

GUIA PRÁTICO SOBRE

# BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A ESTRUTURA IDEAL DO SEU MANUAL DE BPF

# BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

---

é um assunto que deve ser considerado como prioridade pelo profissional da área técnica. Seja ele veterinário, engenheiro de alimentos, nutricionistas ou tecnólogo de alimentos. Esse é o pré-requisito para que sejam implantados todos os outros **programas de autocontrole** dentro do estabelecimento.

Se você ainda tem dúvida sobre o que são as BPF, leia este GUIA, pois ele poderá ser seu grande aliado.

Por ser um assunto tão necessário, é essencial que os profissionais da área tenham total domínio sobre essa ferramenta. Isso porque toda indústria de alimentos precisa ter as BPF implantadas, e cabe a você fazer esse trabalho da melhor forma possível. Mas, se isso ainda é um problema para você e não há segurança suficiente, fique tranquilo pois nós podemos ajudar.

NESTE GUIA IREMOS ABORDAR ALGUNS PONTOS QUE PODERÃO TE AUXILIAR NA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, NO DESENVOLVIMENTO DO MANUAL DE BPF E QUAIS AS NORMAS DEVEM SER SEGUIDAS NESSE SENTIDO.

## QUAIS LEGISLAÇÕES DEVO SEGUIR?

Antes de fazer a busca pela legislação que você deve seguir para implantar BPF no estabelecimento em que trabalha, é preciso saber qual o órgão que fiscaliza o estabelecimento. Se é o **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)**, a **Vigilância Sanitária** ou o órgão de inspeção do seu estado. De posse dessa informação é possível separar algum documento para estudá-lo.

Ao MAPA cabe a **inspeção dos produtos de origem animal e vegetal in natura**. As indústrias desse ramo devem obedecer ao disposto na **PORTARIA 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997**, norma que se aplica a estabelecimentos que realizam elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento ou transporte de alimentos destinados ao comércio nacional ou internacional.

Se a indústria é fiscalizada pela **secretaria de agricultura do seu estado**, verifique se há alguma legislação específica, pois você deverá segui-la. Mas, lembre-se que a exigência destes documentos referentes às BPF nunca poderá ser inferior às exigências do MAPA.

Já à **ANVISA** cabe a **inspeção de alimentos processados em geral e a aditivos alimentares**. Existem normas que regulam as BPF para determinados grupos de alimentos, mas, todos os estabelecimentos devem seguir as **REGRAS GERAIS**. Essas regras são compostas pela Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC 275 de 21 de outubro de 2002, Portaria SVS/MS 326 de 30 de julho de 1997 e Portaria MS 1428 de 26 de novembro de 1993.

O mesmo raciocínio ressaltado para as normas regionais vale aqui. Verifique se as vigilâncias sanitárias do estado e do município em que o estabelecimento se encontra possuem algum documento adicional às Resoluções da Anvisa.

Antes de iniciar o seu trabalho, leia a norma pertinente à sua empresa e se possível imprima para que você possa fazer anotações.



É interessante que nos arquivos do estabelecimento também tenha uma cópia desse documento para momentos de dúvida e consultas do dia a dia.

Apesar de você possivelmente ter um amplo conhecimento sobre a norma, não é nenhum crime examinar a legislação antes de tomar decisões no caso de surgir algum problema.

Como já dito, não deixe de verificar a existência de alguma norma que possa ser aplicada ao estabelecimento em que trabalha, caso o **órgão de fiscalização** não seja o da esfera nacional. Isso é muito importante e não deve ser negligenciado.

Em alguns casos a legislação do estado é mais completa que a da União, o que facilita muito o trabalho do profissional da área técnica. Um exemplo é a **PORTARIA 2619 DE 2011** do estado de São Paulo, que prevê, por exemplo, os exames que os colaboradores devem fazer na admissão e na renovação de contrato.

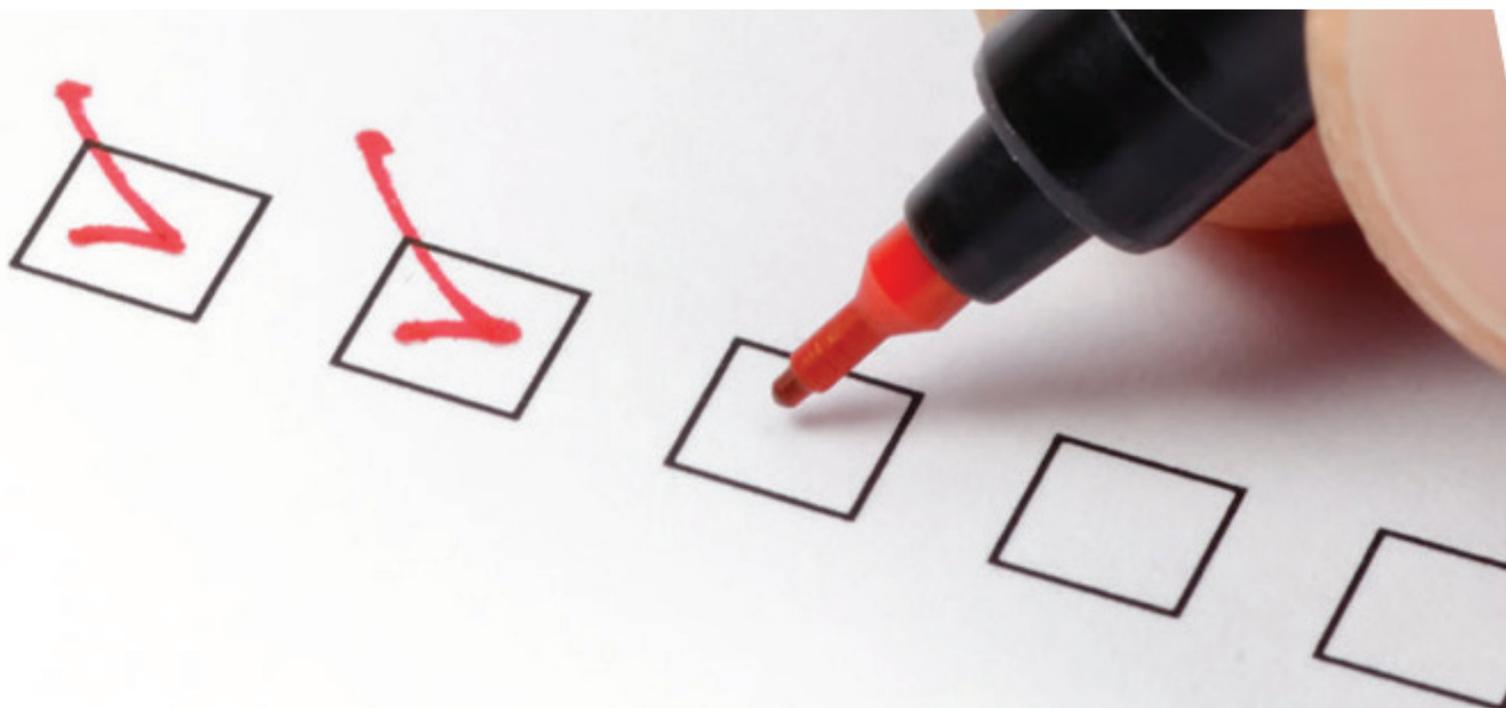
## COMEÇANDO A PENSAR NO **MANUAL DE BPF**



Antes de qualquer coisa, é preciso que você conheça bem o estabelecimento em que trabalha. Se começou suas atividades há pouco tempo faça um diagnóstico da situação em que a indústria se encontra. Para te auxiliar nessa tarefa, tenha em mãos um check list e fique bem atento a detalhes. Uma lista de verificação que você pode utilizar como modelo é a [RDC 275 de 2002](#).

Essa Resolução se aplica aos **estabelecimentos industrializadores** sob fiscalização das vigilâncias sanitárias, mas se você é fiscalizado pelo MAPA ou trabalha em um serviço de alimentação é um modelo que pode te dar um norte, caso não saiba por onde começar.

Feito isso, faça um relatório com todos os **pontos não conformes** e as respectivas **ações corretivas** que devem ser tomadas. Enquanto você inicia a elaboração do manual, vá colocando em prática as ações para adequar o estabelecimento à legislação.



# COMO FAZER O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO?

O manual de boas práticas de fabricação na **indústria de alimentos** deve seguir um certo padrão, ser organizado e, principalmente, estar à disposição de todos os funcionários.

É importante que esse documento não seja considerado apenas como uma formalidade exigida pela legislação, mas sim como um instrumento de auxílio e consulta. Por isso, utilize linguagem simples, para que qualquer pessoa possa entender o que está escrito ali. Utilize desenhos, esquemas e fluxogramas para facilitar a leitura e até deixá-la mais atrativa e agradável.

Dito tudo isto, pensemos agora na estrutura do manual. De forma geral, a legislação não estabelece como esse documento deve ser. Se deve ter margem, tamanho de letra, cabeçalho ou rodapé. Todas estas características são de sua escolha. Mas, como a intenção aqui é falar “como fazer o manual” vou dizer como nós fazemos e você faz as adaptações que julgar necessário.

1

## *Primeiras páginas*

A primeira página será uma capa mesmo. Com a inscrição “Manual de Boas Práticas de Fabricação” mais em cima, o logotipo da empresa no meio e o ano da elaboração mais embaixo. Na segunda página é indicado que sejam colocadas as informações do estabelecimento, tais como endereço, nome do responsável técnico e número de registro no órgão fiscalizador.

Na terceira página faça um sumário e na quarta uma lista de definições para palavras que podem gerar dúvida, como **limpeza, higienização e sanitização**. Isso facilita muito a vida de quem irá consultar o manual no dia a dia.

### AGORA ESTÁ NA HORA DE FAZER O MANUAL EM SI.

É importante que tudo o que esteja descrito nele seja real e esteja de acordo com o que acontece no dia a dia da empresa. Fique atento para

colocar o máximo de informações e detalhes no manual, quer seja sobre como os procedimentos são realizados, ou como os equipamentos são dispostos no ambiente.

Outro detalhe que pode gerar dúvida é quanto ao cabeçalho e ao rodapé. As normas não estabelecem a obrigatoriedade de que o manual tenha esses elementos, mas o seu uso ajuda na organização do documento. Coloque no cabeçalho o título do documento, o logotipo da empresa, o número da página e o número da revisão a que se refere o manual.

## 2 Aspectos higiênicos sanitários das matérias primas

De acordo com a **PORTARIA 368**, existem alguns requisitos que devem ser observados quanto às matérias primas destinadas à **produção de alimentos**. Neste tópico você deve descrever qual a procedência das matérias primas usadas na indústria e os cuidados que são tomados para que elas não sejam alvo de contaminações.

Além disso, se o estabelecimento onde você trabalha, atua também na obtenção da matéria prima, como um abatedouro, descreva todos os procedimentos que são adotados. Tome o cuidado em relatar os cuidados higiênicos com os processos, como, por exemplo, métodos para evitar contrafluxo e o tipo de material de que são feitos os utensílios utilizados durante a produção.



### 3 *Requisitos higiênicos sanitários dos estabelecimentos*

---

Neste tópico devem ser descritas todas as características físicas do estabelecimentos. Como o local onde ele é construído, tipo de piso utilizado, localização de janelas e formas de evitar a entrada de insetos e pássaros dentro da área de manipulação, especificações de portas e localização de escadas.

Além disso, deve-se expor sobre os aspectos de água de abastecimento. Este é um ponto muito importante pois se for utilizada uma água de má qualidade na fabricação dos alimentos, ela pode ser fonte de contaminação.

Com isso, especifique quais as fontes que abastecem a água do estabelecimento, a forma de armazenamento e como é feito o tratamento. Também deverá conter no manual sobre boas práticas de fabricação na indústria de alimentos a forma como é feita a captação de águas residuais e efluentes.

Ainda falando de requisitos higiênicos sanitários, é de extrema importância descrever as características dos sanitários. Onde estão localizados e a disponibilidade de meios que garantam a correta higienização das mãos. O mesmo serve para as instalações para lavagem de mãos, que devem ser instaladas dentro da área de produção.

Não esqueça também de dar informações sobre a iluminação da área de manipulação, ventilação, equipamentos e utensílios e o modo como tudo isto está disposto dentro do fluxograma de produção.

### 3 *Requisitos de higiene*

---

Tudo o que diz respeito à **higiene do estabelecimento** deve estar descrito neste tópico. Desde os materiais de limpeza, que devem ser devidamente registrados pelos órgãos competentes, até o procedimento utilizado e a frequência.

Deve haver um local apropriado para armazenamento dos produtos de limpeza. O qual deve ser completamente separado do estoque de **matérias primas alimentícias** e produtos acabados. O mesmo é aplicável para outras substâncias perigosas, como solventes e praguicidas.

Descreva todos os procedimentos realizados para **higienização de instalações e equipamentos** e dos meios utilizados para evitar a contaminação dos alimentos com os produtos químicos nela empregados.

O **combate a pragas** é outro ponto que deve ser abordado neste tópico. O estabelecimento deve ter um plano que evite a atração, o abrigo e a reprodução de pragas urbanas. E tudo o que é determinado neste plano deve ser descrito no manual de boas práticas de fabricação da indústria de alimentos.



#### 4 **Higiene pessoal e requisitos sanitários**

Nesta parte do manual devem ser descritas todas as medidas tomadas pela indústria para garantir instrução adequada e contínua sobre **manipulação higiênica dos alimentos**. Requisitos de higiene pessoal também devem ser abordados neste tópico.

Descreva a frequência média de treinamentos sobre o tema e os **padrões básicos de higiene** que um colaborador deve seguir para que seja admitido para manipular alimentos.

As condições básicas de saúde devem ser abordadas, assim como procedimentos em caso de funcionário com doença contagiosa.

Em se tratando de **higiene pessoal**, deve ser dada atenção especial à lavagem de mãos. O manual deve conter a frequência mínima em que o funcionário deve executar essa operação, o modo como deve ser feita, assim como os produtos utilizados.

Especifique o uniforme que os funcionários utilizam e a frequência de troca. A conduta pessoal também deve ser padronizada entre o corpo de colaboradores da indústria. E a documentação disso é essencial. Essa parte diz respeito a hábitos que devem ser evitados, como espirrar, fumar, cuspir, tossir e comer na área de manipulação de alimentos.

Coloque no manual de boas práticas de fabricação da indústria de alimentos as regras que os visitantes devem obedecer. Isso abrange todos os requisitos básicos que os colaboradores devem seguir e, caso seja necessário, precauções adicionais que impeçam a contaminação dos alimentos.

## 5 Higiene na elaboração de alimentos

Aqui, devem ser descritos todos os cuidados que devem ser tomados para garantir a qualidade dos alimentos. E nesse sentido, diversos fatores influenciam para a produção com excelência. São aspectos quanto à matéria prima, contaminação cruzada, emprego da água, a elaboração em si e a embalagem a ser utilizada.

Aqui devem ser descritos os pré-requisitos que as matérias primas recebidas devem respeitar, como **temperatura de recebimento**, integridade e, em determinados casos, características físico-químicas.



Quanto à **contaminação cruzada**, devem ser descritas as medidas que visem evitar a contaminação cruzada dos alimentos. Tais como lavagem de mãos em determinados momentos da produção, troca de roupa e higienização de utensílios e equipamentos.

Os aspectos quanto à elaboração dos alimentos devem ser bem descritos e, claro, aplicados. Exponha os critérios de capacitação de pessoal, os cuidados para não atrasar o processo produtivo e as tecnologias empregadas tanto às inerentes à identidade do produto quanto para evitar contaminações.

Depois do produto estar pronto, não é justo que se afrouxe os cuidados com sua integridade e segurança, não é mesmo? Por isso mesmo que as embalagens devem receber atenção especial. Descreva o material de que são fabricadas e o cuidado em seu armazenamento, que deve ser feito separadamente de agentes de limpeza e outros produtos que possam levar à sua contaminação.



## 6 *Armazenamento e transporte*

Neste tópico do manual de BPF na indústria de alimentos, descreva os cuidados com o armazenamento de matérias primas e dos produtos acabados. Aqui deve ser especificado cuidados para evitar **contaminação e proliferação de microorganismos** e periodicidade de **inspeção de embalagens**.

Quanto ao transporte, o manual deve prever o tipo de meio que será utilizado para transportar os produtos. Se for resfriado ou congelado, o momento de **aferição de temperaturas** e os cuidados pré e pós-carregamento.

# CONCLUSÃO

---

As boas práticas de fabricação na indústria de alimentos é requisito obrigatório e seu conhecimento, caso você seja da área ou pretenda entrar nela, deve ser totalmente dominado.

Este guia é útil pois pode auxiliar os profissionais da indústria de alimentos nos primeiros passos para implementação das suas regras e na elaboração do **manual de BPF**.

*Existem inúmeras oportunidades na indústria de alimentos, com remunerações acima de R\$ 8.000,00/mês. Porém os profissionais desse setor muitas vezes não estão 100% capacitados para gerar o resultado que as indústrias precisam e nem possuem o perfil de habilidades que essas indústrias valorizam.*

*O resultado disso é que atualmente muitos profissionais não possuem a valorização que gostariam, não são reconhecidos e muito menos recebem financeiramente o que gostariam.*

*A indústria de alimentos atual precisa de profissionais com conhecimentos técnicos modernos, avançados e essencialmente práticos, além de possuírem habilidades de liderança, gestão de pessoas e conhecimento de mercado.*

Se você quer se juntar aos raros profissionais que tem valorização e reconhecimento profissional, com salários superiores a R\$ 6.000,00 e respeito por parte da indústria, **[CLIQUE AQUI](#)** e conheça o único treinamento que vem mudando a carreira dos profissionais de alimentos do Brasil.

Se ao longo do seu trabalho este guia lhe for útil, envie para os seus amigos, colegas de profissão e nos ajude a ajudar.

 **EMAIL**

[contato@ifope.com.br](mailto:contato@ifope.com.br)

 **TELEFONE**

(31) 9 8634-1279  
(31) 9 8634-1279

 **ENDEREÇO**

R. Gonçalves Dias, 55 - Funcionários  
Belo Horizonte - MG - CEP: 30140-090