

APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO COMO REQUISITO DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM UM SUPERMERCADO, NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA¹

Maria Aparecida Resende Marques², Viviane Gomes Lelis³,
Eliene da Silva Martins Viana⁴

Resumo: *As Boas Práticas de Fabricação (BPF) têm uma abordagem ampla e cobrem muitos aspectos operacionais do layout e dos colaboradores. São um conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final. Considerando a importância da adoção de medidas de controle e segurança alimentar em toda cadeia produtiva dos alimentos, esta pesquisa buscou verificar o cumprimento das BPF na linha de manipulação e produção de alimentos de um supermercado, no município de Viçosa-MG. Para diagnóstico situacional destes, foi utilizado um roteiro de inspeção conhecido como checklist para verificação das adequações e identificação das conformidades e não conformidades dos setores. O setor açougue apresentou 43,85% de conformidades e 29,82% de não conformidades no item edificações e instalações. No bloco de equipamentos, móveis e utensílios, matérias primas, estes ficaram em 100% de conformidades. No item manipuladores averiguou 77,77% de conformidades. Quanto ao preparo dos alimentos, a avaliação resultou em 60,86% de conformidades e 34,78% dos itens não se aplica ao setor. O bloco de itens avaliados referentes à parte de documentação apresentou 100% de não conformidades. No setor de padaria, o item edificações e instalações ficou em 89,47% de não conformidades. Quanto aos equipamentos, móveis e utensílios constatou-se 100% de não conformidades, enquanto a abrangência foi de 100% de conformidades nas matérias-primas, ingredientes e embalagens. O preparo de alimentos ficou em 60,86% de conformidades e 34,78% dos itens não se aplicam*

¹Parte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da primeira autora.

²Graduanda em Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: cidamarques@uai.com.br

³Orientadora do TCC, Professora do curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: viviane_lelis@yahoo.com.br

⁴Co-Orientadora (TCC); Professora do curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: elineavs@yahoo.com.br

ao setor. O bloco de manipuladores apresentou 88,88% de não conformidades. Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias, durante o processamento e distribuição dos alimentos, apresentavam-se parcialmente adequadas, sendo o serviço classificado como Grupo II, conforme a Resolução RDC Nº 275/2002. A maioria das não conformidades está sendo corrigida por capacitação, motivação, conscientização dos manipuladores e comprometimento da direção. No entanto, é importante enfatizar a necessidade do treinamento contínuo dos colaboradores dos setores em questão.

Palavras-chave: Controle higiênico-sanitário, garantia de qualidade, legislação.

Introdução

A produção de alimentos envolve um conjunto de ferramentas para a garantia da qualidade e da segurança, e possui como finalidade promover, manter ou mesmo recuperar a saúde individual e coletiva dos usuários que adquirem os produtos ofertados no mercado (COSTA, 2012).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF), conhecidas internacionalmente como *Good Manufactures Practices* (GMP), são um conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final. São normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas por meio de inspeção e/ou investigação (SILVA JÚNIOR, 2005).

A Resolução RDC Nº275, de 21/10/2002, dispõe sobre Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos que correspondem aos SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) exigidos pelo FDA (*Food and Drug Administration*). Essa mesma resolução aprovou uma lista de verificação das BPF a serem utilizadas pelos serviços de vigilância sanitária, na ocorrência de inspeção nesses estabelecimentos.

A Resolução RDC Nº216, de 15/09/2004, trata sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, buscando cobrir a lacuna deixada pelos outros regulamentos no que se diz respeito ao comércio

de alimentos (GUEDES, 2008). Esta Resolução aplica-se aos serviços de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como os supermercados - objeto deste estudo.

Considerando a importância da adoção de medidas de controle e segurança alimentar em toda cadeia produtiva dos alimentos, esta pesquisa buscou verificar o cumprimento das BPF na linha de manipulação e produção de alimentos, nos setores de açougue e padaria, de um supermercado de médio porte, localizado na cidade de Viçosa, MG, visando o controle e a garantia da qualidade do produto final de acordo com os itens vigentes na legislação. Para tal, se fez necessário buscar informações sobre essa questão, de maneira que possam ser sugeridas medidas corretivas que efetivamente contribuam no controle de qualidade dos alimentos ali manipulados.

Material e Métodos

A investigação foi realizada por meio de observações *in loco*, com o propósito de verificar as condições higiênico-sanitárias dos setores, açougue e padaria, e a partir destas informações, sugerir medidas corretivas necessárias de acordo com as BPF. Para diagnóstico situacional desses ambientes foi utilizado um roteiro de inspeção conhecido como *checklist* para verificação das adequações e identificação das conformidades e não conformidades dos setores. Esse instrumento de verificação foi pautado na RDC Nº 275/2002, cuja ementa dispõe, dentre outros, da lista de Verificação das BPF em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (BRASIL, 2002); além da RDC Nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviço de Alimentação (BRASIL, 2004).

Com relação ao levantamento das condições sanitárias, o estabelecimento foi classificado de acordo com a RDC Nº 275/2002, por ser um instrumento oficial, testado e por abranger os seguintes itens: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas; abastecimento de água; matérias-primas, ingredientes e embalagens; manipuladores; documentação e registro. Os critérios de classificação do estabelecimento

foram agrupados de acordo com o percentual dos itens em conformidade: Grupo 1: 76 a 100 % de itens atendidos; Grupo 2: 51 a 75% dos itens atendidos; e Grupo 3: 0 a 50 % dos itens atendidos.

Resultados e Discussão

O planejamento físico de um estabelecimento produtor de alimentos é importante, tanto na questão econômica, como na funcionalidade dos setores, pois evita os cruzamentos de gêneros alimentícios e de manipuladores, proporciona uma organização e disposição adequada dos equipamentos e melhora o fluxo de produção, o que contribui para garantia da qualidade higiênico-sanitária do ambiente e dos produtos.

No *checklist* realizado no setor açougue, foi averiguado 43,85% de conformidades e 29,82% de não conformidades no item edificações e instalações. No bloco de equipamentos, móveis e utensílios, e matérias primas, estes ficaram em 100% de conformidades. O item abastecimento de água apresentou 66,66% de conformidades, e no controle integrado de pragas 66,66% de não conformidades.

Quanto ao preparo dos alimentos, a avaliação resultou em 60,86% de conformidades e 34,78% dos itens não se aplica ao setor. No item manipuladores averiguou 77,77% de conformidades de acordo com os itens do *checklist*. Foi observado que os manipuladores higienizavam as mãos frequentemente, além de o ambiente possuir cartazes com orientações sobre a técnica de higienização de mãos. O bloco de itens avaliados referentes à parte de documentação apresentou 100% de não conformidades, embora o setor tivesse os POPs, e estes não estivessem em execução dentro da conformidade. Para os manipuladores do setor açougue, a intervenção foi realizada por meio da capacitação e treinamento dos manipuladores nos aspectos higiênicos sanitários, com abordagem das BPF como requisito de segurança alimentar e a importância dos POPs na manipulação e produção de alimentos com qualidade e seguros.

Em relação ao *checklist* do setor de padaria, o item edificações e instalações apresentou 89,47% de não conformidades, pois este setor encontrava-se em localização desaproprada, promovendo uma má utilização dos equipamentos,

fluxo de trabalho inadequado, além da contaminação cruzada comprometendo toda a cadeia produtiva dos alimentos. Além disso, verificou a ausência de lavatório exclusivo para higienização das mãos. Quanto aos equipamentos, móveis e utensílios, constatou-se 100% de não conformidades, pois estes apresentavam higienização inadequada, comprometendo a linha de produção nos aspectos higiênico-sanitários. O item controle integrado de pragas foi de 66,66% de não conformidades.

Quanto a matérias-primas, ingredientes e embalagens, a abrangência de conformidades foi 100%. O preparo de alimentos ficou em 60,86% de conformidades e 34,78% dos itens não se aplicavam ao setor. O bloco de manipuladores apresentou 88,88% de não conformidades. Em seu estudo Guedes (2008), confirma a falta de higiene dos manipuladores, o que pode levar à contaminação dos alimentos de diferentes maneiras, podendo ser pelo contato direto das mãos não higienizadas adequadamente com a matéria-prima, ocasionando contaminação cruzada.

O bloco de itens avaliados referentes à parte de documentação apresentou 100% de não conformidades, pois o setor não possuía os POPs. Para os manipuladores do setor padaria, a intervenção está em andamento, com enfoque nas BPF, bem como a importância dos POPs na manipulação e produção de alimentos seguros e dentro de padrões aceitáveis para o consumo.

Considerações Finais

Conclui-se que as condições higiênico-sanitárias durante o processamento e distribuição dos alimentos no supermercado apresentavam-se parcialmente adequadas, sendo o serviço classificado como Grupo II, conforme a Resolução RDC Nº 275/2002. A maioria das não conformidades está sendo corrigida por capacitação, motivação, conscientização dos manipuladores e comprometimento da direção. No entanto é importante enfatizar a necessidade do treinamento contínuo dos colaboradores dos setores em questão.

Sugere-se a realização de novos estudos sobre a aplicação das BPF como requisito de segurança alimentar em outros estabelecimentos comerciais e de pesquisas que demonstrem a importância de treinamentos para os manipuladores, constituindo um diferencial no mercado, garantindo a produção de alimentos seguros aos consumidores.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Aprova 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.** Diário Oficial da União, Brasília: 11 nov. 2002. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 12 fev. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília: 16 set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 24 fev. 2013.

COSTA, T. S.; NEIVA, G. S.; CAMILO, V. M. A.; FREITAS, F.; SILVA, I. M. Oficinas de boas práticas de fabricação: construindo estratégias para garantir a segurança alimentar. **Braz. J. Food Technol., IV SSA**, p. 64-68, maio 2012. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1981-67232012005000037>>. Acesso: 25 fev. 2013.

GUEDES, G. J. P. B. **Segurança alimentar e controle de qualidade:** um estudo da implantação do programa alimentos seguros em supermercado de bairro. 96p. (Dissertação submetida ao Programa de Engenharia de Produção). Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2008. Disponível em: <http://bdtd.bczm.ufrn.br/tesed simplificado/tde_arquivos/6/TDE-2010-09-24T091607Z-2918/Publico/GlendaJPBG DISSERT.pdf>. Acesso em: 11 fev. 2013.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.