



“AVALIAÇÃO DOS PROGRAMAS PRÉ-REQUISITOS E IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA APPCC EM LINHA DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MUÇARELA DE INDÚSTRIA LATICINISTA DO ESTADO DE GOIÁS”

A. R. Ribeiro¹, J. Londes¹, A. C. G. de Freitas¹, B. L. Lima², K. O. COELHO³, R. B. S. Neves⁴, C. P. Bueno⁵.

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 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 Sistema 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 e realizar a implantação do Sistema APPCC em um laticíniosprodutor 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,

¹ Acadêmica em Tecnologia em Laticínios, UEG - São Luís de Montes Belos / Bolsista PIBIC/UEG.

² Acadêmica em Zootecnia, UEG - São Luís de Montes Belos / Bolsista PIBIC/CNPQ.

³ Professora Dra, UEG-São Luís de Montes Belos.

⁴ Professor Msc, UEG-São Luís de Montes Belos.

⁵ Professora Dra, UEG-São Luís de Montes Belos – Coordenadora



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 *checklists* 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: processamento, programas de autocontrole, segurança de alimentos