

## ANÁLISE DA UTILIZAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO POR FUNCIONÁRIOS EM UMA FÁBRICA DE SUBPRODUTOS (GRAXARIA)

REIS, Janaína Scaglioni, UFPEL<sup>1</sup>; PIRES, Paula Gabriela da Silva, UFPEL<sup>2</sup>;  
CATALAN, Aiane Aparecida da Silva, UFPEL<sup>1</sup>; TONINI, Camila, UFPEL<sup>2</sup>

XAVIER, Eduardo Gonçalves, UFPEL<sup>3</sup>.

1. Mestranda do Departamento de Zootecnia, FAEM/UFPEL, bolsista Capes

[janainareis@gmail.com](mailto:janainareis@gmail.com); [aianec@hotmail.com](mailto:aianec@hotmail.com)

2. Acadêmica do curso de Medicina Veterinária, UFPEL

[paulagabrielpires@yahoo.com.br](mailto:paulagabrielpires@yahoo.com.br); [camy\\_tonini@hotmail.com](mailto:camy_tonini@hotmail.com)

3. Prof. Dr. Adjunto do Departamento de Zootecnia, FAEM/UFPEL

[egxavier@yahoo.com](mailto:egxavier@yahoo.com)

**Revisor 1:** Débora Cristina Nichelle Lopes

**Revisor 2:** Nelson José Laurino Dionello

### 1 INTRODUÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) consistem em uma série de práticas higiênico-sanitárias necessárias para garantir qualidade dos alimentos. Essas práticas são necessárias para controlar as possíveis fontes de contaminação e para garantir que o produto atenda às especificações de qualidade e identidade (Hobbs e Roberts, 1993). Referem-se a uma série de acordos de um setor ou empresa na qual um padrão de conduta e procedimentos é estabelecido para resguardar a qualidade e segurança dos ingredientes, da ração e, por consequência, do alimento para consumo humano (Bellaver e Zanotto, 2004)

De acordo com Brasil (2003), as Boas Práticas de Fabricação são os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais que devem ser executados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos resíduos de animais até a distribuição do produto final, com vistas a garantir farinhas e gorduras de origem animal aptas para produção de alimentos para os animais.

Assim, objetivou-se com a realização deste estudo avaliar os funcionários de uma fábrica de subprodutos avícola em relação a utilização das BPF.

### 2 METODOLOGIA

O estudo foi realizado em uma fábrica de subprodutos do Estado de Santa Catarina nos meses de março (primeiro mês), maio(segundo mês), junho(terceiro mês) e julho(quarto mês) em 2008, primeiramente foi realizada uma avaliação sobre o entendimento dos funcionários com relação a importância da utilização das BPF para a fábrica, através de um questionário cujo os funcionários não precisariam se identificar. Após, foram realizadas avaliações semanais de BPF através de *check list*, neste eram separados duas avaliações, conformidades e não conformidades, os itens de conformidades eram barba bem feita, touca cobrindo os cabelos e unhas bem aparadas e limpas, caso não se respeitasse esses quesitos a não conformidade era anotada com o nome do funcionário e o

seu turno de trabalho. Mensalmente, foram elaborados gráficos demonstrativos dos resultados obtidos com as avaliações. Os funcionários que durante todas as avaliações do mês estivessem em conformidade eram denominados destaques das BPF e seus nomes divulgados em mural na fábrica. Para a conscientização dos mesmos também foi realizado treinamento de BPF com os funcionários.

Foi realizado quatro meses de trabalho através do *check list* e foi abrangido os três turnos de trabalho (manhã, tarde e noite), sendo que no primeiro mês não realizou-se o trabalho com os funcionários do primeiro turno (manhã).

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Quando em um primeiro momento foi aplicado um questionário com questões relacionadas as Boas Práticas de Fabricação verificou-se que os funcionários não demonstravam conhecimento sobre o tema, porém quando questionados sobre a importância de lavar as mãos e botas antes de entrar na fábrica, 100% dos funcionários que responderam ao questionário afirmaram que sim, fato não verificado durante a rotina do trabalho.

No primeiro mês, não foi realizado *check list* com os funcionários do primeiro turno. Já, em relação aos funcionários do segundo turno mais da metade, ou seja, 50% dos funcionários não estavam em conformidade, com um ou mais em relação aos itens barba não aparada, unhas grandes e/ou sujas e cabelo a mostra.

Quando foi iniciado o *check list* dos funcionários do primeiro turno no segundo mês, se verificou que o número de não conformidades foi superior ao dos funcionários do segundo e terceiro turnos .

No terceiro mês as não conformidades do primeiro turno diminuíram, as do segundo turno aumentaram e, no terceiro turno obteve-se apenas uma não conformidade. Ainda no terceiro mês não se obteve mais não conformidades relativas ao cabelo em todos os turnos. No quarto e último mês de avaliação, o primeiro e segundo turnos não obtiveram nenhuma não conformidade, já o segundo turno, apesar de ter obtido cinco não conformidades conseguiu diminuir o número em relação às demais avaliações. No último mês de avaliação não houve não conformidades para unha e as não conformidades para barba diminuíram em relação às demais avaliações.

Entende-se que as avaliações semanais de BPF projetaram melhorias, talvez pelo fato de cobrança, por estarem sendo assistidos mais intimamente e não por conscientização da importância de todos adotarem as BPF. Porém, após o treinamento realizado, onde foi explicada a importância da adoção das BPF para a fábrica, observou-se que além da cobrança houve um maior entendimento por parte da grande maioria da importância de cada um para se obter farinhas e gordura de origem animal com qualidade, livre de microorganismos maléficos para a saúde da ave e conseqüentemente do consumidor .

### 4 CONCLUSÕES

Acredita-se que a redução das não conformidades foi relacionada ao treinamento realizado com os três turnos de trabalho no terceiro mês de estudo

sobre a importância das Boas Práticas de Fabricação (BPF) para a fábrica de subprodutos (FSP).

## 5 REFERÊNCIAS

BELLAVER, C., ZANOTTO, DL.. **Parâmetros de qualidade em gorduras e subprodutos protéicos de origem animal.** In: Conferencia Apinco 2004 de ciência e tecnologia avícola. FACTA. Santos, SP. 2004

BRASIL. **Instrução Normativa nº 15 de 2 de outubro de 2003. Regulamento técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos que processam resíduos de animais destinados a alimentação animal.** Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), Secretaria de Defesa Agropecuária (DAS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Brasília, 2003.

HOBBS, B. C., ROBERTS, D. **Toxiinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos.** São Paulo: Editora Varela, 1999, 376p