



## Avaliação do Programa de Pré-Requisitos de uma Cooperativa como Indicador do Potencial de Implementação da ISO 22000

Marcio Gonçalo de Lima <sup>1,2</sup>, Ada Rocha <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

<sup>2</sup> Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso, Brasil

### RESUMO

**Introdução:** A Cooperativa de Pescadores e Artesãos de Pai André e Bom Sucesso - COORIMBATÁ realiza a secagem de banana, abacaxi, maçã e manga e produzem doces em barra e em pasta de banana, manga e caju, mandioca e banana chips, além de castanhas-do-Brasil, aromatizadas e naturais. Com o objectivo de se enquadrar na legislação sanitária e nas normas de qualidade visando a produção de alimentos seguros, tornou-se imprescindível o programa de pré-requisitos – Boas Práticas de Fabricação, que constitui um dos itens exigidos para dar resposta à ISO22000:2006.

**Objectivo:** Diagnosticar a situação da Cooperativa em relação a esse programa através da observação directa e intensiva das condições físicas e processuais na produção de alimentos da unidade de frutas da Coorimbatá.

**Metodologia:** Utilizou-se o “Roteiro de verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos da Área de Alimentos”.

**Resultados:** No item Edificações e instalações, verificou-se conformidade em 51,3% e 50% respectivamente, dos itens necessários e imprescindíveis; sendo a inexistência de barreiras físicas à entrada de pragas e vectores urbanos a não-conformidade mais preocupante. No bloco de equipamentos, móveis e utensílios destacaram-se as conformidades quanto aos aspectos imprescindíveis superiores a 60%. O item limpeza e desinfecção constitui o de maior preocupação sanitária. No bloco que avalia manipuladores, os resultados indicaram que todos os itens necessários verificados se apresentaram não-conformes e apenas 50% dos imprescindíveis em conformidade. Destacou-se a falta de cuidados com os procedimentos anti-sépticos e com a apresentação dos cooperados. O bloco Fluxo de produção apresentou 40,9% dos itens imprescindíveis em conformidade; e 54,5% dos necessários não-conformes. Dos itens avaliados salienta-se a falta de controlo da circulação de pessoal, lavatórios desprovidos de desinfectantes e a inexistência do Manual de Boas Práticas de Fabricação e registos. O bloco Sistema de garantia da qualidade obteve 100% de itens imprescindíveis não-conformes e apenas 14,3% de conformidade dos itens necessários. Destacam-se a ausência de análises laboratoriais do produto final e de um programa de recolha dos produtos. Positivamente destaca-se a existência de supervisão da produção.

**Conclusão:** A análise das médias para conformidades dos itens necessários e imprescindíveis de Boas Práticas de Fabricação foi de 30,4 e 41,68% respectivamente, o que a classifica no Grupo 2. O melhor bloco foi o de edificações e instalações e o pior foi o de sistema de garantia da qualidade. Devido a dificuldades financeiras passados 12 meses do diagnóstico o Programa



de Pré-requisitos não foi cumprido na totalidade, evidenciando a necessidade de um modelo diferente de gestão do empreendimento estudado.