



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

CONTROLE DE QUALIDADE DAS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO DO GRUPO RIO QUENTE RESORTS

Autores: Lindalva Tayane Moura RIBEIRO¹, Vania Silva CARVALHO²;

Segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) as BPF (Boas Práticas de Fabricação) são imprescindíveis em locais onde há produção de alimentos, para garantir a qualidade do mesmo. Para que se possa fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos, utiliza-se uma ferramenta para atingir as BPF que é a ficha de inspeção ou *check-list*. Esta avaliação inicial permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, prever ações corretivas para adequação dos requisitos buscando reduzir e eliminar riscos que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor. Este trabalho teve como objetivo, realizar o controle de qualidade dos parques do grupo. Ao iniciar as atividades nos parques, foram realizados o controle de validade dos produtos estocados, devido fluxo de mercadorias ser muito grande e a rotina diária ser muito intensa, necessita-se de uma atenção redobrada com as validades dos produtos armazenados nos depósitos. Ao final da inspeção semanal, um relatório foi confeccionado constatando todos os problemas encontrados. A verificação dos *check list* ocorreu durante a inspeção de controle de qualidade, pois cada ponto de alimentação possuía seu *check list* de temperatura e higienização dos equipamentos e do ambiente. O controle de qualidade foi realizado com sucesso e é indispensável, quando se trata de produtos alimentícios, pois é o que vai prevenir a contaminação dos alimentos em todas as etapas do processo produtivo.

Palavras-chave: Controle de qualidade, Boas Práticas de Fabricação, *Check-list*.

¹ Graduanda em Tecnologia de Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos.

² Professora do Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos.