

IMPORTÂNCIA DA ADOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTO

Edimilson José Rosa Sousa¹
Isaías Fernandes de Carvalho¹
Wálace Vieira Grillo¹
Tatiane de Cássia Fernandes Martins²
tatyfernandesmartins@yahoo.com.br

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências da Saúde

PALAVRAS-CHAVE: boas práticas de fabricação; APPC; qualidade dos alimentos; segurança alimentar.

INTRODUÇÃO

Dentre as diversas legislações e normas que se aplicam ao segmento da indústria alimentícia, existe um conjunto de práticas que é conhecido como o programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) (LUNDBERG e DONALD, 2003). As BPF tem como requisito medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a saúde do consumidor. (MARCHIORI, 2015). Representam as normas que definem a conduta do manipulador no preparo correto do alimento, desde a matéria prima até a distribuição do produto final, cobrindo toda cadeia logística (SAAD E CASTRO, 2013). O principal objetivo das BPF é garantir o controle antimicrobiano em todos os segmentos da empresa, diminuir o risco de contaminação direta e indireta para o consumidor e reduzir os custos de produção em toda cadeia produtiva (SOUZA, MEDEIROS E SACCOL, 2013). Esse estudo apresenta algumas considerações sobre a importância das indústrias em implantar as BPF para a garantia de um alimento seguro. Com esse trabalho, objetivou-se mostrar a importância de aderir e cumprir as boas práticas no processo de preparação do alimento fornecido aos consumidores.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica, onde foram utilizados artigos pesquisados nas plataformas de busca Scielo, Periódicos Capes, Portal de Pesquisada Biblioteca Virtual de Saúde (BVS). Os descritores utilizados foram: boas práticas de fabricação; APPC; qualidade dos alimentos; segurança alimentar.

RESULTADO E DISCUSSÕES

As BPF são normas que precisam ser seguidas e são fundamentais, elas se referem a higienização das instalações da indústria, limpeza do local de trabalho e higiene pessoal (como higienização correta e frequente das mãos, utilização dos uniformes corretamente, retirada de adornos) até a descrição, por escrito, dos procedimentos envolvidos no processamento do produto, os Procedimentos Operacionais Padrão - POP (MARCHIORI, 2015). Estes procedimentos abrangem desde a chegada da matéria prima, insumos, processamento, armazenamento e transporte do produto acabado (GARVIM, 2002). As BPF garantem proteção ao consumidor, pois dão a certeza de que os alimentos serão produzidos em condições adequadas. Também

ajudam a empresa, que não terá uma concorrência desleal (THAYDE, 1999). Portanto, esse conjunto de ações é o jeito de evitar contaminações e riscos para a saúde ou para a qualidade do preparo (VERONIZI E CAVEIÃO, 2015). É, ainda, uma forma de padronizar o nível de qualidade e garantir que os negócios saibam o que é esperado, em cada momento da produção. Sem elas, a indústria alimentícia estaria suscetível a práticas que colocam em risco a saúde humana e a imagem das marcas (AKUTSU, *et al.*2005). A implantação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC ou HACCP) tem por finalidade a garantia de alimentos inócuos durante os processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo final dos alimentos (ATHAIDE, 199). O Codex Alimentarius da FAO/WHO recomenda a adoção do HACCP nas empresas alimentícias, e no Brasil ela é exigida também pela portaria federal 1428/93, do Ministério da Saúde que é o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos (SAAD E CASTRO, 2013). O sistema APPC consiste em etapas sequenciais para identificar, avaliar e controlar perigos de contaminação de alimentos, da produção até o consumidor (CAMPOS, 2004). Seus objetivos são prevenir, reduzir ou minimizar os perigos associados ao consumo de alimentos, estabelecendo deste modo, os processos de controle para garantir um produto inócuo (NEHEME, 2008). O sistema tem como base a identificação dos perigos potenciais para a inocuidade do alimento e as medidas preventivas para controlar as situações que criam os perigos (FERMAM, 2003).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Implantação das BPFs nas empresas é fundamental para que as indústrias de alimentos sigam as metodologias de controle higiênico-sanitário garantindo a fornecimento de produtos inócuos ao mercado, satisfazendo desta forma as expectativas e direito dos consumidores.

REFERÊNCIAS

- ATHAYDE, A. Sistemas GMP e HACCP garantem produção de alimentos inócuos. **Engenharia de Alimentos**, ano 5, n. 23, jan./fev.1999.
- AKUTSU, R. C. *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.18, n.3, p.419-427, 2005.
- CAMPOS, V.F. **TQC: Controle da Qualidade Total (no estilo japonês)**. 8ª ed. Nova Lima: INDG, 2004.
- FERMAM, R.K.S., **HACCP e as Barreiras Técnicas**. São Paulo: Inmetro, janeiro/2003. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/infotrc/artigos/docs/8.pdf>. Acesso em: 16 out. 2014.
- GARVIN, D. A., **Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.
- LUNDBERG, John. E. DOANLD. **O Restaurante: conceito e operações**. 3ed. Porto alegre: Bookman, 2003.
- MARCHIORI, Cristiane. **Diagnostico e Implantação de BPF em uma Indústria de Conservas No Município de Francisco Beltrão PR**. Orientadora: Drª Vânia de

Cássia da Fonseca Burgardt, 2015. 65f. Monografia (Especialização em Gestão da Qualidade na Tecnologia de Alimentos). Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, Beltrão Parana, 2015.

NEHME, N. S. **Implantação do sistema de gestão da qualidade em um laboratório de pesquisa do instituto Oswaldo Cruz (IOC):** Desafio e soluções da realidade do programa PALC (Programa de Acreditação de Laboratórios Clínicos) DA SBPC/ML (Sociedade Brasileira de Patologia Clínica - Medicina Laboratorial). Orientadores: Octavio Fernandes da Silva e Cristiane Machado Quental, 2008. 4f. Dissertação de mestrado (Mestrado profissional em Gestão de Ciência e Tecnologia em Saúde Pública). Instituto Oswaldo Cruz - Rio de Janeiro. 2008.

SOUZA, Mirela dos Santos; MEDEIROS, Laissa Benites; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. Implantação de BP em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) na cidade de Santa Maria (RS). **Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr.**, Araraquara, v. 24, n. 2, p. 203-207, abr./jun. 2013.

SAAD, Renata S. Diniz de CASTRO. **Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Tomate e Água em Restaurante da Cidade de Botucatu –SP.** Orientador: Rogério Lopes Vieites, 2013. 95f. Tese (doutor em agronomia). Faculdade de Ciências Agrônômicas da UNESP, Botucatu SP, 2013.

VERONIZI, Camila, Cristiano CAVEIÃO. A Importância da Implantação das BPF na indústria de alimento. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, vol. 8, n.4, jul./dez. 2015.