

# AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PADARIAS E PANIFICADORAS DE MURIAÉ, MG

Ana Cristina Alvarenga Pedroso<sup>1</sup>; Viviane Gomes Lelis<sup>2</sup>; Isabella de Andrade Rezende<sup>3</sup>

**Resumo:** *Tendo em vista o crescente aumento do consumo de produtos fora do lar, dentre esses os produtos de panificação, este trabalho avaliou, por meio da aplicação de um check list, as condições higiênico-sanitárias de padarias e panificadoras de Muriaé, MG, de acordo com a Portaria nº 107 de 22 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999), que é específica para tais estabelecimentos. A partir de uma amostragem aleatória simples, escolhida por sorteio, foram realizadas visitas a oito estabelecimentos. O check list elaborado foi dividido nos seguintes itens: instalações, equipamentos, estabelecimentos técnico-operacionais e saúde e higiene do trabalhador, considerando os requisitos da Portaria (BRASIL, 1999). Como resultado, foi possível verificar que 75% das panificadoras e, ou, padarias participantes foram consideradas boas; 25%, regulares; e nenhum estabelecimento foi classificado como deficiente. Tal resultado pode ser em razão da fiscalização da Vigilância Sanitária, que é bastante assídua. A capacitação de proprietários e manipuladores é imprescindível e deve ser periódica, para que não se percam os valores e princípios das boas práticas de fabricação e produção de alimentos seguros, e os estabelecimentos, ao se adequarem, não o façam somente para atendimento de regras impostas pela Vigilância Sanitária, mas para atender às necessidades dos consumidores de modo mais amplo.*

**Palavras-chave:** *boas práticas de fabricação; higiene; panificadoras.*

## Introdução

O consumo de pão, independentemente de seu tipo, é muito antigo e comum em todas as classes sociais (ABIP, 2009). O aperfeiçoamento dos profissionais nesse segmento é de extrema importância para os con-

---

<sup>1</sup> Nutricionista – FAMINAS – e-mail: anacristina\_nut@yahoo.com.br; <sup>2</sup> Professor do Curso de Nutrição – FACISA; <sup>3</sup> Graduanda do curso de Nutrição – FACISA

sumidores, uma vez que os produtos ali comercializados já estão, em sua maioria, prontos para o consumo.

Nesse contexto, este trabalho avaliou, por meio da aplicação de um *check list*, as condições higiênico-sanitárias de padarias e panificadoras de Muriaé, MG, de acordo com a Portaria nº 107, de 22 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999), de modo a contribuir com a melhoria da qualidade dos estabelecimentos avaliados.

### **Material e Métodos**

A partir de uma amostragem aleatória simples, escolhida por sorteio, foram realizadas visitas a oito panificadoras de Muriaé, MG, para serem avaliadas por meio de um *check list* elaborado com base na Portaria nº 107, de 22 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999).

O *check list* foi dividido nos seguintes itens: instalações, equipamentos, estabelecimentos técnico-operacionais e saúde e higiene do trabalhador, considerando os requisitos da Portaria nº 107/1999 (BRASIL, 1999).

### **Resultados e Discussão**

Com a aplicação do *check list*, foi possível verificar o nível de adequação dos estabelecimentos pesquisados quanto aos requisitos da Portaria nº 107, de 22 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999). Das panificadoras e, ou, padarias participantes, 75% foram consideradas boas; e 25%, regulares, quanto às condições higiênico-sanitárias; e nenhum estabelecimento foi classificado como deficiente.

Em comum, pode-se destacar que as instalações são relativamente novas e facilitam as operações de manutenção e limpeza das instalações e dos equipamentos.

A estocagem de produtos de limpeza e desinfecção é realizada em local separado dos alimentos, e esses possuem o número de registro no órgão do Ministério da Saúde. As maquinarias, os aparelhos, os utensílios, os recipientes e os vasilhames, que entram em contato com os alimentos, estavam em bom estado de conservação e funcionamento. Esses eram de material adequado, assegurando a perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimen-

tos; os danificados são descartados. Com relação aos manipuladores, em todos os estabelecimentos, esses utilizavam algum tipo de proteção no cabelo; em 50% desses, os funcionários usavam uniformes; e, em 70%, os manipuladores usavam adornos como anéis (especialmente alianças), pulseiras, relógios e brincos, durante o expediente de trabalho. Situação semelhante foi verificada por Xavier *et al.* (2008), em seu estudo.

Em nenhuma das padarias estavam instaladas borrachas de proteção nas portas, bem como telas nas aberturas para o exterior, o que pode se tornar acesso para insetos e roedores, podendo comprometer, também, a integridade higiênico-sanitária dos alimentos. Silva Júnior (1995) relata ser importante a colocação de borrachas de vedação na extremidade inferior das portas, sobretudo nas de acesso à unidade e na despensa, a fim de evitar a entrada de insetos e roedores. As portas dos vestiários não eram dotadas de mola, o que exige o contato das mãos dos manipuladores, caracterizando uma situação de risco paralelo a um descuido durante a preparação dos alimentos.

### Conclusões

Considerando os resultados obtidos, pode-se concluir que as condições higiênico-sanitárias de padarias e panificadoras Muriaé, MG, de acordo com a Portaria nº 107, de 22 de janeiro de 1999 (BRASIL, 1999) são satisfatórias de modo geral, uma vez que 75% dos estabelecimentos foram considerados bons; 25%; regulares, e nenhum estabelecimento foi classificado como deficiente. Tal resultado pode ser em razão da fiscalização do órgão responsável, que é bastante assídua. A capacitação de proprietários e manipuladores é imprescindível e deve ser periódica para não se perderem os valores e princípios das boas práticas de fabricação e da produção de alimentos seguros e para atender às necessidades dos consumidores de modo mais amplo. Diante das inadequações encontradas, sugere-se aos proprietários que façam as correções adequadas, de modo a contribuir com o bem-estar dos consumidores, que certamente são o maior marketing que a empresa pode ter.

### Referências Bibliográficas

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. ABIP. Seção: **História do pão**. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/historiadopao.asp>>. Acesso em: 09 de Agosto de 2009.

BRASIL. Portaria nº 107/99, de 22 de Janeiro de 1999. Regulamenta, através de normas técnicas especiais, o funcionamento de padarias, panificadoras, confeitarias, docerias, e similares. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 22 de Janeiro de 1999.

SILVA JÚNIOR, Eneo A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 5.ed. São Paulo: Varela, 2002.

XAVIER, M. E.L. *et al.* Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras da cidade de Quixeré, CE. **Higiene Alimentar**, v.22, n.161, p.36-40, 2008.