

APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM AÇOUGUES DA CIDADE DE DIVINÓPOLIS-MG

Vânia Ventura dos Santos (UEMG) – vania.ventura@uemg.br

Flávia Gontijo Cunha (UEMG) – flavinhagontijo.c@hotmail.com

Fabiola Gomides (UEMG) – fabiolagomides@gmail.com

Igor Macedo Freire (UEMG) – igor.macedo77@hotmail.com

Wesley Jonathan de Castro (UEMG) – wesleyjonathan9@gmail.com

1 Resumo

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são atos de higiene que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos ou estabelecimentos produtores e comercializadores de produtos alimentícios, sendo obedecidas desde a aquisição das matérias-primas, durante o processamento, até o consumidor. O objetivo das BPF é evitar doenças provocadas por alimentos contaminados (BRASIL, 2004). O alvará sanitário é um documento expedido pelo setor de vigilância sanitária para constatar que o estabelecimento apresenta condições higiênico-sanitárias dos produtos e serviços sem risco à saúde da população.

A Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 da ANVISA também visa garantir condições higiênico-sanitárias através dos procedimentos. Desta forma através do presente projeto foi elaborado um *check list* formulado através da RDC nº 275 da ANVISA e dos regulamentos da vigilância sanitária do município de Divinópolis-MG, com a finalidade de diagnosticar os açougues da cidade com relação às Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chaves: Boas Práticas de Fabricação, higiene, segurança, alimentos, qualidade.

2 Introdução

Segundo Gil (1994), qualidade é uma condição de equilíbrio, sintonia, utilidade, perfeição e lógica, que caracteriza processos e resultados de planejamento, execução, controle e auditoria. A qualidade não se restringe apenas no que se faz ou nas consequências obtidas de um processo, mas em tudo o que se faz, ou seja, todos os processos e pessoas de uma determinada atividade são importantes, pois, é o conjunto de colaboradores e ações que gera qualidade, de modo a se obter um produto final de acordo com o almejado.

A qualidade nos alimentos diz respeito à ausência de defeitos, ao conjunto de propriedades de um produto em conformidade com as características para as quais foi criada e à totalidade das características de um produto relacionado com sua habilidade em atender as necessidades explícitas e implícitas dos alimentos.

Dessa maneira uma das formas de se obter um alto padrão de qualidade dos alimentos é a implantação das Boas Práticas de Fabricação, compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos. A partir do emprego de ferramentas como a lista de verificação e normas como, por exemplo, a Resolução RDC nº 275 de outubro de 2002 pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

As empresas estão buscando a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), devido à competitividade, melhoria contínua, exigência do mercado consumidor e, principalmente, à segurança alimentar dos seus produtos, por meio do desenvolvimento de Sistemas de Gestão e Controle de Qualidade e treinamentos dos colaboradores, criando, assim, um diferencial seja na indústria ou em qualquer estabelecimento onde ocorra produção ou comercialização de produtos alimentícios.

Além de envolver a qualidade dos alimentos as Boas Práticas de Fabricação abrangem tanto a qualidade de vida ocupacional dos colaboradores quanto à qualidade ambiental, em busca da excelência dos produtos e serviços prestados, visando garantir a segurança dos clientes e superar suas expectativas e necessidades.

Os consumidores esperam que a proteção frente aos riscos faça parte de toda a cadeia produtiva. Contudo, a proteção só ocorrerá se todos os setores atuarem de forma integrada, e se sistemas de controles dos alimentos levarem em consideração todas as fases da cadeia produtiva (FOA; OMS, 2007).

Esta pesquisa objetiva realizar um diagnóstico da situação dos açougues, do município de Divinópolis-MG, através de uma lista de verificação, baseada na RDC nº 275 da ANVISA e nos regulamentos da vigilância sanitária do município, para que assim seja possível analisar a adequação dos estabelecimentos quanto à conformidade dos itens às Boas Práticas de Fabricação.

Através da pesquisa também se pretende verificar a aplicação do manual de BPF durante todo o processo. Analisar a necessidade da criação de um manual padronizado, e posteriormente a partir da coleta e apuração dos dados obtidos possa ser realizado um projeto de extensão implantando ferramentas para melhorias nestes estabelecimentos, quando necessário.

3 Referencial teórico

3.1 Boas práticas de fabricação

As Boas Práticas de Fabricação também conhecidas como BPF são procedimentos necessários, tendo como finalidade garantir a qualidade dos alimentos (BRASIL, 1997). São normas com a finalidade de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto, cuja efetividade deve ser analisada por inspeções (BRASIL, 1993).

Segundo Corrêa (2005), as BPF ou *Good Manufacturing Practices* (GMP), em inglês, é um conjunto de regras, princípios e procedimentos adotados para o correto manuseio dos alimentos, que abrange desde o recebimento da matéria-prima até o produto final, considerando o controle dos processos, produtos, da higiene pessoal, da sanitização e o controle integrado de pragas, visando garantir a segurança do produto e a integridade do consumidor.

Elas se aplicam a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento ou indústria de alimentos, em que sejam realizadas algumas das seguintes atividades:

- Produção, industrialização e manipulação;
- Fracionamento;
- Armazenamento;
- Transporte de alimentos industrializados.

3.2 Manual de boas práticas de fabricação

O manual de Boas Práticas de Fabricação é um documento que descreve a situação real das operações e dos procedimentos realizados pelo estabelecimento, incluindo os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle de higiene e saúde dos manipuladores, cujo propósito é estabelecer uma sistemática para garantir a segurança do produto final, visando principalmente assegurar a saúde do consumidor e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

3.3 Segurança alimentar

Estudos feitos no Brasil referentes ao período compreendido entre 1999 a 2011 mostram que foram notificados ao Ministério da Saúde 8.663 surtos de DTA (Doenças Transmitidas por

Alimentos), com o acometimento de 163.425 pessoas e registros de 112 óbitos. Entre os anos de 2000 a 2011 a maior incidência de surtos apontam para o encontro de *Salmonella spp*, seguida de *S. aureus*, *E. coli*, *B. cereus* entre outros (BRASIL, 2004).

Assim, uma das formas de se obter alto padrão de qualidade dos alimentos é a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos. Uma das ferramentas utilizadas para se avaliar as Boas Práticas de Fabricação, é a lista de verificação ou *check list* para a área de alimentos, determinada pela Resolução RDC nº 275 de outubro de 2002 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3.4 Lista de verificação

A lista de verificação também conhecida como *check list* é uma ferramenta muito útil, trata-se de um guia que tem por objetivo lembrar as informações que devem ser identificadas, verificadas e analisadas a respeito do local e/ou processo que se deseja investigar, portanto é um instrumento de auxílio à memória. A mesma não é para ser usada como uma lista de perguntas a serem feitas e irá alcançar sua eficácia e eficiência somente se for bem preparada e apropriada para o local no qual será aplicada.

A lista de verificação é confeccionada utilizando-se procedimentos e outros documentos específicos, aos quais irão focalizar a atenção do utilizador sobre os pontos críticos que se deseja investigar. Um método para preparar uma lista de verificação é considerar a norma, manual, procedimento e/ou instrução, que se pretende analisar e reverter às afirmações transformando-as em verificações.

3.5 Resolução de Diretoria Colegiada nº 275 da ANVISA

De acordo com a ANVISA (2002) a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 trata-se sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados nos quais são aplicados em estabelecimentos produtores, industrializadores de produtos alimentícios e também da presença da lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação que deverá ser empregada nos estabelecimentos produtores, industrializadores de alimentos.

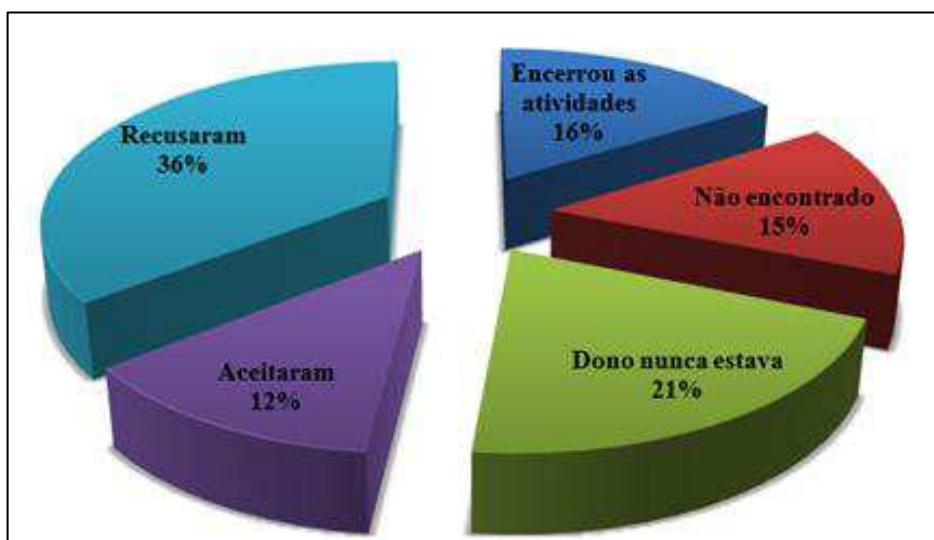
Este instrumento fornece os parâmetros a serem observados nos estabelecimentos produtores ou que industrializam alimentos, auxiliando empresários e manipuladores de alimentos na orientação e adoção das Boas Práticas de Fabricação.

4 Metodologia

Primeiramente foi realizado contato com a vigilância sanitária do município de Divinópolis-MG, para a realização de um levantamento dos segmentos de estabelecimentos que necessitavam de maior verificação higiênico-sanitária. Assim através de uma visita realizada na vigilância sanitária do município, foi evidenciado que as classes de estabelecimentos foco do projeto seriam os açougues, devido ao fato da carne e seus derivados serem alimentos de alto valor nutritivo e, portanto, de fácil contaminação, necessitando assim de um maior controle para garantir a segurança e qualidade desses alimentos comercializados. Dessa forma a representante do órgão disponibilizou uma relação de açougues pertencentes à cidade, contendo seus devidos endereços, contabilizando 112 estabelecimentos.

Para a efetuação de um primeiro contato foi realizados telefonemas aos estabelecimentos, no entanto houve à verificação de certo receio por parte dos empreendedores, gerando como consequência a recusa na participação. Como modo de solucionar o problema foram realizadas visitas presenciais nos estabelecimentos, explicando toda a essência do projeto, de modo a apresentar o conteúdo da pesquisa e formalizando o convite para participação do estudo. Depois de cumpridas todas as visitas de realização do convite, houve uma estruturação dos dados obtidos com relação à aceitação de ingressar ao projeto. Para uma melhor visualização segue gráfico 1:

Gráfico 1: Respostas dos estabelecimentos ao ingresso na pesquisa



Fonte: Próprio autor

Dessa forma foi apurado que 25% do total dos estabelecimentos aceitaram participar do projeto, os outros 25% recusaram. Foram levantados que 14% dos empreendimentos haviam encerrado suas atividades, sendo encontrado no endereço fornecido outro tipo de segmento de negócio. Foi verificado que 15% do conjunto de estabelecimentos não foram encontrados, e 21% dos empreendimentos não foi possível entrar em contato com o proprietário, pois sempre que haviam visitas os colaboradores informavam ausência do dono. Através das visitas realizadas houve a verificação que o bairro no qual apresentou maior aceitação para participar do estudo foram os localizados no centro da cidade.

Em seguida foram disponibilizados treinamentos para os membros da equipe do projeto de pesquisa BPF. Um dos treinamentos dos participantes do projeto foi realizado junto à vigilância sanitária, com o objetivo de haver uma compreensão com relação a todo o processo de liberação de um alvará sanitário. Os treinamentos seguintes foram realizados pela professora e orientadora Vânia Ventura.

Posteriormente foi elaborado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, no qual o proprietário do estabelecimento comprovava estar ciente da pesquisa de boas práticas de fabricação e que concordava em participar da mesma. Foi confeccionado também um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para Registro Fotográfico, para autorização do proprietário quanto à concessão de registros fotográficos do estabelecimento para fins de documentação de pesquisa.

4.1 Aplicação da lista de verificação

Para a confecção do *check list* foi utilizada a metodologia disposta Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275 da ANVISA, e os regulamentos exigidos pela vigilância sanitária de Divinópolis-MG, avaliando os seguintes aspectos:

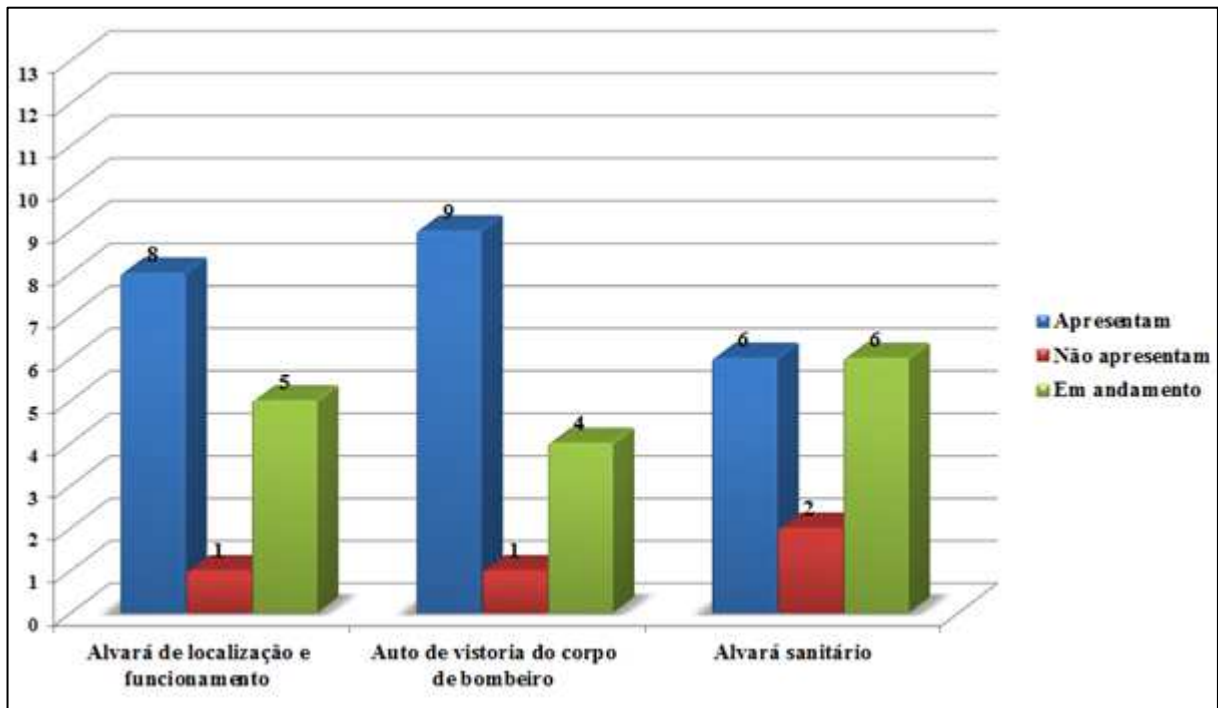
- Higiene pessoal e programa de treinamento;
- Projetos e instalações;
- Fabricação;
- Limpeza e sanificação;
- Controle integrado de pragas;
- Controle de qualidade.

Dessa maneira foram realizados *check list* em quatorze estabelecimentos que aceitaram participar do projeto de boas práticas de fabricação.

5 Discussões dos resultados

Após a coleta dos dados dos estabelecimentos, os mesmos foram planilhados, obtendo um diagnóstico real da situação dos açougues do município de Divinópolis-MG. Através de análises das informações obtidas verificou-se que a maior parte dos estabelecimentos apresentam o auto de vistoria do corpo de bombeiro e o alvará de localização e funcionamento. Porém encontra-se praticamente equilibrado a quantidade de estabelecimentos que apresentam o alvará sanitário e os que estão com esse processo de liberação em andamento, conforme é visualizado pelo gráfico 2.

Gráfico 2: Presença de alvarás nos açougues de Divinópolis-MG

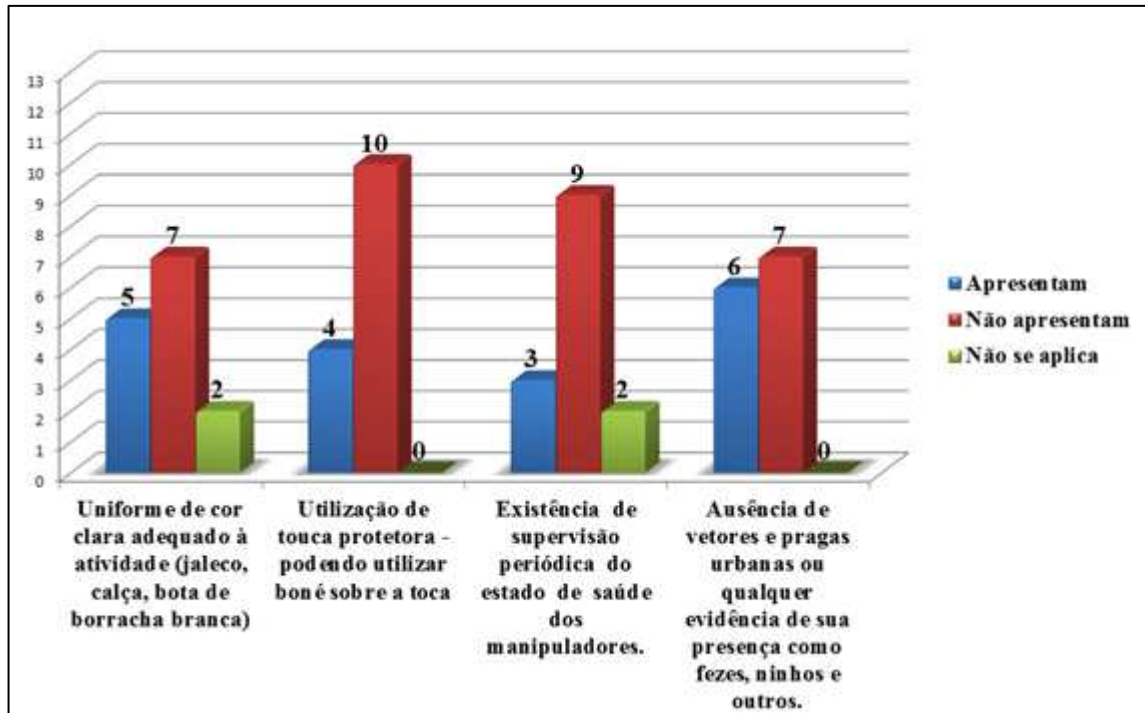


Fonte: Próprio autor

Foram identificadas não conformidades das condições organizacionais durante o processo de realização do *chck list*, conforme o gráfico 3. As mais críticas foram:

- Não utilização de uniformes de cor clara adequados à atividade (jaleco, calça, bota de borracha branca), pois uma grande parte dos açougues entrevistados apresentavam funcionários que utilizava apenas blusa de malha, que em alguns casos a mesma era de cor vermelha;
- Não fazerem uso de tocas de proteção (podendo utilizar boné sobre a toca);
- Presença de vetores de pragas urbanas como, por exemplo, mosquitos;
- A inexistência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.

Gráfico 3: Não conformidades de condições organizacionais

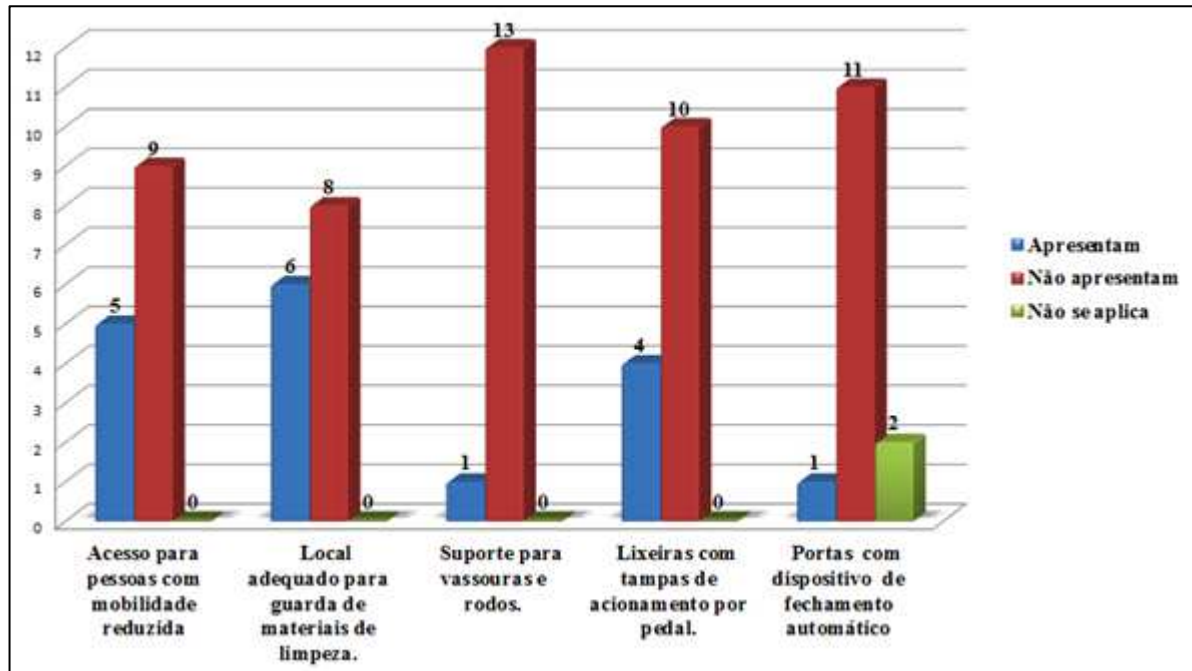


Fonte: Próprio autor

Não conformidades na área física também foram diagnosticadas, o gráfico 4 apresenta uma melhor visualização dos problemas mais encontrados. As mais críticas foram:

- Não apresentam acesso para mobilidade reduzida;
- Ausência de local adequado para guarda de materiais de limpeza, sendo os mesmos encontrados em praticamente quase todos os cômodos da maior parte dos açougues;
- Ausência de suporte para vassouras;
- Lixeira com carência de tampas de acionamento por pedal, impedindo que o manipulador do alimento entre em contato com substâncias contaminadas;
- Portas sem presença de dispositivo de fechamento automático.

Gráfico 4: Não conformidade de área física



Fonte: Próprio autor

6 Considerações finais

Conclui-se que através dos dados obtidos até o presente momento pelas visitas realizadas nos quatorze açougues, foram verificadas várias não conformidades havendo a necessidade de serem realizadas ações, aplicações de ferramentas e criação de um manual de boas práticas de fabricação. Para que assim esses estabelecimentos de Divinópolis possam melhorar ainda mais a segurança higiênico-sanitária, condições de operação e físico-estrutura, de modo a oferecer aos seus consumidores alimentos com ausência de contaminantes e em excelente estado de conservação, de maneira que proporcione qualidade na saúde da população.

7 REFERÊNCIAS

BRASIL, ANVISA – Resolução RDC 216, de 15 de setembro 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União. 2004, 16 de setembro.

GIL, A. L. **Auditoria da qualidade**. São Paulo: Atlas, 1994. 252p.

BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária do Município de Saúde. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 (D.O.U. 01/08/97)**. Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Ministério da agricultura e Abastecimento. **Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997 (D.O.U. 08/09/97)**. Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiénico- Sanitária e de Boas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

CORRÊIA, A. de F. K. **Implantação de um sistema de qualidade para laboratório de análise sensorial baseado no sistema de boas práticas**. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. Piracicaba, 2005. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11141/tdc-10082005-152059/>. Acesso em: 17/09/2016.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento técnico sobre as inspeções sanitárias, boas práticas de produção/prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, *Diário Oficial da União*, 2 dez. 1993.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamentos técnicos sobre as boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set, 2004. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word=>. Acesso em: 05/10/2016.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos operacionais 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 nov. 2002.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI. **Boas práticas de fabricação – BPF**. Campinas, 2003. 110p.