

IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Aline Viana Sérvio¹
Bruna Gomes de Souza¹
Raira Cristina Damásio Pereira¹
Cássio Gonçalves Garcez de Souza¹
Tatiane de Cássia Fernandes Martins²

alinevianaservio@hotmail.com

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

PALAVRAS-CHAVE: Controle de qualidade; Alimentos; Saúde

INTRODUÇÃO

O crescente aumento da oferta dos produtos alimentícios tem levado a um nível de exigência cada vez maior por parte dos consumidores. No segmento da indústria de alimentos, a gestão da qualidade assume um papel de extrema importância, uma vez que além do foco principal na satisfação que o produto proporciona aos seus clientes, a qualidade está diretamente relacionada à saúde e segurança alimentar (NOGUEIRA e DAMASCENO, 2016). Para o consumidor, um produto (ou serviço) é considerado como de qualidade quando atende à finalidade para a qual foi adquirido, sendo que para atingir um padrão de qualidade satisfatório é necessário agregar operações, tais como as práticas de inspeção de campo e análises laboratoriais, investimentos na qualificação de equipes, disposição de instrumental adequado à melhoria do processo (desde a matéria-prima, os insumos, os serviços de água, os materiais de embalagem, as condições de higiene e sanitização, a limpeza e a funcionalidade das instalações, as condições de armazenamento e transporte, até o produto acabado) (CAVEIÃO e VERONEZI, 2015). Diante deste contexto, uma das ferramentas para se obter padrão de qualidade na produção de alimentos é a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF), conjunto de princípios, regras e procedimentos que regem o correto manuseio dos alimentos, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final (COSTA *et al.*, 2012). Diante do apresentado, o objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento bibliográfico em relação ao controle de qualidade utilizado em indústrias alimentícias.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, onde foram utilizados artigos pesquisados, nas plataformas de busca Scielo, Periódicos Capes e demais bases. Os descritores utilizados foram: controle de qualidade; alimentos; saúde

RESULTADOS E DISCUSSÕES

¹Graduandos do 10º Período do curso de Farmácia, Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX.

²Nutricionista, Professora da Faculdade Univértix e Escola Técnica Vértice, Pós Graduada em Docência na Educação Profissional e Tecnológica, Pós Graduada em Estética e Cosmetologia e Pós Graduada em Gestão de Saúde Pública.

A qualidade deixou de ser um diferencial competitivo, para transformar-se em uma condição para a permanência no mercado, assim, “qualidade passa a ser uma exigência absoluta dos consumidores e, portanto, dos mercados” (BERTOLINO, 2010). No setor alimentício, para a implantação de uma Gestão da Qualidade, é possível utilizar sistemas (métodos e procedimentos) já testados e literatura de fácil acesso. Trata-se das BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). O APPCC ou HACCP é um método embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção, que tem por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo dos alimentos. Esse conceito cobre todos os fatores que possam afetar a segurança do alimento (ATHAYDE, 1999). Rossiter (2008) define as Boas Práticas De Fabricação (BPF) como o programa de segurança de alimentos que estabelece o alicerce dos programas de pré-requisitos, descrevendo sua estrutura, procedimentos e organizações necessárias para garantir aspectos higiênico-sanitários na fabricação e manuseio de alimentos, tendo como principal objetivo garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor. Para a implantação das BPF é necessário que se conheça o processo produtivo envolvido, bem como as limitações impostas pelo uso feito pelo cliente ou consumidor final, de forma a se ter uma visão sobre os perigos potenciais e os riscos de contaminação envolvidos. Com esses dados, será possível determinar o rigor e a profundidade das BPF a serem implementadas (SENAC, 2001). De forma geral, os itens que fazem parte do espoco das BPF são limpeza e conservação de instalações, qualidade da água, recebimento, estocagem e qualidade de matérias-primas, higiene pessoal, controle integrado de pragas, calibração de instrumentos, treinamento periódico para funcionários (BERTHIER, 2007). Nesse contexto, em busca da garantia de saúde da população e qualidade dos alimentos, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) regulamentou leis para controle sanitário de produção e comercialização de produtos na indústria alimentícia, dentre as quais estão: RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002: que dispõe sobre as BPF e os POPs (Procedimentos Operacionais Padrões); Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997: que determina as Boas Práticas de Higiene Sanitária e BPF, segundo a Codex Alimentarius; Portaria MS nº 1428, de 26 de Novembro de 1993: estabelece as diretrizes gerais de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos (BERTI e SANTOS, 2016). As indústrias alimentícias contam ainda com a certificação ISO 22000, criada em Setembro de 2005, reconhecida internacionalmente, fundamentada nos princípios de segurança alimentar em toda cadeia da indústria alimentícia. Outro ponto de extrema importância para o bom funcionamento de toda a cadeia de produção é a elaboração dos POPs, que consiste, segundo Colenghi (1997), em descrever em detalhes todas as operações que são necessárias para realizar um determinado procedimento, ou seja, “um roteiro padronizado para realizar uma determinada atividade”, fundamental dentro de qualquer processo funcional para garantir, mediante uma uniformização, os resultados desejados por cada tarefa realizada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir, através do estudo realizado, que são necessários diversos requisitos para que seja mantida a qualidade na indústria de alimentos, em todas as

etapas da produção e até mesmo dos profissionais envolvidos em cada uma destas etapas.

REFERÊNCIAS

ATHAYDE, A.: Sistemas GMP e HACCP garantem produção de alimentos inócuos. **Engenharia de Alimentos**, ano 5, n.23, jan/fev, 1999.

BERTI, R. C., SANTOS D.C. Importância do controle de qualidade na indústria alimentícia: prováveis medidas para evitar contaminação por resíduos de limpeza em bebida UHT. **Atas de Ciências da Saúde**. São Paulo, vol. 4, n.1, pág. 23-38, 2016.

BERTHIER, F. M. Ferramentas de Gestão da Segurança de Alimentos: APPCC e ISSO 22000. Brasília, 2007. Monografia de especialização. Universidade Federal de Brasília - UFB. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/186/1/2007_FlorenceMarieBerthier.pdf. Acesso em 25/11/2018.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Artmed, 2010.

CAVEIÃO, C. VERONEZI, C. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. **Revista Saúde e Desenvolvimento**. Curitiba, vol. 8, n.4, jul/dez. 2015.

COLENGHI, V. M. **O&M e Qualidade Total: uma integração perfeita**. Rio de Janeiro: Qualitymark. 1997.

COSTA, T.S.; NEIVA, G.S.; CAMILO, V.M.A.; SILVA, I.M.M. Oficinas de boas práticas de fabricação: construindo estratégias para garantir a segurança alimentar. **Braz. J. Food Technol.**, IV SSA, P.64-68, maio 2012.

NOGUEIRA, M.O.; DAMASCENO, M.L.V. Importância do sistema de gestão de qualidade para a indústria de alimentos. **Caderno de Ciências Agrárias**. V.8, n.3, p.84-93, 2016.

ROSSITER, K.W.L. Sistema de Gestão de Segurança de alimentos na produção Industrial: uma abordagem da implantação da norma NBR ISSO 22000:2006- Em uma Indústria do Estado de Pernambuco. 2008.124f. Dissertação (Mestrado - Programa de pós-graduação em Engenharia Mecânica). Recife. Universidade Federal de Pernambuco, 2008.

SENAC. Elementos de Apoio: Boas Práticas de Fabricação e sistema APPCC. Rio de Janeiro, 2001. 278p.(Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.