


UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos
Departamento de Engenharia de Alimentos

**BPF –
Metodologia de implantação**

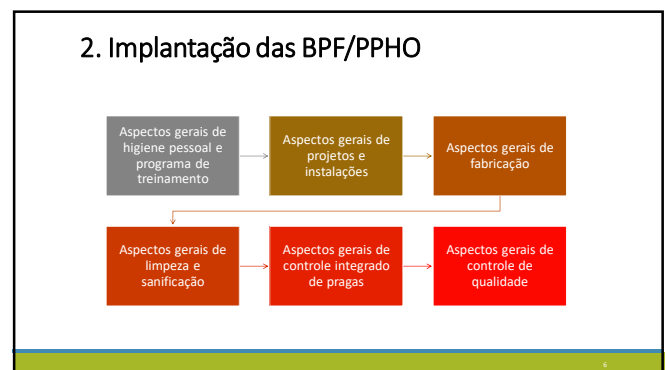
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos ZEA 1001
Docente: Profa. Dra. Marta Mitsui Kushida




1 Procedimentos preliminares

- ## 1. Procedimentos preliminares
- 1 • Avaliação da documentação de referência (aplicação do checklist = verificar o que a empresa já tem)
 - 2 • Comprometimento da direção da empresa
 - 3 • Definição do coordenador do programa/equipe de BPF
 - 4 • Formação da equipe multidisciplinar
 - 5 • Programa de capacitação técnica
 - 6 • Conscientização e mobilização dos colaboradores

2 Implantação das BPF/PPHO



IMPLANTAÇÃO DAS ETAPAS



Finalidade

Avaliação e implantação dos requisitos relativos a etapa.

O que fazer?

- Avaliar a adequação das condições da empresa às exigências legais.
- Elaborar um plano de ação para as não-conformidades.
- Adequar as não conformidades.
- Elaborar parte do manual BPF.
- Elaborar e implantar os PPHO pertinentes.

AS ETAPAS



1. Aspectos gerais de higiene pessoal e programa de treinamento

- ✓ Condições de saúde
- ✓ Doenças e lesões
- ✓ Limpeza pessoal
- ✓ Comportamento pessoal
- ✓ Visitantes
- ✓ Treinamento

PPHO pertinentes!



2. Aspectos gerais de projetos e instalações

- ✓ Situação e condições do estabelecimento.
- ✓ Localização do estabelecimento.
- ✓ Edifícios e salas.
- ✓ Equipamentos.
- ✓ Serventias indispensáveis
 - ✓ Suprimento de água; esgoto; disposição do lixo; instalações para limpeza, qualidade do ar; ventilação; iluminação; banheiros; disponibilidade para higiene pessoal)

PPHO pertinentes!




3. Aspectos gerais de fabricação

- ✓ Produção primária
- ✓ Recebimento de matéria prima
- ✓ Estocagem de matérias primas e produto acabado
- ✓ Produção
- ✓ Transporte
- ✓ Programa de manutenção preventiva e calibração

PPHO pertinentes!




4. Aspectos gerais de limpeza e sanificação




- ✓ Manutenção e sanificação das instalações, equipamentos e utensílios.

- Faz-se um resumo e detalha-se no PPHO.

PPHO pertinentes!




5. Aspectos gerais de controle integrado de pragas



- ✓ Combate a pragas.

PPHO pertinentes!



6. Aspectos gerais de controle da qualidade



Documentação



registros




Procedimentos para recolhimento

15

3 Supervisão de implantação das BPF/PPHO

16

3. Supervisão de implantação de BPF

- Reaplicar o checklist
- Verificar a existência do plano de ação devidamente atualizado
- Verificar a existência dos PPHO:
 - Procedimentos escritos
 - Registros, frequências, ações corretivas
- Verificar se a empresa redigiu o Manual de BPF
- Elaborar relatório

17

O atestado de implantação só é dado após a real implementação e verificação!

18

BIBLIOGRAFIA

- FORTSYTHE, S.J. *Microbiologia da segurança alimentar*. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. *Microbiologia de Alimentos*. Rio de Janeiro: Atheneu, 1996.
- RIEDEL, G. *Controle sanitário de alimentos*. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 1992.
- SILLIKER, J.H. *APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos*. São Paulo: Varela, 1997.
- SILVA JUNIOR, E.A. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 4ª ed. São Paulo: Varela, 2001.
- HAZELWOOD, D; MCLEAN, A.C. *Manual de higiene para manipuladores de alimentos* 2ª ed. São Paulo: Varela, 1994.
- SENAC/ SESC/SESI/SENAI. *Cartilha do manipulador de alimentos*. Rio de Janeiro: SENAC DN/ SESC/SESI/SENAI. 2001.
- SILVA JUNIOR, ENEO ALVES. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 4ª. Ed. São Paulo: Varela. 2001.
- NASCIMENTO NETO, F. *Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação*. São Paulo: SENAC. 2003.