

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE PÃES PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ZÉ DOCA, MA

**Janison Aquino de Araújo¹, Lucas dos Santos Nascimento², Valdeane de Jesus Santos², Jean Aquino de Araújo³,
Antonia Gomes do Nascimento⁴.**

1. Graduando de IC do Curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão - IFMA; *janison.aquino@gmail.com
2. Graduando do Curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão - IFMA;
3. Pós-graduando do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pará – UFPA;
4. Professora do Curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA.

Palavras Chave: *BPF, Panificadoras, Segurança alimentar.*

Introdução

Na visão do consumidor, um alimento de qualidade precisa ter não só características como aparência, aroma, sabor e textura, mas também condições de higiene adequadas, para não levar nenhum risco ou danos à saúde do consumidor (GUIMARÃES; FIGUEIREDO, 2010). Com isso, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de cinco panificadoras, situadas em Zé Doca (MA), por meio de aplicação de um *check list*.

Resultados e Discussão

Para realização da pesquisa foram escolhidas aleatoriamente cinco panificadoras situadas no município de Zé Doca (MA), as mesmas foram denominadas de panificadoras “A”, “B”, “C”, “D” e “E”. Para a avaliação das Boas Práticas de Fabricação das panificadoras selecionadas, foi utilizado um *chec klist* baseado na RDC nº 216, o mesmo constou de 107 itens de verificação.

Na tabela 1 estão contidos os itens conformes, não conforme, não aplicáveis e os percentuais de conformidade de cada panificadora avaliada quanto as Boas Práticas de Fabricação.

Tabela 1 – Percentuais de conformidade das panificadoras situadas no município de Zé Doca, MA (2016)

Panificadoras	C	NC	NA	%C	Grupo
“A”	49	39	19	55,7	Regular
“B”	47	29	31	61,8	Regular
“C”	32	43	32	42,7	Ruim
“D”	27	58	22	31,8	Ruim
“E”	50	39	18	56,2	Regular

C: Conforme; NC: Não Conforme; NA: Não Avaliado; %C: Percentual de conformidade.

Fonte: Dados da pesquisa

As panificadoras “C” e “D” obtiveram percentual de conformidade inferior a 51%, com isso, as mesmas foram classificadas no Grupo 3 - RUIM. Resultados semelhantes foram encontrados por Silva; Nascimento e Nascimento (2007), que ao avaliarem as condições higiênico-sanitárias de duas panificadoras no município de Volta Redonda-RJ, relataram que estas classificaram-se no Grupo 3 - Ruim.

Já as panificadoras “A”, “B” e “E” atingiram percentual de conformidade entre 51 e 75%, sendo classificadas no Grupo 2 – Regular. Esses resultados

foram semelhantes aos encontrados por Schimanowski e Blumke (2011), que ao avaliarem 15 panificadoras no município de Ijuí-RS, contataram que 12 delas classificaram-se no Grupo 2 – Regular.

De acordo com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) um estabelecimento para ser aprovado deve obter índice de conformidade \geq 76%. Com isso, todas as panificadoras avaliadas no presente estudo não atenderam a legislação brasileira vigente no que diz respeito às BPF, estando essas insatisfatórias para a produção de pães.

Conclusões

Conclui-se que todas as panificadoras avaliadas necessitam da implantação das BPFs, visto que essas são de grande importância no processamento de alimentos, o que garante a qualidade final dos alimentos e a segurança alimentar do consumidor.

Agradecimentos

À Fundação de Amparo a Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão – FAPEMA, pela concessão da bolsa de estudos.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

GUIMARÃES, S. L.; FIGUEIREDO, E. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria do Pará - PA. **Rev. Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 4, n. 2, p. 198-206, 2010.

SCHIMANOWSKI, N. T. L.; BLÜMKE, A. C. Adequação das boas práticas de fabricação em panificadoras do município de Ijuí-RS. **Braz. J. Food Technol.**, Campinas, v. 14, n. 1, p. 58-64, 2011.

SENAC/DN. **Guia de verificação Boas Práticas e Sistema APPCC. Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Convenio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.** Rio de Janeiro, p. 39-54, 2002.

SILVA, E. B.; NASCIMENTO, K. O.; NASCIMENTO, T. P. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras em Volta Redonda, RJ. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 15, n. 86, 2007.