



IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM ESTABELECIMENTO PRODUTOR DE BOLOS DE CURRAIS NOVOS/RN

Isabel Luana de MACÊDO¹; Aristides Felipe Santiago JUNIOR²

¹Aluno, IFRN – Campus Currais Novos, Rua Manoel Lopes Filho, n.º 733, Bairro Valfredo Galvão
Currais Novos / RN - CEP: 59380-000 e-mail: isabeluanamacedo@gmail.com

²Orientador, IFRN – Campus Currais Novos, Rua Manoel Lopes Filho, n.º 733, Bairro Valfredo Galvão
Currais Novos / RN - CEP: 59380-000 e-mail: aristides.santiago@ifrn.edu.br

Resumo: Atualmente com a ocorrência das Doenças Transmitidas Alimentos (DTA's) a qualidade dos produtos deixou de ser uma vantagem competitiva e se tornou requisito fundamental para a comercialização dos produtos. Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação - BPF. Sua aplicação se dá através de um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde as matérias-primas até o produto final. O principal objetivo do programa é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor. A fabricação de bolos não se exclui das normas e regras estabelecidas pelas BPFs. Portanto, esse trabalho tem como objetivo mostrar a implantação das normas da Vigilância Sanitária em um estabelecimento produtor de bolos. Para isso foi utilizado a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos presente na Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, a elaboração de um plano de ação que relatou as não conformidades, a ação corretiva e seu determinado responsável e a realização de três capacitações. Ao concluir o estágio, construíram-se os POPs (Procedimento Operacional Padronizado) e ITs (Instruções de Trabalho) relacionadas a cada setor do estabelecimento.

Palavras-chave: Boas práticas de Fabricação, ITs, Lista de verificação, Plano de Ação, POPs.

1. INTRODUÇÃO

A panificação é um dos ramos que mais cresce hoje no Brasil. Dentro desse segmento existe a fabricação de vários tipos de alimentos, incluindo também a produção de bolo. Há também legislações específicas para esses estabelecimentos, com o intuito de implantar as BPFs.

O Bolo é um alimento a base de massa de farinha, geralmente doce e cozido ao forno. Podendo levar outros ingredientes que ficam a critério do consumidor. Devido a sua variedade nutricional compõe a mesa de muitos brasileiros, estando entre os alimentos mais completos que fazem parte da dieta do ser humano. Portanto, deve haver uma maior inspeção na forma como se fabrica esse alimento, ou seja, é essencial que se insira normas que possam proteger a saúde do consumidor assim como a qualidade do produto.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um termo originado do Inglês Good Manufacturing Practices (GMP), usado para designar um conjunto de ações e critérios que objetiva, especialmente, assegurar a qualidade de produtos e serviços que lidam diretamente com a manipulação de alimentos ou produtos farmacêuticos (ANVISA, 2006).

Portanto, está claro que há a necessidade da aplicação das Boas Práticas de Fabricação em todos os setores alimentícios, inclusive o de panificação. A implantação dessas normas deve acontecer através do trabalho em conjunto entre o proprietário, os funcionários e o estagiário para que haja eficácia da aplicação das BPFs.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização deste projeto, foi utilizado um estabelecimento que produz bolos, no Município de Currais Novos, Estado do Rio Grande do Norte. A empresa, que



é de pequeno porte, não se encontrava adequada às normas da Vigilância Sanitária. E por ser um segmento (fabricação/panificação) que interessa a comunidade tornou-se um alvo importante para a informatização da população. Na implantação das Boas de Fabricação, propriamente dita, foi utilizada a lista de verificação segundo a Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, com a finalidade de avaliar as não conformidades presentes no estabelecimento e o acompanhamento das respectivas correções. A lista era composta por 54 itens e foi aplicada a todos os setores da empresa (área externa e interna). As perguntas são elaboradas de forma direta e objetiva analisando a situação higiênico-sanitária da empresa. A partir dos resultados, foi elaborado um plano de ação que informa todas as não conformidades, a ação corretiva e o respectivo responsável pela realização da tarefa. Após concluir o plano de ação e expor ao proprietário foram realizadas visitas para verificar o andamento da implantação na empresa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir do Check List visualizou-se o seguinte comportamento da empresa em relação às Boas Práticas de Fabricação conforme mostra a Figura 1.

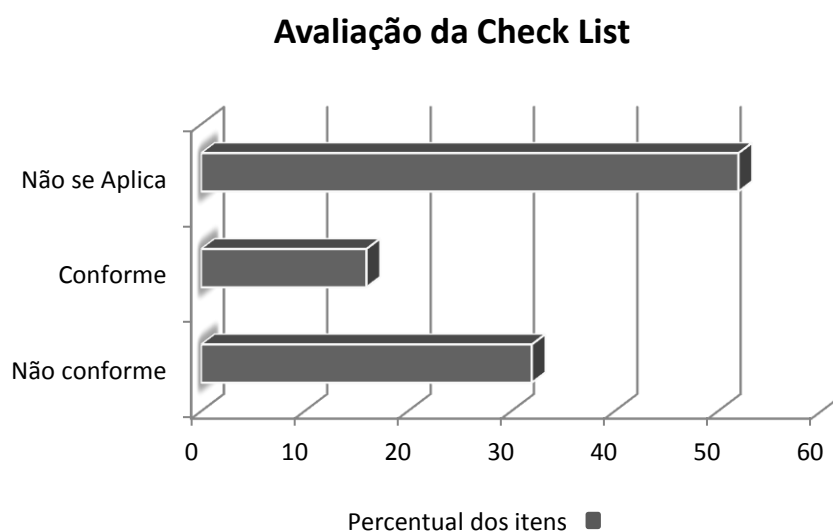


Figura 1 - Avaliação da Check List, percentual de não conformidades, conformidades e os itens que não se aplicava ao estabelecimento.

Como observado na Figura 1, a empresa apresenta trinta e dois por cento de itens não conformes, sendo estes relacionados aos equipamentos, móveis, utensílios e instalações; à higiene pessoal dos manipuladores, à higienização dos alimentos e ao manejo de resíduos. Um dos pontos mais críticos estava relacionado à higienização dos alimentos, envolvendo as instalações e problemas com a manipulação referindo-se a higiene dos funcionários. Quanto ao percentual dos itens que não se aplicam, referem-se aos pontos da Check List que não se enquadravam a empresa, entre os quais estava o programa de capacitação, item incluso posteriormente no plano de ação.

Apesar da quantidade de itens não conformes ser significativa, a empresa tinha capacidade para se adequar as BPF. Após algumas visitas, a orientação aos funcionários e à



proprietária, mostrando os pontos a serem corrigidos, juntamente com a realização de três capacitações e a elaboração dos POPs pode-se observar uma melhora significativa dentro do estabelecimento quanto ao cumprimento das regras que conferem as BPF.

Com a elaboração de quatro POPs (Controle Integrado de Vetores e Pragas, Controle de Potabilidade de Água, Higienização Das Instalações, Equipamentos e Móveis, Higiene e Saúde dos Manipuladores) e três capacitações (Microbiologia, Controle Integrado de Pragas e Higiene e Saúde dos Manipuladores) o índice de não conformidades diminuiu, podendo ser observado na Figura 2.

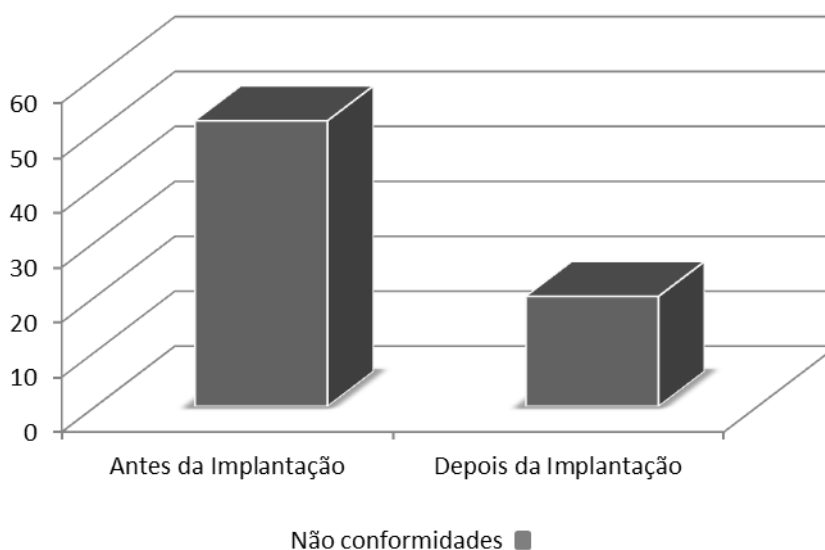


Figura 2 – Comparação das não conformidades antes e depois da implantação das BPFs

Acredita-se que o avanço obtido com a implantação das Boas Práticas de Fabricação, além de melhorar as condições higiênicas do local também contribuiu para o potencial do estabelecimento, sendo este agora capaz de produzir alimentos seguros para toda a população. Garantindo acima de tudo o conforto e a segurança garantida pela aplicação das BPFs.

4. CONCLUSÃO

Um conjunto de práticas que ajudam a melhorar a higiene dos alimentos é sempre uma ferramenta aceitável, porém o modo que se é aplicado nos estabelecimentos talvez provoque relutância entre o proprietário e os funcionários, podendo se tornar uma tarefa difícil (implantar e implementar as BPFs).

É necessário que haja a fiscalização dessas empresas de modo a garantir as condições adequadas de trabalho e de produção de alimentos. Ou seja, cabe aos órgãos de fiscalização, como a Vigilância Sanitária, monitorar o funcionamento dos estabelecimentos produtores de alimentos.

O uso das legislações como referência de adequação às BPFs é indispensável para que se consiga alcançar as metas estabelecidas pelo plano de ação. A união de todas as ferramentas, inclusive os POPs, é imprescindível para se atingir bons resultados.

Mudar os atos, costumes e hábitos de um local que disponibiliza alimentos é uma tarefa árdua, que requer tempo e entendimento por parte do proprietário, funcionários, e principalmente do consumidor.



A empresa, por sua vez, fez um investimento considerável para que fosse possível a realização da implantação dessas normas. Isso possibilitou melhores ofertas, podendo a mesma fornecer o seu produto aos mais diversos estabelecimentos que compõe a cidade de Currais Novos.

REFERÊNCIA

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Boas Práticas de Fabricação – BPF. 2006.** Disponível em: < <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>>

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - **RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>

MARIANO, Graça.; CARDO, Miguel. **Princípios Gerais da Legislação Alimentar.** Disponível em: <<http://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-SEQUALI-02/n02-46-47.pdf>>

SILVA, Marisa Terezinha Bertozo. **Curso de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Disponível em: <http://www.crq4.org.br/downloads/minicurso_alimentos_05_07.pdf>

TOMICH, Renata Graça Pinto. et al. **Metodologia Para Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Pão de Queijo.** Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/%0D/cta/v25n1/a18v25n1.pdf>>

VASCONCELOS, V. H. R. **Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC Nº 216/2004.** Monografia. Centro de Excelência em Turismo-CET. Universidade de Brasília-UNB, 2008.42p.

VIEIRA, Lucas. **A importância das Boas Práticas de Fabricação nas empresas de alimentação.** Disponível em: < <http://boaspraticascons.blogspot.com.br/2010/07/lucas-vieira-de-vez-em-quando-ouvimos.html>>