

Sumário

Introdução	_1
Boas Práticas de Fabricação (BPF)	_3
Formulação de Produtos	_6
Shelf-life	_9
Potabilidade	_ 11
Mapeamento de Processos	_ 14
Otimização de processos	_15
Otimização de Layout	_16
Gestão de Resíduos	_17
Conclusão	19





Introdução

Para um estabelecimento estar conforme as leis e funcionar sem maiores preocupações existem uma série de documentos necessários para tal regulamentação.

Para estabelecimentos alimentícios, como as padarias não é diferente. A vigilância sanitária é a responsável por conferir a presença ou ausência de tais documentos.



Além disso, investir em melhorias para um atendimento cada vez mais adequado aos seus clientes é o objetivo de muitos estabelecimentos.



Assim, trazemos nesse ebook informações importantes para que seu estabelecimento esteja dentro das regulamentações e possa encantar seus clientes oferecendo serviços mais qualificados.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

As chamadas boas práticas de fabricação são um conjunto de ações tomadas por estabelecimentos, incluindo os alimentícios, que buscam garantir a qualidade e a inocuidade dos produtos entregues ao consumidor.



O foco das BPF é manter os padrões higiênico-sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes, assegurando a saúde do consumidor ao ingerir um determinado produto.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) exige, através da Resolução - RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e da Resolução RDC 275 de 21 de outubro de 2002, que todo estabelecimento que realize uma das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao

consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes e dentre outros, apresente obrigatoriamente um documento chamado Manual de Boas Práticas de Fabricação.



O Manual de Boas Práticas é um documento que tem por objetivo descrever as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.



Além de ser uma exigência legal, a aplicação das boas práticas ajuda o estabelecimento na gestão de conhecimento, aumenta a qualidade do produto final juntamente com a segurança alimentar e evita gastos e desperdícios, visto que padroniza algumas atividades operacionais.

Todos esses fatores estão diretamente relacionados à satisfação e fidelização do cliente, já que o mesmo terá a certeza de estar consumindo um alimento seguro e sem contaminações.



FORMULAÇÃO DE PRODUTOS

Com o alto crescimento da indústria alimentícia, a busca por um diferencial é crucial para o sucesso de uma empresa. Os clientes estão cada vez mais exigentes, os concorrentes cada vez mais preparados e, consequentemente, permanecer em uma boa posição no mercado se torna cada vez mais difícil.



Os projetos de formulação de novos produtos promovem o crescimento das empresas de alimentos, visto que permitem a implementação de estratégias de inovação e geram vantagens competitivas.

O mercado alimentar brasileiro é dinâmico e apresenta um grande potencial de crescimento. Por isso, acredita-se que o investimento na elaboração de projetos em tal setor é um importante caminho a se trilhar para o avanço e desenvolvimento.

A formulação pode ocorrer em duas vias:

- 1 criação alimentos
- 2 aprimoramento de alimentos





Tal projeto é focado em empresas que estão procurando algumas singularidades que podem estar relacionadas a propriedades sensoriais e nutricionais, segurança alimentar, elaboração de produtos funcionais e mais saudáveis, frescor, aumento do prazo de validade, praticidade, padronização de processos e entre outras possibilidades.

Outro fator importante na formulação de produtos é que alguns testes devem ser efetuados para garantir a qualidade e seguridade do produto final.



Normas como a Resolução - RDC N°12, de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA, que estabelece os padrões microbiológicos para alimentos, devem ser respeitadas e seguidas rigorosamente na formulação.

Além disso, se o produto apresenta algum atributo peculiar, o mesmo deve ser comprovado e declarado de acordo com as definições da Resolução - RDC N°54, de 12 de novembro de 2012, também da ANVISA. Nela é definido o que são as declarações de propriedades nutricionais e toda a legislação que rege as mesmas.

SHELF-LIFE ESTUDO DA VALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

O shelf-life de um alimento é o tempo desde a fabricação em que o mesmo pode ser consumido com segurança pelo consumidor, ou seja, seu prazo de validade.

Quando dizemos que um alimento é seguro, asseguramos que o mesmo se apresenta inócuo e garantimos sua qualidade frente às características nutricionais, microbiológicas, sensoriais e físico-químicas.

Segundo a ANVISA, através da Resolução – RDC N°259, de 20 de Setembro de 2002, os rótulos dos alimentos devem, obrigatoriamente, conter a determinação do prazo de validade.

Contudo, muitas vezes as informações apresentadas nesses rótulos partem de impressões que o fabricante tem com o seu produto.



Para que a vida de prateleira possa ser determinada de maneira mais exata, testes laboratoriais devem ser realizados durante um determinado tempo, de acordo com as características do alimento analisado.

Um dos marcos dos projetos de shelf-life é a singularidade de cada um. Tal fenômeno é observado devido às características intrínsecas aos diferentes produtos alimentícios. Assim, análises distintas são realizadas de maneiras diferentes, visando determinar uma mesma propriedade desses produtos, o prazo de validade.

Por isso, os parâmetros utilizados para a realização das análises devem seguir o **Padrão de Qualidade e Identidade (PIQ)** de cada alimento, além dos valores microbiológicos estipulados através da Resolução – RDC N°12, de 02 de Janeiro de 2001.



POTABILIDADE

No que diz respeito a análises hídricas existem dois documentos necessários:

- 1 comprovante de limpeza de caixa d'água executada por empresa ou pessoa física
- 2 laudo de análise de potabilidade da água



O anexo XX da PRC n°5, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde determina os padrões de potabilidade.

Esta também dispõe sobre as responsabilidades e os procedimentos relativos ao controle e vigilância dos padrões estabelecidos.

A legislação garante que apenas água potável deve ser utilizada na manipulação e preparo de alimentos.

Para funcionar, seu estabelecimento deve apresentar que está livre de fontes de contaminação.

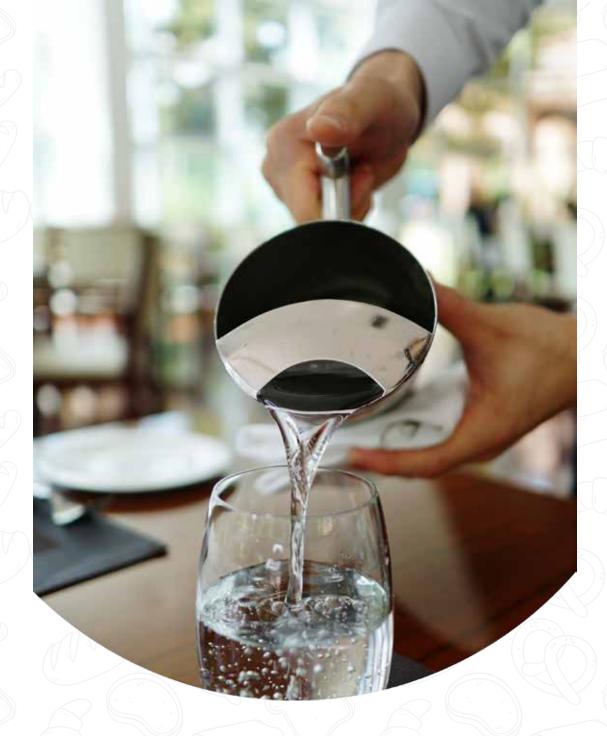
11

Uma série de medidas também devem ser tomadas para garantir o melhor uso da água, como troca de filtros regularmente que devem ser sempre acompanhadas pelo laudo de potabilidade, e limpeza do recipiente de armazenamento da água.

É importante ressaltar que cada município tem suas próprias regras, porém, esta análise deve ser feita em média a cada seis meses.



A importância da análise regular da água se dá pois existem vários parâmetros que podem estar irregulares na água e podem causar doenças ao consumidor.



Estabelecimentos de qualidade são aqueles que entregam serviços de qualidade ao seu cliente.

Portanto, para assegurar tal qualidade faz-se necessário verificar se existem microrganismos na água que usamos para fabricação de produtos, tendo em vista o bem estar e melhor experiência dos clientes.



MAPEAMENTO DE PROCESSOS

Para controle das atividades da sua padaria é imprescindível ter conhecimento de toda a sua produção.

Assim é possível identificar pontos que podem ser melhorados e problemas de produtividade.

O mapeamento é útil no dia a dia e é muito importante para melhor gestão do processo.

OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS

A partir de um mapeamento completo do processo produtivo da sua padaria é possível visualizar quais os pontos que impedem o aumento da **produtividade**.



Com isso, pode-se garantir um maior controle sobre as atividades executadas no seu estabelecimento e descobrir onde é necessário melhorar no sistema atual através dos Indicadores-Chave de Desempenho, saber como reduzir recursos como tempo, dinheiro e erros de etapas do processo.

Dessa forma, pode-se garantir uma melhoria na estratégia da sua **produção** com a instrução da equipe de funcionários do seu estabelecimento.

O processo otimizado traz resultados a longo prazo e pode tornar prejuízo em lucro, a partir da identificação de pontos que impactam sua produção e elaboração de estratégias para resolução dos mesmos.

OTIMIZAÇÃO DE LAYOUT

Muitas vezes, a solução para o aumento da produtividade de seu processo está num melhor aproveitamento do espaço físico da sua fábrica.

A partir da otimização de layout, é possível aumentar sua produtividade com a reorganização do seu processo, utilizando as normas do seu setor e garantindo a melhor disposição espacial dos equipamentos da sua padaria.

Com uma remodelagem é possível trazer resultados a longo prazo, que impactem positivamente no seu estabelecimento e tragam maior desenvolvimento e expansão.



GESTÃO DE RESÍDUOS

O gerenciamento de resíduos permite quantificar e separar as matérias primas por tipo de resíduo que irão gerar e planejar um uso mais **eficiente** das matérias primas.

A partir do gerenciamento é possível melhorar os processos para diminuição dos resíduos gerados e diminuição dos gastos, além de um aumento do espaço útil da padaria.

Isso traz ganhos em organização e eficiência e ainda melhora a imagem da empresa, por estabelecer um marketing verde.



No setor alimentício, a contaminação dos alimentos é um ponto delicado e que demanda muito cuidado e atenção.

Com o gerenciamento dos resíduos, há redução de riscos com animais e vetores de doenças, o que passa ainda mais segurança e credibilidade ao consumidor devido às medidas preventivas.



Com a produção de mais de 120L de resíduos por dia, é legalmente exigido o documento do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS).

Essa documentação, permite seu estabelecimento estar dentro das fiscalizações de acordo com o PNRS e a Lei 12.305/2010.

O PGRS possibilita quantificar os resíduos gerados por peso, saber como armazenar os resíduos e rejeitos e como destiná-los adequadamente.



CONCLUSÃO

Assim, sua padaria ou estabelecimento pode buscar melhorias e qualificação tanto para funcionamento adequado quanto para maior satisfação de seus clientes.

Ressaltando, as importâncias técnicas de cada área e também os aspectos de beneficiamento do seu negócio.





- peqengenhariajr.com.br
- peqengenhariajr
- peqengenharia