

ARTIGO CIENTÍFICO

ANÁLISE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E ESTRUTURAL DE UM ESTABELECIMENTO ATACADISTA NA CIDADE DE GUANAMBI-BA REALIZADO ATRAVÉS DE CHEK-LIST

Luzia Almeida Couto¹, Jéssica Souza Coqueiro², Mérida Layara Xavier Costa³, Ana Caroline Silva Santos⁴

Resumo: O setor atacadista vem alcançando números satisfatórios no cenário mundial. No Brasil, estes setores, também, fazem parte de grande movimentação comercial. Por isso, estes comércios devem obedecer todas as normas sanitárias vigentes, a fim de garantir a segurança do consumidor e a qualidade dos alimentos que estão sendo ofertados. O presente trabalho tem por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e estruturais de um comércio atacadista localizado na cidade de Guanambi-BA, a fim de averiguar sua adequação com os parâmetros exigidos na legislação. Para elaboração do estudo, foi realizado uma visita técnica a um comércio atacadista localizado na cidade de Guanambi-BA, no dia 03 de abril de 2019 para aplicação do Check-List, cujo nome não nos foi permitido a exposição. Para aplicação do Check-List seguimos o modelo estabelecido pela Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA, de acordo a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. O Check-List utilizado no desenvolvimento deste trabalho possui 164 itens aplicáveis, contudo, para o estabelecimento analisado, 31 itens não se aplicaram, sendo possível a verificação de apenas 133 itens. Dentre os 133 itens analisados, 127 correspondem a conformidade, equivalendo a 95,5% e 6 itens adequaram-se a categoria de não conformidade, correspondendo a um total de 4,5%. Com base nos resultados obtidos, por meio de cálculos, podemos constatar que o estabelecimento se encontra com 95,5% de conformidade. Portanto, pode-se classificar o comércio atacadista como “Bom” perante a legislação vigente.

Palavras-chave: Legislação; Comércio popular; Avaliação

HYGIENIC-SANITARY AND STRUCTURAL ANALYSIS OF A WHOLESALE ESTABLISHMENT IN THE CITY OF GUANAMBI-BA CARRIED OUT THROUGH CHEK-LIST

Abstract: The wholesale sector has reached satisfactory numbers on the world stage. In Brazil, these sectors, too, are part of a large commercial movement. Therefore, these trades must comply with all current health regulations in order to ensure the safety of the consumer and the quality of the food being offered. The objective of this study is to evaluate the hygienic-sanitary and structural conditions of a wholesale trade located in the city of Guanambi-BA, in order to verify its suitability with the parameters required by the legislation. For the preparation of the study, a technical visit was made to a wholesaler located in the city of Guanambi-BA, on April 3, 2019 for the application of Check List, whose name was not allowed to be exhibited. For the application of Check List, we follow the model established by Resolution RDC No. 275 of October 21, 2002 of ANVISA, according to the Checklist of Good Manufacturing Practices in Food Producer / Industrializer Establishments. The checklist used in the development of this work has 164 applicable items, however, for the establishment analyzed, 31 items did not apply, being possible to verify only 133 items. Among the 133 items analyzed, 127 correspond to conformity, equivalent to 95.5% and 6 items were adjusted to the category of non-compliance, corresponding to a total of 4.5%. Based on the results obtained, by means of calculations, we can verify that the establishment has 95.5% of conformity. Therefore, it is possible to classify the wholesale trade as "Good" before the current legislation.

Keywords: Legislation; Popular trade; Evaluation..

*Autor para correspondência

Recebido para publicação em 04/07/2020; aprovado em 06/10/2020

¹Graduanda em Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano-Campus Guanambi, e-mail: almeidacouto.luzia78@gmail.com*

² Graduanda em Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano-Campus Guanambi,, e-mail: je.coqueiro98@gmail.com

³ Graduanda em Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano-Campus Guanambi,, e-mail: meridacosta04@gmail.com

⁴ Graduanda em Tecnologia em Agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano-Campus Guanambi,, e-mail: anacarol.2106@gmail.com

DOI: <http://dx.doi.org/10.35512/ras.v4i5.4632>

INTRODUÇÃO

O setor atacadista vem alcançando números satisfatórios no cenário mundial. No Brasil, estes setores, também, fazem parte de grande movimentação comercial, pois, por meio desse segmento movimenta-se vários outros setores da economia, que vão desde a produção da matéria-prima até o produto final ao consumidor (HARB, 2005).

Atualmente, as empresas desse segmento possuem grande importância no comércio local onde estão inseridas, visto que, além de atuar na geração de empregos, disponibilizam variedades de produtos em atacado e varejo e atuam no último elo da cadeia entre o consumidor e o produto final (RINALDI; MORABITO; TACHIBANA, 2009).

Segundo Pedrosa et. al, (2016), o consumidor tem acesso ao alimento por várias vias comerciais, o principal deles é o supermercado e comércios atacadistas. Por isso, estes comércios devem obedecer todas as normas sanitárias vigentes, a fim de garantir a segurança do consumidor e a qualidade dos alimentos que estão sendo ofertados. Este controle de qualidade do estabelecimento fornece ao cliente alimentos seguros para o consumo, e, também, irá auxiliar na redução de perdas das mercadorias, o que gera maior lucratividade.

A implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF's) é fundamental em todos os setores de manipulação e comercialização de produtos do gênero alimentício. Para os supermercados e comércios atacadistas a implementação dessas práticas também são de suma importância. A realização adequada das BPF's nesses locais visam oferecer aos consumidores produtos de qualidade superior, diminuindo a ocorrência de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's) (HARB, 2005).

Nos dias atuais, observa-se grande procura por uma alimentação segura e aliada à praticidade de preparo, aumentando o consumo e procura por produtos industrializados. No entanto, é relevante avaliar o acondicionamento e as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que distribuem e comercializam alimentos. Essa averiguação faz-se necessária, para assegurar ao consumidor a aquisição de produtos de boa qualidade.

É perceptível que na maioria das redes de distribuição e comercialização existem lacunas para a aplicação das normas que asseguram a qualidade dos produtos. A aplicação do Check-List visa auxiliar o estabelecimento a se adequar aos parâmetros exigidos pelas normas regulamentadoras que asseguram a garantia da qualidade para o consumidor.

As Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's) estão diretamente ligadas com a má produção e manipulação dos alimentos, embora vários sejam os fatores que contribuem para essa ocorrência, destaca-se, principalmente, a ingestão de alimentos contaminados ofertados à população com deficiência na qualidade. As BPF's são medidas aplicadas para garantir alimentos de qualidade nas prateleiras, chegando até o consumidor final alimentos seguros, sem oferecer riscos a saúde. (RIOS, 2012).

O Check-List é uma ferramenta que realiza uma avaliação prévia das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento que produz alimentos. São avaliados os seguintes requisitos: condições ambientais, instalações,

edificações e saneamento, equipamentos, sanitização, produção, embalagem e rotulagem, controle de qualidade e controle no mercado. Após a realização dessa primeira avaliação, permite-se analisar os itens que se aplicam ao estabelecimento e os pontos não conformes existentes, em seguida, faz-se a análise para obter uma classificação e, se necessário, buscar ações corretivas que visam eliminar ou diminuir os riscos físicos, químicos e biológicos que possam deteriorar e/ou contaminar os alimentos, comprometendo a saúde do consumidor (GUIA DE ELABORAÇÃO DO PLANO APPCC, (2001); GENTA, et.al. 2005).

O presente trabalho tem por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias e estruturais de um comércio atacadista localizado na cidade de Guanambi-BA, a fim de averiguar sua adequação com os parâmetros exigidos na legislação.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado por meio de uma visita técnica a um comércio atacadista localizado na cidade de Guanambi-BA, no dia 03 de abril de 2019 para aplicação do Check-List, cujo nome não nos foi permitido a exposição.

Para aplicação do Check-List seguimos o modelo estabelecido pela Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da ANVISA, de acordo a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

Nesta lista, estavam dispostos 164 itens para serem avaliados, dividindo-se em: Edificação e Instalação, Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, Abastecimento de Água, Manejo de Resíduos, Equipamentos, Móveis e Utensílios, Manipuladores, Produção e Transporte do Alimento e Documentação. Para cada item do Check-List haviam três opções de resposta de acordo com cada setor verificado no estabelecimento. Marca-se o “S” (Sim) para o item em conformidade, quando o item observado estava conforme ao estabelecido pela legislação, o “N” (Não) para item não conforme, quando o item observado não atendia ao que estabelece a legislação e “Na” (Não se Aplica), quando, no estabelecimento, não se aplicava aquele item de verificação.

Para obtenção das notas de classificação, foi considerado o número total dos itens verificados, multiplicando-se pelos valores da faixa de porcentagem dispostos na Tabela 1, conforme a legislação, e dividiu-se por 100 (cem), encontrando o valor para cada classificação. Em seguida, para os itens avaliados, foram encontrados os valores correspondentes a conformidade, não conformidade e não aplicáveis.

Tabela 1- Classificação higiênico-sanitária para estabelecimentos conforme a legislação.

CLASSIFICAÇÃO	FAIXA DE PONTUAÇÃO	FAIXA DE PORCENTAGEM
Bom	124 – 164	76 – 100%
Regular	84 – 123	51 – 75%
Deficiente	0 – 83	0 – 50%

Fonte: BRASIL, 2002; SANTOS, 2009.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos dias atuais, observa-se grande procura por uma alimentação segura e aliada à praticidade de preparo, aumentando o consumo e procura por produtos industrializados. No entanto, é relevante avaliar o acondicionamento e as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que distribuem e comercializam alimentos. Essa averiguação faz-se necessária, para assegurar ao consumidor a aquisição de produtos de boa qualidade.

O desenvolvimento deste trabalho possui 164 itens aplicáveis, contudo, para o estabelecimento analisado, 31 itens não se aplicaram, sendo possível a verificação de apenas 133 itens, conforme mostra a tabela 2, adaptada para a análise, que apresenta a faixa de pontuação e porcentagem de acordo com a quantidade de itens analisados.

Tabela 2- Classificação higiênico-sanitária de acordo com o comércio atacadista analisado.

CLASSIFICAÇÃO	FAIXA DE PONTUAÇÃO	FAIXA DE PORCENTAGEM
Bom	101-133	76-100%
Regular	68-100	51-75%
Deficiente	0-67	0-50%

Dentre os 133 itens analisados, 127 correspondem a conformidade, equivalendo a 95,5% e 6 itens adequaram-se a categoria de não conformidade, correspondendo a um total de 4,5%, conforme exposto na tabela 3, sendo possível classificar o comércio atacadista como “Bom”.

Tabela 3- Classificação geral, em porcentagem, do comércio atacadista em relação á conformidade dos itens avaliados.

ITENS	QUANTIDADE	PORCENTAGEM
Avaliados	133	100%
Conforme	127	95,5%
Não Conforme	6	4,5%

Para avaliação de Edificações e Instalações (Tabela 4), diante dos 79 itens de verificações, apenas 74 itens puderam ser analisados e 5 não se aplicavam. Dos itens analisados, 73 estavam em conformidade (98,6% de conformidade), e somente 1 item foi classificado como não conforme, sendo esse relacionado a paredes e divisórias fazendo exigência para a existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto. No estabelecimento analisado não existe a implementação desse ângulo, que é de suma importância para facilitar a limpeza e higienização dos ambientes, evitando-se que acumulem resíduos indesejáveis. De acordo com Rodrigues et.al. (2017), com pesquisa realizada em 17 estabelecimentos, nos dados relacionadas às Instalações, pode-se observar que o índice de não conformidades foi de 82,77%. Resultados semelhantes foram encontrados no estudo realizado por Silva (2017), onde os estabelecimentos demonstraram inadequações, referentes a Edificações e Instalações, de 60,72% dentre os 34 supermercados analisados.

Relacionado aos Equipamentos, Móveis e Utensílios, foram analisados todos os 21 itens, sendo que todos apresentavam-se em conformidade (Tabela 4), estando 100% de acordo ao que preconiza a legislação. Ferreira (2018), realizou estudo com 14 Mercados Públicos e constatou que 71,42% das unidades pesquisadas apresentaram 83,34% de não conformidade em relação ao quesito Equipamentos, Móveis e Utensílios.

Tabela 4- Resultados da avaliação do Check-List realizado em um comércio atacadista da cidade de Guanambi-BA.

ITENS AVALIADOS	V	NA	TV	COMÉRCIO ATACADISTA
Edificações e Instalações	79	05	74	
Equipamentos, Móveis e Utensílios	21	00	21	
Manipuladores	14	00	14	
Produção e Transporte	33	24	9	
Documentação	17	02	15	
TOTAL	164	31	133	
Conformidade				127
Não Conforme				6
Não Aplicáveis				31

V: Verificações; NA: Não se Aplica; TV: Total de Verificações.

Analisando o quesito de manipuladores, todos os 14 itens aplicáveis estavam em conformidade com o que é preconizado pela legislação (Tabela 4), indicando 100% de conformidade. Os manipuladores são

aqueles que estão constantemente em contato com os alimentos, por conta disso, é preciso que estes tenham cuidados redobrados durante a manipulação dos produtos, aplicando de forma correta e precisa as fermentas que garantam a qualidade como as BPF (Boas Práticas de Fabricação), de modo que não torne-se fontes de contaminação pós-higienização ou pós-processamento. Em estudo realizado por Boaventura et.al (2017) é evidenciado a importância de se conhecer os possíveis pontos que podem fornecer contaminações aos produtos alimentícios, por conta disso o aperfeiçoamento e treinamento dos manipuladores contribuem de forma significativa para a diminuição das Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's).

Em outro estudo realizado por Lino (2011), ao analisar a qualidade higiênico-sanitária em mercados públicos, das 160 pessoas ao qual foi aplicado o Check-List, 103 (85,83%) não realizavam práticas simples de higienização pessoal, influenciando de forma significativa na qualidade do produto final.

Quanto aos quesitos de Produção e Transporte, dos 33 itens de verificações, 24 não se aplicam (Tabela 4), pois, o comércio atacadista analisado não faz transporte de alimentos, estando envolvido, apenas, com o controle de fluxo do refeitório. A parte de produz as refeições básicas ao longo do período de funcionamento, essa produção destina-se para o consumo dos próprios funcionários do local. Puderam ser analisados apenas 9 itens, dentre estes, 8 estavam conformes, apresentando 88,8% de conformidade, e apenas 1 item apresentou-se como não conforme, sendo esse relativo aos produtos avariados, com prazo de validade vencidos, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada, dado que o comércio não faz a devolução dos produtos com prazo de validade já ultrapassados e, também, não os destina a produtores que podem reciclar esses alimentos implementando-os na dieta animal, por exemplo.

Nos parâmetros de Documentação, foram analisados todos os 17 itens verificáveis, onde 15 itens apresentaram-se dentro do que é estabelecido, (88,2% mostra-se dentro dos parâmetros exigidos na legislação), e 2 não apresentaram conformidade (Tabela 4), visto que, o estabelecimento averiguado não estabelece a implementação de nenhum Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o manejo de resíduos gerados pelo comércio, sendo que todos os resíduos gerados são destinados para a coleta da rede pública.

No estudo feito por Matos, et.al (2012), onde foram estudados 20 supermercados comercializadores de carne bovina, e constatou-se que 98% dos estabelecimentos avaliados não apresentaram documentação necessária para tal atividade. Segundo o autor, não há a existência de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão (POP) em nenhum dos locais avaliados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É perceptível que na maioria das redes de distribuição e comercialização existem lacunas para a aplicação das normas que asseguram a qualidade dos produtos. A aplicação do Check-List visa auxiliar o estabelecimento a se adequar aos parâmetros exigidos pelas normas regulamentadoras que asseguram a garantia da qualidade para o consumidor.

Com base nos resultados obtidos, por meio de cálculos, podemos constatar que o estabelecimento encontra-se com 95,5% de conformidade, segundo a RDC- N° 275 de Outubro de 2002. Com isso, demonstra-se a eficiência do local em relação a prestação de serviços e comercialização de alimentos seguros para o consumidor. Portanto, através do Check-List, pode-se classificar o comércio atacadista avaliado como “Bom” perante a legislação vigente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERTI, R. C.; SANTOS, D, C. Importância do controle de qualidade na indústria alimentícia: prováveis medidas para evitar contaminação por resíduos de limpeza em bebida UHT. **Atas de Ciências da Saúde** (ISSN 2448-3753), v. 4, n. 1, p. 23-38, 2016.

BOAVENTURA, L. T.A, et al. Conhecimento De Manipuladores De Alimentos Sobre Higiene Pessoal E Boas Práticas Na Produção De Alimentos. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, p. 53-62, 2017.

DALL’AGNOL, L. M.; L, P.; SMANIOTTO, S.de A. B. H.; SANGIONI, L. A. Qualidade higiênico-sanitária dos restaurantes cadastrados na Vigilância Sanitária de Santa Maria, RS, Brasil, no período de 2006 a 2010. **Ciência Rural**, v. 43, n. 1, 2013.

DE CASTRO MARINO, L. H. F.. **Gestão da qualidade e gestão do conhecimento: fatores chave para produtividade e competitividade empresarial**. XIII SIMPEP, 2006.

DE ELABORAÇÃO DO PLANO APPCC, Guia. Projeto APPCC Mesa. **Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA**. Rio de Janeiro, 2001. 314 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). FERREIRA, Isabelle da Silva. **Condições higiênicos sanitárias na comercialização de carne bovina em mercados públicos nas cidades de Limoeiro e Vitória de Santo Antão-PE**. Trabalho de Conclusão de Curso. 2018.

GENTA, T. M. De S.; MAURÍCIO, A. A.; MATIOLI, G. Avaliação das Boas Práticas através de check-list aplicado em restaurantes self-service da região central de Maringá, Estado do Paraná. *Acta Scientiarum*. **Health Sciences**, v. 27, n. 2, 2005.

HARB, A. G. et al. **As competências organizacionais nos segmentos de hipermercado e supermercado no Brasil**. 2005.

LINO, G. C. Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de comercialização de carnes nos Mercados Públicos de Jaboatão dos Guararapes, PE. **Medicina Veterinária** (UFRPE), v. 3, n. 4, p. 1-6, 2011.

MATOS, V. de S. R. et al. Perfil sanitário da carne bovina in natura comercializada em supermercados. **Rev. Instituto Adolfo Lutz**. São Paulo, v. 71, n. 1, p. 187-92, 2012.

PEDROSO, K. R. P. De Q.; DA SILVA BERNARDINO, P. D. L.. Aspectos Higiênico-Sanitários De Estabelecimento Comercial Do Tipo Supermercado De Grande Porte. **Revista Eletrônica Científica Inovação e Tecnologia**, v. 7, n. 13, p. 68-82, 2016.

RIOS, T. C. **Boas práticas em supermercados e na central de armazenamento e distribuição**. 2012.

RINALDI, J. G. S.; MORABITO, R.; TACHIBANA, V. M. A importância da rapidez de atendimento em supermercados: um estudo de caso. **Gestão & Produção**, p. 1-14, 2009.

RODRIGUES, A. A. et al. Aspectos higiênico-sanitários de estabelecimentos comercializadores de carnes no município de Bom Jesus-PI. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, v. 11, n. 1, p. 94-103, 2017.

SEVERO, J. S. et al. Segurança alimentar e controle de qualidade em uma rede de supermercados de Teresina-PI. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, v. 7, n. 1, p. 112-124, mai. /ago. 2016.

VASCONCELLOS, A. B. P. de .; MOURA, L. B. A. de. Segurança alimentar e nutricional: uma análise da situação da descentralização de sua política pública nacional. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, 2018.