

## Caracterização higiênico-sanitária das empresas produtoras de Doces Tradicionais de Pelotas

VIRGÍNIA DE JESUS DA SILVA<sup>1</sup>; MÁRCIA AROCHA GULARTE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-graduação em Nutrição e Alimentos/UFPEL – vik\_peljesus@hotmail.com

<sup>2</sup>Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos/UFPEL – marciagularte@hotmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

Pela tradição na elaboração de doces finos, a cidade de Pelotas ficou reconhecida como a Capital Nacional do Doce, produzindo com excelência, exclusividade e qualidade (MAGALHÃES, 2001; MARCHI, et al 2009).

Ferreira, Cerqueira e Rieth (2008) realizaram um estudo com o objetivo de levantar e justificar argumentos necessários para definir o doce pelotense como patrimônio imaterial e o seu fazer como inserido numa tradição doceira da região, chegando à conclusão que a tradição doceira de Pelotas se confirma à medida que encontraram suas origens na sociedade no século XIX e que permanecem até hoje como prática social no cotidiano da cidade.

No ano de 2011 o Instituto Nacional de Propriedade Industrial concedeu a 14 variedades de doces o selo de indicação geográfica (IG), são estes: bem casado, panelinha de coco, camafeu, quindim, olho de sogra, papo de anjo, trouxinha de amêndoas, queijadinha, fatias de Braga, amanteigado, pastel de Santa Clara, ninho, broa de coco e beijo de coco. O selo de IG possui o objetivo de estabelecer qualidade e determinar características para os produtos de acordo com a região onde é produzido, sendo uma ferramenta de valorização de produtos tradicionais, possuindo duas funções em principal: agregar valor ao produto e proteger a região produtora (GIESBRECHT, SCHWANKE e MÜSSNICH, 2011).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) dispõe na RDC nº 275 de 2002 uma lista de verificação de boas práticas de fabricação na qual são avaliadas as condições higiênico-sanitárias de empresas produtoras de alimentos. De acordo com o número de conformidades atendidas, as empresas são classificadas em três diferentes grupos: Grupo 1 (76 a 100% de atendimento aos itens), Grupo 2 (51 a 75% de atendimento aos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento aos itens) (BRASIL, 2002).

Diante do exposto, objetivou-se com este trabalho avaliar as condições higiênico-sanitárias das empresas produtoras de doces tradicionais de Pelotas com selo de IG.

### 2. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada em 100% das empresas produtoras de doces tradicionais de Pelotas com selo de Indicação Geográfica, que atualmente são três.

Foram realizadas visitas e as empresas foram avaliadas conforme o *check list* apresentado na Resolução RDC ANVISA nº 275 de 2002. Após foram verificados os itens em conformidade com a legislação e as empresas foram classificadas de acordo com o percentual de conformidades apresentadas em Grupo 1, Grupo 2 ou Grupo 3 (BRASIL, 2002)

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na Tabela 1 estão apresentadas as empresas produtoras de doces tradicionais e suas respectivas classificações após a aplicação do *check list* da RDC Anvisa nº275 de 2002.

As empresas A e C atenderam aos itens 71,77% e 74,73%, respectivamente, sendo classificadas no grupo 2, onde o atendimento dos itens em conformidade é de 51 a 75%. A empresa B apresentou o atendimento de 92,63% em conformidades com o Check list se enquadrando no grupo 1.

De acordo com Seixas et al (2006) na cidade de São José do Rio Preto, SP, pode-se observar que em 10 estabelecimentos produtores de alimentos, as não conformidades variaram de 11,9% a 64,3%, sendo superiores as encontradas neste estudo.

Tabela 1. Classificação das empresas produtoras de doces com selo de Indicação Geográfica conforme *check list* da RDC Anvisa 275 de 2002

Empresas	Classificação
Empresa A	2
Empresa B	1
Empresa C	2

Um estudo realizado por COUSS e CEZAR (2009) avaliou as condições higiênico-sanitárias de panificadoras e em nenhum dos estabelecimentos as condições foram totalmente satisfatórias, sendo as empresas classificadas nos grupos 2 e 3.

Silva, Saccol e Mesquita (2007) avaliaram boas práticas em cantina universitária e constataram percentuais de inadequações variáveis de 30 a 100%, demonstrando a importância da verificação destes itens para que haja um oferecimento de alimentos seguros para a saúde dos consumidores.

### 4. CONCLUSÕES

De acordo com os dados observados pode-se concluir que as condições higiênico-sanitárias das empresas produtoras de doces com selo de indicação geográfica são satisfatórias, apresentando um baixo percentual de desconformidades com a legislação vigente.

### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COUSS, A. M., CEZAR, T. M. **Verificação da higiene sanitária através do check list da RDC 275/02 em panificadoras de uma cidade da região do sudoeste do Paraná.** Resumos Faculdade Assis Gurgacz, PR, 2009.
- FERREIRA, M. L. M; CERQUEIRA, F.V.; RIETH, F. M. S. O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação. **Métis: história & cultura**, Pelotas, v.7, n.13, p. 91-113, jan/jun, 2008
- MAGALHÃES, M. O. **Doces de Pelotas: Tradição e História.** Pelotas. Armazém Literário, 2001.
- SEIXAS, F. R. F.; SEIXAS, J. R. F.; REIS, J. A.; HOFFMANN, F. L.; Check List para diagnóstico inicial das boas práticas de fabricação em estabelecimentos

produtores de alimentos da cidade de São José do Rio Preto – SP. **Revista Analytica**. N° 33, Fevereiro/Março, 2006.

SILVA, S. F., SACCOL, A. L. F, MESQUITA, M. O., Avaliação das Boas Práticas e Cantina Universitária. **Disc. Scientia. Série: Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 8, n. 1, p. 151-157, 2007.