

ANÁLISE DO NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO POR MANIPULADORES EM PANIFICAÇÃO

613

Joice Cristina Cardoso^{1,*}, Nilva Regina Uliana², Angélica Markus Nicoletti²

1,*- Acadêmica, Centro Universitário UNIFACVEST-UNIFACVEST, joicecardoso142@gmail.com

2- Dr^a. Centro Universitário UNIFACVEST-UNIFACVEST

As panificadoras são estabelecimentos que produzem e vendem pães e produtos de panificação em geral, na sua maioria esses estabelecimentos são de pequeno porte, entretanto, a panificação cada vez mais ganha espaço no mercado, paralelamente a esse fato, cresce a necessidade de produzir produtos seguros e de qualidade aos consumidores. Deste modo, este trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação dos manipuladores de panificadoras do município de Lages-SC. A pesquisa foi realizada em oito panificadoras, utilizando como instrumento para avaliação a lista de verificação *checklist* embasada na RDC 216/2004. Os resultados mostraram que a maioria das panificadoras avaliadas apresentou baixa porcentagem de adequação, resultados esses que enfatizam a necessidade de adequação as legislações vigentes, da implementação de boas práticas de fabricação e de capacitação dos manipuladores em higiene e segurança alimentar.

Palavras-chave: Condições higiênico sanitárias; Panificadoras; *Checklist*.

INTRODUÇÃO

A segurança alimentar é um tema muito discutido atualmente. Cada vez mais os consumidores buscam alimentos de qualidade e livres de riscos de contaminação (SILVA; COMIN, 2013). Para a garantia de alimentos inócuos, o controle higiênico-sanitário dos alimentos está claramente descrito e previsto em legislações de ordem federal, estadual e algumas municipais. Boa parte destas legislações estão descritas e organizadas em uma empresa de alimentos no manual de Boas Práticas de Fabricação, que reúne regras, normas e atitudes que devem ser aplicadas ao manusear os alimentos, visando que estes alcancem o consumidor isento de contaminações.

A panificação configura uma área promissora no mercado, ganhando cada vez mais destaque, apesar disto, esse seguimento ainda enfrenta problemas pertinentes as condições higiênico-sanitárias (PRÁTICAS, 2017). As

atividades desenvolvidas em uma panificadora envolvem diretamente o contato manual dos manipuladores de alimentos com o que está sendo produzido, atividades essas que requerem adequadas práticas de fabricação.

Dada a importância da adequação as legislações vigentes para assegurar a qualidade dos produtos, bem como, evitar doenças transmitidas por alimentos, e com base no contexto apresentado, esta pesquisa objetivou avaliar o nível de conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação dos manipuladores de panificadoras localizadas na cidade de Lages-SC.

614

METODOLOGIA

A pesquisa de campo ocorreu no ano de 2019 por meio de visitas em 8 panificadoras escolhidas aleatoriamente, referenciadas como panificadoras “A”, “B”, “C”, “D”, “E”, “F”, “G” e “H”, todas localizadas na região central do município de Lages-SC. Para avaliar o conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação nestes serviços foi utilizado um guia de verificação denominado *checklist*, adaptado do anexo I da Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA. Durante as visitas os manipuladores de alimentos eram acompanhados em suas atividades, enquanto por meio de análise visual se aplicava o *checklist*, para a coleta de dados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na avaliação do asseio pessoal, conduta e comportamento dos manipuladores foram avaliados 11 aspectos, dentre eles: vestuário; hábitos higiênicos; controle de saúde e capacitação dos manipuladores. Conforme ilustrado na Figura 1, as porcentagens de adequação foram consideradas baixas e variaram de 40% a 60%.

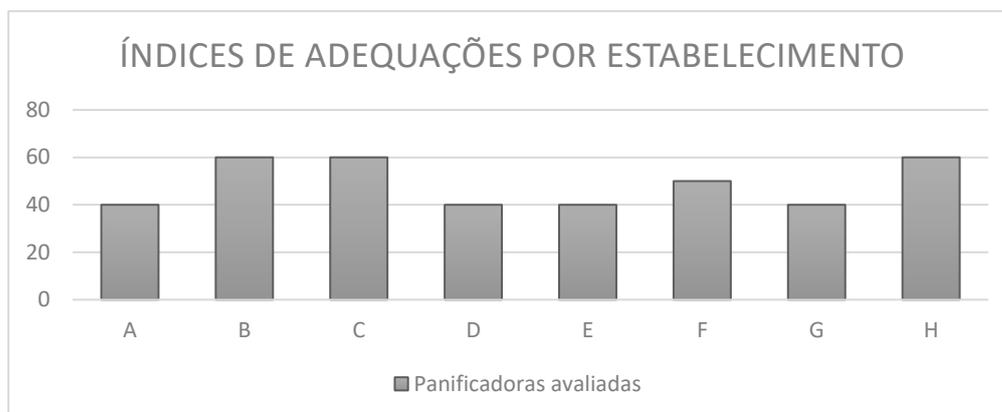


Figura 1. Índices de conformidades no bloco “Manipuladores”

As panificadoras “B”, “C” e “H” foram melhores avaliadas. Nas visitas foi observado que os manipuladores não falavam, cantavam ou tossiam desnecessariamente no momento da manipulação, condutas consideradas positivas, visto que são hábitos que podem comprometer a higiene dos alimentos.

Em relação ao asseio pessoal, foi constatado que em 5 estabelecimentos (panificadoras “A”, “D”, “E”, “F” e “G”) os manipuladores não utilizavam uniformes padronizados e completos para a função. Na panificadora “A” alguns funcionários usavam adornos como anéis e relógios na hora da manipulação. Esses resultados se assemelham aos encontrados por Michels (2012), no seu estudo em uma UAN do município de Sapiranga-RS, onde alguns manipuladores do local utilizavam uniformes inapropriados, além do uso de anéis ser permitido e considerado comum.

No decorrer das visitas, foi questionado aos manipuladores: “se caso você apresentar algum tipo de lesão ou enfermidade que coloque em risco a qualidade sanitária dos alimentos, você é afastado da função até passarem os sintomas”? A resposta da maioria dos manipuladores questionados foi que deveriam prosseguir na função de qualquer forma. Relatos parecidos também foram coletados por Souza et al., (2015) em sua pesquisa sobre condições higiênico-sanitárias em comidas de ruas na cidade de Uberaba, MG. É importante ressaltar conforme indicado pela ANVISA (2004), que o

distanciamento da função nesses casos é necessário, pois os manipuladores que apresentam sintomas de enfermidades ou lesões podem acabar contaminando os alimentos.

Outro ponto observado foi que em apenas três estabelecimentos (panificadoras “B”, “C” e “H”), havia o registro atualizado do controle de saúde dos manipuladores. Tal registro é obrigatório em serviços de alimentação e previsto na RDC 216/04, essa medida é importante para que manipuladores com enfermidades ou que apresentem contaminação por fungos e bactérias sejam afastados da manipulação de alimentos.

Apenas os estabelecimentos “C” e “H” afirmaram que seus funcionários recebiam capacitação em Boas Práticas, entretanto essas atividades não eram registradas. Segundo enfatiza Alves; Giaretta; Costa, (2012) os manipuladores são potenciais causadores de contaminação microbiológica nos alimentos, estes podem portar diferentes tipos de microrganismos, principalmente nas mãos que ao entrar em contato direto com o alimento acabam conduzindo a contaminação. Desta forma, as capacitações periódicas e treinamentos são fundamentais (ALVES; GIARETTA; COSTA, 2012).

Outra variável observada foi que nos estabelecimentos “A” e “E” os funcionários responsáveis por receber dinheiro também manipulavam os alimentos. Um estudo realizado por Nonato et al., (2012), identificou o mesmo problema, com manipuladores de alimentos. Cabe destacar que episódios como esse não devem ocorrer, pois, esse tipo de comportamento é favorável a contaminação, visto que são encontrados grandes números de microrganismos patógenos em cédulas de dinheiro.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos é possível inferir que:

- Os manipuladores não utilizavam uniformes adequados para a função;
- Alguns manipuladores utilizam adornos como anéis e relógios na hora da manipulação dos alimentos;

- Os manipuladores quando apresentam cortes ou sintomas de saúde que poderiam contaminar os alimentos, mantinham o trabalho;

- Significativa parcela dos estabelecimentos avaliados não têm registros atualizados da situação de saúde dos manipuladores;

Desta forma, os estabelecimentos avaliados necessitam implantar sistemas de qualidade e providenciar treinamentos e capacitações aos manipuladores em Boas Práticas de Fabricação, de forma a proporcionar um melhor atendimento as legislações vigentes e garantir um alimento seguro.

617

REFERÊNCIAS

ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviço de alimentação. **Resolução RDC nº 216/2004**. 3 ed. Brasília: Anvisa, 2004.

ALVES, E; GIARETTA, A.G; COSTA, F. M. Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da Grande Florianópolis. **Revista Técnico-científica (IFSC)**. Santa Catarina, v.3, n.1, p. 604-614, 2012.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução da diretoria colegiada – **RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Brasília, 2004.

MICHELS, E. **Análise da adequação ao RDC 216/04 da ANVISA em uma unidade de alimentação e nutrição do município de Sarapinga – RS**. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em Gestão de Saúde). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2012.

NONATO, I. L; FONSECA, V. R. S; PAZ, J.G; et al. Qualidade higiênico sanitária de pontos de venda e análise microbiológica de alimentos de rua comercializados no campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. **Biosci J**. Minas Gerais, v.28, n.6, p.1061-1071, 2012.

PRÁTICAS higiênico-sanitárias ajudam padarias. In: **PROJETO de desenvolvimento do setor de panificação e confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade**. ITPC: SEBRAE; ABIP, 2017.

SILVA, A. K. C.; COMIN, T. **Avaliação de boas práticas de fabricação em Panificadoras da região lindeira**. Medianeira, 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Alimentos). Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

SOUZA, G.C; SANTOS, C. T. B; ANDRADE, A.A; et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**. Minas Gerais, v.20, n.8, p. 2329-2338, 2015.