



ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

24 – Capacitação das Boas Práticas de Fabricação

As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para as indústrias de alimentos e serviços de alimentação. Independente do porte ou nicho de mercado adotado pela empresa, os requisitos das Boas Práticas devem ser implantados pelas empresas de panificação e confeitaria. Sua aplicação garante que os alimentos sejam produzidos com segurança sanitária reconhecida.

Essas etapas passam por todas as áreas que envolvem a manipulação de alimentos: fabricação, transporte, exposição, manipulação e distribuição. Momentos críticos onde os alimentos podem ser colocados em situações críticas para sua qualidade. A variação de clima ou temperatura, ventilação, iluminação, materiais utilizados, os cuidados na manipulação são algumas de muitas variáveis que podem implicar problemas para os alimentos. Com tantas variáveis, os colaboradores devem estar cientes da importância do manual de Boas Práticas e sua aplicação. A divulgação é fundamental para que a equipe seja conscientizada da responsabilidade de produzir e manipular alimentos para o consumidor e que a seguran-



ça e qualidade norteiam o seu trabalho.

O repasse aos funcionários deve ser realizado através de treinamentos dentro da própria empresa e com profissionais qualificados. Deve-se apresentar orientações sobre a maneira correta de executar as tarefas, expondo as precauções quanto à manipulação de alimentos e os possíveis impactos ocasionados pelas falhas no processo. As informações devem ser claras, passadas de maneira simples

ARTIGOS TÉCNICOS

Esta publicação é parte do “Projeto de desenvolvimento do setor de Panificação e Confeitaria com atuação na Qualidade, Produtividade e Sustentabilidade”

e compreensível, considerando que o nível de entendimento da equipe de produção pode ser baixo caso não sejam fornecidas informações precisas e que muitas vezes estão muito centrados na atividade prática.

Como existem diferentes grupos dentro da empresa que atuam em cada momento da manipulação dos insumos e alimentos, pode-se separar essa atividade. Segmentar os grupos possibilita desenvolver uma atividade de treinamento mais direcionado de acordo com a realidade e atuação dos profissionais. Afinal, a rotina da equipe de produção é bem diferente da equipe de vendas ou das pessoas que controlam a movimentação de estoque. Porém, essas funções apresentam resultados igualmente importantes para o controle dos produtos.

Além da capacitação técnica, a equipe da empresa também deve entender a importância de seguir e manter uma rotina de trabalho conforme as orientações higiênico-sanitárias. A vigilância sanitária está mais atuante nas fiscalizações e que o cliente que está se tornando mais exigente com as questões sanitá-

rias das empresas, tornando as Boas Práticas ainda mais fundamentais. As empresas que não tiverem real consciência dessas questões podem sofrer graves implicações, seja pelo mercado ou pela fiscalização.

Para auxiliar as empresas de panificação nessas questões, em 2010, o convênio entre o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), a Associação Brasileira da Indústria da Panificação (ABIP) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) produziu o Boas práticas na panificação e na confeitaria – da produção ao ponto de venda, um guia de orientações sobre as BPF.

Esse material passou por uma atualização em 2015, uma vez que a norma ABNT NBR 15635, na qual a cartilha é baseada, além do Programa Alimento Seguro – PAS, também passaram por modernização, motivando as mudanças na cartilha. O material é uma referência para que as empresas possam desenvolver sua gestão de ambiente e garantir um controle adequado das condições ideais para a produção de alimentos.

Fabricação

Padaria

Transporte



Pontos de atenção:

A empresa deve desenvolver também esforços no sentido de convencer os profissionais da indústria da importância de seguirem o Manual de Boas Práticas de Fabricação. Deve definir períodos de treinamento, de preferência, semestralmente, com foco na reciclagem do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

A abordagem sobre segurança alimentar, conceitos de alimentos e nutrientes, microbiologia com abordagem em tipos de contaminação, Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), entre outros, são conteúdos que deverão ser reforçados e apresentados de maneira aberta para que compreendam os riscos para os consumidores.

O uso de livretos, cartazes educativos são formas de reforçar o conteúdo apresentado.

As áreas que envolvem a manipulação dos alimentos devem ser muito bem monitoradas. Os espaços são críticos e precauções devem ser tomadas para que sejam mantidos em condições que não causem contaminação dos alimentos.

Cabe à empresa ficar atenta à necessidade de repasse aos profissionais da indústria, além de dar suporte no dia, de preferência através de estagiários de Nutrição ou Engenharia de Alimentos.

As empresas podem obter acesso a uma versão preparada para impressão do Guia Boas práticas na panificação e na confeitaria – da produção ao ponto de venda e terem mais informações para a capacitação das suas organizações através do link: <http://bit.ly/SebraeBPFs>