

COMUNICAÇÃO ORAL (RESUMO EXPANDIDO) - NUTRIÇÃO

**VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA
EMPRESA PRODUTORA DE BISCOITOS ARTESANAIS EM CAMPO
GRANDE- MS**

Aline Da Fonseca (alinedafonseca@live.com)

Natália Araújo Lino (natalialinoarq@gmail.com)

Andreia De Oliveira Massulo (andreia.massulo@unigran.br)

1. Introdução: Para a produção e comercialização de produtos alimentícios é de suma importância que o espaço esteja em conformidade para atender os parâmetros da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Esses parâmetros incluem as boas práticas de fabricação, que possuem os critérios como higiene, organização e sistematização.

Além disso, para que as normas da vigilância sanitária possam ser efetivamente aplicadas sem comprometer as possibilidades de acesso dos agricultores ao mercado de seus produtos, são necessárias ações institucionais de apoio, como treinamentos, financiamentos, assistência técnica e um programa de extensão rural, em consonância com as características sociais, culturais e econômicas de cada região ou município (FISCHER et al, 2016). Para a comercialização de produtos alimentícios, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), determina uma série de parâmetros obrigatórios, a fim de garantir a padronização e a qualidade dos alimentos dispostos ao mercado consumidor. Dentre esses parâmetros, a legislação RDC nº 275/2002 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 (BRASIL, 2002).

2. Objetivo: Analisar o atendimento aos requisitos de boas práticas de fabricação, de acordo com a resolução ANVISA RDC nº275/2002, de uma empresa produtora de biscoitos artesanais em Campo Grande MS.

3: Metodologia: Foi realizada uma visita técnica em uma empresa produtora de biscoitos artesanais, no município de Campo Grande, no dia 19 de dezembro de 2019. Mediante autorização da proprietária, foi aplicada a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, que consta no Anexo II da Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os requisitos avaliados foram estratificados em percentuais de conformidade e não conformidade, a fim de realizar a classificação do estabelecimento em um dos grupos preconizados pela referida legislação: Grupo 1- 76 A 100% de atendimento dos itens, GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens ou GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens. A verificação das boas práticas de fabricação contempla o projeto de iniciação científica intitulado “Boas práticas de fabricação de produtos alimentícios à base de frutos do cerrado sul-mato-grossense”, inserido no Projeto de Pesquisa “Tecnologia de alimentos e frutos do cerrado sul-mato-grossense”, do Centro Universitário Unigran Capital.

4. Resultados e Discussões: Dos 164 requisitos estabelecidos pela legislação, foram avaliados 152, sendo que a empresa apresentou um nível de conformidade em 79 itens, correspondendo a 52% de atendimento dos requisitos. Desta forma a empresa foi classificada como pertencente ao Grupo 2. Os itens não avaliados foram enquadrados no conceito “não se aplica”.

Os percentuais de não conformidades, por grupo de requisitos avaliados, estão descritos a seguir: a) para edificação e instalações foram avaliados 68 itens, sendo 33 não conformes, representando um percentual de não conformidades de 48%; b) para equipamentos, móveis e utensílios foram 21 itens avaliados, sendo 52% não conformes (n=11); c) para manipuladores houve 43% de não conformidades, onde 14 itens foram avaliados e 6 não adequados; d) para produção e transporte do alimento foram avaliados 31 itens, onde 15 não estavam em conformidade (48%); e) para documentação, 44% de não conformidades (18 itens avaliados com 8 não conformes). O total avaliado foi

de 152 itens, com 73 requisitos não conformes, representando 48% de não conformidades. A importância em avaliar o cumprimento das boas práticas de fabricação é que com esses dados possamos entender as possíveis falhas nos processos de fabricação e fazer a correção das mesmas para atender os requisitos necessários para uma produção de alimentos adequado.

Em outros espaços que produzem alimentos, a realidade das não conformidades também é relatada. Em escolas públicas no interior do Estado de Minas Gerais, por exemplo, o maior índice de inadequações foi referente aos manipuladores com 64,3%, onde o investimento em treinamentos de conscientização seria uma alternativa interessante para o fornecimento de alimentos seguros. (CORREIO et al, 2018). Outro exemplo, em unidade produtora de refeições, em um trabalho realizado em São Paulo SP, foram encontrados diversos pontos não conformes na estrutura física, determinação de rotinas e processos na produção de alimentos, cujas não conformidades passaram dos 50%. (SANTOS; M.CALIL; TENÓRIO, 2016). Já em unidades hospitalares, em Muriaé MG, a aplicação das boas práticas de fabricação ocorre de maneira satisfatória, conforme preconizado pela Anvisa, e as não conformidades observadas são passíveis de serem tratadas imediatamente através de ações corretivas e prevenidas através de treinamento, orientação e conscientização. (ESTEVAM; MOREIRA, 2017). Em se tratando de empresas ou fábricas artesanais. A implantação das Boas Práticas de Fabricação, é considerada a base do controle de qualidade em uma empresa alimentícia, é um processo contínuo que nunca deve parar, sempre havendo adaptações e inovações que busquem a melhoria contínua dos produtos e dos processos (VERONEZI; CAVEIÃO, 2015). O crescente aumento da oferta de produtos alimentícios tem levado a um nível de exigência cada vez maior. Assim, é cada vez mais urgente e necessário a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) nas indústrias alimentícias, procedimentos que tem como finalidade garantir a qualidade dos alimentos e, principalmente, a segurança alimentar dos produtos. (LEMES; EGEEA; TAKEUCHI; DANESI, 2019). A verificação das não conformidades resultou em um relatório de visita técnica elaborado como parte das atividades do grupo de pesquisa em Tecnologia de alimentos e frutos do cerrado sul-mato-grossense, do Centro Universitário Unigran Capital. O relatório acompanhava, em anexo, um plano de ação corretiva, para ser construído de forma coletiva entre proprietária e equipe do grupo de pesquisa. As adoções de medidas corretivas são necessárias para que a produção de alimentos seja segura sob o ponto de vista da redução de perigos biológicos,

físicos ou químicos ao consumidor e atendimento aos requisitos sanitários legais.

5. Conclusão: Tendo em vista os resultados encontrados na avaliação, podemos concluir que são necessárias algumas adequações ao local de produção, pois as não conformidades são de 52%, principalmente referente aos equipamentos, móveis e utensílios. Estas adequações estão em planejamento, através de plano de ação corretiva. Pode-se avaliar a importância da avaliação das boas práticas de fabricação para melhoria do espaço físico, dos manipuladores, transporte, para assim ter a produção adequada e segura dos alimentos produzidos e comercializados.

6. Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº275, 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. Diário Oficial da União nº 215, de 6 nov 2002.

CORREIO, LSB; CORREIO, VGL; FONSECA, CS; CORREIO, MPS. Verificação das boas práticas de fabricação (bpf) nas cantinas de escolas públicas de visconde do rio branco. Revista Científica Uniscientiae - V1. N1., Viçosa, v. 1, n. 1, p.41-53, jan. 2018.

FISCHER, A; MARINI, D; WINCK, CA. Percepção das normas da vigilância sanitária pelos agricultores familiares de Joaçaba, Herval d'Oeste e Luzerna. Gestão & Regionalidade, v. 32, n. 95, 2016. http://seer.uscs.edu.br/index.php/revista_gestao/article/view/2898/1945

http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254

LEMES, Ailton Cesar; EGEA, Mariana Buranelo; TAKEUCHI, Katiuchia Pereira; DANESI, Eliane Dalva Godoy. Verificação de Boas Práticas de Fabricação e Utilização de Análise Sensorial em Indústria Processadora de Biscoitos. Uniciências, [s.l.], v. 22, n. 3, p. 47-50, 24 jan. 2019. Editora e Distribuidora Educacional. <http://dx.doi.org/10.17921/1415-5141.2018v22n3espp47-50>.

SANTOS, MCHG, CALIL, RM; TENÓRIO, DC. Avaliação das boas práticas de fabricação em uma unidade produtora de refeições da cidade de São Paulo. Atas de Saúde Ambiental (São Paulo, online), ISSN: 2357-7614 – Vol. 4, JAN-DEZ, 2016, p. 68-81. ESTEVAM, E; MOREIRA, BE. Avaliação da aplicação das boas práticas de fabricação em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Revista Científica da Faminas, Muriaé, v. 3, n. 12, p.5-11, set. 2017.

VERONEZI, C.; CAVEIÃO, C. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. Rev. Saúde Desenvol., v.8, n.4, p.90-103, 2015.