

XVIII

CIC

XI ENPOS
I MOSTRA CIENTÍFICA



Evoluir sem extinguir:
por uma ciência do devir



AValiação DAS BOAS PRÁTICAS ADOTADAS EM UMA PADARIA DA CIDADE DE PELOTAS/RS

**DIAS, Adriana Prestes¹; FAGUNDES, Carolina Neves¹; MELLER, Fernanda de
Oliveira¹; SILVA, Catiuscie Cabreira da¹; ALMEIDA, Ângela Teresinha
Santiago².**

¹Acadêmicas - Faculdade de Nutrição; ²Mestra - Faculdade de Nutrição/UFPel
Campus Universitário – Caixa Postal 354 – CEP 96010-900 – dripdias@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, com a concentração populacional nas grandes cidades e em decorrência das mudanças que vem acontecendo no estilo de vida da sociedade, observa-se um aumento na procura por alimentos já prontos para o consumo, o que tem gerado uma expansão do número de estabelecimentos de produção e comercialização destes alimentos (VEIGA, 2006).

Neste contexto, o setor de panificação está amplamente difundido e, caracteriza-se pela produção e comercialização de uma grande variedade de pães, salgados e doces. Em 2008, o número de freqüentadores diários em lojas cresceu 11%, sendo que no mesmo período a Associação Brasileira de Indústria da Panificação (ABIP) registrou aumento na ordem de 1,5% do consumo brasileiro *per capita* de pão (ABIP, 2009).

É inegável o melhoramento tecnológico que vem ocorrendo na indústria de panificação, a introdução de máquinas no processamento dos produtos está auxiliando no aumento da produtividade, na obtenção de um padrão de identidade e qualidade e, conseqüentemente na diminuição de perdas e gastos desnecessários. No entanto, reconhece-se que o perfil da panificação hoje é absolutamente heterogêneo, pois enquanto algumas padarias estão informatizadas, existem outras que ainda adotam tecnologia artesanal (CARDOSO; ARAÚJO, 2001).

De acordo com Mendes et al. (2004), paralelamente a este avanço, estes estabelecimentos vem tendo um envolvimento crescente em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Sendo as principais causas: falhas que ocorrem durante o processo produtivo e pelo despreparo dos manipuladores. As inadequações de área física e instalações, também se apresentam, muitas vezes, como empecilhos para a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor (RIEDEL, 1992). Portanto, os fabricantes e comerciantes de alimentos devem possuir uma consciência sanitária crítica, com intuito de oferecer aos consumidores produtos alimentícios saudáveis e de qualidade. Assim, é imprescindível reconhecer a importância de adotar Boas Práticas, que são práticas de higiene corretas e processos seguros, com vistas a eliminar, prevenir ou minimizar riscos de contaminação direta ou cruzada.

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as Boas Práticas adotadas por uma padaria da cidade de Pelotas, RS.

2 METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido em uma padaria do município de Pelotas-RS, no período de agosto a novembro de 2008.

A avaliação das Boas Práticas foi realizada utilizando-se um roteiro de inspeção, elaborado com base no *check list* proposto pela Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas (ABERC, 2000), seguindo a orientação proposta pelo Programa de Fornecimento com Garantia da Qualidade para Empresas de Alimentos (SBCTA, 1996).

Durante as vistorias foram observados os seguintes aspectos: projeto/instalações, manutenção, ordem e limpeza, pessoal, controle de pragas e proteção ao produto. As inadequações encontradas foram classificadas em CRÍTICAS (com alto risco para a segurança do produto), MAIORES (com risco moderado para a segurança do produto) e MENORES (com baixo risco para a segurança do produto). A pontuação de cada aspecto avaliado foi feita de acordo com a ferramenta de Avaliação das Boas Práticas da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA 1996). A nota final do estabelecimento foi obtida pela média aritmética das pontuações encontradas e classificadas conforme pontuação: 10 Excelente; 9-8 Muito Bom; 7-6 Bom; 5-3 Regular e 2-0 Ruim.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise dos dados obtidos com a aplicação do *check list* e observação visual *in loco*, revelou a existência de falhas que comprometem a segurança do produto final, conforme pode-se observar na Tabela 1, que apresenta o número de não conformidades e sua classificação em relação ao risco para a segurança do produto final, bem como, a pontuação final obtida pela padaria.

Tabela 1. Classificação e pontuação das não conformidades avaliadas em uma padaria da cidade de Pelotas/RS.

ITEM	CRÍTICA	MAIOR	MENOR	PONTUAÇÃO
Projeto / Instalações	10	16	1	0,0
Manutenção	1	3	0	5,5
Ordem e Limpeza	5	7	0	0,84
Pessoal	2	7	1	1,84
Controle de Pragas	1	3	0	5,25
Proteção ao produto	8	9	0	0,0
Total				2,23
Conceito obtido				Ruim

De acordo com a metodologia utilizada como instrumento de avaliação, a nota mínima para que o serviço possa ser classificado como bom, ou seja, com condições higiênico-sanitárias satisfatórias é 6. Na presente investigação, todos os itens avaliados ficaram abaixo do aceitável. Os itens Projeto/Instalações, que reporta às condições de área física e infra-estrutura, e Proteção ao Produto, que se refere ao processo produtivo, não pontuaram, tendo em vista o elevado número de não conformidades críticas e maiores encontradas.

Silva et al. (2007) ao avaliar as condições higiênico-sanitárias de duas panificadoras no município de Volta Redonda/RJ, encontrou 42% e 47% de adequação em relação à legislação, ressaltando que as duas panificadoras avaliadas precisam adequar-se à legislação vigente, visto que várias condições higiênico-sanitárias não foram classificadas como satisfatórias.

Em estudo realizado por Cardoso e Araújo (2001), com o objetivo de traçar o perfil higiênico-sanitário de 68 panificadoras do Distrito Federal, foi demonstrado que 50% dos estabelecimentos não possuíam condições mínimas para funcionamento.

Corroborando com nosso resultado, podemos citar ainda a pesquisa desenvolvida por Paixão et al. (1996), na cidade do Recife, que verificou que das 55 padarias inspecionadas apenas 9% foram classificadas como boas.

4 CONCLUSÃO

A partir da análise dos dados obtidos constatou-se que o estabelecimento apresentou nota no valor 2,23 enquadrando-se no conceito Ruim para Boas Práticas pré-existentes, revelando uma situação preocupante, podendo representar um risco à saúde pública.

5 REFERÊNCIAS

- ABERC - Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições para coletividades**. 6 ed. São Paulo, 2000.
- ABIP - **Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria**. Seção: Perfil mercado. Disponível em: <<http://www.abip.org.br>>. Acesso em: 23 jul. 2009.
- CARDOSO, L.; ARAÚJO, W. M. C. Perfil Higiênico e Sanitário das Panificadoras do Distrito Federal, **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo: v.15, n.83, p. 32-42, maio, 2001.
- MENDES, R. A.; AZEREDO, R. M. C.; COELHO, A. I. M.; OLIVEIRA, S. S.; COELHO, M. S. L. Contaminação ambiental por *Bacillus cereus* em unidade de alimentação e nutrição. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.17, n.2, abril/jun, 2004.
- PAIXÃO, C. C. M.; MELO, E. M.; LIMA, V. L. G. Perfil Higiênico- Sanitário de Padarias Localizadas na Região Noroeste da Cidade do Recife. **Higiene Alimentar**, v.12, n.56, p.29-35, 1999.
- RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2ªed., 320 p., 1992.
- SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos. **Programa de Fornecimento com garantia de Qualidade para as Empresas de Alimentos**. Campinas, SP, 1996.

SILVA, E. B.; NASCIMENTO, C. O.; NASCIMENTO, T.P. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias de Panificadoras em Volta Redonda, RJ. **Revista Nutrição em pauta**, v. 15, n. 86, 2007.

VEIGA, C. F. da; DORO, D. L.; OLIVEIRA, K. M. P. Estudo das condições sanitárias dos estabelecimentos comerciais de manipulação de alimentos do município de Maringá, PR. **Rev. Higiene Alimentar**, São Paulo, v.20, n.138, p. 28-36, 2006.