



IMPORTÂNCIA E APLICAÇÃO DAS BPF NAS FÁBRICAS DE RAÇÕES

Eng^o Marcos Vinicius L. Tubino
Coordenador de Qualidade
IRGOVEL



A IRGOVEL

- Origem da empresa ➡ Goiás
- Em 1972 ➡ RS ➡ Pelotas
- Pioneirismo na produção óleo de arroz para o consumo humano e para ração animal.
- Produtos químicos, higiene e limpeza, cosméticos, curtumes, rações animais entre outros.



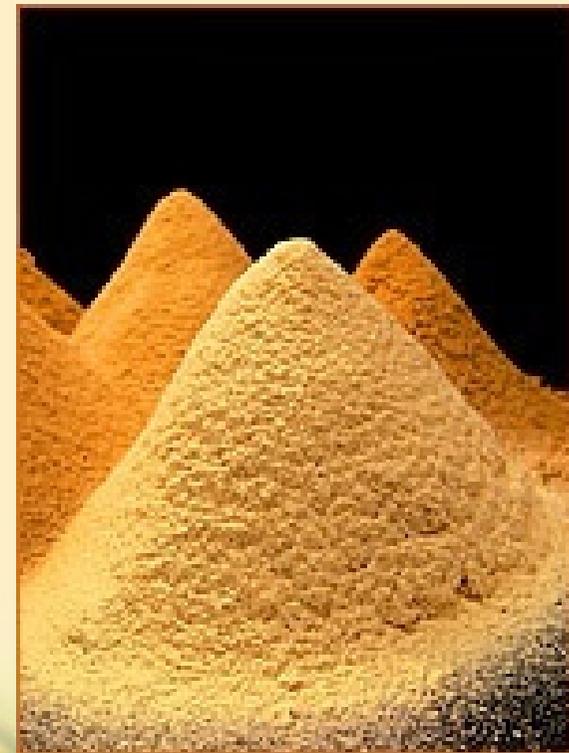
A IRGOVEL

- Atualmente com 50.000 m²
- Capacidade de 70.000 t./ano de farelo de arroz.
- A única empresa brasileira a produzir óleo refinado de arroz para o consumo humano.
- Quadro de 220 funcionários trabalhando 24 h/dia.



A NUTRACEA

- Fevereiro de 2008
- Nutracea – PHOENIX- Arizona.
- líder mundial em pesquisa de nutrientes de farelo de arroz estabilizado e no desenvolvimento de suplementos alimentares.



As Rações

- Nova Fábrica de Rações (2000).



Produzindo RAÇÕES e CONCENTRADOS:

Bovinos de corte

Bovinos de leite

Equinos

Suínos

Ovinos





GESTÃO DA QUALIDADE IRGOVEL



Alimento Seguro



- “É a garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.”

(Codex Alimentarius)



Alimento Seguro



- É aquele alimento que foi objeto de controle por aplicação de **medidas sanitárias** ao longo de **toda a cadeia produtiva**, considerando os perigos significativos do mesmo.

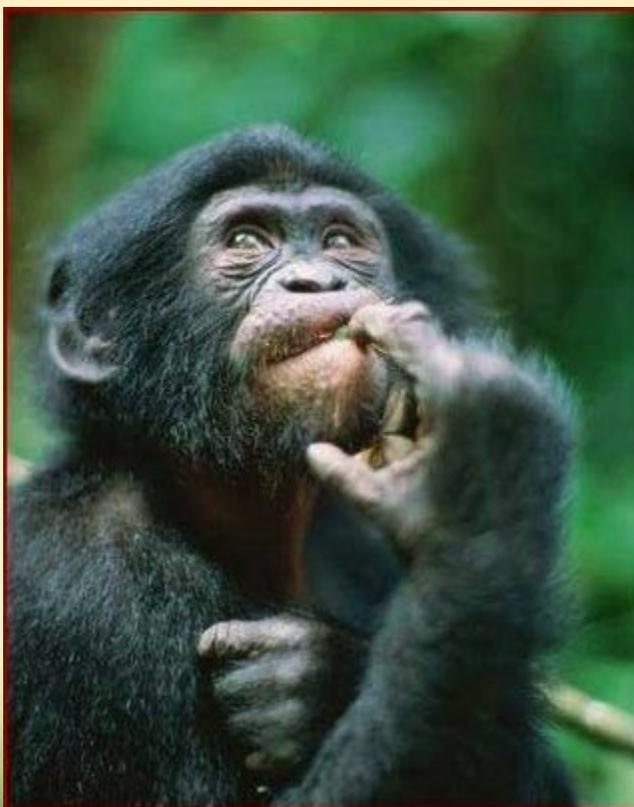
Portanto

Não representa risco à saúde e à integridade física do CONSUMIDOR.

- Questões de ordem político-econômica.



O que fazer ??? Como Fazer??????





BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO



História

- Incidentes nos USA e Europa entre as décadas de 1900 a 1940 que culminou na morte de centenas de pessoas.
- Década de 70 nos USA as BPF passaram a ter aparato legal, obrigando as empresas a verificarem as normas para evitar punições dos órgãos de fiscalização.
- No Brasil, as BPF passaram a ter efeito legal somente ao final do XX.
- **Instrução Normativa Nº 4, DE 23 DE FEVEREIRO DE 2007
MAPA**



Instrução Normativa nº 4, MAPA

“REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS
CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS E DE
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA
ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE
PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO
ANIMAL”



BPF

“São procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e segurança dos produtos destinados à alimentação animal”

(IN nº 4, MAPA)





- Manual das BPF
- Higiene e saúde do pessoal;
- Qualificação de fornecedores, matérias-primas e embalagens
- Limpeza/Higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- Portabilidade da água e higienização de reservatório
- Prevenção da contaminação cruzada
- Manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos
- Controle integrado de pragas
- Controle de resíduos e efluentes;
- Programa de rastreabilidade (Recall);
- Tratamento de Não Conformidade



CONTAMINANTES



MICROBIOLÓGICO

QUÍMICOS

FÍSICOS



Motivos para implantação das BPF

- Exigência da legislação
- Melhor relacionamento com autoridades
- Vantagens comerciais para empresa
- Exigência ou melhor relacionamento com os clientes
- Melhor controle de parâmetros do processo e do produto final
- Melhor gestão da qualidade em termos organizacionais
- Melhor qualidade do produto final
- Concorrentes com certificação
- Melhoria da imagem da empresa
- Redução de custos



Dificuldades organizacionais para implantação das BPF

- Falta de conhecimento dos funcionários sobre as BPF
- Dificuldade no controle da documentação
- Dificuldade de entendimento da norma
- Dificuldade na elaboração da documentação exigida
- Dificuldade na elaboração de rotinas
- Envolvimento de apenas parte da alta administração da empresa
- Instrução e treinamento da força de trabalho insuficientes
- Número reduzido de funcionários, frente ao elevado volume de serviços



Dificuldades tecnológicas para implantação das BPF

- Falta de equipamentos de sofisticação tecnológica
- Dificuldades na aquisição de equipamentos laboratoriais
- Dificuldade de validação dos métodos
- Dificuldade de validação dos processos
- Dificuldade de validação dos produtos
- Equipamentos muito antigos
- Instalações físicas da empresa apresentam-se inadequadas





IRGOVEL

DIVISÃO DA NUTRACEA®



TREINAMENTOS



Coleta Seletiva



CIP

4 A's: Alimento, Água, Abrigo e Acesso



GESTÃO DA QUALIDADE IRGOVEL



Controle Químico



CIP



Barreiras Físicas

