akio

CONTROLE DE QUALIDADE

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As boas práticas têm como objetivo, garantir em toda cadeia alimentar a qualidade e segurança dos alimentos.

As boas práticas devem ser aplicadas desde a recepção da matéria prima, produção, até a expedição de produtos, contemplando os mais diversos aspectos da indústria, que vão desde a qualidade da matéria-prima e dos ingredientes, incluindo a especificação de produtos e a seleção de fornecedores, à qualidade da água.

Um programa de BPF é dividido nos seguintes itens: instalações industriais; pessoal; operações; controle de pragas; controle da matéria-prima; registros e documentação e rastreabilidade.

Entendendo quais são os riscos que comprometem a segurança dos alimentos:

Risco Físico

Como identificar:

Presença de objetos estranhos, como cabelo, pregos, pedras, madeira, fragmentos de insetos, entre outros.

Risco Químico

Como identificar:

Presença de compostos químicos.

Risco Biológico

Como identificar:

Presença de microrganismos patogênicos, como bactérias, parasitas, vírus, animais venenosos, entre outros.

Três pilares da Higiene e suas etapas

Pessoal:

Casa, vestiário, barreira sanitária, processo produtivo

Equipamentos e utensílios:

Máquina, mesa, colher, balde

Ambiental:

Parede, chão, teto

Auditoria de BPF

O objetivo de uma auditoria de Boas Práticas de Fabricação, é verificar se a empresa está cumprindo as normas estabelecidas.
Antecipando possíveis não conformidades, evitando que possíveis contaminações possam acontecer.

Durante a auditoria de BPF, são verificados:

-Higiene e organização
-Armazenamento
-Identificação
-Manipulação
-Documentos
-Procedimentos

Treinamentos

O programa de treinamento para colaboradores tem por objetivo adequar o processamento e a manipulação dos alimentos. É importante que os colaboradores compreendam suas responsabilidades e o impacto de suas ações na segurança dos alimentos produzidos.

A padronização dos processos é fator determinante para o bom desempenho da equipe.

O envolvimento ativo de todos os colaboradores no cumprimento dessas práticas é fundamental para garantir a qualidade dos processos e a satisfação dos clientes. Além de proteger a saúde dos consumidores, a aplicação correta das BPF fortalece a imagem da empresa no mercado, promove a eficiência operacional e evita problemas legais que possam surgir devido à contaminação ou falhas na produção.

QUIZ DE BPF

1

Qual objetivo do procedimento de BPF?

2

Quais são as os tipos de contaminações, que colocam em risco a segurança dos alimentos?

3

Cite 2 exemplos para evitar uma contaminação química:

4

Cite 2 exemplos para evitar uma contaminação física:

5

Cite 2 exemplos para evitar uma contaminação microbiológica:

6

Quando encontro um contaminante na linha de produção, o que devo fazer?

7

Quais são as duas etapas da higienização? Explique:

8

Qual procedimento devo realizar ao passar pela barreira sanitária?

9

Porque é importante que todos da empresa, tenham o treinamento de BPF?

10

Por que o preenchimento dos documentos de controle de produção é importante?

11

Cite 3 exemplos do que é inspecionado, durante uma auditoria de Boas Práticas de Fabricação:

12

O que acontece se uma empresa não segue a Boas Práticas de Fabricação?

13

Quem é o responsável pelo cumprimento das Boas Práticas de Fabricação?

Obrigada!

akio CONTROLE DE QUALIDADE

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO