

MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA SEAGRO – SEMANA ACADÊMICA DE AGRONOMIA

UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES - UCEFF  
CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI

APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÕES DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS  
PADRONIZADOS E DAS BOAS PRÁTICAS EM UMA INDÚSTRIA DE BEBIDAS (ERVEJARIA)

<sup>1</sup>Jean Carlos Wickert Thums  
<sup>1</sup>Rafael Wandscheer  
<sup>2</sup>Daiane Preci

<sup>1</sup> Acadêmicos de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: jeanthumbs@gmail.com;  
rafawandscheerr@gmail.com

<sup>2</sup> 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:** Pela crescente necessidade de ações de controle sanitário na área de alimentos, com o objetivo de melhorar a saúde da população e garantir a qualidade dos alimentos, a RDC N° 275/2002 elaborada pela ANVISA, dispõe do regulamento de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para indústrias alimentícias, e da lista de verificação das Boas Práticas, com a meta de assegurar o aperfeiçoamento de ações de inspeção e de controle sanitário. **OBJETIVO:** A proposta do estudo, foi aplicar uma lista de verificação em uma indústria alimentícia, a fim de oportunizar a visita/vistoria em uma instalação industrial, com o intuito de ampliar o conhecimento a respeito dos hábitos, procedimentos e metodologias utilizadas pelas empresas na manutenção da segurança e qualidade de alimentos provenientes do setor agropecuário. **MÉTODOS:** A visita técnica foi realizada em uma cervejaria com atividade de produtor e envasilhador, localizada na mesorregião Oeste Catarinense e microrregião de São Miguel do Oeste, com aplicação da lista de verificação conforme estabelecida pela RDC N° 275/2002. Após a visita técnica e preenchimento da listagem, realizou-se a análise quantitativa de itens cumpridos para então classificação do estabelecimento quanto ao grupo: grupo 1 (alta adequação), 2 (média adequação) e 3 (baixa adequação) conforme atendimento dos itens. **RESULTADOS:** Após a compilação dos resultados da lista de verificação, constatou-se que 94,94% dos itens listados encontravam-se em conformidade com a legislação, conferindo ao estabelecimento a categorização de alta adequação, grupo 1, por apresentar os itens em conformidade entre os percentuais de 76 e 100% conforme RDC N° 275/2002. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Diante do não cumprimento de alguns itens da lista de verificação, sugerem-se alterações na correção de algumas falhas, apontadas pela ausência de placas ilustrativas de lavagem corretas das mãos, junto aos locais destinadas a este fim; escassez de informações na rastreabilidade de cada ingrediente utilizado em cada lote, sugerindo-se o acréscimo de informações de fornecedores, lote, validade e quantidade de cada ingrediente. Faltavam informações obrigatórias na rotulagem de barris no setor de expedição (câmara fria). Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário, as observações apontadas podem promover a melhoria sanitária, de rastreabilidade e transparência da empresa e harmonização da ação de inspeção sanitária em todo território Nacional.

**Palavras-chave:** *Checklist*. Qualidade de alimentos. Segurança sanitária.