

AValiação DAS Condições HigIÊNICO-SANITÁRIAS EM PANIFICADORA DO MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE-PB

Nayara Jessica Clementino da Silva; Suelma Ferreira do Oriente; Pedro Ivo Soares e Silva; Eugênia Telis de Vilela Silva; Silvana Nazareth de Oliveira

Universidade Federal de Campina Grande - UFCG. E-mail: nayara.jessica03@gmail.com

RESUMO: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. O instrumento utilizado para diagnóstico da garantia de produção de alimentos seguros é a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação, comumente denominado *check-list*. Assim, o presente trabalho teve por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma panificadora do município de Campina Grande– PB a partir da aplicação de uma lista de verificação. Percebeu-se na realização da visita à panificadora que os manipuladores do estabelecimento possuíam noções básicas de higiene, um aceitável percentual de conformidade nos equipamentos, móveis e utensílios e um espaço físico desproporcional para as atividades realizadas. Para isto foi aplicado *check-list* composto por 60 itens, elaborado com base na Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Após aplicação do *check-list* verificou-se um total de 40% de conformidades e 60% de não-conformidades. Dentro dos itens avaliados 21% não se aplicavam ao estabelecimento. A partir disto foi obtido, portanto, um resultado insatisfatório para produção de alimentos seguros, sendo necessária a criação ou implantação de meios eficazes de boas práticas de manipulação dos alimentos.

Palavras–chave: boas práticas de fabricação; *check-list*; lista de verificação;

INTRODUÇÃO

As padarias ou panificadoras são empresas que produzem e vendem pães e produtos de confeitaria. Difundiram-se no Brasil a partir da colonização, quando portugueses e espanhóis trouxeram hábitos alimentares da Europa, fazem parte da nossa história e cultura. Estes estabelecimentos estão deixando de ser apenas estabelecimentos responsáveis pela fabricação artesanal e venda de pães fresquinhos, biscoitos, bolos e outras guloseimas, frequentados pelos clientes em determinados horários do dia e da noite. As panificadoras e confeitarias, como passaram a ser chamadas nos últimos anos, estão se transformando em centros de convivência, gastronomia e serviços.

No Brasil, com o crescimento populacional em algumas cidades, as pessoas buscam sempre as formas mais práticas para se alimentar e também com menor custo, gerando vários problemas de intoxicação e infecção alimentar devido a alimentos preparados em locais sem os procedimentos corretos. Dentre esses locais práticos surgem as panificadoras, as quais têm um envolvimento crescente em surtos de doenças de origem alimentar envolvendo patógenos veiculados por alimentos preparados com técnicas inadequadas de processamento.

Os maiores problemas encontrados nestes locais são as precárias condições higiênico-sanitárias dos setores de produção, juntamente com o tempo prolongado de armazenamento das farinhas, dos produtos processados e as práticas incorretas de higiene pessoal e manipulação dos alimentos. No mercado de produtos alimentícios, inclusive o da panificação, a qualidade dos produtos deixou de

ser uma vantagem competitiva e se tornou requisito fundamental para a comercialização dos produtos. Um dos fatores que explica essa situação é a entrada de setores mais agressivos do varejo, como, por exemplo, *fast foods* e lojas de conveniência, o que faz com que as panificadoras necessitem atingir altos níveis no quesito qualidade, um dos fatores que determinará a capacidade da empresa em conseguir espaço no mercado.

Mesmo com todos os recursos técnicos disponíveis, como a implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), dos Procedimentos Operacionais Padrões (POP) e do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), os surtos de doenças transmitidas por alimentos têm aumentado nos países onde o investimento é mínimo e o poder de fiscalização das vigilâncias sanitárias é restrito (SILVA, 1995).

Visando melhorar as condições higiênicas sanitárias na preparação de alimentos, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a resolução RDC n°. 216 “Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação”. Este regulamento define as condições técnicas que devem ser seguidas nas boas práticas para a preparação de alimentos prontos para o consumo (SILVA, 1995).

O instrumento utilizado para diagnóstico da garantia de produção de alimentos seguros a saúde do consumidor é um formulário, comumente denominado check-list que facilita a visualização dos pontos negativos e positivos das unidades de alimentação e comercialização (CHAVES et al., 2006).

Portanto, juntamente com a expansão, a preocupação com a qualidade e a higiene da produção em si também vem aumentando, sendo assim preciso o uso de técnicas e procedimentos que auxiliam o cumprimento dessas exigências, o POP (Procedimento Operacional Padrão), por exemplo, e uma descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma atividade. Já em relação à higienização a BPF (Boas Práticas de Fabricação) que abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas a fim de garantir à qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, desta forma as panificadoras e confeitarias devem seguir o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) para o processo de produção dos alimentos, em conformidade com as legislações vigentes, que regulamentam todas as indústrias de alimentos, garantindo produtos seguros e de qualidade. Assim o presente trabalho avaliou as condições higiênico-sanitárias de panificadoras a partir da aplicação de uma lista de verificação e de análises microbiológicas em superfícies de equipamentos. A partir dos resultados encontrados, foi elaborado um material informativo sobre boas práticas de fabricação.

Ante o exposto, o trabalho teve por objetivo a avaliação das condições higiênico-sanitárias da panificadora, identificando as irregularidades com base no regulamento técnico e orientando assim os colaboradores a se adequarem com a norma vigente.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido em sua parte prática em um estabelecimento produtor e comercializador de produtos de panificação da cidade de Campina Grande – Paraíba, por meio de *check-list*, no período de Março de 2013.

Como instrumento de avaliação foi utilizado uma lista de verificação elaborada de acordo com a Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004 6 sobre o Regulamento Técnico de Boas

Práticas para Serviços de Alimentação. A lista de verificação possui 60 perguntas e aborda os seguintes temas:

- I. Avaliação das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- III. Os manipuladores;
- IV. Preparação dos alimentos;
- V. Exposição ao consumo do alimento preparado;
- VI. Documentação e o registro;

O questionário foi aplicado na forma de entrevista ao profissional responsável pelo estabelecimento e alguns itens como higienização, instalações, pragas e vetores foram avaliados a partir de observações visuais. A porcentagem de conformidades foi obtida calculando-se a porcentagem de acertos em relação ao total de questões aplicadas. A classificação seguiu o proposto por Senac que determina que o estabelecimento está aprovado se apresentar valores superiores a 75% de conformidade e reprovado com valores abaixo de 75% de conformidade.

Em uma visita técnica ao estabelecimento, aplicou-se um *check-list* dotado das normas específicas da Legislação de Alimentos e das Boas Práticas de Fabricação.

Após breve agendamento, a visita técnica que teve como resultado as conclusões do *check-list* aplicado, desenvolveu-se da seguinte maneira: A panificadora possuía um lavatório de mãos antes da entrada para a parte interior do estabelecimento, onde todos os adornos e afins foram retirados e os EPI's colocados nos examinadores. A entrada da parte interior da produção também era dotada de um lavatório, onde todos os pratos e talheres utilizados para o serviço de fornecimento de lanches (uma das atividades do estabelecimento) eram lavados e enxutos, e nesta mesma área encontrava-se uma chapa quente utilizada também para o fornecimento já citado.

A área de produção era dividida em duas partes. Na primeira, logo após a entrada, situava-se a área de fabricação de produtos panificados, como pães, risóles, entre outros. Na segunda parte todo o maquinário, como fornos e misturadores de massa, encontravam-se bem próximos uns dos outros, em um ambiente com espaço reduzido e pouca ventilação.

Após a área de fabricação, o estabelecimento era devidamente dotado de uma cozinha ampla onde a parte de higienização dos produtos e utensílios da panificadora era realizada. E por fim, em uma área separada das demais citadas acima, encontrava-se o banheiro e vestiário dos manipuladores e funcionários do estabelecimento.

Em toda a área de produção, a equipe que estava avaliando os requisitos do *check-list* teve acesso direto aos equipamentos, aos manipuladores e proprietários da Panificadora.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os dados referentes à panificadora foram registrados no *check-list* e a Tabela 1 mostra os resultados percentuais de adequação e inadequação dos requisitos exigidos na lista de verificação das condições higiênico-sanitárias com base nas BPF para a panificadora auditada.

Através da observação da produção dos alimentos pela panificadora foi possível constatar que os manipuladores deste estabelecimento possuíam noções básicas de higiene, por realizarem a higienização adequada das mãos antes e após qualquer interrupção da manipulação. Para este item, a panificadora obteve apenas 66,7% de conformidade (Tabela 1). Segundo Silva (1995), as mãos podem vincular vários microrganismos importantes, dependendo do tipo de alimentos manipulados.

Na panificadora também foi observado um aceitável percentual de conformidade (50%) nos equipamentos, móveis e utensílios. Apenas 40% de conformidades foram observadas no estabelecimento para Edificação e Instalação (Tabela 1), resultado semelhante ao encontrado por Almeida et al. (2012) que diagnosticou apenas 35,40% de conformidades nas Edificações e Instalações em boxes comercializadores de carnes do mercado Público de Pau dos Ferros-RN. O referido autor constatou que as instalações destes estabelecimentos não apresentavam dimensões adequadas à execução das atividades, nem mesmo um adequado sistema de divisão das áreas, a fim de evitar contaminação cruzada.

Tabela 1: Percentuais de adequação e inadequação dos requisitos exigidos na lista de verificação das condições higiênico-sanitárias com base nas BPF.

Requisitos	Sim (%)	Não (%)	Não se aplica (%)
Edificações e instalações	40%	45%	15%
Equipamentos, móveis e utensílios	50%	50%	-
Manipuladores	66,7%	33,3%	-
Produção e transporte	40%	20%	40%
Documentação	-	50%	50%

Fonte: Autores (2015).

Pôde-se perceber, portanto, que a panificadora apresenta um espaço físico desproporcional para as atividades executadas e o layout da empresa não foi adequadamente projetado para permitir a instalação de uma panificadora. Por isso, um planejamento físico de forma correta promove benefícios, não só apenas na satisfação visual do consumidor, mas também de todos os envolvidos na produção, ocasionando um bom rendimento e execução das atividades.

Com base nessa disposição tabelada foram realizados cálculos para a obtenção de uma média geral para avaliação resultante das condições higiênico-sanitárias dispostas pela indústria de panificação, numa totalidade de 100% resultando em 39,34% de conformidades, 39,66% de não conformidades e 21% não se aplicando as condições higiênico-sanitárias requeridas.

CONCLUSÕES

De acordo com o *check-list* aplicado para verificação das condições higiênico-sanitárias da panificadora, foi contabilizada uma porcentagem de adequação de aproximadamente 40% e de não conformidades e a falta de aplicação de aproximadamente 60%, podendo-se concluir um resultado insatisfatório para produção de alimentos seguros, devido aos baixos percentuais no aspecto de garantia de qualidade dos seus produtos sendo necessária a criação ou implantação de meios eficazes de boas práticas de manipulação dos alimentos, necessitando adequar-se imediatamente à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, visando à qualidade de seus produtos e a saúde dos consumidores, garantindo assim maior credibilidade no mercado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. **Legislação de Boas Práticas na panificação.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>>. Acesso em 04 de Maio de 2016.

CARDOSO, M. F.; MIGUEL, V.; PEREIRA, C. A. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras. **Alim. Nutr., Araraquara**, v. 22, n. 2, p. 211-217, abr./jun. 2011.

FLOR, A. de S.; QUEIROZ, C. D. A.; NETO, L. G. de M.; SOARES, D. J. Aplicação de check list em panificadoras do município de afogados da Ingazeira – PE. **I ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDÚSTRIA**, dez. 2015.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. Panificação: os ingredientes enriquecedores. **Revista Fi**, n.10, p. 22-27, 2009.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Associação Brasileira da Indústria de Panificação: Boas Práticas na panificação e na confeitaria - Da produção ao ponto de venda**. Brasília-DF, 2010.