

**9º AGROTEC E MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO CURSO DE AGRONOMIA
UCEFF – UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES
CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI**

**ESTUDO E ANÁLISE DA APLICAÇÃO DE NORMAS DE PRÁTICAS SEGURAS NA INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS**

Joana Webers¹
Fernanda Luíza Frizzo¹
Marlon Lucas Fraga¹
Daiane Preci²

¹Acadêmicos do Curso de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: joana.webers4@gmail.com

²Docente do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC.

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: longevidade, qualidade de vida, saúde e bem-estar são desejos evidentes de toda a população. A criação de tecnologias, otimização de processos e medidas preventivas no setor alimentício ajudam a evitar desperdícios e a garantir a segurança dos consumidores em relação a perigos físicos, químicos ou de origem biológica, os quais poderiam afetar negativamente a saúde do consumidor. A preocupação com a qualidade dos alimentos, implica em rigoroso acompanhamento das diferentes etapas de produção, assim, a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N°275/2002, apresenta uma lista de normas e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) que são exigidos pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de maneira a auxiliar no fornecimento de alimentos seguros e prover relatório dos pontos de melhorias e adequações ao industrial. A resolução citada, se aplica nos mais diversos estabelecimentos que atuam na industrialização de matéria-prima para o consumo humano, sendo que ela é bem abrangente, englobando desde a procedência da matéria-prima, descarte de resíduos, armazenamento, transporte de produtos, higiene dos equipamentos e estabelecimento, entre outros. **OBJETIVO:** acompanhar as etapas de produção de pães, bolos, e outros, através da aplicação da Resolução RDC N°275/2002 em indústria local, a fim de elaborar um diagnóstico sobre a qualidade. **MÉTODOS:** selecionou-se uma indústria Panificadora, localizada no estado de Santa Catarina para visitação e avaliação dos itens propostos pela RDC N° 275 de 21 de outubro de 2002. Foi realizada a visita em um momento com a produção ativa, acompanhado da lista dos itens que consta na norma, foi observado desde o atendimento ao cliente, setor de produção, embalagem, armazenamento dos panificados, estrutura de banheiros e regras estabelecidas para os colaboradores que atuam no manuseio dos produtos. Além disso, teve a troca de informações com a proprietária, que possibilitou fazer um levantamento bem amplo. De acordo com a realidade constatada, foi classificado a indústria conforme com o que a norma prevê, Grupo 1 (Alta Adequação - 76 a 100%), Grupo 2 (Média Adequação – 51 a 75%) ou Grupo 3 (Baixa Adequação – 0 a 50%). **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Avaliaram-se 172 itens do *checklist*, destes, 148 itens encontraram-se em conformidade e 10 itens em não conformidade. Assim, a indústria atingiu 93,67% de conformidade e 6,32% em não conformidade, classificando-se em Grupo 1, por ultrapassar os 76% do atendimento dos itens em conformidade. As melhorias necessárias, estavam relacionadas a parte estrutural da empresa, que por ser antiga, necessitava de eliminação de rachaduras, com massa apropriada, reparos em pinturas e trocas de piso. De modo geral, o que o órgão fiscalizador exige é um ambiente com estrutura sem danificações, pois dificulta a higienização do ambiente, podendo ocasionar uma contaminação que venha a causar danos com perda em parâmetros de qualidade de produção, contaminação, como também deixa de ter uma boa aparência. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** A dificuldade em realizar reparos e manutenção na estrutura edificada é potencializada pela falta de espaço físico, o qual não permite realocar a área de produção, que ocorre em larga escala, em outro local enquanto os reparos são executados. A empresa tem como projeto futuro, construir uma nova edificação em um terreno ao lado da localização atual, com maior metragem, dentro das especificações da legislação em relação a todo o processo produtivo e assim atender a totalidade de conformidades. **Palavras-chave:** RDC N°275/2002. POPs; Segurança; Indústria alimentícia.