



ENEPEX

ENCONTRO DE ENSINO,
PESQUISA E EXTENSÃO

8° ENEPE UFGD • 5° EPEX UEMS

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO DA CIDADE DE DOURADOS-MS

Mônica Barreto de Lima¹; Thaise Maria Tobal²

UFGD/FCS – Dourados – MS, E-mail: monika.barreto@hotmail.com

1 Bolsista de Extensão da UFGD. 2 Orientadora, Professora Adjunta FCS/UFGD.

RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação são definidas como a realização de procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos. O objetivo desse trabalho foi avaliar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de Dourados. Metodologia: O trabalho foi desenvolvido através da aplicação do check list da Resolução RDC ANVISA nº 275/02, de acordo com a receptividade e interesse dos proprietários em participar dos treinamentos que serão fornecidos posteriormente. Foram avaliados dois tipos de estabelecimentos: padarias (n=6) e restaurantes (n=8) da cidade de Dourados (MS). Para a análise dos dados foi verificada a adequação total dos itens avaliados e a adequação por itens: (I) edificações e instalações, (II) equipamentos, móveis e utensílios, (III) manipuladores e (IV) documentação. Quanto à adequação, os estabelecimentos foram classificados em três grupos que foram determinados pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária, sendo que para ser classificado como o Grupo 1 deveria atender de 76 a 100% dos itens; Grupo 2 de 51 a 75%; Grupo 3 de 0 a 50%. O item que apresentou maior percentual de adequação a legislação foi equipamentos, móveis e utensílios e o de menor percentual foi documentação. Os restaurantes apresentaram percentuais médios de adequação maiores que as padarias, 81,2 e 63,9, respectivamente, porém a classificação final dos estabelecimentos, de acordo com a ANVISA, foi insatisfatória para todas as padarias avaliadas e para 87,5% dos restaurantes, demonstrando que as Boas Práticas de Fabricação não estão de acordo com a legislação vigente. Portanto, vê-se a necessidade da implementação de programas de Boas Práticas nesses serviços de alimentação para dar ao consumidor a garantia da qualidade e segurança.

INTRODUÇÃO

Com o intenso processo de transformação decorrente do desenvolvimento industrial, ocorrida principalmente nos últimos anos do século XX, ocorreram mudanças no comportamento social, dentre as quais destaca-se a mudança nos hábitos alimentares (AKATSU et. al., 2005). O ato de comer fora de casa tem aumentado frequentemente e esse fato está associado à vários fatores como por exemplo a correria do dia a dia, acessibilidade a estabelecimentos de alimentação, agilidade nos serviços prestados, praticidade, custo acessível, dentre outros (PINEYURA, 2006).

Segundo SANCHES (2011), em pesquisa realizada na cidade de Campinas (SP), o consumidor tem se mostrado exigente quanto a escolha do estabelecimento no momento de se alimentar. Os entrevistados apontaram a higiene dos funcionários, higiene do local, qualidade dos alimentos e presença de selos de qualidade higiênico-sanitária nos estabelecimentos quesitos importantíssimos para suas escolhas, ou seja, consideraram valioso a execução das boas práticas durante os preparo dos alimentos.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) define Boas Práticas de Fabricação (BPF) como um conjunto de práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores de unidades de alimentação visando a segurança e a qualidade sanitária dos alimentos. No Brasil, as BPF são regulamentadas por meio de legislação sanitária federal de caráter geral e específica, sendo que as de caráter geral são Portaria MS nº 1428/93, Portaria MS nº 326/ 97 e RDC ANVISA nº 275/02.

Sendo assim, o presente trabalho objetivou avaliar o cumprimento das BPF em estabelecimentos produtores de alimentos locais, através da aplicação da Lista de Verificação das BPF elaborado pela ANVISA presente na Resolução RDC 275/02, classificando-os quanto ao atendimento dos itens. Também identificar os itens em que há menores índices de conformidades, para posteriores treinamentos dos funcionários.

MATERIAIS E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido em parceria entre o Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde/UFGD, e a Vigilância Sanitária da cidade de Dourados, em quatorze estabelecimentos produtores de alimentos da cidade que incluiu padarias (n=

6) e restaurantes (n= 8), no período de fevereiro a agosto de 2014. Os estabelecimentos foram selecionados aleatoriamente e o critério de inclusão utilizado para participação foi a aceitação do proprietário em participar das atividades a serem desenvolvidas durante a execução do projeto e a produção dos alimentos realizada no próprio local. As visitas foram agendadas previamente por telefone ou pessoalmente de acordo com a disponibilidade do proprietário e/ou responsável técnico do local.

Os dados foram coletados através do check list anexo da Resolução RDC ANVISA nº 275/02 por acadêmicas do curso de Nutrição da UFGD após terem recebido treinamento. A classificação dos estabelecimentos foi feita de acordo com a adequação total dos itens, de acordo com a ANVISA, sendo classificado como Grupo 1 o estabelecimento que atendeu de 76 a 100% dos itens; Grupo 2 de 51 a 75% e Grupo 3 de 0 a 50%.

Além da classificação geral, os estabelecimentos também foram avaliados de acordo com a porcentagem de atendimento aos itens edificações e instalações; equipamentos e utensílios; manipuladores e documentação. A verificação foi realizada através da porcentagem de adequação dos itens citados anteriormente utilizando o número total de itens avaliados e os itens conformes. Através dos dados obtidos foram verificados o percentual de adequação total de cada estabelecimento em relação aos itens avaliados e a verificação do percentual dos aspectos avaliados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados da análise das padarias avaliadas mostram que os itens edificações e instalações e manipuladores apresentaram adequação menor do que 50% (Tabela 1). O item sobre documentação apresentou adequação menor que 25% e o item equipamentos, móveis e utensílios maior que 50%. Em relação a conformidade de todos os itens avaliados, o percentual médio de adequação foi de 63,4%, sendo classificado como Grupo 2.

Tabela 1. Valores médios obtidos da avaliação da adequação das Boas Práticas de Fabricação em padarias da cidade de Dourados-MS.

Aspectos avaliados	Média de itens verificados (nº)	Média de itens conformes (nº)	% de adequação
---------------------------	--	--------------------------------------	-----------------------

I. Edificações e instalações	73	36	49,3
II. Equipamentos, móveis e utensílios	21	12	53,1
III. Manipuladores	14	8	38,1
IV. Documentação	11	2	18,1
TOTAL	119	58	63,9*

* Para o cálculo de adequação total utilizou-se também a média dos itens conformes encontrados no item Produção e transporte do alimento, não analisado neste trabalho.

Com relação a avaliação dos restaurantes, o item equipamentos, móveis e utensílios apresentou adequação maior que 75% (Tabela 2). Edificações e instalações e manipuladores apresentaram adequação entre 63 e 71%. E apenas 30% dos itens quanto a documentação encontravam-se adequados. O valor médio de adequação a conformidade de todos os itens avaliados nos restaurantes foi de 81,2%, enquadrando esse tipo de estabelecimento no Grupo 1, o que indica uma eficiência com relação as BPF.

Tabela 2. Valores médios obtidos da avaliação da adequação das Boas Práticas de Fabricação em restaurantes da cidade de Dourados-MS.

Aspectos avaliados	Média de itens verificados (n^o)	Média de itens conformes (n^o)	% de adequação
Edificações e instalações	72	51	70,8
Equipamentos, móveis e utensílios	21	16	76,2
Manipuladores	14	9	64,3
Documentação	10	3	30
TOTAL	117	79	81,2*

* Para o cálculo de adequação total utilizou-se também a média dos itens conformes encontrados no item Produção e transporte do alimento, não analisado neste trabalho.

Dos itens avaliados, os mais críticos, tanto para padarias como para os restaurantes foram documentação e manipuladores, demonstrando a necessidade da realização de treinamentos e orientações quanto as Boas Práticas de Fabricação junto aos manipuladores, proprietários e responsáveis desses estabelecimentos.

Dentre as padarias analisadas, 50% foram classificadas no Grupo 3, segundo classificação proposta pela ANVISA na Resolução RDC n^o 275/02, com adequação total inferior a 50% dos itens avaliados. As outras foram todas classificadas no Grupo 2, o que indica que as BPF não estão adequadas em nenhuma das padarias avaliadas (Gráfico 1). Setenta e cinco por cento dos restaurantes classificaram-se no Grupo 2, 12,5% no grupo 1 e 3, indicando que a maioria dos restaurantes está atendendo

parcialmente as BPF. Sendo assim, os estabelecimentos avaliados não se encontram em conformidade com a legislação vigente.

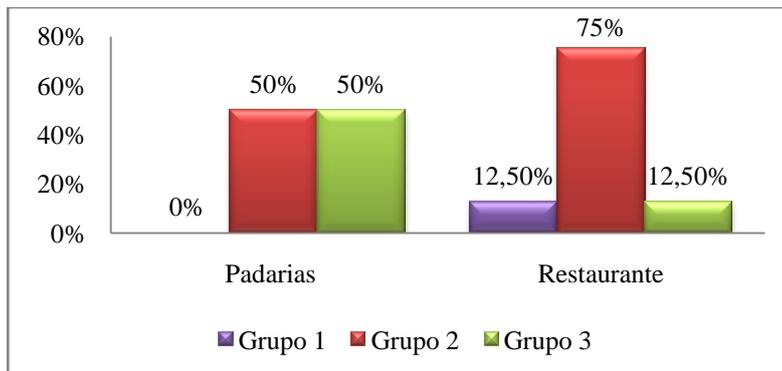


Gráfico 1. Classificação dos estabelecimentos em Grupos, com relação ao atendimento as conformidades dos itens avaliados.

Alimentar-se fora de casa já se tornou um hábito muito comum entre as pessoas nos últimos anos. Isso ocorre principalmente por conta das mudanças na rotina, vida agitada e geralmente esses números são maiores nos grandes centros. Muitos consumidores são exigentes no momento da escolha de um local para se alimentar. Uma pesquisa realizada em Campinas (SP) revelou que a escolha dos estabelecimentos para consumo alimentar era influenciada pela higiene dos funcionários, seguidos da higiene do local e a qualidade dos alimentos oferecidos (SANCHES, 2007). Outro estudo realizado na cidade de Nilópolis (RJ) para verificar a porcentagem de adequação de boas práticas em restaurantes comerciais revelou que a grande maioria dos restaurantes encontrava-se em conformidade com a legislação vigente. E que os itens que apresentaram maior inadequação foram edificações e instalações (24,6%), preparação dos alimentos (24,1%) e documentação e registro (13,8 %) (SANTOS, RANGEL e AZEREDO,2010). A adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação tem sido bastante avaliada nesses últimos anos.

CONCLUSÃO

De todos os estabelecimentos avaliados, os itens que apresentaram em comum o menor percentual de adequação foram manipuladores e documentação. Com relação a adequação de todos os itens avaliados, os restaurantes apresentaram percentuais de

adequação maiores do que as padarias, porém todos esses estabelecimentos não estão atendendo a legislação vigente quanto as Boas Práticas de Fabricação. Diante disso, é de extrema importância que sejam realizados treinamentos e orientação para os funcionários e proprietários e/ou responsáveis desses estabelecimentos, a fim de aperfeiçoar as ações de controle sanitário na área de alimentos, tendo como objetivo monitorar e diminuir a incidência de riscos originados pela ingestão de alimentos contaminados.

A implementação de programas de Boas Práticas em serviços de alimentação é uma das formas para se alcançar um elevado padrão de qualidade, e esses programas visam a diminuição de riscos e o aumento da segurança dos alimentos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de outubro de 2003.

BRASIL. Resolução-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da União. Brasília, de 18 de dezembro de 2006.

PINEYURA D.G.F. Regionalismo alimentar: identificação de grupos de consumidores que valorizam o prazer e as tradições alimentares. [dissertação]. Campo Grande: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul; 2006. 117 p.

SANCHES, M.; SALAY, E. Alimentação fora do domicílio de consumidores do município de Campinas, São Paulo. *Rev. Nutr.* [online]. 2011, vol.24, n.2, pp. 295-304. ISSN 1415-5273.

SANCHES, M. Alimentação fora do domicílio: a atitude do consumidor frente à informação nutricional dos alimentos disponibilizada por restaurantes, Campinas – SP. [tese] Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2007. 186 p.

SANTOS, MOB; RANGEL VP; AZEREDO DP. *Higiene Alimentar*, vol. 24 – nº 190-191. Novembro/Dezembro, 2010. Nilópolis – RJ