

Uma leitura sobre alimentos seguros em restaurantes populares de Salvador

Odilon Braga Castro

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., and OLIVEIRA, N., orgs. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. ISBN 978-85-232-0543-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Uma leitura sobre alimentos seguros em restaurantes populares de Salvador

Odilon Braga Castro

Introdução

O fornecimento de alimento seguro para consumo é uma questão de saúde pública. Normas que estabelecem vários procedimentos para manipulação, produção e comércio de alimentos prontos têm sido editadas, em particular a RDC-216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que norteia as regulamentações estaduais e municipais. Entretanto, as práticas cotidianas de cozinheiros de restaurante populares estão bem distantes das regulamentações técnicas.

A rotina de trabalho dos cozinheiros segue um modelo próprio, com significações particulares. Muitas vezes essas práticas estão em desacordo com os conhecimentos científicos, oferecendo risco à saúde dos milhares de comensais que se alimentam diariamente nesses espaços. Não há diálogo entre saberes técnicos e leigos, o primeiro está estabelecido em normas, mas não é aplicado; o segundo prevalece de forma efetiva.

Isso foi constatado em pesquisa apresentada em dezembro de 2007, na forma de dissertação de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Trata-se de um estudo de caráter qualitativo, centrado em observações de campo e entrevistas semi-estruturadas com cozinheiros que trabalham em restaurantes populares do bairro do Comércio de Salvador (BA).

Esse trabalho alertou para a necessidade de se observar e compreender as práticas dos cozinheiros e a partir delas adequar as políticas públicas com programas educativos e de qualificação que resultem em novos comportamentos para a produção de alimentos seguros em restaurantes populares.

A linguagem técnica, muitas vezes traduzida de leis de outros países e sem a devida adaptação para as diversas realidades sociais, não permite, justamente àqueles envolvidos com a produção dos alimentos, uma compreensão mais clara do que seja alimento seguro¹. Os cozinheiros, cuja baixa remuneração é um indício do pertencimento de camadas sociais mais desfavorecidas, são cobrados por legislações cujo teor em muito distanciam das suas vivências socioculturais.

A antropóloga britânica Mary Douglas, em sua obra *Pureza e perigo* – ensaio sobre as noções de poluição e tabu, editado pela primeira vez

em 1966, já trazia o pensamento das diversidades conceituais sobre a higiene, em distintas sociedades no ocidente. Ela estudou estruturas simbólicas entre o que era considerado puro e impuro, relacionando esses conceitos entre a visão contemporânea européia e sociedades “primitivas” africanas. É interessante notar como a alimentação está presente e como as culturas elegem o que é bom e o que é ruim, de acordo com suas experiências, medos e crenças. “Concebemos a impureza como uma espécie de compêndio de elementos repelidos pelos nossos sistemas ordenados. A impureza é uma idéia relativa” (DOUGLAS, 2006, p. 50).

Estas observações reforçam o entendimento de que as normas oficiais sobre manipulação e fornecimento de alimento seguro são ignoradas, a partir do momento em que elas se chocam com as experiências e cultura dos cozinheiros. Por isso, a necessidade de compreender essas práticas e procurar, através de um diálogo aberto e participativo, introduzir harmonicamente as regras de higiene e manipulação dos alimentos entre os cozinheiros, alcançando assim melhoria na qualidade da alimentação da população.

Doenças transmitidas por alimentos

O foco da pesquisa se restringiu aos riscos de doenças de origem alimentar causadas por contaminação dos alimentos. Silva Júnior classifica as doenças de origem alimentar como,

[...] todas ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos que podem estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos ou toxinogênicos), substâncias químicas ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas (SILVA JÚNIOR, 2002, p. 303).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), são as que mais ocorrem, com percentual acima de 60% dos casos de doenças de origem alimentar, segundo Silva Júnior (2002). Para o autor, os principais fatores que permitem essa grande presença de bactérias, vírus, fungos e parasitas nos alimentos são: manipulação inadequada; manipulação contaminada; contaminação cruzada; falta de higiene pessoal; equipamento sujo; temperatura que favorece a proliferação bacteriana; técnica culinária

inadequada; reaquecimento inadequado; alimentos impróprios; insetos e roedores.

Os números referentes a surtos de DTAs são inexatos, muito pela falta de registros oficiais, principalmente em países em desenvolvimento. Entretanto, esses tipos de ocorrências também atingem sobremaneira países industrializados. O Center for Disease Control and Prevention (CDC) dos Estados Unidos, apesar de ressaltar que o fornecimento de alimentos naquele país é seguro, adverte que estes podem ser contaminados por uma variedade de germes e que as pessoas que comerem esses alimentos podem ser acometidas de doenças leves ou até severas. Estima que anualmente as doenças de origem alimentar atinjam 76 milhões de pessoas, com mais de 300 mil hospitalizações e 5 mil óbitos (CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION, [200?]).

A Organização Mundial de Saúde (OMS) define doença de origem alimentar como doenças de natureza infecciosas ou toxinfeciosas, causados por agentes que entram no corpo humano através da comida e lembra que todos estão sob esse risco. Apesar de admitir a dificuldade de obter números estatísticos globais, estima que no ano de 2005 pelo menos 1,8 milhões de pessoas morreram de diarreia e que a maioria desses casos pode ser atribuída a contaminação de comida e água, atingindo principalmente crianças e jovens.

O conceito de alimento seguro está relacionado a alimentos inócuos à saúde humana, livre de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, como pode ser visto no *Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação* (SILVA JÚNIOR, 2002). Segundo a Organização Mundial de Saúde ([200?]), a tese do alimento seguro é uma importante questão de saúde pública tanto em países desenvolvidos com os em desenvolvimento, e que os governos em todo o mundo devem intensificar seus esforços para garantir o fornecimento de alimentação segura à população. Para esta instituição, os alimentos devem ser monitorados em toda cadeia alimentar, desde a produção até o consumo.

Em 1989, a OMS publicou um documento intitulado *Safe food handling*, alertando que mais de 60% dos casos de doenças de origem alimentar foram decorrentes de técnicas inadequadas de processamento e por alimentos contaminados servidos em restaurantes, envolvendo os microrganismos e parasitas patogênicos, além de produtos tóxicos (MADEIRA, 2002, p. 1).

As normas técnicas para se alcançar a produção e fornecimento de alimentos seguros estão sob a regência maior da Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 – RDC 216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que “Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação”. Tem por objetivo estabelecer procedimentos de “Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado”. Por boas práticas entendem-se os “procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária” (BRASIL, Ministério da Saúde, 2004)

Mas, o que de fato significa produzir alimento seguro para os que efetivamente trabalham com alimentos, aqueles que aprenderam na prática com outros profissionais e que nunca ouviram falar de métodos de segurança alimentar? Manipulação, aquecimento, resfriamento, reaquecimento, armazenagem a frio, descongelamento, controle de temperatura, enfim vários processos que são intrínsecos da profissão não são entendidos da mesma forma pelos legisladores e pelos práticos.

É clara a ligação entre a manipulação dos alimentos e seu estado de segurança nos aspectos físicos, químicos e biológicos. Vários são os estudos de metodologia quantitativa relacionando e identificando os agentes etiológicos em casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Em sua maioria, sugerem dentre algumas ações, trabalho de orientação sistemática junto aos manipuladores. Tais orientações são de suma importância, mas só se tornarão eficazes se houver a compreensão do universo sociocultural a quem elas se destinam. Somente assim poderá haver diálogo entre os saberes científicos e leigos, resultando em ações positivas.

Comensalidade contemporânea

Para a OMS, o crescimento de casos de doenças transmitidas por alimentos em todo mundo, dentre outros fatores, está diretamente ligado à falta de higiene no preparo de alimentos nos diversos estabelecimentos que comercializam alimentos prontos para o consumo. Isso, obviamente, é decorrente do estilo de vida contemporâneo em que a alimentação

migrou de casa para a rua. (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE, 2002).

A comensalidade contemporânea caracteriza-se pela escassez de tempo para preparar e consumir alimentos, por uso de produtos inovadores no preparo e na conservação, pela mudança de local das refeições e pela farta opção de produtos. A comunicação à mesa cedeu espaço a descartáveis e *fast-foods*. Simplificaram-se e homogeneizaram-se os processos culinários. “A industrialização e o custo neoliberal variaram os hábitos alimentares, geraram/geram alterações no estilo humano de vida”, diz Araújo (2005). Na mesma linha segue Garcia (2003) quando afirma que a comensalidade contemporânea é um produto deste “*modus vivendi* urbano” e com as mesmas características já citadas de desenvolvimento das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos — restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros — gerando uma crescente individualização dos rituais alimentares.

Segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA) em média, o brasileiro faz uma em cada quatro refeições fora de casa, 25%, e nos Estados Unidos, 46%. Assim, o número de restaurantes aumentou de 400 mil em 1991 para 756 mil em 1998, sendo que existem 1.036.180 pontos de vendas de refeições fora do lar, com 41 milhões de refeições servidas por dia. Estima-se que somente na cidade de São Paulo estejam localizados 5 mil restaurantes (MAGNÉE, 1996, apud ABREU, p. 6).

Restauração

Desde a Antiguidade, passando pelos registros bíblicos, pelas Idades Média, Moderna até chegar à Contemporânea, a figura do cozinheiro se faz presente. Os cozinheiros egípcios já gozavam de excelente reputação e os escravos alcançavam preço elevado. A profissão era transmitida entre gerações e os livros de receitas já insistiam na necessidade de limpeza tanto pessoal como no trabalho.

A aristocracia entre os gregos da Antiguidade associou à arte de comer à arte de receber resultando num refinamento do cozinhar. A

comida era preparada por cozinheiros escravos que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, dado a relevância de seu trabalho. O trabalho ganhou tal relevância que o cozinheiro começou a ser reconhecido como artista e a receber altos salários. Ter um desses cozinheiros passou a ser símbolo de ascensão social.

O surgimento do restaurante é registrado de forma muito próxima por vários autores como Flandrin (1998), Poulain (2006) e Spangg (2003). No século XVIII os serviços e profissões na França eram regulamentados por corporações distintas. Dentre essas corporações existiam a dos *traiteurs* que tinham a permissão de comercializar carnes assadas e as dos *restaurateurs* que vendiam caldos (*bouillons*) restauradores das forças, fortificantes. Os *restaurants* não tinham relação com alimentação, mas com a recomposição de organismos fracos, debilitados.

Em 1765, o *restaurateur* Mathurin Roza de Chantoiseau, também chamado de Boulanger, acrescentou pedaços de carneiro assado aos seus caldos restauradores. Para atrair a clientela colocou na fachada uma passagem da Bíblia: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo* (Vinde todos a mim, vós cujo estômago está vazio e eu restaurar-vos-ei)” (POULAIN, 2006, p. 54). Os *traiteurs* protestaram, pois ele não tinha permissão para vender carnes cozidas. A briga chegou à alta corte francesa que deu ganho de causa a Boulanger, que imediatamente abriu outras casas *restaurants* e foi seguido por muitos outros comerciantes. Somente com o fim das corporações os restaurantes puderam ampliar seus cardápios com produções diversas. Em 1794, 29 anos depois da vitória de Boulanger, já havia na França cerca de 500 restaurantes.

Restaurante popular

O conceito de restaurante popular não está estabelecido na bibliografia disponível. Sequer os órgãos oficiais têm uma classificação funcional dos tipos de restaurantes existentes. Eles podem ser classificados aleatoriamente por tipo de serviço, tipo de comida servida, capacidade de atendimento, local de funcionamento ou pelo valor das refeições. Esta última categoria é onde podem se enquadrar, ou diferenciar, os restaurantes mais caros dos mais baratos. Ou seja, os que atendem as

pessoas de mais alto poder aquisitivo e aqueles freqüentados pela população de baixo poder aquisitivo. É óbvio que entre os dois pólos existem várias opções intermediárias que atendem às intrincadas divisões da escala socioeconômica da sociedade brasileira.

A pesquisa realizada procurou estudar as práticas de cozinheiros de “restaurantes populares”. A deficiência conceitual sobre o assunto exigiu que se estabelecessem parâmetros que agrupassem num mesmo nível os objetos de estudo. Portanto, foi definido o preço da refeição como critério para classificar o restaurante popular.

Foram tomados como base os números apresentados por uma pesquisa realizada pela Associação das Empresas de Refeições e Alimentação Convênio para Trabalhador (ASSERT), divulgada no final do mês de janeiro de 2007, informando que em Salvador os trabalhadores que recebem ticket-refeição, gastam aproximadamente R\$17,00 (dezessete reais) para o consumo de um prato com peso médio de 500 gr., sobremesa e um refrigerante.

Diante dos dados acima, foi estabelecido que os restaurantes para serem considerados populares deveriam fornecer refeições por menos de 50% daquele valor, fixando assim o preço de R\$ 8,00 para cada refeição. Este foi o critério utilizado para caracterizar as pessoas de baixo poder aquisitivo que procuram restaurantes populares para satisfazerem suas necessidades alimentares no dia-a-dia.

Cozinheiros

O trabalho nas cozinhas é regido, teoricamente, por uma hierarquização baseada nas tradições e escolas francesas. Até a nomenclatura permanece na língua, mesmo que algumas delas tenham se “aportuguesado”. São termos que fazem parte da linguagem técnica das cozinhas ocidentais. Os trabalhos numa cozinha são divididos em praças, também chamadas de partidas, oriundas do termo *partie*. Cada partida é chefiada por um especialista na área (*Chef de Partie*) que é auxiliado por cozinheiros menos graduados e “commis”, os aprendizes. Toda a equipe junta é chamada de “brigada de cozinha”, expressão que evoca o militarismo e que tem seu berço na aristocracia francesa, onde os cozinheiros eram classificados como oficiais, soldados, escudeiros etc.

Existe uma outra classificação que foi estabelecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, sem a função de regulamentação profissional, num trabalho realizado em 2002 do qual fiz parte como representante da categoria de cozinheiros do Nordeste, num grupo de 16 especialistas do Brasil. O trabalho foi conduzido pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE), da Universidade de São Paulo (USP). A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) é o documento normalizador do reconhecimento, da nomeação e da codificação dos títulos e conteúdos das ocupações dos mercados de trabalho brasileiro.

Pela CBO a profissão de cozinheiro está assim classificada: cozinheiro geral (ajudante de cozinha, auxiliar de cozinha, auxiliar de cozinheiro, churrasqueiro, cozinheiro de restaurante, merendeiro, saladeira, salgadeira); cozinheiro do serviço doméstico (encarregado de cozinha, lancheiro); cozinheiro industrial (cozinheiro de restaurante de indústria); cozinheiro de hospital (cozinheiro hospitalar); cozinheiro de embarcações (cozinheiro de bordo).

Nos restaurantes populares do bairro do Comércio a hierarquia nas cozinhas resume-se a três funções: cozinheiro, ajudante e saladeiro, sendo este último caracterizado por ser uma função preponderantemente feminina.

A cozinha profissional contemporânea é formada por dois tipos de cozinheiros: aqueles que são reconhecidos, os grandes *chefs* e seus seguidores, e aqueles que habitam os restaurantes mais simples cujo trabalho diário não desperta interesse dos comensais. Estes últimos, chamo-os de “sem nome”. É a grande força produtiva dos incontáveis restaurantes que alimentam a urbe diariamente. Os primeiros são autores, ditam novas tendências e escrevem livros pomposos sobre seu trabalho. Os outros seguem os saberes normalmente oriundos das práticas, do aprendizado passado pelos mais experientes, praticam a arte culinária anonimamente, às vezes até sem saber que se trata de uma arte, e suas obras não tem assinatura. Um tem o *glamour*, aceitação e adoração, o outro é apenas um operário de obras modestas, comuns. Muitas vezes, o brilho do primeiro depende da abnegação do segundo. Os *chefs* da atualidade cada vez mais estão sendo formados nas escolas de gastronomia existentes em todo o mundo.

Os cozinheiros “sem nome”, operários das cozinhas sem glamour nem ostentação, multiplicam-se na labuta do dia-a-dia. Não se sabe quantas

peças, homens e mulheres, trabalham diariamente na produção dos mais variados tipos de comidas. Alimentam um imensurável batalhão de pessoas diariamente; sejam em escolas, hospitais, *shoppings*, clubes ou nos mais variados bares e restaurantes espalhados por todas as localidades do planeta. Esse trabalho profissional é quase invisível. Aos comensais não importa quem fez, mas sim o produto.

O modo de fazer não foi aprendido nas escolas de cozinha, foi apreendido através da observação e repetição de práticas dos mais antigos. O nível de instrução escolar não é importante e, não raro, muitos são analfabetos. O trabalho é duro e desconfortável. São várias horas em pé, sob forte calor e expostos a diversos perigos. Assim são os cozinheiros “sem nome”, os grandes responsáveis pelo funcionamento dos serviços de alimentação que se expandem pelas cidades. Suas roupas de trabalho são normais; se usam uniformes são impessoais e sem adereços. Para os comensais pouco importa o nome desses profissionais. Seu trabalho é escondido, atrás das paredes do salão de serviço. Ninguém quer vê-los e muitos nem lembram que a comida que estão ingerindo foi produzida por pessoas.

Alimentação no comércio

Para se entender as práticas alimentares no bairro do Comércio de Salvador é preciso primeiro ater-se a algumas características que determinam a vida ali. A escolha do Comércio para realização desta pesquisa foi fundamentada em alguns pilares que aliam cultura, história, economia e atualidade. É um dos bairros mais antigos de Salvador e vivenciou momentos de apogeu quando era ponto nevrálgico da economia baiana. Experimentou a decadência com a fuga dos comerciantes de maior poder aquisitivo e moradores para a região norte da cidade, deixando o local vazio de pessoas e importância (BORGES, 2002).

Hoje, no bairro do Comércio é à luz do dia que o local fervilha de pessoas vindas de outros bairros que, por várias razões, necessitam fazer a refeição principal, o almoço, naquelas redondezas. Também por vários motivos o valor a ser pago por essa refeição tende a ser baixo. São vários os restaurantes que oferecem alimentos a preços populares quando

comparados a outros locais de grande fluxo populacional, como os *shoppings centers*.

Devido à falta de números atuais nos órgãos públicos, o levantamento das empresas que servem refeições foi feito pessoalmente. Como o espaço físico é pequeno e bem delimitado, não foi difícil percorrer todas as ruas, avenidas, becos e travessas do bairro. Com a ajuda de uma planta baixa da região foram registrados todos os restaurantes que servem almoço, assim como os tipos de serviços e os preços cobrados. No total foram 59 restaurantes, sendo que 45 ficaram enquadrados na categoria “restaurante popular” e 14 não foram considerados populares devido ao valor das refeições acima de R\$ 8,00.

Vozes e gestos

Os trabalhos de observação dentro das cozinhas dos restaurantes aconteceram em quatro oportunidades e 14 entrevistas foram gravadas. As falas revelaram um universo distante dos conhecimentos técnicos. O conhecimento empírico em muito se choca com o pensamento científico exposto na legislação. Até o próprio discurso desses atores sociais, muitas vezes, não coincidem com suas práticas observadas em campo. É como se, em alguns momentos, teorizassem o “como” deveria ser feito, mas não o praticassem. Em vários depoimentos foram relatados comportamentos não observados. Diziam fazer, mas na prática não o faziam.

As observações dos movimentos, comportamentos e atitudes foram muito mais reveladoras que as vozes dos cozinheiros. Isso, no entanto, não diminui a importância de ouvi-los, de deixar que se expressem; ao contrário, é mais um elemento a ser analisado. Por que suas falas e práticas se mostram distantes? Se há um grande distanciamento entre os saberes técnicos e os saberes cotidianos, há também esse paradoxo entre seus próprios discursos e suas práticas. Ainda assim, nas falas muitas noções se mostraram de fundamental significância. São pensamentos que podem ser agrupados em categorias e que revelam e ajudam a entender os diversos significados do trabalho e da produção de alimentos no cotidiano desses anônimos cozinheiros de restaurantes populares.

Do que foi ouvido e visto pode-se, resumidamente, extrair algumas categorias como se segue.

Início

Invariavelmente, o início da profissão de cozinheiro não se deve à escolha livre, mas antes pela necessidade de emprego, sendo que muitos vêm de outras experiências completamente diferentes, como eletricista, pedreiro, gráfico etc. Outros vêm de ocupações mais próximas do ambiente da cozinha, como serviços gerais em restaurantes, garçons e garçonetes. *Eu tenho dois anos mais ou menos trabalhando aí nesse restaurante. Realmente, não foi por que eu gostei de vir, foi mais por questão de precisão. Eu estava desempregada, de repente apareceu e aí estou até hoje.*

Essa forma de ingresso na profissão resulta na aprendizagem empírica. Os cozinheiros aprendem o ofício reproduzindo o que lhes foi ensinado ou simplesmente observado. O aprendizado primeiro é o de casa tendo como referência sempre a figura da mãe e às vezes da avó. São práticas passadas entre gerações e com forte influência sócio-cultural. *Eu sempre gostei mais de trabalhar na cozinha, minha avó tinha cozinha [...] desde novinha, minha mãe também gostava, era chegada em cozinha, diz a Cozinheira historiando sua relação com a cozinha. Aprendemos em casa com a mãe da gente fazendo pra gente, conta o cozinheiro. Também o chefe: Eu aprendi a cozinhar, na verdade, com minha mãe, em casa mesmo.*

Essa é a grande escola dos cozinheiros dos restaurantes populares: vivências e práticas passadas de um para outro. Os saberes não são os da escola profissionalizante, mas o da experiência.

Esse tipo de aprendizado revela maneiras diferentes de linguagens, comportamentos e conhecimentos, se comparados aos saberes técnicos. São organizações sociais próprias, ricas em particularidades, que não estão à mostra facilmente. A linguagem técnica não faz parte desse dia-a-dia e, no entanto, faz-se necessário que novos conhecimentos possam chegar e habitar esses lugares, principalmente no que diz respeito à produção de alimentos seguros para o consumo. Práticas em desacordo com o que regem as normas de manipulação são passadas e repassadas de um cozinheiro para o outro, colocando em risco a saúde dos comensais. O problema é que os programas relacionados a treinamento de manipuladores sequer chegam até eles, e se chegam falam outra linguagem que não será absorvida. É necessário, primeiro enxergar essa grande e importante categoria profissional, depois, conhecer suas particularidades e, a partir daí, organizar

um programa de intervenção aplicável, compreensível e digerível, que mostre eficiência na comunicação e nos resultados.

O pensamento do chefe demonstra bem como é necessário entender aquele universo particular:

Às vezes faz errado e nem sabe por que tá fazendo, nunca viu, não tem experiência, faz errado e nem sabe que tá fazendo errado. Aí chega a Vigilância Sanitária, vê aquilo, a pessoa tá inocente, já vão notificando. [...] Por que tudo é uma questão de cultura, tudo é questão de conhecimento, tudo é questão de você ter um esclarecimento em relação a tudo (chefe).

Higiene

É unânime o pensamento sobre a importância da higiene na cozinha e é impressionante como não se revela na prática. A higiene pessoal fica quase que restrita a “lavar as mãos”, mesmo que não o façam com regularidade. Poucos fazem uso de uniforme e falam da higiene de unhas e cabelos. O significado mais presente é o de lavar os alimentos, como se os perigos estivessem intrínsecos aos alimentos até chegarem à cozinha, onde têm de ser lavados para serem purificados. A higiene é para os alimentos e não para as pessoas.

Todos falam em lavar. Lava-se tudo: folhas, legumes e principalmente carnes. Pouco se fala nos equipamentos e utensílios de cozinha e muito menos da própria cozinha. A principal preocupação é lavar os alimentos (carne, peixe e frango). Estes são lavados dentro da cuba da pia onde também são lavados os utensílios. Vários produtos químicos de limpeza, sem identificação, clandestinos, ficam na bancada da pia, próximo aos alimentos. Alguns alimentos necessitam só de água, como a carne bovina, enquanto outros precisam de mais ingredientes como vinagre, sal, limão, cloro e água sanitária. O uso do vinagre, sal e limão está mais relacionado a peixes, frangos e suínos, enquanto o cloro, água sanitária e vinagre às folhas e legumes.

Aí surge mais um risco proveniente da comunicação distorcida entre saberes cotidianos e saberes técnico-científicos. O ouvi falar, vi na televisão, me ensinaram faz com que os cozinheiros, sem saberem bem como e por quê, apliquem técnicas sem a devida orientação, podendo promover contaminações químicas ou biológicas. A concentração de produtos como cloro e água sanitária na higienização de folhas são realizadas sem qualquer

controle. Ora usam demais, ora usam de menos. Agem com a certeza de que estão fazendo certo, mas as conseqüências são incertas.

Outro método de limpeza comum é o uso de panos. São uma espécie de “faz tudo”. Eles servem para limpar bancadas, enxugar utensílios, pegar panelas ou enxugar mãos e braços. Um mesmo pano desempenha todas essas funções e pode ser achado sobre a bancada, pendurado nos fogões ou sobre as costas e pescoço dos cozinheiros. Invariavelmente são encardidos e velhos, soltando fiapos.

Aqui o chefe não tem pano. E quando necessita pega o que está pendurado nos ombros da ajudante e depois coloca-o de volta. Escondi (tentei) meu espanto quando a ajudante deixou seu pano faz tudo cair do pescoço em cima do chorume do lixo. Ela se abaixou, pegou-o e recolocou-o no pescoço. A seguir, o chefe tomou o mesmo pano para enxugar suas mãos (diário de campo).

Também merece atenção o uso das mãos para pegar nos alimentos prontos para consumo. Impressiona como todos os cozinheiros utilizam as mãos nuas como instrumento para pegar, misturar e/ou provar os alimentos. Todas as saladas são feitas, misturadas e montadas com as mãos. Todas as comidas são experimentadas com as mãos e não são lavadas, nem antes nem depois. Esse manusear é marcante e foi documentado algumas vezes no Diário de Campo:

Tentei olhar com naturalidade o chefe misturando demoradamente cubos de carne-do-sol refogados numa cuba grande cheia de farinha. Ele o fez com as duas mãos, indo e vindo, para cima e para baixo, esfregando. Parecia fazer com carinho e prazer. Fiquei olhando ele espremer grumos de farinha entre os dedos e grãos mais finos se fixando nos seus braços cabeludos. Devo admitir que ele fazia com dedicação e capricho. Disse que essa farofa não pode faltar senão os clientes reclamam (diário de campo).

Impressiona como usam as mãos nuas para finalizar os pratos. Todos fazem o mesmo. Desde o saladeiro até a hora do feijão tropeiro. Tudo é misturado com as mãos. É interessante o “carinho” com a comida. Um ajudante chegou ao exagero de misturar e colocar o spaghetti na cuba de serviço com as duas mãos, fazendo no final “carícias” na massa (diário de campo).

Cuidados com os alimentos

O sujo no sentido da ameaça à saúde, conforme o conhecimento científico, não é uma concepção aceita pelos entrevistados. Em geral, sujo

e limpo são conceitos ambíguos, contraditórios, dissociados do discurso normativo, conforme Mary Douglas observou em várias sociedades do ocidente. O sujo e perigoso é uma dualidade que representa o mau presságio, o mau comportamento moral ou algo sobrenatural que inscreve jogos simbólicos de linguagem para relacionar aspectos sagrados ou profanos sobre corpo, gestos, comportamentos.

A carne bovina é considerada pela maioria como a mais nobre e mais limpa. A crença da não necessidade de cuidados com a carne leva a maioria a adotar uma lavagem rápida. Seu estado de conservação é verificado pela cor ou cheiro, como ensina o cozinheiro: a carne chega, tem que lavar, cortar ver o estado dela. Se não está verde, azul ou com aquele cheiro, aí pronto, coloca no fogo e come sossegado.

Ao contrário do que foi dito acima, a carne de porco é a que provoca mais reações de medo e que merece mais atenção dos cozinheiros. Todos os cozinheiros condenaram a carne de porco a cuidados extremos. Diferentemente da indústria alimentícia que rotula seus produtos com o nome de “carne suína”, os cozinheiros continuam a chamar de “carne de porco” e a relacionam com “porcarias” e perigo.

Carne de porco tem que ser muito bem lavada com limão e água. Bastante limão. Em casa mesmo só como carne de porco se for bem cozida, pra depois assar. Para garantir que vai matar os vermes mesmo, porque a carne de porco é uma carne muito perigosa. Não gosto muito (ajudante III).

Entre esses dois extremos vem a carne de frango ou galinha, que apesar de receber tratamentos parecidos com a carne de porco, não amedronta os cozinheiros. O problema com a carne de frango é o “cheiro”, “gosma”, “inhaca” que dizem permanecer depois de cozida, se não tratar bem. É preciso tirar esse inconveniente lavando bem, usando vinagre, limão, sal e até aferventando.

O peixe também é tratado como o frango: muita água, limão e vinagre. Às vezes diferenciam o peixe de escama com o de couro, sendo o primeiro considerado mais saudável e o segundo de pior qualidade e até reimoso (categoria adiante). O Cozinheiro II ensina que o peixe de couro “é mais sangrino e o de escama não é muito sangrino” não.

É bom lembrar que todos esses procedimentos de lavar carnes são realizados diretamente nas pias. Uns depois dos outros e essas mesmas pias são utilizadas para lavar utensílios com produtos químicos e muitas

delas entopem constantemente. São práticas usuais, realizadas por todos, mas que podem oferecer riscos de contaminações dos alimentos que estão, ironicamente, sendo higienizados. Mais uma vez são as práticas distantes das normas.

Contaminações

Os conceitos técnicos já expostos sobre contaminações de alimentos de origem química, física e biológica não são totalmente absorvidos pelos cozinheiros. Para eles, a contaminação de um alimento está mais ligada ao estado do alimento. Ou seja, um alimento está contaminado quando ele apresenta características normalmente visuais ou olfativas, evidentes. É muito utilizado o termo “estragado” para explicar o que é um alimento contaminado.

Pra mim se alguém disser esse alimento está contaminado, está estragado, pra mim é a má conservação do alimento. Em vez de chegar e colocar logo no freezer, deixou por horas no chão, a carne vai ficando azul, começa a ter mau cheiro, pra mim é a má conservação (saladeira).

Apesar de os saberes técnicos alertarem que grande parte da contaminação dos alimentos se apresenta de forma imperceptível, sem alterações de cheiro, cor ou gosto, para os cozinheiros a contaminação são perceptíveis. Essa distância de entendimento entre as formas que se apresenta a contaminação, também pode gerar um grande risco à saúde dos frequentadores dos restaurantes. A avaliação baseada apenas na visão ou no olfato sentenciando que um alimento não está contaminado pode resultar em surtos de doenças de origem alimentar.

A contaminação de origem física e química não é considerada, conforme observado e ouvido nos trabalhos de campo.

Não, cabelo não. Contaminação é você deixar tudo exposto, a barata, rato, entendeu? Se sobrar uma comida e você deixar à-toa vai dar bicho, por isso toda comida que sobrar você tem que guardar no freezer, aí não vai estragar. (cozinheira).

Para a ajudante I, uma comida contaminada é que está mofada, a carne está estragada e você vai lá e faz a comida. Outra ajudante afirma que alimento contaminado é um alimento podre, escuro, cheio de bicho, a gente sente o cheiro ruim logo (ajudante).

As baratas presentes em todas as cozinhas observadas parecem conviver sem maiores problemas com os cozinheiros. Eles dizem que é muito desagradável, tentam acabar com elas, normalmente com inseticidas ignorando o risco de contaminações químicas, mas admitem que é quase impossível e que é normal em cozinhas. *Todo dia quando termina a gente bate remédio. Toda cozinha que conheço tem barata. As maiores cozinhas que passei têm barata*, afirma o cozinheiro. *Lá bate remédio todos os dias para tentar erradicar, só que não consegue por que são muitas*, diz a saladeira. Eles afirmam que elas vêm de fora, junto com as mercadorias. - *Vem da feira, nos caixotes*, diz a ajudante.

Validade

A preocupação com estado dos alimentos, além dos aspectos visuais e olfativos, se concentra no prazo de validade colocado nas embalagens pela indústria alimentícia. Apesar dessa exigência ser relativamente nova (passou a ser obrigatória em 1994), é uma forte referência para os cozinheiros. Há uma confiabilidade total nos alimentos que estão dentro dos prazos de validade, independentemente de outros fatores que possam causar alguma deterioração como transporte, armazenagem, manipulação, dentre outros. Estar no prazo de validade é uma garantia que dispensa outras observações, principalmente as conservas. Essa prática revela mais um risco aos comensais, dentro do conceito de produção de alimentos inócuos à saúde.

A preocupação com os prazos de validade dos alimentos industrializados não tem o mesmo significado para os alimentos manipulados e produzidos nas cozinhas. É prática comum o reaproveitamento de sobras que foram expostas para consumo. O argumento principal é o do desperdício de alimentos, um conceito que tem sua semente na família, nas práticas domésticas. [...] *nem tudo se joga fora, algumas coisas aproveita, bota no freezer e reaproveita, quem mora em casa mesmo [...] congela no freezer e aqui tem freezer, a gente guarda e o que puder reaproveita*, afirma a ajudante II. As comidas reaproveitáveis são guardadas em sacos plásticos e potes diversos de forma desorganizada. O método mais utilizado para reconhecer o alimento guardado é o de ver e cheirar.

Alimento seguro

Se no campo técnico a conceito de “alimento seguro” ainda é novo, na vida profissional de cozinheiros de restaurantes populares os significados são os mais variados. Alguns entendem que são alimentos sem gordura, colesterol ou sal, ou “saudável”. Outros afirmam que são os alimentos bem lavados e conservados. Também há registro sobre a aparência dos alimentos. Uns afirmaram não saber do que se trata, enquanto outros reticentes disseram não lembrar. Houve ainda a associação do alimento seguro às comidas fortes, como feijoada, que dá sustentação ao corpo.

Essa é uma categoria de extrema importância quando se pensa na produção de alimentos seguros para consumo, baseados nos conceitos estabelecidos pelos conhecimentos científicos. As significações diversas e o desconhecimento sobre o que é um alimento seguro mostram que isto não faz parte do cotidiano dos cozinheiros isso não habita seus cotidianos. O entendimento são outros. Normas e prática ainda não se comunicam com eficiência, emperrando o desenvolvimento de um modelo de trabalho que resulte numa alimentação mais segura à população que frequenta estes restaurantes.

Abaixo alguns significados de alimento seguro, captados nas entrevistas:

Alimento seguro, no meu entender, é que é lavado direitinho, com vinagre, as verduras, a carne também (ajudante I).

Pra mim... (pensando) É um alimento saudável, sem muita gordura. Verdura pra mim é seguro, folha é segura, um arrozinho é seguro, sem muita gordura, sem muito colesterol e sem muito sal (saladeira II). Alimento seguro [...] (sussurrando) Alimento seguro... (pensando) a seguro é uma comida forte. É dobradinha, feijoada. Tem a de regime, um peito de frango grelhado, um arroz sem sal, para não ficar muito gordo (cozinheiro).

A comida dos outros

A relação entre a ingestão de alimentos em más condições, tendo como conseqüências casos de doenças, são relatados por todos os cozinheiros. As vítimas são amigos, conhecidos, parentes e eles próprios. Todos têm algum caso a ser contado com vários graus de gravidade,

inclusive com mortes por ingestão de alimentos contaminados. Entretanto, em todos os casos os motivos foram as comidas de desconhecidos. Nenhum cozinheiro reportou ocorrências em relação à sua comida.

Eles entendem a importância do cuidado com a saúde, mas não especificam claramente quais são os cuidados necessários. Deixam transparecer que o que fazem não oferece perigo aos clientes, o problema é os “fazeres” dos outros. Será nessa intersubjetividade que o entendimento sobre o alimento seguro traspasa a noção individual e torna-se senso comum, em que o outro, e não o próprio ator será sempre o responsável pelo descuido. Nessa condição de não intencionalidade da ação, os sujeitos se eximem de quaisquer responsabilidades sobre os efeitos danosos à saúde do cliente, se a causa for a comida do seu restaurante. De suas mãos saem temperos que fazem relação com o gosto e a identidade do seu trabalho. E para eles é difícil imaginar que possam estar ameaçando o consumidor, mesmo sem condições ideais de manipulação de alimentos.

Os casos acontecem bem próximos aos cozinheiros, mas as causas estão sempre fora das suas casas ou das cozinhas onde trabalham. A saladeira contou sobre uma infecção intestinal que acometeu sua mãe depois de comer um sarapatel. “Não é todo lugar que você vai sentar para comer sarapatel. Não é todo mundo que sabe preparar, limpar, ou fazer”. O cozinheiro II contou sobre um amigo que morreu ao comer um hambúrguer numa festa de rua. A chefe falou sobre o ocorrido com sua irmã que foi parar na emergência hospitalar. Isso aconteceu depois de ter comido “um negócio”, na “casa dos parentes do marido”. Todos têm casos graves, assuntos de comida e morte. Mas são todos esses distantes dos seus afazeres. Estão em outros lugares, outros personagens. Não há analogia com suas mãos, seus trabalhos.

Será o desconhecido o que fere, ameaça e pode matar. A idéia do perigo está no outro que não se conhece, não se vê. Um inimigo invisível como micróbios. Existe a relação de confiança dos cozinheiros com suas comidas. Entretanto, quando se fala em comer na rua, em outros restaurantes ou bares a desconfiança é geral. Muitos afirmam que não comem, não se sentem seguros, acham que a comida pode lhes fazer mal.

Esse comportamento reflete a sua própria experiência na cozinha, seu conhecimento do que ocorre nesses ambientes fechados. Mesmo que a comida dos outros restaurantes também seja produzida por cozinheiros, não há confiança no trabalho deles. Os colegas conhecidos merecem créditos, os colegas de profissão desconhecidos causam desconfiança.

Também, a falta de organização da profissão, aliada às vivências dos bastidores, resulta na desconfiança na comida dos outros. Falta amparo institucional para que a profissão seja regulamentada e os cozinheiros possam desenvolver seu trabalho dentro de uma organização de direitos e deveres que valorize sua prática. Nunca é demais lembrar que a alimentação está diretamente relacionada à saúde e, portanto, o exercício da profissão de cozinheiro deveria ser mais valorizada e assumida como uma questão da saúde pública.

Se os próprios cozinheiros desconfiam das práticas dos outros cozinheiros, é porque sabem o que pode acontecer nos bastidores. *Estou vendo a comida bonitinha, vou comer, mas sabe lá o que se passou por dentro da cozinha?*, pergunta a Saladeira.

Reimoso

As lembranças sobre “ruim de comer” surgiram com a noção de comidas reimosas. Ou “o que tem reima. Que prejudica o sangue. Que causa prurido” (FERREIRA, 1999, p. 1734). Os significados dos cozinheiros estão relacionados a feridas que não cicatrizam ou que podem reabrir, caso sejam consumidos alimentos considerados reimosos.

Sobre alguns desses alimentos o conceito é unânime, são reimosos: a carne de porco em primeiro lugar e outros como: arraia, frutos do mar, camarão, peixe de couro, peixe de rio, peru, pato e até a batata e outros legumes que enramam. *Se a pessoa tiver alguma enfermidade, aí não pode comer batata, por que batata ‘enrama’, abóbora não pode comer. Batata, abóbora, chuchu, batata doce, maxixe. Quando a pessoa come inflama (cozinheira).*

A compreensão sobre alimentos *reimosos* tem caráter subjetivo. As comidas são classificadas como tal a partir das crenças e experiências pessoais. As reações aos alimentos *reimosos* são individuais.

Dificuldades do trabalho

As dificuldades no ambiente de trabalho influenciam diretamente as práticas dos cozinheiros. São várias as queixas sobre as condições adversas de trabalho que refletem na qualidade dos alimentos oferecidos aos clientes. As principais reclamações são sobre as condições estruturais das cozinhas, a falta de equipamentos e de utensílios adequados, constantes cortes no abastecimento de água, além de dificuldades trabalhistas, como longas jornadas de trabalho, estresse e condições impróprias que podem ocasionar doenças ocupacionais.

A falta de espaço nas cozinhas é uma das maiores reclamações. Os cozinheiros se queixam dos lugares apertados, sem ventilação que transformam a cozinha em ambiente extremamente desconfortável, estressante e acidentável, com botijões de gás dentro delas. A jornada de trabalho também é alvo de reclamações. Os cozinheiros chegam por volta de 7 horas da manhã, vindos de vários bairros da cidade, e saem por volta de 4 horas da tarde. Ficam quase que todo esse período em pé, realizando suas funções. *Acordo 5 horas da manhã pra pegar o carro de 6 e 10 [...] e saio 4 e meia, 5 horas. A gente não tem horário para sair. Eu queria voltar a estudar, mas não tenho aquele pique, conta a ajudante II.*

Eles também relatam problemas de saúde relacionados ao trabalho. Para eles o calor excessivo na cozinha pode trazer danos à saúde.

Faz mal principalmente pra gente, mulher, por causa do útero, com certeza, causa inflamação, problema no ovário, pode ter certeza que pode acontecer esses problemas (ajudante). O calor da fritura no pé da nossa barriga (saladeira). Ela reclama ainda do piso molhado em contato com os pés: “a gente fica com os pés no chão, claro, fica molhando, caindo água. Diz que á frieira e gripe por que se pega doença pelos pés.

O distanciamento entre as teorias estabelecidas pelos técnicos e as práticas dos cozinheiros foi observado em muitos aspectos relacionados à manipulação e produção de comida. Nas entrevistas, muitos cozinheiros expuseram suas dificuldades, suas vivências e o trabalho diário. Muitos deles verbalizaram o distanciamento entre a realidade (seus cotidiano) e o como deveria ser (as leis). Eles têm consciência que muitas coisas deveriam funcionar de outro modo, mas por diversos motivos estruturais, tradicionais, ocorrem de forma diferente. É bastante evidente o sentimento

de que gostariam de condições melhores de trabalho, mas a conjuntura não permite e, resignados, fazem o que podem com os instrumentos que têm às mãos.

Conclusão

A prática diária dos cozinheiros de restaurantes populares no bairro do comércio de Salvador está muito distante do que preconizam as normas técnicas para manipulação, produção e comércio de alimentos prontos para consumo.

Os cozinheiros são oriundos das camadas populares e residem em locais com deficientes estruturas de saneamento básico e, conseqüentemente, suas práticas higiênicas são resultantes dessas condições sociais. São culturalmente distintas dos que têm maior acesso aos serviços de água potável e intra-domiciliar freqüente, tratamento de esgoto etc. Assim, as imagens de um mundo doméstico com poucas alternativas de higienização são levadas à prática em locais que também não possuem estrutura.

As normas formatadas a partir de documentos técnicos semelhantes, oriundos de países desenvolvidos, não se aplicam ao cotidiano dessas cozinhas. Também os programas de treinamento existentes seguem o mesmo caminho de não se adequarem às condições particulares do segmento de restaurantes populares.

Na verdade esses programas sequer chegam aos pequenos estabelecimentos. Há uma espécie de exclusão, voluntária ou não, desses estabelecimentos no processo de qualificação de mão de obra. O custo e a formatação dos cursos se direcionam para o atendimento de restaurantes mais sofisticados.

Essa falta de diálogo entre os saberes técnicos e os saberes leigos, cria uma situação de risco no que diz respeito à inocuidade dos alimentos vendidos em restaurantes mais simples. As práticas populares, muitas vezes contrariando os ensinamentos científicos, colocam a saúde dos comensais em perigo.

Esses restaurantes populares são responsáveis pela alimentação de milhares de pessoas diariamente. A quantidade expressiva de pesso-

as que se utiliza dos serviços de alimentação mais barata e que estão sob risco de serem acometidas de doenças de origem alimentar caracteriza uma questão importante na saúde pública. É fundamental colocar a alimentação nesse campo e dotar os agentes profissionais de conhecimentos e práticas que garantam a produção de alimentos seguros.

Sob esse aspecto, devem-se reformular as políticas públicas no que diz respeito ao comércio de alimentos prontos para consumo. Faz-se necessário a inclusão da qualificação dos manipuladores dos pequenos estabelecimentos de restauração.

O formato dessa qualificação também deve ser revisto. É preciso conhecer o cotidiano desses profissionais, seus valores culturais e adequar os conhecimentos científicos àqueles ambientes até então desconhecidos. A imposição de normas não tem se mostrado eficiente, portanto deve-se mudar de postura e estabelecer o diálogo entre a ciência e a sabedoria popular.

De nada adianta se os saberes científicos não conseguem sair do papel e fazer parte dessa prática diária. De nada adianta estabelecer regras para produção de alimentos seguros para consumo se essas regras não são seguidas e, na maioria das vezes, até desconhecidas.

É preciso ouvir, ver e sentir o que sabem e fazem os cozinheiros. São homens ou mulheres, jovens ou idosos, de crenças variadas, de vivências únicas, que trazem dentro de si história, cultura e conhecimentos diversos que não podem ser ignorados.

É necessário entender o cotidiano das cozinhas e dos seus atores, os cozinheiros, seus hábitos, tradições, comportamentos, crenças, dificuldades, ansiedades, esperanças, enfim, buscar junto a eles meios para que as normas sejam compreendidas, adequadas e praticadas. Somente assim poderemos chegar a um nível satisfatório na questão do fornecimento de alimentos seguros para consumo, seja no bairro do Comércio ou em qualquer outra localidade do país, desde que se observe, compreenda e fale as linguagens locais, respeitando suas particularidades, seus contextos sociais e históricos.

Nota

¹ O conceito de *alimento seguro* está relacionado a alimentos inócuos à saúde humana, livre de contaminações físicas, químicas e/ou biológicas.

Referências

- ABREU, Edeli Semione. **Restaurante “por quilo”**: vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP. 2000. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2000.
- ARAÚJO, Wilma M. C. et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005.
- BORGES, Jafé; LEMOS, Gláucia. **Comércio baiano**: depoimentos para sua história. Salvador: Associação Comercial da Bahia, 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. 2004. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Disponível em: <<http://anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha.htm>>. Acesso em: 16 out. 2007.
- BRASIL. Ministério do Trabalho. **CBO – Classificação Brasileira de Ocupações**. 2002. Disponível em: <<http://mteco.gov.br/busca/descricao.htm>>. Acesso em: 24 set. 2007.
- CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. **Food-Related Diseases**. [200?]. Disponível em: <<http://www.cdc.gov/ncidod/diseases/food/>>. Acesso em: 9 out. 2007.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Lisboa: Edições 70, 2006. Primeira edição em 1966.
- FERREIRA, Aurélio B. **Novo Aurélio**: o dicionário da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GARCIA, Rosa W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13, n.3, jul./set.1997.
- _____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, out./dez. 2003.
- MADEIRA, Márcia; FERRÃO, Maria E. M. **Alimentos conforme a lei**. São Paulo: Manole, 2002.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. **Foodborne diseases, emerging**. 2002. (World Health Organization, n.124) Disponível em: <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs124/en/>>. Acesso em: 17 out. 2007.
- _____. **Food safety and foodborne illness**. [200?]. Disponível em: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs_237/en/>. Acesso em: 9 out. 2007.

- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.
- _____. ; NEIRINK, Edmond. **História da cozinha e dos cozinheiros**. Portugal: Colares, 2006.
- SILVA JÚNIOR, Eneo A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 2002.
- SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.