



## Ações de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Laticínios e Frigoríficos

### Autor(res)

Hallon Marllon

Eduardo Marques Vieira

Juliana Dias Martins

Stiwens Roberto Trevisan Orpinelli

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE ANÁPOLIS

### Introdução

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) representam um conjunto de procedimentos fundamentais para garantir a qualidade, segurança e conformidade dos alimentos produzidos em estabelecimentos como laticínios e frigoríficos. Esses setores, pela natureza de suas atividades, apresentam riscos elevados de contaminação microbiológica, química e física, exigindo rigor no cumprimento das normas de higiene e organização. O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), bem como agências internacionais como a FAO e a OMS, destacam as BPF como requisito básico para a implantação de programas mais avançados, como o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Nos laticínios, práticas adequadas incluem desde a higienização de equipamentos de ordenha até o controle de temperatura no armazenamento do leite e derivados. Já nos frigoríficos, medidas vão desde a inspeção ante e post mortem até a desinfecção das superfícies de contato com a carne. Além da segurança alimentar, a aplicação das BPF eleva a competitividade das indústrias, reduz perdas produtivas e fortalece a confiança do consumidor. Portanto, compreender e aplicar corretamente essas práticas é essencial para a saúde pública e para a sustentabilidade econômica do setor.

### Objetivo

O objetivo deste trabalho é apresentar as principais ações de Boas Práticas de Fabricação em laticínios e frigoríficos, destacando sua importância para a segurança dos alimentos, a prevenção de contaminações e o atendimento às exigências legais e de mercado.

### Material e Métodos

O estudo foi desenvolvido a partir de revisão bibliográfica em artigos científicos, manuais técnicos do MAPA, legislações vigentes (Portaria n.º 368/1997, RDC n.º 275/2002 e Instrução Normativa n.º 62/2011) e documentos internacionais de referência em higiene e segurança alimentar. Foram selecionadas fontes que abordam a aplicação das BPF nos diferentes elos da cadeia produtiva de leite e carnes, com ênfase em medidas práticas de controle. A análise priorizou três eixos: (1) Higienização de ambientes, utensílios e equipamentos; (2) Saúde e capacitação dos manipuladores; (3) Controle operacional de processos críticos, como refrigeração, armazenamento e transporte. A comparação entre laticínios e frigoríficos buscou identificar pontos comuns e



específicos de cada setor, permitindo uma abordagem integrada. A metodologia seguiu ainda recomendações de boas práticas de redação científica, organizando o conteúdo conforme os tópicos obrigatórios estabelecidos pelo regulamento acadêmico.

## Resultados e Discussão

A análise evidenciou que a implantação efetiva das BPF impacta diretamente na qualidade e inocuidade dos alimentos produzidos em laticínios e frigoríficos.

Nos laticínios, as ações prioritárias incluem: Higienização rigorosa de tanques, ordenhadeiras e linhas de envase; Controle da temperatura desde a coleta do leite até a pasteurização; Monitoramento da água utilizada nos processos; Capacitação de funcionários em higiene pessoal, uso de EPIs e lavagem correta das mãos; Manutenção preventiva de equipamentos para evitar falhas que possam comprometer a qualidade do produto.

Nos frigoríficos, as práticas mais relevantes são:

Inspeção ante e post mortem para assegurar a sanidade animal; Higienização constante de facas, ganchos e superfícies de contato; Controle rigoroso da cadeia de frio, desde o abate até a expedição da carne;

Gestão de resíduos e subprodutos para evitar focos de contaminação; Treinamento dos colaboradores em procedimentos padronizados de higiene e biossegurança.

Um ponto de discussão recorrente é a dificuldade de padronizar as práticas em pequenas e médias indústrias, devido a limitações financeiras e estruturais. Contudo, a adoção gradativa das BPF, com foco em medidas de maior impacto imediato, já demonstra resultados positivos, como a redução da carga microbiana nos produtos e a ampliação do prazo de validade. Outro aspecto relevante é o papel fiscalizador dos órgãos competentes, que, ao exigir conformidade, estimulam a profissionalização e modernização do setor.

Assim, tanto em laticínios quanto em frigoríficos, as BPF não apenas garantem segurança alimentar, mas também promovem competitividade, eficiência operacional e sustentabilidade.

## Conclusão

As Boas Práticas de Fabricação são pilares indispensáveis para a produção segura em laticínios e frigoríficos. Sua correta implementação previne contaminações, atende às exigências legais e assegura a confiança do consumidor. Além de proteger a saúde pública, as BPF elevam a qualidade e a competitividade dos produtos, consolidando o setor como estratégico para a economia e a segurança alimentar do país.

## Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 62, de 29 de dezembro de 2011.

FAO/WHO. Codex Alimentarius: General Principles of Food Hygiene. Rome: FAO, 2020.

SILVA, E. N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2017.