

Como trabalhar com as Boas Práticas de Fabricação em momentos de crise

Em um cenário de crise onde a necessidade de cortar gastos, evitar desperdícios e obter lucro através das vendas é primordial, trabalhar com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) irá fazer toda a diferença.

Quando trabalhamos com as BPF no processo de produção conseguimos garantir a qualidade do produto final e consequentemente clientes satisfeitos. Porque de nada adianta produzirmos um grande volume de produtos, sem qualidade alguma, se parte deste produto for devolvido ou rejeitado pelo cliente.

Toda a vez que trabalhamos com as Boas Práticas, falamos de segurança dos alimentos que são praticas e atitudes realizadas frente ao processo de produção que garanta um alimento seguro. E quando não implementamos as BPF, temos:

- Perdas de produtos;
- Falta de organização nos processos;
- Desperdícios alimentícios;
- Pesadas multas;
- Surtos, epidemias e até mortes;
- Reclamação dos clientes.

Neste momento em que não se pode desperdiçar matéria-prima e que qualquer problema pode se tornar maior devido ao acesso facilitado de informações através das mídias, um bom planejamento é fundamental.

Trabalhe com as Boas Práticas desde a escolha dos fornecedores até a distribuição do produto. Organize cada etapa do processo, avalie os pontos críticos e crie ações corretivas eficazes.

Treine os colaboradores sobre as BPF para garantir benefícios para a empresa, como:

- Aumento das vendas;
- Lucros maiores;
- Excelente reputação pessoal e profissional;
- Clientes Satisfeitos.

A qualidade é responsabilidade de todos.

Seja um aliado das Boas Práticas de Fabricação, utilize todos os processos ao seu favor.

LEMBRE-SE!

Ter menor rejeição de produtos e ter mais qualidade nos produtos gera lucro para a empresa.



REFERÊNCIA

FOODSAFETYBRAZIL – Como Manter o Foco nas BPF em Tempos de Crise. Disponível em: encurtador.com.br/cFGY2

ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.n.1, p. 47-55, jan./mar. 2010.