

Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

AS BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE BEBIDAS CHOPP IJHUY¹

Nícolas Rafael Zangirolami Bagetti², Daniel Marcelo Dallabrida³, Felipe Marchesan⁴, Ramon Formentini Pereira⁵, Nilson Rogério Pereira Da Silva Junior⁶, Marisandra Da Silva Casali⁷.

¹ Trabalho de práticas da disciplina Administração da Produção e Operações II, tem como tema as formas que são aplicada as boas práticas de fabricação na Indústria de bebidas Chopp Ijhuy

² Acadêmico do curso de Administração (bacharelado)

³ Acadêmico do curso de Administração (bacharelado)

⁴ Acadêmico do curso de Administração (bacharelado)

⁵ Acadêmico do curso de Administração (bacharelado)

⁶ Acadêmico do curso de Administração (bacharelado)

⁷ Professora orientadora

Introdução

As empresas estão buscando a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), devido à competitividade, melhoria contínua, exigência do mercado consumidor e, principalmente, à segurança alimentar dos seus produtos, por meio do desenvolvimento de Sistemas de Gestão e Controle de Qualidade e treinamentos dos colaboradores, criando, assim, um diferencial na área da indústria. As Boas Práticas de Fabricação são necessárias para controlar as possíveis fontes de contaminação e para garantir que o produto atenda às especificações de identidade e qualidade. Abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. As BPFs visam à melhoria das condições de fabricação e instalação de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) sendo uma medida que possibilita a vistoria fiscal sanitária, promovendo a qualidade e segurança dos alimentos (TOMICICH et al, 2005). Segundo DUREK (2005), o controle de qualidade referente às boas práticas de fabricação tem importância tanto para a população, para a indústria e para o governo, pois é um programa que verifica se os processos industriais e os controles realizados de forma a minimizar e evitar o risco ofertado à saúde pública, à fraude econômica e a perda de qualidade. Sendo de suma importância para as indústrias de alimentos, pois traz regras e controles de higiene e limpeza e de qualidade do produto em geral, desde a compra da matéria-prima até a entrega do produto pronto, e o pós venda. O objetivo do trabalho é de expor as Boas Práticas de Fabricação praticada pela Indústria Chopp Ijhuy, assim como instituir os seguintes processos: Padrão de Identidade e Qualidade; Condições Ambientais; Instalações e Saneamento; Equipamentos e Utensílios; Recursos Humanos; Tecnologia

Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

aplicada; Controle de Qualidade; Garantia de Qualidade; Armazenagem; Transporte; Informações ao Consumidor; Exposição e comercialização; Desinfecção e Desinfestação.

Metodologia

A metodologia do trabalho revela a forma como o estudo foi realizado, e faz com que seu desempenho esteja dentro das normas determinadas pela Instituição de Ensino, visando à sua padronização mediante uma sequência lógica de dados. Em outras palavras é a explicação minuciosa de um determinado tema, de como o estudo foi efetuado para alcançar os objetivos inicialmente propostos. Segundo Oliveira (2003, p. 135), “entende-se por métodos os procedimentos mais amplos de raciocínio, enquanto técnicas são procedimentos mais restritos que operacionalizam os métodos mediante emprego de instrumentos adequados”. Para a elaboração deste estudo utilizou-se pesquisa bibliográfica sobre as boas práticas de fabricação, onde foi utilizado o método documental que propiciou as informações específicas sobre o tema abordado. Todavia, tratam-se de dados não numéricos, sendo que assim sua mensuração é mais qualitativa. Partindo desse pressuposto foi desenvolvida uma pesquisa exploratória por meio de levantamento de dados da indústria. Conforme ensina Gil (1999, p. 43): Um trabalho é de natureza exploratória quando envolve levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que tiveram (ou tem) experiências práticas com o assunto pesquisado e análise de exemplos que estimulem a compreensão. Possui ainda a finalidade básica de desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias para a formulação de abordagens posteriores. As pesquisas exploratórias visam proporcionar uma visão geral de um determinado fato, do tipo aproximativo.

Resultados e Discussão

As Boas práticas de fabricação (BPF) são práticas obrigatórias amplamente reconhecidas nos meios de produção mundiais para qualquer processo de produção, o qual deve estar em conformidade com os princípios de boas práticas de fabricação estabelecidos por vários órgãos reguladores internacionais, como a ANVISA brasileira, a FDA dos Estados Unidos e a EMA da Europa, entre outros tantos órgãos regionais e internacionais. Segundo DUREK (2005), o controle de qualidade referente às boas práticas de fabricação tem importância tanto para a população, para a indústria e para o governo, pois é um programa que verifica se os processos industriais e os controles realizados de forma a minimizar e evitar o risco ofertado à saúde pública, à fraude econômica e a perda de qualidade. Para o governo, as BPF têm como objetivo estabelecer requisitos essenciais de higiene e boas práticas de elaboração. Este controle visa à segurança alimentar para a população, e para a indústria visa controlar a qualidade dos produtos oferecidos para a população frente ao sabor, textura e aspecto além da segurança alimentar. Por tanto o governo federal brasileiro juntamente com alguns órgãos, regulam padrões mínimos de qualidade a ser seguidos e atingidos para garantir

Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

que o resultado final seja seguro, puro, efetivo e que tenha a maior qualidade possível. Essas regras devem ser adotadas por todas as companhias que operam legalmente em qualquer país, a fim de garantir a segurança dos consumidores. Por tanto foram publicadas portarias referentes às boas práticas de fabricação em indústrias de alimentos e bebidas, sendo elas a de nº 326 da Secretária de Vigilância Sanitária, nº 368 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, que regulamenta as condições higiênicas e sanitárias e BPF para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos, e portaria nº 275 da ANVISA, que aprova o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação check list das BPF aplicadas às indústrias de alimentos e bebidas. As boas práticas de fabricação são pré-requisitos fundamentais constituindo-se na base higiênico-sanitária para implantação de sistema APPCC (Análise de Perigos Críticos de Controle em Indústrias de Alimentos e Bebidas). Os seguintes aspectos devem ser contemplados no Programa de Boas Práticas de Fabricação que são requisitos exigidos pelo check list da portaria nº 275 da Anvisa: Projetos dos prédios e instalações, facilidade de limpeza, operações sanitárias e fluxos lógicos; Limpeza e conservação de instalações hidráulicas, terrenos, pisos e paredes; Instalações elétricas e isolamentos, tratamento de lixo; Programa de qualidade da água; Recebimento de matérias-primas e estocagem, áreas apropriadas para estoque de matéria-prima, embalagens, produto acabado, produtos químicos e insumos; Qualidade da matéria-prima e ingredientes, deve-se conhecer o grau de contaminação de cada matéria-prima e ingrediente. Inclui especificações de produtos e seleção de fornecedores; Higiene pessoal, higiene corporal, controle de doenças, uso de uniformes, toucas e calçados limpos e adequados, evitar atitudes não higiênicas (como tocar o produto com as mãos, comer, fumar na área de processo); Controle integrado de pragas (insetos, roedores, pássaros); projeto sanitário dos equipamentos; manutenção preventiva dos equipamentos; Limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios; Calibração dos instrumentos deve-se proceder à calibração periódica dos instrumentos de controle de temperatura, pressão, peso e outros parâmetros relacionados à segurança do produto; Programa de recolhimento (recall), procedimentos escritos, implantados pela empresa para assegurar o recolhimento do lote de um produto de forma eficiente e rápida e o mais completamente possível, a qualquer tempo em que se fizer necessário; Procedimentos sobre reclamações dos consumidores e/ou importadores devem ser mantido um registro de todas as reclamações e das ações tomadas pelo setor competente; Garantia e controle de qualidade, atividades que complementam as BPF, estabelecem especificações de qualidade e inspecionam matérias-primas, produtos auxiliares e material de embalagem e executam avaliações de higiene nas áreas da fábrica; Treinamentos periódicos para os funcionários, iniciando-se com a integração à empresa, tornando-os responsáveis e comprometidos com a qualidade dos serviços. A chefia deverá estar sempre reforçando o treinamento e orientando os funcionários. A indústria em estudo se iniciou a partir de janeiro de 2006, o prefeito de Ijuí, na época, Valdir Heck, junto com um grupo de lideranças fez uma viagem à Alemanha, os quais trouxeram de lá vários modelos de negócios que tinham compatibilidade com nossa cidade e região, dentre estes negócios havia o projeto de uma micro cervejaria, sendo assim se criou-se uma sociedade entre pai e filho, o senhor Walter Moura e seu filho João Moura que encararam o desafio de colocar em prática o projeto. Logo após o desafio aceito, foi elaborado um planejamento estratégico para construção e implantação da fábrica, a qual iniciou em abril de 2006 tendo como nome Chopp Ijuhy, a fabrica

Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

começou com a capacidade de fabricação de 24.000 litros mês, e hoje produzem 48.000 mil litros mês, mas tem estrutura para ampliar sua capacidade até 80.000 mil litros mês, o qual é o objetivo da empresa para os próximos meses. Sua linha de produtos parte de dois tipos de chopp, o pilsen e o malzbier, e segue com a produção de cervejas especiais, que foi implantado no final de 2014, e são classificadas em 5 tipos, vienna lager, weizenbier, american pale ale, stout chocolate e irisch red ale, estas comercializadas apenas em garrafas de 600 ml. Segundo o senhor João de Moura, um dos sócios, a empresa não é obrigada a implantar as boas praticas de fabricação, pois segundo ele, estas normas são específicas para fabricação de alimentos, porém a empresa é obrigada a atender exigências do Ministério da Agricultura, como por exemplo, piso com lajotas brancas, paredes de azulejo, papel toalha, pia dentro da fábrica, ou seja, fazem parte das boas praticas de fabricação. Mas a partir de visitas que foram feitas na Indústria e perguntas realizadas ao gestor pode-se constatar que, mesmo não sendo exigido, por parte dos órgãos regulamentadores, a empresa realiza ações que se enquadram com os principais objetivos da BPF que são assegurar os requisitos mínimos de higiene e organização, integração entre todas as áreas da empresa e assegurar que todas sejam providas da infraestrutura necessária, buscar constantemente a qualidade dos produtos durante todas as fases da produção e reduzir desperdícios e trabalhar com segurança. No entrar na fábrica já podemos perceber que esses objetivos, o setor de distribuição e recebimento de barris usados é limpo e sem cheiro de resíduos e bem organizado, com lugares separados para barris, tanques de gás, e as bombas elétricas. Na área de Industrialização todos os equipamentos são de aço inox, e praticamente todos os processos são automatizados por canos que ligam os fornos de fermentação aos tanques de armazenagem sendo eles de inox também e interligados facilitam a limpeza de praticamente toda a indústria, o piso é limpo sem resíduos de matéria prima, isto porque a cevada é moída em uma peça totalmente isolada desta área, o que não deixa entrar pó ou outro resíduo que o procedimento possa causar, a lavagem dos barris é separada por um muro da principal área de fabricação, neste local é usado ácido pera cético para adequada higienização dos mesmos, além de, através de um mecanismo elaborado por eles, reutilizar a água usada no procedimento. A empresa possui uma caldeira a gás, que é utilizada para a produção e também para a higienização da fábrica, a qual é feita a cada meio ano em toda ela. Os funcionários usam uniformes, toucas e calçados limpos e adequados e evitam atitudes não higiênicas, como tocar o produto com as mãos sem luvas, comer e fumar na área de processo. Estas são ações visíveis que a empresa pratica e tem relação direta as BPF, mas tem outras que vão além dessas visíveis, sendo elas a produção planejada para o ano inteiro, conforme a demanda relacionada á eventos na região, tem fornecedores de matéria-prima que atendem suas necessidades com muita qualidade, além de ter alguns objetivos de desempenho adotados como a melhoria contínua, manutenção total e contínua dos equipamentos e funcionários com multifuncionalidades.

Conclusão

Na realização deste trabalho foi feita uma pesquisa sobre as BPF, foi buscado seus conceitos, suas aplicações e suas vantagens no mundo atual das indústrias mundiais e da nossa região, e como resultado pode-se ressaltar que é de suma importância, para a indústria, governo e sociedade, que

Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: XXIII Seminário de Iniciação Científica

todas as empresas montem seu manual de BPF ou sigam alguns aspectos abordados pelas portarias que regularizam, pois é um programa que verifica se os processos industriais e os controles realizados de forma a minimizar e evitar o risco ofertado à saúde pública, à fraude econômica e a perda de qualidade. Este controle visa à segurança alimentar para a população, e para a indústria visa controlar a qualidade dos produtos oferecidos para a população frente ao sabor, textura e aspecto além da segurança alimentar. Além de trazer estes aspectos o trabalho visa pesquisar as aplicações das BPF na Indústria de bebidas Chopp Ijhuy, apesar do atendimento dos requisitos das boas práticas de fabricação tratar-se de uma exigência de regulamentação e legislação governamental, a empresa em estudos não precisa atender estas exigências, porém percebeu-se que a empresa pratica vários aspectos da BPF em sua produção isto por que os gestores visualizam a importância que elas tem para impulsionar melhorias na qualidade, produtividade e serviços prestados da empresa. Estas vantagens fundamenta-se no controle e gestão da qualidade, estando relacionados a requisitos de produtos, processos, gestão organizacional, atendimento aos clientes e avaliação de fornecedores, proporcionando melhorias no ambiente organizacional, qualidade dos produtos e imagem da empresa. Por tanto podemos afirmar que as indústrias devem e podem, mesmo não sendo obrigadas, seguir as normas e regras do plano de BPF e seguir o exemplo da Indústria de bebidas Chopp Ijhuy para promover mais satisfação dos seus clientes, aumentar a competitividade da empresa proporcionando assim possibilidades de conquistar novos mercados.

Palavras-Chave

Boas Práticas de Fabricação (BPF), indústria de bebidas, Chopp Ijhuy

Referências Bibliográficas

DUREK, C. M. Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Leites e Derivados, Registradas no Serviço de Inspeção Federal – SIF. Dissertação Apresentada como Requisito Parcial à Obtenção do Título de Mestre em Ciências Veterinárias. Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2005

TOMICH, R. G. et al. Metodologia para Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Industrias de Pão de Queijo. (Artigo). In: Revista Cienc. Tecnol. Aliment. Campinas, v 25 n.1, p.115-120, jan-mar, 2005.

Vários Autores, Tecnologias de Bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado, Waldemar Gastoni Venturini filho, coordenador, São Paulo: Edgard Blücher, 2005.