



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Importância das boas práticas de fabricação em laticínios do sertão paraibano

Maria do S. A. RODRIGUES; José N.V.DEODATO; Wiaslan F MARTINS; Geraildo A. S. Silva; Alfredina dos S. ARAÚJO

Maria do Socorro Araújo Rodrigues

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: fernandaa.rodrigues@hotmail.com

O leite está entre os seis produtos agropecuários mais importantes da economia brasileira e sua produção encontra-se em pequenas propriedades. Assim como para os demais produtos alimentícios, o leite e seus derivados devem apresentar qualidade higiênica sanitária satisfatória tanto sob ponto de vista tecnológico quanto de saúde pública. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são pré-requisitos indispensáveis para a implantação de qualquer programa de qualidade, consiste em um conjunto de princípios e regras para a correta manipulação de alimentos, considerando desde a matéria-prima até o produto final, envolvendo as condições de armazenamento, condições estruturais de edifícios, condições de equipamentos, sanificação de equipamentos e estabelecimentos, controle de pragas, higiene pessoal e tratamento de efluentes. Logo o objetivo desse trabalho foi avaliar a relação entre o grau de adoção de BPF em laticínios e a qualidade higiênica sanitária do produto. Foram estudados três laticínios cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal ou Estadual. A coleta de informações foi feita através da aplicação de “check list” e adaptada para um contexto da produção leiteira. Na indústria foi realizado o acompanhamento do processo produtivo, avaliação das instalações, pessoal, controle de pragas, manutenção e calibração dos equipamentos. De acordo com os resultados obtidos com o questionário aplicado (check list), pode-se observar que 100% dos laticínios avaliados apresentam um quesito em não conformidade com o que prevê a legislação, no entanto, observa-se que das indústrias analisadas apenas uma apresenta-se em não conformidades com 77% das questões avaliadas. Destacou-se que as maiores não conformidades se encontraram nas questões de “controle de manutenção e calibração dos equipamentos” e “controle integrado de vetores e pragas urbanas”, dois pontos de controle que dificultam o sucesso da qualidade do produto final. Por meios dos dados obtidos conclui-se que as indústrias de laticínios atendem a 33,33% do total de requisitos exigidos e que ainda está em processo de implantação de Boas Práticas de Fabricação restando-lhe a correção de não conformidades relacionadas as exigências do programa. A maioria das não conformidades foi corrigida por capacitação, motivação, conscientização dos funcionários e comprometimento da direção, no entanto é importante enfatizar a necessidade do treinamento contínuo do pessoal.

Palavras-chave: Boas práticas, leite, check list.

