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

Autor(res)

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:

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%BAstria%2C%20podem%20existir%20medidas%20espec%C3%ADficas.&text=%2D%20piso%20externo%20%E2%80%94%20deve%20ser%20feito,evita%20o%20ac%C3%BAmulo%20de%20fungos.&text=%2D%20sanitariza%C3%A7%C3%A3o%20das%20m%C3%A3os%20%E2%80%94%20%C3%A9%20recomendada,gere%20a%20contamina%C3%A7%C3%A3o%20de%20alimentos.&text=%2D%20recep%C3%A7%C3%A3o%20da%20mat%C3%A9ria%2Dprima%20%E2%80%94,mais%20de%2020%20boas%20pr%C3%A1ticas