Ações de Boas Práticas de Fabricação em Laticínios e Frigoríficos

Autor(res)

Hallon Marllon
Euler Araújo Rabelo Júnior
Luiz Antônio De Carvalho Neto
Joao Pedro Mota Damaso

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE ANÁPOLIS

Introdução

Introdução
Os laticínios e frigoríficos têm buscado constantemente inovações que garantam produtos seguros, de alta qualidade e em conformidade com a legislação sanitária. Entre essas estratégias, destacam-se as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que envolvem medidas preventivas para reduzir riscos de contaminação, garantir higiene e promover a segurança alimentar. A implementação das BPF abrange desde o controle rigoroso das instalações, equipamentos e matérias-primas até a capacitação de funcionários, visando prevenir falhas no processo produtivo e assegurar a qualidade dos produtos finais. Além disso, ações como monitoramento microbiológico, controle de temperatura e higiene pessoal dos manipuladores contribuem para manter a integridade dos alimentos e fortalecer a confiança do consumidor.

Objetivo

Objetivo
Este trabalho tem como objetivo apresentar as vantagens da implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em laticínios e frigoríficos, destacando sua importância para a garantia da qualidade e segurança dos produtos, a prevenção de contaminações microbiológicas, a redução de perdas e desperdícios, e o aumento da eficiência e confiabilidade dos processos produtivos.

Material e Métodos

Para a elaboração deste trabalho, foram consultados sites, livros, artigos científicos e revistas especializadas relacionados às Boas Práticas de Fabricação (BPF) em laticínios e frigoríficos, permitindo compreender os métodos, benefícios e estudos sobre sua implementação.

As práticas analisadas incluem controle rigoroso de higiene de instalações e equipamentos, manuseio adequado de matérias-primas, monitoramento de processos produtivos e capacitação de colaboradores. A execução das BPF seguiu protocolos padronizados, respeitando normas sanitárias e critérios de segurança alimentar, evitando falhas que possam resultar em contaminação ou prejuízos à qualidade dos produtos.

Resultados e Discussão

A adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) trouxe avanços significativos para a produção em laticínios e frigoríficos. A implementação de procedimentos padronizados, como higienização de instalações e equipamentos, controle de temperatura, monitoramento microbiológico e manipulação adequada de matérias-primas, garante produtos seguros e de alta qualidade.

O sucesso das BPF depende da capacitação correta dos colaboradores e da execução rigorosa dos protocolos, evitando contaminações e desperdícios. Além disso, a integração de diferentes práticas, como controle sanitário, armazenamento adequado e rastreabilidade dos produtos, potencializa a eficiência produtiva, aumenta a segurança alimentar e fortalece a confiança do consumidor. A aplicação consistente dessas medidas resulta em redução de perdas, melhor desempenho operacional e maior qualidade final dos produtos.

Conclusão

A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) representa um avanço significativo para laticínios e frigoríficos, garantindo a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a eficiência dos processos produtivos. Apesar de desafios como a necessidade de treinamento constante e padronização rigorosa dos procedimentos, os benefícios superam as dificuldades, tornando as BPF uma ferramenta essencial para aumentar a competitividade, reduzir riscos sanitários e promover a sustentabilidade do setor alimentício.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas de Fabricação.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2019.
JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
FAO/WHO. Codex Alimentarius: General Principles of Food Hygiene. Rome: FAO/WHO, 2020.