



GT - GESTÃO SOCIAL, REFORMA AGRÁRIA E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

Modalidade da apresentação: Comunicação oral

INCLUSÃO SOCIAL E PRODUTIVA EM COMUNIDADE INDÍGENA: uma análise sob a perspectiva da segurança sanitária na produção artesanal

Gabriel Dantas de Carvalho Vilar
Diego José do Nascimento Rabelo
Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans
Nila Patrícia Freire Pequeno
Washington José de Souza

RESUMO

As condições higiênico-sanitárias dos alimentos apresentam grande impacto na saúde pública, principalmente se tratando da venda de alimentos por empresas, pois estas precisam estar de acordo com as legislações vigentes. Porém cada tipo de empreendimento possui suas individualidades, como é no caso de empreendimentos em comunidades indígenas. Procedente desse conhecimento, este trabalho tem como objetivo verificar as condições higiênico-sanitárias de um Empreendimento Econômico Solidário do tipo cozinha localizado na comunidade indígena Mendonça do Amarelão, a 90 Km da cidade de Natal/RN, assim como discutir as individualidades encontradas pela população indígena para adequar-se as legislações impostas para seu funcionamento. Para a análise das condições higiênico-sanitárias, os pesquisadores aplicaram um *checklist* baseado nas recomendações da RDC 216/04 – ANVISA que visa trazer todo o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Os resultados obtidos mostraram um elevado número de inadequações (54% dos itens analisados), tendo como tópicos mais críticos a documentação referente a limpeza e condições das instalações físicas e controle químico dos alimentos, o controle de pragas e o armazenamento de alimentos e produtos de limpeza. Verificou-se que os itens com baixa conformidade podem ser corrigidos sem recursos e/ou investimentos financeiros elevados, com foco na capacitação dos seus gestores e manipuladores de alimentos. Conclui-se que a cozinha possui potencial de inclusão no processo produtivo.

Palavras-chave: Empreendimento econômico solidário. Inclusão produtiva. Comunidade indígena.

1 INTRODUÇÃO

O contexto sócio histórico que vem passando as comunidades tradicionais pelo mundo e no Brasil, especialmente, no que tange às comunidades indígenas, põe as mesmas em grau elevado de vulnerabilidade social, e, conseqüentemente, agrava a situação de insegurança alimentar desses povos. O direito à alimentação adequada busca erradicar a fome e a desnutrição, de forma duradoura e sustentável para todos os povos. (MALUF, 2007, p. 23).



No Rio Grande do Norte, por exemplo, há oito comunidades indígenas reconhecidas pela FUNAI, mas que passam por ameaças constantes aos seus territórios devido à falta de demarcação das terras indígenas pela união, segundo estudo de Calazans *et al.* (2017). A maior comunidade, os Mendonça do Amarelão, localizado a cerca de 90Km da capital, possui o maior número de famílias, com mais de 1000 índios identificados (FUNAI, 2017). Pertence a etnia Potiguara, a maior do Rio Grande do Norte e também é uma das 15 mais populosas do Brasil (CALAZANS *et al.*, 2017).

A garantia dos direitos¹ desses povos, portanto, perpassa pelo respeito às particularidades de suas tradições e costumes, além de que costumam estar sempre relacionados a práticas mais sustentáveis e em equilíbrio com o meio ambiente.

A soberania alimentar consiste no direito de cada país produzir os seus próprios alimentos e consumi-los conforme os seus hábitos, cultura e tradições, produzir e utilizar as suas próprias sementes, e opor-se a importações abusivas, protegendo o seu mercado interno (CAMPOS *et al.*, 2014,p.41).

Desse modo, as comunidades indígenas necessitam cada vez mais terem seus espaços na sociedade reconhecidos, de modo que os mesmos tenham possibilidade de exercer sua cidadania.

Um mecanismo que torna possível a inclusão desses grupos na sociedade é a inclusão produtiva.

A produção de alimentos se destaca como o principal segmento da agricultura familiar e dos povos e comunidades tradicionais, em termos de volumes e valores de produção, com 55% dos empreendimentos sujeitos à vigilância sanitária pertencentes à área de produção e comercialização de alimentos (CARRAZZA *et al.*, 2012). Geralmente, são produtos artesanais para autoconsumo ou comercialização local do excedente e “fazem referência a uma determinada cultura e tradição relacionada ao saber-fazer dos imigrantes, ao seu modo de vida, suas formas de ocupar o território e fazer agricultura”(DENTZ, 2017, p.97).

¹ Os povos indígenas são iguais a todos os demais povos e reconhecendo ao mesmo tempo o direito de todos os povos a ser diferentes, a considerar-se a si mesmos diferentes e a ser respeitados como tais. (ONU, 2007, pag. 1)



Apesar de novos mercados terem ampliado a possibilidade de participação da agricultura familiar com políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e terem proporcionado avanços na reconexão da produção e consumo em direção à segurança alimentar e nutricional, Carrazza *et al.* (2012) aponta que há uma grande carência nas políticas públicas de tratamento diferenciado para inclusão produtiva comunitária, que contemple a diversidade cultural e étnica dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares.

O que ocorre é que grande parte dos pequenos produtores e empreendedores, como é o caso de agricultores familiares e comunidades indígenas, costumam viver realidades diametralmente opostas dos grandes empreendimentos, portanto na maior parte das vezes não conseguem atender todas as exigências que são requeridas pela legislação vigente, dificultando a sua regulamentação, e consequentemente impedindo que eles tenham a possibilidade de algum tipo de inclusão social e produtiva.

Ao tentarem escoar sua produção para o mercado, esbarram em um quadro complexo de legislações ambiental, tributária, fiscal, dentre outras. Segundo os dados de 2014, a falta de condições higiênico-sanitárias corresponde a 6% dos motivos apontados pelos gestores municipais para o não cumprimento da exigência de compra de origem familiar para o PNAE (JORGE, 2018). A higiene sanitária dos alimentos é tida por um conjunto de condições que vão desde a obtenção da matéria-prima utilizada como ingrediente, condições do ambiente de processamento e saúde do manipulador, chamadas de Boas Práticas, e assegura que o alimento produzido não seja contaminado e, ao ser ingerido, não produza efeitos prejudiciais à saúde. (BRASIL, 2004).

Neste cenário, sobre os Empreendimentos Econômicos Solidários (EES) que produzem alimentos, além de quadro legal referido, recai uma série de normativas sanitárias, como as resoluções colegiadas da vigilância sanitária (ANVISA) para os produtos processados, a exemplo da RDC 216 (BRASIL, 2004) que visa trazer todo o



regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação¹, e instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Pesca (MAPA) para os produtos de origem vegetal e animal.

Buscando uma relação harmônica entre a regulamentação higiênico-sanitária e a inclusão produtiva na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional, a RDC nº 49 de 2013 é criada, e dispõe sobre a regularização de atividades sanitárias do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, buscando dialogar com as políticas sociais e com os pequenos produtores na esfera da vigilância sanitária.

Assim, essa pesquisa tem como objetivo realizar um diagnóstico situacional das condições higiênico-sanitárias da cozinha solidária da comunidade indígena Mendonça do Amarelão com base nas legislações sanitárias pertinentes e, discute a relação existente entre os cuidados da vigilância sanitária e a sua importância no processo de inclusão social e produtiva em uma comunidade indígena.

2 METODOLOGIA

Este é um estudo empírico descritivo, transversal e quantitativo, cuja coleta de dados foi realizada no mês de abril de 2019. O artigo é um recorte do produto oriundo do projeto de extensão intitulado de *Sistemas Agroalimentares sustentáveis e mulheres rurais: um enfoque sobre a gestão de circuitos curtos de comercialização em comunidades de povos tradicionais (indígenas) no RN*, coordenado pelos Departamentos de Administração e Nutrição da UFRN em parceria com o SISO-Universidades², OASIS³ e PET-Zootecnia¹, que tem como um dos seus objetivos é o

¹ Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local (BRASIL, 2004).

² O projeto SISO-Universidades é desenvolvido pela UFRPE em parceria com a UFRN e UFPB no apoio a implantação e fortalecimento do Sistema de Segurança Alimentar dos municípios dos estados.

³ Organização de Aprendizagens e Saberes em Iniciativas Solidárias e estudos no terceiro setor (OASIS) é uma incubadora de empreendimentos populares coletivos coordenada pelo Departamento de Administração Pública e Gestão Social da UFRN, encontrando-se credenciada no Diretório do Grupos de Pesquisa do CNPq com atuação em três linhas de pesquisa: Agricultura familiar, segurança alimentar e nutricional e economia solidária; Empreendedorismo social e protagonismo juvenil; Gestão de organizações da sociedade civil, trabalho voluntário e terceiro setor.

de fortalecer os EES da comunidade indígena dos Mendonça do Amarelão no aproveitamento da produção para consumo da comunidade e geração de renda, apoiando o acesso a mercados institucionais. A seleção do EES do estudo, portanto, foi por conveniência, composta por uma cozinha comunitária, localizada na referida comunidade indígena, localizada a cerca de 90km da capital e a 14,2 Km de João Câmara/RN, onde a ação de extensão se desenvolve.

Foram observadas e diagnosticadas as condições higiênico-sanitárias desta cozinha utilizando a Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviço de Alimentação (LABPSA), a qual contém tópicos relacionados ao funcionamento adequado para com a segurança sanitária nos processos de manipulação de alimentos estabelecidos pela RDC 216/04 - ANVISA, a qual inclui: 1) edificações, instalações, equipamentos móveis e utensílios; 2) higienização instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3) controle integrado de vetores e pragas urbanas; 4) abastecimento de água; 5) manejo dos resíduos; 6) manipuladores; 7) matérias primas, ingredientes e embalagens; 8) preparação do alimento; 9) armazenamento e transporte do alimento preparado; 10) exposição ao consumo do alimento preparado; 11) documentação e 12) registro.

Os itens referidos foram classificados em "Adequado (AD)" e "Inadequado (IN)", sendo as inadequações encontradas descritas no momento do preenchimento pelos pesquisadores. O percentual de itens conformes superior a 75% classifica o local como tendo boas condições higiênico-sanitárias. Alguns itens, devido à particularidade do empreendimento ou não utilização pelo mesmo foram considerados não aplicados, sendo extraídos do percentual total de conformidades para efeitos de classificação

A aplicação do *checklist* foi realizada por dois estudantes de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) capacitados por seus professores, obedecendo todas as normas de Boas Práticas para permanência no estabelecimento e também respeitando as questões éticas pertinentes para pesquisa com povos indígenas, sendo apreciado pelo Comitê de ética em Pesquisa da UFRN

¹ O Programa de Educação Tutorial (PET) de Zootecnia da UFRN tem como objetivo básico contribuir para o aprimoramento da formação acadêmica de qualidade dos alunos de graduação do curso de Zootecnia, desenvolvendo ações inter e multidisciplinar de ensino, pesquisa e extensão.

sob o CAAE - 09097919.3.0000.5292. O *checklist* foi aplicado junto à liderança indígena, co-gestora e também funcionária da cozinha, intermediadora entre a comunidade e a universidade. As respostas eram validadas e complementadas por observação in loco dos procedimentos e estrutura apresentada pela cozinha.

Para análise dos dados procedeu-se o percentual de adequações por item da resolução 216/2004 para serviços de alimentação em geral, obtidos pela aplicação da LABPSA e, posteriormente, esse resultado foi discutido à luz das recomendações constantes da RDC 49/2013 que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

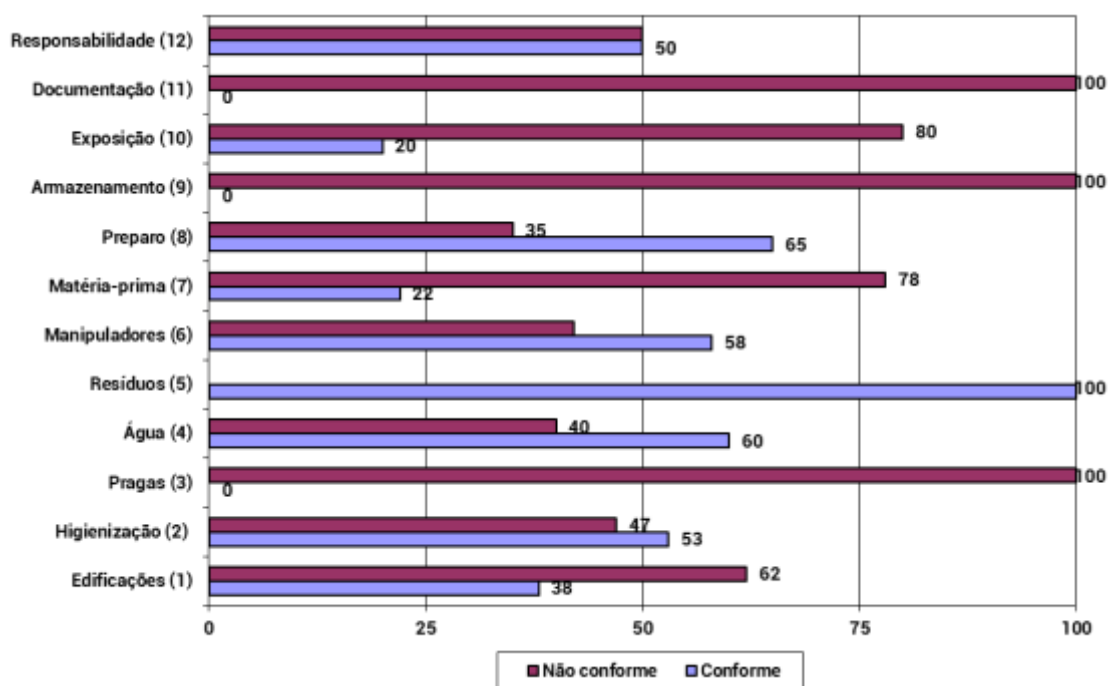
O EES investigado é uma cozinha comunitária criada por uma associação de mulheres da comunidade indígena a partir de sua participação em editais de fomento para aquisição de equipamentos e recursos para infraestrutura. Em funcionamento desde 2013, a cozinha fornece uma oportunidade de geração de renda e agregação de valor a produtos da comunidade através da produção de alimentos de forma artesanal, como bolos, doces e salgados, comercializados localmente nas feiras livres do município e na comunidade. Tendo como principal produto de reconhecimento cultural dos Mendonça do Amarelão, a castanha do caju, todos os produtos, em alguma medida, levam o produto como ingrediente: bolo de castanha, doce de leite com castanha, etc. Também são elaboradas refeições para atendimento de demandas locais da comunidade quando aumenta o número de pessoas circulantes na mesma, como no caso de alguma construção de equipamentos municipais, como foi a escola pública.

O início do diagnóstico foi realizado, em horário de funcionamento da cozinha comunitária. As atividades do empreendimento se encontravam semelhantes ao habitual em quantidade de funcionários, porém em menor escala em relação a quantidade de alimentos produzidos, pois esse estabelecimento trabalha na maioria das vezes com pedidos feitos previamente, não mantendo assim uma constância na produção durante a semana.

O percentual geral de adequação da cozinha da comunidade mostrou um índice de 54%, de não conformidades.

Percentuais gerais baixos de adequação (40%) também foram encontrados nos ESS do tipo cozinha comunitária em Salvador, identificando, principalmente, deficiências na estrutura física, no controle de vetores e no armazenamento de alimentos (SOLEDADE *et al.*, 2017). Uma avaliação das cozinhas comunitárias vinculadas à Política de Segurança Alimentar efetuada por Sarti *et al.* (2013) também detectou condições de higiene deficientes (78%). Isso pode sinalizar dificuldades comuns nesses estabelecimentos. Contudo, alguns estudos mais recentes, como o realizado por Martins, Tondo e Cruz (2016), tendo como base a inclusão sócio-produtiva e a segurança sanitária na produção de alimentos, têm indicado que apesar de os estabelecimentos não cumprirem todos os critérios legais, as famílias que participam da manipulação adotam práticas higiênicas adequadas e foi observada a importância ambiental, econômica e social da produção da polpa sendo essencial para consolidação da Segurança Alimentar e Nutricional das famílias entrevistadas nesse estudo.

Gráfico 1 – Percentual geral de adequação higiênico-sanitário da cozinha comunitária da comunidade indígena, Brasil, 2019



Fonte: dados da pesquisa, 2019

Considerando o percentual ideal para boas condições higiênico sanitárias maior que 75% de conformidades, pode-se observar no gráfico 1 que, dentre as categorias analisadas, a maioria não atingiu esse percentual, identificando-se (7) matérias-primas, ingredientes e embalagens, (9) armazenamento e transporte do alimento preparado, (10) exposição ao consumo do alimento preparado e (11) documentação e registro com os maiores índices de não conformidade. Quanto à documentação e registro, onde nenhuma das exigências é realizada, observou-se que controles empíricos, como quantidade para formação de estoques, relação de produtos vendidos, entradas e saídas, são efetuados pelas gestoras e que apesar de relatarem alguma satisfação com a renda advinda dos produtos da cozinha, não sabem quantificá-lo. Essa realidade se aproxima dos resultados obtidos por Weschenfelder *et al.* (2015) em pesquisa nos EES do município de Novo Hamburgo/RS, que trabalham com a produção e a comercialização de alimentos, onde apesar de a escolha da matéria-prima e o acondicionamento dos alimentos produzidos serem feitos de forma criteriosa, não são realizados registros ou um monitoramento mais criterioso dos estoques.

Em relação ao controle de pragas, o mesmo estudo verificou que os empreendimentos apresentavam dificuldades como o controle da entrada e saída de pessoas da área de produção, a circulação de animais domésticos e a falta de água encanada no local do processamento. (WESCHENFELDER *et al.*, 2015). Na comunidade do Amarelão foi possível verificar que 100% dos itens relacionados às práticas de manejo de resíduos realizadas na cozinha comunitária estavam adequadas.

Em outras categorias analisadas também se encontrou um satisfatório percentual de higiene (>50%) como (8) Preparação do alimento, (6) higiene dos manipuladores, (2) higienização de equipamentos, moveis e utensílios e (4) abastecimento de água. Vale salientar que de acordo com a Organização Mundial da saúde (WHO, 2010) mais de 60% dos casos de doenças derivadas do consumo alimentar são provocadas por inadequações nos processos higiênico-sanitários dos manipuladores, de técnicas inadequadas de processamento e por falhas na higiene da

estrutura física, utensílios e equipamentos, o que coloca a cozinha numa condição, apesar de não ideal, satisfatória em relação à higiene sanitária. Na comunidade do Amarelão, os alimentos são preparados levando em consideração práticas de higiene, os manipuladores realizam a correta lavagem das mãos e mantem hábitos de higiene adequados, os utensílios são mantidos limpos, bem higienizados e guardados em locais protegidos. Quanto à água utilizada pela cozinha, foi identificada que essa é proveniente em parte do abastecimento público e outra da caixa d'água comunitária, que apesar de estar em boas condições de estrutura, recebe água de um poço visualmente salobra e nenhuma análise microbiológica ainda foi realizada; outrossim é a água utilizada pela comunidade.

Foi possível observar que a ampliação do acesso desses grupos a uma assistência técnica de forma mais efetiva poderia capacitar as gestoras e manipuladores, pois como pode-se observar no gráfico 1 as maiores deficiências encontradas nesse empreendimento, além de questões estruturais, estão relacionadas a uma falta de conhecimento técnico básico de manipulação de alimentos que podem facilmente serem contornados com capacitações, conforme colocado por *Moraes et al* (2011) que destaca a importância da assistência técnica, onde a mesma deve vir como uma sólida contribuição na manutenção e continuidade dos trabalhos executados nesses espaços, como um dos aliados para superação dos desafios nas ações autogestionárias, democráticas e solidárias desses empreendimentos.

Discutir a segurança sanitária à luz da inclusão produtiva traz ao debate uma série de questões como o próprio conceito de risco sanitário que põe em pauta o dilema do que é saudável, respeito às tradições e cultura dos povos, principalmente, os historicamente marginalizados, como os indígenas. Porém, os achados aqui encontrados não divergem da qualidade sanitária de outros empreendimentos econômicos solidários de alimentos ou mesmo comerciais urbanos, como restaurantes e similares, que mesmo ainda estando aquém do ideal podem ser considerados satisfatórios e melhorias continuadas podem ser implementadas.

4 CONCLUSÃO

O diagnóstico situacional das condições higiênico-sanitárias da cozinha solidária da comunidade indígena Mendonça do Amarelão apontou, com base nas legislações sanitárias vigentes, uma condição geral insatisfatória de higiene (54 de inadequações%). Contudo, os itens identificados com baixa conformidade podem ser corrigidos sem recursos e/ou investimentos financeiros elevados, com foco na capacitação dos seus gestores e manipuladores de alimentos.

Quanto à relação existente entre os cuidados da vigilância sanitária e a sua importância no processo de inclusão social e produtiva em uma comunidade indígena conclui-se que são de origem multifatoriais as dificuldades que estão relacionadas ao processo de inclusão produtiva e social em comunidades tradicionais, especificamente a da comunidade Indígena Mendonça do Amarelão: a forte desigualdade social, o estigma do abuso histórico que se encontra enraizado ainda hoje nas comunidades indígenas e a falta de olhar dos poderes públicos em direção a esse grupo específico apresentam-se como contundentes falhas que põem em risco o estabelecimento dessa comunidade.

Especificamente, em relação à cozinha existente nessa comunidade, pode-se concluir que a mesma possui um enorme potencial de inclusão no processo produtivo, possibilitando melhoria de renda para a comunidade.

Diante da grande carência nas políticas públicas de tratamento diferenciado para inclusão produtiva comunitária, que contemple a diversidade cultural e étnica dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares, apesar dos avanços, iniciativas como a da RDC49/2013 que busca, de forma complementar as normas sanitárias, como a RDC 216/2204, já implementada com rigor pelo órgão competente, promover um olhar diferenciado a esses empreendimentos econômicos rurais e povos de culturas específicas, respeitando sua tradição e seu caráter familiar e solidário, vem direcionar os esforços de um diálogo necessário entre a população e os órgãos fiscalizadores para uma abordagem mais inclusiva e menos punitiva ao tempo que reconhece o papel dessas comunidades que fazem do ESS um sistema produtivo



de grande relevância para o desenvolvimento local e promoção da segurança alimentar e nutricional e garantia do direito constitucional à alimentação adequada.

Neste sentido, o resultado aqui produzido, além de indicar à própria comunidade, os aspectos a serem melhorados, foi de grande relevância também para o projeto de extensão universitária em curso apresentado, uma vez que, em foi possível voltar as ações para as necessidades reais detectadas, favorecendo o direcionamento das ações e articulação dos saberes no cumprimento da função social da universidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. **Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada nº 49, de 2013. Rdc 49/2013 Inclusão Produtiva Com Segurança Sanitária Norma Comentada: Norma Comentada. [S.l.], 2014.

BRASIL. Resolução nº 49, de 2013. **Inclusão Produtiva Com Segurança Sanitária.** [S.l.], 01 nov. 2013

CALAZANS, Dinara Leslye Macedo et al. POVOS INDÍGENAS E DIREITOS SOCIAIS: Análise do Direito Humano à Alimentação Adequada dos índios potiguaras de SagiTrabanda no Rio Grande do Norte. **Revista Interface**, Natal, Rn, v. 14, n. 1, p.119-144, jan. 2017. Semestral.

CARRAZZA, Luis Roberto; NOLETO, Rodrigo Almeida; FILIZOLA, Bruno de Carvalho; (Orgs). Cadernos de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais para regularização de agroindústrias comunitárias de produtos de uso sustentável da biodiversidade. Brasília-DF: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2 ed., 2012.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. A produção artesanal de comida tradicional como patrimônio imaterial: perspectivas e possibilidades. **Rivar**, Santa Catarina, v. 4, n. 11, p.92-115, maio 2017.

FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. FUNAI, 2017. [notícias] Disponível em: <<http://www.funai.gov.br/index.php/indios-no-brasil/quem-sao?limitstart=0#>>.

JORGE, Daniela Macêdo. Coordenação de Articulação Social e cidadania da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulação sanitária para inclusão produtiva na**



perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional e a contribuição da RDC 49/13. In: 7ª Plenária do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) em 20 de junho de 2018 (relatório).

ONU. **DECLARAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS SOBRE OS DIREITOS DOS POVOS INDÍGENAS**. 2007. Disponível em:

<https://pib.socioambiental.org/files/file/PIB_institucional/DECLARACAO_DAS_NACOES

SOLEDADE, Juçara Alvarindo Brito et al. FORMATION OF A SOLIDARITY KITCHEN, USE OF POST-HARVEST LOSSES, AND FOOD SAFETY: ADVANCES AND CHALLENGES IN ADDRESSING SOCIAL VULNERABILITY. **Demetra**: Alimentação, Nutrição & Saúde, [s.l.], v. 12, n. 4, p.1185-1202, 11 jul. 2017. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2017.28209>

WESCHENFELDER, B.; OLIVEIRA, L. B.; BAGATINI, M.; SAUERESSIG, C.; C. WILHELM, A.; L.VIANA .A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NA ECONOMIA SOLIDÁRIA: UMA QUESTÃO QUE VAI ALÉM DA LEGISLAÇÃO S. 5 simposio de Segurança Alimentar e Saúde. Bento Gonçalves, maio/2015

WHO. World Health Organization. Foodborne disease, 2010.