

DICAS PRÁTICAS PARA ELABORAR BPF, APPCC E PAC

VOCÊ SABE O QUE É E COMO ELABORAR BPF, APPCC E PAC?

Aprenda como funciona as medidas BPF, APPCC e PAC

Elabore práticas de BPF, APPCC e PAC

Introdução

Todas essas siglas já fazem parte do dia a dia dos profissionais de alimentos. As Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e do Programa de Autocontrole (PAC) compõem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias e pelos serviços de alimentação.

O principal objetivo para tantos procedimentos é garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos de acordo com as leis federais, estaduais e municipais, além de levar em conta a estratégia necessária e a especificidade de cada região do país.

Estas três principais medidas foram baseadas em padrões alimentares internacionais que são considerados pilares da qualidade. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento são os responsáveis pela criação das normativas regem estes segmentos no Brasil.

Todo profissional do setor de alimentos precisa estar atento às regras a serem seguidas. Confira o material e entenda o que exige cada uma delas.

O que são Boas Práticas de Fabricação (BPF)?

As Boas Práticas de Fabricação - conhecidas como BPFs - são um **conjunto de medidas** que devem ser adotadas pelos produtores ou indústrias de alimentos com o intuito de **garantir a qualidade sanitária** e a **segurança dos alimentos**, levando em consideração os regula-

mentos técnicos necessários.

O controle de pragas, higienização, calibração de equipamentos, potabilidade da água e , rastreabilidade do produto são alguns exemplo destas medidas que são regidas por legislações federais, estaduais e municipais.

No âmbito federal os regulamentos técnicos podem ter duas características:

- Geral: que se aplica à indústria de alimentos e serviços de alimentação
- Específico: voltada às indústrias que processam determinados tipos de alimentos

Já nos níveis estadual e municipal, o Estado e a cidade determinam e estabelecem as normas complementares para que todos os aspectos sanitários específicos de cada região sejam atendidos, sendo que estas não podem contrariar as normas federais.

Os regulamentos de caráter geral são:

- [RDC nº 275/2002](#): dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das **Boas Práticas de Fabricação** nos estabelecimentos, portanto, é ato normativo complementar à [Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997](#);
- [Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de Julho de 1997](#): aprova o regulamento técnico das condições higiênico-sanitária e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;
- [Portaria MS Nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993](#): aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimento.

Os regulamentos de caráter específicos estarão relacionados a determinadas categorias de alimentos, como água mineral natural e água natural, gelados comestíveis, amendoins processados e derivados, palmito, frutas ou hortaliças em conserva e sal destinado ao consumo humano.

Existem ainda regulamentos de Boas Práticas de Fabricação aplicáveis especificamente aos [serviços de alimentação](#).

APPCC: Análise de Perigo e Pontos Crítico de Controle

A sigla **APPCC** ou do inglês HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point) é uma ferramenta indicada pelas principais referências quando o assunto é segurança dos alimentos, como a coletânea de padrões alimentares reconhecidos internacionalmente *Codex Alimentarius*, FSSC 22000, BRC, entre outras.

Segundo a [portaria 46 de 10 de fevereiro de 1998](#), o **APPCC** é um sistema que deve ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal para assegurar que os produtos industrializados:

- Sejam elaborados sem **riscos** à saúde pública;
- Apresentem **padrões** uniformes de identidade e qualidade;
- Atendam às **legislações nacionais e internacionais** no que tange os aspectos sanitários de qualidade e de integridade econômica.

A **ISO22000** é outra norma internacional elaborada especificamente para o sistema de gestão da qualidade e segurança dos alimentos, sendo que nela são abordados os princípios do **APPCC** combinado com o **Programa de Pré-requisitos**.

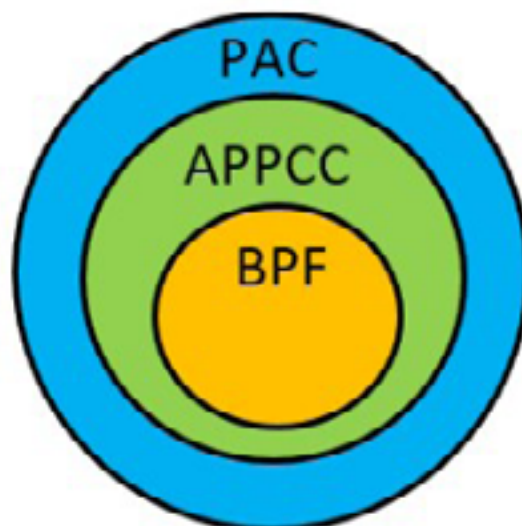
Entenda sobre o Programa de Autocontrole (PAC)

O **PAC** é um programa que reúne as **Boas Práticas de Fabricação (BPF's)**, os **Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)** e a **Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**. Tal Programa é de responsabilidade do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e irá se aplicar apenas aos estabelecimentos sob o regime do serviço de inspeção federal – SIF.

Basicamente, as legislações que orientam a implementação do programa de autocontrole são:

- [Portaria 46 de 10 de Fevereiro de 1998](#), que Institui o sistema de APPCC a ser implantado, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal – SIF.
- Decreto Nº 9.013 de 29 de março de 2017: dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- Portaria Nº 368, de 4 de setembro de 1997: aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores ou industrializadores de alimentos.

Este programa se correlaciona em vários aspectos com as **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** e com a **Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**. A relação entre os três programas pode ser entendida da seguinte forma:



A figura acima faz uma permite a visualização do fluxo de implementação destes programas dentro do processo produtivo. Desta forma, na prática, o fluxo de implementação que deve ser adotado nas empresas sob o regime do Serviço de Inspeção Federal – SIF deverá ser:



1. Boas Práticas de Fabricação abrangem a fiscalização da Anvisa e Vigilâncias Sanitárias;

2. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;

3. Programa de Autocontrole, que envolverá as duas áreas anteriores mais o **Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)**.

De modo geral, deve-se **implementar** primeiro as **Boas Práticas de Fabricação** para posteriormente fazer a elaboração do plano APPCC. As BPFs servirão de suporte para que a empresa esteja mais estruturada no momento da implementação do plano APPCC, que é uma ferramenta um pouco mais robusta.

Para a implementação das Boas Práticas de Fabricação são necessários documentos de descrição e de registro das atividades envolvidas no processo.

Entre os dados necessários estão os Procedimentos Operacionais Padrões (POP), exigidos pela [RDC nº 275/2002](#), da Anvisa. São obrigatoriamente apresentar registros sobre a potabilidade da água, controle integrado de pragas, higiene pessoal, manual de Boas Práticas de Fabricação, entre outros.

Como elaborar o manual

Para elaborar um **manual de Boas Práticas** de Fabricação, é preciso ter em mente que ele servirá de base para os demais “pilares” da qualidade. Quando se fala em fiscalização e produção segura do alimento é grande a exigência, portanto, este deverá **descrever** de forma clara a **realidade de produção, bem como suas rotinas**.

IMPORTANTE: este documento é único para cada estabelecimento, pois deve conter as particularidades envolvidas em cada processo.

Após a implementação das **Boas Práticas de Fabricação** é preciso detectar quais são os perigos envolvidos no processo, de forma a estabelecer medidas para a contenção dos mesmos. Estas medidas são denominadas a partir do **Programa de Pré-requisitos** pelas normas de sistema de gestão e segurança de alimentos, como a **ISO2200 e FSSC2200**.

Já na **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**, deve-se avaliar todos os aspectos que envolvem a produção do produto, desde o recebimento da **matéria-prima** até a chegada do produto final ao **consumidor**.

Por exemplo, na **gestão de fornecedor** é necessário fazer uma qualificação para garantir que a matéria-prima obtida é **segura** e que não há características que possam oferecer risco ao produto e, conseqüentemente, ao consumidor final. Caso tenha sido observado pontos que precisam ser controlados, estes devem receber atenção especial.

No **APPCC** serão analisados perigos que, muitas vezes, **são inerentes a matéria-prima**, ou seja, fazem parte dela naturalmente. Um exemplo simples é o amendoim. No produto é realizada a análise de aflatoxinas, que é uma micotoxina gerada pelo próprio alimento que serve de alerta para para a indústria de alimentos.

Prevenção

Após ser detectado os perigos envolvidos no processo, devem ser tomadas medidas para eliminá-los ou reduzir a **níveis aceitáveis**. Para tal, são estabelecidos critérios preventivos que já fazem parte das **Boas Práticas de Fabricação**, como por exemplo o processo de pasteurização do leite UHT. A pasteurização previne o **Ponto Crítico de Controle (PCC)** para a redução ou a eliminação dos agentes microbianos presentes na composição do leite.

Na prática, o **APPCC** não pode ser utilizado como um método de correção de perigos, mas sim para **prevenção**.

No processo de elaboração e implementação do plano APPCC se faz necessária a formação de uma equipe, além disso, é importante que o grupo tenha tais características:

- ü Multidisciplinar;
- ü Conhecimento das legislações (se houver necessidade, deve-se oferecer treinamento aos colaboradores envolvidos).

Caso a organização tenha dificuldade para a elaboração e implementação do APPCC, poderá usar como opção a contratação de um serviço de consultoria, já que existem alguns aspectos relevantes considerados de extrema relevância nesse processo:

- Conhecimento; <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>
- Apoio da alta direção;
- Engajamento dos colaboradores.

Após a implementação das **BPFs** e da **APPCC**, pode-se partir para a elaboração do **PAC**.

Implementação do PAC

O Programa de Autocontrole compila as práticas de BPF e APPCC. Porém, além destas, irá incluir o [bem-estar animal](#), descarte de resíduos, entre outros.

Existem aspectos de **fiscalização** que irão ser específicos de cada região do país. Desta forma, pode acontecer em alguma região que o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento exija a implementação do **PAC** de forma imediata para que o estabelecimento exerça suas atividades.

Quando se fala em fiscalização, a Anvisa irá solicitar documentos relacionados às **Boas Práticas de Fabricação** e **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**, sendo que o órgão verificará suas aplicações através dos registros gerados.

O objetivo é que as indústrias produzam alimentos seguros, ou seja, que não irão causar danos ao consumidor final. Para a fiscalização do **MAPA**, a flexibilidade quanto a parte documental é um pouco menor, pois basta aprovar os formulários e seguir todos os protocolos exigidos.

Veja alguns pontos relevantes para a implementação de todos os programas de forma eficaz:

- **Qualificação;**
- Construção de uma equipe com **multiprofissionais;**
- Busca de consultorias especializadas;
- Oferecimento de **treinamentos** aos colaboradores;
- Desenvolvimento de uma **cultura de segurança dos alimentos;**
- Acompanhamento das atualizações dos temas (legislações vigentes).

Dentro de todas as **legislações e requisitos técnicos** necessários exigidos pelos órgãos de fiscalização, é possível desenvolver a implementação de cada um dos programas. Vale res-

saltar que existem particularidades em cada localidade do país.

IMPORTANTE: acione o órgão fiscalizador e procure conhecer as exigências da região.

As definições e exigências para a implementação das **Boas Práticas de Fabricação**, da **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle** e do **Programa de Autocontrole** são essenciais para a imagem da empresa frente ao mercado. Qual produto a empresa está disponibilizando ao consumidor? Quando o estabelecimento não segue as exigências legais, acarreta em **danos financeiros** para a organização, que podem ser gerados, pela **perda de mercado, multas e indenizações**.

É significativo ressaltar que qualquer um dos programas apresentados devem ser específicos para cada estabelecimento e ainda representar a rotina diária da organização, bem como suas particularidades.

Em caso de dúvidas das organizações, uma dica é utilizar a estrutura geral de formulários e documentos fornecidos pelos órgãos de fiscalização ou empresas parceiras. Existem legislações que trazem exemplos de estruturas dos documentos, como a [RDC nº 275/2002](#) - que traz nos anexos modelos de POPs.

Mesmo com as opções de modelos vale reforçar que o conteúdo dos documentos deve representar a realidade do processo, por isso, é importante que o responsável pela elaboração dos documentos conheça muito bem cada etapa.

Conclusão

Agora que você já está familiarizado com as **Boas Práticas de Fabricação**, da **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle** e o **Programa de Autocontrole** e sabe o quanto as medidas são essenciais para a **imagem de uma empresa**, precisa estar atento às atualizações periódicas da legislação.

Quando o assunto é saúde pública, todos os planos devem ser elaborados sem riscos, permitindo

que uma equipe multidisciplinar conheça, identifique e implemente os respectivos programas. As organizações devem conhecer na prática o dia a dia do seu processo produtivo e passar a adotar fluxos para detectar ou eliminar os perigos envolvidos na alimentação humana. Para finalizar, é importante reforçar que o **PAC** compila as demais práticas e análises, além de práticas de bem-estar animal, descarte de resíduos, entre outros. E lembre-se: a gestão de qualidade e a segurança dos alimentos precisam estar presentes durante todo o processo produtivo.

O **Ifope** é uma empresa que tem foco na transformação da carreira dos profissionais da Indústria de Alimentos no geral.

Com um **corpo docente referência** na área, com excelente didática e experiência profissional, o Ifope usa ferramentas como exercícios comentados com exemplos reais e aplicáveis à rotina de seus alunos e materiais práticos, como documentários e planilhas editáveis, para desenvolver os profissionais rumo ao sucesso profissional.

Já desenvolvemos mais de 615 profissionais de forma completa para o mercado de alimentos.

[Conheça o Ifope](#) e desenvolva você também **suas habilidades** e competências em prol dos seus objetivos profissionais, **maximize seus resultados** e tenham um dia a dia mais fácil na Indústria de Alimentos.

