

INFORMATIVO TÉCNICO

IF 23 – 08/2024



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

O QUE É BPF?

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são normas e procedimentos aplicados nas indústrias de alimentos que visam garantir uma produção de alimentos seguros, higiênicos e de alta qualidade. A BPF deve ser seguida por todos os envolvidos na cadeia produtiva de alimentos, desde a produção até o consumo final, alguns exemplos são:

- Produtores Agrícolas;
- Armazéns e Depósitos;
- Manipuladores;
- Fabricantes;
- Transportadores.

ASPECTOS FUNDAMENTAIS NA APLICAÇÃO DA BPF

As Boas Práticas de Fabricação abrangem diversos aspectos para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos, por exemplo:

- > Saúde e treinamento dos funcionários, uniformes e EPIs;
- > Procedimentos, produtos e frequência de limpeza;
- > Análises de matérias-primas e monitoramento dos processos de aquisição;
- > Condições adequadas do transporte de alimentos e controle de temperatura dos alimentos;
- > Manutenção preventiva de equipamentos;
- > Programas de controle, prevenção e monitoramento de pragas;
- > Descarte adequado de resíduos.

A implementação e manutenção rigorosa dessas e outras práticas ajudam a prevenir contaminações, proteger a saúde dos consumidores e assegurar a conformidade com as regulamentações de segurança alimentar.

BENEFÍCIOS

- Assegura que os produtos finais atendam a padrões de qualidade consistentes, aumentando a satisfação do consumidor;
- Ajudam as empresas a cumprir as regulamentações e exigências legais impostas por autoridades sanitárias e reguladoras;
- Melhora a eficiência dos processos produtivos, reduzindo o desperdício de matérias-primas e produtos finais;
- As BPF ajudam a prevenir contaminações físicas, químicas e biológicas e a incidência de doenças transmitidas por alimentos, protegendo a saúde dos consumidores.

As Boas Práticas de Fabricação proporcionam uma série de benefícios que vão desde a garantia da segurança e qualidade dos alimentos até a melhoria da eficiência operacional e proteção ambiental.

A implementação rigorosa das BPF é essencial para qualquer empresa que deseja crescer no setor alimentício, proteger a saúde dos consumidores e ganhar a confiança do mercado.

CONCLUSÃO

A criação das Boas Práticas de Fabricação é realizada por meio de um trabalho conjunto entre órgãos reguladores, associações do setor, consultorias especializadas ou instituições acadêmicas. Esse trabalho colaborativo assegura que as BPF sejam completas, atualizadas e eficientes para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos.

Para elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos devem ser respeitados os requisitos estabelecidos pela Portaria SVS/MS nº326, de 30 de julho de 1997 e Resolução-RDC Anvisa nº275, de 21 de outubro de 2002 .

A fiscalização, por sua vez, garante que as BPF sejam cumpridas e que os estabelecimentos estejam em conformidade com a legislação vigente. Através de inspeções regulares, as autoridades sanitárias podem identificar e corrigir eventuais desvios, aplicando as medidas administrativas e legais cabíveis.



REFERÊNCIAS

Resolução -RDC no 275, de 21 de outubro de 2002(*). [s.l: s.n.]. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf.

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997

CONVIDADOS. A importância da expansão de consciência dos manipuladores a respeito das BPF. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/expansao-de-consciencia-dos-manipuladores-a-respeito-das-bpf/>. Acesso em: 2 ago. 2024.

Conheça procedimentos necessários para executar boas práticas de fabricação. Disponível em: <https://afrebras.org.br/noticias/conheca-procedimentos-necessarios-para-executar-boas-praticas-de-fabricacao/>.

FICHA DE PLANEJAMENTO E ACOMPANHAMENTO DE TEMAS DA AR 2017-2020 TEMA 4.12. Boas práticas de fabricação (BPF) para estabelecimentos industrializadores de alimentos Sumário. [s.l: s.n.]. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/agenda-regulatoria/2017-2020/temas/alimentos/arquivos/tema-4-12.pdf>.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR