# FBA 0524 - Assuntos Regulatórios na Gestão da Qualidade de Alimentos (2023)

**Atividade BPFs**

**Estudo de caso: Laticínio Estrela**

**Grupo N°:**

**Nomes:**

**ESTUDO DE CASO: Laticínio Estrela**

Laticínio Estrela é um laticínio que está no mercado há cinco anos. Miguel era um agricultor do interior de São Paulo, possuía um dos maiores rebanhos do noroeste paulista e viu a oportunidade de criar um laticínio para produzir queijos frescos. Nos últimos meses, o laticínio recebeu muitas reclamações no SAC como: “queijos com sabores estranhos”, “queijos estufados”, “queijo com cabelo” e o Miguel observou que as vendas caíram muito.

O time de qualidade do laticínio começou a realizar reuniões semanais para encontrar e solucionar os problemas, mas as reclamações continuavam. Miguel, o dono da empresa, contratou uma auditoria externa para avaliar o laticínio.

Logo no primeiro dia de auditoria, os profissionais notaram algumas não-conformidades: pasteurizador não estava calibrado; não havia registros de limpeza dos equipamentos; funcionários não usavam os EPI’s corretamente (touca, jaleco sujo); câmara de refrigeração estava com oscilação de temperatura; presença de leite em tanques não refrigerados; portas sujas; janelas com poeira; ausência de sacos nos lixos; presença de pesticidas na produção; matéria-prima junto ao produto acabado.

Ao questionar o time de qualidade, o coordenador disse que sempre trabalharam desse jeito e “nunca ninguém morreu por comer esses queijos”. Além disso, os auditores observaram que há quatro anos a equipe não recebia treinamentos sobre segurança dos alimentos e boas práticas de fabricação.

**Imagine que seu grupo faça parte da equipe de auditoria e responda: Essa empresa tem Plano de BPF implementado? Aponte as principais deficiências baseadas nas legislações obrigatórias de BPF em que o produto está enquadrado. Monte um plano de ação para a solução dos problemas.**