

Resumos das Dissertações do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados

PROPOSTA DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO PARA INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS DE PEQUENO E MÉDIO PORTE, BASEADO NA REPRESENTAÇÃO SOCIAL DOS UTILIZADORES¹

Proposal for a good laboratory practice manual for small and medium dairy industries, based on social representation of users

Josete Amadeu ALMEIDA²

Miriam Aparecida de Oliveira PINTO³

RESUMO

A qualidade de produtos alimentícios é considerada como um indicador das condições de produção e uma questão de saúde pública. A definição de que o alimento seja seguro e inócuo para o consumo depende de resultados analíticos confiáveis os quais possibilitam monitorar e orientar os processos produtivos. Assim, é fundamental que as metodologias de análise e a sua realização, estejam em conformidade com normas e parâmetros validados. As Boas Práticas de Laboratório (BPL) são definidas como um sistema da qualidade aplicado a laboratórios com o objetivo de promover a qualidade e a validação dos resultados laboratoriais. Os órgãos fiscalizadores exigem a implementação das BPL nos laboratórios das indústrias de laticínios. Os objetivos desta pesquisa foram avaliar as dificuldades das empresas na compreensão, elaboração e implantação do manual de BPL por meio da metodologia de pesquisa qualitativa do discurso do sujeito coletivo e desenvolver diretrizes para a elaboração de manual de BPL para indústrias de laticínios de pequeno e médio porte. Foram realizadas entrevistas com funcionários de laboratórios de três laticínios da região de Leopoldina-MG e a análise do discurso do sujeito coletivo (DSC) dessas entrevistas. Assim, detectou-se uma grande dificuldade por parte dos colaboradores das empresas no entendimento, elaboração e implantação do manual de BPL o que indicou a necessidade de elaboração de diretrizes para orientar a elaboração do Manual de BPL. Para elaboração dessas diretrizes foi realizado um levantamento na literatura disponível, pesquisa nas regulamentações e contato com instituições e empresas no período de fevereiro a dezembro de 2010. O Manual constitui-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. As diretrizes elaboradas representam uma ferramenta importante para as indústrias de pequeno e médio porte atender às exigências dos órgãos fiscalizadores quanto à elaboração de seus manuais, portanto representam uma contribuição importante para o setor de laticínios no que se refere a promoção da qualidade dos produtos e serviços e promoção da saúde.

Palavras-chave: Laticínios. Laboratório. Manual de boas práticas.

-
- 1 Parte da dissertação de Mestrado da primeira autora como exigência do programa de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados (parceria entre a EPAMIG/ILCT, a UFJF e EMBRAPA Gado de Leite)
 - 2 Farmacêutica e Bioquímica, M.Sc. Responsável técnica do LabCaseus Laboratório de Análises de Águas e Alimentos - Juiz de Fora- MG, Brasil. E-mail: joseteamadeu@hotmail.com
 - 3 Farmacêutica e Bioquímica, D. Sc. Professora associada da Universidade Federal de Juiz de Fora - Juiz de Fora- MG, Brasil. E-mail: miriamaop@yahoo.com.br Orientadora da dissertação.

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. In order to determine such guidelines, the available literature was studied, regulations were researched, and institutions and companies were contacted from February to December in 2010. 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.

Keywords: Dairy Industries. Laboratory. Good Practice Manual.