

**APLICAÇÃO E MONITORAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM
UMA COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DE NAVIRAÍ/MS**

Luana Kesia Dos Santos Fialho,
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul,
lusantosfialho@hotmail.com

Mariana Manfroi Fuzinato,
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul,
mariana.fuzinato@gmail.com

RESUMO

O trabalho foi realizado no município de Naviraí-MS com o objetivo de aplicar as noções básicas para os cooperados e manipuladores de alimentos das formas corretas de aplicação, monitoramento e elaboração de procedimento operacional padronizado (POP), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Manipulação (BPM). Aplicando cartilha, palestras, treinamentos e elaboração de um material informativo com fundamento na Resolução RDC Nº 216 de 15 setembro de 2004 para incentivar a adoção de ações corretivas. O monitoramento e cumprimento das ações descritas neste trabalho foram realizados na cooperativa, em forma de avaliações diárias das condições de saúde, higiene e apresentação pessoal dos colaboradores, estabelecendo o acompanhamento do programa de controle, e por fim, mantendo atualizada uma lista com o nome dos cooperados treinados, e foram observados que alguns pontos aonde são elaborados os alimentos apresentavam falha, inclusive na sua própria elaboração. Constatou-se que a cooperativa avaliada no município de Naviraí carece de determinados grau de conhecimentos relacionados às Boas Práticas de Manipulação (BPM) e medidas preventivas como treinamentos, palestras e acompanhamento que contribuirão com os cooperados no sentido de garantir a qualidade dos seus produtos por meio de ações corretivas, sem risco ao consumidor.

Palavras-chave: Manipuladores; Alimentos; Treinamentos.

II Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

25 a 28 de setembro de 2018 - Naviraí - MS



INTRODUÇÃO

As cooperativas agroindustriais são organizações que tem como finalidade, processar e transformar as matérias-primas em produtos finais, tendo como princípio a comercialização do mesmo (FLORES et al., 2010).

Segundo Rio (2004) as indústrias alimentícias estão cada vez mais exigentes, com a segurança e qualidade dos alimentos oferecidos aos consumidores, com esse intuito os programas de segurança alimentar são importantes para produzir alimentos sem risco para o consumidor.

Diante desse fato, o presente estudo tem como foco descrever a aplicação e monitoramento de uma cartilha e manual de Boas Práticas Manipulação (BPM) em uma cooperativa agroindustrial de Naviraí-MS, de forma a avaliar a qualidade dos seus produtos. Para tanto, a coleta de dados foi feita por meio da aplicação de questionário, após a implantação do programa de segurança alimentar.

Os procedimentos de boas práticas de fabricação (BPF) abordam medidas a serem tomadas por indústrias alimentícias e pequenas propriedades, garantindo um alimento seguro para o consumo. Deste modo, existem legislações que regulamenta medidas técnicas, em determinada linha de produção. (MACHADO et al. 2015).

Os treinamentos dos funcionários devem ser realizados periodicamente com a realização de palestra específicas na função que atua na empresa. A principal contribuição desse trabalho, é fornecer a todos os cooperados e responsáveis pelo processo de produção de produtos da cooperativa agroindustrial, o conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BFPM) de produtos ou alimentos produzidos.

METODOLOGIA

A Cooperativa está localizada na área rural do município de Naviraí-MS e atua na fabricação de doces e pães e na atividade avícola, com a produção de frangos. Para a coleta de dados utilizou-se de um questionário, juntos aos manipuladores de alimentos e, em seguida foi feito a aplicação de check-list como forma de verificar as práticas de manipulação da cooperativa, com base nos procedimentos de avaliação da resolução RDC N° 216 de 15 setembros de 2004.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram observados que alguns pontos do processo de elaboração dos alimentos apresentavam falha. O resultado obtido do questionário respondido pelos cooperados apresentou um resultado médio em algumas áreas, pois os mesmos não apresentam um grau de escolaridade básico ou completo. O nível de escolaridade tem sido registrado como alterável apropriado de intervir na forma como a população elege seus mantimentos, que pode ser crucial para a qualidade do autocuidado e para a competência de explicar dados referentes à proteção da saúde.

Por meio do check-list de verificação de Boas Práticas de Manipulação constatou-se que a cooperativa não possui materiais apropriados para a elaboração dos respectivos produtos (frangos/pães) e a higiene nos ambientes de elaboração. Deste modo pode-se visualizar que o setor de frigorífico de aves apresentou maior conformidade comparada com o setor de panificação.

Em ambos os setores avaliados apresentou-se não conformidades tais como: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios apresentaram falhas nas suas respectivas janelas, pia, rachadura nos pisos. A higienização do local de manipulação não é periódica.

O abastecimento de água apresentou falhas no modo que é usado, a mesma água que servia para fazer a higienização do ambiente também era usada para lavar sujeiras grossas das mãos diretamente no tanque como, por exemplo, o sangue do abate dos frangos e foi necessária a mudança desses hábitos que poderiam ocasionar interferências futuras, como uma contaminação cruzada.

A preparação do alimento apresentou um bom resultado na parte do frigorífico de aves, pois eles têm um grande cuidado e preocupação com a matéria prima, mesmo por que, a mesma pode apresentar certo surto de DTA. Já na panificação não tem o mesmo cuidado que o anterior, mais com algumas medidas as falhas poderão ser corrigidas.

A higienização dos equipamentos, maquinário e utensílios não são adequados, deve ser feito periodicamente e usando os produtos de limpeza adequados.

II Encontro Internacional de Gestão, Desenvolvimento e Inovação

25 a 28 de setembro de 2018 - Naviraí - MS



CONCLUSÃO

Constatou-se que a cooperativa avaliada no município de Naviraí-MS carece de determinados graus de conhecimentos relacionados às Boas Práticas de Manipulação (BPM) e medidas preventivas como treinamentos, palestras e acompanhamento ajudarão os cooperados a garantir a qualidade dos seus produtos por meio de ações corretivas sem risco ao consumidor.

REFERÊNCIAS

- FLORES, S. A. M; GREGORI, R; SILVEIRA, G. E. (2010) **Análise da estrutura das cooperativas agroindustriais do Rio Grande do Sul**. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010_tn_sto_115_753_15569.pdf> . Acesso em: 5 out. 2018
- MACHADO. R.L.P DUTRA. A.S. PINTO M.S.V. (2015). **Boas práticas de fabricação (BPF)**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1028270/boas-praticas-de-fabricacao-bpf>>. Acesso em: 5 out. 2018.
- RIO, A. P.D; **Manual de boas práticas de fabricação em indústria de gelo**. (2004) Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/206/1/2004_AlessandroPereiraDelRio.pdf>. Acesso em: 5 out. 2018.
- STEFANOLLO. R., PENIDO L.S., MARQUES L.E.C. (2014). **Manual de procedimentos das boas práticas para o serviço de alimentação e nutrição escolar**. Disponível em: <<http://www.seduc.mt.gov.br/Documents/MANUAL%20DE%20BOAS%20PR%C3%81TICAS.pdf>>. Acesso em: 5 out. 2018.