

## **AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E FÍSICO-ESTRUTURAL DOS SUPERMERCADOS DE BANANEIRAS-PB**

**Luiz Carlos da Silva Gomes – CFT/UFPB**  
**Yuri Montenegro Ishihara - DTR/CFT/UFPB**  
**Francisco Cesino de M. Júnior – CFT/UFPB**  
**Juliana Matias de Sousa – CFT/UFPB**  
**Hagamenon José dos S. Dantas – CFT/UFPB**  
**Túlio Henrique Leite de Andrade – CFT/UFPB**  
**Josias Gomes de França – CFT/UFPB**  
**Tarcísio Flávio F. de Moura Filho – CFT/UFPB**

### **RESUMO**

*Embora os supermercados sejam o principal local de venda de alimentos no Brasil, são pouco estudados em relação aos aspectos sanitários. Com o intuito de analisar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais de estabelecimentos que comercializam alimentos industrializados em Bananeiras-PB, o presente trabalho avaliou dez supermercados tendo como base a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos constante da Portaria 6 do Centro de Vigilância Sanitária de 01/06/1998. Os resultados mostraram que as condições das matérias-primas/produtos expostos à venda e equipamentos apresentaram apenas, respectivamente, 18 e 21% de conformidades. A média geral de conformidades dos itens analisados foi de 33%, sendo também bastante abaixo do aceitável. Recomenda-se a implementação de algumas medidas pelos supermercados e órgãos de fiscalização, bem como treinamento e trabalho de conscientização com os manipuladores dos estabelecimentos avaliados.*

**PALAVRAS-CHAVE:** *Higiene. Comercialização. Alimentos.*

### **1 INTRODUÇÃO**

Atualmente tem-se observado inúmeras mudanças nos hábitos alimentares da população em virtude de fatores sociais, econômicos ou simplesmente pela busca de alimentos com maior praticidade (Contreras *et al.*, 2002). Estes consumidores buscam alimentos nutritivos, atraentes, visivelmente limpos e livres de substâncias nocivas.

A fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser feita não só no produto final, mas em todas as etapas da produção, desde o abate ou colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor (Silva, 1999).

Mesmo com toda a tentativa de conscientização da importância da higiene pelos meios de comunicação, observa-se um incremento no número de casos de surtos de intoxicação alimentar. Tais acontecimentos são decorrentes, na maioria das vezes, devido ao despreparo das pessoas envolvidas nos diferentes estágios do preparo/manipulação dos alimentos (Hobbs & Robert, 1998).

Apesar de sua relevância, os supermercados têm sido muito pouco estudados no Brasil (Kasper, 1991), principalmente em relação aos aspectos sanitários. Em consequência, a

carência de dados não permite traçar um perfil da adequação desses estabelecimentos em termos de aspectos sanitários básicos e de cumprimento da legislação vigente (Valente & Passos, 2004). Assim, o trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais dos supermercados de Bananeiras-PB, visando constatar o cumprimento da legislação e detectar áreas e condições de risco à saúde pública em relação aos itens: situação e condições da edificação; equipamentos e utensílios; pessoal na área de produção/manipulação/venda; matérias-primas e produtos expostos à venda; fluxo de produção, manipulação e venda e controle de qualidade.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

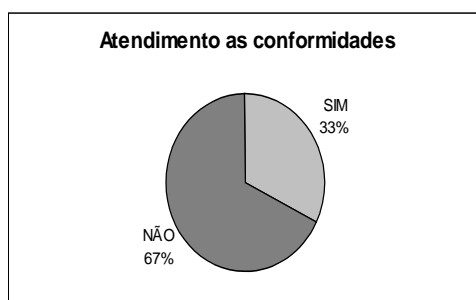
Foram avaliados dez estabelecimentos localizados da cidade de Bananeiras-Paraíba. Durante o mês de setembro de 2007 cadastrados na Secretaria Municipal da Fazenda. Para a avaliação, adaptou-se a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos constante na Portaria 6 do Centro de Vigilância Sanitária de 01/06/1998. Uma vez que não foi realizada a entrevista com os representantes dos estabelecimentos, essa ficha foi utilizada como um instrumento norteador para a coleta de dados.

A referida ficha de inspeção divide-se em quatro partes, a saber: A) Identificação; B) Avaliação; C) Pontuação dos estabelecimentos e D) Observações.

Para realização do trabalho foram utilizados os itens A, B e D. As partes A e D destinam-se, respectivamente, apenas a identificar o estabelecimento e a permitir o registro de observações originadas da inspeção. A parte B, que constitui o registro das informações relacionadas à avaliação propriamente dita, subdividindo-se em cinco grandes blocos: 1) situação e condições da edificação; 2) equipamentos e utensílios; 3) pessoal na área de produção/manipulação/venda; 4) matérias primas/produtos expostos à venda e 5) fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade. A pontuação (que trata a parte C) dos 10 estabelecimentos observados não foi realizada tendo em vista a não observância dos itens na referida pesquisa.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao se aplicar a ficha de inspeção em todos os 10 estabelecimentos, do total de 58 itens pesquisados, apenas 27% encontravam-se em conformidade. (Figura 1).



**Figura 1** – Atendimento as conformidades dos supermercados de Bananeiras de acordo com a Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos constante na Portaria 6 do Centro de Vigilância Sanitária de 01/06/1998

Em todos os itens analisados, os resultados com relação às conformidades foram muito aquém do desejado. Apenas o bloco 5 que refere-se ao fluxo de produção/manipulação/venda e controle de qualidade, apresentou índice de conformidade superior a 40%. Como pode ser visto na Tabela 1, os supermercados atingiram percentual de deficiência superior a 70% nos blocos 1, 2, 3 e 4.

**Tabela 1** – Percentual de conformidades obtido na avaliação das condições higiênico-sanitárias da cidade de Bananeiras

<b>Bloco</b>	<b>Conformidades (%)</b>
1. Situação e condições da edificação	26
2. Equipamentos e utensílios	21
3. Pessoal na área de prod./manip./venda	27
4. Matérias-primas/produtos exp. à venda	18
5. Fluxo de prod./manip./venda e contr. de qual.	43
<b>Média</b>	<b>27</b>

Chama a atenção a ocorrência do resultado obtido para os estabelecimentos em relação ao Bloco 4, matérias-primas/produtos expostos à venda, que apresentou o pior desempenho quanto às não-conformidades (82% de não-conformidades).

De acordo com o potencial de dano, as deficiências dos supermercados de Bananeiras podem ser classificadas como de risco elevado, médio e baixo.

Entre as deficiências de risco elevado, destacam-se: utilização de equipamentos de refrigeração inadequados; número ou tamanho insuficiente de equipamentos de refrigeração; falta de manutenção e calibração dos equipamentos de refrigeração; utilização de técnicas de limpeza e desinfecção inadequadas; asseio insatisfatório dos funcionários; comércio de produtos sem procedência definida; uso de matérias-primas com características sensoriais alteradas; estocagem de alimentos perto de substâncias tóxicas ou com odores fortes e/ou impregnantes.

Entre as deficiências de risco médio, aparecem: ausência de programa eficiente de controle de pragas; deficiências estruturais e higiênicas dos sanitários; inexistência de lavatórios exclusivos para higiene/lavagem das mãos nas áreas de manipulação; falhas na conservação dos produtos durante armazenamento e exposição; exposição de alimentos sem proteção; ausência de informações obrigatórias em produtos fracionados para venda a granel ou embandejados; ausência de plano de manutenção, operação e controle em estabelecimentos

climatizados; uso de aparelhos de ar condicionado e ventiladores nas áreas de manipulação de alimentos; falta de isolamento dessas áreas.

Entre as deficiências de baixo risco, encontram-se: condições físico-estruturais inadequadas, principalmente nas áreas de manipulação de alimentos; inexistência de local adequado para higienização de utensílios e equipamentos; uso de equipamentos, utensílios e móveis inadequados; uniforme inadequado de manipuladores de alimentos; falta de treinamento adequado para funcionários; comércio de medicamentos de uso humano.

É surpreendente o grau de inadequação dos estabelecimentos. Ao menos parcialmente, é possível que os resultados insatisfatórios tenham sido influenciados pelos critérios de classificação oficial, que consideram como deficientes os estabelecimentos que apresentem inadequação por menor que venha a ser. Deve ser lembrado que os supermercados não possuem áreas distintas, tais como açougue, seção de venda de frutas, verduras e legumes, depósitos, etc. Uma deficiência limitada a áreas específicas do supermercado – algumas com baixo potencial de causar danos à coletividade – pode ter repercussões importantes na classificação geral do estabelecimento, particularmente quando os pontos de corte são tão rígidos como os utilizados na classificação oficial.

## CONCLUSÃO

A partir dos resultados encontrados neste trabalho, recomenda-se a implementação de algumas medidas pelos supermercados e órgãos de fiscalização. Aos supermercados onde ocorre grande manipulação de alimentos, deve-se enfatizar a necessidade de cursos e desenvolvimento de um manual de boas práticas para ser seguido por aqueles que mantêm contato com alimentos nas áreas de recebimento, armazenamento a seco e a frio, manipulação, exposição, venda e transporte. A situação encontrada nesse trabalho aponta para a necessidade da discussão e de alterações na legislação vigente.

## 5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CONTRERAS, C. C.; BROMBERG, R.; CIPOLLI, K. M. V. A. ; MIYAGUSKU, L. **Higiene e Sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

HOBBS B. C.; ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-sanitário de Alimentos**.

KASPER, J. F. P. **Produtividade e gerenciamento de operações na empresa supermercadista**. São Paulo: Associação Brasileira de Supermercados (Abras); 1991

SILVA, J.A. As novas perspectivas para o controle sanitário dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar** São Paulo, 1999.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Rev. bras. epidemiol.** vol.7 no.1 São Paulo, mar. 2004.