

Área: Ciência de alimentos

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE
PADARIAS LOCALIZADAS NA CIDADE DE PELOTAS/RS**

Paola Fagundes Braga^{1*}, Ísis Carvalho Fabiani¹, Lisiane de Mendes Torres², Michelle Barboza Nogueira³.

¹ *Discente do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS.*

² *Docente do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sul-Riograndense campus Pelotas, Pelotas, RS.*

³ *Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS.*

**E-mail: paolabraga50@yahoo.com.br*

RESUMO – O mercado da panificação encontra-se em expansão, o que reflete no aumento do número de estabelecimentos comerciais no Brasil, contudo, torna-se necessário observar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos de panificação. Diante disso, este trabalho objetivou analisar as condições higiênico-sanitárias de 4 padarias situadas na cidade de Pelotas-RS, avaliando sua adequação com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e consequentemente a qualidade dos produtos produzidos e comercializados nos estabelecimentos. Para tanto, utilizou-se como método para esta avaliação a aplicação de uma ficha de verificação (*Checklist*) segundo a RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002, contendo 93 itens agrupados em 12 blocos: Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado; Documentação e registro; Responsabilidade. Os resultados mostraram que, entre todas as padarias, 82,60% dos itens mostraram-se de acordo com as normas de BPF, sendo a padaria D a de maior adequação (97,80%) entre os estabelecimentos envolvidos no estudo. Porém, quando analisados isoladamente, alguns resultados são preocupantes, especialmente para a padaria B, que apresentou maior percentual de itens desconformes, sendo que Armazenamento e transporte do alimento preparado; Manipuladores; e Responsabilidade foram classificados no grupo 3 (ruim), fato que pode vir a causar algum tipo de risco em potencial na saúde do consumidor. Desta maneira, sugere-se a aplicação de curso de BPF e Manipulação de Alimentos e um treinamento aos manipuladores, buscando a adequação dos estabelecimentos.

Palavras-chave: Panificadoras, Boas Práticas de Fabricação, Segurança Alimentar, *Checklist*.

1 INTRODUÇÃO

O mercado de panificação encontra-se em expansão no Brasil e no mundo. As padarias representam um segmento dos mais tradicionais no Brasil, combinando atividades de indústria e de comercialização de alimentos. Motivados pela expansão do setor crescem o número desses estabelecimentos comerciais no Brasil, que já possui cerca de 63 mil panificadoras que atendem, diariamente, 44 milhões de brasileiros (SEBRAE - 2010). As panificadoras são uma forma de varejo tradicional, que oferecem aos consumidores uma série de produtos manipulados, que apresentam facilidade de deterioração em curto período de tempo se os estabelecimentos não seguirem procedimentos de produção adequados, além do fato de poderem oferecer um risco à saúde do consumidor. Sendo assim, torna-se necessário conhecer as condições higiênico-sanitárias com que são preparados os produtos oriundos da panificação e que alimentam milhões de pessoas diariamente (ZIMERMANN; NESPOLO; BRASIL, 2016).

As BPF (Boas Práticas de Fabricação) são atos de higiene que devem ser adotados pelas indústrias de alimentos e obedecidos pelos manipuladores, desde a aquisição das matérias-primas, durante o processamento, até o consumidor (BRASIL,2004). São procedimentos necessários, tendo como finalidade garantir a qualidade e segurança dos alimentos (BRASIL,1997). São normas com a finalidade de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto, cuja efetividade deve ser analisada por inspeções (BRASIL,1993).

Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde) mais de 60% dos casos de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) se devem ao descuido higiênico-sanitário de manipuladores, técnicas inadequadas de processamento e a deficiência da estrutura física (OMS, 2018).

Diante disso, a presente pesquisa objetivou analisar as condições higiênico-sanitárias de padarias na cidade de Pelotas - RS, visando avaliar a qualidade dos produtos fabricados, armazenados e comercializados nesses estabelecimentos, afim de evitar a contaminação dos alimentos e consequentemente as doenças causadas por essas contaminações, garantindo a segurança dos produtos para o consumidor.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias de 4 padarias situadas na cidade de Pelotas-RS, durante o mês de fevereiro de 2018, através da aplicação de uma ficha de verificação (*Checklist*) segundo a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, contendo 93 itens agrupados em 12 blocos, sendo eles: Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Abastecimento de água; Manejo de resíduos; Manipuladores; Matérias-primas, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; Armazenamento e transporte do alimento preparado; Exposição ao consumo do alimento; Documentação e registro; e Responsabilidade. Os itens foram verificados e assinalados como “SIM”, quando o estabelecimento mostrou-se em conformidade, “NÃO”, quando observada desconformidade, e “NÃO SE APLICA”, quando item em questão não foi aplicável ao estabelecimento.

O preenchimento do questionário baseou-se na observação visual e entrevista com o responsável pelo estabelecimento no momento da visita. No critério de avaliação foram levadas em consideração as respostas assinaladas como “SIM”, ou seja, que estavam de acordo com as normas de BPF, e a partir delas calculado o

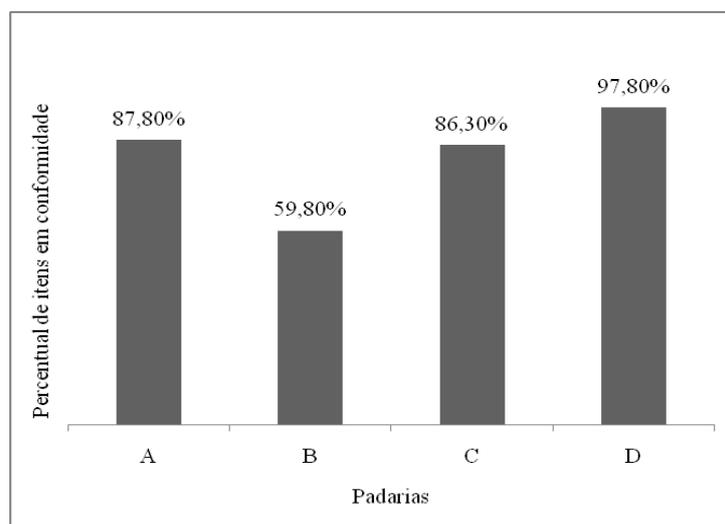
percentual de conformidade, onde, o nº total de respostas SIM foi dividido pelo nº total de itens aplicáveis ao estabelecimento, para todos os blocos avaliados.

Os estabelecimentos foram identificados com letras, sendo chamados de Padarias A, B, C e D, a fim de manter sigilo quanto ao nome fantasia e evitar possíveis prejuízos devido às não conformidades encontradas. A partir dos percentuais de conformidades obtidos, os estabelecimentos foram agrupados de acordo com o percentual dos itens atendidos em: Grupo 1: Bom (76 a 100% de itens atendidos); Grupo 2: Regular (51 a 75% dos itens atendidos) e Grupo 3: Ruim (0 a 50% dos itens atendidos).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre todos os estabelecimentos avaliados, foi verificado um total de 372 itens, sendo 5,60% deles não aplicáveis a algum dos estabelecimentos envolvidos neste estudo. Desta maneira, um total de 82,60% dos itens aplicáveis mostraram-se em conformidade com as BPF. A Figura 1 apresenta o percentual total de conformidades encontrado para cada uma das padarias, e a partir dos resultados obtidos, permitiu sua classificação.

Figura 1. Percentual de itens em conformidade de 4 padarias da cidade de Pelotas – RS, submetidas à avaliação higiênico-sanitária através de ficha de verificação (*Checklist*).



As padarias A, C e D apresentaram um percentual acima de 76% dos itens atendidos, o que as enquadra dentro do grupo 1, o qual remete à classificação “bom”. O mesmo não é observado para a padaria B, a qual apresenta um percentual de conformidade dentro da faixa de a 51 a 75% dos itens atendidos, fazendo parte do grupo 2, cuja classificação é “regular”. Entre todas as padarias avaliadas, nota-se que a padaria D foi a que apresentou maior número de itens atendidos quanto às questões relacionadas às condições higiênico-sanitárias, enquanto a padaria B mostrou-se o estabelecimento com menor conformidade. Os resultados encontrados neste estudo mostram-se satisfatórios quando comparados a estudos realizados por Zimermann, Nespolo e Brasil

(2016), que avaliaram as condições de Boas Práticas de manipulação de produtos em 5 padarias da cidade de Itaquí – RS, classificando 40,0% das panificadoras como regulares e 60,0% como ruins.

Ao analisar separadamente os resultados obtidos para cada bloco do *Checklist* (Tabela 1), alguns resultados são preocupantes. Para a padaria A, os itens Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Matéria-prima, ingredientes e embalagens; Preparação do alimento; e Armazenamento e transporte do alimento preparado apresentaram um percentual de conformidade abaixo de 76,0%, o que classificaria o estabelecimento como “regular”, caso apenas estes quesitos fossem levados em questão. Verifica-se também problemas preocupantes quanto à responsabilidade, considerada “ruim”. Portanto, tais pontos devem ser corrigidos com a finalidade de melhorar a qualidade dos produtos de panificação ali produzidos e comercializados.

Tabela 1. Percentual de itens em conformidade de 4 padarias da cidade de Pelotas – RS, submetidas à avaliação higiênico-sanitária através de ficha de verificação (*Checklist*).

Itens avaliados	Padaria A	Padaria B	Padaria C	Padaria D
Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	95,0%	63,0%	73,7%	95,0%
Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	100,0%	50,0%	83,0%	100,0%
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	75,0%	50,0%	83,0%	100,0%
Abastecimento de água	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Manejo de resíduos	100,0%	66,7%	66,7%	100,0%
Manipuladores	100,0%	46,7%	73,3%	86,7%
Matéria-prima, ingredientes e embalagens	71,4%	86,0%	100,0%	100,0%
Preparação do alimento	68,0%	68,0%	63,16%	100,0%
Armazenamento e transporte do alimento preparado	67,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Exposição ao consumo do alimento preparado	78,0%	67,0%	78,0%	100,0%
Documentação e registro	100,0%	0,0%	100,0%	100,0%
Responsabilidade	50,0%	50,0%	50,0%	100,0%

Para a padaria B, os itens de maior preocupação estão relacionados ao armazenamento e transporte do alimento preparado, aos manipuladores e à responsabilidade, que atenderam a menos de 50% de conformidade, sendo classificados como “ruins”, o que irá refletir na qualidade dos seus produtos, podendo causar algum tipo de risco em potencial na saúde do consumidor. O item referente aos manipuladores merece destaque, visto que, de acordo com Vasconcelos et al. (2010) o manipulador de alimentos, como todo ser humano, é portador de micro-organismos na parte externa do seu corpo (mãos, pele e cabelos), na parte interna (boca, garganta e nariz) e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), o que possibilita a contaminação dos alimentos com os quais entra em contato, no caso de o profissional não trabalhar aplicando as BPF. Além disso, os itens Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle integrado de pragas; Manejo de resíduos; Preparação dos alimentos; e Exposição ao consumo do alimento preparado também merecem atenção visto que se encontram dentro da faixa de conformidade classificada como “regular”.

Embora a padaria C seja avaliada, de maneira geral com o conceito “bom”, observando-se os itens Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Manejo de resíduos; Manipuladores; e Preparação do alimento, nota-se percentuais de conformidade que se enquadram na classificação “regular”, além do fato em que os itens Armazenamento e transporte do alimento preparado e Responsabilidade encontram-se “ruins”, sendo necessário melhorias por parte do estabelecimento nesses quesitos.

Avaliando-se a padaria D, verifica-se o estabelecimento de maior conformidade entre todos os avaliados, verificando-se preocupações apenas quanto ao item “Armazenamento e transporte do alimento preparado”, sendo que todos os demais pontos avaliados demonstram elevado percentual de itens atendidos.

Braga, Aquino e Torres (2015) ao avaliarem 9 panificadoras, também localizadas na cidade de Pelotas – RS, observaram que 75,5% dos itens avaliados entre todos os estabelecimentos envolvidos no estudo, estiveram em conformidade com as normas higiênico-sanitárias. Entretanto, ao observar os itens de verificação separadamente, apontaram uma das padarias com graves problemas nas edificações; duas com problemas relacionados à higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; e a inexistência de controle integrado de pragas em 4 padarias, de um total de 9 avaliadas, ressaltando a importância do cumprimento das BPF com o objetivo de oferecer aos consumidores alimentos seguros e com qualidade.

Em virtude dos resultados obtidos neste *Checklist*, sugere-se a aplicação de curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para todos os estabelecimentos e Controle integrado de pragas para as padarias A e B, bem como o treinamento dos funcionários, afim de adequar os estabelecimentos às condições ideais de manipulação, fabricação e comercialização de alimentos de panificação, garantindo e aumentando a qualidade de seus produtos, especialmente no caso da padaria B, a qual apresentou maior percentual de desconformidades, uma vez que comparada aos demais estabelecimentos avaliados neste estudo.

4 CONCLUSÃO

Em vista dos resultados obtidos torna-se evidente a necessidade de conscientização sobre Boas Práticas de Fabricação de alimentos e um treinamento para os manipuladores, especialmente para a padaria B, a qual apresentou maior percentual de itens em desconformidade. Caso os problemas persistam é indicado a intervenção sanitária nesse local, uma vez que pode representar risco eminente à saúde do consumidor.

5 REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, Diário Oficial da União, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, Diário Oficial da União, 6 nov. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 de julho de 1997.

BRASIL. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

BRAGA, P. F.; AQUINO, F. I.; TORRES, L. M. Avaliação da condições higiênico-sanitárias de padarias localizadas na cidade de Pelotas-RS. In: 24º CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO SALÃO UNIVERSITÁRIO – UCPEL, Pelotas – RS, 4 p., 2015.

OMS. Organização Mundial De Saúde. **Foodborne disease**. Disponível em: <<http://www.who.int>>. Acesso em 22 de fevereiro de 2018.

SEBRAE. Boas práticas na panificação e confeitaria- Da produção ao ponto de venda. Programa alimentos seguros. 1º edição. BRASÍLIA, DF, p. 8, 2010. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/Encarte%20Boas%20Praticas.pdf> Acesso em 25 de janeiro de 2018

VASCONCELOS, A. C. FILHO, C. D. C. Perfil epidemiológico das refeições servidas em restaurantes do município de Camaçari, Bahia. **Revista Higiene Alimentar**. Vol. 25, nº 192. 2010.

ZIMERMANN, R. B.; NESPOLO, C. R.; BRASIL, C. C. B. Boas Práticas em panificadoras do município de Itaqui, Rio Grande do Sul. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 3, n. 2, p. 56-64, julho-outubro 2016.