

PELUCIO; Sara Pena¹

RESUMO

O objetivo principal deste trabalho é apresentar o processo de implementação das Boas Práticas de Fabricação. No atual cenário do mundo, as indústrias buscam conquistar mercado, através de produtos e/ou serviços de qualidade, sendo acessível, confiável, segura e no tempo das necessidades do cliente e para tal conquista, as indústrias alimentícias podem utilizar das ferramentas de gestão da qualidade e segurança de alimentos compondo um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos. Abrangendo desde as matérias primas até o produto final, onde devem ser adotadas assegurando a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos gêneros alimentícios produzidos com a legislação vigente consequentemente, o cliente terá um produto de alta qualidade. Com o presente estudo, foi possível a empresa desenvolver Procedimentos Operacionais, check list de verificação diária para cumprimento das ordens estabelecida se até mesmo regras para recebimento e despacho de mercadorias. Através da aplicação das Boas Práticas de Fabricação, há uma redução de desperdícios de matéria prima, contudo um aproveitamento melhor e custos menor.

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais, Indústria Alimentícia

¹ PUC MINAS, sarappelucio@gmail.com