GARANTINDO A QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: A IMPORTÂNCIA DA IMPLEMENTAÇÃO DE BPF NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.

Autor(res)

Thais Romão Monteiro De Oliveira

Categoria do Trabalho

3

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Introdução

A segurança alimentar é crucial diante das mudanças no cenário alimentar, na produção e nas práticas de saúde pública. Nos serviços de alimentação, o controle de qualidade é essencial para garantir a eficácia dos processos de produção, assegurando padronização, satisfação do consumidor e segurança microbiológica. Esse controle desempenha um papel fundamental na prevenção de doenças transmitidas por alimentos, incorporando boas práticas de fabricação na indústria alimentícia. Essas práticas visam prevenir riscos de contaminação, garantindo a segurança, integridade e qualidade dos produtos alimentícios, contribuindo para um ambiente de produção mais seguro e confiável.

Objetivo

O objetivo central deste trabalho consiste em abordar esse conjunto de estratégias e diretrizes que visam a garantia da produção de alimentos seguros nas indústrias alimentícias. Isso se traduz na criação de um ambiente onde as práticas higiênico-sanitárias e de qualidade sejam inerentes a todos os processos de produção, desde a matéria-prima até o produto final.

Material e Métodos

Este artigo é uma revisão bibliográfica baseada em dados de sites, dissertações, revistas eletrônicas e artigos obtidos por meio de pesquisas em sites científicos, Google Acadêmico e Scielo. Os artigos selecionados têm até 13 anos e incluem revisões de literatura de revistas acadêmicas. As palavras-chave utilizadas nas buscas foram: implementação de BPF, indústria alimentícia, segurança dos alimentos e CVS-5. Importante notar que a revisão não apresenta propostas de intervenção para os objetivos e problemas abordados.

Resultados e Discussão

A falta de supervisão na fabricação de alimentos expõe as indústrias a riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), causadas por microorganismos, toxinas e substâncias nocivas. Portanto, são enfermidades provocadas pela ingestão de alimentos que apresentem riscos à saúde, sejam eles de origem biológica, química ou física, e que estejam presentes nos produtos.
Dessa forma, os órgãos governamentais aprovam regulamentos técnicos que estabelecem as BPFs para

estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação.A adoção consistente de boas práticas de fabricação (BPF) pelos produtores é crucial, respaldada por regulamentos como a RDC nº 216/2004 da ANVISA e a portaria CVS nº 5/2013 em São Paulo.
Incorporar métodos, como a Folha de Verificação e a Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC), e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) é fundamental para garantir segurança alimentar e padronizar práticas, facilitando auditorias e certificações.

Conclusão

Boas Práticas de Fabricação (BPF) são essenciais na prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e na garantia da qualidade alimentar. Adaptadas localmente, reduzem riscos de contaminação, sendo essenciais para uma produção segura. O manual de BPF guia adesão, treinamento e ações proativas, priorizando a segurança alimentar para proteger consumidores e manter qualidade na indústria.

Referências

BUZINARO, David Vinicios Chiarello; GASPAROTTO, Angelita Moutin Segoria. COMO A IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) AUXILIAM A COMPETITIVIDADE E A QUALIDADE EM UMA INDÚSTRIA. Revista Interface Tecnológica, [S.L.], v. 16, n. 2, p. 371-382, 21 dez. 2019. Interface Tecnológica. http://dx.doi.org/10.31510/infa.v16i2.662.