



Women in Informal Employment
Globalizing and Organizing

Saúde & Segurança Ocupacional para os Fornecedores Nativos em Acra, Gana

Laura Alfers
com Ruth Abban
Janeiro, 2011

Os relatórios da pesquisa SSO para Trabalhadores Informais, da WIEGO, têm o objetivo de aumentar o conhecimento acerca de saúde e segurança ocupacional em locais de trabalho informais. Os principais temas incluem questões institucionais da expansão dos serviços de SSO para os trabalhadores informais, a regulamentação de SSO, e a coleta de dados acerca de saúde e doenças ocupacionais entre a força de trabalho informal.

Data de publicação: Janeiro, 2011
Número ISBN: 978-92-95095-54-0

Publicado por Mulheres no Trabalho Informal: Globalizando e Organizando (WIEGO) como parte do projeto das Cidades Inclusivas e o Fundo MDG3: Investindo em Igualdade.

WIEGO é uma Empresa Beneficente Limitada por Garantia – Empresa N° 6273538, N° de Caridade Registrado 1143510

Secretariado WIEGO
Escola Harvard Kennedy
Rua John F. Kennedy
Cambridge, MA 02138, EUA

WIEGO Limitada
Royal Exchange 521
Manchester, M2 7EN
Reino Unido

www.wiego.org

Copyright © WIEGO. Este relatório pode ser replicado para fins educacionais e de organização desde que a fonte seja reconhecida.



Reconhecimentos

Obrigado a Francie Lund, que conceituou e supervisionou esta pesquisa. Obrigado também a Associação de Fornecedores Nativos de Gana e ao Congresso do Sindicato de Gana pelo seu apoio no estabelecimento das discussões do grupo focal.

Introdução

“*Chop bars*” são restaurantes informais comuns em Gana, normalmente administrados por mulheres. No verdadeiro estilo ganense, os *chop bars* possuem nomes coloridos como “Chop Bar Sem Arma,” “Chop Bar Deus é Maior,” e “Chop Bar Inimigos Sofrerão.” Estes estabelecimentos existem tanto nas áreas urbanas como nas rurais ou perto de mercados, centros de transporte, e beiras de rodovias, e eles servem comida tradicional ganense como *fufu* (mandioca cozida e amassada no pilão),



Foto: M. Chen, Vendedor do mercado em Accra, Gana, 2011.

banku (massa de mandioca cozida fermentada), e *light soup* (*sopas leves*) com preços baixos. Por esta razão, *chop bars* são populares entre os ganenses; durante as horas de pico, os lugares mais bem estabelecidos em Acra servem mais de 70 pessoas de uma vez.

Uma pesquisa social sobre a economia informal em Gana tem focado amplamente em um setor dominante – o comércio nos mercados. Muito pouca energia tem sido direcionada aos fornecedores de alimentos como um setor separado. Em certos aspectos, *chop bars* poderiam ser vistos como um subsetor do setor de comércio no mercado; comerciantes e donas de *chop bar* geralmente dividem os locais de trabalho, ambos são pequeno e microempreendedores autônomos, e ambos vendem um produto em particular. Entretanto, as donas de *chop bar* são produtoras e vendedoras enquanto que a maioria dos comerciantes vende mais não produz suas mercadorias. Com a produção surge um vasto leque de fatores adicionais a ser considerado, um destes fatores certamente é a saúde e a segurança ocupacional no ambiente de produção – neste caso, a cozinha ou a área onde são preparados os alimentos. Em termos de saúde e segurança ocupacional, um grande número de riscos importantes ocorre nos *chop bars* que não acontece

nos locais de trabalho dos comerciantes. Estes riscos fazem com que seja lógico considerar o fornecimento nativo como um setor separado.

A pesquisa apresentada aqui teve como objetivo descobrir mais sobre o funcionamento diário de um *chop bar* para entender melhor o setor como um todo. Também procurou descobrir os principais riscos e perigos de saúde e segurança que as donas e as empregadas de *chop bar* enfrentam bem como o tipo de acesso que os trabalhadores tinham a estabelecimentos médicos.

Métodos de Pesquisa

Entre novembro de 2009 e fevereiro de 2010, pesquisadores realizaram entrevistas estruturadas com as donas de 20 *chop bars* dentro da área metropolitana de Acra. A Associação de Fornecedores Indígenas de Acra (ICAG) e o Congresso do Sindicato de Gana (GTUC sua sigla em inglês), que também apoiaram o estudo, ajudaram os pesquisadores a obter contato inicial com as donas de *chop bar*.

O grupo de amostras do estudo foi estratificado para incluir lugares diferentes de trabalho, tais como casas, estacionamentos e beiras de rodovia, e para incluir operadoras de diferentes classes socioeconômicas. Proposital e não aleatório, este método de amostragem permitiu que o estudo reunisse informação sobre os as empregadas, tipos de riscos, e tipos de interações com as autoridades entre as operadoras de *chop bar* em uma série de situações.

As entrevistas foram focadas em seis tópicos importantes: o funcionamento do negócio; o histórico de emprego das donas; acesso a assistência médica e associação com o Sistema de Segurança de Saúde Nacional de Gana (SSSN); a infraestrutura e serviços disponíveis para os *chop bars*; controle do espaço de trabalho e interação com autoridades; e a experiência de ferimentos e problemas de saúde entre as donas e empregadas.

Estas entrevistas eram um contato preliminar da WIEGO com as donas de *chop bar* participantes. As donas *chop bar* relataram sobre os ferimentos e problemas de saúde ocorridos com elas e suas empregadas. Embora parecesse melhor metodologicamente pedir que os próprias empregadas relatassem sua experiência, um senso de confiança entre os pesquisadores e as donas de *chop bar* ainda não havia sido estabelecido. O processo de pesquisa poderia ser colocado em risco ao entrevistar as empregadas separadamente.



Perfil dos Participantes

Das pessoas entrevistadas, oito possuíam *chop bars* funcionando dentro ou perto de estacionamentos (centros de transporte), seis possuíam estabelecimentos situados em beira de rodovia, quatro usavam suas casas para o seu negócio, e duas faziam a comida em casa, mas vendiam em uma área pública.

As participantes da pesquisa eram todas mulheres, e a maioria (17) tinha entre 40 e 60 anos de idade. Consideravelmente, a maioria era responsável pela única ou principal renda familiar – 13 das participantes declararam que sua renda era o principal apoio financeiro para sua família. As outras sete declararam que seus maridos eram os que ganhavam a renda principal.

As participantes estabeleceram seu nível de educação, e muitas respostas foram “Série 4.” A estrutura do sistema de educação de Gana mudou inúmeras vezes desde a independência, então “Série 4” pode significar seis ou 10 anos de estudo. Portanto, os dados de educação coletados neste estudo não dão uma reflexão real de quantos anos foram passados na escola embora seja seguro dizer que muitas participantes pelo menos passaram pela escola primária. Cinco entrevistadas receberam educação formal.

Descobertas da Pesquisa

A seção seguinte abordará alguns temas importantes que surgiram nas entrevistas. Estes temas incluem o histórico de empregos das operadoras de *chop bar*, empresas informais e criação de empregos, riscos de saúde e segurança ocupacional, associação com o Sistema de Seguridade de Saúde Nacional de Gana, impostos pagos pelos negócios de *chop bar*, custos para que as donas de *chop bar* mantenham ambientes de trabalho seguros e saudáveis, e, finalmente, interações entre operadoras de *chop bar* e as autoridades.

Histórico de Emprego das Operadoras de *Chop Bar*

Os históricos de emprego das operadoras de *chop bar* fornecem visões importantes na dinâmica de emprego feminino em Acra. A tabela 1 apresenta informações sobre o histórico de cada entrevistada.

Tabela 1
Histórico de Emprego de 20 Entrevistadas

Nº.	Idade	Razão pela qual começou o negócio?	Histórico de emprego antes de começar o negócio
1.	42	“Alguém que tinha um bar especializado em bebidas próximo sugeriu que eu abrisse um <i>chop bar</i> perto para aumentar suas vendas. Inicialmente eu comecei com uma panela, mas depois as coisas melhoraram.”	Começou a trabalhar aos 13 anos como vendedora de chá e água, então se tornou vendedora de caramelos, arroz cozido e cachecóis, até os 27 anos quando ela começou seu atual negócio. Ela está neste negócio há 15 anos.
2.	Sem resposta	“Eu estava vendendo saches de água e refrigerantes, e minha filha começou a estudar na faculdade de Gana. Eu tive que ampliar meu negócio para cuidar dela, então eu transformei o lugar em um <i>chop bar</i> .”	Este negócio existe há 7 anos. Antes de abrir o <i>chop bar</i> , ela vendeu água pura e mineral em uma barraca por 13 anos.
3.	40	“Minha mãe costumava administrar este negócio. Ela fez este <i>chop bar</i> para nós, suas cinco filhas, administrarem.”	O negocio existe há 15 anos. Ela só trabalhou com isso, e foi introduzida neste trabalho quando criança pela sua mãe.
4.	49	“Eu comecei a administrar este negócio por iniciativa própria.”	Ela administra este negócio por 7 anos. Antes ela vendeu cosméticos por dois anos.
5.	59	“Este negócio foi iniciado pela minha mãe. Devido a sua idade e eu assumi.”	O negócio existe há 9 anos. Antes ela trabalhou como contadora na PZ Cussons, um negócio formal, por 4 anos.
6.	50	“Eu estava vendendo <i>kenkey</i> (mandioca fermentada embrulhada em folhas de bananeira), e então eu decidi transformar o local em um <i>chop bar</i> .”	Ela administra este negócio há 12 anos. Antes disso ela vendeu <i>kenkey</i> por 3 anos.
7.	50	“Minha mãe administrava um <i>chop bar</i> e eu decidi que esta era a carreira que eu queria também.”	O negócio existe há 21 anos. Ela dirigiu o negócio nesse período e nunca fez outro tipo de trabalho.
8.	41	“Minha sogra começou este trabalho vendendo bebidas, e mais tarde decidiu acrescentar as refeições.”	O negócio existe há 10 anos. Antes ela trabalhou como secretária em uma empresa formal por 2 anos.
9.	45	“Minha mãe trabalhava com este negócio e assim começamos.”	O negócio existe há 18 anos. Antes ela vendeu tomates por 10 anos.
10.	70	“Minha mãe administrava este bar, eu assumi no lugar dela.”	Ela administra este negócio há 20 anos. Antes ela vendeu roupa de crianças por 10 anos.
11.	61	“Eu costumava administrar este negócio com minha mãe, então eu decidi começar o meu próprio negócio.”	Ela administra este negócio por 30 anos. Ela começou a trabalhar em <i>chop bars</i> com 16 anos, e não trabalhou com outra coisa.



12.	56	“Meu marido me abandonou para casar com outra. Eu tinha 3 filhos para criar. Comecei a vender comida e percebi que isto me ajudaria a manter meus filhos, então mais tarde eu transformei o negócio em um <i>chop bar</i> .”	Ela administra este negócio há 27 anos. Antes ela tinha vendido açúcar, sopa, e <i>Kokonte</i> (um prato feito de farinha de mandioca). Após ter sido aconselhada por mulheres mais velhas de que “ela era muito jovem para vender comida” ela começou a vender mingau e <i>Koose</i> (feijão preto frito).
13.	40	“Minha irmã começou este negócio, e eu me uni a ela.”	O negócio existe há 20 anos. Ela nunca trabalhou com outra coisa.
14.	41	“Eu costumava vender vinho e bebidas, então pensei em acrescentar comida.”	O negócio existe há 8 anos. Antes ela vendeu sacolas plásticas por 5 anos.
15.	45	“Minha tia administrava um <i>chop bar</i> , e eu a ajudava. Então eu vendia inhame, e mais tarde transformei isto em um <i>chop bar</i> .”	O negócio existe há 25 anos. Ela nunca fez outro tipo de trabalho.
16.	54	“Eu comecei ajudando uma amiga que administrava um <i>chop bar</i> , e depois decidi abrir meu próprio negócio.”	O negócio existe há 9 anos. Ela nunca fez outro tipo de trabalho.
17.	45	“Minha tia administrava este negócio, então eu aprendi com ela.”	O negócio existe há 11 anos. Antes ela vendeu chá por 12 anos.
18.	53	“Eu morava com alguém que administrava um <i>chop bar</i> quando era criança. Isto me motivou a iniciar meu negócio.”	Este negócio existe há 27 anos. Ela nunca fez outro tipo de trabalho.
19.	54	“Quando eu me formei na escola, eu queria trabalhar no governo, mas encontrei obstáculos. Então eu comecei a vender comida na estação Kaneshie. Mais tarde, fomos retirados pelas autoridades. Depois eu negocieei esta sociedade e comecei com o <i>chop bar</i> .”	O negócio existe há 20 anos. Antes ela tinha sido costureira por 8 anos, e vendedora de comida por 4 anos.
20.	46	“Eu vendia inhame cozido. E transformei isto em um <i>chop bar</i> . Minhas irmãs e tias também administram <i>chop bars</i> .”	O negócio existe há 14 anos. Ela vendeu comida à vida inteira.

A maioria das mulheres (12) começou o negócio, porque um membro da família, normalmente a mãe, tia ou irmã, já estavam com o negócio estabelecido no setor. As mulheres entrevistadas haviam também assumido o negócio das mães ou tias de idade, ou se uniram com uma irmã que já estava com o negócio estabelecido. As outras mulheres parecem ter estabelecido seus *chop bars* enquanto mudavam de nível socioeconômico – normalmente de um negócio inicial de venda de comida e bebidas.

De forma interessante, duas das mulheres deixaram o emprego formal em setores privados para administrarem *chop bars*. Uma tinha trabalhado anteriormente como secretária e outra como

contadora. Outra mulher tinha tentado entrar em um emprego público, mas encontrou barreiras então decidiu vender comida informalmente.

As participantes conseguem manter os seus *chop bars* por um longo tempo; o negócio mais novo tem 7 anos, o mais velho 30, e várias mulheres tem administrado seu negócio por mais de 20 anos. O grau de estabilidade de emprego entre este grupo de mulheres foi notável. Um fator que contribuiu para esta estabilidade pode ter sido que mesmo com a variedade de classes socioeconômicas envolvidas, as participantes eram membros da Associação de Fornecedores Nativos de Gana (ICAG, sua sigla em inglês), e portanto, eram mais prováveis de terem seu próprio negócio por mais tempo.

Criação de Emprego

A pesquisa revelou que os negócios de *chop bar* contribuem de forma importante para a criação de emprego em Acra. Os 20 negócios pesquisados empregam 162 pessoas, em média de aproximadamente 8 empregadas por negócio (tabela 2).

Tabela 2
Número de Empregadas por Chop Bar

Status Socioeconômico do <i>chop bar</i> *	Número de empregadas assalariadas	Status Socioeconômico do <i>chop bar</i> *	Número de empregadas assalariadas
Rico	17	Pobre	10
Rico	15	Pobre	10
Rico	15	Pobre	7
Rico	15	Pobre	6
Rico	11	Pobre	5
Rico	10	Pobre	4
Rico	10	Pobre	3
Rico	8	Pobre	3
Rico	6	Pobre	2
		Pobre	2
		Muito Pobre	3
TOTAL	107	TOTAL	55
MÉDIA	12	MÉDIA	5

*Como observado pelo pesquisador baseado na inspeção visual feita no estabelecimento.

A classificação socioeconômica do negócio foi baseada na avaliação visual do pesquisador no estabelecimento e foi, portanto, impressionista. Entretanto, o número de empregadas por



negócio relatado parece não corresponder com o status socioeconômico designado para cada negócio. De forma interessante, a tabela 2 revela que os *chop bars* “ricos” não eram os únicos contribuintes para o emprego. Mesmo os 12 negócios classificados como “pobres” ou “muito pobres” empregavam inúmeras pessoas assalariadas. Eles criaram emprego para uma média de cinco empregadas por negócio comparado com uma média de aproximadamente 12 empregadas nos negócios “ricos”.

Dezenove das 20 entrevistadas identificaram as tarefas ocupacionais de suas empregadas. A maioria das empregadas (47) servia e distribuía comida e desempenhava tarefas de garçom. Outro grupo grande de empregadas incluía os que preparavam a refeição (39), os que limpavam (25), mexiam *banku* e *fufu* (13), e os que socavam *fufu* no pilão (15). Os que preparavam a refeição em suas casas também empregavam funcionários para trabalhar na venda em áreas públicas movimentadas – oito empregadas foram contratadas para esta tarefa. Algumas operadoras de *chop bar* estipulavam papéis fixos para suas empregadas enquanto que outras, particularmente as que possuíam os negócios menores com menos empregadas, faziam os seus funcionários alternarem entre as tarefas.

Muitas dessas trabalhadoras são *kayayei*, mulheres e garotas que migraram do norte para ganhar dinheiro nas cidades do sul de Gana e que integram o nível socioeconômico mais baixo em lugares como Acra e Kumasi. Muitas *kayayei* trabalham como carregadoras, transportando mercadorias na cabeça para os mercados e ao redor deles. Muitas também são empregadas como assistentes de cozinha – socando *fufu* e preparando vários tipos de comida – em *chop bars*. Estas mulheres também encontram trabalho na indústria de reciclagem de resíduos.

Como é comum em tais situações de pesquisa, perguntar a renda e salários pagos é complicado, e foi difícil determinar os salários das empregadas de *chop bar*. Entretanto, uma pesquisa participativa paralela conduzida pela WIEGO com um grupo de *kayayei* que trabalhou como carregadoras em um mercado de Acra revelou que muitas *kayayei* ganhavam aproximadamente GH ₵3 (US \$2) por dia. Isto corresponde a declaração de uma entrevistada de que uma *kayayei* que trabalhava para ela ganhava entre GH ₵2 (US \$1.4) e GH ₵4 (US \$2.85) por dia.

As *kayayei* em Acra geralmente vivem e trabalham em condições muito difíceis. Algumas ficam nas casas das suas patroas, mas outras cuidam de si mesmas em cidades onde não tem laços familiares e normalmente não falam *Twí*, o *língua franca* do sul. Muitas das mulheres são incapazes de encontrar acomodações e são forçadas a dormir em mercados ou outras áreas abertas. Como resultado, são vulneráveis a assaltos e incapazes de acessar serviços básicos como água corrente e banheiros.

As pessoas em geral acham que as *kayayei* não são pessoas, por isso o estado dessas mulheres é amplamente ignorado em Gana. ONGs e outros grupos interessados tentaram repatriar as mulheres para suas vilas no norte, mas esta estratégia não deu certo. Mais que nunca, as mulheres retornam as cidades para ganhar dinheiro e experiência de vida, algo complicado para elas na área rural do norte. Qualquer estratégia para ajudar nas necessidades das *kayayei* levando em consideração para o fato de que, embora seu trabalho e meio de vida na cidade sejam miseráveis, muitas dessas mulheres e garotas escolheram, por vários motivos, estar nessa situação (Alfers 2009). Considerando o grande número de *kayayei* empregadas pelos *chop bars*, uma forma clara de ajudar estas mulheres seria melhorar as condições de trabalho nesses negócios.

Saúde & Segurança em *Chop Bars*

As entrevistas esclareceram que administrar um *chop bar* é estressante e requer longas horas de trabalho. Muitas proprietárias e suas empregadas começam a trabalhar as 4:30 da manhã e continuam trabalhando durante o dia até as 6:30 da noite, trabalhando 14 horas por dia. Não é surpreendente, então, que muitas proprietárias de *chop bars* relataram que elas e as suas empregadas sofreram de fadigas crônicas e doenças relacionadas ao trabalho árduo e estresse. A tabela 3 e a tabela 4 resumem estes problemas de saúde e suas causas.

Além de queimaduras trabalhando com fogo e líquidos quentes, as proprietárias de *chop bars* relataram estresse relacionado com preocupações como as condições negativas mais predominantes de saúde e segurança que elas enfrentaram. Proprietárias também relataram que as empregadas consideravam queimaduras no rosto como seu risco de saúde e segurança mais proeminente, seguido de fadiga crônica e dores na parte inferior das costas. Mais da metade (12) das proprietárias de *chop bar* entrevistadas relataram que uma ou mais de suas empregadas tinha sofrido queimaduras como resultado do seu trabalho. As empregadas de *chop bar* eram também mais prováveis de sofrer ferimentos, incluindo cortes e acidentes ao socar *fufu*, que geralmente afetam as mãos e os dedos.



Foto: WIEGO, Vendedor ambulante em mercado Makola, Gana, 2004.



Em termos de variáveis determinando os tipos de riscos ocupacionais tanto as operadoras como suas empregadas acham que a natureza do trabalho parecia ser mais importante que o local de trabalho. Em outras palavras, o tipo do processo de produção (o uso de fogo, trabalhando com comida quente, cortes com faca e socar o pilão) e o estresse físico e mental do trabalho eram fatores mais problemáticos que o local de trabalho (casa, beira de rodovia, ou centro de transportes). Entretanto, deve ser observado que uma mulher sofreu ferimentos relacionados ao seu local de trabalho – ela foi atropelada por um ônibus enquanto vendia comida em um centro de transporte. Outro risco relacionado ao local de trabalho inclui a presença de fios elétricos expostos em um centro de transporte. Estes fios causaram um incêndio que ameaçou a segurança do negócio de uma entrevistada.

Tabela 3
Problemas de Saúde no Trabalho Relatados pelas Proprietárias de *Chop Bars*

Problema de Saúde	Causas (de acordo com as entrevistadas)	Números de pessoas que sofreram/sofrendo com isso
Fadiga Crônica	Longas horas de trabalho— dia típico começa as 4:30	8
“Dor na cintura” (parte inferior das costas)	Sentar e levantar por longos períodos de tempo	7
Dores no corpo em geral	Fadiga e estresse	7
Queimaduras	Do fogo para cozinhar ou dos espirros de sopa quente ou água	7
Dores de cabeça	Fadiga e estresse	5
Ferimentos	Cortes com faca, acidentes socando <i>fufu</i> no pilão, e acidentes de trânsito para aquelas que trabalham em centros de transporte	5
Dores nas pernas	Longos períodos em pé	4
Dores nas costas	Por carregar coisas pesadas, se curvar com frequência, e ficar sentada por muito tempo.	3
Problemas menstruais	Pelo estresse	3
Febre/tontura	Malária por trabalhar de madrugada e tarde da noite	3
Problemas de vista	Visão embaçada por trabalhar perto do fogo	2
Dor nas articulações	Por se curvar e “muita atividade”	2
Má circulação	Por trabalhar em volta do fogo	1

Tabela 4
Problemas de Saúde Comuns das Empregadas Relatados pelas Proprietárias de Chop Bar

Problema de Saúde	Causas (de acordo com as entrevistadas)	Números de pessoas que sofreram/sofrendo com isso
Queimaduras	Por trabalhar com fogo e sopa quente	12
“Dores na cintura” (dor na parte inferior das costas)	Por socar <i>fufu</i> no pilão	9
Fadiga crônica	Insônia devido a longas horas de trabalho	8
Dores no corpo	Fadiga e estresse	7
Ferimentos	Cortes com faca, acidentes socando <i>fufu</i> no pilão	6
Dores de cabeça	Fadiga e estresse	5
Febre/tontura	Malária por trabalhar de madrugada e tarde da noite	5
Problemas de vista	Visão embaçada por trabalhar perto do fogo	2
Dor nos dedos e mãos	Infecções bacterianas pela constante exposição à umidade, e dores nas mãos e dedos por lavar tigelas	2
Dores nas pernas	Por ficar em pé e andar por longos períodos de tempo	1

A maioria das operadoras (11) relataram que crianças de até 7 anos de idade estavam presentes nos locais de trabalho. As crianças eram netas das proprietárias ou filhos das empregadas. Quatro proprietárias disseram que se recusaram a dar emprego para mulheres grávidas ou com filhos pequenos por causa do perigo das áreas de preparo de alimentos para as crianças. Quatro operadoras relataram que crianças se envolveram em incidentes que ameaçaram sua saúde e segurança. Uma criança sentou em pimenta quente amassada e “chorou o dia inteiro.” Outra “mergulhou a mão em líquido quente” e teve que ser levada ao hospital para tratamento. Uma “foi roubada” de um *chop bar* localizado em um movimentado centro de transporte. Ela foi devolvida para a mãe dois meses depois, após uma grande campanha na mídia. Outra operadora de *chop bar* em um centro de transporte reivindica que empregadas que trazem seus filhos para o trabalho ficam muito preocupadas com eles andando sem rumo nas rodovias movimentadas por perto. Seis das operadoras que tem filhos presentes nos *chop bars* tem regras explícitas contra a permissão deles perto de áreas de cozinha.

Só três das operadoras tinham kits de primeiros socorros na cozinha. Uma operadora disse que colocou um kit depois que a Assembleia Metropolitana de Acra (AMA) havia falado sobre a importância disso. Uma quarta operadora disse que tinha comprimidos para dor na sua cozinha e nada mais.



Cuidados Médicos e Associação com o Sistema de Seguridade de Saúde Nacional de Gana (SSSN)

As operadoras de *chop bar* foram perguntadas sobre visitas recentes aos estabelecimentos médicos. Duas das 20 operadoras não forneceram resposta; uma não conseguia lembrar a última vez que tinha visitado um, e as outras, como regra, não frequentavam esses lugares por acreditarem nas ervas medicinais como forma de tratamento.

Das 18 que receberam recentemente cuidados médicos, nove foram relacionados a problemas ocupacionais. Estes problemas incluíam “dores na cintura”, pressão alta, dores no peito, edema nas pernas, fortes “dores nas costas”, e fortes dores de cabeça. A maioria (oito) das operadoras que haviam visitado um hospital por problemas relacionados ao trabalho haviam ido seis meses antes da entrevista.

Aquelas que haviam visitado estabelecimentos médicos pelo que consideravam problemas não relacionados ao trabalho foram para tratar malária (quatro). Outras razões para visitas a hospitais incluíam parto, problemas de vista relacionados à má nutrição, e “vertigens”.

Considerando que muitas participantes haviam visitado estabelecimentos médicos recentemente, foi útil determinar se elas haviam usado a associação com o SSSN para obter acesso a estes lugares. Gana criou o SSSN em 2003 em uma tentativa de expandir a provisão de mecanismos de proteção social para os trabalhadores informais. A WIEGO realizou um estudo de caso do SSSN baseado em grupos focais com os comerciantes em Acra em 2009 (Alfers 2009). Este estudo das operadoras de *chop bar* forneceu uma oportunidade para explorar o impacto do SSSN em outro grupo ocupacional dentro da economia informal.

A grande maioria das operadoras de *chop bar*—17 das 20—*não* eram membros do SSSN embora cinco delas tivesse sido membros no passado. Das três que eram membros atuais, duas consideravam o fato de serem membros do SSSN útil: uma usava para conseguir verificação de pressão gratuita, e a outra usava com frequência, mas reclamou que ainda tinha que pagar por remédios caros que não eram incluídos nos benefícios. A terceira considerava o SSSN inútil, porque “muitos hospitais” não davam assistência aos membros do SSSN mais. Esta é uma reclamação comum sobre o SSSN. Falta de pagamento e desconfiança entre o sistema e os fornecedores de serviço também significa que muitos estabelecimentos médicos reconhecidos agora dão preferência a pacientes particulares (Alfers 2009).

Das cinco operadoras de *chop bar* membros do SSSN, duas deixaram sua cota expirar, porque eles nunca usaram o serviço, e viram pouca vantagem em continuar a pagar. Uma deixou expirar,

porque descobriu que teria que pagar por remédios caros que não eram incluídos no benefício, outra desistiu, porque achava o pagamento muito caro. Uma operadora tentou renovar, mas ela nunca obteve retorno do sistema do seu distrito e disse que não tinha tempo para verificar o que estava acontecendo.

As 11 entrevistadas restantes, que não eram membros do SSSN, tinham uma variedade de motivos por não serem sócias. De forma interessante, nenhum dos motivos dados incluía o custo das mensalidades, o que foi citado como um obstáculo comum de acesso (Asante e Aikins 2008). Quatro das participantes não deram nenhum motivo para o fato de não se cadastrarem no sistema. Duas das participantes não se cadastraram, porque elas tinham acesso a seguro de saúde alternativo através do emprego dos maridos. Outra participante ouviu dizer de outras pessoas que “o sistema não era justo por causa da despesa extra com os remédios,” ainda outra participante usava um plano particular de saúde não reconhecido pelo SSSN então via pouca vantagem em se cadastrar. Finalmente, uma participante sentia que era uma despesa desnecessária, porque ela nunca ficava doente.

Três das entrevistadas tentaram de alguma forma se cadastrar no sistema – elas até pagaram uma parcela inicial, mas não obtiveram retorno do sistema. Uma mulher descobriu que o escritório do sistema tinha se mudado para um lugar desconhecido:

Eu tentei me cadastrar no sistema três vezes, e ainda não consegui. A última vez eu paguei e não obtive resposta. Eu costumava visitar o lugar, mas agora eles se mudaram. Eu fui lá para me cadastrar, mas ainda não tive resposta nenhuma deles.

Esta experiência parece similar a sistemas mal administrados relatados pelo estudo das carregadoras da WIEGO (Alfers 2009). Esta má administração está claramente criando um impacto negativo na habilidade do sistema para conquistar os trabalhadores informais sem seguro. Ou seja, incentivos negativos que surgem através de suas práticas de administração tornam o SSSN inútil para muitos trabalhadores pobres; muito pouca informação correta existe sobre os benefícios do sistema, e sua viabilidade financeira geral é duvidosa.

Custos Regulamentares

Uma das percepções mais difundidas sobre os trabalhadores informais pelo mundo é que eles evitam obstinadamente regulamentação estatal para evitar o pagamento de impostos (veja Maloney 2003). Este documento mostra, entretanto, que pequeno e microempreendedores autônomos como as proprietárias de *chop bar* não escapam dos impostos em Gana (veja a tabela 5). Todas as proprietárias de *chop bar* que participaram no estudo pagaram pelo menos uma forma de imposto – o imposto trimestral para os Serviços da Receita. Participantes que



trabalhavam dentro e ao redor de estacionamentos e mercados também pagavam um imposto adicional diário para as autoridades que controlavam aquelas áreas. Além destes impostos, todas as proprietárias de *chop bar* tem que pagar uma taxa de licença anual de negócio para a autoridade local, a Assembleia Metropolitana de Acra (AMA).

Proprietárias e suas empregadas que lidam com alimentos devem submeter-se a exames médicos anuais para garantir que estão livres de doenças prováveis de infectar os alimentos que preparam para o consumo público. Os exames são realizados por Agentes da Saúde Ambiental do governo local, que também realizam inspeções de saúde e saneamento nos *chop bars*. O custo destes exames é responsabilidade das operadoras de *chop bar*, que devem pagar GH ₵20 (US \$15) por cada exame. Muitas operadoras de *chop bar* não cumprem esta lei por causa do custo. Além disso, a rotatividade de funcionários tem tendência de ser alta o que significa que elas estão investindo em pessoas que provavelmente não trabalharão para elas por um período de tempo sustentável.

Tabela 5
Custos Regulamentares Anuais pelo qual as Proprietárias de Chop Bar em Acra são responsáveis, Média Entre o Grupo de Estudo

Imposto/Licença	Média de impostos e taxas de licença anuais: GH ₵	Média de impostos e taxas de licença anuais: US \$
Imposto trimestral sobre a Receita	90.78	64.85
Licença de Negócios da AMA	31.50	22.50
Certificados de Saúde do Empregada ^{*1}	120	85.71
Total	242.28	173.06
Imposto Diário ^{*2}	28.80	20.50
Total, incluindo o Imposto Diário	271	193.56

^{*1} Isto é a média da taxa de licença de saúde pela qual as operadoras de chop bar são responsáveis, calculada em GH ₵ 20/empregada. Como especificado acima, foi relatado que muitas operadoras não pagam por este exame médico.

^{*2} Só cinco entrevistadas disseram que pagam este imposto, e todas trabalham em estacionamentos. Este valor representa a média paga por estas entrevistadas.

Manter um ambiente saudável e seguro é também caro para as proprietárias de *chop bars*. Além de pagarem impostos, tem que pagar também por serviços essenciais como água, banheiro, e remoção de resíduos. Estes serviços essenciais contribuem para um custo anual significativo para o negócio (tabela 6), e não é surpresa que muitas proprietárias se perguntam para onde vão as suas contribuições.

Tabela 6
Custos Anuais para as Proprietárias de Chop Bar Manterem um Ambiente de Trabalho Saudável e Seguro, Média Entre o Grupo de Estudo

Serviços/equipamento	Custos Anuais para as proprietárias, média entre o grupo de estudo: GH ¢	Custos Anuais para as proprietárias, média entre o grupo de estudo: US \$
Água* ¹	400	286
Remoção de Resíduos	277	198
Banheiro* ²	198	141
Equipamento de limpeza	388	277
Licenças de saúde de empregadas* ³	150	107
Total	1413	1009
Treinamento de combate a incêndios e/ou equipamento* ⁴	187	134
Total, incluindo treinamento de combate a incêndios e /ou equipamento	1600	1143

*¹ Custo com água foi calculado em GH ¢800. A tabela supõe que metade desta água é usada no preparo de refeições e outra metade para limpeza. É muito provável que a maior parte desta água seja usada para higiene, então os custos com a água podem estar subestimados aqui.

*² O valor representa o uso pessoal das proprietárias, supõe-se três visitas ao banheiro por dia, e não inclui custos das empregadas.

*³ Calculado em GH ¢20 por empregada e supõe-se que estas licenças foram pagas pelas proprietárias.

*⁴ O custo deste equipamento é geralmente uma despesa única, então não é uma despesa anual. Somente cinco das participantes adquiriram equipamento contra incêndio.

O equipamento contra incêndio essencial em um tipo de trabalho onde é o fogo é usado para cozinhar é caro, e muitas proprietárias não tem condições de manter extintores. Como mencionado antes, licenças de saúde para a empregada é outra grande despesa, que muitas não podem pagar.

É difícil promover saúde e segurança no negócio informal quando o custo para aderir a estas medidas é alto. Portanto, quando os trabalhadores, pesquisadores, e as pessoas que fazem política descobrirem como expandir a saúde e segurança para os trabalhadores informais, é importante que eles considerem como oferecer incentivos para os negócios que praticam SSO pela redução de custos envolvidos no seu cumprimento.

Interações com as Autoridades em torno de Saúde e Segurança Ocupacional

WIEGO's O trabalho da WIEGO em cidades ao redor do mundo tem mostrado que para os trabalhadores informais que trabalham em espaços públicos urbanos, são as ações e aproximações dos governos locais que tem mais impacto nas suas habilidades de trabalhar efetivamente e ter



uma vida decente (veja, por exemplo, Lund e Skinner 2004 na África do Sul; Roever 2006 na América Latina). O fato de que o governo local desempenha um papel importante para apoiar pequenos negócios é aceitável em muitos países em desenvolvimento como Gana. Por exemplo, o Ministério da Indústria e Comércio, com apoio do Programa de Trabalho Decente da OIT e a Cooperação de Desenvolvimento Alemã (LRED Gana), está promovendo o “Desenvolvimento Econômico Regional e Local” nas estruturas do governo local de Gana.

Parte do papel do governo local no apoio ao desenvolvimento da economia informal é garantir que as condições de trabalho em áreas públicas sejam de um padrão aceitável de saúde e segurança. Pesquisa recente feita pela WIEGO sobre instituições SSO em Acra mostrou em fatos reais que *somente* o governo local tem as instituições e mandato para melhorar as condições de saúde e segurança dos trabalhadores informais em áreas públicas (Alfers 2010). Serviços SSO em nível nacional são incapazes de ajudar estes trabalhadores, porque seu mandato somente se estende a lugares formais de trabalho como escritórios, fábricas e lojas. A responsabilidade de manter ambientes de trabalho saudáveis e seguros em áreas públicas é dos departamentos ambientais e de saúde pública local, mas também envolve a gestão de resíduos, segurança e serviços de incêndios.

Levando em consideração o papel do governo local, as operadoras de *chop bar* foram perguntadas sobre o seu relacionamento com as autoridades: com quais autoridades elas entram mais em contato; a natureza do relacionamento entre as operadoras e as autoridades seja em nível nacional ou local; e o grau de apoio que elas sentem que as autoridades estão dando para criar um ambiente de trabalho bom e saudável para os trabalhadores informais.

As operadoras de *chop bar* relataram que tem contato com oficiais do estado de inúmeros departamentos incluindo coletores de impostos e oficiais da saúde ambiental da Assembleia Metropolitana de Acra (AMA) e inspetores do Conselho Turístico de Gana. Aquelas que trabalham em centros de transportes também tem que lidar com administradores.

Os inspetores do Conselho Turístico de Gana (GBT sua sigla em inglês) interagem com as operadoras que pagam uma taxa de subscrição e em troca recebem reconhecimento oficial. A Associação de Fornecedores Nativos de Gana (ICAG, sua sigla em inglês) desenvolveu esta associação com o GBT como uma forma de atrair mais estrangeiros para os *chop bars* oposto aos restaurantes e hotéis de estilo ocidental este grupo é frequentado com mais frequência. O reconhecimento destina-se a assegurar que o *chop bar* é um local higiênico, então os turistas tem certeza que comer lá não causará nenhum mal. Somente três operadoras foram consideradas membros do Conselho; todas situadas em casas particulares, e assistentes de pesquisa

classificaram o seu negócio como “Rico.” Todas as operadoras – independente terem seus negócios em casas, ruas, ou em centros de transporte – tinham que lidar com os inspetores de saúde e coletores de impostos da AMA. O número de visitas por negócio varia de 15 em 15 dias a uma vez por ano. Muitas disseram que recebem a visita da AMA uma vez por mês.

As inspeções de saúde da AMA focam geralmente mais em higiene e forma adequada de manuseio de alimentos do que nos riscos de saúde e segurança sofridos pelas trabalhadoras. A única exceção a esta prática, como mencionado por uma entrevistada, parece ser o treinamento fornecido pela AMA sobre a necessidade de kits de primeiros socorros nos *chop bars*. Apesar de existir sobreposição entre os dois, a saúde pública não tem o foco específico na saúde do trabalhador como tem com saúde ocupacional. Em outras palavras, saúde pública é focada na saúde do público – neste caso, os consumidores do *chop bar* – ao invés das pessoas que trabalham lá.

Muitas operadoras tem uma visão negativa dos inspetores da AMA, dizem que eles tentam suborná-las. Com uma mulher disse, “pagamos para que eles nos deixem em paz.” Muitas outras reclamam que a AMA nunca ouve seus problemas. Nenhuma operadora neste estudo acha que AMA faz alguma coisa para ajudar seus negócios. Ao contrário, muitas proprietárias trabalhando em estruturas informais em espaços públicos disseram que oficiais locais ameaçavam seus negócios continuamente, então as proprietárias consideram a AMA com uma ameaça ativa aos seus meios de vida. Isto é um grande problema considerando o papel no desenvolvimento econômico local que os governos locais de Gana foram incumbidos através de iniciativas DELR (Desenvolvimento Econômico Local e Regional).

Uma participante conseguiu reconstruir seu negócio no Estacionamento Tema depois da demolição realizada pela AMA oito meses atrás. De acordo com a mulher, a AMA tinha vindo “para destruir um prostíbulo próximo uma hora da madrugada. Eles destruíram o meu estabelecimento também... olhe o meu estado agora. Estou começando tudo novamente. É pior que a primeira série. Agora eu estou no jardim de infância!” Outras participantes compartilharam preocupações similares:

“As vezes ficamos assustadas quando os vemos [a AMA], as vezes sentimos que estão vindo despedir-nos.”

“Eles [a AMA] sempre aparecem para quebrar os nossos estabelecimentos. Acontece toda hora em todos os lugares. A minha opinião tem importância?”



“Eles só se interessam pelos impostos que pagamos. Eles ameaçam nos prender e sempre querem nosso dinheiro.”

“Agora olhe o lugar que estou trabalhando. Eles estão ameaçando quebrar tudo. Eu preciso de um lugar novo agora. Pagamos a licença, mas eles não nos dão nada.”

De acordo com as operadoras de *chop bar* entrevistadas, nenhuma das autoridades com que lidaram fez alguma coisa para melhorar as condições de saúde e segurança dentro e fora dos seus negócios. Entretanto, deve ser observado que embora as operadoras de *chop bar* sintam que o governo pode fazer muitas coisas para melhorar a situação, elas mesmas não pressionam por nenhuma intervenção de saúde e segurança do governo. Além disso, poucas entrevistadas mencionaram treinamento fornecido pela AMA sobre saúde ambiental e sobre a importância dos kits de primeiros socorros. No passado, a ICAG organizou tais treinamentos com seus membros.

A lista seguinte inclui as melhorias com as quais o governo deveria ajudar:

- Melhor remoção de resíduos, então os canos de esgoto não entupiriam com dejetos;
- Melhor iluminação em centros de transporte – uma mulher no Estacionamento Tema reclamou que não se sentia segura no seu local de trabalho por causa da má iluminação;
- Fornecimento de água mais consistente – fornecimento de água em Acra é cortado frequentemente por longos períodos. Saneamento adequado se torna impossível, e pessoas são forçadas a comprar água de recursos alternativos por preços mais altos; e
- Desenvolvimento de estruturas permanentes e higiênicas para as operadoras de *chop bar* venderem, assim elas não precisariam confiar nas suas estruturas improvisadas, que são mais vulneráveis a assaltos dos oficiais da AMA, e onde a manutenção dos padrões de higiene é difícil.

A ICAG, cuja maioria das entrevistadas faz parte, tomou medidas para corrigir as questões de saúde nos *chop bars*. Desenvolveu uma série de leis higiênicas que devem ser seguidas pelos seus membros, tentando fornecer a eles educação sobre saneamento adequado e higiene, e organizando limpezas regulares em alguns centros de transporte onde os membros trabalham. Mais uma vez, entretanto, esta intervenção teve um grande foco na saúde pública para manter os alimentos limpos, e mostrou pouco reconhecimento de riscos de saúde e segurança sofridos pelos trabalhadores de *chop bar*.

Conclusão

Este estudo mostrou formas importantes onde os *chop bars* contribuem para a economia local de Acra. Todos esses negócios pesquisados pagam impostos e taxas de licença para o governo local bem como taxas de serviços básicos como água e remoção de resíduos. Impostos e taxas dos trabalhadores informais tais como estas proprietárias de *chop bar* constituem a maior parte de receita para os governos locais em Gana (entrevista, Instituto Local para Estudos Governamentais 2010), então na realidade esses negócios



Foto: M. Chen, Vendedor do mercado em Accra, Gana, 2011.

ajudam a manter as estruturas administrativas da cidade. Mais ainda, os negócios também ajudam o desenvolvimento econômico local fornecendo emprego assalariado para um grande número de trabalhadores informais. Em geral, a contribuição dos *chop bars* para a economia local de Acra é importante. É tão marcante que seus negócios são frequentemente ameaçados pelas autoridades locais, que parecem ver os *chop bars* como incômodos ao invés de valiosos contribuintes para a economia local.

Um dos principais objetivos desta pesquisa foi descobrir mais sobre saúde e segurança ocupacional em relação aos trabalhadores informais em Acra em termos de riscos e perigos específicos que o setor de *chop bar* enfrenta e em termos dos seus locais de trabalho atuais no contexto institucional. O estudo mostra que muito pouco foi feito com relação a saúde e segurança ocupacional para estes trabalhadores e seus patrões. Qualquer medida de saúde e segurança tomada, como a instalação de extintores e certificados de saúde das empregadas, é feito por conta das proprietárias de *chop bar*. Além disso, as donas do negócio pagam por serviços básicos como remoção de resíduos, água limpa, e banheiros além de impostos. Portanto, existe uma falta de incentivo relativa para as operadoras de *chop bar* manterem os padrões básicos de higiene e segurança nos seus estabelecimentos. Implementar incentivos em negócios informais como *chop bars* representa um caminho importante a ser seguido na promoção mais eficiente de SSO.



Uma possibilidade interessante para pesquisa futura nessa área seria compreender melhor como os oficiais do governo local conceituam os princípios da LRED (Cooperação de Desenvolvimento Alemã) e como os negócios informais tais como *chop bars* se encaixam nesta compreensão. Somente quando este quadro e relacionamento forem compreendidos melhor um programa para mudar atitudes relacionadas com os negócios informais será desenvolvido. Considerando o número de negócios informais na área urbana de Gana, esta compreensão é claramente necessária se a LRED tiver realmente algum significado.

Outra pesquisa possível no futuro, que poderia ser realizada com organizações de trabalhadores informais como ICAG, inclui a realização de uma pesquisa em larga escala dos impostos que os trabalhadores informais pagam para o governo local. Uma vez que o dinheiro chegue aos cofres do governo, ele poderia ser monitorado para ver como e onde é usado. A pesquisa “Análise Orçamentária da Economia Informal,” feita pela WIEGO em cinco países (Budlender 2009), poderia ser utilizada para esta análise. A informação daria as operadoras informais uma ideia melhor de como as suas contribuições estão sendo usadas, e também seria usada como uma plataforma para a defesa de fornecimento melhor de serviços básicos para estes negócios.

A falta de ação coordenada da ICAG, que organiza as operadoras de *chop bar* para pressionar e defender melhores condições de trabalho para os seus membros, provou ser uma característica marcante nas descobertas deste estudo. Tanto os membros como os executivos da ICAG reclamaram sobre o tratamento dos oficiais do governo local, nada foi feito ainda pelo governo para corrigir a situação.

O trabalho de King e Oppong (2003) sobre associações das comerciantes em Kumasi revelou que as associações naquela cidade eram incapazes de abordar o governo local sobre o fornecimento de serviços por duas razões principais. Primeiro, o governo local não dispunha de plataformas institucionalizadas para que pudesse haver interação com o público, o que significava que era difícil para as mulheres chamarem a atenção de pessoas que poderiam ajudá-las potencialmente. A segunda razão está relacionada com a dinâmica de gênero da sociedade ganense. De acordo com King e Oppong, as mulheres em Gana são culturalmente proibidas de mostrar discordância para uma autoridade masculina. Como os homens dominam o governo local e as mulheres dominam as associações de comerciantes, as executivas da associação de comerciantes se sentem desconfortáveis de dizer qualquer coisa para autoridades masculinas no governo local, o que poderia ser considerado desrespeitoso.

É possível que estas dinâmicas estejam relacionadas com a clara relutância da ICAG de envolver o governo local com suas preocupações. Entretanto, razões adicionais para esta relutância devem incluir a dinâmica interna da ICAG bem como as estratégias particulares que decidiu usar em termos de acesso a recursos e fornecimento de apoio aos seus membros. Pesquisas e ações futuras poderiam incluir um processo participativo com tipos diferentes de associações baseadas na liderança de mulheres, incluindo a ICAG, o que poderia levar ao melhor entendimento da natureza dessas organizações e poderia aprofundar o entendimento de como estas organizações se relacionam com as estruturas de poder ao redor delas.

O SSSN de Gana representa a tentativa inovadora de estender as medidas de proteção da saúde para trabalhadores informais desprotegidos anteriormente. Por esta razão, o SSSN gerou muita animação tanto em Gana como no mundo. Ainda, um número de preocupações técnicas com o sistema surgiu, e a sua sustentabilidade financeira em longo prazo está em questão no momento. Em termos de facilidade de acesso dos trabalhadores informais, este pequeno estudo sugere, como sugeriu anteriormente o estudo de caso de Alfors (2009), os principais problemas com o SSSN para os trabalhadores informais não pobres são administrativos. Como as histórias nestes estudos demonstraram, um número de mulheres procurou se cadastrar no sistema ou renovar o cadastro, mas foram incapazes porque os escritórios do sistema haviam mudado sem avisar ou as mulheres simplesmente não recebiam retorno do sistema após o cadastro inicial. Estas histórias são muito similares às relatadas pelos comerciantes de rua e operadores de mercado em Alfors (2009). É muito importante que as estruturas administrativas básicas do sistema melhorem. Não importa que o sistema seja bem projetado tecnicamente, se não funciona com seu potencial pleno e se estes problemas básicos não são corrigidos simultaneamente.

Concluindo, o estudo mostrou claramente os desafios gerais para estender a SSO para os trabalhadores informais em Gana e a necessidade clara para a reforma do quadro *institucional* da SSO. O processo de reforma seria necessário para dar particular atenção ao governo em nível local. Atualmente, somente serviços de saúde ambiental e público atingem os trabalhadores informais que trabalham em áreas públicas e então somente a saúde pública – ao invés da perspectiva de saúde do trabalhador. O sucesso depende de uma mudança de perspectiva da saúde pública e ambiental para a saúde do trabalhador. Consequentemente, novas estratégias que abordam a reforma nacional e local da SSO e instituições de saúde pública em termos da saúde dos trabalhadores informais precisam ser desenvolvidas. Neste tipo de reforma institucional, será importante que o processo inclua as opiniões dos trabalhadores juntamente com outras partes interessadas.



Referências

Alfers, L. 2009. *The Ghana National Health Insurance Scheme and Informal Workers*. Cambridge, Massachusetts, EUA: WIEGO.

Alfers, L. 2010. *Occupational Health & Safety for Market and Street Traders in Accra and Takoradi, Ghana*. Cambridge, Massachusetts, EUA: WIEGO.

Asante, F. e M. Aikins. 2008. “Does the NHIS cover the Poor?” Disponível online em: <http://www.moh-hana.org/moh/docs/NHIS%20issue/NHIS%20pro-Pobre%20research.pdf> (acessado 27 de dezembro de 2008).

Budlender, D. 2010. *How to Analyse Government Budgets from an Informal Economy Perspective. Urban Policies Technical Briefing Note No. 1*. Cambridge, Massachusetts, USA: WIEGO.

Chen, M.A, R. Jhabvala, F. Lund. 2002. *Supporting workers in the informal economy: A policy framework*. Documento de Trabalho da OIT sobre a Economia Informal, 2002/2. Geneva: OIT.

Lund, F. e C. Skinner. 2004. “Integrating the informal economy in urban planning and governance: a case study of the process of policy development in Durban, South Africa.” *Revisão do Planejamento de Desenvolvimento Internacional*, Vol. 26, Nº. 4: 431-456.

Maloney, W. 2003. “Informality Revisited.” *World Development*, Vol. 32, No. 7: 1159-1178.

Roever, S. 2006. *Street Trade in Latin America: Demographic Trends, Legal Issues, and Vending Organisations in Six Cities*. Cambridge, Massachusetts, EUA: WIEGO.



Sobre a WIEGO: Mulheres no Trabalho Informal Globalizando e Organizando é uma rede global de pesquisa-políticas- ação que procura melhorar as condições de vida e trabalho dos trabalhadores pobres, especialmente mulheres, na economia informal. WIEGO constrói suas alianças ou aferece afiliação junto a: associações de trabalhadores informais, pesquisadores e estatísticos que estudam a economia informal e profissionais de agências de desenvolvimento interessados na economia informal. A WIEGO procura atingir seus objetivos ao ajudar a construir ou fortalecer redes de organizações de trabalhadores informais; realizando análises de políticas, pesquisas estatísticas e análise de dados sobre a economia informal, fornecendo aconselhamento político e viabilizando diálogos sobre políticas focadas na economia informal, documentando e disseminando boas práticas de suporte à força de trabalho da economia informal. Para mais informações, veja: www.wiego.org.