**CONDIÇÕES HIGIÊNICOS-SANITÁRIAS EM ESTABELECIMENTOS**

**DE VENDA DE ALIMENTOS EM IMPERATRIZ-MA**

Katherine Malaquias Martins[[1]](#footnote-2)

ThaynaraLencione Barbosa1

ZilmarTimoteo Soares[[2]](#footnote-3)

**RESUMO**

A segurança dos alimentos é um desafio atual que deve ser considerado de grande importância devido à sua complexidade. A crescente demanda de valorização dos atributos de qualidade deve-se às consequências danosas a que o consumidor vem sendo exposto, além dos prejuízos econômicos dos estabelecimentos pela perda de clientes para a concorrência.As boas práticas sugeridas pela ANVISA são procedimentos que visam a produção e comercialização de alimentos seguros. Elas são indispensáveis em supermercados e os setores que tenham serviços de alimentação como as Panificadoras. Nesse contexto essa pesquisa de campo procurou observar um supermercado de grande porte e duas padarias em dois bairro de Imperatriz-MA, se estavam de acordo com alguns itens da Resolução RDC nº 216, em relação à refrigeração de produtos e exposição de hortifrutis.

Palavras chave: Microbiologia; Nutrição; Alimentação.

**1. INTRODUÇÃO**

Um conceito importante na garantia de um alimento saudável é o dos “perigos” que podem ser de origem biológica, química ou física. Existe um grande número de fatores que contribuem para tornar um alimento inseguro, causando toxinfecções às pessoas que os ingerirem. Entre as principais causas estão o controle inadequado da temperatura durante o cozimento, o resfriamento e a estocagem, higiene pessoal insuficiente, contaminação cruzada entre produtos crus e processados e monitoramento inadequado dos processos. (FOOD INGREDIENTS BRASIL, 2008)

A segurança dos alimentos é um desafio atual que deve ser considerado de grande importância devido à sua complexidade. A crescente demanda de valorização dos atributos de qualidade deve-se às consequências danosas a que o consumidor vem sendo exposto, além dos prejuízos econômicos dos estabelecimentos pela perda de clientes para a concorrência. A percepção sobre a inocuidade dos alimentos, tanto dos consumidores, como do setor alimentício, vem sofrendo grande mudança, devido a diversos episódios envolvendo alimentos e risco à sua saúde ao longo dos anos. (RIOS, 2002)

As boas práticas são procedimentos que visam a produção e comercialização de alimentos seguros. Elas são indispensáveis em supermercados e os setores que tenham serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, como por exemplo, padarias e confeitarias. (ANVISA, 2004)

Justamente com o intuito de garantir as condições higiênico-sanitárias adequadas à manipulação de alimentos em serviços de alimentação, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publicou, em 15 de setembro de 2004, a Resolução RDC nº 216, contendo o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Essa Legislação, de abrangência nacional, estabelece os procedimentos a serem adotados para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos manipulados.

Nesse contexto essa pesquisa de campo procurou observar um supermercado de grande porte e uma padaria em um bairro de Imperatriz-MA, se estavam de acordo com alguns itens da Resolução RDC nº 216, em locais críticos de contaminação, como o acondicionamento de frios e hortifrutis que nesse caso são mais susceptíveis à contaminação em relação aos alimentos embalados. No supermercado visitado também foi observado 20 produtos e verificar o prazo de validade. As visitas ocorreram no horário noturno, onde tinha pouca movimentação de clientes.

**2. METODOLOGIA**

Entre os dias14 e 16 de Outubro de 2015, realizou-se uma pesquisa de campo em dois supermercados, um de médio portee o outro de grande porte, sendo o primeirolocalizado na Rua Alagoas no bairro da Nova Imperatriz (supermercado 1), e o outro na Rua Pernambuco, no bairro Mercadinho (supermercado 2). Neste mesmos dias, realizou-se também visitas em duas panificadoras. Uma situada na Rua Pernambuco, bairro Nova Imperatriz e a outra no bairro Vila Nova, sendo todos os estabelecimentos na cidade de Imperatriz- MA.

A visita ao supermercado teve como escolheu-se 20 produtos, verificou-se o prazo de validade e tomou-se nota dos mesmos. Observou-sena região de frios e congelados, o prazo de validade, higienização, acondicionamento, temperatura e tipo de alimentos observados.

Na área das frutas e verduras, observou-se o acondicionamento, se havia presença de fungos e bactérias nas frutas e verduras, higienização do local e descreveu-se as condições dos manipuladores.

Na visita à panificadora, analisou-se as condições dos alimentos vendidos, observou-se a higienização dos vendedores, dos manipuladores e do local e verificou-se se havia a presença de insetos entre os alimentos, descrevendo-os.

**3. PADARIA**

Padaria é o estabelecimento comercial que produz e comercializa pães, produtos derivados e relacionados. Possui grande popularidade em praticamente todos os países do mundo, pois o pão é um alimento de baixo custo, de fácil elaboração e com ingredientes também facilmente encontrados e produzidos ao redor do mundo. (SOUZA, 2012)

A padaria tem a característica de atuar desde a produção até a venda, integrando atividades de fabricação e manipulação de alimentos e exposição de alimentos a venda. Em todas as atividades as Boas Práticas devem ser aplicadas para se prevenir a contaminação dos alimentos (ABIP, 2010).

Devido ao tipo de alimento produzido, umidade no ambiente e tipo de maquinário e equipamentos utilizados em padarias, aumenta-se consideravelmente os riscos de contaminação. Em uma padaria de um bairro de Imperatriz-MA às 19:00hs, foram observados que alguns ingredientes para preparação de alimentos do estabelecimento (tomate, cebola, polpa de frutas) estavam acondicionados junto de refrigerantes, iogurtes, água mineral etc., em um freezer vertical, onde os clientes tinham acesso, na entrada da padaria. Uma barra de queijo, que foi utilizado em outra ocasião, estava com seu envoltório de proteção cortado, com o alimento exposto dentro do freezer, no qual havia aumento de temperatura à medida que o cliente abria o freezer. Segundo a Resolução RDC nº 216 da ANVISA estabelece que:“4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados [...].”

Dentro dos balcões aquecidos, em uma padaria foi observado a presença de moscas vivas e em cima de alguns alimentos, e os manipuladores não encontravam com devidos EPI’s necessários para a manipulação dos mesmos.Quanto ao freezer do local se encontrava inadequado por não haver o indicador de temperatura.

Nas duas padarias, os pães do tipo “francês” ficam em local aberto, exposto à poeira da rua. Alguns pães ficam em cima de um balcão em embalagens transparentes, e os pães doces ficam dentro do balcão (não estando disponível a informação se o balcão tem resfriamento ou não). A RDC 216 estabelece: “4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.”

Os funcionários, no horário da visita, não estavam vestidos em nenhum tipo de uniforme, sem avental, nem touca para cabelos. Conversavam entre si e quando pegavam no pão para o cliente, o faziam com uma luva que já estava dentro do balcão (qualquer funcionário que fosse atender um cliente utilizava da mesma luva). Os funcionários infringiam a Resolução 216 nos itens:

“4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.”

“4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim [...]”

O local observado estava em fase de construção, com falhas no piso, nas paredes, sem forro. Não foi possível observar se havia algum tipo de ventilação. Na frente, há duas pias, com um pedaço de cerâmica quebrado (onde pode alojar insetos), e onde fica o equipamento para fatiar e embalar frios (queijo e presunto). Observou-se que o equipamento estava bem desgastado. Agentes da Vigilância Sanitária Municipal em suas visitas observa:

“4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.”

“4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.”

**4. SUPERMERCADO**

Os produtos perecíveis devem manter a cadeia de frio, pois está relacionada com a qualidade do produto final sob dois diferentes aspectos. O primeiro é a contaminação microbiana dos alimentos e o risco associado a saúde humana. O segundo, com as características organolépticas e sensoriais do produto final (BORRÉ; AGITO, 2005).

No supermercado 2, um dos freezers observados não continham divisão para separar os produtos e continham produtos congelados (frango e alimentos processados). Não tinha marcador nem indicação de temperatura. Os alimentos estavam rijos, demonstrando que realmente estavam congelados, de acordo a exigência da embalagem.

No supermercado 1, no freezer onde se encontrava alguns produtos como presunto, queijo e mortadela foram observados que os produtos haviam acabado de ser manipulados e colocados nos locais para venda, e o manipulador não utilizava todos os EPI’s necessários para o manuseio dos alimentos. Os produtos estavam bem embalados, e com as datas de abertura dos produtos e validade adequada.

A conservação de alimentos perecíveis é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, através da Resolução CISA n° 10, onde estabelece que a temperatura dos freezers para conservação de alimentos congelados deve ser de -8°C.

Além da temperatura, outros itens devem ser respeitados pelos responsáveis pelos supermercados, tais como: alimentos acondicionados acima da linha limite da altura preestabelecida, embalagens não devem estar umedecidas, deformadas e com crostas de gelo em sua superfície.

Até chegar à área de exposição para venda de um supermercado, um hortifruti já passou por várias etapas. Durante todo o processo implicou no manuseamento dos produtos aumentando o risco de contaminação por microrganismos, começando na colheita, indo então para os centros de armazenamentos e distribuição e transporte até as lojas, chegando ao setor de produção e passando por processamento até o ponto de venda. Isso eleva a importância da segurança dos alimentos nesse setor.(BROEKMEULEN, 1998)

O acondicionamento de produtos é outro item importante em um centro de distribuição de frutas e legumes de uma rede de supermercados. Alguns fatores, como tempo de estocagem, temperatura de armazenamento, odores, presença de etileno e tratamentos pós- colheitas influenciam na vida útil de um alimento. O curto período de estocagem e a rápida comercialização reduzem a perda de qualidade dos produtos (BROEKMEULEN, 1998).

As frutas e verduras no supermercado 2, são acondicionadas em um suporte feito de madeira, forrado, e com os produtos expostos de acordo a sua dureza. Não foram observados insetos, nem contaminação nos produtos no dia observado.

Quando observada as frutas e verduras do supermercado 1, algumas verduras apresentaram características de que já estavam se deteriorando, e estavam misturadas com novas verduras. O supermercado não possui muitas variedades de frutas dentro do estabelecimento, e algumas frutas se encontravam ao lado de fora do local, em sua calçada. Algumas frutas como a melancia, se encontravam algumas partidas, e com apenas um pedaço de papel filme embalado na tal, havendo então uma total exposição de microrganismos. Não havia manipuladores neste loca na hora da visita.

Os hortifrutigranjeiros são o “cartão de visita” do supermercado. Um bom manuseio e acondicionamento, trabalhar a prevenção de desperdício, pois vegetais continuam um ritmo metabólico, desta forma deteriorando.

Os manipuladores no supermercado 2, estavam usando roupa branca, sapato fechado, avental de material impermeável e touca descartável.

**4.1 Data de validade de produtos do supermercado**

4.1.1 Supermercado 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PRODUTO | DATA DE FABRICAÇÃO | DATA DE VALIDADE |
| Leite integral | 13-09-15 | 13-02-16 |
| Leite condensado | 19-08-15 | 19-08-16 |
| Chá capim cidreira | - | 29-02-16 |
| Floco de milho | - | Jan 16 |
| Amido de milho | - | 19-10-15 |
| Aveia em flocos | - | 24-04-16 |
| Farinha de mandioca | 14-07-15 | Julho 16 |
| Biscoito de gergelim | - | 29-01-16 |
| Biscoito salgado | - | 06-03-16 |
| Macarrão espaguete | - | 09-01-17 |
| Macarrão talharim | - | 14-02-16 |
| Massa de sêmola | - | - |
| Massa pronta de bolo | - | 13-03-16 |
| Batata palha | - | 11-03-16 |
| Gelatina sem sabor | - | Mar 16 |
| Gelatina (cereja) | - | Nov 15 |
| Fiambre | 13-06-14 | 13-06-18 |
| Feijão | 20-05-15 | 20-11-15 |
| Orégano | - | Abr 17 |
| Canela em casca | 26-05-14 | 2 anos |

4.1.2 Supermercado 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| PRODUTO | DATA DE FABRICAÇÃO | DATA DE VALIDADE |
| 1. Margarina Deline 500g | 14/09/15 | 12/03/16 |
| 2. Mistura para bolo Dona Benta 450g | - | 22/02/16 |
| 3. Tablete de caldo de picanha Maggi 126g | - | 01/05/16 |
| 4. Biscoito salgado cream cracker Estrela 400g | - | 11/05/16 |
| 5. Mistura preparada para pão de queijo Mariza 250g | - | 26/11/15 |
| 6. Macarrão espaguete Oregon 500g | - | 18/09/17 |
| 7. Achocolatado Toddy Black | - | 26/02/16 |
| 8. Biscoito maria Pilar 400g | - | 23/06/15 |
| 9. Grão de bico Yoki 500g | - | 02/02/16 |
| 10. Flocão de milho Nutrivita 500g | - | 17/02/16 |
| 11. Feijão manteiguinha Riacho Doce 1kg | 03/07/15 | Val. por 180 dias |
| 12. Açúcar cristal Itajá 2kg | 25/05/15 | 25/05/19 |
| 13. Canjica amarela Pinduca 500g | 01/07/15 | 01/07/16 |
| 14. Achocolatado Nescau 2.0 400g | - | 01/07/16 |
| 15. Farinha de trigo Dona Benta 1kg | - | 26/12/15 |
| 16. Lentilha seca Hikari 500g | - | 12/12/15 |
| 17. Café extraforte Melitta 250g | 22/08/15 | 22/02/17 |
| 18. Tapioca de goma Dona Zazá 1kg | 01/16/15 | Val. por 2 anos |
| 19. Leite em pó integral Itambé 1kg | 05/05/15 | 05/05/16 |
| 20. Molho de tomate à bolonhesa Quero 340g | - | 02/17 |

**5. CONCLUSÃO**

As Boas Práticas devem ser implantadas em todas as etapas que envolvem a manipulação de um alimento. Por isso, são necessárias em todos os setores de um supermercado. A aplicação dessas pratica se reflete positivamente, diminuindo riscos que possam comprometer a segurança do alimento, a imagem do supermercado ou padaria e a saúde do consumidor.

Conforme os resultados obtidos, entende-se que o supermercado e a padaria visitados não se encontraram totalmente de acordo com as normas adequadas do controle higiênico- sanitário segundo a legislação,e desta forma colocando seus clientes em risco de contaminação.

Sendo assim, vemos que muitos estabelecimentos só utilizam as boas práticas de manipulação, apenas como exigência da legislação e acabam somente se adequando aos padrões estabelecidos após as visitas.

**REFERÊNCIAS**

ABIP. **Boas Práticas na panificação e na confeitaria** – Da produção ao ponto de venda. Série Qualidade e Segurança Alimentar. 2010.

BORRÉ, M.H.Ç AGITO,N. **Operadores logísticos frigorificados**. Estudos realizados GELOG – UFSC, Universidade Federal de Santa Catarina, 2005. Disponível em: <http://www.gelog.ufsc.br/joomla/attachments/033\_2006-1%20-%20Operadores%20Logisticos%20Frigorificadors.pdf.> Acesso em: 17/10/15.

BROEKMEULEN, R. A. C. M., Operations Management of Distribution Centers for Vegetables and Fruits. **International Transactions in Opeational Research**, vol 5, n 6 501-508. 1998.

FOOD INGREDIENTS BRASIL. **Segurança Alimentar**. Nº 4 - 2008 www.revista-fi.com. Disponível em: www.revista-fi.com/materias/54.pdf. Acesso em: 16/10/15.

RIOS, Tatiane Costella. **Boas práticas em supermercados na central de armazenamento e distribuição**. 2012. Monografia. Instituto de Ciência a Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre, 2012. Disponível em: http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/72764. Acesso em: 16/10/15.

SOUZA, Mariana de Albuquerque. **Boas práticas para padarias e confeitarias**. 2012. Monografia. Instituto de Ciência a Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre, 2012. Disponível em: www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/56098/000858879.pdf. Acesso em: 16/10/15.

VIEIRA, A.C.P.;BUAINAIN,A.M.;SPERS,E.E. A segurança do alimento e a necessidade de informação aos consumidores. **Cadernos de Direito**, Piracicaba, v.10(19): 21-37, 2010.

1. Acadêmicas do Curso de Nutrição da IESMA/UNISULMA. [↑](#footnote-ref-2)
2. Professor Doutor da Universidade Estadual do Maranhão/CESI-UEMA e da IESMA/UNISULMA. [↑](#footnote-ref-3)