

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE UM ESTABELECIMENTO DE PANIFICAÇÃO DA CIDADE DE SANTO AUGUSTO – RS

Camila Beddinn Speroni¹, Juliana de Mello Silva²

RESUMO

Com a crescente procura por praticidade e segurança nos alimentos, o ramo de panificação vem crescendo no Brasil. Desta forma, o presente artigo teve como objetivo pesquisar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de panificação do município de Santo Augusto-RS. Para o desenvolvimento foi realizada uma pesquisa exploratória, de caráter quali-quantitativo, sendo utilizada como ferramenta de coleta de dados o *check list* proposto na Portaria nº 78/2019, constituído por 149 perguntas divididas em 12 categorias. Como resultados do estudo observou-se que o estabelecimento apresentou 82,55% de conformidade nos itens aferidos pela lista de verificação. Entre os grupos avaliados, os que exibiram maiores percentuais de conformidades com a legislação foram o de controle integrado de pragas, manejo de resíduos, exposição ao consumo do alimento e responsabilidade, apresentando 100% de respostas afirmativas. O grupo que apresentou menor porcentagem de conformidades, com 71%, foi o referente à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Pode-se concluir que o estabelecimento apresenta boas condições higiênico-sanitárias, demonstrando interesse em oferecer produtos de qualidade para seus clientes, porém, com o indicativo de melhorias em alguns pontos relativos ao treinamento dos manipuladores, higienização dos equipamentos e utensílios, e principalmente, em relação às instalações e edificação, as quais apresentaram os menores percentuais de não adequação com a legislação vigente.

Palavras-chave: Estabelecimento de panificação. *Check list*. Condições higiênico-sanitárias.

ABSTRACT

The bakery business has been growing in Brazil because the demand for practicality and food safety are increasing. The aimed of this article are to investigate the hygiene and sanitary conditions of a bakery establishment in the city of Santo Augusto-RS. For the development was carried out an qualitative and quantitative exploratory research, used as a data collection tool and applied

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

by the study proponent, the check list presented in Ordinance 78/2019, which was composed of 149 questions divided into 12 categories. We observed that the establishment presented 82.55% of conformity in the items evaluated by the check list. Among the evaluated groups, those that presented higher percentages of compliance with the legislation were the integrated pest control, waste management, exposure to food consumption and responsibility, presenting 100% of affirmative answers. The group with the lowest percentage of conformities, with 71%, was the building, facilities, equipment, furniture and utensils. It can be concluded that the establishment has good hygienic and sanitary conditions, showing interest in offering quality products to its customers. However, we indicate improvements in some points related to training of handlers employees, cleaning equipment and utensils, and especially in relation to facilities and building, which showed the lowest percentages of non-compliance with current legislation.

Keywords: Bakery establishment. Check list. Hygienic-sanitary conditions.

1 INTRODUÇÃO

O setor de panificação está entre os maiores segmentos da área industrial brasileira. De acordo com o Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação (PROPAN) são mais de 63 mil pequenas empresas que atendem uma população média de quase 42 milhões de clientes todos os dias (PROPAN, 2014). De acordo com a pesquisa realizada pelo Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, verificou-se que o segmento movimentou cerca de R\$ 84,7 bilhões em 2015, um faturamento de 2,7% superior ao registrado no ano anterior (ABIP, 2015).

Com o crescimento populacional, as pessoas estão buscando formas mais práticas de se alimentar. No Brasil, ainda existe a busca constante por preços mais acessíveis, o que muitas vezes pode ocasionar em uma série de problemas de saúde pública, principalmente, se os produtos forem preparados em locais inadequados, não atendendo as exigências da legislação, em relação às boas práticas de manipulação de alimentos, acarretando em problemas de intoxicação alimentar (CARDOSO, MIGUEL, PEREIRA, 2011).

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

De acordo com Cardoso e Araújo (2001), qualidade para o consumidor, não são apenas os atributos sensoriais, de sabor, aroma, aparência e textura, que são levados em consideração. Os consumidores estão cada vez mais exigentes, se preocupando em adquirir alimentos que não acarretem em problemas de saúde, e, além disso, proporcionem bem estar. É frequente encontrar em estabelecimentos processadores de alimentos, o maior índice de problemas no setor de produção, principalmente com relação às condições higiênico-sanitárias, além de equipamentos e utensílios com péssimas condições de uso e manipuladores sem treinamento adequado (OLIVEIRA et al., 2016).

As boas práticas de fabricação (BPF) representam uma importante ferramenta da qualidade para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos. Sua adoção é um requisito da legislação vigente e faz parte dos programas de garantia da qualidade do produto final estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Portaria nº 326 para as indústrias de alimentos, independentemente do porte (BRASIL, 1997), da Resolução RDC nº 216 para os serviços de alimentação (BRASIL, 2004), da Resolução RDC nº 275 que dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 2002), e da Portaria nº 78, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

A lista de verificação é uma das ferramentas utilizadas para implantar e aperfeiçoar as Boas Práticas de Fabricação na área de alimentos. Esta nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos. Ressalta-se também que esta avaliação inicial permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação dos requisitos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e acarretando em doenças para quem os consome (SEIXAS, SEIXAS, 2008). Esta ferramenta é empregada para avaliar as taxas de conformidades e não conformidades referentes à legislação em vigor.

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são causadoras de sérios problemas de saúde dos consumidores de alimentos. Segundo estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS), nos países industrializados, mais de 30% da população contrai algum tipo de DTA todos os anos. No Brasil, a notificação dessas doenças está muito abaixo da ocorrência real, isto ocorre, pois muitas vezes os sintomas duram poucos dias fazendo com que o consumidor não atribua o mal-estar ao alimento ingerido. Em 2000, foram 7556 casos de contaminação por alimentos no país (SACCOL et al., 2006).

A transmissão de doenças infecciosas por alimentos ocorre tão frequentemente, que em algumas situações pode apresentar elevada gravidade para um grande número de pessoas. No Brasil, de acordo com os dados fornecidos pela Secretaria de Vigilância em Saúde, de 2000 a 2014 foram notificados 9.719 surtos de DTA, com 192.803 doentes e 1.948.144 expostos (BRASIL, 2014).

Diante do aumento considerável da procura por produtos alimentícios produzidos em padarias e o alto índice de doenças provocadas por alimentos contaminados, esse trabalho tem como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento no município de Santo Augusto-RS, sendo utilizado como meio de avaliação uma lista de verificação (*Check list*) da Portaria nº78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009).

2 METODOLOGIA

Para a realização da pesquisa e coleta de dados foi selecionado casualmente um estabelecimento de panificação do município de Santo Augusto – RS, sendo garantida a empresa que não serão fornecidas informações que acarretem na identificação da mesma por parte do público leitor do trabalho.

A lista de verificação da Portaria nº78/2009 foi aplicada no estabelecimento em um dia aleatório, com a funcionária responsável técnica pela empresa. Para maior fidedignidade, a lista de verificação foi aplicada

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

través de observação sistemática, em um dia de atividades normais e preenchida com as seguintes opções de resposta:

“Sim” – quando o item observado era adequado.

“Não” – quando o item observado não era adequado.

“Não se aplica” – quando o item observado não era aplicável.

O instrumento de avaliação foi baseado nas diretrizes das boas práticas, incluindo requisitos que a legislação exige para a manipulação e preparação segura dos alimentos, sendo composta por 149 perguntas divididas em 12 categorias, conforme descritas na Tabela 1.

Para avaliação dos dados obtidos optou-se por apresentar os resultados através dos valores de conformidades e não conformidades, em porcentagens (%) dos itens com relação a cada grupo. A interpretação dos mesmos foi realizada por meio da comparação e discussão com literaturas existentes, publicadas entre os anos de 1997 a 2016.

Tabela 1 - Categorias da Lista de Verificação replicadas da Portaria nº 78/2009

Número	Categoria	Número de itens avaliados
1	Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	34
2	Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	17
3	Controle Integrado de Pragas	7
4	Abastecimento de Água	9
5	Manejo de Resíduos	3
6	Manipuladores	15
7	Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens	12
8	Preparação do Alimento	26
9	Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	6
10	Exposição ao Consumo do Alimento	9
11	Documentação e Registros	4
12	Responsabilidade	7

Fonte: Autora (2019).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

No desenvolvimento da pesquisa foram avaliados os 149 itens constantes na lista de verificação sugerida pela Portaria nº 78/2009. Dentre estes, 123 (82,55%) estavam em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) exigidas pela legislação vigente, 22 (14,76%) estavam em desacordo e 4 (2,69%) dos itens, não eram aplicáveis ao estabelecimento em estudo. Moro et al. (2015) ao realizarem pesquisa semelhante em uma padaria na cidade de São Miguel do Iguazu - PR, obteve resultado abaixo do encontrado no presente estudo, sendo observado que 65,19% dos itens estavam em conformidade com a legislação vigente.

Os percentuais de respostas afirmativas, respostas negativas e itens não aplicáveis ao estabelecimento, podem ser visualizados na Tabela 2.

Tabela 2 - Percentual de conformidades e não conformidades dos itens avaliados por categoria.

Categoria	Descrição	Sim (%)	Não (%)	NA (%)
1	Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	71	29	0
2	Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	88	12	0
3	Controle Integrado de Pragas	100	0	0
4	Abastecimento de Água	78	0	22
5	Manejo de Resíduos	100	0	0
6	Manipuladores	87	13	0
7	Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens	83	17	0
8	Preparação dos Alimentos	78	16	6
9	Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado	83	17	0
10	Exposição ao Consumo do Alimento	100	0	0
11	Documentação e Registros	75	25	0
12	Responsabilidade	100	0	0

Fonte: Autora (2019).

No decorrer da pesquisa, pode ser observado que as categorias que apresentaram maior porcentagem de itens de conformidade foram às categorias de controle integrado de pragas (grupo 3), manejo de resíduos (grupo 5), exposição ao consumo do alimento (grupo 10), e responsabilidade (grupo 12). Os grupos apresentaram 100% das respostas afirmativas, demonstrando que os itens estão adequados de acordo com a legislação utilizada para a avaliação.

No que diz respeito ao Grupo 2, o qual aborda itens sobre Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, foram respondidos de forma afirmativa 88% dos itens avaliados. Foram obtidas respostas negativas quando questionados sobre a realização da troca a cada duas horas de panos de limpeza descartáveis e não descartáveis utilizados no preparo dos alimentos.

Com relação ao abastecimento de água (grupo 4), 7 itens (78%) estavam em conformidade com o exigido pela legislação e 2 itens (22%) não eram aplicáveis ao estabelecimento, pois o mesmo não possui fonte alternativa de água, sendo abastecido pela rede pública e não utiliza vapor no preparo de seus alimentos.

Quando avaliado sobre Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens (categoria 7), o estabelecimento obteve 83% de conformidade, não estando adequado no que se refere ao controle de temperatura da matéria-prima, seja no recebimento ou no armazenamento, tal fato se explica pelo mesmo não possuir termômetro.

O grupo 6 (referente aos manipuladores) apresentou 87% de conformidade. Este fato ocorreu pela resposta negativa do item sobre a utilização de adornos. Pedroso, Lelis e Rezende (2010) ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de oito padarias no município de Muriaé – MG, utilizando metodologia semelhante, observaram que 70% dos manipuladores usavam adornos durante o preparo de alimentos.

Atualmente sabe-se, que por ser responsável por todo processo produtivo de um alimento, que vai desde a recepção da matéria-prima até sua

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

distribuição, o manipulador de alimentos é o principal agente de contaminação do produto, desempenhando papel importante na segurança e higiene do alimento oferecido ao consumidor (GARCIA, CENTENARO, 2016).

Na busca de melhores condições de higiene e segurança dos alimentos, Souza, Germano e Germano (2004) afirmam que treinar os manipuladores têm sido apontado como o meio mais eficiente e barato de superar inadequações como a verificada no grupo 6 do *check list* deste estudo.

Dentre os grupos avaliados, o que apresentou a menor porcentagem de respostas em conformidade com a legislação, com apenas 71%, foi o grupo 1 referente a Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios. O mesmo apresentou 10 respostas não conforme dos 34 itens avaliados. Foram apontadas como não conformidades do estabelecimento, a inexistência de telas milimétricas nas janelas, sanitários com ligação direta para a área de produção, lâmpadas sem proteção anti-queda, entre outros. Ao avaliar restaurantes *self-service* no município de Maringá – PR, Genta, Maurício e Matioli (2005), contataram problemas semelhantes no que diz respeito às instalações, ressaltando que os estabelecimentos avaliados não apresentavam telas de proteção contra entrada de pragas. As áreas de produção das unidades de alimentação e nutrição devem ser planejadas de forma a obedecer a um fluxo contínuo, a fim de evitar contaminação cruzada dos alimentos (TEIXEIRA et al., 2004).

A categoria que apresentou o segundo menor índice de conformidade (75%) dos itens avaliados foi a 11, referente à Documentação e Registros. A mesma apresentou resposta negativa para o item que questionava sobre a disponibilidade de Manual de Boas Práticas de Fabricação para os colaboradores. Stangarlin et al. (2009), ao avaliarem 13 estabelecimentos de panificação na cidade de Santa Maria – RS, observaram que, semelhante a este estudo, 92,5% dos estabelecimentos não possuíam o manual de boas práticas, 5% possuíam e 2,5% estavam em fase de elaboração.

A RDC nº275 (BRASIL, 2002) conceitua Manual de Boas Práticas de Fabricação, como sendo o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, os requisitos sanitários das edificações, a

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

A fim de garantir a qualidade dos alimentos, a RDC nº216 (BRASIL, 2004) exige que as unidades de Alimentação e Nutrição tenham manual de BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), devendo os mesmos estar disponibilizados aos funcionários, em local de fácil acesso. Dessa forma, a nutricionista, responsável técnica pelo estabelecimento, afirmou que o Manual está em processo de elaboração, logo que esteja concluído, será disponibilizado aos manipuladores.

Durante a visita ao estabelecimento, não foi possível observar todas as etapas realizadas durante a produção dos alimentos, desde a aquisição da matéria-prima até a distribuição e exposição do produto acabado, sendo as conformidades ou não conformidades registradas, por meio do relato da nutricionista, responsável técnica do estabelecimento, podendo este fato ser considerado uma limitação do presente estudo.

4 CONCLUSÃO

Baseado na aplicação da lista de verificação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento pode-se observar que o mesmo apresenta boas condições higiênico sanitárias, atingindo 82,55% de conformidade em relação aos itens avaliados, demonstrando o interesse por parte da empresa, em oferecer produtos de qualidade a seus consumidores. Os grupos que apresentaram maiores índices de não conformidade foram o referente a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios e o que refere-se a documentação e registros.

Buscando ofertar produtos de melhor qualidade, garantir a saúde dos consumidores e adequação as exigências da Portaria nº78/2009, foram propostas pela pesquisadora algumas sugestões de melhorias no que se refere

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

às instalações e edificações, a elaboração do manual de BPF's e maneiras de conscientizar os manipuladores para a importância da adoção de Boas Práticas de Fabricação, sejam elas treinamentos ou palestras, visando corrigir as práticas errôneas do processo de manipulação, as quais tiveram boa aceitação por parte do responsável pelo estabelecimento em estudo.

REFERÊNCIAS

ABIP. **Associação Brasileira da Indústria de Panificações e Confeitarias**. Performance do setor de panificação e confeitaria brasileiro em 2015. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/site/sobre-o-setor-2015/>> Acesso em 13 de novembro de 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN). **Surto Doenças Transmitidas por alimentos – DTA**. Brasília, 2014. Disponível em: <www.portalsinan.saude.gov.br/surto-doencas-transmitidas-por-alimentos-dta>. Acesso em: 22 abr. 2019.

_____. BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 216**. Brasília, DF: MS 2004.

_____. BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 275**. Brasília, DF: MS 2002.

_____. BRASIL. Secretária de Vigilância em Saúde – SVS. **Vigilância epidemiológica das doenças de transmissão hídrica e alimentar – VEDTHA**. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf>. Acesso em: 24 abr. 2019.

_____. BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 326**. Brasília, DF: MS, 1997

CARDOSO, L.; ARAÚJO, W. M. C. Perfil higiênico-sanitário das panificadoras do Distrito Federal. **Revista Higiene Alimentar**, 15 (83), p. 32-42, 2001.

CARDOSO, M. F.; MIGUEL, V.; PEREIRA, C. A. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, 22 (2), p. 211-217, 2011.

GARCIA, M. V.; CENTENARO, G. S. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 96-111,

1 – Tecnóloga em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto

2 - Profa. Orientadora. Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos pela Fundação Universitária de Rio Grande - FURG

mai./ago. 2016.

GENTA, T. M. S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação de Boas Práticas através de *check-list* aplicado a restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. **Acta Science Health Science**, Maringá, v. 27, n.2, p.151-156, 2005.

MORO, M. F. et al. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em uma Panificadora: Estudo de Caso. **Revista Espacios**. Argentina, 2015.

OLIVEIRA, J. M.; CARVALHO, M. G.; OLIVEIRA, C. C. J. S.; PIMENTEL, C. L. S.; LIMA, R. F. Condições higiênic-sanitárias de unidades produtoras de refeições comerciais localizadas no entorno da Universidade Federal de Sergipe. **Segurança Alimentar e Nutricional**, 23(2), p. 897-903, 2016.

PEDROSO, A. C. A.; LELIS, V. G.; REZENDE, I. A. Avaliação das condições higiênic- sanitárias de padarias e panificadoras de Muriaé- MG. **Anais II SIMPAC** - Volume 2 - n.1 - Viçosa-MG - jan. - dez. p. 283-286 – 2010.

PROPAN - Programa de Apoio a Panificação. **Perfil da Panificação**. 2014. Disponível em: <<http://www.propan.com.br/institucional.php?idcat=9>>. Acesso em: 24 abr.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº 78, de Janeiro de 2009. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, RS, 30 jan. 2009.

SACCOL, A. L. F.; RUBIM, B. A.; MESQUITA, M. O.;WELTER, L. Importância de treinamento de manipuladores em boas práticas, **Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 91-99, 2006.

SEIXAS, F. R. R.; SEIXAS, J. R. F. Check-list para diagnostico inicial das boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto (SP). **Revista Analytica**, n 33, 2008. Disponível em: <www.revistaanalytica.com.br/ed.anteriores/33/art02.pdf>. Acesso em: 24 abril de 2019.

SOUZA, R. R.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Técnica da Simulação Aplicada ao Treinamento de Manipuladores de Alimentos, como Recurso para a Segurança Alimentar de Refeições Transportadas. **Revista Higiene Alimentar**, v.18, n. 122, 21- 25, 2004.

STANGARLIN, L.; et al. Avaliação da implementação do Manual de Boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados em serviços de alimentação. **Revista Higiene Alimentar**, v. 23, n. 168/169, p. 24-27, 2009.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Editora Atheneu, São Paulo, Rio de Janeiro, Ribeirão Preto, Belo Horizonte, p.15; 82, 2004.