

CHECK-LIST PARA DIAGNÓSTICO INICIAL DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) DE PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA - RJ

Carolina Lepre Francisco, Lucas Martins da Silva, Carolina Relvas Chaves, Kátia Yuri Fausta Kawase, Emilly Rita Maria de Oliveira

Ciências da saúde: Farmácia / Controle de Qualidade de Alimentos (Bromatologia)

O maior número de estabelecimentos comerciais do município de Bom Jesus do Itabapoana encontra-se na categoria das microempresas, como as panificadoras. Assim, com o aumento desse comércio, torna-se essencial a verificação da segurança alimentar do produto. O presente projeto de pesquisa tem por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias, para diagnóstico inicial e a verificação da adequação das panificadoras, aplicando-se a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA. A fim de manter o sigilo dos estabelecimentos, estes foram nomeados por A, B e C. De acordo com os itens pré selecionados do *Check-List*, sendo eles: Edificação e Instalações; Equipamentos, móveis e utensílios; Manipuladores; Produção e transporte do alimento, foi seguido a classificação quanto ao atendimento dos itens propostos: GRUPO 01 (76 a 100% dos itens), GRUPO 02 (51 a 75%) e GRUPO 03 (0 a 50%). Nenhuma das panificadoras encontrou-se no Grupo 1, visto que essa seria a classificação mais adequada aos parâmetros sanitários dos mesmos. Por outro lado, os estabelecimentos A e B enquadraram-se no Grupo 2, enquanto a panificadora C obteve o menor percentual, ficando no GRUPO 3. De acordo com as condições das Edificações e Instalações dos estabelecimentos, demonstrado através de percentual, a panificadora A obteve o melhor desempenho. Quando comparada as outras, esta apresentava instalações sanitárias condizentes com a legislação vigente. Ao que refere-se as condições de Equipamentos, Móveis e Utensílios, o estabelecimento C teve os piores índices, pois no ambiente de trabalho encontravam-se objetos em desuso e em mau estado de conservação. Referente aos Manipuladores a panificadora B teve um elevado percentual, destacando o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Nos percentuais das condições de Produção e Transporte dos alimentos, verificava-se uma homogeneidade de dados, que garantiam um ambiente seguro para estes alimentos. Portanto, numa visão geral, a panificadora A apresentou os melhores resultados. Assim a partir dos itens verificados, é possível constatar que as condições higiênico-sanitárias, devem passar por uma implantação mais severa de métodos de controle de qualidade. Cabe então, a conscientização dos proprietários, o investimento no controle de qualidade e treinamento para os manipuladores, a fim de gerar prestígio, lucratividade e a garantia de um alimento seguro para toda a população.

Palavras chaves: panificadora, Boas Práticas de Fabricação, *Check-List*.



CONEPE I CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO 2014



INSTITUTO
FEDERAL
FLUMINENSE
Campus
Campos-Guarus

Instituição de fomento: IFFluminense.