

## Manual de boas práticas de fabricação na vinícola

Jéssica T. Berlatto<sup>1</sup>; Samar V. da Silveira<sup>2</sup>; Edgardo A. P. Perez<sup>3</sup>; Celito C. Guerra<sup>2</sup>; Celso G. R. de Oliveira<sup>3</sup>; Raul L. Ben<sup>4</sup>; Glauber A. S. Preto<sup>5</sup>

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) tem por objetivo principal a produção de produtos seguros ao consumidor, com conseqüente preservação da sua vida útil e melhoria em suas qualidades organolépticas. A fim de possibilitar a sistematização desses procedimentos e ajudar o setor vitivinícola, desenvolveu-se um Manual BPF tendo como base as vinícolas que participam do programa de Produção Integrada e a Cantina da Embrapa Uva e Vinho e como referência as Instruções Normativas Nº 05/2000 e Nº 17/2015, do MAPA e a RDC Nº 275/2002, da ANVISA. O referido Manual pode ser dividido em três partes: introdutória, onde são descritos objetivos, âmbito de aplicação, legislações de referência, definição de termos técnicos utilizados e campos de identificação do estabelecimento; na segunda parte constam descrições da empresa, condições ambientais, instalações, edificações e saneamento, abastecimento de água, manejo de resíduos, higienização das instalações e equipamentos, móveis e utensílios utilizados, condições dos manipuladores e visitantes, como é realizado o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens, e o recolhimento de Alimentos; na última parte constam os fluxogramas dos produtos elaborados, os Procedimentos Operacionais Padrões (POPs), as Instruções de Trabalho e as referências utilizadas. Este trabalho possibilitou a renovação do registro de uma cantina junto ao MAPA, representando uma inovação tecnológica. Concluiu-se, assim, que os Fiscais Agropecuários desempenham duplo papel, pois desencadeiam o início do processo e direcionam a obtenção de "diagnósticos" aos problemas; que a aplicação das BPF envolve uma comissão multissetorial na empresa, com apoio da alta administração; e que há a necessidade de manutenção constante do "Sistema BPF", o que requer a implantação de um "Setor de Qualidade".

<sup>1</sup> Graduanda do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, Bento Gonçalves, RS. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: [berlatto.jessica@gmail.com](mailto:berlatto.jessica@gmail.com)

<sup>2</sup> Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves. E-mails: [samar.velho@embrapa.br](mailto:samar.velho@embrapa.br); [celito.guerra@embrapa.br](mailto:celito.guerra@embrapa.br)

<sup>3</sup> Analista da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves. E-mails: [edgardo.prado@embrapa.br](mailto:edgardo.prado@embrapa.br); [celso.ruiz@embrapa.br](mailto:celso.ruiz@embrapa.br)

<sup>4</sup> Técnico da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves. E-mail: [raul.ben@embrapa.br](mailto:raul.ben@embrapa.br)

<sup>5</sup> Bolsista da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves. E-mail: [glauber.preto@colaborador.embrapa.br](mailto:glauber.preto@colaborador.embrapa.br)