

ANÁLISE HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM EMPRESAS DE PANIFICAÇÃO PRIVADAS

HYGIENIC AND SANITARY ANALYSIS IN PRIVATE BAKERY COMPANIES

Jéssica Guimarães Oliveira¹

Universidade do Estado da Bahia, Departamento de Ciências Biológicas, Campus VI, Caetité, Bahia, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0001-7715-4612>

jeu_234@hotmail.com

Celimarcos Bezerra dos Santos²

Universidade do Estado da Bahia, Departamento de Ciências Biológicas, Campus VI, Caetité, Bahia, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0002-8663-9571>

celimarcosbezerra@gmail.com

Prof. Orientador Me. Genivaldo Cruz Santos³

Universidade do Estado da Bahia, Departamento de Ciências Exatas e da Terra, Campus II, Alagoinhas, Bahia, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0003-4938-6517>

professorgenivaldo@gmail.com

¹ Administração do projeto, Metodologia, Investigação, Curadoria de Dados, Escrita – Primeira Redação, Escrita – Revisão e Edição; Investigação, Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

² Escrita: revisão e edição do texto; revisão dos dados; Participação ativa da discussão dos resultados; Revisão e aprovação da versão final do trabalho.

³ Administração do Projeto, Metodologia, Análise Formal.

Recebido: 06/01/2023. Parecer: 01/03/2023. Corrigido: 22/03/2023. Aprovado: 23/03/2023.
Publicado: 27/03/2023

RESUMO

O crescimento do setor de panificação traz consigo a importância, bem como a obrigatoriedade, em produzirem os alimentos levando em consideração as Boas Práticas de Fabricação. Nesse sentido, o presente estudo objetivou verificar as condições higiênico-sanitárias de padarias no município de Guanambi-BA, por meio da aplicação de uma lista de verificação conforme a Resolução- RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. De acordo com os resultados, nenhuma das padarias apresentou resultados 100% satisfatórios, ou seja, muitos dos

procedimentos avaliados devem ser adaptados para que atendam às normas previstas nos dispositivos legais. A padaria B apresentou 66,2% dos itens em conformidade, seguido das padarias A (58,3%), D (33,3%) e C (32,8%). Entre os meios de enfrentamento dessa problemática, um relatório informativo, de forma individual para cada estabelecimento foi elaborado a fim de incentivar os proprietários a adequarem os procedimentos às normas legais.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação. Lista de verificação. Panificação.

ABSTRACT

The growth of the bakery sector brings with it the importance, as well as the obligation, of producing food taking into account Good Manufacturing Practices. In this sense, the present study aimed to verify the hygienic-sanitary conditions of bakeries in the municipality of Guanambi-BA, through the application of a checklist according to Resolution-RDC N° 216, of September 15, 2004. According to the results, none of the bakeries presented 100% satisfactory results, that is, many of the evaluated procedures must be adapted to meet the standards provided for in the legal provisions. Bakery B presented 66.2% of items in conformity, followed by bakeries A (58.3%), D (33.8%) and C (32.8%). Among the means of coping with this problem, an informative report, individually for each establishment, was prepared in order to encourage owners to adapt procedures to legal standards.

Keywords: Good Manufacturing Practices. Verification list. Baking.

INTRODUÇÃO

O Brasil possui, de forma filiada, um número de 70.000 padarias, sendo que 95% são micro e pequenas empresas familiares, que geram cerca de 920 mil empregos diretos e 1,6 milhão de forma indireta conforme dados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP, 2023). O elevado consumo dos produtos de panificação por grande parte da população obriga os estabelecimentos que produzem e comercializam tais produtos procederem de forma segura no preparo dos alimentos. Dentre os instrumentos de suporte para o funcionamento adequado

dos estabelecimentos de panificação, destacam-se as Boas Práticas de Fabricação e Produção dos alimentos a serem comercializados. Esse manual foi elaborado em conjunto pelo Ministério da Saúde (MS)/Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)/Diretoria Colegiada e aprovado pela Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 216 (BRASIL, 2004). Essa Legislação estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Segundo a Portaria n° 1.428 de 1993, as Boas Práticas de Fabricação e Produção são conceituadas como normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos (BRASIL, 1993). Ressalta-se que a eficácia e efetividade devem ser avaliadas por meio da inspeção e/ou da investigação. Essa portaria tem por objetivo estabelecer as orientações necessárias para a elaboração das Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços de forma a alcançar o Padrão de Identidade e Qualidade de produtos e/ou serviços na área de alimentos.

Esse padrão de qualidade no preparo dos alimentos está associado ao direito inalienável de acesso permanente aos alimentos necessários à vida, em quantidade e qualidade, que a torna digna e saudável (PINHO, 2008). Sendo assim,

a segurança alimentar só será garantida quando bloqueadas todas as formas de transmissão de doenças pelos alimentos, as quais são causadas por agentes que penetram no organismo por meio da ingestão de água ou alimentos contaminados por microrganismos patogênicos (SÁ et al., 2016).

Os microrganismos são seres vivos individualmente muito pequenos, condição que impossibilita a visualização a olho nu, incluindo bactérias, fungos, protozoários e algas microscópicas (TORTORA, 2005). A grande maioria deles está presente na microbiota normal, no entanto, devem permanecer em seus respectivos nichos para não causar doenças. Esses microrganismos, em ambientes externos, como nos estabelecimentos comerciais de padarias e panificações, podem tornar-se patogênicos devido à manipulação de diversos alimentos como pães e demais produtos de confeitaria fora das normas das Boas Práticas de Fabricação e Produção. Nesses lugares, muitos alimentos são produzidos e caracterizados devido às atividades fermentativas dos microrganismos. Sendo assim, para que a ação dos microrganismos não tenha um efeito contrário, ou seja, apresente um perfil patogênico, faz-se necessário que o crescimento desses seres vivos seja monitorado em temperatura e umidade adequadas. Esse é o caso, por exemplo, dos pães, os quais são comercialmente produzidos e propriamente manipulados

geralmente em umidade baixa, inibindo, dessa forma, o crescimento de microrganismos, com exceção dos bolores (JAY, 2005).

Além dessas questões de caráter físico que influenciam na proliferação de microrganismos não benéficos nos alimentos, insetos voadores ou rasteiros, bem como a água podem atuar na contaminação dos produtos em padarias. Outra forma de contenção de proliferação de microrganismos patogênicos ocorre por meio da eliminação da via de transmissão desses seres a partir de fezes contaminadas, principalmente, pelos manipuladores de alimentos nos ramos de panificação, devido a hábitos de higiene insatisfatórios (JAY, 2005). Os manipuladores estão entre as principais fontes de contaminação dos alimentos, visto que podem veicular *Staphylococcus aureus*, os quais vivem geralmente no trato respiratório superior e na superfície da pele (JUNQUEIRA et al., 2009). Enfim, nota-se, que o processo de preparo dos alimentos exige um rigoroso processo de segurança dos alimentos. Por isso, as formas de produção de alimentos nos estabelecimentos de panificação são uma das preocupações da ANVISA. Portanto, ela deve manter a fiscalização de vários estabelecimentos que comercializam alimentos, incluindo as padarias, as quais devem obedecer a regras e padrões previstos em leis e decretos dos três níveis da administração pública.

Diante do exposto, o presente estudo teve por objetivo verificar as condições higiênico-sanitárias em padarias do município de Guanambi, Bahia através de observação estruturada por meio da Resolução- RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, disponibilizada pela ANVISA.

MATERIAL E METÓDOS

Quatro padarias, escolhidas de forma aleatórias, foram analisadas nesse estudo entre os meses de novembro de 2016 e janeiro de 2017. Três estão localizadas no centro da cidade e uma na área marginal do município de Guanambi, Bahia. O acesso a esses estabelecimentos comerciais foi permitido por meio da liberação prévia pelo proprietário a partir da assinatura de um termo de consentimento livre e esclarecido.

Os dados foram coletados mediante observação estruturada utilizando como base a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamentos Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. No geral, cada observação durou uma hora em média.

Os dados foram categorizados de acordo com os itens presentes na lista de verificação da Anvisa, a saber: manipuladores - higienização e Capacitação; estrutura e higienização das instalações; instalações sanitárias, resíduos e lavatórios; alimentos -

armazenamento e exposição; documento e registro.

Cada item foi avaliado de acordo com a forma de realização do procedimento: Realização do procedimento inadequado (RPI), Realização de procedimento parcialmente adequado (RPPA) e Realização de procedimento adequado (RPA). Para cada categoria foi realizada a contagem bruta dos procedimentos conforme eram realizados durante a observação. Logo após, os dados foram tabulados, dispostos em tabelas e plotados em gráficos utilizando-se o *software Microsoft Excel* 2010. Por fim, foram elaborados relatórios individualmente e distribuídos aos proprietários dos estabelecimentos comerciais pesquisados.

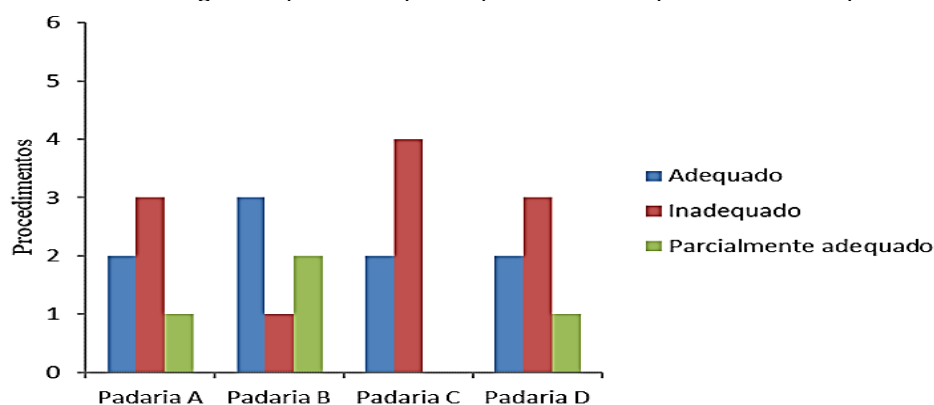
RESULTADOS E DISCUSSÃO

A avaliação e higienização dos manipuladores das padarias foi realizada com base na seguinte classificação procedimental: inadequada; parcialmente adequada; adequada (Figura 1). Os resultados revelaram que nenhum dos manipuladores possuem capacitação comprovada para manipular os alimentos de forma adequada conforme o Manual de Boas Práticas na Panificação e Confeitaria (SEBRAE, 2010). Esses dados revelam que há descumprimento pelos estabelecimentos comerciais quanto aos cuidados básicos no preparo dos alimentos, pois os mesmos não estão em concordância com as normas vigentes.

Dentre os itens negligenciados, nota-se, por exemplo, que as padarias A, C e D não apresentaram armários individuais, corroborando os resultados obtidos por Santos *et al* (2016) que, em seus estudos, revelaram que 100% das padarias pesquisadas não possuíam esses equipamentos básicos. Isso revela que a presença de armários individuais é um item comumente negligenciado por esses estabelecimentos comerciais em relação ao Manual de Boas Práticas na Panificação e Confeitaria. Além disso, salienta-se que todas as padarias apresentaram procedimentos inadequados quanto a uniformização dos manipuladores. Esses não utilizavam uniforme completo durante a manipulação, inclusive, alguns usavam calçados abertos

sem qualquer proteção. Inadequações como essas podem ser observadas em estudo como o de Santos *et al.* (2022). Sendo assim, a ausência de manipuladores utilizando uniformes completos está em desacordo com o previsto na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Por fim, em relação ao quesito informacional, relacionado à fixação de cartaz próximo à área sanitária com orientações quanto a correta assepsia das mãos, esteve presente apenas na padaria B. Quanto aos demais estabelecimentos, esses não tinham cartazes afixados em nenhum lugar, ou seja, estavam em desacordo com a RDC nº 216 de 2004, a qual aborda a importância dessa ação.

Figura 1 - Procedimentos realizados de forma inadequada, parcialmente adequada e adequada relacionados à higienização e capacitação dos manipuladores em padarias, Guanambi/Bahia.



Fonte: Autoria própria.

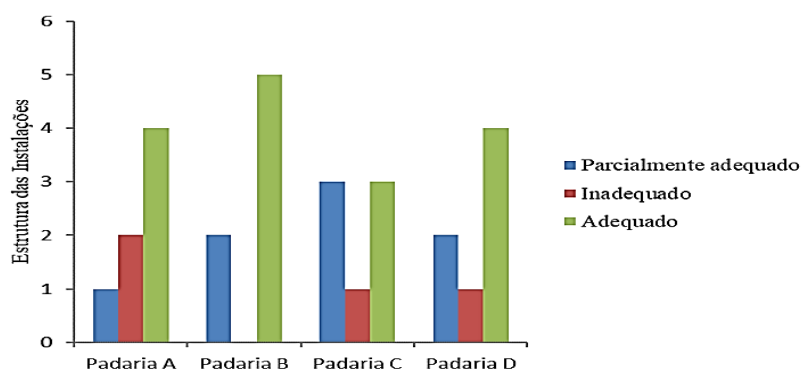
Nenhuma das padarias atingiu o resultado adequado de todos os itens conforme a RDC nº 216 de 2004 (Figura 2). Apesar disso, dentre os

estabelecimentos de panificação, apenas a padaria B apresentou cinco procedimentos adequados, apresentando apenas dois de forma parcialmente inadequada (Figura 2). Esses dados

comparados às demais padarias, revela uma maior atenção da direção desse estabelecimento comercial em relação aos conhecimentos básicos sobre como deve ser um local de manipulação e comercialização de alimentos de forma segura. Entre os riscos do não cumprimento dos itens relacionados à estrutura das instalações, principalmente, na área de produção de pães e demais alimentos da padaria A, destaca-se: a proliferação de vetores e pragas, devido à ausência de barreiras para a sua entrada, podendo, portanto, contribuir para o aumento de inúmeros patógenos causadores de doenças. Dessa forma, a ausência desse tipo de estrutura apresenta desconformidade com a RDC nº 216 de 2004: “As aberturas externas

das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas removíveis (para facilitar a limpeza periódica), a qual impedirá o acesso de vetores e pragas urbanas”. Além disso, nota-se, que a padaria C também apresentou problemas nas suas instalações, por exemplo, quanto ao revestimento do local, o qual se fez presente apenas na área reservada para lavagem dos utensílios e ausentes na área de manipulação dos pães e demais alimentos. Trata-se, portanto, de uma inadequação conforme a RDC nº 216 de 2004: “As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável”.

Figura 2 - Procedimentos realizados de forma inadequada, parcialmente adequada e adequada relacionados à estrutura das instalações em padarias, Guanambi, Bahia.



Fonte: Autoria própria.

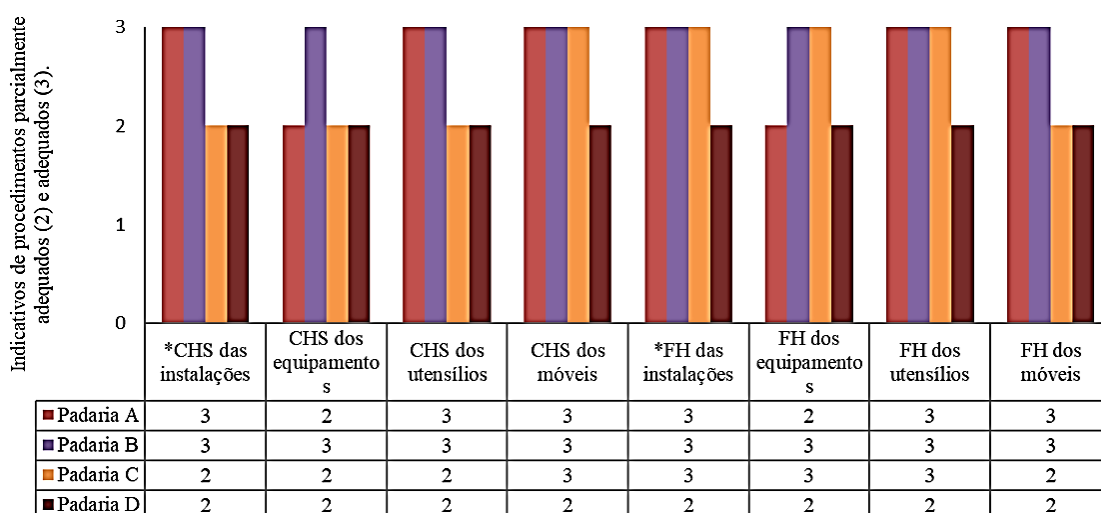
Quanto à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios das padarias visitadas, no geral, observa-se que não há conformidade com

a RDC nº 216 de 2004 em todos os itens visitados nas padarias (Figura 3). Os estabelecimentos comerciais B, A e C apresentaram os melhores resultados procedimentais nas condições higiênic-

sanitárias e frequência de higienização das instalações, móveis e utensílios, respectivamente. Por outro lado, o estabelecimento de panificação D, diferentemente do B que apresentou todos os itens de forma adequada, não obteve nenhum resultado 100% satisfatório em relação as condições de higienização das

instalações, equipamentos, móveis e utensílios, ou seja, apresentou todos os itens de forma parcialmente adequados. Resultado semelhante no que diz respeito a inadequação dos procedimentos higienico-sanitários foi observado na pesquisa de Aragão *et al.* (2022).

Figura 3 - Procedimentos parcialmente adequados (2) e adequados (3) das Condições higiênicossanitárias (CHS) e Frequência de higienização (FH) em padarias, Guanambi/Bahia.



Fonte: Autoria própria.

As atividades de higienização das instalações das padarias não devem ser negligenciadas, tanto em relação à ausência de limpeza, quanto a sua realização de forma incorreta. Os dados de campo evidenciaram essa falta de conformidade na padaria D devido à presença de insetos. Na padaria A foi observado que as mesmas pessoas que manipulavam os alimentos, também

faziam a limpeza do estabelecimento comercial, sendo que elas não utilizavam vestimentas compatíveis com as atividades de limpeza realizadas no momento.

Essas condições higiênicossanitárias e frequência de higienização, para serem cumpridas requerem a presença de outras categorias: instalações sanitárias, lavatórios e resíduos (Tabela 1).

Tabela 1 – Percentual de realização dos procedimentos adequados quanto as instalações sanitárias, lavatórios e resíduos em padarias, Guanambi, Bahia.

Itens	Padarias%			
	A	B	C	D
Instalações Sanitárias	60	80	40	80
Lavatórios	0	50	0	0
Resíduos	60	40	20	40

Fonte: Autoria própria.

Ao analisar a tabela 1, nota-se que, quanto aos procedimentos realizados de forma adequada, a padaria B foi a mais representativa, seguida da A e D, tendo a padaria C obtido os piores resultados. A padaria B não apresentou nenhum procedimento inadequado, diferente da padaria C, visto que 50% dos procedimentos dessa foram avaliados como inadequados. Nas padarias A, C e D não existem lavatórios exclusivos para higienização das mãos. Trata-se de um problema rotineiro nesses tipos de estabelecimentos comerciais, (XAVIER, 2008). Trata-se, portanto, de uma questão que deve estar em constante fiscalização, conforme preconiza a Cartilha Boas Práticas na panificação e na confeitaria – da produção ao ponto de venda (SEBRAE, 2010).

Em relação à distribuição percentual das conformidades quanto ao armazenamento e exposição dos alimentos, higiene dos utensílios utilizados pelos consumidores e documentação nota-se que não há 100% de cumprimento dessas normas pelas padarias. O melhor item avaliado para as padarias foi higiene dos utensílios utilizados pelos consumidores; seguido do

armazenamento e exposição dos alimentos, respectivamente. Por outro lado, com relação à parte procedimental em se tratando de documentos e registros, foi observado o menor percentual dentre os itens avaliados, sendo cumprido apenas de forma parcial pela padaria B. Essa descoberta, no entanto, não é exclusiva do nosso estudo, pois em outras pesquisas realizadas, o percentual de adequação quanto aos documentos e registros foi de 0% (GARCIA *et al.*, 2015; SILVA; OLIVEIRA, 2009). Isso significa que esse item é fortemente burlado pelos estabelecimentos de panificação, sendo um ponto que deve ser fiscalizado com mais assiduidade pelos órgãos competentes, pois esse fator indica a falta de comprometimento dos serviços de alimentação quanto aos dispositivos legais relacionados ao quesito documentação.

Enfim, mediante sistematização dos dados obtidos, e analisados de acordo com a RDC Nº 216 de 2004, foi possível elaborar o panorama sanitário dos Serviços de Alimentação pesquisados em Guanambi (TABELA 2). Verifica-se, que nenhuma das padarias visitadas foram enquadradas no grupo 1. As

padarias A e B apresentaram os maiores percentuais de conformidade de acordo os itens avaliados e, conseqüentemente, as melhores classificações de acordo com as normas higiênico-sanitárias investigadas.

Por outro lado, os estabelecimentos de panificação C e D foram classificados no grupo 3, apresentando percentuais bem inferiores comparados as padarias A e B.

Tabela 2 – Descrição do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos mediante sistematização dos dados obtidos de acordo com a RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Grupos	(Esperado %)	Padaria A (%)	Padaria B (%)	Padaria C(%)	Padaria D (%)
1	70 a 100				
2	51 a 75	58,30	66,20		
3	0 a 50			32,80	33,80

Fonte: Autoria própria.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados obtidos, é possível notar que muitos dos procedimentos avaliados devem ser aprimorados, modificados e incorporados para que os estabelecimentos que produzem e comercializam pães estejam de acordo com os dispositivos legais, realizando suas atividades seguindo manual de boas práticas de manipulação de alimentos.

Sendo assim, fica claro, que esse panorama sanitário deve ser utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção para o devido cumprimento das boas práticas de produção e comercialização de alimentos pelos estabelecimentos comerciais de panificação em Guanambi, Bahia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIP – Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria.

Revista Higiene Alimentar, 37 (296): e1125, Jan/Jun, 2023. ISSN 2675-0260
DOI: 10.37585/HA2023.01panificacao

Disponível em: <
<https://www.abip.org.br/site/indicadores-da-panificacao-e-confeitaria-brasileira-2018//>> Acesso em: 02 de dez de 2023.

ARAGÃO, V. T. S.; FERREIRA, I. M.; MENESES, R. C. V.; CARVALHO, M. G. Condições higiênico-sanitárias e microbiológicas de amendoim cozido comercializado em Aracaju-SE. **Revista Higiene Alimentar**. v.36 (295), Jul-Dez, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993.**

Disponível em: <
http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0>. Acesso em: 10 de out de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.**

Disponível em: <
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>> Acesso em: 21 de set de 2016.

BRITO, V. **Panificadoras passam por processo de intensa transformação.**

2009. Disponível em:
<<http://www.df.agenciasebrae.com.br/sites>

/asn/uf/DF/panificadoras-
passamporprocessodeintensatransformac
ao,14eef023d7b26410VgnVCM1000003b
74010aRCRD> Acesso em: 27 set. 2016.

GARCIA, M. V.; BERNARDI, A. O.; DOS SANTOS, D.; MORO, C. B.; COPETTI, M. B. Adequação de padarias frente aos requisitos de boas práticas na cidade de Santa maria (RS). In: 5º Simpósio de Segurança Alimentar Alimentação e Saúde, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul. **Anais...** Sociedade Brasileira de Ciências e Tecnologia de Alimentos, 2015.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

JUNQUEIRA, R.A.; FLEMING, R.L.; SAMPAIO, S.L.; NASCIMENTO, S.J. - Estafilococos coagulase positiva em saladas de restaurantes self-service da cidade do Rio de Janeiro. **Revista Perspectivas da Ciência e Tecnologia**. Rio de Janeiro, v.1, n.1, jan-jun, 2009.

PINHO, L.I.A. **Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias de padarias da cidade de Recife- Pe**. Monografia de Especialização. Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Recife, 2008.

SÁ, H.C.F. et al. Análise das condições higiênico-sanitárias de equipamentos de panificação da cidade de Araguari-MG. **Revista Master**, Araguari, v. 1, n. 1, 2016.

SANTOS, G. C; et al. Avaliação higiênicossanitárias de açougues de rede atacadista do município de Guarulhos. **Higiene Alimentar**.v.30, n. 254/255, mar-abr, 2016.

SANTOS, F.D; COSTA, O.S.T; *et al.* Vigilância Sanitária: cuidados na manipulação de alimentos nas padarias do município de Itabela-Ba. **Revista Higiene Alimentar**. v.36 (294), jan-jun, 2022.

SEBRAE. **Boas práticas na panificação e confeitaria- da produção ao ponto de venda**. 1. Ed. Brasília: SEBRAE, 2010.

Revista Higiene Alimentar, 37 (296): e1125, Jan/Jun, 2023. ISSN 2675-0260
DOI: 10.37585/HA2023.01panificacao

SILVA, A. J. da; Oliveira, L. A. M. de; Condição higiênico-sanitário em padarias de São José dos Campos e intervenção através de treinamento de manipuladores. Universidade do Vale do Paraíba – Faculdade de Ciências da Saúde. São José dos Campos, SP. **XII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e VIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação**, 2009.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8ª Ed. Porto Alegre; Ed, Artmed, 2005.

XAVIER, M. E. L.; LIMA, G. P.; SILVA, A. P. V.; DINIZ, D. B.; COSTA, A. M. M-D. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de panificadoras da cidade de Quixeré, CE. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n. 161, p. 36-40, 2008.