

DIAGNÓSTICO INICIAL DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) DE PANIFICADORAS DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA – RJ

Eduardo da Silva Moreira¹, Caroline de Souza Motta¹, Emilly Rita Maria de Oliveira²

¹ *Discente de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Instituto Federal Fluminense*

² *Docente do Instituto Federal Fluminense campus Bom Jesus do Itabapoana – emaria@iff.edu.br*

Resumo

O presente projeto de extensão teve como objetivo o diagnóstico inicial e a verificação da adequação à legislação vigente de cinco panificadoras localizadas em Bom Jesus do Itabapoana (RJ). Para isto, foi feita a aplicação da Lista de Verificação (*check-list*) das Boas Práticas de Fabricação (BPF) contida na Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA. Foi objetivo do projeto também realizar uma capacitação aos colaboradores quanto a BPF. Os itens avaliados foram: higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle da potabilidade da água; higiene e saúde dos manipuladores; manejo dos resíduos; controle integrado de vetores e pragas urbanas. As panificadoras envolvidas na pesquisa foram nomeadas como A, B, C, D e E. Realizados o levantamento dos dados, foi estabelecida a classificação dos estabelecimentos de acordo com o atendimento aos itens do *check-list* aplicado: Grupo 1 (76 a 100%), Grupo 2 (51 a 75%) e Grupo 3 (0 a 50%). Devido a resistência dos proprietários em permitir a entrada da equipe do projeto, a inspeção e compilação dos dados somente pôde ser feito com três padarias. Em nenhuma panificadora foi encontrado o manual de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e os registros de suas atividades, o que colaborou para que não se enquadrassem no Grupo 1. A panificadora A foi enquadrada no Grupo 3 e as panificadoras B e C, no Grupo 2. A padaria A teve o pior desempenho, devido ao contato direto da área interna com a externa, ambiente de trabalho com objetos em desuso e edificação em mau estado de conservação. Já padaria B teve o melhor resultado devido a preocupação em separar a parte interna da externa com grades e porta bem vedadas e bom estado dos utensílios e dos materiais disponíveis. A padaria C apresentou boas condições de higienização das instalações e equipamentos, porém observou-se materiais em contato com paredes e pessoas (não colaboradores) transitando dentro do ambiente de trabalho. Todos os resultados foram apresentados aos proprietários dos estabelecimentos e os treinamentos foram agendados. A equipe do projeto executará a capacitação com o intuito de despertar a conscientização para a importância da higiene durante a manipulação dos alimentos, para evitar ao máximo qualquer contaminação e para produzir um produto de melhor qualidade, procurando sempre o bem-estar do consumidor. O treinamento foi baseado na definição das doenças transmissíveis por alimentos, na correta lavagem das mãos e dos alimentos, e para enfatizar a importância dos POP's e do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação. Panificadora. Adequação.