

ANÁLISE DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA INDÚSTRIA DE SORVETES

Andrei Benício Abade Melgueiro¹, Eduardo Silva Amaral¹, Keicy Emanuelly Peixoto da Silva¹, Larissa Paiva Viégas², Alexandre Lorini²

Resumo: As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) visam manter a qualidade e segurança dos alimentos através de procedimentos e normas higiênico-sanitárias e devem ser adotadas em todas as etapas do processo de fabricação dentro de uma indústria. Neste sentido, este estudo teve como objetivo verificar a adequação dos procedimentos de produção, higiene e controle de qualidade aos padrões exigidos pela legislação sanitária vigente em uma indústria de sorvetes na cidade de Boa Vista (RR). O estudo baseou-se na observação direta das etapas de fabricação, armazenamento e manipulação dos produtos, permitindo identificar pontos positivos e irregularidades que comprometem a conformidade do processo. Todas as observações realizadas foram comparadas com as Resoluções da Diretoria Colegiada RDC nº 275/2002 e RDC nº 326/2019, que estabelecem as diretrizes das Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicáveis aos estabelecimentos produtores de alimentos. Como pontos positivos, observou-se que a empresa possui estrutura física adequada e segue rotinas de limpeza periódica, além de apresentar padronização das etapas produtivas e controle das temperaturas durante o processamento. Contudo, algumas não conformidades foram identificadas, como o uso inadequado ou ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por parte de funcionários, higienização insuficiente de utensílios e superfícies, armazenamento impróprio, ausência de identificação em alguns recipientes, falhas na manutenção preventiva de equipamentos, ausência de registros atualizados de temperatura em câmaras frias e irregularidades na circulação entre áreas limpas e sujas. Essas situações representam riscos potenciais de contaminação cruzada e afetam diretamente a segurança e a qualidade do alimento. A falta de treinamento contínuo e de acompanhamento técnico contribui para a reincidência dos erros observados. Apesar dessas falhas, a empresa demonstra interesse em melhorar seus processos e adotar medidas corretivas que visam maior conformidade às normas sanitárias. Portanto, conclui-se que a implementação integral das BPFs, aliada a um programa de capacitação permanente e à fiscalização interna rigorosa, é essencial para garantir a qualidade, a padronização e a segurança dos produtos elaborados pela indústria de sorvetes.

Palavras-chave: Higienização; Irregularidades; Produção; Qualidade.

¹Discente, IFRR/Campus Novo Paraíso, Técnico em Agroindústria. E-mail: abadeandrei9@gmail.com, eduardo.amaral@academico.ifrr.edu.br, keicy.emanuelly07@gmail.com

²Professor, IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: alexandre.lorini@ifrr.edu.br larissa.viegas@ifrr.edu.br