

SP 5744 P. 186
2012
SP-PP-5744

Part V

4A
P

EPAMIG

29º Congresso Nacional de Laticínios

Instituto de Laticínios Cândido Tostes



DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO PARA INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS DE PEQUENO E MÉDIO PORTE, COM BASE NA REPRESENTAÇÃO SOCIAL DOS UTILIZADORES

Guidelines for the development of the good laboratory practices manual for small and medium dairies, based on the social representation of the users

Josete Amadeu Almeida LAVO RATO¹
Miriam Aparecida de Oliveira PINTO²
Marcelo Henrique OTLÍNIO³
Cláudia Lúcia de Oliveira PINTO⁴
Larissa Pereira BRUMANO⁵
Keli Cristina de Lima NEVES⁶

1. Introdução

A qualidade de produtos alimentícios é um indicador das condições de produção e uma questão de saúde pública. As indústrias de laticínios, em especial, devem ter uma preocupação ao longo de toda a sua cadeia produtiva, ou seja, desde aspectos relacionados à manutenção da qualidade do leite cru, a partir de sua obtenção, considerando com muito critério o beneficiamento e/ou processamento do leite e de seus derivados, até a distribuição e comercialização (ALVES, 2007; CARVALHO, 2007). Deste modo, a garantia dos padrões de qualidade destes alimentos extrapola demandas operacionais, sendo também uma exigência legal. Assim, as indústrias devem ter e manter implementados programas que garantam a qualidade dos processos e dos produtos, por exemplo, as Boas Práticas de Fabricação, os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional e a Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (COSTA e LANDIM, 2009; PROCEDIMENTOS..., 2008).

A definição de um alimento seguro e inócuo para o consumo depende de resultados analíticos confiáveis os quais possibilitam monitorar e orientar os processos produtivos. As Boas Práticas de Laboratório (BPL) fazem parte de sistemas da qualidade e são aplicadas a laboratórios com o objetivo de promover a qualidade e a validação dos resultados laboratoriais.

¹Mestre em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados, Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), e-mail: joseteamadeu@hotmail.com
^{2,3}Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF)
³Embrapa Gado de Leite (CNPGL), Juiz de Fora (MG)
⁴Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Viçosa (MG)
⁶BR Quality Consultoria

SP5744
P.186

Este trabalho teve como objetivo avaliar as dificuldades das empresas na compreensão, elaboração e implantação do manual de BPL por meio da representação social dos envolvidos e desenvolver diretrizes para a elaboração de manual de BPL.

2. Material e métodos

Utilizou-se a metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) de acordo com Lefèvre (2005).

A pesquisa foi desenvolvida em três indústrias de laticínios de pequeno e médio porte, localizadas na região de Leopoldina/MG. Participaram do estudo seis empregados entre eles: três técnicas em laticínios, sendo duas responsáveis técnicas pelo estabelecimento, um gerente e dois analistas de laboratório.

Os critérios de escolha dos laticínios incluíram a facilidade de acesso aos laticínios, a proximidade entre eles, o volume de leite processado e os produtos fabricados. Assim, foi realizada a seleção intencional dos sujeitos a serem pesquisados com base no conhecimento do universo da pesquisa, considerando-se as características técnicas e representativas.

Empregou-se como estratégia metodológica em pesquisa qualitativa a construção do DSC que consiste em uma forma qualitativa de representar o pensamento de uma coletividade, de forma a agregar a um discurso-síntese os conteúdos discursivos de sentido semelhante, emitidos por pessoas distintas. Para analisar as principais dificuldades encontradas pelos empregados dos laticínios em elaborar e implantar o Manual de BPL realizaram-se entrevistas gravadas, com base em um roteiro estruturado que continha perguntas abertas e específicas para coletar depoimentos por meio da fala dos atores sociais. Os dados foram coletados em 2010, seguindo-se rigorosamente as perguntas estabelecidas no roteiro. Para tabulação e organização dos depoimentos, as entrevistas foram transcritas utilizando-se o software Qualiquantisoft®.

3. Resultados e discussão

Os discursos dos entrevistados demonstraram uma grande dificuldade por parte dos colaboradores das empresas no entendimento, elaboração e implantação do manual de BPL, como por exemplo:

DSC – Ideia central B – Não conhece e não sabe se precisa deste manual *“Bom, eu não tenho esse manual de BPL e não o conheço, só sei o nome Boas Práticas de Laboratório. Não utilizo, porque fazemos muito poucas análises e não sei se precisa disso aqui.”*. Ou ainda quando o entrevistado representa como segue: DSC – Ideia central C – Conhece, mas o utiliza somente quando o fiscal aparece *“Sei. A gente tem, mas não estamos botando em prática ainda. Quando o fiscal vem a gente utiliza.”*

O Manual constituiu-se da descrição pormenorizada dos itens: conduta pessoal; controle da qualidade laboratorial, aferição e calibração de instrumentos; padronização, identificação e armazenagem adequada de reagentes; coleta de material, manipulação e descarte de reagentes e amostras; higienização e manutenção; registros de resultados; treinamento e; manual de bancada e integram a dissertação de mestrado de Almeida (2011).

Os discursos denotam que alguns entrevistados não conhecem e outros quando conhecem não utilizam o manual. Isto deixa transparecer a necessidade de haver mais treinamento para BPL com foco na importância da implementação e utilização do manual nos laboratórios.

4. Conclusões

A pesquisa qualitativa apresentou-se como o método adequado para avaliação das posições e tendências desta categoria de profissionais, possibilitando a identificação das dificuldades e a busca de soluções. As diretrizes elaboradas representam uma ferramenta importante para que as indústrias de pequeno e médio porte possam atender às exigências dos órgãos fiscalizadores quanto à elaboração de seus manuais, sendo importante contribuição para o setor de laticínios.

ABSTRACT

The quality of food product is considered as an indicator of production and a public health issue. Determining whether food is safe and harmless to the consumer will depend on reliable analytical results that enable the monitoring and orientation of production processes. Thus, it is essential that analysis methodologies and their implementation are in accordance with validated parameters and standards. Good Laboratory Practice (GLP) is described as a quality control system applied to laboratories with the intent of fostering the quality and validation of laboratory results. Regulatory agencies require the employment of GLP in dairy industry labs. The objectives of this research study

were to assess the difficulties that businesses have in understanding, creating and employing the GLP manual to which a qualitative methodology of the discourse of the collective subject was used; and develop guidelines for the creation of a GLP Manual made for small and medium dairy industries. Lab staff interviews were conducted in laboratories of three different dairy industries in the region of Leopoldina, in the state of Minas Gerais, Brazil. The discourse of the collective subject (DCS) of such interviews was also analyzed. Thus, it was perceived that the staff had great difficulties in understanding, creating, and employing a GLP manual, indicating a need for the creation of guidelines to guide them on creating a GLP manual. The manual consisted of a detailed description of: personal conduct, laboratory quality control, measurement and calibration of instruments, standardization, identification and proper storage of reagents, material collection, handling and disposal of reagents and samples, cleaning and maintenance; records of results, training, and labtest manual. The guidelines that were developed are an important tool for small and medium businesses meet the requirements of regulatory agencies in the foundation of their manuals. Therefore, the guidelines represent an important contribution to the dairy industry supporting the quality of products and services, and encouraging health.

Referências bibliográficas

ALMEIDA, J.A. Diretrizes para elaboração de manual de boas práticas de laboratório para indústrias de laticínios de pequeno e médio porte, com base na representação social dos utilizadores. **Dissertação** (Mestrado em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados) Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2011.

ALVES, A.E.S. A organização do trabalho na indústria de laticínios. In: ENCONTRO DE ESTUDOS E PESQUISA EM HISTÓRIA, TRABALHO E EDUCAÇÃO, 6., set 2007, São Paulo. **Anais...** Campinas, SP. 2007.13 p. Disponível em: <<http://www.estudosdotrabalho.org/anais6seminariodotrabalho/anaelizabethsan tosalves.pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2011.

CARVALHO, M.P. et al. Cenários para o leite em 2020. **Embrapa Gado de Leite**. 1. ed. Juiz de Fora, MG, 2007. 189 p. Disponível em: <[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/0E9DE01C39E70F6D832575B0005FE0B4/\\$File/NT00040DEE.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/0E9DE01C39E70F6D832575B0005FE0B4/$File/NT00040DEE.pdf)>. Acesso em: 19 jan. 2011.

COSTA, E.de A.; LANDIM, M.C.. Elaboração e implantação de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados o laboratório de preparo de alimentos da UFC: garantia do controle higiênico sanitário e instrumento didático. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA DOMÉSTICA, 20, 2009, PFCeará. **Anais...** Fortaleza, CE. 3 p. Disponível em: <http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_47.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2011

LEFÈVRE, F., LEFÈVRE, A. M. C. O discurso do sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos). Caxias do Sul: **EDUSC**, 2005. 256 p.

PROCEDIMENTOS Padrões de Higiene Operacional (PPHO) em laticínios. Brasil, 16 set 2008. Disponível em:
<<http://www.portaleducacao.com.br/estetica/artigos/6234/procedimentos-padroes-de-higiene-operacional-ppho-em-laticinios>>. Acesso em: 19 jan. 2011



ISSN 2176-0810

**Anais do
29º Congresso Nacional de Laticínios**

16 a 19 de Julho de 2012
Juiz de Fora - Minas Gerais



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO

