I CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA UEG
14 a 16 de outubro de 2014
Local: Câmpus – Pirenópolis

TREINAMENTO EM PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE PARA COLABORADORES DE UMA INDÚSTRIA LATICINISTA DO ESTADO DE GOIÁS

Alline Rodrigues Ribeiro[1], Aline Cláudia Gomes de Freitas[2], Juliana Londes Ferreira[2], Bruna Lorrayne Lima[3], Cláudia Peixoto Bueno[4], Karyne Oliveira Coelho[5], Rodrigo Balduino Soares Neves[6].

[1]Acadêmica do Curso de Tecnologia em Laticínios e Bolsista de Extensão da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos. E-mail: aline10_gyn@hotmail.com

[2]Acadêmicas do Curso de Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos.

[3]Acadêmica do Curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos.

[4]Docente do Curso de Tecnologia em Laticínios e Zootecnia e Coordenadora/Orientadora do Projeto da Universidade Estadual de Goiás, São Luís Montes Belos.

5Docente do Curso de Tecnologia em Laticínios e Zootecnia e Colaboradora do Projeto da Universidade Estadual de Goiás, São Luís Montes Belos.

[6]Docente do Curso de Tecnologia em Laticínios e Colaborador do Projeto da Universidade Estadual de Goiás, São Luís Montes Belos.

RESUMO

A qualidade no Brasil, no seu quesito “Segurança dos Alimentos”, iniciou-se com o processo de evolução da legislação de forma mais efetiva a partir do estabelecimento da Portaria 368, de 04 de Setembro de 1997, do MAPA. O aumento da preocupação com relação à segurança dos alimentos, por parte das entidades governamentais brasileiras também ocorre em nível mundial, pois, sabe-se que, muitos agentes de natureza biológica, física e/ou química, podem vir a causar doenças nos seres humanos e animais. Os Programas Pré-Requisitos (PPR) representam a primeira etapa na obtenção de qualidade assegurada para estabelecimentos que processam e/ou manipulam alimentos. Podem ser definidos como procedimentos ou etapas universais que controlam condições operacionais dentro de uma indústria alimentícia, permitindo a criação de condições ambientais

favoráveis à produção de um alimento. A aplicação dos PPR e do plano de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) no processamento tecnológico fornece segurança para se identificar e controlar os Pontos de Controle (PC) e Pontos Críticos de Controle (PCC). A partir da identificação dos PC´s e PCC`s torna-se possível estabelecer critérios de monitoramento, medidas preventivas e elaboração de Procedimentos Operacionais Padrões para o processo tecnológico. O presente trabalho teve como objetivo avaliar os programas pré- requisitos, elaborar treinamentos para os colaboradores no intuito de dar subsídio suficiente em relação a implantação do Sistema APPCC em um laticínios produtor de queijo muçarela, de médio porte localizada no Estado de Goiás. Foram realizadas visitas mensais, totalizando 12 visitas, período destinado à verificação "in loco" e documental dos pré requisitos, orientações e descrição de procedimentos seguindo a metodologia descrita pela legislação vigente (BRASIL, 2009). A linha de processamento de queijo muçarela foi auditada, durante todas as visitas, *in loco* por meio de *check-list* elaborado segundo as diretrizes da Portaria 368, de 04 de setembro de 1997 (BRASIL, 1997) e Ofício Circular 24, de 11 de setembro de 2009 (BRASIL, 2009). Após o levantamento dos programas pré-requisitos foram elaborados treinamentos para os colaboradores envolvidos seguindo as orientações dos órgãos de fiscalização vigentes. Os treinamentos seguiram a ordem dos 17 Elementos de Inspeção citados no Ofício Circular nº24 de 2009. Foi elaborado um fluxograma das etapas envolvidas na produção do queijo muçarela, identificando-se os perigos potenciais físicos, químicos e biológicos relacionados à atividade produtiva, foram estabelecidas medidas preventivas para cada perigo e determinando os PC e PCC mediante aplicação da análise da árvore de decisão. Foram realizadas análises laboratoriais microbiológicas do produto e da água, a fim de se comparar os resultados de antes e depois da implantação e treinamento dos programas de autocontrole. De acordo com os resultados apresentados pelos *check lists* e análises laboratoriais apontaram melhorias significativas na qualidade do produto final e ambiente de trabalho, devido principalmente a conscientização dos colaboradores envolvidos no processo. Outro ponto de destaque foi a criação da manutenção preventiva diminuindo perdas e paradas na produção. Conclui se que os PPR associados ao APPCC são ferramentas importantes para garantir a integridade e inocuidade de produtos alimentícios.

.

PALAVRAS-CHAVE: Conscientização, Processamento, Segurança de Alimentos.