



**VI FÓRUM DE
INTEGRAÇÃO**
AMAJARI - RORAIMA - 2017

**EMPREENDEDORISMO E
DESENVOLVIMENTO
REGIONAL SUSTENTÁVEL**



Categoria: PBAEX

Área de conhecimento: Ciências da Saúde

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM PANIFICADORAS

**Alyne Barros Bezerra¹
Eduarda Araújo Lopes²
Ícaro Pereira Silva³**

Na sociedade, uma das grandes preocupações econômicas está relacionada com a qualidade dos alimentos. Tendo em vista as Boas Práticas de Fabricação – BPF, que são uma exigência da legislação brasileira, onde é composta por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos. Diante disso, o projeto tem como objetivo transmitir conhecimentos aos manipuladores de alimentos do município de São João da Baliza – RR acerca da manipulação dos alimentos aplicando as Boas Práticas de Fabricação. Analisando o cenário nacional, observa-se um aumento no número de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA, a partir da aplicação das BPF, pode-se reduzir os riscos de contaminação do alimento e consequentemente os casos de DTA. Diante do exposto, é interessante uma intervenção por meio deste projeto, de modo que o conhecimento a cerca das normas e procedimentos de manipulação, sejam passados, garantindo uma maior segurança aos alimentos. Durante o desenvolvimento desse projeto, foram realizadas visitas nas panificadoras, onde foi verificado o local que é feito o processamento dos pães e outros alimentos, os equipamentos e utensílios, bem como o uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI e o processo de higienização dos funcionários e da proprietária. A partir dessas observações foram realizadas algumas atividades para a capacitação dos padeiros e funcionários da empresa. Dentre elas, elaboração de palestras e panfletos informativos, baseadas nas BPF, de modo que a facilitasse o entendimento dos envolvidos e melhorasse o processo como um todo. É importante salientar que apesar da intervenção, a propriedade atende as BPF, e as palestras foram uma forma de reciclar e capacitar os manipuladores para garantir um produto final de qualidade sem oferecer riscos aos consumidores. A BPF é um fator primordial dentro de uma empresa em que se manipula alimentos, pois qualquer problema pode comprometer a saúde do consumidor. Atualmente, essas normas tem sido muito exigidas nas empresas processadoras de alimentos, devido ao aumento de doenças causadas por alimentos no Brasil.

Palavras-chave: Higiene, Qualidade, Segurança.

Apoio financeiro: PBAEX/IFRR.

¹Bolsista do PBAEX – IFRR/Campus Novo Paraíso, ²Voluntária do PBAEX – IFRR/Campus Novo Paraíso, ³Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.
Autor correspondente: icaro.silva@ifrr.edu.br