

# BOAS PRÁTICAS: FERRAMENTA PRIMORDIAL PARA MANTER A QUALIDADE DOS SUPERMERCADOS DE SÃO LUÍS – MA.

**Isabella Batista Paula** ✉

Gestão de Segurança dos Alimentos – SENAC, São Luís – MA.

**Rosélia de Sousa Brito**

**Silvio Carvalho Marinho**

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, São Luís – MA.

✉ bellanutriconsultoria@hotmail.com

## RESUMO

O objetivo deste trabalho consistiu em relatar as boas práticas como ferramenta primordial para manter a qualidade dos supermercados de São Luís – MA. Foram avaliadas cinco redes de supermercados diferentes, através da aplicação de *checklist* baseado na Resolução nº 216/2004 ANVISA-MS, nos diversos setores, tais como, padaria/confeitaria, hortifruti, açougue, peixaria, frios e laticínios e mercearia. Com a análise realizada pode-se verificar que todos os supermercados avaliados apresentam inconformidades, sendo propostas ações corretivas para saná-las.

**Palavras-chave:** Comércio. Higiene. Segurança do alimento.

## ABSTRACT

*The objective of this study is to report food safety as a primary tool for maintaining the quality of supermarkets in Sao Luis - MA. We evaluated the sanitary conditions of five supermarket chains different by applying a "checklist" based on Resolution No. 216/2004 ANVISA-MS in various industries such as bakery / confectionery, grocery, butcher, fishmonger, cold meats and dairy and grocery store. The analysis was able to verify that all supermarkets have non-conformities, corrective actions being proposed to remedy them.*

**Keywords:** Trade. Hygiene. Food safety.

## INTRODUÇÃO

O conceito de Segurança Alimentar veio à luz a partir da 2ª Grande Guerra com mais de metade da Europa devastada e sem condições de produzir o seu próprio alimento. Esse conceito leva em conta três aspectos principais: quantidade, qualidade e regularidade no acesso aos alimentos (WALTER, 2003).

Segundo Góes (2001), a segurança alimentar pode ser definida como o direito de todos os cidadãos terem acesso permanente aos alimentos necessários à vida, em quantidade e qualidade que a tornem digna e saudável. Para tanto, é requerida uma suficiente e sustentada produção de alimentos, em conformidade com os hábitos alimentares das populações e sua real situação econômica.

A segurança alimentar é um desafio atual e visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor. Devendo ser avaliada sobre o ponto de vista da cadeia alimentar, desde da produção dos alimentos, passando pela industrialização, até a distribuição para o consumidor final (CLEMENTE, 1999).

Para Oliveira (2003), qualidade é a capacidade de um produto ou serviço satisfazer necessidades expressas ou implícitas, e que deve ser gerada a partir do processo produtivo. Dentre as necessidades expressas, encontram-se a padronização das características sensoriais e físico-químicas e a inocuidade dos alimentos, e dentre as implícitas, estão as expectativas do consumidor.

Atualmente, qualidade é uma vantagem competitiva que diferencia uma empresa de outra, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes em relação à sua expectativa no momento de adquirir um determinado produto. Logo, as empresas que não estiverem preocupadas com esta

busca pela qualidade poderão ficar à margem do mercado consumidor (COSTA NETO, 2001).

Hoje, os supermercados representam o principal local de comércio de alimentos nas cidades de médio e grande porte, constituindo, portanto, setor significativo da economia brasileira. Apesar de sua relevância, os supermercados têm sido muito pouco estudados no Brasil, principalmente em relação aos aspectos sanitários (VALENTE & PASSOS, 2004).

A higiene no ambiente de trabalho no ramo de alimentos e bebidas é muito complexa, se inicia com o recebimento do produto, como é feito o transporte do mesmo, o armazenamento e os estoques, mantendo temperatura ideal e atenção para a validade dos produtos, as instalações devem ser propícias para tal empreendimento, acompanhar todo o processo do alimento, até que este seja servido, higienização do estabelecimento periodicamente, instalações adequadas, atendendo às necessidades para diferentes estabelecimentos, higiene pessoal dos funcionários, dependências do local e, por fim, o controle de contaminações (NASCIMENTO, 2005).

Desta forma, surgiu a necessidade de realizar este trabalho visando analisar a segurança dos alimentos

oferecidos nos supermercados de São Luís – MA, buscando saber se os consumidores estão adquirindo ou não produtos de qualidade e com higiene.

## MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa do tipo descritiva, realizada na cidade de São Luís – MA, no período de fevereiro a maio de 2012, quando foram avaliados 5 (cinco) supermercados, sendo redes de supermercados diferentes.

O trabalho foi fundamentado teoricamente através de pesquisa bibliográfica por meio da qual se fez uma reflexão sobre as condições higienossanitárias nos dias atuais e levantamento de monografias, artigos, projetos, cartilhas, e pela pesquisa de campo pela qual foram avaliados os supermercados de São Luís – MA, através da aplicação de um *checklist* pautado na Resolução de 216/2004 (ANVISA) para se obter um diagnóstico da situação atual.

Com aplicação do *checklist* fez-se a análise de 6 (seis) setores diferentes dentro do supermercado, sendo eles: hortifruti, açougue, peixaria, padaria, frios e laticínios e mercearia, verificando em cada setor a exposição

à venda dos produtos e os manipuladores de alimentos, com exceção da mercearia onde só foi avaliado o primeiro. A verificação de apenas dois itens deu-se pelo fato da autora não ter sido autorizada a entrar nas dependências dos estabelecimentos.

Os procedimentos para a avaliação foram realizados de acordo com os seguintes parâmetros, conforme e não conforme, os quais foram identificados e somados para posteriormente serem tabulados.

Após as análises, foram propostas ações corretivas e preventivas, a fim de adequar o estabelecimento de acordo com as normas da legislação vigente.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1, apresenta os itens avaliados e o resultado do *checklist* referentes aos setores de hortifruti, açougue, peixaria, padaria, frios e laticínios e mercearia.

Foram avaliados 109 itens distribuídos de forma desigual para os seis setores, ficando apenas a Loja 01 abaixo de 70%, sendo esta com 54 itens conformes e 55 itens não conformes, correspondendo a 49% de conformidades.

**Tabela 1** - Distribuição do resultado do *checklist* aplicado nos supermercados na cidade de São Luís – MA, 2012.

Itens Avaliados	Nº	Loja 01		Loja 02		Loja 03		Loja 04		Loja 05	
		SIM	NÃO								
Hortifruti	20	07	13	16	04	15	05	17	03	13	07
Açougue	24	10	14	17	07	18	06	20	04	18	06
Peixaria	20	10	10	19	01	18	02	15	05	14	06
Padaria	17	11	06	15	02	16	01	15	02	12	05
Frios e Laticínios	18	11	07	17	01	17	01	16	02	15	03
Mercearia	10	05	05	09	01	09	01	09	01	07	03
Total conforme	109	54	-	93	-	93	-	92	-	79	-
Total não conforme		-	55	-	16	-	16	-	17	-	30

Segundo Cardoso (2001), a classificação dos estabelecimentos é dividida em cinco categorias, de acordo com a pontuação: péssimo (0 a 19), ruim (20 a 49), regular (50 a 69), bom (70 a 90) e excelente (91 a 100).

Aplicando-se os critérios acima aos supermercados de São Luís - MA, pode-se verificar que nenhum dos supermercados foram classificados como péssimos e ruins. Diferentemente da avaliação dos supermercados de Ribeirão Preto - SP, em que foram classificados como péssimos (8,6%) e como ruins (53,4%), nenhum sendo considerado como excelente (VALENTE & PASSOS, 2004).

Para o Ministério da Integração (2002), qualidade é uma exigência do consumidor que deve ser atendida por produtores e varejistas, de acordo com as opiniões dos dirigentes de onze redes de supermercados com sede no Estado de São Paulo, responsáveis por 37% das vendas totais do setor no país.

De acordo com o Gráfico 1, duas redes de supermercados estão abaixo da média quanto ao percentual de conformidades verificado no setor de hortifruti.

Para Souza et al. (1998), os hipermercados e grandes lojas chegam a perder entre 4% e 8% com a perecibilidade de hortigranjeiros. Em estudo realizado no mercado de frutas e hortaliças, junto ao setor supermercadista do Estado de São Paulo (jun/ago de 98), o Ministério da Integração constatou que, em relação às frutas, 83% de suas perdas se localizavam na exposição do produto na loja, sendo que o principal fator desta perda ocorria devido ao grande manuseio pelo consumidor. A falta de qualidade dos produtos, excedente de oferta, falta de refrigeração e tipo de embalagem, compunham as demais causas das perdas (FRUTIFATOS, 1999).

Também, deve-se manter atenção especial voltada ao aspecto higiênico que inclui desde a limpeza adequada de utensílios e equipamentos utilizados na colheita e manuseio da matéria-prima, até a remoção e destruição de materiais infectados que podem inocular doenças nos sadios (LIMA et al., 2006).

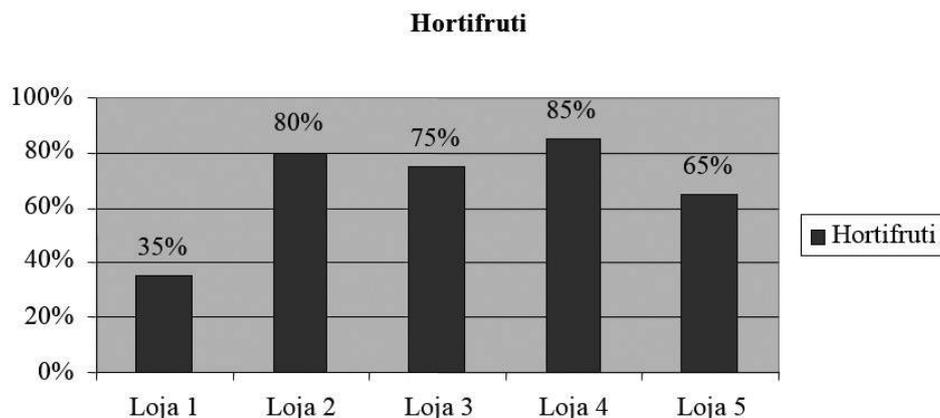
Na Portaria CVS 6/99 informa-se que os produtos referentes ao setor de hortifruti devem ser mantidos sob refrigeração até 10°C por 72 horas, porém os alimentos encontrados na

presente pesquisa estavam com validade incorreta ou mesmo sem validade, além disso, foram verificados produtos reetiquetados, bancadas e piso em péssimas condições e de material inapropriado, tal como madeira.

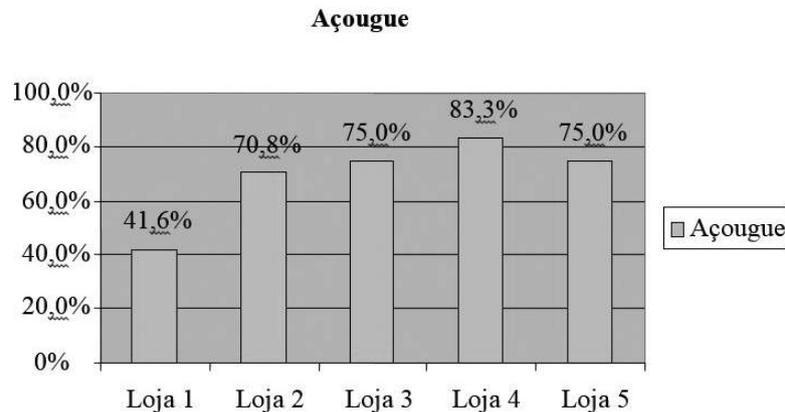
No Gráfico 2 verifica-se que nenhum dos açougues dos supermercados estavam com o padrão de qualidade excelente, sendo estes classificados em bom (80%) e ruim (20%). Na avaliação das condições higienicossanitárias de carne bovina comercializada em 30 supermercados de João Pessoa - PB, verificou-se que em 57% dos estabelecimentos, os manipuladores não estavam obedecendo às recomendações previstas em legislação e que em alguns estabelecimentos os manipuladores cantavam e conversavam demasiadamente (OLIVEIRA et al., 2008), sendo este último observado em todos os supermercados visitados.

No presente trabalho foram identificadas as seguintes inconformidades: uso de adornos, manipuladores sem fazer uso de toucas e luvas, pisos inapropriados, bancadas mal higienizadas e em péssimas condições, prazo de validade incorreto, carnes sem estarem

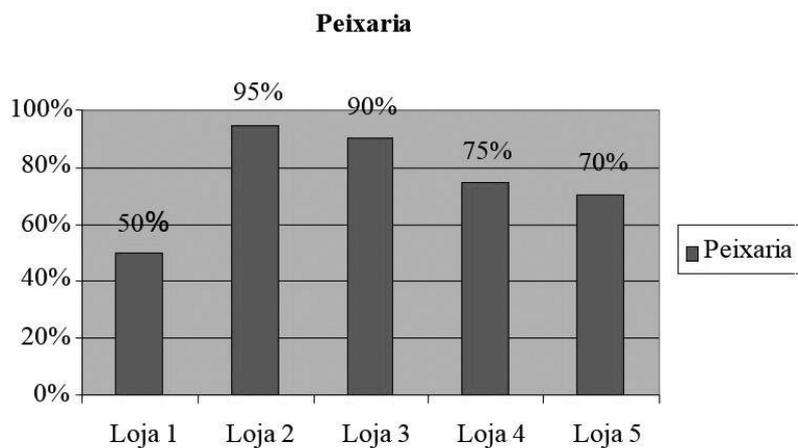
**Gráfico 1** - Distribuição do percentual de conformidades verificado no setor de hortifruti dos supermercados de São Luís - MA, 2012.



**Gráfico 2** - Distribuição do percentual de conformidades verificado no setor do açougue dos supermercados de São Luís – MA, 2012.



**Gráfico 3** - Distribuição do percentual de conformidades verificado no setor de peixaria dos supermercados da cidade São Luís – MA, 2012.



devidamente identificadas e não protegidas do contato com o consumidor.

Os fatores citados acima são responsáveis por surtos de origem alimentar que podem por em risco a saúde do consumidor. Visando reduzir estes riscos, a atuação dos serviços de saúde e vigilância sanitária é extremamente importante. A inclusão de projetos educativos no setor alimentício é indispensável, tendo em vista que a maioria dos surtos ocorre pela falta ou pouco conhecimento dos manipuladores em relação às consequências da manipulação

inadequada, além disso, faz-se necessário também o reparo das instalações.

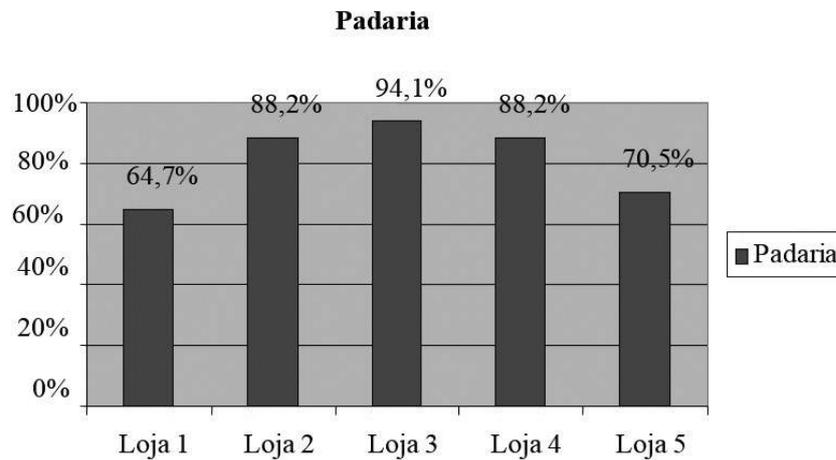
Segundo a Portaria CVS 6/99, a carne bovina manipulada deve ser mantida sob refrigeração até 4° C por 72 horas e os congelados devem ser mantidos de 0° a -5° por 10 dias, de -5° a -10°C por 20 dias, de -10 a -18°C por 30 dias e abaixo de 18°C por 90 dias, regras estas cumpridas em apenas duas das cinco redes de supermercados avaliadas.

Na referente pesquisa, foram encontrados no setor da peixaria peixes

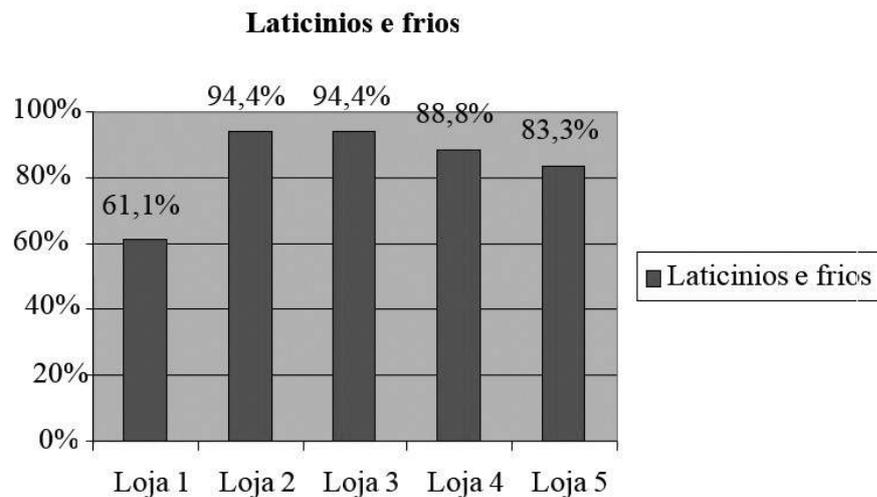
descobertos, sem identificação, vencidos, em processo de deterioração, além de peixes expostos juntamente com hortaliças, sendo que, de acordo com Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é necessário separar carnes e peixes crus de outros alimentos para evitar contaminação cruzada.

Segundo a pesquisa realizada, todas as redes de supermercados apresentaram pontuação boa e excelente no setor de padaria, com exceção apenas de uma rede que se apresentou com a classificação regular.

**Gráfico 4** - Distribuição do percentual de conformidades verificado no setor da padaria dos supermercados da cidade São Luís – MA, 2012.



**Gráfico 5** - Distribuição do percentual de conformidades verificado no setor dos frios e laticínios dos supermercados da cidade São Luís – MA, 2012.



De acordo com Bramoski et al. (2004), os maiores problemas encontrados nestes locais são as precárias condições higienicossanitárias dos setores de produção, juntamente com o tempo prolongado de armazenamento das farinhas, dos produtos processados e as práticas incorretas de higiene pessoal e manipulação dos alimentos, dados esses também verificados no presente trabalho, além de que foram encontrados produtos com a data de validade vencida e outros

apresentando sinais de deterioração em exposição na venda.

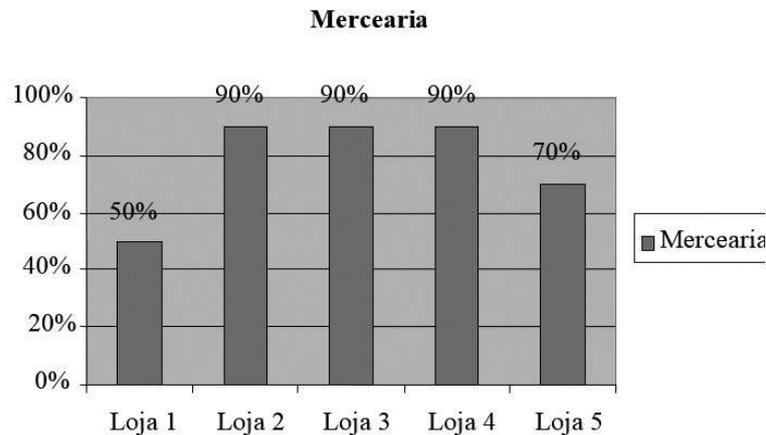
Desta maneira, torna-se necessário que as panificadoras e confeitarias sigam o manual de Boas Práticas de Fabricação para o processo de produção dos alimentos, em conformidade com as legislações vigentes, que regulamentam a produção de alimentos, garantindo produtos seguros e de qualidade. Ainda com a implantação do sistema preventivo, conhecido como Análise de Perigos e Pontos

Críticos de Controle – APPCC, que envolve um controle rigoroso de qualidade (CARDOSO & ARAÚJO, 2001).

Segundo a análise do *checklist* aplicado para o setor de laticínios e frios, duas redes de supermercados apresentaram a pontuação excelente, outras duas apresentaram bom e apenas uma apresentou-se de forma regular.

As inconformidades encontradas foram referentes ao piso e bancadas,

**Gráfico 6** - Distribuição do percentual de conformidades verificado no setor da mercearia dos supermercados de São Luís – MA, 2012.



que não se encontravam em bom estado de conservação e também apresentavam-se mal higienizadas e com presença de pragas, além de que os manipuladores tinham o costume de falar durante a atividade e de fazerem uso de adornos.

Outros critérios que estavam em desconformidade fazem referência à verificação da validade incorreta dos frios manipulados que, de acordo com a Portaria CVS 6/99, os frios e laticínios manipulados devem ser mantidos sobre refrigeração até 8°C por 24 horas, até 6°C por 48 horas ou até 4°C por 72 horas, dados estes não observados em nenhum dos supermercados visitados.

De acordo com a Resolução 216/2004, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

No entanto, conforme o *checklist* aplicado na referente pesquisa, nenhum dos supermercados visitados apresentava-se em conformidade com

a legislação citada, tendo em vista que os produtos encontravam-se em contato direto com o chão e sobre estrados de madeira. Além disso, também foram encontrados produtos fora do prazo de validade e não foi verificado o uso do modo PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai).

Com base nos resultados da pesquisa se faz necessário aplicar um cronograma de ação, conforme quadro 1, envolvendo palestra de conscientização do proprietário, adequação da infra-estrutura (reorganização de setores, aquisição de materiais e utensílios para a área de produção), estendendo-se até os recursos humanos (com treinamento de manipuladores) e, também, contemplando a parte documental – como elaboração Manual de BPF e POPs, além dos seus respectivos registros.

#### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados do presente trabalho permitiram concluir que os supermercados enfrentam o desafio da qualidade de seus produtos, visto que ainda não seguem rigorosamente os padrões de higiene contidos na legislação vigente, havendo necessidade de maior controle dos produtos com

monitoramento constante dos pontos críticos no processo de manipulação, para que estes possam oferecer menor risco à saúde do consumidor.

Desta forma, são necessários profissionais qualificados para supervisionar os manipuladores, bem como maior número de funcionários nos órgãos fiscalizadores, para que possam atuar com mais eficácia e fortalecer o sistema de vigilância sanitária para fiscalização dos alimentos oferecidos à população.

É, portanto, imprescindível a conscientização de todos os profissionais envolvidos, para que sejam comercializados produtos tanto com condições higienicossanitárias adequadas, como também de valor nutricional ideais. Além de que também são relevantes as ações educativas sobre os preceitos básicos de higiene pessoal aos produtores e manipuladores de alimentos e, para a população em geral, orientação sobre a importância de adquirirem produtos seguros e saudáveis.

#### REFERÊNCIAS

BRAMORSKI, A; FERREIRA, A; KLEIS, G; DOMIONI, ML. Perfil Higiênico sanitário de panificadoras e confeitarias

**Quadro 1** - Cronograma de ação voltado para ações corretivas aplicado nos supermercados na cidade de São Luis/MA, 2012.

<b>Ações corretivas propostas</b>
1. Reparo ou troca dos pisos e bancadas;
2. Treinamento de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos;
3. Adequação da validade dos produtos de acordo com a legislação prevista;
4. Realizar o modo PEPS (PRIMEIRO QUE ENTRA É O PRIMEIRO QUE SAI);
5. Estabelecer planilha de controle de validade;
6. Identificação dos produtos comercializados;
7. Estabelecer planilhas com horário para higiene dos locais;
8. Providenciar lixeiras com acionamento por pedal, de material lavável e com tampas;
9. Providenciar cartazes de conscientização de higiene pessoal;

do município de Joinville - SC. **Rev Hig Alimentar**. São Paulo: v.18, n.123, p.37-41, agosto, 2004.

BRASIL. PORTARIA CVS-6/99. Dispõe de regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. **DO** da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 10 mar. 1999.

BRASIL. Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre as boas práticas para serviço de alimentação. **DO** da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 16 set. 2004.

CARDOSO, L; ARAÚJO, WMC. Perfil higiênico-sanitário das panificadoras do Distrito Federal. **Rev Hig Alimentar**. São Paulo: v.15, n.83, p.32-42, maio, 2001.

CLEMENTE, ES. **Controle Higiênico-Sanitário em Supermercados**. 5º Congresso Nacional de Higienistas de alimentos. Foz do Iguaçu, 17 a

21 de abril, 1999.

COSTA NETO, PLO. Implantação do HACCP na Indústria de Alimentos. **Gestão & Produção**, v.8, n.1, 2001.

FRUTIFATOS: **informação para a agricultura irrigada**. Brasília: Ministério da Integração, 1999. v.1, 24 p.

GÓES, JAW et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Rev Hig Alimentar**, São Paulo, v.15, n.82, p.20-23, mar, 2001.

LIMA, LC de O; SIQUEIRA, HH; BOTE-LHO, M. **Fluxo de Processamento Mínimo**. IV ENCONTRO NACIONAL SOBRE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS. Palestras, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2006, p.240.

NASCIMENTO, FN. **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes**. 2 ed. rev. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

OLIVEIRA, AM & MASSON, ML. Terminologia e Definições Utilizadas

nos Sistemas da Qualidade e Segurança Alimentar. **Bol SBCTA**, Campinas, v.37, n.1, p.52-57, jan-jun 2003.

OLIVEIRA, S; SILVA, JA; MACIEL, JF; AQUINO, JS. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de carne bovina comercializadas em supermercados de João Pessoa. **Rev Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.19, n.1, p.61-66, jan-mar 2008.

SOUZA, RAM; SILVA, ROP; MANDELLI, CS; TASCO, AMP. Comercialização Hortícola: análise de alguns setores do mercado varejista de São Paulo. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.28, n.10, p.7-23, 1998.

VALENTE, D; PASSOS, ADC. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Rev Bras de Epidemiologia**, São Paulo, v.7, n.1, p.80-87, fev 2004.

WALTER, B. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Rev Saúde e Sociedade**, São Paulo, v.12, n.1, p.12-20, jan-jun 2003.

**NOTA DO EDITOR: ESTE TRABALHO FOI RECEBIDO NA REDAÇÃO EM DATA ANTERIOR À ALTERAÇÃO DA PORTARIA CVS Nº 6/1999 PELA PORTARIA CVS Nº 5/2013, A QUAL DISPÕE SOBRE AS BP E POP EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**