



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação (BPF's) em panificadoras do estado da Paraíba

João M. S. SILVA¹, Renan E. S. OLIVEIRA¹, Esmeralda P. SANTOS², Edjailda G. SILVA³, Fernanda A. S. SALES³

João Maria Soares da Silva

¹Mestrandos do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar-PPGTA Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias-CCHSA. Bananeiras-PB. Universidade Federal da Paraíba-UFPB, Campus III, Bananeiras-PB, 58220-000. E-mail: jmsoares.silva@gmail.com

²Professora Dra., Centro de Tecnologia, Departamento de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba-UFPB, Campus I, João Pessoa-PB, 58051-900

³Bacharelado em Agroindústria, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias-CCHSA. Universidade Federal da Paraíba, Campus III, Bananeiras-PB, 58220-000

A agroindústria da panificação é um dos setores mais importantes para o segmento de processamento de alimentos no Brasil. O controle do processo e dos manipuladores são critérios que devem ser estabelecidos nas panificadoras. As Boas Práticas de Fabricação (BPF's) são ferramentas necessárias para o controle higiênico-sanitário nos estabelecimentos que manipulam alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as Boas Práticas de Fabricação (BPF's) em panificadoras no estado da Paraíba. Aplicou-se o questionário em 10 (dez) panificadoras localizadas nas cidades de Sumé, Solânea, Bananeiras e Areia, microrregiões do Curimataú e Brejo Paraibano. O período de aplicação dos questionários foi durante o mês de agosto de 2009. Aplicou-se questionários estruturados avaliando-se os parâmetros: edificações e instalações; área de produção; estocagem de matérias-primas; higiene dos manipuladores; área de comercialização; vestiários e saneamento básico. Para cada questionário estabeleceu-se 42 critérios de higiene operacional, relacionando-os em: adequação, inadequação e não aplicável, anotando-se os pontos críticos a serem discutidos e avaliados. A maioria das panificadoras foi encontrada com estruturas danificadas e com déficits nas condições higiênico-sanitárias. Na área de produção foram verificadas inadequações como: iluminação irregular, pisos esburacados, paredes sujas e sem revestimento; higiene do pessoal inadequada, higiene operacional nos setores de produção precária, falta de equipamentos e implementos necessários a estocagem das matérias-primas, saneamento básico inadequado e falta de tratamento dos resíduos gerados. Nestes parâmetros totalizou-se 92% de inadequação. Nas áreas de comercialização identificou-se condições de higiene adequadas em 95% das panificadoras. Conclui-se que a higiene operacional e as Boas Práticas de Fabricação nas panificadoras visitadas precisam ser implementadas, sendo ferramentas necessárias para o controle higiênico-sanitário no processamento e segurança alimentar dos consumidores.

Palavras-chave: panificadoras, higiene, segurança alimentar.

