

MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA SEAGRO – SEMANA ACADÊMICA DE AGRONOMIA

UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES - UCEFF CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI

APLICAÇÃO DE CHECKLIST DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS E DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA PADARIA

¹Cleison Felipe Wolfart
¹Adriano Vogt
²Daiane Preci

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

² Docente do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: daiane.preci@uceff.edu.br

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: A criação da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275/2002 está associada a busca constante por aperfeiçoar as ações de controle sanitário na produção de alimentos visando proteger a saúde humana, formaliza manuais de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), necessários para garantir a produção ou processamento de alimentos de forma higiênico/sanitária. Além de verificar as boas práticas de fabricação para estabelecimentos que produzem, industrializam, fracionam, armazenam ou transportam alimentos. A RDC nº 275/2002 procura conformizar a ação de inspeção sanitária nos estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos em todo o território nacional. O *checklist* de Boas Práticas de Fabricação descreve as operações realizadas no estabelecimento, mas também inclui o manejo sanitário requerido, a higienização do estabelecimento e dos utensílios, o controle de pragas urbanas e o controle da higiene e saúde dos trabalhadores envolvidos, tudo isso para ter a garantia de um produto com qualidade final. **OBJETIVO:** Realizar visitação in loco para a aplicação do *checklist* de Boas Práticas de Fabricação e posteriormente atribuir a sua classificação de acordo com o percentual de conformidades obtido e avaliar o cumprimento dos itens descritos no manual elaborando sugestões para adequações. **METODOLOGIA:** O checklist de Boas Práticas de Fabricação seguindo a Resolução, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 foi aplicado em uma padaria localizada no município de São João do Oeste – SC. **RESULTADOS:** Após a aplicação do *checklist*, constatou-se que os itens em conformidade atingiram um percentual de 90,57% (144 itens, dos 159 avaliados) de pela RDC nº 295/2002 para a produção de alimentos. Dessa forma, o estabelecimento, ficou classificado no grupo 1, correspondendo a alta adequação por atender entre 76 a 100% dos itens dispostos na legislação. Apesar de conseguir atingir alto índice de cumprimento aos itens, sugere-se que sejam revistos os itens não atendidos e sob estes, fazer um plano de ação afim de cumprir com os mesmos, bem como continuar com o trabalho de qualificação e aperfeiçoamento da equipe. Dos itens que não estão em conformidade, a maioria deles são questões simples de estrutura como por exemplo portas de fechamento automático, ou então a presença de placas de aviso para a lavagem das mãos, e ou ainda a falta de presença de planilhas de registro de manutenção de equipamentos bem como a descrição de POPs de procedimentos padrões, de controles de qualidade de água, higiene e saúde dos funcionários e de manejo de resíduos. **CONCLUSÃO:** O cumprimento dos itens do manual de Boas Práticas de Fabricação busca prevenir possíveis contaminações e através do levantamento dos dados, permite a elaboração de planos de ação importantes na correção de falhas do processo a fim de atender a legislação vigente e garantir a sanidade dos alimentos, evitando riscos à saúde do consumidor e o fornecimento alimentos de qualidade. Conclui-se que a padaria produz produtos de alta qualidade e atende as normas sanitárias bem como, conta com uma estrutura nova e dentro do padrão exigido, restando apenas se adequar quanto a alguns POPs e planilhas de registros de manutenção.

Palavras-chave: Procedimentos. *Checklist*. Sanitário. Panificação.