de 50m (cinquenta metros) entre os licenciados para a exploração da atividade de que trata este Decreto.	DOC 012
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O equipamento utilizado para o exercício da atividade do comércio pela baiana e obaiano do acarajé e de mingau não pode ser localizado: I - Em áreas que possam perturbar a visão dos condutores de veículos; II - Em passeios fronteiros a monumentos [...];III - Em frente, fundos e laterais, em um raio mínimo de 50 (cinquenta) metros, de colégios, hospitais, repartições públicas, quartéis e entradas de instalações residenciais salvo no caso de autorização, por escrito, do(s) responsável(éis) por esses estabelecimentos, atendida,	DOC 012
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis			

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis		entretanto, a conveniência pública; IV - Em calçadas, onde a faixa livre de circulação de pedestre, após a implantação do equipamento, seja inferior a 1,00m; V - Em locais que, a critério do poder público municipal, [...] comprometam a estética urbana, histórica, paisagística, a higiene, a preservação do meio ambiente, a tranquilidade pública e a segurança da população; VI - Em vias expressas [...]; VII - Próximos aos locais fontes de contaminação, [...] (grifo nosso).	
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	[...] SEMOP <b>poderá alterar, em caráter provisório ou definitivo, a localização do equipamento</b> utilizado pela baiana e o baiano do acarajé [...] caso o funcionamento se torne prejudicial [...] à estética dos logradouros [...] de interesse público (grifo nosso).	DOC 012
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou efetivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações</b> que não satisfaçam os requisitos técnicos e às exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais (grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Será proibida</b> a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A autoridade sanitária poderá interditar, temporária ou efetivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações</b> que não satisfaçam os requisitos técnicos e às exigências deste Regulamento e das Normas Técnicas Especiais (grifo nosso).	DOC 013

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Os alimentos manifestadamente deteriorados e os alterados, [...], impróprios para o consumo,</b> serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais <b>penalidades</b> cabíveis (grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>As penas previstas</b> neste Regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa (grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É expressamente proibido</b> ao ambulante: a) a venda de bebidas alcoólicas; b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada; c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim; d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados; e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e a venda de alimentos, como depósito de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial; f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados; g) o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos (grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulterações ou falsificação <b>serão interditados pela autoridade sanitária,</b> como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal (grifo nosso).	DOC 013

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Aquele que embarçar a autoridade incumbida da inspeção e fiscalização sanitária será punido</b> na forma da legislação em vigor.	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>As infrações sanitárias</b> , sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, <b>serão punidas</b> , alternativa ou cumulativamente, com penalidade de: I - advertência; II - multa; III - apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas; IV - suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento; V - denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento (grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, expedindo intimações, <b>impondo penalidades</b> referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhe é atribuída (grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>São infrações</b> de natureza sanitária:a) no comércio de feiras-livres e ambulantes: <b>Pena</b> - advertência ou multa [...], apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva; [...]; <b>Pena</b> - multa [...], apreensão e inutilização, suspensão, [...], cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção; [...];(grifo nosso).	DOC 013
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A Secretaria Especial da Ordem Pública - SEOP e a Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil - SMSDC (Fiscalização Sanitária) <b>definirão</b> , por Resolução Conjunta, <b>as condições necessárias para o exercício do Ofício das Baianas</b> , no prazo de quinze dias, a partir desta publicação (grifo nosso).	DOC 014

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica permitida</b> a venda de churrasquinho por comerciante ambulante autorizado (grifo nosso).	DOC 016
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEOP) e a Secretaria Municipal de Saúde (S/SUBVISA) <b>definirão</b> , por Resolução Conjunta, <b>as condições necessárias para o exercício da atividade de venda de churrasquinho</b> , no prazo de 30 dias, especificando os equipamentos utilizados, acondicionamento e condições de higiene (grifo nosso).	DOC 016
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica mantida a proibição</b> , de fabrico ou cocção de churrasquinho, para ambulantes nas areias das praias,...] (grifo nosso).	DOC 016
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Aplicar-se-ão, no que couber, <b>as penalidades</b> previstas na legislação municipal, em especial do Regulamento nº 2 do Livro I do Decreto nº 29.881, de 18 de setembro de 2008 e Decreto Municipal nº 6235, de 30 de outubro de 1986.	DOC 016
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A <b>permissão</b> de funcionamento e comercialização de que trata esta Lei poderá ser revogada ou suspensa, a qualquer tempo, por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, bem como em atendimento ao interesse público, mediante o devido procedimento administrativo,...] (grifo nosso).	DOC 018

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os pontos fixos serão estabelecidos em passeios com largura igual ou superior a três metros, [...]. Parágrafo Único. Em passeios com menos de quatro metros de largura, o tabuleiro ou barraca não excederá as dimensões de um metro por setenta centímetros (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O requerimento de transferência, devidamente instruído com o laudo da incapacidade ou certidão de óbito, será apresentado ao órgão competente no prazo de noventa dias, contados a partir da data do evento, <b>sob pena</b> de caducidade da autorização (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O comerciante ambulante poderá se <b>utilizar dos seguintes meios para exercer sua atividade:</b> I - veículo designado como carrocinha ou triciclo, de acordo com o modelo aprovado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Fazenda, vedada a transformação do veículo aprovado; II - tabuleiro com as dimensões máximas [...]; III - bujão, cesta ou caixa à tiracolo; [...] V - pequeno recipiente térmico; VI - módulo e veículo não motorizado, de acordo com modelo aprovado pelo setor competente da Secretaria Municipal de Fazenda, [...]; VI - módulo e veículo motorizado, de acordo com modelo aprovado pelo setor competente da Secretaria Municipal de Fazenda, [...] VII - veículo tipo "trailer", de acordo com modelo aprovado na forma dos incisos anteriores, [...] VIII - outros meios definidos nesta Lei ou que venham a ser aprovadas pelo Poder Executivo, proibida a utilização de veículos de tração animal (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É permitido</b> à pessoa física contar com um auxiliar na atividade de comerciante ambulante, o qual poderá ser o seu representante no momento da ação fiscal desde que seu nome figure na autorização (grifo nosso).	DOC 019
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b>	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Não serão concedidas autorizações</b> que envolvam estacionamento nas áreas da II, IV, V, VI e VIII Regiões Administrativas, e nos CB-3 das demais regiões.	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A permissão</b> para estabelecimento de ponto fixo para o exercício do comércio ambulante será de apenas uma e será atribuído ponto fixo único ao permissionário (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>O número máximo de comerciantes ambulantes com ponto fixo</b> , por Região Administrativa, será o determinado no Anexo II desta Lei (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O distanciamento mínimo entre as barracas ou tabuleiros será de dez metros excetuando-se os locais onde, por consenso na Comissão Regional, seja dada outra orientação quanto ao assentamento.	DOC 019



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A subordinação da venda de produtos autorizados só será permitida mediante prévia análise e aprovação da Comissão Regional.	DOC 019
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>É permitida</b> a venda dos seguintes produtos e serviços: [...]IV - bala e doces embalados; [...] VIII - artigos de alimentação, tais como: sanduíche em geral, doce, cachorro-quente, salgado, pizza, pastel, empada, sorvete, pipoca, algodão doce, guloseima, água mineral, refrigerante, leite e seus derivados embalados, pão, fruta, legume, verdura, churro, café, chocolate, miúdos [...], ovo, amendoim confeitado, ou torrado, peixe e fruto do mar, ave ou pequenos animais abatidos e seus derivados, milho verde e batata frita; [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Não será permitida</b> a venda pelo comércio ambulante: I - bebida alcoólica, exceto chope e cerveja; [...]V - alimento preparado no local, exceto pipoca, algodão doce, amendoim, milho verde, churro, sanduíche em geral, cachorro-quente e produtos pré-fabricados para cocção em veículos apropriados; [...] VIII - quaisquer outros artigos que não estejam expressamente previstos nesta Lei [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica proibida</b> à atividade do comércio ambulante: I - a colocação de mesas e cadeiras em torno de qualquer veículo, exceto no caso de "trailers" na forma mencionada nesta Lei; [...] IV - o contato manual direto com alimento não acondicionado; [...] (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis</b>	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica proibida a concessão e o remanejamento de autorização</b> para a atividade do comércio ambulante: I - em frente à entrada de edifício e repartição pública, quartel, escola, hospital, estabelecimento bancário, templo religioso, de monumento público e bem tombado, parada de coletivo [...]; II - a menos de cinquenta metros de estação de embarque e desembarque de passageiro, excluídas, neste caso, as concentrações ou feiras de ambulantes; III - a menos de cinquenta metros de estabelecimento que venda, exclusivamente, os mesmos produtos; IV - a menos de cinco metros das esquinas de logradouros ou em pontos que possam perturbar a visão dos motoristas (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Será permitida a venda de angu</b> em veículo não motorizado, devendo ser observadas as seguintes prescrições: I - veículo de material inoxidável e de vedação perfeita; II - o emprego de pratos e talheres de uso individual; III - local de preparação devidamente licenciado (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Os ambulantes manipuladores do produto estão obrigados, [...]</b> : I - a usar avental e gorro branco; II - a não fumar quando em serviço no logradouro (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Para fabricação do produto, <b>não será permitido</b> o emprego de carnes e miúdos que não sejam adquiridos em estabelecimentos devidamente licenciados, sendo obrigatório manter, nos locais de fabricação, documentos que provem a respectiva procedência (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades	Quando o responsável pela fabricação não puder provar a procedência do material, todo o produto será	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Proibições Vedações Permissões Controle	sumariamente inutilizado.	
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O comércio ambulante de alimentos será <b>controlado</b> , no que concerne à limpeza, conservação e salubridade, pelo órgão municipal responsável pela fiscalização sanitária (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os vendedores ambulantes de ponta de feira <b>serão em número máximo de setenta</b> , os quais utilizarão tabuleiros com dimensões máximas de um metro por um metro e dez centímetros e serão fixados nas pontas das feiras-livres (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Os infratores desta Lei serão punidos</b> com multas previstas [...], conforme dispostas a seguir: I - mercadejar sem autorização [...] III - não se apresentar em rigorosas condições de asseio [...]; IV - apresentar-se em veículo ou unidade autorizada em mau estado de conservação ou em condições precárias de higiene [...]; V - não manter limpo o local de estacionamento [...]; IX - comercializar produtos proibidos [...]; XI - uso de caixotes como assento ou para exposição de mercadoria sobre o passeio [...]; XIII - ocupação não autorizada de área pública por qualquer equipamento fixo ou móvel diferente de tabuleiro, carrocinha e triciclo [...].	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Dos vendedores ambulantes de praia exigir-se-á:</b> I - quando estacionado em ponto fixo na areia: [...] c) utilização de no máximo dois recipientes térmicos; [...] g) as mercadorias comercializadas serão: 1. cerveja; 2. refrigerante; 3. água mineral; 4.coco gelado; 5.caipirinha; 6.sanduíche pronto e embalado; 7.suco; 8.	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis		refresco; II - quando sem ponto fixo: a) carrocinha no modelo e dimensão estabelecida pela Secretaria Municipal de Fazenda, proibido o estacionamento, exceto para atendimento do consumidor; b) pequeno recipiente térmico ou outro <b>determinados pela Secretaria Municipal de Fazenda</b> (grifo nosso).	
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Para fabricação do produto, <b>não será permitido</b> o emprego de carnes e miúdos que não sejam adquiridos em estabelecimentos devidamente licenciados, sendo obrigatório manter, [...] documentos que provem a respectiva procedência (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Quando o responsável pela fabricação não puder provar a procedência do material, todo o produto será sumariamente inutilizado.	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O comércio ambulante de alimentos será <b>controlado</b> , no que concerne à limpeza, conservação e salubridade, pelo órgão municipal responsável pela fiscalização sanitária (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os vendedores ambulantes de ponta de feira <b>serão em número máximo de setenta</b> , os quais utilizarão tabuleiros com dimensões máximas de um metro por um metro e dez centímetros e serão fixados nas pontas das feiras-livres (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	As feiras e <b>concentrações de vendedores ambulantes obedecerão a localização prevista em ato do Poder Executivo</b> , sem prejuízo das disposições desta Lei (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	Os ambulantes autorizados a comercializar nas praias <b>estão obrigados</b> ao uso de uniforme composto de bermuda e jaleco, como aprovado pelo poder público (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A autorização para o exercício do comércio ambulante [...] <b>poderá ser cancelada</b> , no caso de grave e reiteradas infrações específicas, assegurando-se ao indiciado ampla defesa em processo regular instaurado a critério do órgão competente da Secretaria Municipal de Fazenda, o qual poderá submeter o cancelamento da autorização[...] (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A apreensão de mercadorias ou veículos somente poderá ser efetuada nos seguintes casos. I - de mercadoria, quando não constar de autorização, quando for comercializada sem a autorização respectiva ou quando infringir a presente Lei;II - do veículo, quando mercadejar sem a autorização de estacionamento mais de uma vez (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>A mercadoria, o veículo e outros objetos</b> apreendidos, na forma do artigo anterior, <b>serão recolhidos</b> ao depósito da Secretaria Municipal de Fazenda após o indispensável auto de apreensão (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A mercadoria e o material não perecível serão recolhidos ao depósito da Secretaria Municipal de Fazenda e <b>somente poderão ser devolvidos por decisão da autoridade competente desta Secretaria</b> , [...] (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A título de armazenagem, nos termos da Lei nº 2294/73, serão cobradas, [...], as importâncias de: [...]	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>As mercadorias perecíveis não poderão ser devolvidas</b> , mas sim distribuídas entre os estabelecimentos escolares e hospitais públicos ou instituições de caridade habilitada por ato do Secretário Municipal de Fazenda (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Constituem infrações específicas, passíveis de cancelamento da autorização</b> se reiteradas e devidamente comprovadas em processo regular:[...] IV - inobservância do Regulamento Sanitário; [...] VI - impedimento do livre trânsito nos passeios; VII - venda de mercadoria não permitida nesta Lei; VIII - venda de mercadoria não autorizada (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O comerciante ambulante que não tiver autorização de ponto fixo <b>somente poderá parar o tempo estritamente necessário</b> para realizar a venda ou para a prestação de serviço profissional. (grifo nosso).	DOC 019

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
DISCIPLINA	Medidas coercitivas aplicadas pelos órgãos responsáveis	Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	A autorização, sempre concedida a título precário, <b>poderá ser cancelada a qualquer tempo</b> pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Fazenda por infração das disposições desta Lei ou por motivo de interesse público relevante, [...].	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle ]	Será permitido o comércio ambulante em veículo motorizado ou não, independentemente de permissão de estacionamento, de sorvete, refrigerante, doce, pipoca, amendoim, bala, empada, sanduíche, cachorro-quente e pastel, [...].	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	<b>Fica proibido</b> o revezamento de comerciantes ambulantes em um mesmo ponto Fixo (grifo nosso).	DOC 019
		Sanções Penalidades Proibições Vedações Permissões Controle	O comerciante ambulante poderá se utilizar dos seguintes meios para exercer sua atividade: VI - módulo e veículo motorizado, de acordo com modelo aprovado pelo setor competente da Secretaria Municipal de Fazenda,[...]	DOC 020

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>Os equipamentos deverão ser mantidos em perfeito estado de conservação e apresentação</b> , inclusive no tocante à pintura, que deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela SESP, devendo os feirantes que fizerem o comércio de frutas, verduras, legumes e comestíveis, forrar seus equipamentos com plásticos lisos e laváveis, sobre os quais colocarão suas mercadorias. (grifo nosso).	DOC 002
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Será obrigatório, em todo o equipamento, o uso de saco plástico para recolhimento de resíduos, papéis, cascas de frutas, etc, <b>ficando o feirante responsável pela limpeza do local ocupado pelo seu equipamento</b> ao término da feira (grifo nosso).	DOC 002
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Deverão os feirantes, <b>no exercício de seu comércio</b> , obedecer às seguintes determinações: [...] d) Manter sempre nos prazos de validade sua carteira de saúde e a de seus auxiliares; [...] h) <b>Manter em perfeito estado de limpeza</b> e funcionamento seu equipamento e os instrumentos indispensáveis à comercialização de seus produtos; i) Manter o asseio quer no vestuário, quer nos utensílios utilizados para as suas atividades; [...] ; p) <b>Utilizar material apropriado para acondicionar os produtos alimentares comercializados</b> ; [...] (grifo nosso).	DOC 002
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>Os alimentos devem ser manipulados com utensílios apropriados e conservados limpos</b> , livres de contaminação, evitando-se ao máximo o contato manual (grifo nosso).	DOC 005



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Pessoas que constituam parte da cadeia de transmissão de doenças infecto-contagiosas, bem como as afetadas por dermatoses ou dermatites, <b>não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de alimentos</b> (grifo nosso).	DOC 005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>O preparo, a comercialização e exposição ao consumo humano de alimentos "in natura"</b> e outros que tenham ou não sofridos processos de cocção, <b>em instalações ambulantes</b> , provisórias e boxes de mercado, <b>só serão</b> permitidos quando previamente autorizados pelos órgãos competentes, e quando, <b>a critério da Autoridade Sanitária Municipal, estiverem asseguradas as condições de conservação, higiene, limpeza e proteção do alimento</b> , [...] (grifo nosso).	DOC 005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>Os ambulantes devem apresentar-se adequadamente trajados, em boas condições de asseio.</b>	DOC 005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Considere-se documentação básica para liberação de Autorização Especial: I[...]; <b>VII - Apresentação de exames médicos atualizados de todas as pessoas envolvidas na atividade</b> ,[...]; <b>VIII – Relação de equipamentos e utensílios; Croqui das instalações sanitárias</b> [...] (grifo nosso).	DOC 005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Para a liberação da Autorização Especial, <b>a Autoridade Sanitária Municipal levará em consideração:</b> <b>I – Conveniência da localização;</b> <b>II – Condições higiênico-sanitárias das instalações</b> e viabilidade de funcionamento; [...] (grifo nosso).	DOC 005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A comercialização de produtos alimentícios, bebidas e afins, na faixa de areia, será permitida <b>com observância das regras de vigilância sanitária, normas e instruções editadas pelo Poder Público Municipal</b> e na forma prevista neste decreto (grifo nosso).	DOC 007
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	[...] são <b>deveres dos autorizatário</b> :I- [...] <b>manter rigorosa higiene pessoal, bem como do seu equipamento móvel</b> ; [...] VI- <b>vender produtos em bom estado de conservação</b> [...]; a <b>limpeza da praia na área correspondente à ocupação do seu espaço</b> ; XII- <b>recolher</b> , ao término diário da atividade, <b>todo o lixo produzido</b> , [...]; XVI- <b>manter o equipamento e os instrumentos de trabalho em perfeito estado de segurança, limpeza e conservação</b> ;[...] (grifo nosso).	DOC 007
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>O armazenamento dos lanches prontos</b> e embalados, da distribuição até a entrega ao consumo, <b>deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária</b> . A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada e mantida durante essas etapas, de acordo com o estabelecido na legislação (grifo nosso).	DOC 008
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Disponibilizar molhos, acompanhamentos (maionese, catchup, mostarda, etc.) e produtos similares, em doses individualizadas, sendo proibido adicioná-los previamente aos alimentos.	DOC 008
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Utensílios como pratos, copos, talheres, guardanapos e afins deverão ser descartáveis.	DOC 008

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O uso de gelo em barra fica restrito à refrigeração, vedado o seu uso para consumo humano.	DOC 008
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	[...] o interessado deverá protocolar requerimento junto à Secretaria Municipal de Saúde/VISA - Subcoordenação de Vigilância em Saúde, para certificar a regularidade do equipamento adaptado através de Pré-Vistoria e análise dos documentos relacionados no Anexo III, que verificará [...]: <b>I - Os fluxos operacionais na produção de alimentos;</b> <b>II - Os aspectos higiênico-sanitários</b> e [...]; <b>III - A adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento</b> que serão comercializados; <b>IV - A qualidade técnica da proposta incluindo segurança do alimento</b> , presença ou não de responsável técnico, quantidade estimada de alimentos a serem comercializados, fluxo operacional, estrutura física e equipamentos; <b>V - A adequação do equipamento quanto às normas sanitárias e de segurança do alimento, tendo em vista os alimentos comercializados</b> (grifo nosso).	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>Os equipamentos deverão ser higienizados</b> no final do expediente e sempre que se fizer necessário (grifo nosso).	DOC 010

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Somente será permitida a <b>comercialização de produtos</b> ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de expositores e recipientes específicos, em número suficiente, <b>que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos</b> (grifo nosso).	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os <b>alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes</b> de origem química, física e biológica que possam ser gerados pelos ambientes interno e externo, consumidores, manipuladores e animais (grifo nosso).	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os alimentos preparados e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, devem permanecer <b>protegidos de contaminações e sob controle de temperatura</b> com tempo registrados, [...] (grifo nosso).	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os temperos e molhos devem ser distribuídos exclusivamente em formatos individualizados como saches, apresentando os dados de rotulagem e conservação conforme legislação vigente.	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os óleos destinados a frituras deverão passar por controle do nível de saturação dos mesmos, procedimento que deve ser registrado.	DOC 010

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Fica proibido o recebimento de dinheiro pelo manipulador dos alimentos	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O permissionário fica obrigado a: [...] VI - <b>Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento</b> , [...]; X - <b>Manter higiene pessoal</b> [...]; XI - <b>Manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados</b> , [...]; XII - Manter cópia do certificado de curso de boas práticas [...]; XIII - Manter reservatório de água potável e de água servida <b>em bom estado de conservação e higiene</b> , [...]; XIV - Manter o abastecimento de água potável [...]; XV - <b>Manter uniformes higienizados</b> e em bom estado de conservação; XVI - Manter o manipulador de alimentos com os cabelos protegidos por touca, uniforme completo de cor clara e com sapatos fechados;[...] (grifo nosso).	DOC 010
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	No caso de terceirização da produção de alimentos pré-preparados (massa de acarajé, abará e outros) para venda a terceiros, o produtor se submete ao controle de qualidade de seus produtos, <b>atendendo as normas sanitárias</b> [...] (grifo nosso).	DOC 012

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A baiana e o baiano [...] obrigados a: I - Dispor alimentos de forma organizada, [...] de forma que as <b>temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas</b> [...] II - <b>Proteger devidamente os alimentos contra contaminantes</b> [...]; IV - <b>Proteger de contaminações os alimentos prontos expostos</b> , em temperaturas superiores a 60°C controlada por termômetro alimentício. [...] VI - Fracionar os alimentos em porções pequenas sob caixas térmicas [...], <b>com controle de temperatura para reposição dos produtos expostos</b> , [...]; XI - <b>Manter permanentemente limpa a área</b> [...]; XIII - Substituir o óleo de fritura [...]; XIV - <b>Manter higiene pessoal</b> [...]; XV - <b>Manter o equipamento e utensílios em bom estado de conservação e higiene diária</b> [...] XVI - Manter visível cópia do certificado atual de curso de boas práticas. [...]; XVIII - Descartar os alimentos manipulados e não comercializados no final do expediente. XIX – [...] (grifo nosso).	DOC 012
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	[...] recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, [...] e venda dos mesmos deverão ser de material que assegure <b>perfeita higienização</b> e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos (grifo nosso).	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O <b>emprego de produtos destinados à higienização de alimentos</b> , matérias-primas alimentares e alimentos in natura, ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente (grifo nosso).	DOC 013

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os <b>preceitos de limpeza e higiene</b> (grifo nosso).	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, [...], bem como as afetadas de dermatoses [...] ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão <b>ser lavados e higienizados</b> [...]	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.	DOC 013

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo [...], só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O comércio ambulante de alimentos poderá <b>ser exercido</b> mediante o emprego de: a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os trailers, previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária; b) tabuleiros adequados [...]; c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados. Parágrafo único. <b>Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação</b> (grifo nosso).	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	As frutas e legumes deverão estar em <b>perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros</b> ou outros recipientes adequados (grifo nosso).	DOC 013



CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com <b>recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos</b> e os envoltórios (grifo nosso).	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O local de estacionamento do ambulante quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, <b>deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza</b> (grifo nosso).	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, <b>em condições de asseio</b> , sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo (grifo nosso).	DOC 013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Se perecíveis, <b>os alimentos deverão ser comercializados</b> mediante a disponibilização de equipamentos [...] que garantam as condições adequadas de conservação e distribuição dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos (grifo nosso).	DOC 015
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Em todo processo de produção, armazenamento, transporte e <b>comercialização de alimentos deverão ser adotados os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene</b> (grifo nosso).	DOC 015
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os equipamentos deverão dispor de fonte, própria e autônoma, de utilização de água potável <b>para higienização de mãos, utensílios, equipamentos e bancadas</b> (grifo nosso).	DOC 015

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os pontos e comercialização de alimentos deverão ter depósito de captação de resíduos sólidos e líquidos gerados para posterior descarte [...] (grifo nosso).	DOC 015
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os manipuladores de alimentos devem manter rigorosa <b>higiene pessoal e do vestuário</b> (grifo nosso).	DOC 015
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	[...] (S/SUBVISA), além do disposto neste Decreto, aplicará outras <b>normas vigentes que assegurem as condições higiênico-sanitárias e o cumprimento das boas práticas nas atividades relacionadas com alimentos</b> , [...] (grifo nosso).	DOC 015
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O objetivo do Selo de Qualidade de Alimentos e de Atendimento é dar ao cliente <b>garantias sanitárias e de higiene na armazenagem, manipulação e preparo dos alimentos ofertados</b> (grifo nosso).	DOC 017
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A Vigilância Sanitária instituirá cursos e seminários para a <b>qualificação dos manipuladores dos alimentos</b> e das demais pessoas envolvidas com a sua comercialização (grifo nosso).	DOC 017

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Caberá à Vigilância Sanitária criar manual de boas práticas <b>descrevendo e orientando os procedimentos a serem adotados nos equipamentos que vendem comida de rua</b> (grifo nosso).	DOC 017
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Será exigido, de todos os veículos participantes nos eventos em questão, prévio <b>Certificado da Vigilância Sanitária Anual</b> [...] (grifo nosso).	DOC 018
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>Ficam as baianas obrigadas a:</b> I - acondicionar as mercadorias em caixa envidraçada, [...]; II - usar pinças apropriadas [...]; III - usar papel impermeável como envoltório de suas mercadorias; IV - apresentarem-se asseadas e trajadas à caráter (grifo nosso).	DOC 019
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os ambulantes devem <b>apresentar-se trajados e calçados, em condições de higiene e asseio</b> , sendo obrigatório [...] o uso de uniformes ou guarda-pó e boné ou gorro, na cor e modelos aprovados pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Fazenda (grifo nosso).	DOC 019
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Estabelecer <b>procedimentos higiênico-sanitários para preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais</b> , com a finalidade de prevenir doenças de origem alimentar (grifo nosso).	RDC 218/2005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A matéria-prima deve ser transportada sob <b>condições que assegurem a integridade e a qualidade sanitária</b> . Os veículos de transporte devem estar <b>limpos</b> , [...] e não devem transportar animais, [...] ou outros materiais contaminantes <b>que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os veículos de transporte de matérias-primas beneficiadas e industrializadas devem atender a temperatura de conservação recomendada pelo beneficiador ou fabricante e <b>estar livres de vetores e pragas</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A matéria-prima deve ser recebida em <b>local protegido, limpo</b> , livre de objetos em desuso e estranhos ao ambiente (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A matéria-prima deve ser avaliada no ato de sua aquisição e na recepção para verificar as <b>condições higiênico-sanitárias, a presença de vetores e pragas</b> e ou de seus vestígios, [...] (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e os insumos devem ser armazenados em recipientes e ou sobre paletes, [...], conservados, <b>limpos e protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas</b> . [...] (grifo nosso).	RDC 218/2005
BIOPODER	Regulação da comida de rua			

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	As matérias-primas e os ingredientes devem <b>atender a temperatura de conservação</b> recomendada pelo beneficiador ou fabricante (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O local de armazenamento das matérias-primas, dos ingredientes, das embalagens e dos insumos deve <b>ser protegido, limpo e organizado para evitar contaminação</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os manipuladores devem: a) ter <b>asseio pessoal</b> , [...] c) utilizar vestimenta apropriada, <b>conservada e limpa</b> . d) <b>lavar cuidadosamente as mãos</b> antes e após manipular alimentos, [...] f) utilizar <b>instrumentos e ou utensílios limpos</b> [...]. g) adotar <b>procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os manipuladores de alimentos <b>devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O local de preparo de alimentos e bebidas deve ser <b>protegido, para evitar o acesso de vetores e pragas</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O local de preparo <b>deve ser limpo</b> quantas vezes forem necessárias, durante a realização das atividades. Deve ser <b>realizada a limpeza</b> do local após o término das atividades (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os utensílios e as superfícies dos equipamentos e dos móveis que entram em contato com alimentos e bebidas devem ser de material liso, [...]. Devem ser de <b>fácil limpeza</b> e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem <b>estar limpos</b> , [...]. <b>Devem ser limpos e protegidos</b> após o uso, a fim de minimizar a contaminação dos alimentos e bebidas (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de alimentos e bebidas com vegetais <b>devem dispor de meios de proteção que evitem o acesso de vetores e pragas</b> , quando aplicável. Quando do desuso, os equipamentos <b>devem estar protegidos</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os vegetais utilizados no preparo devem ser submetidos à seleção para retirar partes e ou unidades deterioradas, [...]. Quando a cana-de-açúcar for submetida ao descascamento, <b>a operação deve ser realizada em área separada e isolada dos locais de armazenamento e de preparo</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
BIOPODER	Regulação da comida de rua	Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os vegetais utilizados <b>no preparo</b> devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo. Antes da utilização das polpas industrializadas, deve-se efetuar a limpeza das embalagens (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	<b>Os alimentos e as bebidas com vegetais devem ser preparados</b> imediatamente antes do consumo ou mantidos sob temperatura inferior a 5°C. As bebidas preparadas com vegetais devem ser consumidas no mesmo dia do preparo (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os vegetais utilizados <b>no preparo</b> devem ser lavados e, quando aplicável, desinfetados antes do preparo. Antes da utilização das polpas industrializadas, deve-se efetuar a limpeza das embalagens (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	A água utilizada na <b>manipulação dos alimentos e bebidas com vegetais deve ser potável</b> . Onde não há acesso à água corrente, esta deve ser transportada e armazenada em recipiente apropriado, de fácil limpeza e fechado. [...] (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O gelo utilizado no preparo dos alimentos e bebidas deve ser fabricado com água potável e <b>em condições higiênico-sanitárias satisfatórias</b> . Deve ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação (grifo nosso).	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas com vegetais, [...], devem estar limpos e armazenados em local protegido. <b>Nas unidades de comercialização de alimentos que não dispõem de água corrente, os utensílios devem ser descartáveis</b> (grifo nosso).	RDC 218/2005

CATEGORIA DE ANÁLISE	NÚCLEO DE SENTIDO	UNIDADE DE REGISTRO	UNIDADE DE CONTEXTO	LOCALIZAÇÃO
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em lixeiras com tampas, [...]	RDC 218/2005
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	São diretrizes desta resolução: VII - fomento de políticas públicas e <b>programas de capacitação para o microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário</b> , como forma de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e promover a segurança sanitária [...] (grifo nosso).	RDC 49/2013
		Código sanitário Práticas de manipulação e comercialização de alimentos Higiene	O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária promoverá capacitação de periodicidade regular, voltada à sensibilização e atualização de seus profissionais, para o cumprimento das diretrizes desta resolução.	RDC 49/2013

Fonte: Elaborado pela autora.



APÊNDICE L – LOCALIZAÇÃO DAS PALAVRAS-CHAVE DAS CATEGORIAS DISCIPLINA E BIOPODER, EM SALVADOR E RIO DE JANEIRO

		SALVADOR		RIO DE JANEIRO		
		PALAVRA-CHAVE	QUANTIDADE	CÓDIGO DE DOCUMENTOS	QUANTIDADE	CÓDIGO DE DOCUMENTOS
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ATIVIDADES DE REGULAÇÃO</b>	LICENCIAMENTO	03	DOC 012	01	DOC 014
		FUNCIONAMENTO	03	DOC 002; DOC 004	00	-----
		AUTORIZAÇÃO	19	DOC 001; DOC 004; DOC 005; DOC 006; DOC 007; DOC 009	11	DOC 013; DOC 019;
		OUTORGA	00	-----	02	DOC 017
		TERMO DE PERMISSÃO DE USO	04	DOC 010; DOC 011	02	DOC 016; DOC 018
		ALVARÁ	17	DOC 002; DOC 003; DOC 004; DOC 007; DOC 012	02	DOC 014
		FISCALIZAÇÃO	13	DOC 004; DOC 005; DOC 007; DOC 008; DOC 010; DOC 012	06	DOC 013; DOC 015; DOC 018; DOC 019
		INSPEÇÃO	02	DOC 005; DOC 012	02	DOC 013
		MEDIDAS EDUCATIVAS	00	-----	00	

		SALVADOR		RIO DE JANEIRO		
		PALAVRA-CHAVE	QUANTIDADE	CÓDIGO DE DOCUMENTOS	QUANTIDADE	CÓDIGO DE DOCUMENTOS
<b>DISCIPLINA</b>	<b>MEDIDAS COERCITIVAS</b>	SANÇÕES	03 *	DOC 010	01	DOC 019
		PENALIDADES	09	DOC 001; DOC 002; DOC 004; DOC 005; DOC 008	10	DOC 013; DOC 016; DOC 019
		PROIBIÇÕES	07	DOC 001; DOC 002; DOC 005; DOC 007; DOC 010; DOC 012	09	DOC 013; DOC 016; DOC 019
		VEDAÇÕES	08	DOC 001; DOC 003; DOC 006; DOC 007; DOC 008; DOC 010; DOC 012	00	-----
		PERMISSÕES	13	DOC 001; DOC 004; DOC 008; DOC 010	07	DOC 016; DOC 018; DOC 019
		CONTROLE	01*	DOC 010	01 **	DOC 019

		SALVADOR			RIO DE JANEIRO	
		PALAVRA-CHAVE	QUANTIDADE	CÓDIGO DE DOCUMENTOS	QUANTIDADE	CÓDIGO DE DOCUMENTOS
<b>BIOPODER</b>	<b>REGULAÇÃO DA COMIDA DE RUA</b>	CÓDIGO SANITÁRIO	02	DOC 007; 012	05	DOC 015; DOC 017; DOC 018
		PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS	14	DOC 002; DOC 005; DOC 008; DOC 010; DOC 012	09	DOC 013; DOC 015; DOC 019
		HIGIENE	10	DOC 001; DOC 005; DOC 007; DOC 010	16	DOC 013; DOC 015; DOC 017; DOC 019

Fonte: Elaborado pela autora.

# ANEXOS

## ANEXO 1 PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

UFBA - ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** Comida de rua e regulação: um estudo comparativo em duas capitais brasileiras

**Pesquisador:** Tereza Cristina Braga Ferreira

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 61081016.2.0000.5023

**Instituição Proponente:** Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia/ ENUFBA

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 1.883.732

#### Apresentação do Projeto:

Trata-se das correções propostas pelo relator do projeto de doutorado que considera a pluralidade das dimensões da comida de rua, como a dimensão sócio-econômica, nutricional, cultural e sanitária; e a insuficiência de estudos sobre a temática da visibilidade e do reconhecimento do segmento, e que se propõe a realizar um comparativo da situação social e da regulação do segmento de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro.

#### Objetivo da Pesquisa:

Objetivo geral analisar o tipo de regulação proposta para a comida de rua e sua implicação para os sujeitos envolvidos nas práticas, na perspectiva social.

Como objetivos secundários estão descritos: - Identificar as regulamentações de comida de rua em Salvador e no Rio de Janeiro- Analisar comparativamente as regulamentações nas duas cidades. Compreender a implementação das regulamentações nas duas cidades. - Verificar se a regulação responde às práticas do segmento e se atende às características cognitivas dos sujeitos envolvidos.

#### Avaliação dos Riscos e Benefícios:

A descrição dos riscos foi corrigida conforme solicitado em parecer anterior.

**Endereço:** Av. Araújo Pinho nº 32  
**Bairro:** Canela **CEP:** 40.110-150  
**UF:** BA **Município:** SALVADOR  
**Telefone:** (71)3283-7704 **Fax:** (71)3283-7710 **E-mail:** cepnut@ufba.br

UFBA - ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



Continuação do Parecer: 1.883.732

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

A pesquisa, conforme descrito em parecer anterior, é pertinente e trará luz para a dimensão considerada sobre a Comidam e Rua.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Os termos que estavam ausentes foram devidamente anexados.

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

A pesquisa agora está adequada ao previsto pela Res 466/12.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

O colegiado acompanha o parecer da relatora.

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_658026.pdf	28/12/2016 11:25:23		Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	SCAN_20161226_121530747.pdf	26/12/2016 13:17:49	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	SCAN_20161226_121530747_2.pdf	26/12/2016 13:16:19	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLEVisa1.docx	06/12/2016 19:14:58	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETOdetalhado1.doc	06/12/2016 19:12:20	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLEComerciantes.docx	04/10/2016 10:12:01	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
Folha de Rosto	FOLHADEROSTO.pdf	04/10/2016 10:04:38	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
Outros	ROTENTREVISADIVISA.doc	30/08/2016 08:57:52	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
Outros	ROTENTREVANVISA.doc	30/08/2016 08:56:10	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito
Outros	FORMCOMERCIAANTES.docx	30/08/2016 08:54:41	Tereza Cristina Braga Ferreira	Aceito

Endereço: Av. Araújo Pinho nº 32

Bairro: Canela

CEP: 40.110-150

UF: BA

Município: SALVADOR

Telefone: (71)3283-7704

Fax: (71)3283-7710

E-mail: cepnut@ufba.br

UFBA - ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
(ENUFBA) DA UNIVERSIDADE  
FEDERAL DA BAHIA



Continuação do Parecer: 1.883.732

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

SALVADOR, 28 de Dezembro de 2016

Assinado por:

Karine Curvello-Silva  
(Coordenador)

**Endereço:** Av. Araújo Pinho nº 32

**Bairro:** Canela

**CEP:** 40.110-150

**UF:** BA

**Município:** SALVADOR

**Telefone:** (71)3283-7704

**Fax:** (71)3283-7710

**E-mail:** cepnut@ufba.br

## ANEXO 2 – CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL SUBVISA/RJ



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE  
ZOOZOSES  
SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO, COMUNICAÇÃO, E INOVAÇÃO EM VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA

## CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL

Da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização sanitária e controle de zoonoses  
da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro -SUBVISA

Eu, Arnaldo Levy Lassance Cunha, matrícula 54/255.830-2  
cargo na instituição Subsecretaria da Subsecretaria de Vigilância,  
Fiscalização sanitária e controle de zoonoses da Secretaria Municipal de  
Saúde do Rio de Janeiro -SUBVISA, estou ciente e autorizo a pesquisadora  
Tereza Cristina Braga Ferreira a desenvolver nesta instituição a pesquisa  
intitulada "Comida de rua: Um estudo comparativo em duas capitais  
brasileiras", a qual será executado em consonância com as Normas e  
Resoluções que norteiam a pesquisa envolvendo seres humanos, em especial  
a Resolução CNS 466/12.

Rio de Janeiro, 21 de dezembro de 2016

Assinatura e carimbo do responsável institucional

ARNALDO LEVY LASSANCE CUNHA  
SUBSECRETÁRIO  
SUBVISA  
54/255.830-2

## ANEXO 3 – CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL – DIVISA/SSA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA  
Secretaria da Saúde do Estado da Bahia  
Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental

CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL  
Da Diretoria da Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia

Eu, Rivia Barros, matrícula 19-230.476-8, Diretora da Vigilância Sanitária e Ambiental da Bahia, estou ciente e autorizo a pesquisadora Tereza Cristina Braga Ferreira a desenvolver nesta instituição a pesquisa intitulada "Comida de rua: Um estudo comparativo em duas capitais brasileiras", a qual será executada em consonância com as Normas e Resoluções que norteiam a pesquisa envolvendo seres humanos, em especial a Resolução CNS 466/12.

Salvador, 07 de dezembro de 2016..

  
Rivia Barros  
Diretora Divisa  
RIVIA BARROS  
Diretora Divisa

Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental  
Av. Antônio Carlos Magalhães, s/nº Iguaçu - Centro de Atenção à Saúde Prof. Dr. José Maria de Magalhães Netto  
CEP: 41.820-000 - Salvador - Bahia - Brasil. Tel.: (71) 3270-5775 Fax: 3270-5776 /5777 |  
sesab.divisa@saude.ba.gov.br | www.vigilanciaensaude.ba.gov.br/vigilancia\_sanitaria



## ANEXO 4 – EMAIL PARECER SMS

**De:** Educação SMS <[educacao\\_susssa@gmail.com](mailto:educacao_susssa@gmail.com)>

**Data:** 5 de junho de 2017 15:22:34 BRT

**Para:** "[terezabraga@terra.com.br](mailto:terezabraga@terra.com.br)" <[terezabraga@terra.com.br](mailto:terezabraga@terra.com.br)>

**Assunto:** Re: Re: Re: Parecer nº 23/17 - Projeto de Pesquisa

Prezada Sra.

Boa tarde!

Ao tempo em que informamos o encaminhado do Ofício nº 308/17, para a Diretoria de Vigilância à Saúde - DVIS, com liberação de acesso, parabenizamos pela realização do estudo.

Atenciosamente,

Ana Oliveira