

“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

Considerando os aspectos sanitários na produção de alimentos, que impactam diretamente na qualidade quesito “Segurança” dos consumidores, foi executado o presente projeto de extensão no intuito de atender a legislação vigente e, conseqüentemente, melhorar a qualidade e competitividade das atividades de uma indústria laticinista do Estado de Goiás. A inspiração para desenvolver o presente trabalho na área de “Controle de Qualidade de Alimentos” surgiu com a crescente problemática mundial das Doenças Veiculadas por Alimentos e água (DVA’s), acarretada também pela falta de informação e capacitação da mão de obra envolvida, além do grande índice de fraudes econômicas envolvendo alimentos de origem animal. A presença de microrganismos no ambiente de processamento dos alimentos pode levar à contaminação do produto acabado, reduzindo a sua qualidade e acarretando problemas a saúde pública. As fontes de contaminação do meio ambiente incluem alimentos, manipuladores, animais, insetos, além de equipamentos, utensílios e componentes estruturais do prédio mal higienizados. O ar ambiente, as embalagens primárias, as mãos dos funcionários, bem como os equipamentos e os utensílios, constituem pontos importantes que devem ser ajustados nos Programas de Autocontrole de forma a não representarem risco de contaminação para o produto. O presente trabalho teve como objetivo avaliar os programas de autocontrole, elaborar e realizar treinamentos para os colaboradores no intuito de dar subsídio suficiente em relação a segurança dos alimentos produzidos por um laticínio produtor de queijo muçarela. Para a realização deste trabalho foi visitado o laticínio e, primeiramente, foi realizada análise e levantamento das não conformidades do processo de produção seguindo os procedimentos da legislação vigente. Logo ocorreu a elaboração do material dos treinamentos para os colaboradores sobre os procedimentos a serem descritos nos Programas de Autocontrole seguindo as orientações do Ofício Circular nº 24 de 2009 do MAPA. Os temas abordados foram os seguintes: - Noções de higiene pessoal e com equipamento de trabalho; - Noções básicas de microbiologia de alimentos; - Normas para elaboração de POP; - Os 17 Elementos de Inspeção do Ofício Circular nº 07 e 24 do MAPA de 2009. Como resultado desse projeto de extensão obtivemos 100% do material de treinamento elaborado e 92% dos colaboradores desse laticínio devidamente treinados. Ao final do treinamento foi realizado teste de capacitação com os participantes e obtivemos média de pontuação no valor sete. Considerando os resultados obtidos e apresentados pelos *checklists* e análises laboratoriais apontaram

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



melhorias significativas na qualidade do produto final e ambiente de trabalho, devido principalmente a conscientização dos colaboradores envolvidos no processo. Conclui-se que a parceria entre Universidade e Indústria é fundamental para o crescimento dos dois seguimentos. O trabalho de extensão é fundamental para o crescimento profissional do aluno. Para se obter produtos alimentícios de qualidade é fundamental a orientação e treinamento dos colaboradores envolvidos.

PALAVRAS-CHAVE: processamento, programas de autocontrole, segurança de alimentos