
IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL (PPHO) EM FRIGORÍFICOS DO MUNICÍPIO DE SALGUEIRO-PE

Débora Tamara Félix¹; Luciana Façanha Marques²

¹ Aluna do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, CEP: 56.000-000, (87) 3421-0050, Zona Rural - Salgueiro – PE.

² Professora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, CEP: 56.000-000, (87) 3421-0050, Zona Rural - Salgueiro – PE.

RESUMO

A qualidade dos produtos deixou de ser uma vantagem competitiva e se tornou requisito fundamental para a comercialização. Uma das formas para atingir alto padrão de qualidade dos alimentos, é a adoção de técnicas como o Programa de Boas Práticas de Fabricação. Diante disso, esse trabalho objetivou Implantar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) em frigoríficos do município de Salgueiro - PE, visando à produção e comercialização de alimentos seguros e proteção à saúde do consumidor. O diagnóstico das condições higiênico-sanitárias desses estabelecimentos foi realizado por análise visual, e logo após foi utilizado o método de inspeção, através da Lista de Verificação contida na Resolução 275/2002 da ANVISA, que foi fragmentada de acordo com a realidade dos mesmos. Foi acompanhada a rotina, fazendo recomendações, orientações, entrevistando proprietários e funcionários. Elaborou-se cartilha e manual de boas práticas de fabricação e os procedimentos padrões de higiene operacional. Notou-se que os frigoríficos apresentam inconformidade com a legislação, sendo imprescindível a adoção de medidas eficazes para a garantia e controle da qualidade dos produtos. Durante a pesquisa ocorreram algumas mudanças benéficas, porém necessita-se de sensibilização e maior conscientização por parte dos proprietários e colaboradores quanto aos cuidados que as atividades requerem, como também em relação à importância da qualificação e realização de capacitações periódicas.

Palavras-chave: alimentos, produtos, qualidade.