

**IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E
DESENVOLVIMENTO DE RÓTULOS PARA OS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
NA ASSOCIAÇÃO RURAL VALE DOS PINHEIRAIS – MUNICÍPIO DE TURVO**

Daniele Schlumberger¹ (UNICENTRO), e-mail: dschlu@hotmail.com, Fernanda Cardoso² (UNICENTRO), e-mail: fer_cardoso2004@yahoo.com.br, Maurício Rigo³ (ORIENTADOR), e-mail: mauriciorigo@yahoo.com.br

¹ autor

² co-autor

³ orientador

RESUMO: O presente trabalho é destinado à implantação de Boas Práticas de Fabricação à Associação Rural Vale dos Pinheirais, no município do Turvo - PR, a qual apresenta grande potencial para a fabricação de produtos de panificação e massas. Durante a primeira etapa foi realizada a aplicação de um questionário sócio econômico. Com isso foi possível verificar deficiências relativas a manipulação e processos, conservação e práticas de higiene, deficiências estas que podem ser sanadas através da implantação de Boas Práticas de Fabricação. A segunda etapa foi a confecção do rótulo para os produtos fabricados.

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas de Fabricação, panificação, rótulo.

INTRODUÇÃO

O setor alimentício, como panificação, está em crescente expansão, acompanhado da competitividade do mercado. O programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) é regulamentado pela resolução RDC n 216 de 15 de setembro de 2004 e é baseado na necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação. Este programa é um conjunto de medidas que visa à padronização e eficácia dos procedimentos de manipulação, higienização e

estabelece características de estrutura em estabelecimentos que manipulam alimentos.

As normas que estabelecem o BPF envolvem requisitos fundamentais que vão desde as instalações passando por rigorosas regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho (tais como lavagem correta e freqüente das mãos, utilização adequada dos uniformes, disposição correta de todo o material utilizado nos banheiros, uso de sanitizantes e etc) até a descrição dos procedimentos envolvidos no processamento do produto. Além disso, as Boas Práticas de Fabricação são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias de alimentos.

Em suma, o BPF tem como principal objetivo garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor, além de ser obrigatório pela legislação brasileira. E ainda, este programa quando bem implantado pode trazer retornos financeiros devido à redução de custos, diminuição de mercadorias retornadas, aumento do rendimento e expansão do mercado com a melhoria da qualidade.

MATERIAIS E MÉTODOS

Inicialmente foi realizado reuniões com as mulheres pertencentes à associação, para a realização de um cadastro contendo dados da associação. Logo após foi feita uma observação do processo e local de produção através de um check-list, englobando aspectos como equipamentos, utensílios, manipuladores e higiene.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na verificação dos resultados analisados, observamos a necessidade da aplicação de uma ferramenta para um maior controle de qualidade na elaboração dos produtos. A aplicação do programa de BPF é uma opção comprovadamente válida.

O programa de Boas Práticas de Fabricação já contribui com a Associação no sentido de proporcionar aos manipuladores treinamentos referentes à higiene pessoal, boas práticas e segurança alimentar. A nossa equipe desenvolveu o rótulo para os produtos comercializados pela Associação Vale Rural dos Pinheirais, o que contribui para o reconhecimento e especificação do produto para seus consumidores, além de divulgar a marca da associação.

CONCLUSÕES

A implantação das Boas Práticas de Fabricação assegura os parâmetros básicos de qualidade. A utilização de questionários tipo sócio-econômico mostrou-se apropriada para a avaliação das BPF na Associação Rural, permitindo uma avaliação rápida e de baixo custo.

A aplicação deste programa proporcionou à Associação Rural Vale dos Pinheirais uma melhora acentuada da organização interna e do ambiente de trabalho, garantindo assim aos consumidores dos produtos de panificação e massa, alimentos seguros e com qualidade. A rotulagem adequada desenvolvida para os produtos da associação levou os consumidores as informações básicas de cada produto.

Referências Bibliográficas

Brasil. Resolução - RDC n 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe de Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004.