

## **CHECK-LIST DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) DE PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA - RJ**

Carolina Lepre Francisco<sup>1</sup>, Lucas Martins da Silva<sup>1</sup>, Carolina Relvas Chaves<sup>2</sup>, Kátia Yuri  
Fausta Kawase<sup>2</sup>, Emily Rita Maria de Oliveira<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal Fluminense

<sup>2</sup>Docente do Instituto Federal Fluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana – emaria@ifff.edu.br

### **Resumo**

Com o desenvolvimento das panificadoras, torna-se essencial a verificação da segurança alimentar de seus produtos e estabelecimento. 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 e gerar prestígio, lucratividade e a garantia de um alimento seguro para toda a população. O trabalho está em andamento, apresentando os resultados as panificadoras.

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