



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em um Laticínio do Oeste Goiano

Haline Vicente Araújo*¹, Camilla Rodrigues de Paula²

*Discente do curso de Tecnologia em Laticínios – Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ² Professora da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

Dentre os sistemas utilizados para implantação de qualidade, uma das ferramentas para se obter padrão de qualidade na produção de alimentos é a adoção de boas práticas de fabricação (BPFs), que abrange um conjunto de princípios e regras que devem ser adotadas pelas empresas com o propósito de assegurar a qualidade higiênico-sanitária e conformidade dos gêneros alimentícios de acordo com a legislação vigente. O objetivo proposto é realizar uma avaliação qualitativa do conhecimento relacionado aos cuidados de higiene nas operações de produção realizadas em um Laticínio do Oeste Goiano, destaca-se que será empregando a metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo. Foram realizadas visitas ao estabelecimento aderido ao Projeto de pesquisa para um levantamento da situação em que se encontra a empresa, realizando um diagnóstico. Visando avaliar o nível de conhecimento do manipular sobre as BPF, foi aplicado um questionário estruturado, com 14 questões fechadas, sendo atribuídos os conceitos de erros e acertos. O questionário constava sobre definições dos pontos principais das BPF, e qual seria a forma correta de realizar alguns procedimentos. Na avaliação dos questionários, foram somadas as respostas corretas e verificada a porcentagem de acertos com relação ao total de questões. Por fim, após a realização do diagnóstico foi entregue aos empresários uma devolutiva da real situação da empresa e um plano de ação com possíveis ações que devem ser implantadas ao longo do projeto para a melhoria da qualidade relacionada a capacitação dos colaboradores. A partir da avaliação do laticínio, verificou-se que a empresa em questão apresenta boas condições higiênico-sanitárias, com 88% de conformidade. Os critérios não conforme relacionou-se a qualidade dos pisos e ao manejo integrado de pragas. Sugere-se um plano de ação simples para adequação total a legislação nos itens área externa e controle de pragas. Diante destas observações, a adoção de ações corretivas pelo laticínio, são essenciais para garantir as melhorias observadas, com aumento da qualidade dos produtos e segurança dos consumidores. Assim, concluiu-se que o estabelecimento encontra-se adequado as normas regulamentadoras, pois o diagnóstico acusou mínimas irregularidades nas instalações, sendo possíveis adequá-las rapidamente, de modo a garantir níveis adequados de segurança e garantia da qualidade do produto final.

Palavras-chave: bpf, leite, qualidade, segurança.