

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

VISTORIA DE QUALIDADE DE PRODUÇÃO EM QUEIJARIA NO INTERIOR DE SANTA CATARINA

Odacir Daniel Moesch ¹
Jaimir Schwendler ¹
Daiane Preci ²

¹ Acadêmicos de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: odacirdm98@gmail.com

² Docente do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC.

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: Para toda indústria alimentícia existem regras de Boas Práticas de Fabricação. As exigências envolvem toda a estrutura, a fim de garantir a segurança dos alimentos e o fornecimento de alimentos com qualidade nutricional, higiênica e sensorial a população. A Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002 estabelece normas, verificações e procedimentos para as empresas se enquadrarem na legislação de produção de alimentos. **OBJETIVO:** Em uma queijaria, aplicou-se uma lista de verificação estabelecida pela Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002, a fim de avaliar a estrutura, métodos e cuidados na produção para realizar o levantamento de dados em relação ao cumprimento de operações e estrutura. **MÉTODOS:** Selecionou-se uma queijaria familiar localizada no interior do estado de Santa Catarina para aplicação do *checklist* de acordo com a Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002. A vistoria seguiu a ordem da lista de verificação e de acordo com as conformidades e não conformidades observadas, classificou-se a agroindústria como Grupo 1 (alta adequação), Grupo 2 (média adequação), Grupo 3 (baixa adequação). **RESULTADOS:** Ao todo foram avaliados 155 itens, destes, 152 itens encontram-se em conformidade, e apenas 3 itens em não conformidade. Desse modo, a indústria atingiu 98% de conformidades, 2% de não conformidades e foi classificada como Grupo 1, uma indústria de alta adequação ultrapassando 76% de conformidades. Dentre as conformidades, sugerimos algumas melhorias para melhorar ainda mais os índices de adequação, melhorias em alguns utensílios de cozinha, banheiro e otimizar a ventilação do ambiente. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** A queijaria com mão de obra familiar, existente há vários anos e referência regional na sua produção, devido a premiação já alcançada em concursos de queijos, atende aos parâmetros de qualidade estabelecidos pela legislação, mantendo-se regularizada em sua produção, atendendo a necessidade da população e mantendo viva a agricultura familiar. **Palavras-chave:** RDC 275/2002; alimentos; agricultura familiar.