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

**Atividade BPFs**

**Estudo de caso: Seven Beer – Bebidas**

**Grupo N°:**

**Nomes:**

 **ESTUDO DE CASO: Cervejaria Artesanal – Seven Beer**

Seven Beer é uma empresa de cervejas artesanais que está no mercado há um ano. A empresa produz vários estilos de cerveja como: Pilsen, IPA, American Lager, Stout e Weiss.

A empresa começou com uma sociedade entre amigos que gostavam de se reunir para produzir cerveja e decidiram se profissionalizar no negócio. Com o crescimento da empresa surgiram alguns desafios, especialmente de cunho financeiro, que fez com que um dos sócios se retirasse da sociedade.

O atual proprietário seguiu administrando a empresa, que até o momento conta com 80 colaboradores. Poucos meses depois do fim da sociedade receberam uma notificação por suposto problema de contaminação das cervejas. Consumidores denunciaram que após o consumo das bebidas começaram a se sentir mal, nenhum precisou ser hospitalizado e não foi identificado o agente causador do mal-estar. Após o recebimento das queixas, o dono decidiu contratar uma consultoria de controle de qualidade para identificar problemas e inconformidades na produção.

O consultor identificou que não havia documentos de registro de procedimentos na empresa e que a produção seguia as orientações do antigo sócio, que tinha conhecimento sobre a produção das bebidas e por ter uma história de fabricação caseira, ele não exigia que os trabalhadores seguissem normas de higiene e saúde. Apenas ensinava o que devia ser feito, mas sem seguir nenhuma normativa.

Uma das etapas cruciais na fabricação das cervejas acontece no envase. A bebida não pode ter contato com oxigênio, para evitar oxidação e assim um sabor indesejável, bem como para evitar a multiplicação de micro-organismos que podem ser patogênicos. No entanto, os colaboradores não tinham conhecimento dessa questão e quando o antigo sócio saiu, o novo dono decidiu acrescentar um ingrediente à bebida antes do envase, para que a cerveja tivesse “uma nova assinatura no sabor”. Os colaboradores começaram a realizar esse processo sem ter o cuidado de evitar que o oxigênio entrasse em contato com a bebida.

Tentaram minimizar o problema, adicionando uma etapa de pasteurização antes do envase, que também não tinha procedimento descrito.

Não havia documentos com a descrição do procedimento de higienização dos equipamentos, utensílios e da área.

Não havia um plano de manutenção e calibração dos equipamentos.

A estrutura era apenas um grande galpão de cimento. A administração ficava em uma sala de compensado com um vidro no meio da sala, que permitia a visão da área de produção. Os colaboradores podiam fazer suas refeições em uma pequena área dentro da produção. Os banheiros ficavam em uma área externa. Tinha um único ponto de água para lavar as mãos na produção que ficava próximo a porta. O outro ponto de água era para produção da cerveja e era advinda da rua. O almoxarifado eram prateleiras de plástico que ficavam dentro desse grande galpão. Não havia identificação dos produtos nem organização conforme o prazo de validade

**Imagine que seu grupo faça parte do novo time de Qualidade 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.**