



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação de Boas Práticas de Fabricação em unidade processadora de mel no município de Aracati-CE

Hugo S. G. SILVEIRA, Alison B. B. de SOUSA, Erasto, F. A. NETO, Aline K. P. ARAÚJO,
Ruann R. COSTA

Hugo Santiago Gonzaga Silveira

Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – UFPB –

Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: hugoufpb@hotmail.com

As condições higiênico-sanitárias das Unidades de Produção Agrícola (UPA) para processamento de mel estão diretamente ligadas à qualidade, desde a produção, beneficiamento e comercialização. O mel, por possuir amplo mercado, está entre os produtos com maiores exigências quanto aos parâmetros de qualidade. As normas de boas práticas de fabricação auxiliam os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos a atingir um alto padrão e garantia da qualidade. Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma casa de beneficiamento de mel localizada em Aracati-CE. Utilizou-se uma lista de verificação das boas práticas de fabricação com os requisitos da Resolução RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Organizaram-se os resultados nos seguintes blocos: Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Fluxo de Produção e Garantia de Qualidade. Determinaram-se conceitos mediante o percentual de conformidades: excelente – 91 a 100%; bom – 70 a 89,9%; regular – 50 a 69,9%, ruim – 20 a 49,9% e péssimo – 0 a 19,9%. A aplicação do material de pesquisa aconteceu entre os dias 26 e 28 de janeiro de 2011, in loco. A UPA apresentou 42,86% de conformidade no bloco de Edificações e Instalações. O bloco de Equipamentos, Móveis e Utensílios mostrou o cumprimento de 38,10% dos itens. O bloco de Manipuladores revelou 21,43% de conformidades. Para o Bloco de Fluxo de Produção verificou-se 42,42% de conformidades. O bloco de Garantia da Qualidade demonstrou o pior resultado. Não foi observado conformidade, com 46,67% dos itens não aplicados e 53,33% de não conformidade. As condições higiênico-sanitárias das unidades de beneficiamento de mel se encontram em desacordo com o estabelecido pela legislação vigente. São necessárias ações corretivas e contínuas para a adequação das boas práticas de fabricação.

Palavras-chave: check-list, Mel, Qualidade.

