



**Título:** Adequação do setor de distribuição de hortifrutigranjeiro da Ceasa-RJ às boas práticas de fabricação

**Aluna:** Rayane Batista Guimarães de Carvalho

**Orientadora:** Angelita Pereira Batista

## RESUMO

Existem dois fatores intrínsecos à produção de alimentos, um é a segurança dos alimentos e outro a qualidade. No âmbito legal, a qualidade e a segurança dos alimentos têm o propósito de proteger o consumidor contra a ingestão de alimentos que possam prejudicar a sua saúde. A vigilância sanitária, com amparo na legislação, é cada vez mais não só abrangente e eficaz, mas também flexível o bastante para permitir a implementação da legislação por meio de normas técnicas que acompanham a evolução científica e tecnológica no setor de alimentos. No âmbito empresarial, para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos existem diferentes ferramentas de gestão operacional dos processos. As ferramentas mais utilizadas atualmente são as Boas Práticas de Fabricação (BPF) exigidas por lei, e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Os centros de comercialização de frutas, verduras e legumes (FLV) começaram a ser fiscalizados mais intensamente pela Vigilância Sanitária, no sentido de cobrar as BPF, há menos de cinco anos. O mesmo movimento de fiscalização tem ocorrido no produto final, disposto nas prateleiras, bancas e gôndolas dos mercados varejistas, principalmente no que tange os requisitos de identificação e de contaminação química dos produtos. Esse cenário vai de encontro à adoção das BPF com o objetivo de reduzir os números de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no Brasil, bem como de oferecer ao consumidor um produto de qualidade. Devido ao exposto o presente trabalho analisará as BPF no setor de distribuição de hortifrutigranjeiro da Central de Abastecimento S/A do Rio de Janeiro (CEASA-RJ), caracterizando a existência ou não de diferenciais na implantação das BPF entre os permissionários de grande, médio e pequeno porte, identificando as principais dificuldades na implantação das BPF. Pode-se observar que a implantação das BPF além de ser uma exigência legal, eleva a qualidade dos produtos, protege a saúde pública, dá maior segurança e satisfação aos consumidores. Deve envolver todas as pessoas, desde os proprietários até os manipuladores dos estabelecimentos, pois este é um trabalho de equipe, implicando em mudanças comportamentais e culturais com cada um ciente da sua responsabilidade.

**Palavras-chave:** APPCC, BPF, central de abastecimento, qualidade, segurança alimentar