



## VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM PANIFICADORAS EM MUNICÍPIOS DO MARANHÃO

Eroniza da Silva SOUSA<sup>1</sup>; Leidyjane de Sousa LIMA<sup>1</sup>; Mariza de Almeida Costa SILVA<sup>1</sup>; Narjara dos Santos DÍDIMO<sup>1</sup>; Tafna Cruz dos REIS<sup>1</sup>; Josilene Lima SERRA<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Graduandos do Instituto Federal do Maranhão, Campus Zé Doca. (1) e-mail: [eronizasilva@hotmail.com](mailto:eronizasilva@hotmail.com)

<sup>2</sup>Professora do Instituto Federal do Maranhão, Campus Zé Doca. e-mail: [josilene.serra@ifma.edu.br](mailto:josilene.serra@ifma.edu.br)

**RESUMO:** A higienização, limpeza e a sanitização em todas as etapas do processamento na indústria são fundamentais para a segurança, qualidade dos alimentos e, conseqüentemente para os consumidores. A aplicação dos procedimentos de higiene na indústria de alimentos visa prevenir o ataque do produto por micro-organismos, especialmente pelos de ação patogênica. O objetivo deste trabalho é verificar as boas práticas e métodos de higienização nas panificadoras de Bom Jardim - MA e Zé Doca – MA. A metodologia de avaliação das Boas Práticas de Fabricação foi realizada através de um *check list*, elaborado com base na resolução RDC nº 216/2004. De acordo com os resultados obtidos, todos os estabelecimentos estão fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, com índices de não conformidades acima de 50%. Com base nesses resultados, torna-se necessário a implantação das Boas Práticas de Fabricação nesses estabelecimentos, tendo em vista que as más condições de manipulação de alimentos interferem diretamente na qualidade do produto, o que pode conseqüentemente colocar em risco a saúde do consumidor.

**PALAVRAS-CHAVES:** Boas Práticas de Fabricação, higienização, panificadoras



## 1. INTRODUÇÃO

No Brasil, existem aproximadamente de 63 mil panificadoras que atendem, diariamente, em média 40 milhões de brasileiros. Em torno de 96% dos estabelecimentos desse importante setor são compostos de micro e pequenas empresas, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria - ABIP. Muitos desses estabelecimentos têm caráter familiar e estão distribuídos em todas as regiões do país. (ABIP; PROPAN, 2009).

Os produtos panificados representam 10% do consumo de alimentos do país e o mercado tem registrado crescimento nas vendas (11% em 2008 e 13% em 2009), apesar da crise econômica mundial. Dentro de uma panificadora podem ser encontrados alguns riscos que podem ser classificados em: físicos, químicos e biológicos. Os perigos físicos podem ser fragmentos de vidros, insetos, roedores; os químicos podem ser resíduos de inseticidas, detergentes, desinfetantes, e toxinas durante o armazenamento inapropriado; e os biológicos são os micro-organismos patogênicos, dentre os quais destacam-se as bactérias patogênicas, os vírus e os parasitas (SEBRAE, 2010).

Os perigos biológicos são considerados um dos principais contaminantes de alimentos, sendo a contaminação por bactérias um dos perigos mais frequentemente encontrados em alimentos. A contaminação é a entrada de microrganismos, substâncias químicas ou objetos estranhos nos alimentos. O primeiro passo para controlar as contaminações (biológicas, químicas e físicas) é a implantação das Boas Práticas de Fabricação (SOARES et al., 2006).

As Boas Práticas de Fabricação são regras na produção de alimentos que, quando praticadas, ajudam a prevenir as contaminações. São regras relacionadas à higiene pessoal, higiene dos utensílios e instalações, cuidados na produção, entre outras, que contribuem para a produção de alimentos seguros (SOARES et al., 2006).

Em geral, a maioria dos estabelecimentos alimentícios, em particular as padarias, tem a característica de atuar desde a produção até a venda, integrando atividade de fabricação de alimentos, manipulação de alimentos e exposição de alimentos à venda. Em todas essas atividades as Boas Práticas de Fabricação devem ser aplicadas para se prevenir a contaminação dos alimentos (SEBRAE, 2010).

As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de procedimentos higiênicos-sanitários estabelecidos pela Agência nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Portaria nº 326, 30 de julho de 1997, para as indústrias de alimentos, independentemente do porte, e da resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, para aquelas que incorporam serviços de alimentação. (BRASIL, 2004).

O cumprimento das normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) além de oferecer segurança ao consumidor evitam danos à imagem da empresa. O objetivo deste trabalho é verificar as boas práticas e métodos de higienização nas panificadoras de Bom Jardim - MA e Zé Doca - MA.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

O seguinte trabalho foi realizado em duas panificadoras uma situada no município Bom Jardim e a outra situada no município de Zé Doca - MA. Para a avaliação das Boas Práticas de Fabricação foi aplicado um *check list*, elaborado com base na resolução RDC nº 216/2004.

O *check list* consistiu de 25 itens de verificações, sendo observados durante a visita os seguintes aspectos: manutenção da padaria, instalações, limpeza do ambiente, detergentes e santificantes utilizados, higiene pessoal dos manipuladores, armazenamento dos produtos. Os resultados foram classificados em: (i) Conforme (C) quando o estabelecimento atendeu ao item



observado, (ii) Não Conforme (NC) quando o estabelecimento não atendeu ao item observado e (iii) Não se aplica.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 apresenta os resultados obtidos nos *check list* aplicados nas panificadoras visitadas. Com base nos dados obtidos observou-se que as panificadoras do município de Bom Jardim-MA e Zé Doca-MA não estão de acordo com as normas exigidas pela resolução RDC n° 216 (BRASIL, 2004), apresentando percentuais de não conformidades acima de 50%, destacando-se o item de instalação de saneamento como o mais agravante.

Segundo o SENAC (2001) os resultados do *check list* podem ser classificados em: aprovados, aqueles que obtiverem acima de 75% de conformidade e reprovados, aqueles que obtiverem abaixo de 75% de conformidades, dessa forma de acordo com os dados da tabela 1, os estabelecimentos vistoriados estão reprovados em relação às Boas Práticas de Fabricação.

**Tabela 1.** Distribuição do percentual de não conformidades e conformidades, verificadas por meio de check - list aplicado em 2 estabelecimentos de panificação

Requisitos do <i>check list</i>	Nº de requisitos	Estabelecimento A (Zé Doca)	Estabelecimento B (Bom Jardim)
Aspecto gerais de recursos humanos	5	5	3
Aspectos gerais de instalação de saneamento	10	6	6
Controle de pragas	1	1	1
Aspectos gerais de equipamentos/utensílios	1	1	0
Aspectos gerais de higienização	8	6	5
Total de itens	25	----	----
Nº total de não conformidades (%)	---	76	60
Nº total de conformidades (%)	---	24	40

As normas e procedimentos que estabelecem as Boas Práticas de fabricação envolvem itens diversos, desde projeto e instalações, até as regras de higiene pessoal e de limpeza e sanitização de ambiente e equipamentos. O controle integrado de pragas é fundamental para a preservação de todo o processo (SOARES et al., 2006).

Os fatores, limpeza e desinfecção, compreendem sistemas de higienização, para manter o estabelecimento em condições apropriadas. Os utensílios, instalações e equipamentos, devem ser priorizados sempre no aspecto de conservação e higiene. Os equipamentos, utensílios e acessórios, devem ser mantidos em boas condições de uso, e lavados com água e detergente neutros, em seguida desinfetados com solução clorada (hipoclorito de sódio a 2,5%: na proporção de uma colher de sopa em um litro de água por 30 minutos). Assim também como os detergentes alcalinos, pois são eficientes na remoção de gorduras (ANDRADE; MACEDO, 2008).

A higienização correta depende dos produtos químicos, e das superfícies onde serão usados e aplicados. A perfeita higienização, não é apenas a limpeza da sujeira visível, sobra de um processo de fabricação, devendo ser observada a perfeita higienização dos locais. Os



treinamentos dos funcionários envolvidos nos sistemas de limpeza devem começar com a conscientização ampla das normas e procedimentos adequados que devem ser adotados.

#### 4. CONCLUSÃO

A partir dos dados obtidos nas panificadoras de Zé Doca e Bom Jardim podemos concluir que os estabelecimentos encontram-se totalmente fora padrões de acordo com a legislação vigente no Brasil, fato preocupante, pois a manipulação incorreta dos alimentos durante o seu processamento pode interferir diretamente na qualidade final do produto, tornando-o um veículo potencial de micro-organismos patogênicos, colocando conseqüentemente, em risco a saúde do consumidor.

#### REFERÊNCIAS

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos.** São Paulo: Varela, 2008. 400p.

ABIP; PROPAN. **Perfil do Setor de Panificação no Brasil.** Disponível em: < [http://www.abip.org.br/perfil\\_internas.aspx?cod=35](http://www.abip.org.br/perfil_internas.aspx?cod=35)>. Acesso em: 10/08/2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 2 de outubro de 2002. **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.** Brasília, 2002.

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

JACULI, M. F. L. **Avaliação do uso de agentes saneantes em serviços de alimentação coletiva.** Monografia (Especialização em Qualidade em Alimentos), Brasília - DF, 2009.

PINA, A.; SILVA, F. C. **Estabelecimento de fabrico de pão e produtos afins.** Portal de Saúde Publica, 2005. Disponível em, < <http://www.saudepublica.web.pt/06-saudeambiental>>. Acesso em, 15 de jun de 2012.

SEBRAE, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. PAS Indústria. **Boas Práticas na Panificação e na Confeitaria: da Produção ao Ponto de Venda.** Brasília: SEBRAE/NA, 2010.

SOARES, A. G. et al. **Boas práticas de manipulação em bancos de alimentos.** Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2006. 32 p.