

## Aplicação das Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos de Origem Animal

### Autor(es)

Hallon Marllon

Raniele Aparecida Souza Nunes

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE ANÁPOLIS

### Introdução

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de procedimentos fundamentais adotados na indústria de alimentos para garantir a qualidade, segurança e inocuidade dos produtos destinados ao consumo humano. Em laticínios e frigoríficos, onde há grande potencial de contaminação de origem física, química e microbiológica, a implementação dessas práticas é ainda mais crucial. Elas abrangem desde a seleção da matéria-prima até a distribuição do produto final, sendo fiscalizadas por órgãos como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). O não cumprimento dessas normas pode comprometer a saúde pública e afetar a credibilidade da empresa no mercado.

### Objetivo

Este trabalho tem como objetivo apresentar e discutir as principais ações relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) aplicáveis a laticínios e frigoríficos, destacando os procedimentos gerais e específicos adotados em cada setor para garantir a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a conformidade com a legislação vigente.

### Material e Métodos

A metodologia utilizada para a elaboração deste trabalho foi baseada em uma pesquisa bibliográfica descritiva, com levantamento de informações em documentos técnicos, legislações e manuais emitidos por órgãos reguladores como a Anvisa, o Mapa e instituições do setor agroindustrial. Foram também consultados artigos científicos, livros técnicos e materiais didáticos voltados para a indústria alimentícia. A análise focou nos procedimentos de higiene, controle de temperatura, prevenção de contaminações, capacitação de pessoal, rastreabilidade e controle de pragas.

### Resultados e Discussão

A pesquisa evidenciou que as BPF são fundamentais tanto para laticínios quanto para frigoríficos, embora cada setor exija adaptações específicas às suas realidades produtivas. Dentre as ações gerais observadas, destacam-se:



## 28º Encontro de Atividades Científicas

03 a 07 de novembro de 2025

Evento Online

Higiene e sanitização rigorosa das instalações, equipamentos e manipuladores;

Design higiênico das estruturas e equipamentos para facilitar a limpeza;

Setorização da produção para evitar contaminação cruzada;

Treinamento contínuo dos colaboradores;

Controle integrado de pragas e registro de todas as etapas produtivas.

No caso dos laticínios, procedimentos como a ordenha higiênica, o controle rigoroso da temperatura do leite, a pasteurização adequada e o armazenamento em condições específicas são essenciais para manter a qualidade do produto.

Nos frigoríficos, destaca-se a importância da separação entre áreas de abate, desossa e embalagem, além do controle rigoroso de temperatura durante todo o processo de manipulação e armazenamento da carne.

Essas práticas não apenas garantem a segurança dos alimentos, mas também aumentam a produtividade e reduzem perdas por contaminação ou deterioração.

### Conclusão

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são indispensáveis para garantir alimentos seguros e de qualidade, especialmente nos setores de laticínios e frigoríficos. A correta implementação dessas práticas contribui significativamente para a proteção da saúde dos consumidores, o cumprimento das exigências legais e o fortalecimento da reputação das empresas no mercado. A adoção das BPF deve ser contínua, envolvendo desde os gestores até os operadores, com treinamentos regulares e auditorias internas, promovendo uma cultura de segurança alimentar em toda a cadeia produtiva.

### Referências

- <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/agenda-regulatoria/2017-2020/temas/alimentos/arquivos/tema-4-12.pdf>
- <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1028270/1/DOC120.pdf>
- <https://www.delgo.com.br/noticias/bpf.html#:~:text=Os%20cinco%20pilares%20que%20mostramos,ind%C3%A3stria%2C%20podem%20existir%20medidas%20espec%C3%ADficas.&text=%2D%20piso%20externo%20%E2%80%94%20deve%20ser%20feito,evita%20o%20ac%C3%A3o%20de%20fungos.&text=%2D%20sanitiza%C3%A7%C3%A3o%20das%20m%C3%A3os%20e%20alimentos.&text=%2D%20recep%C3%A7%C3%A3o%20da%20mat%C3%A3oria%20prima%20e%20boas%20pr%C3%A1ticas>