

MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA SEAGRO – SEMANA ACADÊMICA DE AGRONOMIA

UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES - UCEFF  
CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI

CHECKLIST INDÚSTRIAS DE PRODUTOS ORGÂNICOS DE MATÉRIA SECA

<sup>1</sup>Thomas Scopel

<sup>1</sup>Vitória F. Quinot

<sup>2</sup>Daiani Preci

<sup>1</sup> Acadêmicos de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: vitoriaquinot53@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:** O processo de produção de alimentos de origem agropecuária de um modo geral passa por diversas etapas, variando de acordo com o tipo de alimento produzido, que começa desde a produção da matéria prima até o fornecimento para o consumidor final, devido a quantidade de etapas e processos envolvidos é necessário que existam normas e legislação que garantam a qualidade higiênico-sanitárias desses alimentos, proporcionando segurança alimentar para o consumidor final. **OBJETIVO:** O objetivo foi realizar a avaliação em uma indústria de Matéria Seca, utilizando a lista de verificação da RDC Nº 275/2002, avaliando as edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte e documentação da indústria. **MÉTODOS:** Selecionou-se uma indústria de matéria seca na cidade de Coronel Bicaco-RS, com produção de vinte produtos alimentícios, dentre eles; farinhas, erva-mate, pipoca para micro-ondas e chia, então aplicou-se o *checklist* conforme a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **RESULTADOS:** Dos 139 itens avaliados na lista de verificação constatou-se que 127 itens estavam em conformidade, correspondendo a 91,4% da totalidade, enquadrando-se no GRUPO 1 conforme normativa, com alta adequação. Os resultados referentes aos itens pertencentes aos grupos de edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte e documentação, apresentaram conformidades de 97,1%, 94,1%, 90,9%, 88,9%, e 60%, respectivamente. Os principais itens em não conformidade observados foram: falta de equipamento necessário para análise do produto final realizadas no estabelecimento, estabelecimento sem POP de manejo de resíduos e matérias-primas, ingredientes e embalagens, portas sem fechamento automático, lixeiras com tampas e acionamento não manual. Buscando-se melhorias constantes, sugere-se a regularização desses itens e adoção de práticas de monitoria e checagem por parte da empresa nas adequações dos itens exigidos pela normativa. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Apesar da indústria apresentar-se em adequação para a maioria dos itens avaliados, em muitos pontos ainda se encontra em desacordo com as normas exigidas pela legislação. Isso demonstra, a importância da periodicidade das verificações para levantamento de dados e a promoção de ações de melhorias no cumprimento das normas estabelecidas pela legislação, a fim de garantir a segurança no fornecimento de produtos com qualidade higiênico-sanitária ao consumidor final.

**PALAVRAS-CHAVES:** Indústria. Higiênico - sanitárias. Alimentos