

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA PANIFICADORA NA ZONA RURAL DE AUGUSTO CORRÊA-PA

EVALUATION OF THE CONDITIONS OF GOOD FOOD MANUFACTURING PRACTICES IN A BAKERY IN THE RURAL AREA OF AUGUSTO CORRÊA-PA

Ana Renata Simone Dos Santos Pereira¹
Bruna Reis De Assis²
Caroline Gonçalves Sousa³
Wanessa Itaparica Ferreira⁴
Ligiana Lourenço de Souza⁵
Priscilla Andrade Silva⁶
Osnan Lennon Lameira Silva⁷

Área Temática III: Engenharia de Alimentos, Tecnologias Agroalimentares e Sistemas
Agroindustriais

Modalidade: Resumo expandido

1. Introdução

A qualidade dos alimentos consumidos pela população depende de um preparo adequado, que proporcione a segurança e o bem-estar do consumidor. Nesse contexto, destaca-se a importância da adoção de boas práticas de fabricação de alimentos em todas as etapas da cadeia produtiva (Macoski; Machado, 2021).

A manipulação inadequada dos alimentos durante o processo de fabricação, aliada à falta de higiene na preparação e ao armazenamento incorreto dos produtos, pode representar sérios riscos à saúde (Oliveira *et al.*, 2021). Por isso, é fundamental que os estabelecimentos que oferecem serviços de alimentação, como as panificadoras, mantenham um controle rigoroso durante o manuseio dos alimentos, capacitando seus funcionários quanto às boas práticas de manipulação (Sousa, 2006).

¹Discente de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRA, email: karolsouza239@gmail.com

²Discente de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRA, email: brunaassis.cta@gmail.com

³Discente de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRA, email: renatafaculdade2024@gmail.com

⁴Discente de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRA, email: nessahfaculdade@gmail.com

⁵Doscente do Instituto Socioambiental e dos Recursos Hídricos, UFRA, ligiana.souza@ufra.edu.br

⁶Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, UFRA: priscilla.andrade@ufra.edu.br

⁷Docente do Instituto da Saúde e Produção Animal, UFRA: osnan.silva@ufra.edu.br

Entre os estabelecimentos alimentícios localizados em áreas do interior, as panificadoras se destacam, muitas vezes funcionando na própria residência, sem a estrutura adequada. Frequentemente, dividem o espaço com outros tipos de comércio, o que favorece a ocorrência de contaminação cruzada. Além disso, a ausência de capacitação dos funcionários em relação à manipulação de alimentos contribui ainda mais para o aumento do risco de contaminação.

Diante desse cenário, torna-se essencial a adoção de medidas seguras que garantam o bem-estar do consumidor. Assim, este trabalho tem como objetivo diagnosticar as boas práticas de fabricação de alimentos em uma panificadora localizada na zona rural de Augusto Corrêa-PA.

2. Metodologia

O presente estudo foi realizado em uma panificadora situada na zona rural do município de Augusto Corrêa, no estado do Pará. A coleta de dados ocorreu em um único dia do mês de março de 2025, durante o horário comercial, o que possibilitou a realização do estudo sem interferências.

Para o diagnóstico das condições de boas práticas na fabricação de alimentos nesse estabelecimento, a coleta de dados foi baseada em uma lista de verificação elaborada conforme a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a qual estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

A lista de verificação utilizada continha 149 itens distribuídos em 11 categorias: (1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; (3) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; (4) Abastecimento de água; (5) Manejo de resíduos; (6) Manipuladores; (7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens; (8) Preparação do alimento; (9) Armazenamento e transporte do alimento preparado; (10) Exposição ao consumo do alimento preparado; e (11) Documentação, registro e responsabilidade.

Após a verificação in loco, os dados foram tabulados em planilhas do Excel, e avaliou-se o percentual de conformidades por categoria. Com base na somatória geral das

conformidades, o estabelecimento foi classificado em um dos seguintes grupos: Grupo 1 – baixo risco para a produção de alimentos, com nível de conformidade superior a 75%; Grupo 2 – risco médio, com conformidade entre 51% e 75%; e Grupo 3 – alto risco, com nível de conformidade igual ou inferior a 50%.

3. Resultados/Discussões

Tabela 1: (%) de conformidades e não conformidades da panificadora em Augusto Corrêa-Pará.



Categoria	(%) Conformidades	(%) Não conformidades
(1) Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	28	72
(2) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	42	58
(3) Controle integrado de vetores e pragas	0	100
(4) Abastecimento de água	75	25
(5) Manejo de resíduos	0	100
(6) Manipuladores	30	70
(7) Matérias-primas, ingredientes e embalagens	64	36
(8) Preparação do alimento	22	78
(9) Armazenamento e transporte do alimento preparado	0	100
(10) Exposição ao consumo do alimento preparado	10	90
(11) Documentação, registro e responsabilidade	0	100
Geral	24,64	75,36

Ao analisar os dados da Tabela 01, verifica-se um cenário bastante preocupante quanto à adoção das boas práticas de fabricação na panificadora em estudo, com destaque para os baixos níveis de conformidade nas categorias (1) estruturas físicas (28%) e (2) higienização (42%), evidenciando condições inadequadas para a manipulação segura dos alimentos.

Semelhantemente a pesquisa realizada por Santos e Carvalho (2022), que avaliou as condições higiênico-sanitárias de uma panificadora no município de Goiânia e observou 82% de conformidade nas boas práticas na fabricação após a capacitação dos manipuladores.

Além disso, observou-se ausência total de conformidade (0%) nas categorias (3) controle integrado de vetores e pragas, (5) manejo de resíduos, (9) armazenamento e transporte do alimento preparado e (11) documentação, registro e responsabilidade. Esses achados demonstram elevados riscos sanitários e comprometem a segurança dos produtos ofertados à comunidade local.

As etapas finais da produção, envolvendo as categorias (8) preparação do alimento e (10) exposição ao consumo do alimento preparado, apresentaram, respectivamente, 22% e 10% de conformidade, refletindo falhas graves na aplicação das boas práticas de fabricação de alimentos. Já a categoria (6) manipuladores apresentou apenas 30% de conformidade, indicando possíveis falhas no conhecimento sobre as BPF. No entanto, as categorias (4) abastecimento de água e (7) matérias-primas e embalagens apresentaram níveis de conformidade ligeiramente melhores, com 75% e 64%, respectivamente.

A partir da somatória geral das conformidades, o estabelecimento foi enquadrado no Grupo 3, correspondente ao alto risco para a produção de alimentos, uma vez que apresentou apenas 24,64% de conformidade geral, valor inferior ao limite mínimo de 50% estabelecido para o nível aceitável de segurança sanitária. Semelhantemente a pesquisa realizada por Vieira et al. (2020), que avaliou as condições higiênico-sanitárias de uma panificadora no município de Cabeceiras do Piauí - PI, e observou apenas 40,13% de conformidade com a RDC nº 27/2002, evidenciando a necessidade de intervenções sanitárias voltadas à organização das etapas de produção e transporte dos alimentos.

4. Considerações Finais ou Conclusão

Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que a panificadora avaliada na zona rural de Augusto Corrêa-Pa, apresentou um alto risco sanitário para a produção de alimentos.

Os baixos níveis de conformidade em categorias essenciais avaliadas, compromete a segurança dos alimentos produzidos e comercializados. Sendo assim, é necessário urgente a implementação de medidas corretivas, com foco na capacitação dos manipuladores e na adequação das estruturas e processos ao que preconiza a legislação sanitária vigente.

5. Agradecimentos

A Universidade Federal Rural da Amazônia

6. Referências Bibliográficas

DE OLIVEIRA, P. O. *et al.* Revisão: implantação das boas práticas de fabricação na indústria brasileira de alimentos. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 10, n. 1, p. e 35810111687, 2021. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11687>.

MACOSKI, C.; MACHADO, E. **Análise das boas práticas em uma padaria do município de Caçador-SC.** Caçador, 2021. Trabalho acadêmico não publicado.

MACHADO, G. G.; COUTINHO, V. F.; FERRAZ, R. R. N. Avaliação das boas práticas de fabricação em panificadoras por meio da aplicabilidade de check-list no município de Campinas-SP. **International Journal of Health Management Review**, v. 4, n. 1, 2019.

SANTOS, L. R. dos; CARVALHO, A. C. M. e S. Avaliação do impacto da capacitação de boas práticas em uma panificadora de Goiânia - GO. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 36, n. 295, e1098, jul./dez. 2022.

SOUSA, C. P. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização de grupos de coliformes como um dos indicadores de qualidade de alimento. **Revista APS**, Juiz de Fora, 2006.

VIEIRA, P. P. L. *et al.* **Adequação das boas práticas de fabricação em uma panificadora do município de Cabeceiras do Piauí - PI.** In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 40., 2020, Foz do Iguaçu. Anais... Rio de Janeiro: ABEPRO, 2020.