

ELABORAÇÃO DE POPS E MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA¹

Maria Aparecida Resende Marques², Viviane Gomes Lelis³,
Eliene da Silva Martins Viana⁴

Resumo: *De acordo com as tendências atuais, o consumidor está cada vez mais exigente. Sendo assim, os estabelecimentos comerciais devem buscar melhorias em seus processos e serviços. Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a elaboração e implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que, por sua vez, abrange a elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP). Para que os procedimentos padronizados sejam executados efetivamente na prática diária do estabelecimento comercial é necessário que os manuais sejam específicos e adaptados para cada setor. Nesse contexto, o objetivo do presente estudo foi elaborar os POPs e o Manual de Boas Práticas de Fabricação para um supermercado de porte médio, localizado no município de Viçosa-MG. A intervenção foi realizada nos setores de açougue e padaria. A partir do diagnóstico situacional dos setores pôde-se observar que estes não possuíam o MBP. Contudo, foram elaborados o MBP e os POPs com o princípio de orientar os manipuladores dos setores em questão sobre a importância do controle e garantia da qualidade dos produtos. Com relação aos POPs, verificou-se que o setor açougue é munido dessa ferramenta, que, no entanto, não estavam sendo executadas dentro da conformidade. Quanto ao setor padaria, este não possuía os POPs, o que pode vir a comprometer as etapas do processo de produção na panificação, afetando a qualidade dos produtos. Além disso, foi realizado um treinamento com os manipuladores do setor de açougue, no qual foram abordados assuntos como a importância da produção de alimentos seguros, esclarecendo sobre*

¹Parte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da primeira autora.

²Graduanda em Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: cidamarques@uai.com.br

³Orientadora (TCC), Professora do curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: viviane_lelis@yahoo.com.br

⁴Co-Orientadora (TCC), Professora do curso de Nutrição – FACISA/UNIVIÇOSA. E-mail: elineavs@yahoo.com.br

BPF e os requisitos para que estes procedimentos ocorram de maneira adequada de acordo com a legislação. O treinamento do setor de padaria ainda está em andamento, uma vez que este se encontra em reforma. Foi possível observar que o estabelecimento deve se ater a um controle de qualidade efetivo, com o objetivo de garantir condições higiênico sanitárias adequadas à linha de produção.

Palavras-chave: *legislação, qualidade higiênico sanitária, supermercado.*

Introdução

A garantia da inocuidade dos alimentos é hoje uma vantagem competitiva entre as empresas, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes em relação à expectativa no momento de adquirir um determinado produto, fazendo com que as empresas sem preocupação com a busca pela qualidade fiquem à margem do mercado consumidor. Nesse sentido, o termo segurança alimentar é entendido como a garantia do consumidor de adquirir um alimento que possua como característica intrínseca a sanidade, e tenha atributos nutricionais e sensoriais desejáveis (BENEVIDES et al., 2004).

A legislação sanitária brasileira, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), exige que os estabelecimentos produtores e/ou manipuladores de alimentos implantem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são procedimentos adotados a fim de se garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são procedimentos escritos de forma objetiva e que estabelecem instruções sequenciais para a realização das operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos, com a finalidade de garantir a segurança dos alimentos (BRASIL, 2004).

As BPF constituem o Manual de Boas Práticas (MBP), documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, que inclui os requisitos higiênico-sanitários das edificações, a manutenção e uso correto dos equipamentos e utensílios, segurança do uso da água, o controle integrado de pragas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, além do controle e garantia de qualidade dos produtos. Além do MBP, o estabelecimento deve dispor do Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados, onde os POPs estarão descritos (BRASIL, 2004). Para que os procedimentos padronizados

sejam executados efetivamente na prática diária do estabelecimento comercial é necessário que os manuais sejam específicos e adaptados para cada setor. Nesse contexto, o objetivo deste estudo foi elaborar os POPs e o Manual de Boas Práticas de Fabricação para um supermercado de porte médio, localizado no município de Viçosa, MG.

Material e Métodos

Este estudo caracterizou-se pela intervenção realizada nos setores de açougue e padaria de um supermercado de médio porte, situado na cidade de Viçosa, MG. Para a elaboração do MBP foram investigadas questões sobre: higienização das instalações, controle de vetores e pragas urbanas, abastecimento de água, manejo de resíduos, práticas dos manipuladores de alimentos, preparação, transporte e distribuição dos alimentos, documentações e registros.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação foi criado de acordo com a Portaria Nº 1428/93 e 2914/2011, RDC Nº 275/2002, RDC Nº 216/2004, NR 12/2012 e NR 07/2011. O MPF é um documento onde estão descritas as atividades e procedimentos que as empresas que produzem, manipulam, transportam, armazenam e/ou comercializam alimentos adotam para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária aos seus consumidores e para atender a legislação vigente.

Em relação aos POPs, estes foram construídos baseados no manual da ABERC (*Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas*), nas RDC Nº 275/2002 e RDC Nº 216/2004, NR 06/2001, NR 07/2011 e Portaria Nº 2914/2011.

Resultados e Discussão

Após a elaboração do MBP, o estabelecimento comercial produtor de alimentos passou a contar com uma importante ferramenta de controle de qualidade da sua produção. É imprescindível que sejam utilizadas as BPF, possibilitando aos seus clientes e colaboradores um ambiente com máxima qualidade, o que permite um retorno favorável à sua imagem e ao seu produto (RODRIGUES, 2010).

A partir do diagnóstico situacional dos setores, açougue e padaria, pôde-se observar que estes não possuíam o Manual de Boas Práticas. Contudo, foi elaborado o MBP com o princípio de orientar os manipuladores dos setores em questão sobre a importância do controle e garantia da qualidade dos produtos.

A implantação de um Manual em estabelecimento produtor de alimentos é fundamental para a produção e comercialização de alimentos saudáveis e que não apresentem riscos de contaminação à saúde dos consumidores. O MBP, segundo Rego (2004), deve conter uma descrição real dos procedimentos técnicos para cada estabelecimento em especial, entre os quais: controle de saúde dos funcionários, controle da água para consumo, controle integrado de pragas, regras para visitantes, controle das matérias primas, adequação estrutural do estabelecimento, higiene pessoal, ambiental e de alimentos, manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento, distribuição e transporte).

Com relação aos POPs, verificou-se que o setor açougue é munido desta ferramenta que, no entanto, não estava sendo executada dentro da conformidade. Quanto ao setor padaria, este não possuía os POPs, o que pode vir a comprometer as etapas do processo de produção na panificação, afetando a qualidade dos produtos.

Foram elaborados os seguintes POPs para o setor padaria: Segurança do Uso da Água, Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios, Higiene e Saúde dos Manipuladores e Controle Integrado de Pragas. Para Martins (2012), os POPs têm como objetivo manter o processo em funcionamento por meio da padronização e minimização de ocorrência de desvios na execução da atividade, ou seja, assegura que as ações tomadas para a garantia da qualidade sejam padronizadas.

No decorrer do estudo, foi verificado que o acesso e a leitura dos procedimentos pelos manipuladores eram de difícil compreensão. Partindo deste pressuposto, decidiu-se elaborar POPs simplificados nas diferentes etapas de produção com o intuito de facilitar o entendimento dos colaboradores. Rodrigues (2010), em seu estudo, ressalta que os POPs podem ser definidos como procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção,

armazenamento e transporte de alimentos, devendo estar sempre disponíveis aos funcionários para consulta, com o objetivo de executar suas instruções adequadamente.

Além disso, foi realizado um treinamento para os manipuladores do setor de açougue, no qual foram abordados assuntos como a importância da produção de alimentos seguros, esclarecendo sobre BPF e os requisitos para que esses procedimentos ocorram de maneira adequada de acordo com a legislação. O treinamento para o setor padaria ainda está em andamento.

Considerações Finais

Foi possível observar que o estabelecimento deve se ater a um controle de qualidade efetivo, com o objetivo de garantir condições higiênico-sanitárias adequadas à linha de produção. É imprescindível que as BPF, além de existirem como documentos do controle de qualidade nos estabelecimentos comerciais que produzem e comercializam alimentos, estejam realmente implantadas e validadas e sejam revisadas e monitoradas constantemente para servir de orientação aos colaboradores e garantir a qualidade dos produtos alimentícios.

A elaboração dos POPs e do Manual de Boas Práticas de Fabricação é uma ferramenta de extrema importância para estabelecimentos direcionados a setores produtores de alimentos. Vale salientar que tais medidas adotadas pelas BPF são de ordem legal e aprovadas pela ANVISA.

Tais constatações corroboram afirmar que a atuação do Nutricionista em estabelecimentos produtores de alimentos não se resume em oferecer alimentos aos consumidores, mas garantir a qualidade e a segurança do alimento do ponto de vista higiênico-sanitário. Para tal, é de responsabilidade do mesmo o gerenciamento da unidade, no tocante ao treinamento de toda a equipe de produção e distribuição, bem como implementar ações e processos em toda a cadeia produtiva.

Referências Bibliográficas

BENEVIDES, C. M. J; LOVATTI, R.C.C. Segurança alimentar em estabelecimentos processadores de alimentos. **Higiene Alimentar**, v.18, p. 24-26, 2005. Disponível em: <<http://www.dcta.create.inf.br/manager/uploads/>

documentos/teses/DOUT_KELLY_LAMEIRO_RODRIGUES.pdf>. Acesso em: 05 de set., 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, Brasília: 11 nov. 2002. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>. Acesso em: 12 de fev., 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília: 16 de set., 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc300474575dd83f2d73fbc4c6735/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 05 de set., 2013.

MARTINS, R. **Procedimento Operacional Padrão (POP).** 2012. Disponível em: <<http://www.blogdaqualidade.com.br/procedimento-operacional-padrao-pop/>>. Acesso em: 13 de set., 2013.

REGO, J. C. **Qualidade e segurança de alimentos em unidade de alimentação e nutrição.** 152p. Tese (Doutorado). Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2004. Disponível em: <<http://www.liber.ufpe.br/teses/arquivo/20040928143452.pdf>>. Acesso em: 19 de set., 2013.

RODRIGUES, K. L.; **Segurança alimentar em unidades de alimentação e nutrição.** 150f. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial. Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2010. Disponível em: <<http://www.dcta.create.inf.br/manager/uploads/documentos/teses/DOUT_KELLY_LAMEIRO_RODRIGUES.pdf>>. Acesso em: 05 de set., 2013.