

Cartilha Digital

Empreendedorismo



BOAS PRÁTICAS NA
PANIFICAÇÃO



APRESENTAÇÃO

Esta cartilha foi elaborada para orientar os **profissionais que trabalham em panificadoras**, da produção ao atendimento dos clientes no balcão. O material aborda as **regras de manipulação, armazenamento e venda de alimentos** de forma **adequada, higiênica e segura**.

Além de trazer as **regras determinadas pela legislação**, também são apresentadas **mudanças e novos hábitos** que surgiram com a pandemia de Covid-19 em relação ao segmento, como a utilização de máscaras pelos profissionais mesmo sem a obrigatoriedade e a disponibilidade de álcool em gel para os consumidores.

A cartilha tem a finalidade de orientar a aplicação das boas práticas em empresas de **Panificação e Confeitaria**, desde a indústria até a loja.



O setor tem muitas particularidades: **engloba indústria, comércio e serviços**. O conteúdo visa que as empresas do setor observem constantemente as orientações relacionadas às melhorias dos processos e os cuidados especiais que devem ser tomados, de forma que se possa eliminar os riscos de contaminação física, química e biológica a que os alimentos podem estar sujeitos.

As **panificadoras** representam um dos mais tradicionais segmentos da economia brasileira, combinando atividades de indústria, comercialização de alimentos e prestação de serviços.

As **padarias** precisaram se adaptar muito rapidamente para sobreviver em meio às exigências do mercado, de forma a enfrentar a concorrência com as grandes redes de supermercados.

O desenvolvimento do setor aumentou a concorrência e trouxe **inovações em equipamentos, máquinas e processos de fabricação**, além de proporcionar novas perspectivas nos relacionamentos comerciais.

Aproveite todo o conhecimento que este material vai lhe trazer e aplique-os em sua empresa para ter mais sucesso nas vendas.

Boa leitura!



PERIGOS QUE OS ALIMENTOS PODEM TRAZER

A **contaminação dos alimentos** pode ser resultado da **falta de cuidados e de higiene durante a produção, manuseio e venda**. A falta de higienização na produção e manipulação dos alimentos propicia a transmissão de doenças causadas por microrganismos e/ou substâncias tóxicas que provocam diversos distúrbios para quem os consome.

Um alimento contaminado pode conter perigos de diversas naturezas, com potencial prejudicial à saúde do consumidor. **Os perigos podem ser causados por agentes físicos, químicos ou biológicos**, conforme explicado a seguir:



PERIGOS FÍSICOS

Trata-se de **materiais estranhos aglutinados aos alimentos que causam a contaminação e oferecem risco à saúde**. São partículas como cacos de vidros que podem estar presentes nas matérias-primas dos alimentos ou ainda elementos incorporados acidentalmente durante o preparo, como parafusos, arruelas ou pregos que se soltam de equipamentos ou fragmentos de plástico de utensílios e embalagens.



PERIGOS QUÍMICOS

Compreendem produtos químicos que, ao entrar em contato com alimentos, em níveis inaceitáveis, causam a contaminação dos mesmos, como resíduos de inseticidas e pesticidas, produtos de limpeza.

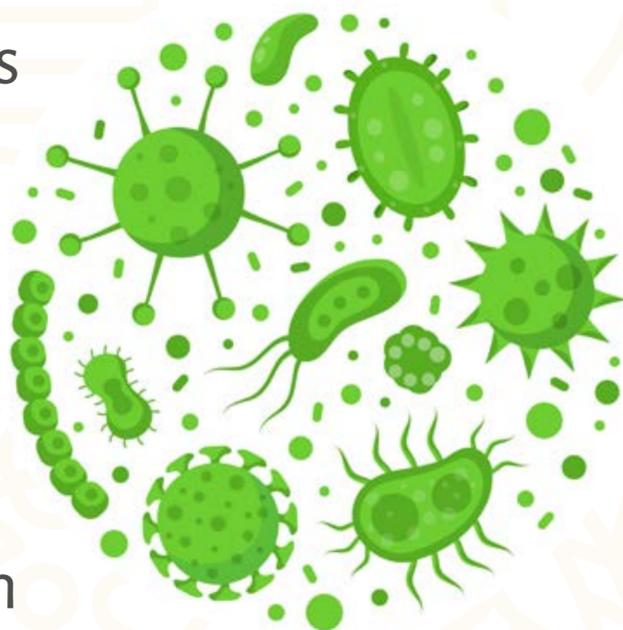


Além destes, a adição de melhoradores de massas e conservantes são perigos potenciais que devem ser considerados, apesar dos limites estabelecidos nas legislações serem considerados seguros.

É muito importante que os ingredientes reconhecidos como alérgenos sejam devidamente indicados no rótulo, como é o caso do amendoim e do glúten. Todos representam perigos químicos.

PERIGOS BIOLÓGICOS

São as contaminações resultantes de microrganismos ou micróbios patogênicos (vírus, bactérias, fungos, protozoários e ácaros), que não podem ser vistos a olho nu, mas são as principais causas das contaminações alimentares, além dos parasitas.



MICRORGANISMOS

MICRORGANISMOS ÚTEIS

São os microrganismos especiais, usados para produzir alimentos e bebidas, como pães, queijos, iogurte, cervejas, vinhos, vinagre, salames e outros.

Quando se multiplicam, esses microrganismos produzem substâncias que promovem sabor, aroma e características especiais e desejáveis a esses alimentos.



MICRORGANISMOS PREJUDICIAIS

São classificados em dois grupos:

• DETERIORANTES

São os microrganismos que estragam os alimentos e alteram sua qualidade, modificam a cor, textura, sabor e cheiro. Também podem produzir gases que estufam as embalagens.



• PATOGÊNICOS

Mesmo com todos os cuidados que devem ser tomados, é praticamente impossível eliminá-los por completo dos alimentos. O que podemos fazer é adotar certos cuidados para que não se tornem prejudiciais à saúde, eliminando os micróbios que causam doenças infecciosas. Um comportamento importante para evitar a contaminação dos alimentos por micróbios é a higienização pessoal. Igualmente importante é contratar empresas especializadas para dedetizar o local onde os alimentos são armazenados e guardá-los em locais apropriados, mantendo sempre a higiene dos utensílios utilizados.

Do que os micróbios necessitam para se reproduzirem?

Os microrganismos necessitam principalmente de:

Nutrientes

Assim como qualquer ser vivo, os microrganismos necessitam de nutrientes, que são encontrados em qualquer alimento que esteja sendo produzido, processado, manipulado e armazenado. Como os microrganismos são muito pequenos, os resíduos de alimentos que estejam no chão, equipamentos e utensílios são fontes de nutrientes para que esses microrganismos proliferem. Com os devidos cuidados de higiene na manipulação dos alimentos, pode-se evitar que os microrganismos tenham à disposição nutrientes para sua proliferação no ambiente da panificadora.

Umidade

Todo ser vivo precisa de água para se reproduzir. Alguns precisam de mais e outros de menos água e umidade. Os bolores, por exemplo, precisam de menor quantidade de água do que as bactérias para se reproduzirem. Por isso, os bolores aparecem com frequência em alimentos mais secos, como o pão, e ainda nos alimentos com bastante açúcar ou sal, que não apresentam muita água disponível.

Por outro lado, quanto mais água tiver o alimento, tanto melhor para o desenvolvimento de bactérias. Por exemplo, nos leites, carnes e ovos, as bactérias têm bastante facilidade em se reproduzir. Por isso é importante seguir a regra de deixar os utensílios e equipamentos como bacias, potes plásticos, panelas e copos de liquidificadores virados para baixo após a limpeza e higienização.

Oxigênio

A maioria dos microrganismos necessita de oxigênio para sobreviver. Para alguns, entretanto, não há diferença estarem ou não na presença do oxigênio. Assim, existe a possibilidade de um tipo de microrganismo se multiplicar nos alimentos mesmo quando as outras condições não forem favoráveis.

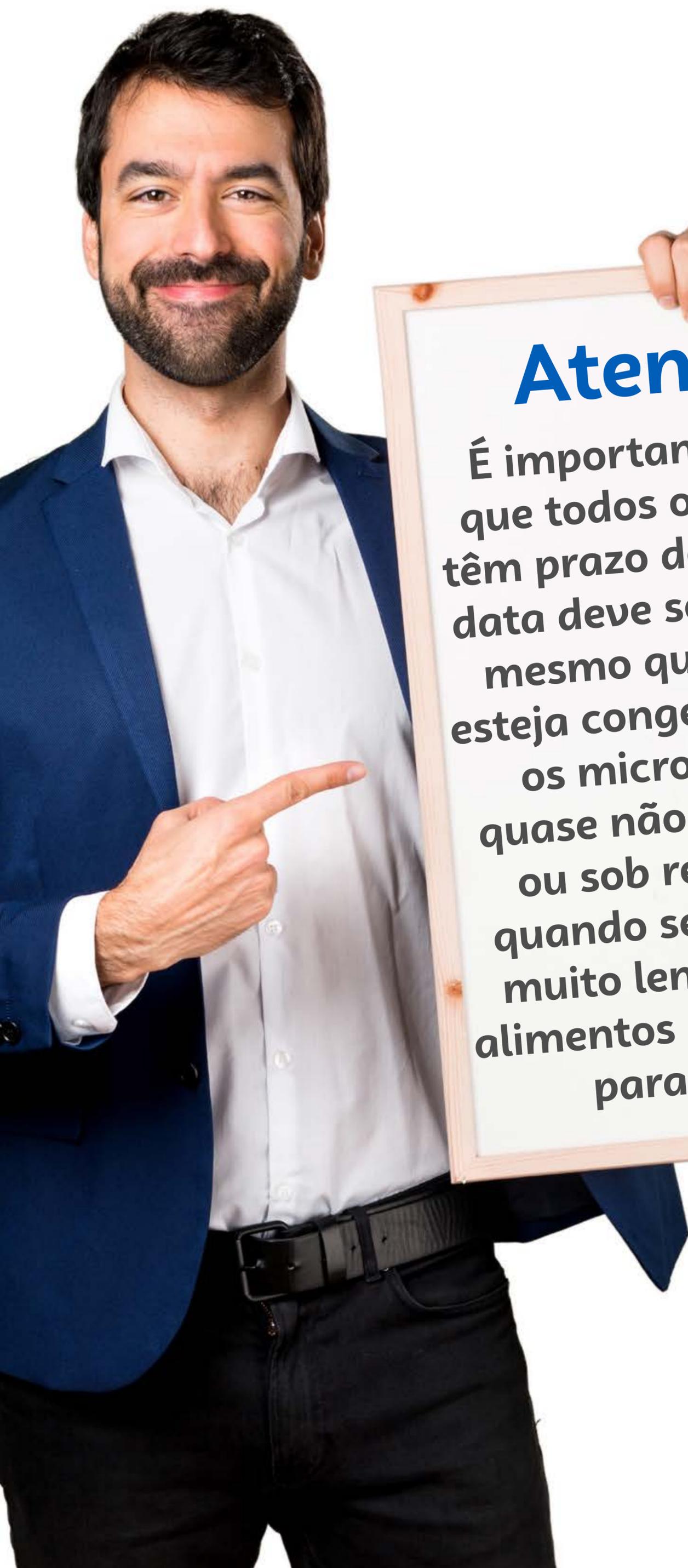
Temperatura

Existem microrganismos que se multiplicam em temperaturas muito baixas, mesmo dentro dos refrigeradores, e outros que preferem temperaturas altas. A maioria das bactérias patogênicas prolifera em temperaturas entre 20°C e 45°C e, mais comumente, entre 30°C e 40°C.

Desse modo, quanto mais tempo o alimento ficar exposto a temperaturas entre 20°C e 45°C, mais perigoso ele se torna para quem vier consumi-lo. As temperaturas inferiores a 5°C e temperaturas superiores a 60°C dificultam a proliferação.

Acidez

A maioria dos microrganismos não tolera alimentos ácidos, como molhos de tomate, picles e sucos muito ácidos. Apenas os mofoseos fermentos proliferam nesses tipos de alimentos e podem estragá-los. Já os alimentos pouco ácidos, como leites, carnes, aves e peixes são os preferidos por outros tipos de microrganismos, especialmente as bactérias. Esse é o motivo de esses alimentos estragarem mais rapidamente, já que as bactérias proliferam mais rápido que os bolores, fermentos e leveduras.



Atenção:

É importante lembrar que todos os alimentos têm prazo de validade! A data deve ser observada mesmo que o produto esteja congelado, quando os microrganismos quase não multiplicam, ou sob refrigeração, quando se multiplicam muito lentamente e os alimentos demoram mais para estragar.

CONTAMINAÇÃO

DE QUE FORMA OS ALIMENTOS FICAM CONTAMINADOS?

Quando microrganismos, substâncias químicas ou objetos estranhos entram nos alimentos, acontece a contaminação.

A contaminação pode acontecer das seguintes formas:

- do ambiente para o alimento;
- dos manipuladores para o alimento;
- das superfícies de contato como bancadas, utensílios e equipamentos para o alimento;
- por contaminação cruzada, ou seja, do alimento cru para aquele que está pronto para o consumo.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

A contaminação cruzada pode ocorrer quando:

- Há contato direto: os alimentos crus e cozidos ficam juntos e sem proteção;
- equipamentos e utensílios usados para alimentos crus são posteriormente utilizados com produtos prontos para o consumo, sem a higienização correta entre um e outro uso;
- o manipulador trabalha ora com matérias-primas contaminadas, ora com produtos prontos e não higieniza corretamente as mãos antes da troca de atividade.

Quanto maiores as falhas na higiene e a contaminação do ambiente, maior será o número de microrganismos e, assim, também maiores as chances de que eles provoquem doenças nos consumidores.

CONTAMINAÇÃO POR PERIGOS FÍSICOS

Os perigos físicos podem estar presentes na matéria-prima ou se juntar aos alimentos em qualquer etapa do preparo.

Metais e seus fragmentos, como parafusos, porcas e arruelas podem se soltar de equipamentos e se misturar às massas de pães, bolos, biscoitos, e salgados, entre outros. A quebra de lâmpadas e embalagens de vidro pode resultar em contaminação. Além disso, bijuterias e adornos utilizados erroneamente pelos manipuladores, fragmentos de esponjas e fios de escova de limpeza e plásticos das embalagens também são perigos físicos que precisam ser controlados e evitados.

Atenção especial deve ser dada à contaminação física por insetos, roedores e outras pragas que podem ocasionar perigos biológicos.



CONTAMINAÇÃO POR PERIGOS QUÍMICOS

Os perigos químicos podem causar a contaminação dos alimentos por descuidos como troca de produto, erros na pesagem de aditivos, pelo uso de produtos proibidos, como o bromato de potássio, ou ainda devido ao uso de lubrificantes tóxicos em partes do equipamento que podem entrar em contato com o alimento produzido.

O enxague mal feito de equipamentos e utensílios também pode deixar resíduos de detergentes e sanitizantes, que podem contaminar os alimentos.

E a aplicação incorreta ou descuidada de inseticidas, além da falta de proteção dos alimentos durante o controle de pragas, pode ocasionar a contaminação química com produtos venenosos, que são extremamente prejudiciais aos consumidores.



CONTAMINAÇÃO POR PERIGOS BIOLÓGICOS

Como já foi explicado, os microrganismos são encontrados em toda parte. Desse modo, os perigos biológicos poderão ser controlados de três maneiras.

1 - Evitando que os microrganismos cheguem até os alimentos. Por exemplo:

- trabalhar sempre com ingredientes, matérias-primas e embalagens de boa qualidade, com procedência confiável;
- controlar as pragas e a qualidade da água;
- o comportamento ao manusear alimentos e a higiene pessoal devem ser adequados;
- lembrar de manter instalações, equipamentos e utensílios limpos e higienizados, e ter um cuidado especial com os que entram em contato direto com os alimentos.



2 - Dificultando a multiplicação de microrganismos. Por exemplo:

- ao receber e estocar as matérias-primas, em processo que deve ser feito de modo rápido;
- os alimentos não podem ficar expostos por muito tempo em temperatura ambiente,
- é aconselhável trabalhar com pequenas porções, principalmente com recheios de origem animal;
- as temperaturas de refrigeração e de manutenção a quente devem ser mantidas adequadas;
- devem-se utilizar práticas adequadas de descongelamento e dessalgue dos alimentos.



3 - Reduzindo o número de microrganismos, ou eliminando-os. Como:

- ao assar corretamente o pão ou ao cozinhar corretamente os alimentos. Lembre-se que só são eliminadas as células vegetativas dos microrganismos; os esporos só são destruídos a temperaturas superiores a 100°C;
- ao limpar, lavar e higienizar corretamente os utensílios e equipamentos, além das superfícies das bancadas e as mãos;
- ao lavar e higienizar corretamente as frutas, verduras, legumes e outros ingredientes vegetais usados crus.



ALGUMAS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

As **DTAs - Doenças Transmitidas por Alimentos** podem causar sérios problemas às pessoas. Essas enfermidades são provocadas por perigos biológicos como bactérias, vírus, parasitas e fungos, causadores de diversos transtornos físicos. **Os mais comuns são** a diarreia, náusea, vômito, dor de cabeça, febre, formação de gases, fadiga, perda de apetite e dor abdominal. Esses problemas e doenças como as listadas a seguir podem até levar o indivíduo à morte.

- Doenças infecciosas e parasitárias
- Salmonelose (salmonella)
- Hepatite infecciosa
- Botulismo
- Giardíase
- Ascaridíase

Para **evitar essas perturbações fisiológicas causadas pela contaminação dos alimentos**, é fundamental, no estabelecimento, a implantação de Boas Práticas na Produção de Alimentos.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Boas práticas são **regras na produção de alimentos** que, quando cumpridas, ajudam a prevenir as contaminações. As boas práticas devem ser **aplicadas do campo à mesa**, ou seja, desde a produção agropecuária, passando pela indústria, pelo transporte, na distribuição e comércio até o preparo dos alimentos de todos os tipos. Também estão incluídas **condutas relacionadas à higiene pessoal, à higiene dos utensílios e das instalações**.

As **panificadoras e padarias** têm a característica de atuar desde a produção até a venda, e integram atividades de fabricação de alimentos, manipulação de alimentos, exposição de alimentos à venda, serviços de alimentação, loja de conveniência e entrega de alimentos em domicílio. As boas práticas devem, portanto, **ser aplicadas em todas essas atividades** para prevenir a contaminação dos alimentos.



CONHECENDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO são conhecidas como o conjunto de procedimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, por meio, da Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, para as indústrias de alimentos, independentemente do porte, e da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, para os serviços de alimentação, ajustada pela Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014.

Em respeito a essas regras, os requisitos das boas práticas devem ser implementados pelas panificadoras, independente do seu porte. E é importante salientar que se trata de uma exigência legal.

Além dessas legislações, em 2008, foi editada a norma ABNT NBR 15635, revisada e publicada em 2ª edição em 9/9/2015, que especifica quais são os requisitos de boas práticas e os controles operacionais essenciais para os estabelecimentos que querem comprovar e documentar a própria produção de alimentos seguros. Essa norma é voluntária por parte dos serviços de alimentação, podendo estes, ao final da implantação, solicitar junto à Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), auditoria para a certificação de que os requisitos estão sendo cumpridos.



Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Alguns dos requisitos de boas práticas são **imprescindíveis para a segurança dos alimentos servidos**; são denominados **Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)**. Esses requisitos estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, manuseio, armazenamento e transporte de alimentos, a fim de assegurar a ausência do risco de contaminação dos alimentos durante seu processamento.

Desse modo, os **POP** formalizam a aplicação de **requisitos fundamentais do Programa de Boas Práticas**.

Esses procedimentos devem ser **monitorados e corrigidos** imediatamente caso sejam detectados desvios dos padrões estabelecidos.

Os resultados das monitorações e das ações corretivas devem ser registrados e verificados. **É muito importante que haja levantamentos das causas dos desvios para que sejam tomadas as devidas ações**, a fim de eliminar essas causas e prever sua ocorrência.



De acordo com a Resolução RDC nº 275/2002 da Anvisa, a panificadora, por ser considerada uma pequena indústria, precisa desenvolver, implementar e manter 8 POPs:

1. Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

2. Controle da potabilidade da água;

3. Higiene e saúde dos manipuladores;

4. Controle integrado de vetores e pragas;

5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;

6. Manejo dos resíduos;

7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

8. Programa de recolhimento de alimentos.

Quando a padaria desenvolve atividades relacionadas apenas a um serviço de alimentação, somente os seguintes **4 POP** são requeridos, conforme a Resolução RDC 216/2004, como segue:

1. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

2. Higienização de reservatório de água;

3. Higiene e saúde dos manipuladores;

4. Controle integrado de vetores e pragas.

Os **POPs** precisam ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento e ficar acessíveis em caso de necessidade. Os **POPs** poderão ser apresentados como um anexo do Manual de Boas Práticas do estabelecimento. Os registros de execução deverão ser mantidos por um período mínimo de 30 dias e, no caso de indústrias da panificação, pelo prazo mínimo da validade dos produtos fabricados.

INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E LAYOUTS

O **projeto das instalações** das panificadoras deve contemplar espaço suficiente para atender de maneira higiênica e operacional a todas as atividades para a produção dos alimentos com controle efetivo das contaminações.

As edificações e instalações devem ser de construção sólida, **adequadas sanitariamente e de acordo com a legislação aplicável**. Os materiais usados na construção e na manutenção dessas edificações não devem transmitir nenhuma substância nociva e indesejável aos alimentos.

Devem ainda garantir que os **resíduos sólidos e líquidos sejam retirados de forma eficaz**, não sendo permitido que o acesso às instalações seja comum a outras utilizações.



O **projeto deve permitir a separação**, por meios físicos ou outros meios como, por exemplo, horários diferenciados das várias operações de produção dos alimentos, a fim de evitar a contaminação cruzada.

A **contaminação cruzada** também deve ser prevenida impedindo que os funcionários que manipulam as matérias-primas ou produtos semielaborados entrem em contato com o produto acabado, enquanto não tenham trocado de uniforme e higienizado as próprias mãos.

É tolerado um **ambiente único para a produção**, desde que as atividades e os procedimentos de preparo sejam bem definidos por áreas ou por horários de trabalho, para que não haja o risco da contaminação cruzada.

Também é preciso analisar a possibilidade de separação das equipes de trabalho das **diferentes áreas contaminadas**, como recepção e matérias-primas, **das áreas limpas**, onde se dá o processamento dos produtos.

Na unidade de produção, o fluxo do processo **não deve permitir que haja cruzamento de matérias-primas das áreas contaminadas**, como da recepção e do armazenamento, com as das **áreas limpas, de preparo e montagem**. Isso evita que as matérias-primas ofereçam qualquer risco de contaminação para os alimentos prontos para o consumo. Ou seja, convém que seja seguido um fluxo ordenado, da área de maior contaminação para a área limpa.

BOAS PRÁTICAS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Além das **tradicionais panificadoras e confeitarias**, é frequente hoje encontrar estabelecimentos que oferecem produtos e serviços de pizzaria, café da manhã, brunch, almoço, happy hour, sopas e caldos, sushi bar, produtos de conveniência e outros produtos de gastronomia, podendo mesmo incluir serviços de delivery.

Assim, atualmente, a **padaria pode fabricar e manipular grande variedade de produtos alimentícios**, incorporando ao seu fluxo de produção inúmeras etapas, que incluem desde o pré-preparo, o preparo e a conservação de alimentos, até o fracionamento de produtos, a distribuição e o transporte à residência do consumidor. Os **aspectos das boas práticas devem ser considerados** em todas as etapas a fim de garantir o controle das contaminações.

As etapas operacionais são consideradas de grande importância para a **segurança e a qualidade do produto**, e compreendem aspectos que iniciam no recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens, indo até a distribuição e a comercialização dos diversos produtos.



Há etapas operacionais que são específicas para o processo de produção de pães e algumas de âmbito mais geral, que se aplicam aos vários grupos de produtos produzidos e manipulados ou comercializados na panificadora.

De acordo com a **norma ABNT NBR 15635**, algumas dessas etapas operacionais são consideradas essenciais para a segurança dos alimentos e devem ser controladas, sendo estabelecidos para cada uma delas:

- ▶ os procedimentos para monitoramentos;
- ▶ os limites críticos, que servirão de parâmetros nos monitoramentos;
- ▶ os procedimentos de correções e ações corretivas em caso de haver algum desvio no limite estabelecido;
- ▶ os procedimentos de verificação;
- ▶ os registros.

As etapas operacionais, consideradas como controles operacionais essenciais (COE) são:

- ▶ Higienização das frutas, legumes e verduras (FLV);
- ▶ Cocção/cozimento;
- ▶ Resfriamento;
- ▶ Manutenção quente;
- ▶ Distribuição quente;
- ▶ Manutenção fria;
- ▶ Distribuição fria.

NOVAS ORIENTAÇÕES SOBRE AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA APÓS A PANDEMIA DE COVID-19

A pandemia afetou diretamente as empresas de **panificação e confeitaria** que, a partir de março de 2020, se viram limitadas em suas operações. Houve rapidamente uma **demanda por reinvenção e adequação às novas circunstâncias** e essa necessidade precisou ser pautada pelo cuidado com as boas práticas sanitárias e de higiene.

Dessa forma, neste material também há orientações em relação aos cuidados que devem ser tomados na operação das panificadoras em relação à higienização, operação dos estabelecimentos, limpeza dos ambientes, uso de álcool gel, entre outros aspectos.

As ações para conter a pandemia continuam se mostrando determinantes para a saúde global e para o enfrentamento de novas doenças que possam surgir.



NA OPERAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Para os **atendentes**, torna-se necessário, mais do que nunca, o **uso de máscaras descartáveis**, devido ao fato de esses funcionários manipularem os produtos comercializados e manterem contato próximo com os clientes.

O uso das máscaras evita a contaminação por meio da saliva e aerossóis da respiração. Também é necessário orientá-los quanto à conduta correta de higiene pessoal, no trato com o cliente na área de loja e venda dos produtos.

Ressaltar aos **atendentes e demais funcionários** que deve-se cobrir nariz e boca ao tossir ou espirrar, e evitar tocar com as mãos as mucosas dos olhos, nariz e boca.



CAIXAS

- Definir **caixa de uso exclusivo** para idosos, gestantes, imunossuprimidos e grupos de risco;
- A instalação de placas de acrílico com máquina de cartão afixada do lado de fora é sugerida para proteger funcionários e clientes;
- Exigir que os **funcionários utilizem máscaras de forma correta**, cobrindo boca e nariz;
- **Informar aos clientes**, com sinalizações em destaque no chão da fila do caixa, para que eles mantenham-se a um 1,5 metro de distância das outras pessoas, inclusive de funcionários alocados em seus postos de trabalho.



EVITAR AGLOMERAÇÕES

Deve ser feito o **controle de entrada e saída de clientes**, para evitar a aglomeração de pessoas;

Demarcar, com faixas em destaque no piso, o distanciamento entre as pessoas nas áreas de atendimento do estabelecimento.

REGRAS PARA O SELF-SERVICE NA PADARIA

Continuar a exigência do **uso de máscaras** para o cliente que for adquirir alimentos em sistema de self-service, para evitar aerossóis de respiração sobre os produtos em exposição.

Disponibilizar luvas descartáveis aos clientes para manipulação dos produtos;





*Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas*

0800 570 0800 / www.sebrae.com.br