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 biosseguridade.

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.