

# ► Check-list das Boas Práticas de Fabricação (BPF) de panificadoras do município de Bom Jesus do Itabapoana - RJ

Caroline de Souza Motta\*, Eduardo da Silva Moreira\*\*, Emily Rita Maria de Oliveira\*\*\*

## Resumo

Nos últimos anos, a procura por alimentos prontos para o consumo tem gerado uma expansão no número de estabelecimentos do setor de panificação. Paralelamente a este avanço, estes estabelecimentos vêm tendo um envolvimento crescente em surtos de doenças veiculadas por alimentos, reconhecidas como um problema de saúde pública de grande abrangência no mundo. Nesse sentido, o presente projeto de pesquisa tem por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias, para diagnóstico inicial e a verificação da adequação das panificadoras, aplicando-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA. Também foi objetivo do projeto realizar uma capacitação dos colaboradores quanto às BPF. Os itens avaliados foram: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores, produção e transporte de alimentos e documentação. As panificadoras envolvidas na pesquisa foram nomeadas como A, B e C. Realizado o levantamento dos dados, foi estabelecida a classificação dos estabelecimentos de acordo com o atendimento aos itens do *check-list* aplicado: Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%). A panificadora B foi enquadrada no Grupo 2 e

\* Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFFluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana-RJ. E-mail: cmotta04@gmail.com.

\*\* Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFFluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana-RJ. E-mail: edumoasilva@gmail.com.

\*\*\* Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, docente, IFFluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana-RJ. E-mail: emaria@iff.edu.br.

as panificadoras A e C, no Grupo 3. Em nenhuma delas foi encontrado o manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e os registros de suas atividades, o que colaborou para que não se enquadrassem no Grupo 1. A padaria A teve o pior desempenho, devido ao contato direto da área interna com a externa, ambiente de trabalho com objetos em desuso e edificação em mau estado de conservação. Já a padaria B teve o melhor resultado devido à preocupação em separar a parte interna da externa com portas bem vedadas, pelo bom estado dos utensílios e dos materiais disponíveis. A padaria C apresentou boas condições de higienização das instalações e equipamentos, porém observaram-se materiais em contato com paredes e pessoas (não colaboradores) transitando dentro do ambiente de trabalho. Todos os resultados foram apresentados aos proprietários dos estabelecimentos. Como houve resistência dos proprietários, o treinamento foi realizado em apenas uma padaria. Para que o objetivo do projeto pudesse ser alcançado, a equipe elaborou uma cartilha sobre Boas Práticas, que foi baseada na definição das doenças veiculadas por alimentos, na correta lavagem das mãos e dos alimentos, enfatizando a importância dos POP's e do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação. Panificadoras. Adequação.

## Introdução

Devido à correria diária envolvida, principalmente com a busca de sua renda mensal, a população busca por produtos mais rápidos e práticos para o consumo. Vendo nisso uma oportunidade de aumentar seu lucro, as indústrias têm investido em alimentos de fácil e rápido preparo. Paralelo a esse avanço, a procura por qualidade de vida se tornou uns dos maiores objetivos buscados por homens e mulheres, e está diretamente relacionado com saúde e alimentação (SILVA, 2010).

A saúde da população está relacionada a diversos fatores, entre eles a alimentação, pois esta pode fornecer nutrientes essenciais para saúde, desenvolvimento do corpo, de células, mas também pode oferecer risco de doenças causadas por microrganismos patogênicos em tais alimentos (SOUZA, 2012). Alimentos mais seguros vêm sendo exigência não só no Brasil mas também no mundo todo, especialmente nos últimos anos com o crescimento de produção em panificadoras e em outros estabelecimentos alimentícios. Infelizmente, com o crescimento de produção, o número de casos de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) cresceu junto, devido à falta de conhecimentos sobre normas de higienização do estabelecimento. Para que assegurar que os produtos produzidos estão livres de microrganismos prejudiciais a saúde, devem ser adotadas medidas de prevenção e de controle de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em todas as etapas de produção (SCHIMANOWSKI; BLÜMKE, 2011).

Nesse sentido, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou a Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, que discorre sobre o Regulamento de Procedimentos Operacionais Padronizados e a lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (BRASIL, 2002); e a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004).

O manual de Boas Práticas de Fabricação é indispensável em lugares onde existe a produção de alimentos, pois oferece um conjunto de procedimentos que devem ser atendidos pelos manipuladores e outros prestadores de serviços do estabelecimento, visando sempre manter a integridade do produto final. Além disso, ajuda na manutenção e higienização de equipamentos e utensílios presentes; no manejo correto de resíduos produzidos; na supervisão de higiene dos manipuladores; no transporte e armazenamento dos produtos; e na aplicação de documentos como o Procedimento Operacional Padronizado (POP) (TRÄSEL, 2014).

O presente projeto de pesquisa e extensão é importante quando relacionado com o controle de perigos à saúde do consumidor por meio de alimentos. Mostra o valor de se obter um produto final de ótima qualidade, observando que este deve estar livre de contaminação desde a matéria-prima até sua comercialização. Seu objetivo geral foi avaliar as condições higiênico-sanitárias, diagnosticando e verificando a adequação de panificadoras frente às Boas Práticas de Fabricação. O número total estimado de pessoas a serem atingidas neste projeto é de 80. Neste quantitativo estão os discentes do Curso Superior em Ciência e Tecnologia de Alimentos, além dos proprietários e funcionários das panificadoras a serem avaliadas.

## Metodologia

Inicialmente foram selecionadas cinco panificadoras aleatoriamente no município de Bom Jesus do Itabapoana-RJ. Ao proprietário de cada uma foi entregue um termo de autorização, explicando o que a equipe do projeto faria para a execução da coleta de dados e avaliação. Destas, duas não permitiram a entrada da equipe para realização do projeto. Este foi realizado com três padarias, 60% da população inicial, entre março de 2015 e fevereiro de 2016. A fim de manter sigilo, as panificadoras foram nomeadas como A, B e C. As visitas foram realizadas em dias aleatórios, com os turnos combinados com os proprietários para observação dos reais procedimentos adotados diariamente. Em cada estabelecimento foram feitas duas visitas para sanar qualquer erro de análise.

A avaliação quanto a suas condições higiênico-sanitárias, foi realizada através do preenchimento da lista de verificação (*check-list*) contida no anexo II da Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, em que a figura apresenta uma pequena parte do *check-list* (Figura 1). Esta era dividida em: 1-Edificações e Instalações; 2-Equipamentos, Móveis e Utensílios; 3-Manipuladores; 4-Produção e Transporte do Alimento e 5-Documentação. Para cada item apenas uma resposta deveria ser marcada: Sim, Não ou Não se aplica.

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos ( habitação).			

**Figura 1.** Modelo da *check-list* aplicada

Fonte: Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

Realizado o levantamento dos dados, as panificadoras foram classificadas de acordo com a Resolução utilizada, a partir dos três níveis de classificação: Grupo 1: 76-100% de atendimento aos itens, desconsiderando aqueles que não se aplicam; Grupo 2: 51-75% e Grupo 3: 0-50% de itens atendidos. Em seguida, foi elaborado um relatório apontando e explicando cada item avaliado. Este foi apresentado ao responsável de cada panificadora, sugerindo as estratégias de intervenção para a melhoria de panorama sanitário dos estabelecimentos.

Feito isso, foi realizado um treinamento em uma das panificadoras com a intenção de despertar a conscientização da importância das Boas Práticas de Fabricação durante a manipulação dos alimentos. Somente fora realizado com uma das padarias, devido à resistência dos proprietários. Para cumprir o objetivo do projeto, uma cartilha sobre Boas Práticas foi elaborada pela equipe do projeto e entregue aos colaboradores.

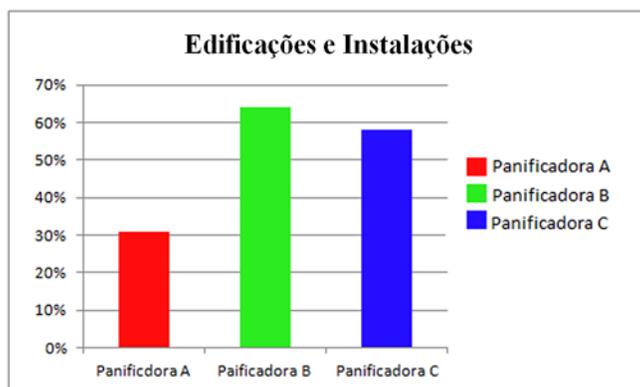
## Resultados, desenvolvimento e discussão

A classificação geral das padarias, quanto ao atendimento dos itens do *check-list* da RDC 275/2002, está apresentado na Tabela 1. Nota-se que nenhum estabelecimento se enquadra no Grupo 1. A panificadora B se encontra no grupo 2, e as panificadoras A e C, no Grupo 3. Os principais motivos para não se enquadrarem em um grupo de melhor classificação foram a ausência do manual de Boas Práticas de Fabricação, de Procedimentos Operacionais Padronizados e de registros de suas atividades.

**Tabela 1.** Classificação das panificadoras frente à BPF

PADARIA	%AD	CLASSIFICAÇÃO
A	43,18	Grupo 3
B	61,15	Grupo 2
C	50,06	Grupo 3

%AD: Porcentagem de adequação.

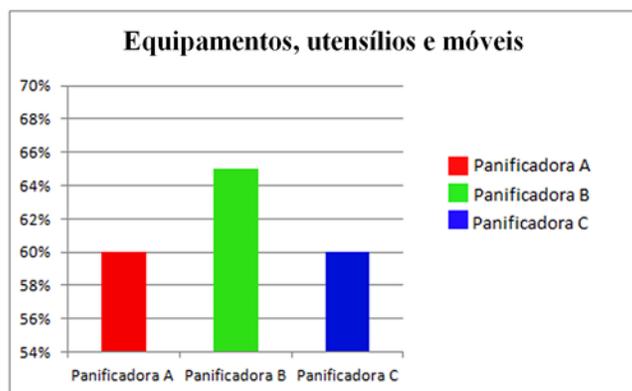


**Figura 2.** Avaliação quanto às edificações e instalações

A Figura 2 faz referência às condições das edificações e instalações das panificadoras. A padaria denominada como A, obteve o pior desempenho quando comparada às outras, principalmente devido ao contato direto da área interna com a externa, objetos em desuso na área

de produção e mau estado de conservação da edificação. Considerando a classificação geral, os principais erros observados nos estabelecimentos foram paredes e tetos com bolores ou rachaduras, portas e janelas descascadas, enferrujadas e sem acionamento automático, falta de ângulo abaulado entre as paredes, de vestiário para os trabalhadores, e sanitários para visitantes, ausência de um responsável capacitado para higienização e de registros das atividades.

Referindo-se ao mesmo item, inspecionando panificadoras no município de Ijuí-RS, Schimanowski e Blümke (2011) verificaram que as principais não conformidades foram: ausência de portas, portas abertas ou sem fechamento automático, ausência de telas milimetradas em portas e/ou janelas, ausência de registro da limpeza periódica dos reservatórios. Xavier et al. (2008), em panificadoras de Quixeré-CE, também verificaram a ausência de vestiários e de lavatórios para higienização das mãos.

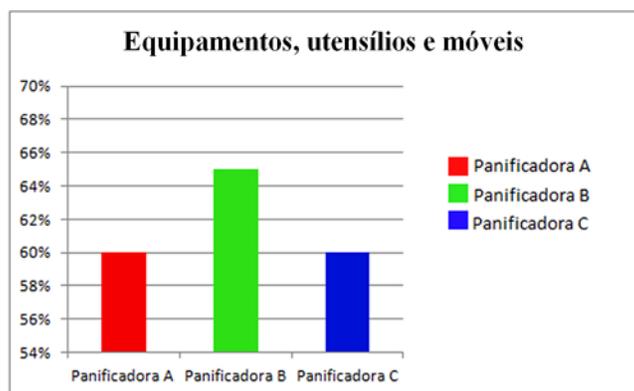


**Figura 3.** Avaliação quanto aos equipamentos, móveis e utensílios

A Figura 3 indica as condições de equipamentos, móveis e utensílios utilizados para produção dos alimentos. A padaria B obteve o melhor resultado, com 65% de atendimento aos itens, devido ao bom estado de conservação dos utensílios e materiais disponíveis. Nos estabelecimentos A e C, puderam-se observar materiais armazenados em locais não protegidos, e utensílios que poderiam contaminar os alimentos, como colher de madeira. Em nenhuma das panificadoras

foi encontrado responsável capacitado para realizar a higienização dos maquinários e utensílios, nem registro da higienização realizada.

Resultados de Mota et al. (2013), avaliando panificadoras nas cidades de Crato e Juazeiro do Norte, no Ceará, mostram que a higienização das instalações, equipamentos e utensílios era realizada de maneira deficiente em 80% dos estabelecimentos inspecionados. O erro estava no tipo e frequência de higienização. Os responsáveis pela higienização não seguiam a diluição contida no rótulo dos produtos.



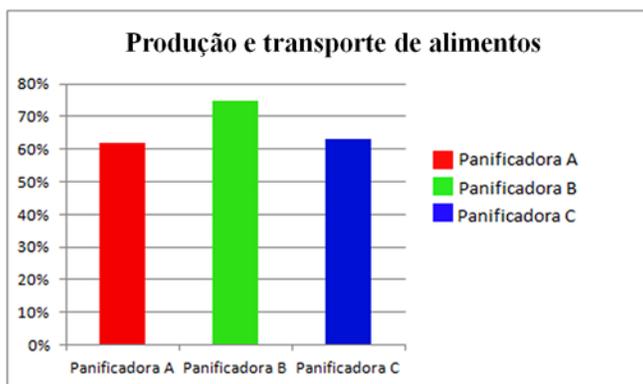
**Figura 4.** Avaliação quanto aos manipuladores

Em relação à Figura 4, nota-se que a panificadora A se destacou pelo uso de uniforme de cor clara, sapato fechado e Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como tocas e aventais adequados. Em todos os estabelecimentos, os manipuladores mantinham hábitos higiênicos corretos, mesmo que não exista um programa de capacitação adequado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. Irregularidades semelhantes também foram constatadas por Costa et al. (2012). Implementando as Boas Práticas em estabelecimentos da cidade de Pombal-PB foi possível verificar que:

“Em todas as panificadoras visitadas, foi observado inicialmente que os manipuladores não recebiam qualquer tipo de treinamento ministrado por pessoas capacitadas, sendo

que a grande maioria dos estabelecimentos não dispunha de programas de qualidade [...]. A soma das irregularidades e deficiências no processo produtivo destas constitui um perigo relevante para a saúde pública.”

A Figura 5 refere-se às condições de produção e transporte de alimentos. As padarias A e C tiveram menor percentual de adequação porque a recepção da matéria-prima não é realizada isoladamente da área de processamento e seu armazenamento é feito de forma que não condiz com a legislação. Observaram-se materiais em contato com as paredes e o chão. Tais fatos podem levar à contaminação cruzada dos produtos.



**Figura 5.** Avaliação quanto à produção e transporte de alimentos

O item que mais contribuiu para a baixa adequação foi a falta de documentação. Em nenhuma das padarias foi encontrado nenhum tipo de registro de atividades, Manual de Boas Práticas de Fabricação ou Procedimentos Operacionais Padronizados. O mesmo resultado foi encontrado por Cardoso, Miguel e Pereira (2011) quando avaliaram três panificadoras do estado de São Paulo.

Os resultados obtidos enfatizam a importância da realização de um treinamento com os manipuladores para diminuir ao máximo qualquer risco de contaminação e para produzir um produto final de melhor qualidade, visando sempre o bem-estar do consumidor.

Após todas as análises feitas, os relatórios seriam apresentados aos proprietários, mostrando todos os pontos positivos e negativos dos estabelecimentos, seguidos de esclarecimentos. Porém, a principal dificuldade enfrentada em todo o projeto foi a resistência dos proprietários em permitir a entrada da equipe. Por ser um trabalho parecido com o da Vigilância Sanitária e algumas padarias serem estabelecimentos de pequeno porte, notou-se um anseio quanto à inspeção e compilação dos dados, e por isso só pôde ser feito em três padarias, embora a proposta inicial fosse fazer em cinco. Somente em duas padarias foi apresentado o relatório de sua inspeção. A partir disto, a proposta seguinte foi o treinamento de capacitação quanto às Boas Práticas de Fabricação aos colaboradores dos estabelecimentos, porém executado com apenas uma padaria. Houve uma dificuldade em agendar uma data com o proprietário para apresentar os resultados, e outro dia para realização do treinamento devido aos compromissos com o estabelecimento. Em suma, os proprietários foram muito resistentes quanto à execução do projeto proposto. Então, como forma de contornar este quadro, foi elaborada uma cartilha sobre o assunto, que foi baseada na definição das doenças veiculadas por alimentos, na correta higienização das mãos e dos alimentos, enfatizando a importância dos POP e do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## **Considerações e Perspectivas**

A aplicação dessas avaliações nas panificadoras do município possibilitaria a prevenção de problemas à saúde do consumidor relacionados com alimentos, melhorando a qualidade dos produtos vendidos, aumentando a credibilidade dos seus estabelecimentos, e assim, aumentando o lucro das padarias. Além de informar aos proprietários e colaboradores a importância de seguir a legislação a fim de buscar sempre um produto final de qualidade. Como o objetivo inicial do projeto era o diagnóstico e capacitação quanto às Boas Práticas de Fabricação com cinco estabelecimentos e somente fora executado integralmente com um,

a cartilha baseada na legislação específica foi a maneira encontrada de levar a informação aos colaboradores e empresários.

As atividades desenvolvidas permitiram aos estudantes conhecerem a vivência em uma panificadora, colocar em prática o conhecimento adquirido em sala de aula, realizar uma abordagem de forma profissional e desenvolver o hábito de falar em público, ou seja, ajudou a complementar a instrução dos alunos bolsistas.

## Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre 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. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>>. Acesso em: 15 mar. 2016.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Legislacao/Boas+Praticas+Regulamentos+Gerai+s+e+Especificos>>. Acesso em: 15 mar. 2016.

CARDOSO, M. F.; MIGUEL, V.; PEREIRA, C. A. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação em panificadoras. *Alim. Nutr.*, Araraquara, v. 22, n. 2, p. 211-217, abr./jun. 2011.

COSTA, A. L. M. et al. Implementação das boas práticas de fabricação em três panificadoras do município de Pombal – PB. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, Mossoró, v.7, n.1, p. 196-205, jan./mar. 2012.

MOTA, M. L. S. et al. Verificação dos POP's e BPF's em panificadoras das cidades de Crato e Juazeiro do Norte – CE. *Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável*, v. 8, n.4, p. 20-25, out./dez. 2013.

SCHIMANOWSKI, N. T. L.; BLÜMKE, A. C. Adequação das boas práticas de fabricação em panificadoras do município de Ijuí – RS. *Brazilian Journal Food Technology*, Campinas, v. 14, n. 1, p. 58-64, jan./mar. 2011.

SILVA, J.K. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. *Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 413-442, 2010. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-73312010000200005](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-73312010000200005)>. Acesso em: 15 mar. 2016.

SOUZA, M. A. *Boas Práticas para padarias e confeitarias*. Porto Alegre, 2012. 53p. (Trabalho de Conclusão de Curso) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012.

TRÄSEL, K. *Implantação de boas práticas de fabricação em empresa de chocolates artesanais em Arroio do Meio – RS*. Lajeado, 2014. 21p. (Trabalho de Conclusão de Curso Técnico) - Centro Universitário Univates, 2014. Disponível em: <<https://www.univates.br/tecnicos/media/artigos/Karoline.pdf>>. Acesso em: 28 mar. 2016.

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