



ANÁLISE DOS PONTOS CRÍTICOS ATRAVÉS DA REAVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DA PRODUÇÃO DE SUCOS DE UMA EMPRESA DE GRANDE PORTE DA CIDADE DE MARINGÁ – PR

Andréa Rosada Bonani¹; Josiane Junko Horita²

RESUMO: Diante da grande concorrência no mercado de alimentos, a qualidade do produto muitas vezes passa a ser um diferencial para as empresas que buscam estratégias competitivas. Um alimento de qualidade deve promover a satisfação e características que superem expectativas e exigências dos consumidores, porém, as inspeções nem sempre podem ser realizadas com frequência para assegurar a qualidade do produto. O sistema APPCC conhecido internacionalmente por Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), é um sistema preventivo, concebido para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor, mediante identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação de um alimento, desde sua elaboração até o consumo final. Para a implantação do APPCC, a empresa tem que estar em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e ter toda a infra-estrutura para o controle dos Pontos Críticos de Controle (PCCs). Os programas de pré-requisitos como as BPF são essenciais para o desenvolvimento e implementação do plano APPCC. O objetivo geral deste trabalho é fazer uma atualização do sistema APPCC, identificando os pontos críticos através de uma reavaliação das boas práticas de fabricação realizada durante a produção dos sucos. Após encaminhamento ao Comitê Permanente de Ética em Pesquisa do Cesumar para aprovação e mediante esclarecimento do objetivo da pesquisa, bem como o consentimento através de assinatura, amostras de diferentes fontes será estudada uma empresa de grande porte localizada na região norte de Maringá, que realiza atividade de fabricação de sucos, néctares de frutas e bebidas à base de soja. A empresa mantém 8 funcionários responsáveis diretamente pelas atividades de produção dos refrescos em cada turno (período da manhã, período da tarde e período da noite), totalizando 24 funcionários responsáveis pela produção. O material utilizado para o estudo será um check-list, sendo este de acordo com as normas da RDC 275/02, na qual, caracterizará as normas de Boas Práticas de Fabricação. O check-list utilizado constará de 164 itens de verificação, distribuídos em avaliações de vários aspectos do estabelecimento como edificações e instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipuladores, produção e transporte do alimento e documentações da fábrica de sucos. Os itens preenchidos no check-list serão apenas do tipo fechado e as opções de respostas para o preenchimento do check-list serão: “Conforme” (C) - quando o estabelecimento atendeu ao item observado, “Não Conforme” (NC) - quando o mesmo apresentou Não-conformidade, “Não Aplicável” (NA) – quando o item não for aplicado dentro da empresa. O estudo determinará a condição de regularidade quanto aos quesitos de edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores, produção e transporte do alimento; documentações, na qual, encontra-se a fábrica de sucos. Os resultados esperados visam à obtenção de segurança e qualidade do alimento não só no produto final, mas também em todas as etapas de fabricação, em relação às condições higiênico-sanitárias.

PALAVRAS-CHAVE: BPF; APPCC; Fabricação de Sucos.

¹ Docente do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. andreasadabonani@hotmail.com

² Discente do Curso de Nutrição. Departamento de Nutrição do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. josiane.horita@hotmail.com.