



VERIFICAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO APÓS A IMPLANTAÇÃO NUM MOINHO DE FARINÁCEOS

Márcia Stein¹, Fabio Antonio Elger², Adelar José Naressi², Adriano Heckler Moraes², Jonas Viapiana². SETREM

INTRODUÇÃO: O consumidor está cada vez mais exigente, buscando produtos de qualidade e com o mínimo de aditivos químicos, ou seja, alimentos naturais, nesse sentido as indústrias alimentares começam a se preocupar em satisfazer seus clientes. Mas para isto as indústrias estão buscando implantar ferramentas ou programas de qualidade que as auxiliem a atender os requisitos estabelecidos pelos consumidores. Um destes programas são as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) que auxilia na garantia da segurança alimentar em relação aos produtos industrializados. Dentro deste contexto este trabalho, teve como tema as BPFs num Moinho da região Fronteira Noroeste do Rio Grande do Sul, tendo como objetivo verificar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPFs) implantadas numa agroindústria farinácea. **MATERIAL E MÉTODOS:** Para realização da pesquisa primeiramente realizou-se uma pesquisa bibliográfica e leitura do manual descrito, para dar embasamento ao estudo realizado. Posterior a esta etapa aplicou-se o método comparativo, utilizando como ferramenta um questionário check-list baseado na Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com o objetivo de analisar o cumprimento ou não das BPFs. Fazendo uso ainda do método comparativo verificou-se as conformidades dos POPs (Procedimentos Operacional Padronizado), os quais fazem parte das Boas Práticas de Fabricação (BPF). **RESULTADOS:** Os resultados obtidos através do estudo revelaram que a implantação da BPFs trouxeram benefícios imediatos ao que tange organização, minimização de custos com reprocessos, padrão na industrialização do produto, redução de ações reativas devido a implantação de ações preventivas, bem como melhoria na qualidade do produto final, isso tudo se deve ao fato do moinho estar cumprindo nos mínimos critérios os procedimentos descritos no manual, ficando a desejar quanto ao cumprimento de alguns POPs, os quais poderiam trazer resultados ainda melhores. **DISCUSSÃO/CONCLUSÕES:** Conclui-se que a região está despertando para ações em relação à qualidade e segurança alimentar, sendo assim num futuro bem próximo, esses programas estarão implantados e funcionando nas agroindústrias agregando valor e qualidade, podendo as mesmas exportar seus produtos além de garantir segurança aos consumidores da região.

¹Professora do Curso de Engenharia de Produção Agroindustrial - SETREM

²Acadêmico do 6º Semestre do Curso de Engenharia de Produção Agroindustrial - SETREM