



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Panificadora na Cidade de Campina Grande – Paraíba

Elaine C. O. da SILVA, Hanndson A. SILVA, Ilkee C. N. de OLIVEIRA, Edilania B. de OLIVEIRA, Denise S. AMARAL.

Elaine Cristina Oliveira da Silva

Aluna de graduação de Engenharia de Alimentos – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus Campina Grande, 58429-140, Campina Grande – PB.

E-mail: elaine-cristinna@hotmail.com.br

No Brasil, a maioria das panificadoras são familiares e, na maioria das vezes, não consideram as exigências técnicas adequadas. Essas empresas, em geral, executam atividades distintas, tanto panificadoras e confeitarias, como também serviços de lanchonete e mercearia no mesmo espaço. Esta diversificação é decorrente de um mercado cada vez mais exigente e em busca de variedade de produtos alimentícios. No entanto, cada vez mais, o espaço e as técnicas são insuficientes para exercer tantas atividades. Além disso, os conceitos e exigências quanto à qualidade, estão cada vez mais rígidos, principalmente no que diz respeito às questões de higiene, que não são levados em consideração por grande parte desses estabelecimentos, sendo que muitos deles não exercem essas exigências, simplesmente, por desconhecê-las. Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF). A razão da existência do BPF está em ser uma ferramenta para combater, minimizar e sanar as contaminações diversas. Em geral, as Boas Práticas consideram alguns pontos, dentre os quais podemos citar práticas referentes à higiene pessoal, áreas externas, ventilação e iluminação adequada, controle de pragas, facilidade de limpeza e manutenção dos equipamentos e controle de produção. O objetivo do presente estudo foi realizar uma análise das Boas Práticas de Fabricação segundo a resolução - RDC nº 216 para uma Panificadora de pequeno porte na cidade de Campina Grande, Paraíba – Brasil, para isso elaborou-se um check list, o qual foi aplicado na mesma. A panificadora possui em seu quadro de colaboradores três funcionários, que se revezam entre as funções de atendimento ao cliente, limpeza e produção. Analisando os pontos presentes na resolução-RDC 216 na Panificadora em estudo, pôde-se realizar um levantamento de seus problemas com relação às Boas práticas e suas respectivas soluções. O resultado geral da aplicação do *check list* revela que 70% dos requisitos avaliadas não estão em conformidade com a RDC nº 216; 10.8% não são aplicáveis; 11.2% não foram observados e apenas 8% estavam em conformidade, ou seja, dos 176 itens avaliados 123 não estavam em conformidade. Sendo assim, percebe-se a necessidade de conscientização sobre a importância das BPF, com a finalidade de que o estabelecimento se ajuste as condições adequadas, exigidas pela RDC 216, de forma a garantir a produção de alimentos seguros.

Palavras - chave: check list, padarias, BPF.

