



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Aplicação de *check-list* para diagnóstico das panificadoras quanto adequação as boas práticas de fabricação (BPF)

Ana P. L. M. COSTA, Antonio V. MACHADO, Fernanda M. S. ALVES, Kamila H. QUEIROGA, Ivânio O A. J. SOUSA.

Ana Paula Lourenço de Macedo Costa

Eng. de Alimentos aluna da - UATA /CCTA – Universidade Federal de Campina Grande – UFCG. CEP – 58840-000. Pombal – PB. E-mail: paulalmc@hotmail.com

As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de regras, normas e atitudes aplicadas aos estabelecimentos manipuladores de alimentos, assegurando que estes produzam alimentos de qualidade para os consumidores, respeitando os critérios higiênico-sanitários adequados conforme estabelecido pela legislação brasileira em vigor. Sendo assim, o programa BPF trata-se, de uma ferramenta de qualidade de extrema importância para as unidades produtoras de alimentos. Este trabalho teve como objetivo a aplicação de *check-list* para diagnóstico inicial e verificação da adequação das panificadoras do município de pombal – PB quanto as Boas Práticas de Fabricação. De acordo com a avaliação dos *check-list* foi possível identificar as principais não conformidades mais comuns que ferem a norma segundo a resolução RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004, dentre as quais se destacam as relacionadas à falta de infra-estrutura, dependências desorganizadas, equipamentos, móveis e utensílios sem higiene, presença de animais domésticos na área de fabricação, portas e janelas sem proteção adequada, falta de uniformes para os funcionários, falta de lavatório para assepsia, falta de treinamento dos manipuladores, falta de documentação e registro, falta de controle integrado de vetores e pragas, entre outros. Os resultados obtidos revelaram que todas as panificadoras avaliadas não estão adequadas em relação à legislação apresentando várias não conformidades quanto às normas de Boas Práticas de Fabricação. Assim, fica evidenciado a necessidade da implantação da manualização das Boas Práticas de Fabricação o quanto antes nas panificadoras avaliadas, de modo a garantir a qualidade dos alimentos produzidos por estes estabelecimentos, tornando imprescindível a ação efetiva dos órgãos fiscalizadores para assegurar o cumprimento da legislação de modo a garantir a segurança da saúde pública dos consumidores deste município.

Palavras-chave: diagnóstico, panificadoras, BPF.

