

5.07.02 – Ciências Agrárias / Ciência e Tecnologia em Alimentos / Tecnologia de Alimentos

## **AValiação DAS Condições HigIÊNICO-SANITÁRIAS DE UMA PADARIA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE SALGUEIRO – PE**

Vanúsia Medeiros Silva<sup>1\*</sup>, Ana Cláudia Siqueira Silva<sup>1</sup>, Luciana Façanha Marques<sup>2</sup>

1. Estudantes de IC do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro
2. Docente do IF Sertão – PE/ Campus Salgueiro / Orientadora

### **Resumo:**

As padarias e confeitarias por terem um bom desenvolvimento e crescimento no ramo da indústria de alimentos, têm acompanhado e se destacado significativamente, trazendo inovações e com isso tendo que se adaptar muito rapidamente em meio às novas exigências do mercado. O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênicas sanitárias de uma padaria localizada no município de Salgueiro-PE. Foi realizada uma pesquisa de campo, por meio de duas visitas técnica ao estabelecimento selecionado nos dias 01 e 08 de outubro de 2016 e posteriormente foi aplicada a lista de verificação pela Resolução – RDC 275 de 21 de outubro de 2002 para avaliação das conformidades ou não do estabelecimento. Os resultados encontrados foram que o estabelecimento não se enquadrava nas normas instituídas pela lei. Com isso, a padaria analisada encontra-se em condições insatisfatórias para um bom funcionamento, estando, portanto, em desacordo com as normas regidas pela lei. Mediante o obtido, constata-se a necessidade urgente da implantação e cumprimento das BPF e dos POPs.

**Palavras-chave:** BPF, RDC, Segurança Alimentar.

### **Introdução:**

A indústria de alimentos representa um ramo que cresceu de forma expressiva, nas últimas décadas. Dentro desse contexto, o desenvolvimento e crescimento das padarias e confeitarias têm acompanhado e se destacado significativamente (SOUZA, 2012).

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, os quais começaram a fazer parte da nossa história e cultura (RIBEIRO, 2013).

A indústria de pães industrializados passou de R\$ 4,95 bilhões em 2014 para R\$ 5,18 bilhões de faturamento em 2015. A categoria apresentou um crescimento de 4,8% frente ao ano anterior. O volume de vendas atingiu 463,3 mil toneladas e o consumo per capita foi 2,27 kg/ano (ABIMAPI, 2016).

Como a qualidade dos alimentos deve estar diretamente relacionada com a preservação da saúde da população e com a segurança alimentar frente às exigências e direitos do consumidor, define-se como primordial a responsabilidade do produtor e proprietários de estabelecimentos se ajustarem aos padrões técnicos legais de segurança alimentar para, dessa forma, disponibilizar produtos de alta qualidade no mercado (BELLE *et al.*, 2004).

Entre as causas mais comuns de contaminação temos a má qualidade da água, exposição inadequada dos alimentos, dificuldade de sanitização de utensílios, equipamentos e à dificuldade de manutenção de temperaturas seguras para o armazenamento a frio das matérias-primas, que já foram previamente manuseadas, onde muitas vezes por manipuladores não treinados sem respeitar as normas das Boas Práticas de Fabricação (DOTTA, 2009).

A adoção do BPF representa uma das mais importantes ferramentas para o alcance de níveis adequados de segurança alimentar e com isso a garantia da qualidade do produto final. Em geral, as Boas Práticas consideram alguns pontos, dentro dos quais podemos citar práticas

referentes a higiene pessoal, áreas externas, ventilação e iluminação adequadas, controle de pragas, facilidade de limpeza e manutenção dos equipamentos e controle de produção (GERMANO et al, 2003 e 2009).

A resolução - RDC Nº 275, DE 21 de outubro de 2002 dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênicas sanitárias de uma padaria localizada no município de Salgueiro-PE.

### Metodologia:

Foi realizada uma pesquisa de campo, por meio de duas visitas técnica ao estabelecimento selecionado nos dias 01 e 08 de outubro de 2016 e posteriormente foi aplicada a lista de verificação pela Resolução – RDC 275 de 21 de outubro de 2002 para avaliação das conformidades ou não do estabelecimento. O estabelecimento além de pães fabricava salgados, bolos, tortas, produtos do ramo da confeitaria.

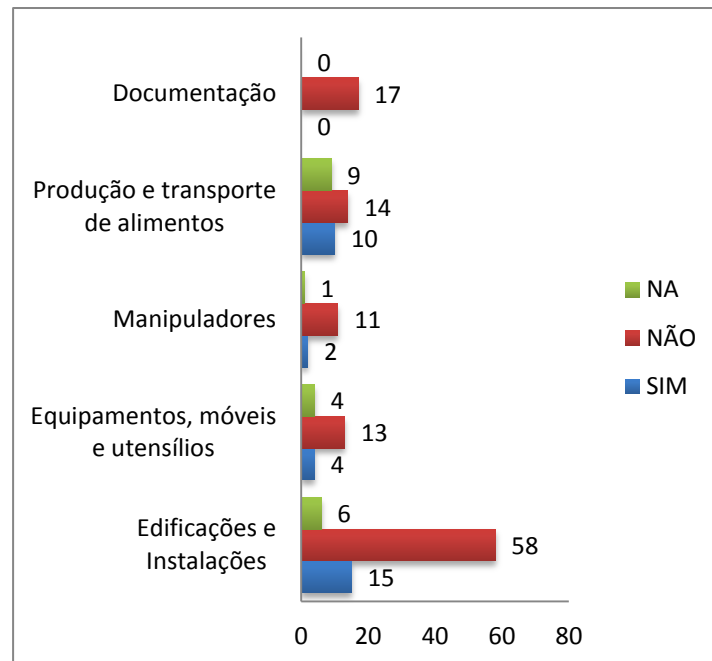
Após a avaliação do estabelecimento, a lista de verificação foi analisada e pontuada, de acordo com cada item sendo divididos em 5 blocos: edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte de alimento e documentação. As opções de resposta para preenchimento da lista de verificação foram: Sim – quando o item estava conforme, Não – quando não estava em conformidade, e NA – Não se aplica. Os dados coletados foram tabulados no Excel 2007 e gerados os gráficos ilustrando os resultados obtidos.

### Resultados e Discussão:

Foram analisadas as condições higiênicas sanitária de uma padaria do município de Salgueiro-PE através da lista

de verificação da RDC 275, de 21 de outubro de 2002 e foram obtidos os seguintes resultados expressos na figura 1.

**Figura 1:** Resultado da lista de verificação da RDC 275 - 2002, aplicado na padaria do município de Salgueiro – PE.



Dos itens avaliados, o bloco 1 (edificações e instalações) destacou-se dos demais por apresentar um maior número de não conformidade (58), verificando não estar de acordo com as normas estabelecidas. Diferentemente dos resultados encontrados nos estudos de *Mota et. al. (2013)* em seu trabalho intitulado como: Verificação dos POP's e BPF's em panificadoras das cidades de Crato e Juazeiro do Norte – CE na avaliação das edificações, instalações, verificou-se que um dos estabelecimentos em estudo apresentou conceituação de excelência com 78% de adequação enquanto que os demais estabelecimentos foram classificados como deficientes.

Quanto aos itens avaliados no bloco 2 (equipamentos, móveis e utensílios) apresentou não conformidade. As não conformidades notadas neste estabelecimento foram equipamentos e utensílios em número insuficientes, guardados de forma inadequada e mal higienizados apesar de serem de material adequado para uso em alimentos. Referindo-se a este mesmo item

equipamentos, móveis e utensílios, *Cardoso et al. (2003)* em seu estudo realizado para avaliação das condições higiênic-sanitárias de panificadoras na cidade de São Paulo, ressaltaram que a maioria dos estabelecimentos visitados não possuíam material adequado para limpeza e desinfecção, bem como, constatou-se a presença de materiais impróprios como madeira, metais enferrujados, falta de peças de revestimentos cerâmicos e sujidades, notaram ainda que o resultado obtido para o quesito avaliado, em uma das panificadoras, foi 0%, afirma o autor.

No que se refere ao bloco 3 (manipuladores) dos itens avaliados também apresentaram não conformidade. Os principais responsáveis por esse resultado foi o não uso de uniformes adequados e equipamentos de proteção individual (EPI), uso de adornos, os funcionários homens usavam barba, além de hábitos higiênicos incorretos e manipulação incorreta de alimentos. No estabelecimento não havia nenhum cartaz de orientação como, por exemplo, da lavagem correta das mãos. Segundo *Oliveira et al. (2011)* no que diz respeito às condições higiênic-sanitárias dos manipuladores, em seu trabalho feito em padarias, afirmam que o atendimento aos itens avaliados foi inferior a 75%, o que demonstra grande preocupação com a necessidade de orientação e acesso a produtos de higiene para a garantia de diminuição dos riscos de contaminação.

O bloco 4 (produção e transporte de alimentos) demonstrou não conformidade nos itens avaliados. Nesse quesito foi verificado que a matéria prima e embalagens não são inspecionadas, o local de pré-preparo não é isolado da área de preparo, a matéria-prima, ingredientes e embalagens não se fazia a recepção destas. Segundo *Guimarães et al. (2010)* em seu trabalho sobre avaliação das condições higiênic-sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria do Pará-PA, no item produção e transporte de alimentos apresentou (60,60 %), observou-se que após a elaboração dos produtos de panificação, os mesmos eram deixados à temperatura ambiente até sua venda, o que poderia

comprometer sua qualidade higiênic-sanitária. Apesar dos produtos terem sido submetidos a altas temperaturas no momento de sua produção, a exposição prolongada em temperatura ambiente e sem proteções adequadas contra insetos, pode causar a contaminação microbiológica desses alimentos.

Em relação ao bloco 5 (documentação) o estabelecimento apresentou total deficiência(100%). Mostrando que o estabelecimento não dispõe dos documentos que são de extrema importância e obrigatórios para qualquer empresa que produz alimentos, portanto não adotam os procedimentos estabelecidos pelas normas. Resultado este semelhante ao encontrados por *Cardoso, Miguel e Pereira (2011)* que ao avaliar as condições higiênic-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras verificaram que nenhum dos estabelecimentos possuía Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimento Operacional Padrão (POP).

### Conclusões:

A padaria analisada encontra-se em condições insatisfatórias para um bom funcionamento, estando, portanto, em desacordo com as normas regidas pela lei. Mediante o obtido, constata-se a necessidade urgente da implantação e cumprimento das BPF e dos POPs.

### Referências bibliográficas

- GUIMARÃES, S. L.; FIGUEIREDO, E. L. **Avaliação das condições higiênic-sanitárias de panificadoras localizadas no município de Santa Maria do Pará-PA.** Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, Campus Ponta Grossa – Paraná – Brasil. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, v. 04, n. 02: p.198-206, 2010.
- SÁ, H. C. F.; ALVES, J. B. F.; CEZÁRIO, R. C.; MELOCURI, V. L. **Análise das condições higiênic-sanitárias de equipamentos de panificação da cidade de Araguari-MG.** *Revista Master*, v.1. n. 1. Jan. /Jun. 2016.
- Mota, M. L. S.; Mota, M. P. S.; Cruz, N. M. G.; Cruz, R. A.; Moura, L. B. **Verificação dos POP's e BPF's em panificadoras**

**das cidades de Crato e Juazeiro do Norte – CE.** *Revista Verde (Mossoró – RN - BRASIL)*, v. 8, n.4, p. 20 - 25, out-dez, 2013.

SCHLUMBERGER, D.; CARDOSO, F.; RIGO, M. **Implantação do programa boas práticas de fabricação e desenvolvimento de rótulos para os produtos de panificação na associação rural vale dos Pinheirais – município de Turvo, 2008.**

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, jan./mar. 2011.