



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE**

Autor: Odilon Braga Castro

Título: “Cozinhas e Cozinheiros: um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do Comércio do Salvador”.

RESUMO

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 ANVISA, que norteia as regulamentações estaduais e municipais. Entretanto, as práticas cotidianas de cozinheiros de restaurantes populares estão bem distantes das regulamentações técnicas. Isso foi constatado nesta pesquisa de caráter qualitativo, através de observações de campo e entrevistas semiestruturadas com cozinheiros que trabalham em restaurantes populares do Bairro do Comércio de Salvador – Bahia. 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 aplicado; o segundo prevalece de forma efetiva. Por isso a necessidade de se observar e compreender as práticas dos cozinheiros e a partir delas adequar às políticas públicas com programas educativos e de qualificação que resultem em novos comportamentos para a produção de alimentos seguros em restaurantes populares.

Palavras-chave: alimento seguro, restaurante popular, manipulação de alimentos, cozinheiro.

ABSTRACT

Supplying food that is safe for consumption is a public health issue. Norms establishing procedures for food production, handling and sale have been issued, particularly RD-216 by ANVISA, which guides state and municipal regulations. Nevertheless, cooks' common practices at popular restaurants are utterly distant from technical regulations. This has been verified by the present qualitative study, through field observations and partly structured interviews with cooks working at popular restaurants located in the *Comercio* neighborhood of Salvador, Bahia, Brazil. The cooks' working routine follows their own standards, which have their own particular significance. Quite often, such procedures are not in agreement with scientific knowledge, putting at risk the health of thousands of people who have their daily meals at such places. There is no dialogue between technical and lay knowledge; the former being established in the norm, yet unapplied, while the latter prevails. This evidences the need for a close observation and understanding of cooks' working practices, so that public policies can be improved through educational and qualification programs geared towards the development of new behaviors and procedures for the production of safe and healthy food at popular restaurants.

Key words: safe food, popular restaurant, food handling, cook.