

NÃO CONFORMIDADES OBSERVADAS EM DEPÓSITOS DE HIPERMERCADOS E SUPERMERCADOS DA REGIÃO LESTE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

Daniela Lopes do Carmo

Faculdade de Saúde Pública – Universidade de São Paulo, São Paulo – SP.

daniela.locar@gmail.com

RESUMO

Manter um estoque de produtos pode trazer diversos benefícios ao estabelecimento, no entanto, o armazenamento realizado de forma inadequada pode causar danos à saúde e gerar insatisfação por parte do consumidor, bem como levar a perdas econômicas. Neste trabalho, foram levantadas as irregularidades verificadas nos depósitos, incluindo câmaras frias, de hipermercados e supermercados inspecionados por equipe da vigilância sanitária da região Leste do Município de São Paulo no período de 2011 a 2013. Verificou-se que as não conformidades mais comumente encontradas nos depósitos secos foram as más condições em que produtos impróprios para o consumo eram mantidos e, em câmaras frias, a ausência de planilhas de controle de temperatura dos equipamentos. Outras situações que infringem normas referentes às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos foram observadas de forma expressiva nos estabelecimentos, como más condições de higiene ambiental, desorganização, disposição inadequada dos produtos e presença de pragas. Os resultados indicam que os cuidados higienicossanitários no armazenamento são tão importantes quanto nas etapas de fabricação e transporte para que não sejam comprometidas a qualidade e segurança dos produtos, devendo, para isso, ocorrer ações como capacitação contínua dos colaboradores e manutenção constante da estrutura física.

Palavras-chave: Armazenamento. Irregularidades. Varejo.

ABSTRACT

Storing products can bring many benefits to commercial establishments, however, storage made improperly may cause harm to healthy and bring dissatisfaction by consumers, as well as leading to economic losses. In this work, were raised irregularities verified in deposits, including cold chambers of hypermarkets and supermarkets inspected by the health surveillance team of the east zone of São Paulo city from 2011 to 2013. It was found that the most common non compliances found in dry deposits were the bad conditions that unfit for consumption products were maintained and, in cold chambers, the absence of equipments temperature control spread sheets. Other situations that infringe Good Manufacturing Practices rules were observed meaningly in the establishments, such as bad hygiene conditions, disorganization, products improper arrangement and presence of pests. Results indicate that hygienic sanitary caution in storage is as important as at manufacture and transportation stages, so that products quality and safety is not compromised, shall, for that occur actions like continuous employee training and constant maintenance of physical infrastructure.

Keywords: Storage. Retail. Irregularities.

INTRODUÇÃO

Até a aquisição e utilização pelo consumidor final, um alimento pode passar por diversas etapas interligadas numa cadeia. Após a distribuição, pode ocorrer o armazenamento do produto no ponto de venda, etapa que deve manter as condições

originais do alimento de modo a evitar alterações em suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas (QUARENTEI, 2013).

O estoque de gêneros visa possibilitar economia referente ao transporte de produtos adquiridos, proteger o comerciante contra alterações nos preços de compra e melhorar o nível do serviço oferecido, ao assegurar a disponibilidade de mercadorias durante a aquisição pelo consumidor, entre outros benefícios (ARAÚJO e MENELAU, 2010).

Segundo a última Pesquisa de Orçamentos Familiares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (POF – IBGE), em 2008, hipermercados e supermercados, estabelecimentos que comumente mantêm estoques de alimentos, representavam 41,1% do total de possíveis estabelecimentos utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios no Brasil.

O armazenamento realizado em desacordo com as especificações do fabricante e com as normas de segurança dos alimentos pode causar danos à saúde e gerar insatisfação por parte do consumidor. Um dos principais fatores relacionados à estocagem imprópria de alimentos diz respeito às condições favoráveis criadas para a multiplicação de possíveis micro-organismos presentes na matéria-prima ou para que outros micro-organismos sejam incorporados a ela. O controle de fatores extrínsecos, como a temperatura do ambiente e a umidade relativa do ar, é fundamental para diminuir o risco de contaminação e o desenvolvimento de micro-organismos (GERMANO e GERMANO, 2013).

Um alimento armazenado de forma inadequada, também pode levar a perdas econômicas para o estabelecimento e desperdício, além de possíveis autuações e penalidades pertinentes decorrentes

de fiscalização sanitária e de outras sanções de natureza civil ou penal cabíveis. Em 2012, as perdas nos supermercados brasileiros representaram R\$ 4,7 bilhões, correspondentes a 1,9% do faturamento do setor (ABRAS, 2013).

Este trabalho teve como objetivo realizar um estudo documental sobre as irregularidades verificadas nas áreas de depósito, incluindo câmaras frias, de hipermercados e supermercados inspecionados pela equipe de uma Supervisão de Vigilância em Saúde (Suvis) da região leste do Município de São Paulo, no período de 2011 a 2013, identificando as principais ocorrências observadas.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram identificados dados dos estabelecimentos localizados na área de abrangência correspondente à Suvis supracitada. O enquadramento dos estabelecimentos nas categorias “supermercado” e “hipermercado” foi feito com base na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE). As informações referentes aos depósitos dos estabelecimentos foram coletadas a partir dos relatórios de inspeção sanitária registrados no Sistema de Informação em Vigilância Sanitária (Sivisa), banco de dados utilizado pela Prefeitura do Município de São Paulo. Foram selecionados os relatórios de inspeções realizadas em hipermercados e supermercados nos anos de 2011 a 2013, sendo considerados apenas os referentes a inspeções iniciais.

Com base nesses critérios, um total de vinte estabelecimentos, sendo 17 supermercados e três hipermercados, tiveram seus relatórios de inspeção analisados. Foram verificadas as informações referentes à área de depósito seco e às câmaras frias, presentes em 19 estabelecimentos, utilizadas para a estocagem de mercadorias que necessitam de refrigeração ou congelamento.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 apresentam-se as irregularidades observadas nos depósitos secos dos supermercados e hipermercados, relacionando-as com o número de estabelecimentos em que a não conformidade foi observada e o percentual que esse número representa em relação ao total de supermercados e hipermercados inspecionados no período mencionado (n = 20).

Na tabela, observa-se que as não conformidades mais comumente encontradas nos depósitos secos relacionam-se às condições em que eram mantidos os produtos impróprios para o consumo e venda. Mercadorias com prazo de validade expirado, com características sensoriais fora do padrão, com embalagem avariada, entre outras alterações, devem ser mantidas em local segregado dos demais produtos e devidamente identificadas, conforme previsto na Portaria Municipal SMS 2619, de 6 de dezembro de 2011, até que sejam encaminhadas aos destinos finais – normalmente a devolução aos fornecedores ou o descarte. O não seguimento dessas determinações pode levar ao uso indevido de produtos impróprios, à contaminação cruzada de produtos destinados à venda e ao consumo, bem como, à atração de pragas ao depósito.

Más condições de higiene ambiental e desorganização foram observadas no depósito seco de forma expressiva. O mau estado de conservação e a falta de higiene foram a segunda irregularidade mais frequente em piso e a quarta em teto e paredes, o que compreende a presença de sujidades, danificações, infiltrações, manchas e descascamento e piso com empoçamento de água. A terceira não conformidade mais comum foi a presença de materiais inservíveis e em desuso nos depósitos. A desorganização em geral foi descrita em seis relatórios (30% dos estabelecimentos inspecionados).

Tabela 1 – Frequência das não conformidades observadas nos depósitos secos de hipermercados e supermercados da região leste do Município de São Paulo, segundo dados dos relatórios de inspeção sanitária, no período de 2011 a 2013.

n = 20

Descrição da irregularidade	N	%
Produtos impróprios para consumo e venda mantidos sem identificação e/ou sem segregação dos demais produtos estocados e/ou em más condições de higiene	14	70
Paredes ou teto em mau estado de conservação e/ou higiene	12	60
Presença de materiais inservíveis e em desuso	11	55
Piso em mau estado de conservação e/ou higiene	9	45
Produtos com distanciamento insuficiente em relação à parede, ao forro e entre as pilhas	9	45
Presença de insetos - baratas/moscas/formigas ou indícios deles	8	40
Fiações elétricas não embutidas em eletrodutos	8	40
Iluminação inadequada (não uniforme/com sombras e cantos escuros)	7	35
Falta de isolamento com o ambiente externo e demais áreas com atividades distintas	7	35
Falta de organização	6	30
Ambiente em geral em más condições de limpeza	5	25
Produtos mantidos sem distanciamento do piso	5	25
Escadas de acesso sem corrimão e/ou guarda-corpo	5	25
Ralos/grelhas sem dispositivo de proteção contra entrada de pragas	5	25
Falta de segregação entre alimentos e produtos de limpeza/higiene	4	20
Empilhamento excessivo/em desacordo com a recomendação do fabricante	4	20
Estrados/prateleiras em mau estado de conservação e/ou limpeza	4	20
Produtos com embalagens deformadas/rompidas/com sujidades	3	15
Presença de pertences de uso pessoal e outros objetos alheios à atividade	3	15
Presença de roedores ou indícios deles	3	15
Escadas/rampas de acesso sem dispositivo antiderrapante	3	15
Alimentos com temperatura em desacordo com a legislação/orientação do fabricante	3	15
Forração de papelão no piso	3	15
Falta de sabonete/papel toalha em pia para lavagem de mãos	3	15
Não seguimento do sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai)	2	10
Telas milimétricas das janelas com sujidades	2	10
Ventilação inadequada/ausência de conforto térmico	1	5
Elevador de carga em más condições de higiene	1	5

N = Número de estabelecimento que apresentaram a não conformidade

Em relação à disposição inadequada das mercadorias, 45% dos estabelecimentos apresentaram o armazenamento de produtos com distanciamento inadequado da parede, do teto e entre as pilhas de mercadorias. Também foi relatada em 25% dos depósitos, a presença de produtos mantidos sem distanciamento do piso

e, em 20% deles, o empilhamento em alturas superiores às recomendadas, o que pode comprometer a qualidade das embalagens e do conteúdo e levar a acidentes devido ao risco de queda (SILVA JÚNIOR, 2007).

A presença de pragas ou de indícios delas foi relatada em 40% dos documentos analisados em relação

a insetos e em 15% para roedores. Outros fatores apontados, como más condições de higiene, falta de isolamento do depósito (35%) e presença de ralos e/ou grelhas sem dispositivo de proteção contra entrada de pragas (25%) também podem contribuir para o acesso e abrigo de animais sinantrópicos.

Tabela 2 – Frequência das não conformidades observadas nas câmaras frias dos depósitos de hipermercados e supermercados da região leste do Município de São Paulo, segundo dados dos relatórios de inspeção sanitária, no período de 2011 a 2013.

n = 19

Descrição da irregularidade	N	%
Ausência de planilha de controle de temperatura do equipamento	10	53
Alimentos estocados sem distanciamento da parede	9	47
Piso/paredes/teto em más condições de conservação e higiene	7	37
Ausência de dispositivo de segurança que permita a abertura da porta pelo lado interno	7	37
Funcionários trabalhando no interior da câmara sem o uso de EPI/Falta de capa térmica no estabelecimento	7	37
Alimentos dispostos sob os evaporadores	7	37
Produtos mantidos sem distanciamento do piso	5	26
Presença de fiação elétrica não embutida	5	26
Ralo ou grelha instalado (a) no interior da câmara	4	21
Presença de gotejamento/danificação no evaporador	4	21
Iluminação insuficiente/ausente	3	16
Alimentos com temperatura em desacordo com a legislação/orientação do fabricante	3	16
Camada de gelo nas paredes/evaporadores com espessura > 1 cm	3	16
Prateleiras/ganchos danificados	3	16
Produtos impróprios para consumo e venda mantidos sem identificação e/ou sem segregação dos demais produtos estocados	3	16
Danificação em borracha de vedação da porta	3	16
Forração de papelão no piso	3	16
Empilhamento excessivo/em desacordo com a recomendação do fabricante	2	11
Caixas de papelão armazenadas sem segregação dos demais produtos	2	11
Falta de organização	2	11
Superlotação/dificuldade de acesso	2	11
Prateleiras forradas/cobertas	1	5
Estrados constituídos de material não sanitário	1	5
Presença de materiais de limpeza no interior da câmara	1	5

N = Número de estabelecimento que apresentaram a não conformidade

Os roedores, além de consumirem alimentos estocados, levam ao risco de contaminação pelas fezes, urina e pela mastigação de materiais rígidos, atividade realizada com a finalidade de manutenção do tamanho de seus dentes incisivos (SILVA JÚNIOR, 2007). Baratas e demais insetos também apresentam elevado potencial de contaminação, por se abrigarem em locais não higienizados, carregando alta carga microbiana. A fim de evitar a existência de pragas nos depósitos, devem ser realizadas

ações, não restritas somente ao controle químico, e sim, inseridas em um Manejo Integrado de Pragas (CHAVES, 2011).

Na Tabela 2 descrevem-se as irregularidades observadas nas câmaras frias dos supermercados e hipermercados, relacionando-as com o número de estabelecimentos em que a não conformidade foi observada e o percentual que esse número representa em relação ao total de locais inspecionados no período e que possuíam câmaras frias (n = 19).

A não conformidade nas câmaras frias mais frequentemente relatada foi ausência de planilha de controle de temperatura dos equipamentos, situação que infringe o item da Portaria Municipal 2619/2011 que exige que os equipamentos de conservação a frio tenham suas temperaturas aferidas e registradas, no mínimo, duas vezes ao dia. O controle de temperatura do equipamento deve ser realizado a fim de garantir a segurança e a adequação dos produtos, visto que a ocorrência de Doenças Transmitidas

por Alimentos e a deterioração de alimentos têm como uma das principais causas o armazenamento em temperaturas inadequadas (CODEX ALIMENTARIUS, 2003). Dessa forma, devem ser implantados sistemas que garantam a manutenção de temperaturas dentro dos limites recomendados, possibilitando a avaliação constante da etapa de armazenamento e que possíveis ações corretivas sejam tomadas quando os valores aferidos estiverem fora dos parâmetros determinados.

Em estudo realizado em um supermercado de Florianópolis - SC, foram avaliadas as temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento do local e verificou-se que 42% deles, incluindo câmaras frias, apresentaram temperaturas inadequadas em relação aos critérios dispostos na legislação. O estudo também constatou que 84% dos equipamentos apresentaram aumento na média das temperaturas do período da manhã para o período da tarde, demonstrando a necessidade de serem realizadas mais de uma aferição e um registro diário da temperatura de cada equipamento (BOTELHO et al., 2013).

Entre as não conformidades mais frequentes nas câmaras frias estão a falta de distanciamento da parede (47%) e do piso (26%) e estruturas mal conservadas ou em mau estado de higiene (37%), irregularidades também constantes nos depósitos secos.

Foram observadas, ainda, situações relacionadas à saúde do trabalhador e que também infringem itens previstos na Portaria Municipal 2619/2011: ausência de dispositivo de segurança que permita a abertura da porta da câmara pelo lado interno e a ausência de capa térmica de proteção, ambas as irregularidades relatadas em 37% dos locais inspecionados.

Tanto para os depósitos secos, quanto para as câmaras frias, outras não conformidades foram citadas em menores frequências nos relatórios de inspeção analisados, conforme

explicitado nas Tabelas 1 e 2, sendo todas elas correspondentes ao não cumprimento de itens dispostos em regulamentos ou normas referentes às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

Apesar de supermercados e hipermercados possuírem, em geral, responsáveis técnicos e serviços de consultoria em qualidade, diversas irregularidades nos depósitos foram apontadas nos relatórios de inspeção, e algumas delas, em frequência elevada.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram que é de fundamental importância a observância aos requisitos higienicos-sanitários e cumprimento das Boas Práticas não somente na fabricação, preparação e venda de alimentos, mas também no armazenamento, etapa que, se não for realizada de forma adequada, poderá comprometer a qualidade e a segurança do produto subsequentemente.

Para evitar a ocorrência das não conformidades relatadas é necessário que haja o comprometimento dos responsáveis, com capacitação contínua dos colaboradores envolvidos e o oferecimento de condições adequadas, que vão desde o oferecimento de EPIs aos funcionários e a calibração de equipamentos, até a manutenção da estrutura física.

REFERÊNCIAS

ABRAS – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS. **13ª Avaliação de Perdas no Varejo Supermercadista 2013**. Disponível em <<http://www.abras.com.br/economia-e-pesquisa/perdas/pesquisa-2013/>>. Acesso em 31 ago. 2015.

ARAÚJO, BA; MENELAU, S. Supermercados: gerenciando estoques para satisfazer clientes. **Mercatus Digital**,

2010, v.1, p.97-112. Disponível em: <<http://mercatus.escolademarketing.com.br/index.php/revista/article/viewFile/8/13%20>>. Acesso em 31 ago. 2015.

BOTELHO, FT; SANTOS, G; VARGAS, VS. A experiência do setor de nutrição no controle de temperatura de equipamentos de refrigeração e congelamento em supermercado. **Rev Hig Alimentar**, v.27, n.220/221, p.45-50, Maio/Jun 2013.

CHAVES, LEL. Manejo integrado de pragas em ambientes urbanos. In: GERMANO, PML; GERMANO, MIS. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. 1. ed. Barueri – São Paulo: Manole, 2013. p.299-325.

GERMANO, PML; GERMANO, MIS. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4.ed. Barueri – São Paulo: Manole, 2013. 1088p.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares: POF 2008 – 2009**. Disponível em <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/pesquisas/pof/default.asp>>. Acesso em 30 ago. 2015.

OPAS - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Codex Alimentarius: Higiene dos Alimentos – Textos Básicos**. Disponível em <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf>. Acesso em 30 ago. 2015.

QUARENTEI, SS. Boas Práticas de Fabricação (BPF). In: GERMANO PML; GERMANO MIS. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. 1. ed. Barueri – São Paulo: Manole, 2013. p. 329-357.

SÃO PAULO (Município). Portaria 2.619, de 6 de dezembro de 2011. **DO da Cidade**. São Paulo, SP. 6 dez. 2011. Seção 227, p.23.

SILVA JÚNIOR, EA. **Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 623p.