



17º Congresso de Iniciação Científica

**LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM
ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS NO PARQUE DA RUA DO
PORTO NO MUNICÍPIO DE PIRACICABA**

Autor(es)

THAIS RIZZI

Orientador(es)

ANGELA DE FÁTIMA KANESAKI CORREIA

Apoio Financeiro

FAPIC/UNIMEP

1. Introdução

O seguinte artigo científico abrange as Boas Práticas de Fabricação – programa de qualidade cujo objetivo é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor, esse é composto por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde as matérias-primas até o produto final, sendo uma das formas para se atingir o padrão de qualidade nos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, além de garantir a segurança do alimento, diminuição de custos operacionais, pois evita destruição, recolhimento e reprocessamento, diminuição do número de análises, redução de perdas de matérias-primas e produtos, maior credibilidade junto ao cliente.

Este artigo científico baseou-se na Introdução das Boas Práticas de Fabricação (BPF), nas Normas e Legislações regulamentadas pelo Ministério da Saúde e da Agricultura, nas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), nos tipos de Metodologias de Pesquisas Científicas, na definição do Mercado de Alimentação Brasileira e na Metodologia utilizada no desenvolvimento da pesquisa científica, tendo como objeto de estudo os estabelecimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto no município de Piracicaba.

2. Objetivos

Este trabalho científico teve como objetivo principal o levantamento das condições de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto no município de Piracicaba.

Os objetivos específicos dizem respeito à avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais, e os aspectos inerentes às atividades desenvolvidas com relação ao cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (equipamentos e utensílios, pessoal e manipuladores, matérias-primas, edificação, etc.), através da revisão literária pertinente ao projeto desenvolvido, elaboração da ficha cadastral dos estabelecimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto e a aplicação do questionário, do tipo check-list, com base no modelo da ANVISA RDC nº 275 específicos à estes estabelecimentos, e verificação dos dados levantados.

3. Desenvolvimento

A seguinte pesquisa classificou-se como aplicada, objetivando gerar conhecimentos para a aplicação dirigida e a solução dos problemas específicos nos estabelecimentos comercializadores de alimentos na Rua do Parque do Porto no município de Piracicaba. Teve caráter quantitativo e qualitativo, uma vez que os dados coletados serviram de base para estudos estatísticos.

A pesquisa foi realizada de forma exploratória, na qual houve o envolvimento de um levantamento bibliográfico, no qual através de um estudo dirigido abordou-se diversos temas pertinentes ao objetivo principal e específico, seguido de entrevistas com pessoas, funcionários e manipuladores dos alimentos, que tem experiências práticas com o problema pesquisado e analisado.

Para a realização da pesquisa de campo foi utilizado o método survey ou de levantamento de dados, no qual a pesquisa contou com um interrogatório direto e/ou indireto das pessoas cujo comportamento se desejava conhecer. Assim teve-se por vantagem observar e analisar a realidade dos restaurantes, com rapidez, economia e quantificação.

Após a análise bibliográfica, delimitação do tema e do objetivo da pesquisa, iniciou-se o estudo observacional, com a formulação e aplicação de questionários e entrevistas, seguidos dos estudos experimentais que foram utilizados para a análise e interpretação dos dados coletados.

GRUPO DE AMOSTRAGEM

Foram cadastrados 13 dos estabelecimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto, no município de Piracicaba, Estado de São Paulo. Dentre esses foi realizada a avaliação de 9 estabelecimentos – conforme o questionário do tipo check-list.

CHECK-LIST

Após o preenchimento da Ficha Cadastral, foi aplicado um questionário investigativo para verificar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais dos estabelecimentos que comercializam alimentos, foram considerados os aspectos inerentes às atividades desenvolvidas com relação ao cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e aos fatores para a produção de um alimento seguro e de qualidade.

A coleta de dados teve como base o preenchimento do questionário do tipo check-list pelos proprietários ou responsáveis dos estabelecimentos comerciais do Parque da Rua do Porto para o levantamento de dados e verificação das condições de BPF, visando à obtenção do máximo de informações de cada uma das unidades produtoras e comercializadoras de alimentos.

O check-list de verificação foi desenvolvido de acordo com a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 do Ministério da Saúde, que fornece a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Os requisitos avaliados referiram-se aos recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; higiene e sanitização; produção; controle de qualidade e comercialização.

O check-list constou de 110 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como:

- Edificação e Instalações: consta de 16 itens, subdivididos em 60 totais. Abordam as condições internas, externas, piso, tetos, paredes, portas e janelas, sanitários, iluminação, ventilação, higienização das instalações, controle de pragas, abastecimento de água e manejo dos resíduos.
- Equipamentos, Móveis e Utensílios: consta de 4 itens, subdivididos em 16 totais, nos quais os equipamentos são avaliados desde disposição, adequação, integridade, até os aspectos de higienização.
- Manipuladores: consta de 6 itens, subdivididos em 14 totais. Diz respeito aos manipuladores, vestuário, asseio pessoal, hábitos higiênicos, estado de saúde, equipamentos de proteção, e programas de capacitação.

Produção e Transporte do Alimento: consta de 5 itens, subdivididos em 20 totais. Referem-se às matérias-primas, ingredientes e embalagens, sua inspeção, e armazenamento em condições sanitárias e ambientais apropriadas, como temperatura e umidade, para garantir sua segurança e adequação.

As avaliações poderiam ser respondidas como “SIM” – o item estava conforme; “NÃO” – o item estava não - conforme; e “NA” – o item é não aplicável ao estabelecimento.

A compilação dos dados avaliados neste questionário foi utilizada como referência para o cálculo de conformidades e não conformidades dos estabelecimentos comercializadores de alimento do Parque da Rua do Porto.

4. Resultado e Discussão

O seguinte artigo baseia-se no Programa de Qualidade, Boas Práticas de Fabricação, aplicadas às indústrias, comercializadores, e manipuladores de alimentos, bem como, temas estudados para o melhor entendimento do assunto, visando sistematizar as informações necessárias para a verificação e levantamento das condições de Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto no município de Piracicaba, aos quais foram cadastrados, de acordo com uma Ficha Cadastral e preenchido o check-list de verificação das condições de Boas Práticas de Fabricação.

Compilou-se os resultados encontrados conforme Planilha 1 (Compilação do Preenchimento do Check-list nos Estabelecimentos Comercializadores de Alimentos no Parque da Rua do Porto), horizontalmente temos os 9 restaurantes, definidos de A - I, e verticalmente as médias totais desses estabelecimentos. Esta compilação se deu através da contagem dos itens conformes, não conforme e não aplicáveis, verificou-se também as porcentagens relativas a cada item, Edificação e Instalação, Equipamentos, móveis e utensílios, Manipuladores e Produção e Transporte de alimento. Os resultados obtidos foram classificados em adequado se $\geq 75\%$ de conformidades e não-adequado se $< 75\%$ de conformidades.

Verificou-se, portanto, que o item Edificação e Instalação apresentou média inferior a 75% de conformidades, 4 das unidades visitadas, 44% dos estabelecimentos, apresentaram inadequações. Porém, por tratar-se de estabelecimentos tombados pelo Patrimônio Histórico da cidade de Piracicaba, há procedimentos específicos para a realização da adequação.

O item referente aos Equipamentos, móveis e utensílios encontrou-se adequado, média superior a 75% de conformidades, sendo que nenhum dos estabelecimentos foi considerado não conforme à este item.

No item referente aos Manipuladores observou-se média superior a 75% de conformidades o que lhe conferiria adequação, porém notou-se uma não linearidade dos resultados, 22,2% dos estabelecimentos apresentaram 100% de adequação; 55,5% apresentaram 75 – 92% de adequação; 22,2% apresentaram valores inferiores a 75% de adequação, logo se observou a necessidade de intervenção e adequação a este item também.

Já o item Produção e Transporte de alimento apresentou média superior a 75%, mas por tratar de critérios referentes aos procedimentos e operações de segurança para armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, este será também foco de prioridade de adequação, garantindo qualidade de seus produtos e saúde dos consumidores.

Portanto, de acordo com o check-list aplicado para verificação e levantamento de adequação das condições de Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos comercializadores de alimentos no Parque da Rua do Porto no município de Piracicaba, notou-se que a ordem de prioridade são os itens referentes aos Manipuladores e Produção e Transporte de Alimentos. Esses necessitam adequar-se à Resolução RDC nº 216/2004 visando a qualidade dos produtos alimentícios e a saúde dos consumidores.

5. Considerações Finais

Numa época em que os parâmetros qualidade dos alimentos e segurança à saúde do consumidor são decisórios na escolha de um produto, as empresas que produzem e comercializam produtos alimentícios têm buscado reavaliar seus processos, introduzindo os programas de garantia de qualidade em suas atividades desenvolvidas. Neste contexto, as empresas têm buscado mecanismos que possibilitem a produção de serviços e produtos que atendam à demanda crescente pela qualidade. A implantação das Boas Práticas de Fabricação é um instrumento fundamental para as empresas ligadas ao setor de alimentos alcançarem a excelência. Este trabalho teve por objetivo verificar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais dos estabelecimentos que comercializam alimentos no parque da Rua do Porto no Município de Piracicaba, levando em consideração os aspectos inerentes às atividades desenvolvidas com relação ao cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) visando, garantir o processo de melhoria contínua em relação às BPF e o alto padrão de qualidade aos alimentos comercializados.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 216, de 15 de setembro 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, Diário Oficial da União, 16 set. 2004a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. 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. Brasília, Diário Oficial da União, 6 out. 2002.

Anexos

Planilha 1 - Compilação do Preenchimento do Check-list nos Estabelecimentos Comercializadores de Alimentos.

A	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	48	8	4	16	15	0	1	14	14	0	0	20	17	2	1
%	80,00	13,33	6,67	%	93,75	0	6,25	%	100,00	0,00	0,00	%	85,0	10,0	5,0	

B	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	36	20	4	16	14	0	2	14	13	0	1	20	9	9	2
%	60,00	33,33	6,67	%	87,5	0	12,5	%	92,86	0,00	7,14	%	45,0	45,0	10,0	

C	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	38	15	5	16	12	2	2	14	9	3	2	20	17	2	1
%	63,33	25,67	10,00	%	75	12,5	12,5	%	64,29	21,43	14,29	%	85,0	10,0	5,0	

D	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	42	14	4	16	13	1	2	14	12	1	1	20	18	2	0
%	70,00	23,33	6,67	%	81,25	6,25	12,5	%	85,71	7,14	7,14	%	90,0	10,0	0,0	

E	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	52	3	5	16	14	0	2	14	13	0	1	20	17	3	0
%	86,67	5,00	8,33	%	87,5	0	12,5	%	92,86	0,00	7,14	%	85,0	15,0	0,0	

F	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	46	9	5	16	14	0	2	14	11	2	1	20	17	2	1
%	75	15	10	%	87,5	0	12,5	%	78,57	14,29	7,14	%	85,0	10,0	5,0	

G	Edificação e Instalações				Equipamentos, móveis e utensílios				Manipuladores				Produção e Transporte do Alimento			
	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA	Itens	SIM	NÃO	NA
	60	52	3	5	16	14	0	2	14	12	1	1	20	20	0	0