

Ana Cláudia de Paula¹, Áurea Juliana Bombo Trevisan²; Camila Gonçalves Garcia³; Maira Oliveira Silva Pereira⁴; Renata Bezerra Meneses⁵

^{1,2,3,4,5}Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus São Roque

Qualidade higiênico-sanitária em supermercados de uma cidade no interior de São Paulo

Hygienic-sanitary quality in supermarkets in a city in the interior of São Paulo

Resumo. Os supermercados por serem estabelecimentos que apresentam grande fluxo de entrada e saída de produtos alimentícios, sejam frescos ou industrializados, diariamente, necessitam se adequar e atender a legislação que visa a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, a fim de oferecer produtos de qualidade, garantir a segurança do consumidor, bem como de evitar perdas financeiras. Assim, o presente trabalho teve como propósito averiguar as condições higiênico-sanitárias de dois supermercados de uma cidade do interior de São Paulo. Para tal, foi aplicada uma lista de verificação (check-list) baseada na Portaria CVS-5/2013 e na metodologia aplicada para verificação das condições higiênico-sanitárias de supermercados da Coordenadoria de vigilância em saúde (COVISA) de São Paulo - SP. Três parâmetros foram analisados: P1 - Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica, capacitação de pessoal e visitantes, P2 - Qualidade sanitária da produção de alimentos e P3 - Qualidade sanitária das edificações e das instalações, totalizando 114 itens. Verificou-se que apesar do supermercado B apresentar maior taxa de inconformidades nos parâmetros 1 e 3 em relação ao supermercado A, ambos estabelecimentos necessitam se adequar a legislação para melhor garantia dos produtos alimentícios oferecidos, visto que o número de itens não conformes à legislação de todos os parâmetros ultrapassou 65%. Assim, conclui-se que há uma falha dos gestores e funcionários dos estabelecimentos impactando negativamente a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos nos supermercados avaliados. **Palavras-chave:** Legislação, Segurança alimentar, Boas Práticas de Fabricação, Higiene sanitária.

Abstract. Supermarkets, as they are establishments that have a large inflow and outflow of food products, whether fresh or industrialized, daily, need to adapt and comply with the legislation aimed at the hygienic-sanitary quality of their products, in order to offer quality products, ensuring consumer safety, as well as avoiding financial losses. Thus, the present study aimed to investigate the hygienic-sanitary conditions of two supermarkets in a city in the interior of São Paulo. To this end, a checklist was applied based on Ordinance CVS-5/2013 and on the methodology applied to verify the hygienic-sanitary conditions of supermarkets of the Health Surveillance Coordination (COVISA) of São Paulo - SP. Three parameters were analyzed: P1 - Hygiene and health of employees, technical responsibility, training of personnel and visitors, P2 - Sanitary quality of food production and P3 - Sanitary quality of buildings and facilities, totaling 114 items. It was found that although supermarket B has a higher rate of non-conformities in parameters 1 and 3 compared to supermarket A, both establishments need to adapt the legislation to better guarantee the food products offered, since the number of items not in compliance with the legislation of all parameters exceeded 65%. Thus, it is concluded that there is a failure of the managers and employees of the establishments negatively impacting the hygienic-sanitary quality of the food supplied in the evaluated supermarkets. **Keywords:** Legislation, Food Safety, Good Manufacturing Practices, Sanitary Hygiene.

Introdução

O Projeto de Extensão “Campus São Roque Itinerante: Integração Comunidade e Escola” tem como uma de suas premissas estreitar os laços e o acesso de estudantes do ensino básico do município com o Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia de São Paulo, Câmpus São Roque, dando a eles um vislumbre da oportunidade de ingressar em uma unidade educacional que permite uma formação ampla do ponto de vista da formação humana, científica e profissional.

A criação do comércio e posteriormente dos burgos, na Idade Média, está correlacionada com a intensa mudança nas relações humanas, já que esses fatores se tornaram responsáveis por reestruturar e intensificar a interação social entre os indivíduos. Logo, o supermercado se mostrou uma representação da sociedade ali presente, seus hábitos alimentares e culturais e posição socioeconômica (OLIVEIRA, 2016).

Esses estabelecimentos oferecem o que os fregueses pedem, assim obtém-se uma variação de produtos em cada região do país, como os doces típicos do nordeste que no sudeste são mais difíceis de serem encontrados, bem como a renda per capita dos frequentadores, que por seu poder econômico, adquirem produtos diferentes (OLIVEIRA, 2016).

Ao transcorrer dos anos, além de ser estabelecimento de interação social, se tornou um agilizador do cotidiano, um local onde se encontra tudo o que é necessário para atividades básicas dos seres. Na sociedade contemporânea, com a dinamicidade na qual as coisas acontecem, a ida ao supermercado se tornou um hábito diário, quanto a sua busca pela praticidade também nessas ocasiões. Por conta disso, alguns passam inclusive a funcionar por 24 horas, a fim de suprir as necessidades do homem.

A necessidade de suprimentos da vida cotidiana conduz pessoas diariamente a este estabelecimento. Segundo Hilário (2001), o supermercado tradicional fornece produtos alimentares e não alimentares, sendo assim se torna eterno, se mantém durante todo processo humano. Segundo a legislação brasileira, na Lei nº 9.069, de 29 de junho de 1995, supermercado é um “estabelecimento que comercializa, mediante autosserviço, grande variedade de mercadorias, em especial produtos alimentícios em geral e produtos de higiene e limpeza” (BRASIL, 1995).

Em função disso, e de suas propriedades químico-físicas, os alimentos apresentam alto risco de contaminação microbiológica, como esses estabelecimentos retratam alta taxa de procura e venda de produtos nos mesmos, o não seguimento da legislação pode acarretar perigos à saúde do consumidor, além de perdas econômicas e prejuízo à reputação dos locais.

Sendo assim, esta pesquisa teve como objetivo aplicar a Portaria CVS-5/2013 (BRASIL, 2013) em dois supermercados de uma cidade do interior do estado de São Paulo através de um check-list e analisar as Boas Práticas de Fabricação nesses estabelecimentos. As possíveis inadequações analisadas foram na estrutura do local e no seu centro de estocagem, local onde uma predisposição hostil dos produtos pode gerar uma contaminação microbiana.

Materiais e métodos

A investigação nos supermercados teve como intuito analisar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e manipulação de alimentos. O estudo foi realizado por meio da aplicação de um roteiro de inspeção, no modelo check-list, oriundo da aplicação da Portaria CVS-5/2013 (BRASIL, 2013), com ênfase na aplicação dos capítulos 2, 3 e 6 e, com inclusão da metodologia aplicada para verificação das condições higiênico-sanitárias de supermercados da Prefeitura de São Paulo (SÃO PAULO, 2013), a fim de complementar a inspeção e verificar as inadequações referentes aos capítulos supracitados de um modo mais completo e conjunto. A visita aos supermercados foi realizada entre os meses de maio a julho.

A amostra inicial de supermercados na cidade era cinco, contudo apenas dois autorizaram a entrada e aplicação do check-list. O estudo foi feito adentrando as principais áreas de manipulação e estocagem de produtos alimentícios para a aplicação da normativa. As visitas a estes lugares foram seguidas de ofícios e termos de sigilo, emitidos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus São Roque. Os critérios que foram analisados a partir da normativa abrangeram os seguintes itens: área externa e manipulação dos resíduos, recebimento de produtos, área de armazenamento e estoque refrigerado, câmara de produtos congelados, açougue e peixaria, área de exposição dos produtos para venda, manipulação dos produtos, instalações locais, como sanitários e vestiários.

Tendo como base as conformidades atingidas com a RDC nº 216 (BRASIL, 2004) e com a complementação da Prefeitura de São Paulo, o check-list elaborado apresentava 114 tópicos, os quais foram divididos em três parâmetros, sendo eles:

Parâmetro 1 (P1): Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica, capacitação de pessoal e visitantes;

Parâmetro 2 (P2): Qualidade sanitária da produção de alimentos;

Parâmetro 3 (P3): Qualidade sanitária das edificações e das instalações.

Deste modo, os supermercados foram analisados a partir das porcentagens de conformidades e não conformidades de cada parâmetro.

Resultados

Com base no que foi observado e nos dados coletados verificou-se que os dois supermercados tiveram majoritariamente “não conformidades” nos três parâmetros avaliados, como apresentado nas Tabelas 1 e 2.

Tabela 1: Relação numérica entre conformidades e não conformidades nos Supermercados A e B.

	Supermercado A		Supermercado B	
	C	NC	C	NC
Parâmetro 1*	75	25	42	58
Parâmetro 2**	25	75	65	35
Parâmetro 3***	45	55	15	85

Legenda: C – item conforme; NC – item não conforme; * Parâmetro 1 - Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica, capacitação de pessoal e visitantes; **Parâmetro 2 - Qualidade sanitária da produção de alimentos; ***Parâmetro 3 - Qualidade sanitária das edificações e das instalações.

Tabela 2: Atendimento aos itens da Lista de Verificação dos supermercados A e B.

	Supermercado A	Supermercado B
Conformidades	29	33
Não conformidades	79	77
Itens não analisado	6	4

Manipulação inadequada dos alimentos, aplicação incorreta de temperatura no preparo e armazenamento dos alimentos, práticas de higiene pessoal impróprias, ineficiência na higienização do ambiente e de equipamentos, má conservação de equipamentos e predial, são alguns exemplos de falhas que implicam negativamente na segurança dos alimentos, por representarem perigos físicos e biológicos.

Apesar de ambos supermercados apresentarem alta taxa de inconformidades nos parâmetros, observou-se que o supermercado B teve maior taxa que o A, no parâmetro 1 (77% contra 71%) e no parâmetro 3 (85% contra 75%) (Figura 1), indicando que o supermercado B necessita aplicar mais ações corretivas para assegurar a qualidade de seus produtos alimentícios comercializados.

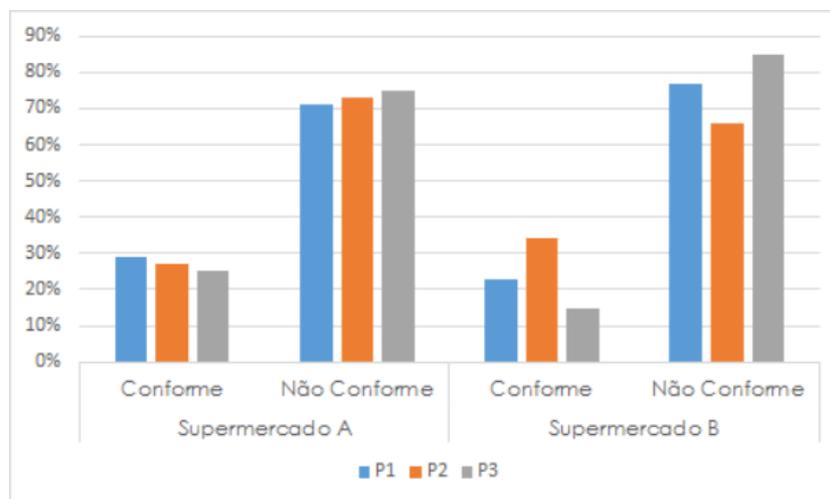


Figura 1: Percentual de não conformidades nos supermercados A e B. Legenda: P1 - Parâmetro 1 (Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica, capacitação de pessoal e visitantes); P2 - Parâmetro 2 (Qualidade sanitária da produção de alimentos); P3 - Parâmetro 3 (Qualidade sanitária das edificações e das instalações).

O consumidor tem como direito básico proteção de vida, saúde e segurança contra riscos provocados por práticas de fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos como previsto pelo código de Proteção e Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990). Sendo assim, é obrigação dos supermercados aplicar medidas de controle higiênico-sanitário em seus estabelecimentos a fim de garantir a segurança dos alimentos desde o seu recebimento até distribuição ao consumidor, não ferindo assim o direito desses.

Outras consequências que podem ser apontadas através da análise dos resultados é que ao se afetar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, os alimentos deteriorados devem ser retirados das gôndolas e serem descartados, implicando negativamente nas finanças dos estabelecimentos, além de afetar sua imagem.

Durante a aplicação do check-list em um dos supermercados um empregado do local relatou que alguns dias antes da visitação das estudantes, a Vigilância Sanitária havia feito uma inspeção no lugar, e ainda assim, as irregularidades não haviam sido sanadas.

Considerações finais

Os gestores e funcionários dos supermercados visitados falham no cumprimento da legislação de BPF, o que pode trazer danos aos produtos do estabelecimento, prejudicar suas qualidades físico-químicas, alterar a aparência, palatabilidade e sua suscetibilidade a microrganismos, colocando em risco a saúde dos consumidores.

Constatou-se a necessidade de adequação da maioria dos itens analisados nos parâmetros, sendo ações corretivas de extrema importância nesses estabelecimentos visto que apresentam alto índice de entrada e saída de alimentos diariamente.

Ressalta-se a necessidade de aplicar medidas educativas atrativas e eficazes, por exemplo, treinamentos periódicos, que reeduquem e conscientizem os funcionários. A atuação da vigilância sanitária ao fiscalizar os estabelecimentos também pode contribuir na redução das não conformidades e na proteção da saúde dos consumidores.

Referências bibliográficas

BRASIL. Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990. *Código de Defesa do Consumidor*. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8078.htm>. Acesso em: 24 set. 2019.

BRASIL. Lei nº 9.069, de 29 de junho de 1995. *Dispõe sobre o plano real, o sistema monetário nacional, estabelece as regras e condições de emissão do real e os critérios para conversão das obrigações para o real, e dá outras providências*. Brasília, DF, 29 jun. 1995. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9069.htm>. Acesso em: 30 maio 2019.

BRASIL. RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, 16 set. 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 12 set. 2019.

BRASIL. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. *Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo*. São Paulo, SP, 18 abril 2013. Disponível em: <www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em: 15 junho 2019.

HILÁRIO, W. O autosserviço em seus vários formatos. *Superhiper*, São Paulo, p. 38–51, jul. 2011. Disponível em: <www.ascarassociados.com.br/artigos/img/O%20AUTOSERVICO%20EM%20SEUS%20VARIOS%20FORMATOS.pdf>. Acesso em: 30 maio 2019.

OLIVEIRA, M. G. *O lugar dos supermercados na cidade: um estudo tipológico na avenida Rio Branco - Juiz de Fora/MG*. 2016. Dissertação (Mestrado em Ambiente Constituído) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2016. Disponível em: <http://www.ufjf.br/ambienteconstruido/files/2016/07/OLIVEIRA-Nat%C3%A1lia_O-LUGAR-DOS-SUPERMERCADOS-NA-CIDADE.pdf>. Acesso em: 30 maio 2019.

SÃO PAULO. *Roteiro de inspeção - Comércio varejista Supermercados e Hipermercados. São Paulo (SP): Prefeitura Municipal; 2013. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 11 jun. 2019.*

¹Ana Cláudia de Paula; Técnica em Alimentos; anaclaudiadepaula0507@gmail.com;

²Áurea Juliana Bombo Trevisan; Doutora em Interunidades em Nutrição Humana Aplicada Professora; juliana.trevisan@ifsp.edu.br;

³Camila Gonçalves Garcia; Técnica em Alimentos; camila.gg365@gmail.com;

⁴Maira Oliveira Silva Pereira; Mestre em Ciências de Alimentos e Técnica de Laboratório; maira.silva@ifsp.edu.br;

⁵Renata Bezerra Meneses; Técnica em Alimentos; renatabmeneses6@gmail.com;

^{1,2,3,4,5}Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Câmpus São Roque; Rodovia Prefeito Quintino, de Lima, 2100 - Paisagem Colonial - São Roque - SP.

Este artigo:

Recebido em: 02/2020
Aceito em: 04/2020

Como citar este artigo:

PAULA, Ana Cláudia de et al. Qualidade higiênico-sanitária em supermercados de uma cidade no interior de São Paulo. *Scientia Vitae*, Volume 10, número 30, p. 36-41, edição especial, out. 2020.