

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE APLICADOS A INDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

OLIVEIRA, Aline de Fátima¹; MOREIRA, Camila Silva^{1*}; OLIVEIRA Luana Luiza da Silva¹; SILVA, Mônica da¹,SIQUEIRA, Ivana Maria de Carvalho²;

¹Graduandas do curso de Medicina Veterinária – UNIPAC – Conselheiro Lafaiete, MG,

²Professora de tecnologia de carne e derivados no curso de Medicina Veterinária - UNIPAC – Conselheiro Lafaiete, MG.

*182-001866@aluno.unipac.br

RESUMO :O Brasil é um país que ocupa posição de destaque na produção e exportação de carnes. Essa posição também implica numa crescente busca pela segurança alimentar, através de inspeções sanitárias. Os Programas de Autocontrole, conhecidos também como gestão da qualidade são definidos como o conjunto de boas práticas utilizadas nas diversas áreas funcionais da empresa, para obter, de forma eficaz e duradoura, a qualidade pretendida para o produto final comercializado. Estes programas incluem o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e as Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs). Eles permitem o controle higiênico-sanitário em alimentos e o controle de toxinfecções alimentares, motivadas, principalmente, pelas formas de contaminações por agentes etiológicos de natureza física, biológica ou química. Os Programas de Autocontrole precisam ser bem definidos e estruturados, assim como sua gestão deve envolver todos os níveis da empresa para que se obtenha um resultado eficaz na segurança alimentar. A gestão da qualidade total é uma estratégia a longo prazo bem como a participação de todos os membros da empresa em benefício dela própria, clientes e sociedade. O objetivo do presente trabalho é apresentar uma revisão de literatura sobre os Programas de Autocontrole aplicados à indústria de produtos de origem animal.

Palavras-chave: Inspeção, legislação, segurança alimentar, qualidade.

INTRODUÇÃO

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA, 2022), o Brasil ocupa o 1º lugar na exportação de carne bovina e de aves sendo o 2º maior produtor das mesmas, e ocupa o 4º lugar na exportação e produção de carne suína. Em função do extenso crescimento no consumo de alimentos de origem animal, cada vez mais fortalece a busca pela segurança alimentar, através da garantia da inocuidade destes, por meio de estudos e pesquisas acerca da produção, manipulação, estocagem e comercialização dando atenção máxima para os possíveis perigos físicos (corpos estranhos, madeira, metal), químicos (detergentes, graxas) e biológicos (microrganismos patogênicos) a eles associados no intuito de prevenir qualquer prejuízo a saúde do consumidor (SILVA, 2006).

Desta forma várias ferramentas de gestão da qualidade foram criadas a fim de assegurar a idoneidade dos alimentos, melhorando os processos, atuando na redução de desperdícios e ainda respaldando as exigências de comercialização nacional e internacional (ARTILHA-MESQUITA et. al.,2021). Estas ferramentas trazem uma abordagem moderna de produção inclui conceitos de pro atividade, interação, prevenção e controle dos processos por parte da indústria, cabendo a ela demonstrar o cumprimento das normas e exigências brasileiras.

REVISÃO DE LITERATURA

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), em maio de 2005, tornou vigente a circular nº 175, que estabelece um modelo de inspeção sanitária baseada em controles de processos onde se aplica a inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico sanitária dos produtos expostos ao consumo humano. O DIPOA, de forma complementar às atividades rotineiras de inspeção e acompanhando os avanços das legislações no tocante às responsabilidades dos fabricantes, inseriu nas suas tarefas rotineiras a avaliação da implantação e da execução, por parte da indústria inspecionada, dos chamados Programas de Autocontrole. As modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de alimentos tratam esses programas como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos. No DIPOA, os Programas de Autocontrole incluem o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs) (BRASIL, 2005).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem desde as matérias primas até o produto final, envolvendo também as condições estruturais das instalações, condições de equipamentos, sanitização de equipamentos e estabelecimentos, controles de pragas, higiene pessoal e tratamento de efluentes (MAGALHÃES, 2006).

Os Procedimentos Padrão de Higiene (PPHO) descrevem a forma de higienização em cada categoria da indústria, frequência e produtos a serem utilizados. Abrange os seguintes tópicos: potabilidade da água; higiene das superfícies de contato com o produto; prevenção da contaminação cruzada; higiene pessoal dos colaboradores; proteção contra contaminação do produto; agentes tóxicos; saúde dos colaboradores; e controle integrado de pragas (FURTINI, 2006).

O Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) tem por objetivo identificar perigos e estabelecer medidas preventivas e corretivas a fim de que estes riscos não cheguem ao consumidor final e tem como princípios: análise de perigos; identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC); estabelecimento dos limites críticos; estabelecimento de ações de monitoramento; estabelecimento das correções e ações corretivas; estabelecimento dos procedimentos de verificação; e estabelecimento dos procedimentos de registro do sistema. Essa ferramenta da qualidade tem como pré-requisito a implantação da ferramenta BPF junto ao PPHO (BRASIL, 1998).

É essencial que uma indústria de produtos de origem animal apresente um sistema de gestão de qualidade bem definido e estruturado, para que as ações que garantam a qualidade sejam identificadas, coordenadas e mantidas ao longo de todas as operações. A gestão da qualidade é de responsabilidade de todos os níveis da administração, e deve ser conduzida pela alta gestão da empresa, visto que sua elaboração envolve todos os membros da organização, assim, a qualidade não é responsabilidade de um único setor e sim de todos os setores de uma empresa, que inicia na aquisição de suprimentos e matérias-primas, a fabricação e transformação do alimento até sua distribuição (ARTILHA-MESQUITA et. al., 2021).

A implantação dos Programas de Autocontrole deve conter, no mínimo, a descrição detalhada do elemento inspecionado, bem como o seu controle, valores de referência e periodicidade do monitoramento, assim como, as medidas corretivas e preventivas para as não conformidades evidenciadas. Todos os registros, ações corretivas e preventivas, as verificações e suas frequências, devem estar sempre dispostos para auditorias, rastreabilidade e fiscalizações para validar se os procedimentos estão de acordo com os requisitos descritos (BRASIL, 2017).

Monitoramentos e registros devem ser realizados por profissionais capacitados, ligados ao Controle de Qualidade e supervisionado pelo Médico Veterinário, Responsável Técnico. As frequências serão definidas de acordo com a natureza da empresa, volume de produção e o órgão fiscalizador. Por se tratar de documentos auditáveis devem ser armazenados de forma organizada, preferencialmente nas dependências do Controle de Qualidade da empresa, juntamente com os demais documentos complementares como laudos de análises, fichas técnicas, entre outros.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da crescente demanda mundial do consumo de alimentos de origem animal, fortalece a relevância de conhecer e adotar medidas higiênico-sanitárias a fim de proporcionar produtos de qualidade e seguros ao consumidor. Para que essas medidas sejam colocadas em prática e se tornem eficazes ao que se propõem, é essencial englobar todos os setores envolvidos na operação e que não esteja presente apenas nas indústrias, incluindo também os processos desde a matéria prima, transporte, até fabricação e produto final. Diante disto, o conhecimento e implantação de ferramentas de controle e qualidade dentro da indústria alimentícia faz-se necessário, não somente com foco no cumprimento do que prevê o Departamento da Inspeção de Produtos de Origem Animal e demais normas regulatórias, mas com principal objetivo de garantir a segurança e inocuidade do produto entregue ao consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABIA. Relatório anual 2022. Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, 2022. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/vsn/temp/z202283RelatorioAnual2021atualizadopresidencia.pdf>> Acesso em: 20 de setembro de 2022.
- ARTILHA-MESQUITA, C. A. F.; STAFUSSA, A. P.; PARAISO, C. M.; RODRIGUES, L. M.; SILVA, L. A.; SANTOS, S. S.; MARINS, A. R.; MADRONA, G. S.; Avaliação da Gestão da Qualidade e suas ferramentas: aplicabilidade em indústria de alimentos de origem animal. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 1, e20210111248, 2021
- BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 46 de 10 de Fevereiro de 1998. Institui o Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC a ser Implantado nas Indústrias de Produtos de Origem Animal de acordo com o Manual Genérico de Procedimentos. *Diário Oficial*, Brasília, DF., v. 136, n. 50, p. 24, 16 de Mar. 1998.
- BRASIL, Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento. Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole. Brasília, 16 de maio de 2005.
- BRASIL. Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento. Decreto nº 9013, 29 de março de 2017. RIISPOA - Regulamento Industrial De Inspeção De Produtos De Origem Animal.
- FURTINI, L. L. R.; ABREU, L. R. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. *Ciência e Agrotecnologia*. Lavras, v. 30, n. 2, p. 358-363, mar./abr., 2006.
- MAGALHÃES, M. A. Implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma Indústria de Laticínios da Zona da Mata Mineira. Congresso Brasileiro de Qualidade do leite, Goiânia, 2006.
- SILVA, P. L. Segurança alimentar e legislação na Produção. In: VII Simpósio Brasil Sul de Avicultura. Anais. Chapecó- SC, pg. 34-40, 2006.