

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

VI CISPVEVET - Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 6ª edição, de 23/09/2024 a 25/09/2024
ISBN dos Anais: 978-65-5465-115-8
DOI: 10.54265/UZAQ6146

ARAÚJO; Priscila¹

RESUMO

Título: Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Laticínios: Garantia da Qualidade e Segurança Alimentar **Introdução:** O Brasil destaca-se como um dos maiores produtores de leite no mundo, sendo o terceiro maior com uma produção anual de mais de 34 bilhões de litros. Nesse cenário, as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são fundamentais para garantir a segurança e a higiene dos alimentos, essenciais para que os produtos lácteos sejam seguros para o consumo humano. Este trabalho revisa a importância das BPFs na indústria de laticínios, abordando aspectos críticos que asseguram a qualidade e a segurança alimentar. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho é revisar as Boas Práticas de Fabricação aplicadas na indústria de laticínios, destacando seus impactos na qualidade e segurança dos produtos lácteos. **Métodos:** Foi realizada uma revisão de literatura sobre as Boas Práticas de Fabricação, com foco nas diretrizes e regulamentações nacionais e internacionais aplicáveis à indústria de laticínios. Foram analisados os aspectos críticos do processo produtivo, desde a saúde e manejo dos animais, higiene da ordenha, até a manutenção de equipamentos e controle de qualidade dos produtos finais. **Resultados/Discussão:** As BPFs são compostas por um conjunto de normas e procedimentos que visam assegurar a produção de alimentos seguros e de alta qualidade. A aplicação das BPFs na indústria de laticínios começa com a garantia da saúde animal e higiene da ordenha, o que influencia diretamente a qualidade do leite. Além disso, a manutenção adequada de equipamentos e instalações é essencial para evitar contaminações. O controle rigoroso de pragas, a capacitação contínua dos colaboradores e a implementação de procedimentos operacionais padronizados são práticas que asseguram a conformidade com as normas de segurança alimentar. A revisão evidenciou que a aplicação eficiente das BPFs, aliada a um controle rigoroso em todas as etapas do processo produtivo, é crucial para a garantia da qualidade e segurança dos produtos lácteos. **Conclusão:** As Boas Práticas de Fabricação são indispensáveis para a garantia da segurança e qualidade na indústria de laticínios. A adoção e implementação eficaz das BPFs asseguram que os produtos lácteos sejam seguros para o consumo, protegendo a saúde dos consumidores e mantendo a integridade do setor. Este trabalho destaca a importância de um sistema de controle rigoroso e a contínua capacitação dos profissionais envolvidos na produção de laticínios para assegurar a conformidade com as exigências legais e a qualidade dos produtos. **Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação, Indústria de Laticínios, Qualidade do Leite, Segurança Alimentar, Higiene na Produção

PALAVRAS-CHAVE: Laticínios, Padrões, Segurança

¹ Ananguera - São José, priscila_arj@hotmail.com