

APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA INDÚSTRIA DE DOCES ARTESANAIS

**LOPES, Cíntia Silveira Scheffer; GOMES, Greizi Lidiana dos Santos
VEIGA, Itiara Gonçalves (orientador)
cintia_scheffer@hotmail.com**

**Evento: XVIII Seminário de Extensão
Área do conhecimento: Tecnologia e Produção**

Palavras-chave: BPF, rapadura, segurança alimentar

1 INTRODUÇÃO

O município de Santo Antônio da Patrulha – RS é conhecido pela fabricação de doces artesanais, principalmente derivados de melado. O aumento da demanda de produção desses doces gerou o crescimento de diversas indústrias familiares da região. Hoje, o grande desafio é a padronização destes produtos e a produção de alimentos seguros. Nesse contexto, a implantação de programas de qualidade auxiliam na regulamentação às normas, na segurança alimentar e na diminuição dos custos operacionais, gerando maior credibilidade junto ao cliente, tornando-se assim um requisito fundamental para a comercialização. Frente a isto, o objetivo deste trabalho é estudar a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) como ferramenta de qualidade em uma indústria de doces artesanais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A higiene dos alimentos corresponde ao conjunto de medidas necessárias para garantir segurança, salubridade e sanidade do alimento em todos os estágios de seu crescimento, produção ou manufatura até seu consumo final. Com o intuito de atender a estas recomendações, muitas indústrias menores vem implementando programas de qualidade, geralmente as Boas Práticas de Fabricação. Acredita-se que 90% da garantia na obtenção de produtos saudáveis e economicamente viáveis estão na aplicação de BPF na indústria de alimentos (Durek, 2005).

As BPFs são um conjunto de procedimentos, processos, controles e precauções que garantem a segurança no processamento de alimentos, resultando em um produto garantido, sob o ponto de vista da saúde do consumidor. Estas também facilitam a produção de alimentos de qualidade uniforme, além de ser uma importante na manutenção da segurança do produto (Durek, 2005).

No Brasil, as BPF são legalmente regidas pelas Portarias 1428/93-MS (Brasil, 1993) e 326/97-SVS/MS (Brasil, 1997a; Brasil 1997b). Os fundamentos das BPFs são simples e compreendem quatro práticas: Exclusão e remoção de micro-organismos indesejáveis e material estranho; inibição e destruição de microrganismo indesejável. É feito na implantação do programa de BPF a descrição de todos os procedimentos operacionais das seções de produção, elaboração e execução de treinamentos periódicos para funcionários; treinamento de integração; noções básicas de microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos; higiene pessoal e higiene com equipamentos e utensílios de trabalho (Nicolau, 2006).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

O objeto de estudo é uma indústria de doces (50 funcionários) recentemente expandida que produz rapadura, pé-de-moleque, mandolate, mariola entre outros.

Foram criados o Manual de Boas Práticas de Fabricação, as Instruções de Trabalho (IT's) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) específicos para a Indústria em questão. Os manipuladores foram instruídos de acordo com as BPFs através de palestras. O nível de adequação e a evolução da empresa foram avaliadas por meio de check-lists de pontos principais na indústria.

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Algumas alterações nas instalações da empresa foram realizadas, conforme mostrado na Figura 1. Realizou-se um questionário com os funcionários em que foi constatado que a empresa não realiza devido treinamento em BPFs, pois 56% dos funcionários declaram não ter recebido nenhum tipo de treinamento. O manual de BPFs, as Instruções de Trabalho (8 documentos) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (7 documentos) foram criados a partir dos dados da empresa.

Figura 1 – Instalações antes (a, b, c) e depois (d, e, f) da implantação das Boas Práticas de Fabricação.



Fonte: Os autores

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados evidenciaram que a empresa está tendo dificuldades no atendimento às normas devido a uma mão-de-obra despreparada, falta de capital para as modificações necessárias à estrutura física, definição ineficaz de responsabilidades dentro da organização e falta de exigência dos clientes. No entanto, foi possível observar melhorias após a implantação do BPF.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 1428, de 26 de novembro de 1993.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 326, de 30 de julho de 1997(a).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 368, de 04 de setembro de 1997(b).
- Durek, C. M. Verificação das boas praticas de fabricação em indústrias de leite e derivados, registrados no serviço de Inspeção federal – SIP. Dissertação de mestrado em Ciências Veterinárias. Curitiba: 2005.
- Nicolau, E. S. Apostila de boas práticas de fabricação – BPF. Goiânia, 2006.