

094

AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA INDÚSTRIA DE CONSERVAS. Flávia Nascimento Nunes, Fernanda Arboite de Oliveira (orient.) (IPA).

Introdução: A contaminação dos alimentos ocorre por agentes físicos, químicos e microbiológicos tornando-o não seguro ao consumo. Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, conforme legislação vigente. A implantação das BPF ocorre através de um Manual de Boas Práticas de Fabricação, onde devem constar os Procedimentos Operacionais Padrão e a aplicação de treinamento à funcionários. O trabalho de capacitação, motivação, conscientização das exigências higiênico-sanitárias, bem como o comprometimento dos manipuladores são fundamentais, porém se não houver um treinamento adequado e uma supervisão atenta, os manipuladores podem não seguir as normas de BPF, prejudicando a qualidade dos alimentos. Este trabalho avaliou a qualidade microbiológica de conservas de hortaliças antes e após um treinamento em BPF. Objetivos: Verificar a eficácia da aplicação de BPF no controle da contaminação microbiológica na indústria de conservas. Metodologia: A análise microbiológica das conservas foi realizada antes e após o treinamento em BPF aplicado aos manipuladores, as análises decorreram conforme a exigência da RDC 12/2001, onde as análises exigidas são: Coliformes a 45°C, Estafilococos coagulase positiva e *Salmonella sp*/25g. Em razão das características do produto, foi realizada análise de Bolores e Leveduras. Resultados: Observou-se maior contaminação por Estafilococos e leveduras após treinamento. Não foi verificada a presença de Coliformes a 45°C e *Salmonella sp*. tanto antes quanto após o treinamento. Conclusão: Os resultados apresentam maior contaminação após treinamento, o que leva a crer que houve falhas na implantação das BPF, talvez devido à ausência de padronização no preparo das conservas ou à falta de comprometimento dos funcionários no seguimento do Manual de Boas Práticas.