



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Aplicação de *Check-list* para diagnóstico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de doces artesanais na região rural do município de Pombal - PB

Natalia S. de FARIAS, Pierre A. T. de OLIVEIRA, Soares E. LIMA, Franciscleudo B. COSTA, Mônica T. CAVALCANTI

Natalia Silva de Farias

Aluna do curso de 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: natalia.ufcg@hotmail.com

Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade dos alimentos é a implantação das boas práticas de fabricação - BPF. Estas são compostas por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final, o seu principal objetivo é garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor. Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as Boas Práticas, é a ficha de inspeção ou *check-list* para a área de alimentos. Esta nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênicas sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos, podendo levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações corretivas para adequação dos requisitos buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor. Os resultados são classificados em: aprovado com $\geq 75\%$ de conformidades e reprovado com $< 75\%$ de conformidades. O objetivo deste trabalho foi realizar um diagnóstico inicial das BPF em 8 produtores de doces artesanais comercializados na feira pública do município de Pombal (PB) por meio de *check list* baseado na legislação brasileira vigente. O *check list* utilizado constou de 50 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do local de processamento como estrutura física das instalações, instalações sanitárias, controle da água, controle integrado de pragas, higienização das superfícies, controle da saúde do manipulador/higiene e comportamento pessoal e regras para visitantes. As opções de respostas para o preenchimento do *check-list* foram: “Conforme” (C) - quando o estabelecimento atendeu ao item observado, “Não Conforme” (NC) - quando o mesmo apresentou Não-conformidade. Os itens, cuja resposta foi “Não Aplicável”, não foram estatisticamente avaliados. O *check-list* foi preenchido por meio de observações no próprio local e informações fornecidas pelo proprietário e colaboradores dos estabelecimentos. Das unidades de processamento visitadas, 100% delas não apresentaram condições adequadas de manipulação de alimentos, com porcentagem de não conformidade variando de 56,76 a 94,59% e conformidade variando de 5,41 a 43,24% quando avaliadas através do *check-list* proposto. Desta forma, pode-se verificar que todos os produtores analisados realizam suas atividades de maneira insatisfatória para a produção de alimentos seguros, portanto, há a necessidade de adequação dos mesmos para garantir tanto a qualidade do produto, como também a saúde do consumidor.

Palavras-chave: boas práticas de fabricação, check list, alimentos artesanais, feira livre, qualidade.

