

## AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE NO MUNICÍPIO DE PELOTAS

ROSANA MORALES; GABRIELE BENATTO DELGADO<sup>2</sup>; BRUNA OLIVEIRA<sup>2</sup>;  
LUIS HENRIQUE FERREIRA DIAS<sup>3</sup>; ANA CELÍ DA SILVA<sup>3</sup>; MARCEL EICHOLZ<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [rosy.diasmorales@hotmail.com](mailto:rosy.diasmorales@hotmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas - [gabriele\\_delgado@hotmail.com](mailto:gabriele_delgado@hotmail.com); [brunah.andressa@gmail.com](mailto:brunah.andressa@gmail.com)

<sup>3</sup>Prefeitura Municipal de Pelotas – [ahoradelh@gmail.com](mailto:ahoradelh@gmail.com); [anacelisilva@hotmail.com](mailto:anacelisilva@hotmail.com);  
[marcel.eicholz@gmail.com](mailto:marcel.eicholz@gmail.com);

### 1. INTRODUÇÃO

Segundo o Art. 2º da Lei municipal nº 6.488, de 13 de junho de 2017, entende-se como agroindústria de pequeno porte os estabelecimentos agroindustriais, em pequena escala de produção e área construída de até 250m<sup>2</sup>, cuja produção compreenda desde o preparo da matéria prima até o produto final. Ainda, trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados, que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais, locais ou regionais (Lei 6.488/2017).

No município de Pelotas o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, integra o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial, Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF, onde os estabelecimentos registrados e indicados por este serviço passam a ter a possibilidade de realizar o comércio intermunicipal. Dessa forma, os produtos elaborados pelos estabelecimentos indicados, podem, sob o aspecto sanitário, serem comercializados em qualquer parte do Estado do Rio Grande do Sul.

Estão cadastradas no Serviço de Inspeção Municipal de Pelotas, até a presente data, 25 agroindústrias de pequeno porte, as quais beneficiam produtos de origem animal, dentre estes 10 estão indicados ao SUSAF.

Uma das condições exigidas para as agroindústrias integrarem o Programa (SUSAF) é que elas devem implantar as Normas de Boas Práticas de Fabricação (Lei Municipal nº 6.488, de 13 de julho de 2017).

As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas agroindústrias de alimentos, a fim de garantir a qualidade sanitária, e a conformidade dos produtos alimentícios, com os regulamentos técnicos acondicionados pela legislação sanitária federal (ANVISA, 2001).

As boas práticas devem ser aplicadas em todos os processos do estabelecimento, desde a recepção da matéria prima, o processamento, até a expedição do produto, contemplando os mais diversos aspectos da indústria, que vão desde a qualidade da matéria-prima e dos ingredientes, incluindo a especificação de produtos e a seleção de fornecedores, à qualidade da água. O programa de BPF é dividido nos seguintes itens: instalações industriais; pessoal; operações; controle de pragas; controle da matéria-prima; registros e documentação (MACHADO, 2015).

Dessa forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a aplicação das Boas Práticas de Fabricação em agroindústrias, inspecionadas pelo SIM (Serviço de Inspeção Municipal) na cidade de Pelotas por meio de “*check-list*”, baseadas na legislação vigente.

## 2. METODOLOGIA

A verificação das Boas Práticas de Fabricação ocorreu em dois períodos. A primeira análise ocorreu antes da aplicação do curso de capacitação em Boas Práticas, oferecido pela Secretaria de Desenvolvimento Rural em parceria com o Sebrae-RS, enquanto a outra verificação ocorreu após a aplicação do curso.

A verificação foi realizada tomando como base a RDC nº 275 de 21 de Outubro de 2002, autorizada pela ANVISA. Esta verificação foi realizada nos 10 estabelecimentos industriais indicados ao SUSAF, utilizando para tal a ficha de inspeção ou *check list* para a área de alimentos, a qual nos permitiu realizar uma avaliação preliminar das condições higiênico sanitárias destes estabelecimentos.

A ficha de inspeção utilizada para a análise consta de 164 itens de verificação, distribuídos em cinco blocos de avaliações de requisitos do estabelecimento, como aspectos gerais e de higienização da edificação e instalações; aspectos gerais e de higienização de equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento e documentação.

As planilhas de avaliação são compostas de três opções de preenchimento, "Conforme (C)" - quando o estabelecimento atendeu ao item observado, "Não Conforme (NC)" - quando o mesmo atendeu o requisito desejado e "Não se Aplica (NA)" - quando o requisito não é apropriado ao tipo de estabelecimento. O "check-list" foi preenchido por meio de observações no próprio local, e por informações fornecidas pelo próprio proprietário.

Os dados foram coletados por meio de observação "*in loco*", tanto dos procedimentos, local, equipamentos e documentos existentes, além de outros aspectos necessários. Também foram feitos registros fotográficos, para auxiliarem na análise dos dados e confirmação das respostas obtidas.

A análise dos dados foi realizada por meio da tabulação dos itens em planilha do programa Microsoft Office Excel® 2007, que proporcionou a análise dos dados.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

**Tabela 1.** Número de estabelecimentos em conformidade quanto às Boas Práticas obtido nas agroindústrias fiscalizadas nos dois períodos distintos.

Itens Avaliados	Conformidade	
	1º Período	2º Período
Edificações e instalações	5	10
Equipamentos, móveis e utensílios	4	10
Manipuladores	7	10
Produção e transporte de alimentos	8	10

A maioria dos itens analisados apresentou melhoria em sua conformidade no segundo período de avaliação, após o curso de Boas práticas de Fabricação.

No primeiro período, 50% das agroindústrias apresentaram a área externa em Não Conformidade (Tabela 1), ou seja, apresentavam áreas com entulhos, janelas avariadas e pisos irregulares. No segundo período avaliado, já se apresentaram em Conformidade.

Os itens Edificação e instalações abrangem a área externa, o acesso à agroindústria, os pisos, tetos, paredes, divisórias, portas, janelas, banheiros, vestiários, lavatórios, iluminação, ventilação, higienização, controle de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos e esgoto sanitário.

O item equipamentos, móveis e utensílios foi o que apresentou o menor percentual de Conformidade, quanto às boas práticas, no primeiro período de avaliação. Além da falta de cuidados durante a higienização dos utensílios, os freezers e os equipamentos apresentavam mal estado de conservação, e não apresentavam medidores de temperatura. No segundo período de avaliação, os freezers foram pintados e/ou adquiridos novos, substituindo os antigos.

Na avaliação dos manipuladores, algumas indústrias apresentavam a barreira sanitária ineficiente, sem papel toalha, sabão e escova. A inexistência de cartazes sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene fixados em locais apropriados, também foi observado. Após o curso, todas as indústrias se adequaram.

No componente produção e transporte de produtos, o item mais observado na primeira avaliação foi que, em duas das agroindústrias, os produtos prontos e a matéria prima eram alocados no mesmo freezer ou câmara fria, o que está em desacordo com o Manual de Boas Práticas Agroindustriais, além de ir contra o fluxo de produção estabelecido na Legislação. Na segunda avaliação estes produtos foram realocados e separados, obedecendo à legislação vigente.

#### **4. CONCLUSÕES**

Através dos resultados da avaliação em boas práticas, obtidos a partir do “check list”, verificou-se que as agroindústrias possuíam irregularidades com o Programa de Qualidade em Boas Práticas de Fabricação.

Todos os itens analisados no primeiro período de avaliação, descritos como “Não Conforme”, apresentaram melhorias em seu nível de conformidade, após a aplicação do curso.

A partir destes dados, pode-se constatar a importância do treinamento sobre a aplicação das Boas Práticas de Fabricação nas agroindústrias de pequeno porte.

Os empreendimentos registrados no SIM Pelotas-RS estão buscando melhorias contínuas, e a adoção de Boas Práticas de Fabricação estão em implementação na maioria dos estabelecimentos.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PELOTAS, Lei nº 6.488, de 13 de Julho de 2017. Institui a Política Municipal de Agroindústria Familiar Rural e de Pequeno Porte de Processamento Artesanal do Município de Pelotas, e dá outras providências. Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a1/rs/p/pelotas/lei-ordinaria/2017/648/6488/lei-ordinaria-n-6488-2017-institui-a-politica-municipal-de-agroindustria-familiar-rural-e-de-pequeno-porte-de-processamento-artesanal-do-municipio-de-pelotas-e-da-outras-providencias>. Acesso em 15 de setembro de 2019.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275 ANVISA, de 21 de outubro de 2002. 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. Brasília: Diário Oficial da União; Poder Executivo, 2002.

MACHADO, L. P. M.; MAURO. A. de S. D.; PINTO, V.P. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Embrapa Agroindústria de Alimentos Rio de Janeiro-RJ. 2015.

RIO GRANDE DO SUL, Instrução Normativa Nº 02/2013; Aprova os Requisitos para Adesão dos Municípios ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte-SUSAF-RS. 2013.

RIO GRANDE DO SUL, Decreto Nº 49340 DE 05/07/2012; dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte-SUSAF-RS. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=243083>. Acesso em 15 de setembro de 2019.