

## ANÁLISE DE EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES DE PANIFICADORAS LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE LAGES-SC

Joice Cristina Cardoso<sup>1,\*</sup>, Nilva Regina Uliana<sup>2</sup>, Angélica Markus Nicoletti<sup>2</sup>

608

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

2- Drª. Centro Universitário UNIFACVEST-UNIFACVEST

O mercado de panificação está em constante crescimento. Uma das características destes estabelecimentos são terem o início de suas atividades com o intuito de expandir a renda familiar, sendo a maioria de pequeno porte, instalados em prédios adaptados para as atividades com alimentos. Paralelamente a expansão do mercado de alimentos panificáveis, cresce a exigência dos consumidores em conhecer a origem e as condições higiênicas sanitárias que permeiam os alimentos. Deste modo, este trabalho teve como objetivo avaliar as edificações e instalações 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 às legislações vigentes, da implementação de boas práticas de fabricação e de capacitação dos manipuladores em higiene e segurança alimentar.

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

### INTRODUÇÃO

O crescimento e expansão na área da panificação, não tem sido acompanhada por estabelecimentos exemplares no que diz respeito às condições higiênicas-sanitárias no desenvolvimento dos produtos (SANTOS, 2017). Na contramão destas ações, os consumidores estão cada vez mais atentos à qualidade dos alimentos que adquirem (SILVA; COMIN, 2013).

A qualidade dos alimentos está diretamente ligada com as condições inclusive de edificações e instalações onde ocorrem sua produção e manipulação. Para tanto a legislação RDC 216/04 da ANVISA (2004) aborda sobre tais itens e orienta estabelecimentos do tipo panificadoras de como devem ser mantidas as plenas condições de funcionamento e manutenção destes itens.

Segundo preconiza, esta resolução, o layout de cada instalação deve ser projetado de modo que permita um fluxo de pessoas ordenado, e de preferência

sem cruzamento durante as etapas de manipulação. Paredes, tetos e pisos devem ser limpos, de cor clara, sem infiltrações ou rachaduras visíveis, portas e janelas devem obrigatoriamente conter uma tela de proteção que impossibilite a entrada de pragas e vetores (BRASIL, 2004).

Na área de manipulação devem conter lavatórios exclusivos para a higiene das mãos (BRASIL, 2004).

A iluminação deve proporcionar uma visualização clara, de forma que as etapas de preparo do alimento não comprometam suas condições higiênico-sanitárias. A ventilação e climatização do ambiente devem ocorrer de modo que o fluxo de ar não incida diretamente no alimento preparado. Ventiladores e climatizadores devem ser limpos sem a presença de pó e fungos que possam comprometer a higiene dos alimentos (BRASIL, 2004).

As instalações sanitárias não podem ter comunicação direta com a área de manipulação de alimentos, devendo conter lavatórios e produtos de higiene pessoal (BRASIL, 2004).

A higienização das instalações deve ser feita de forma apropriada e com a devida frequência. Todos os produtos sanitizantes, bem como os equipamentos utilizados na hora da higienização, devem ser guardados e identificados em local adequado. Os funcionários que são responsáveis pela higienização do ambiente, devem obrigatoriamente vestir uniformes adequados para a função e diferenciados dos utilizados no preparo dos alimentos (BRASIL, 2004).

Cada estabelecimento deve contar com ações que tenham o objetivo de impedir o acesso e proliferação de pragas e vetores (BRASIL, 2004).

Todos os estabelecimentos devem contar com reservatório de água e com sistema adequado de esgotamento sanitário (BRASIL, 2004).

O local onde os resíduos são dispostos deve ser fechado e reservado da área de manipulação dos alimentos, a fim de evitar contato com vetores pragas urbanas (BRASIL, 2004).

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 as edificações e instalações de panificadoras localizadas na cidade de Lages-SC.

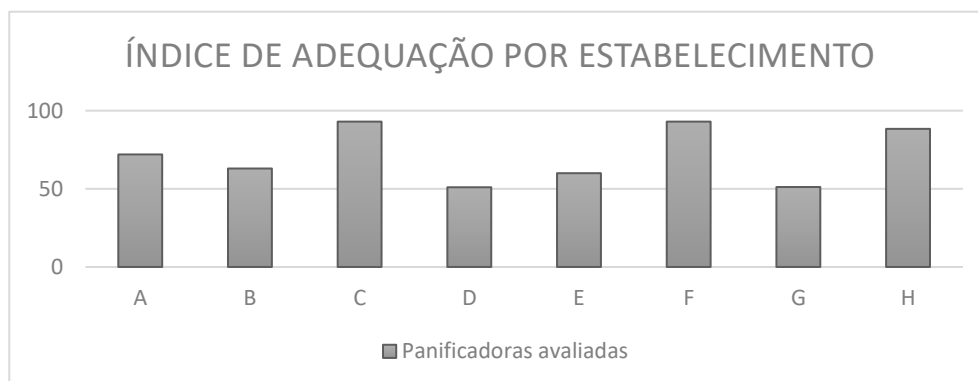
## METODOLOGIA

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 as edificações e instalações destes 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 o *checklist* foi preenchido conforme verificações visuais do ambiente e informações concedidas pelos proprietários e funcionários de cada estabelecimento avaliado.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na aplicação do *checklist* foram avaliados 43 itens, relacionados a: Área externa: Acesso; Área interna: Piso; Teto; Paredes e divisórias; Portas; Janelas; Instalações sanitárias: Lavatórios; Iluminação e instalação elétrica; Ventilação e climatização; Higienização das instalações: Controle integrado de pragas e vetores; Abastecimento de água: Manejo de resíduos; Esgotamento sanitário e leiaute.

As porcentagens de adequação nessa categoria variaram de 51% a 93%, conforme apresentado na Figura 1.



**Figura 1.** Índices de conformidades no bloco “Edificações e instalações”

Conforme ilustrado na figura acima, a panificadora “D” foi a que obteve as menores taxas de adequação, já as panificadoras “C” e “F” foram as melhores classificadas, ambas com 93% de adequação.

Todas as panificadoras atendiam a RDC 216/04 no que diz respeito a instalação de lavatórios na área de manipulação, essa medida é importante para que haja uma correta e frequente higienização das mãos no preparo dos alimentos. Também foi verificado que todos os estabelecimentos atendiam aos itens relacionados ao esgotamento sanitário e abastecimento de água.

É importante destacar que em pelo menos quatro estabelecimentos (panificadoras “B”, “D”, “E” e “G”) haviam rachaduras e infiltrações nas paredes e tetos da área de manipulação. Problemas estruturais semelhantes a estes também foram encontrados por Blanger; Nunes; Santt’ana (2017), na pesquisa em serviços de alimentação na cidade de Encantado-RS. Desta forma, sugere-se a necessidade de uma reforma nestes estabelecimentos para que haja um melhor atendimento a RDC 216/04.

Nas panificadoras “D” e “G” verificou-se a presença de muitas moscas, algumas portas não contavam com nenhum tipo de fechamento automático ou tela de proteção, segundo ANVISA (2004), as telas de proteção e portas de fechamento automático são essenciais e imprescindíveis para evitar a proliferação de insetos e pragas urbanas. Também era perceptível que a higienização das instalações não ocorria de maneira correta e frequente, o que

justificasse pelo fato de que esses estabelecimentos não contavam com funcionários específicos para tal função. As inadequações referentes a higienização, deixam claro a necessidade de cada estabelecimento contar com pelo menos um funcionário designado para a limpeza das instalações, e de que essa etapa seja monitorada no dia a dia.

612

## CONCLUSÃO

Conforme verificado na aplicação do *checklist* e de acordo com a análise das panificadoras que fizeram parte da pesquisa, conclui-se que nenhum dos estabelecimentos avaliados apresenta total adequação a RDC 216/04. Com base nisso, é possível inferir que estes estabelecimentos necessitam melhorar o estado de conservação das edificações, de forma a proporcionar um melhor atendimento as legislações vigentes e garantir um alimento seguro aos consumidores.

## REFERÊNCIAS

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

BLANGER, L. D; NUNES, M. R. S; SANT'ANNA, V. Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação com self-service de Encantado-RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, v.3, n.1. p.194-214, 2017.

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.

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

SANTOS, G.M; COSTA, I.R. OLIVEIRA, J.M.S; et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de panificadoras de uma cidade do nordeste brasileiro. **Revista Uningá**.Maringá, v. 32, n.1, p. 159-169. 2017.