

# QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE PANIFICADORAS NO MUNICÍPIO DE SALGUEIRO-PE

Djalma V. Costa Filho<sup>1</sup>, Luciana F. Marques<sup>2</sup>

1. Estudante de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão Pernambucano – Campus Salgueiro
2. Orientadora: Docente do curso superior de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão Pernambucano – Campus Salgueiro

## Resumo

Objetivou-se verificar as condições higiênicas e sanitárias de panificadoras localizadas no município de Salgueiro-PE. Para isso, foi realizado, através de uma lista de verificação, um estudo observacional, para avaliação das boas práticas de fabricação desses estabelecimentos. A pesquisa foi realizada entre os meses de outubro e novembro de 2016. Foi utilizada como ferramenta de avaliação dos estabelecimentos, um guia de verificação da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, que é um instrumento de medição da qualidade.

Observou-se que nenhuma das panificadoras avaliadas, apresentou 100% de conformidade com a norma vigente. Em relação ao item documentação, o estudo observou que 100% dos estabelecimentos, descumprem a legislação em vigor. Isso ressalta a necessidade da intervenção do poder público frente a problemática pesquisada. Para tanto, os serviços de alimentação se enquadram no grupo (2), onde atingiram 66,06% de conformidade com a ferramenta investigava RDC 275.

**Palavras-chave:** RDC 275; Lista de verificação; Serviços de alimentação.

## Introdução

As mudanças nos perfis das famílias no contexto social em função da diminuição do poder de compra (PEREIRA, 2016), e tendo a segurança alimentar como conceito essencial a saúde do consumidor, bem como o pensar na alimentação segura, fez surgir uma grande preocupação por parte dos serviços de alimentação, já que os consumidores passaram a buscar serviços de alimentação, que atendessem requisitos de qualidade alimentar (FARIAS; SILVA; BRANDÃO, 2017).

Dentre esses serviços de alimentação, destacam-se as padarias. No Brasil existe cerca de 63 mil panificadoras que atendem, diariamente, 44 milhões de brasileiros. As padarias representam um segmento dos mais tradicionais do país, combinando atividades de indústria e de comercialização de alimentos (ABIP, 2016).

Esses estabelecimentos estão deixando de ser somente comercializadores de pães, biscoitos, bolos e outras especiarias, frequentando por diversos consumidores em horários diversos, transformando esses ambientes em lugares de convivência gastronômica e de serviços (RIBEIRO, 2003).

Por apresentar grande movimentação, em oferecer enorme variedade de produtos, os quais, quando manipulados e servidos, de maneira que possa oferecer risco a segurança alimentar, e conseqüentemente a saúde do consumidor, podem ocasionar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) (GOTTARDI, 2006).

A necessidade de estabelecer critérios e práticas norteando a qualidade nos serviços de alimentação fez a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelecer no ano de 2002 e 2004, respectivamente, a Resolução de Diretoria Colegiada nº 275 de 21 de outubro de 2002, que dispõe o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 2002) e a Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004).

Com isso, este estudo teve como objetivo a avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras no município de Salgueiro-PE.

## Metodologia

A avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras no município de Salgueiro-PE, foi realizada entre os meses de outubro e novembro de 2016. Foi utilizada como ferramenta de avaliação dos estabelecimentos, uma lista de verificação da RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, que é um instrumento de medição da qualidade.

Os avaliadores do trabalho foram até os locais de avaliação e aplicaram a lista de verificação. A aplicação foi realizada através de observações nos próprios locais e preenchimento da lista de um dia de trabalho nos estabelecimentos.

A lista de verificação constitui de 162 itens que avaliam: estrutura física, condições higiênicas sanitárias do estabelecimento, saúde do manipulador, controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados, controle do processo, controle tempo e temperatura, contaminação cruzada, controle de transporte do alimento, armazenamento dos alimentos e manual de boas práticas.

As opções de respostas para o preenchimento da lista eram: sim, não e não se aplica (N.A.). Os estabelecimentos foram classificados como: Grupo 1 – de 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2 – de 51 a 75% de atendimento dos itens e Grupo 3 – 0 a 50% de atendimento dos itens.

## Resultados e Discussão

### 1. Resultado da lista de verificação das panificadoras:

BLOCOS	ITENS	N.S.A (*)	%	SIM	%	NÃO	%
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	78	2	2,64	56	73,68	18	23,68
EQUIPAMENTOS	21	0	0	14	66,66	7	33,34
MANIPULADORES	14	0	0	10	71,42	4	28,58
PRODUÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS	33	0	0	27	81,81	6	18,19

Dos 78 itens para edificações e instalações foram obtidos 56 SIM, com um percentual de 73,68 % de adequação, resultado superior apresentado por Sá *et al.* (2016), onde o diagnóstico de padarias indicou que, as instalações tiveram menos de 50,00% de adequações, sendo que pisos, paredes e teto das áreas de produção estavam em adequado estado de conservação, mas não higienizados corretamente, além de ausência de ralos sifonados, luminárias sem proteção, instalações sanitárias desorganizadas, lavatórios com torneiras sem acionamento automático, inexistência de produtos destinados à higiene pessoal e recipientes de lixo sem tampas.

O bloco equipamentos correspondeu a 66,66% das conformidades, pois superfícies de contato, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento durante a sua preparação podem se tornar foco de contaminação, principalmente quando não forem submetidos a processos de higienização adequados e eficientes. Dados sugerem que cerca de 16% dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, sejam causados por utensílios e equipamentos contaminados (BUENO *et al.*, 2012). CHESCA *et al.* (2003), avaliando o grau de contaminação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN, encontraram 90% dos equipamentos e utensílios oferecendo risco de contaminação aos alimentos e 100% das amostras de alimentos analisadas encontravam-se fora dos padrões legais estabelecidos pela legislação.

O item com maior índice de conformidade foi produção e transporte de alimentos conferindo 81,81%. O transporte é feito em câmaras climatizadas até o final da comercialização. O pior índice apresentado no estabelecimento foi para Documentação, onde em uma agroindústria avaliada por Tramontin e Silva (2012), também apresentou percentual de 100% para os itens não conformes relacionados à documentação.

## Conclusões

As panificadoras de acordo com a RDC 275, se enquadraram no grupo 2, atingindo 66,06% de conformidade. Para tanto, alguns itens apresentaram desconformidade em 100%. A pesquisa demonstrou o quão deficiente é a emissão de documentos oficiais nas panificadoras. Isso ressalta a necessidade da intervenção do poder público frente a problemática pesquisada.

## Referências bibliográficas

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA – ABIP – Boas práticas na panificação e na confeitaria da produção ao ponto de venda, 2016. Disponível em: <http://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/01/cartilhafinalizada.pdf>. Acesso em: 17 de março de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de

Alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/>. Acesso em: 17 de Março de 2017.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/>. Acesso em: 17 de Março de 2017.

BUENO, S. M.; LOPES, M. R. V.; GRACIANO, R. A. S.; FERNANDES, E.C. B.; GARCIA-CRUZ, C. H. **Avaliação da qualidade de polpas de frutas congeladas**. Revista do Instituto Adolfo Lutz, v. 61, n. 2, p. 121-126, 2002.

CHESCA, A.C. et al. **Equipamentos e utensílios de unidades de alimentação e nutrição: um risco constante de contaminação das refeições**. Rev. Higiene Alimentar, São Paulo, v.17, n. 114/115, p.20-23, nov. / dez. 2003.

FARIAS, P. P.; SILVA, J. F.; BRANDÃO, J. M. F. Qualidade sobre rodas: o nível de satisfação de consumidores sobre os serviços de alimentação em *food trucks*. **Revista Inteligência Competitiva**, São Paulo, v 7, n 1, p. 43-71, jan/mar. 2017

PEREIRA, R. Economia: Poder de compra do brasileiro volta ao nível de 2011. Revista Virtual EXAME, 2016. Disponível em: <http://exame.abril.com.br/economia/poder-de-compra-do-brasileiro-volta-ao-nivel-de-2011/>. Acesso em: 17 de março de 2017.

SÁ, H, C. F. et al. **Análise das condições higiênico-sanitárias de equipamentos de panificação de Araguaí-MG**. Revista Master, v.1. n.1. jan./jun. 2016

TRAMONTIN, NB; SILVA, MA. **Avaliação higiênico-sanitária do processo de beneficiamento de arroz**. Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, Santa Catarina, 2012.