XI SEZUS
SEMANA ACADÊMICA DO CURSO DE ZOOTECNIA
Curso de Zootecnia Câmpus São Luís de Montes Belos Universidade Estadual de Goiás
22 a 25 de agosto 2017

Contaminação Cruzada em Fabrica de Ração

Jackson Rocklley Gomes da Silva*[1], Thais Marques de Santana[1], Higor Santiago Vieira dos Santos[1], Michele Laboissière[2], Fernanda Rodrigues Taveira Rocha[2] Nara Lopes Vieira[1], Joyce Kelly Rodrigues da Silva[1], Lorena da Costa Pereira Dias[1], Renan Buzetti[3], Nayalla Priscila da Silva Peres[1],

*[1] Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PVIC/ UEG - Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; [1]Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; [2]Docente da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; [3]UNESP – Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, São Paulo, Brasil.

* rocklleyzoo@gmail.com

Com o avanço nas tecnologias em fabricação de ração, maximizar a eficiência produtiva, minimizando perdas na produção de rações, torna-se fundamentais os controles desses produtos. Adota-se BPF (Boas praticas de fabricação de ração) e HACCP (Análises de pontos críticos de controle) para assegurar todas as etapas de produção e desenvolvimento desses produtos até o consumo final. Este trabalho foi desenvolvido com o intuito de revisar a importância da contaminação cruzada em fabrica de ração. Dentro da fabrica de ração, a contaminação cruzada pode ocorrer em diferentes pontos no fluxo produtivo. Por meio deles, há riscos de desgastes com utilização de equipamentos e utensílios, entre produtos medicados e não medicados. Para assegurar o controle é necessário fazer vistoria das matérias-primas e monitorar o fluxo de produção. Indica-se a utilização de equipamentos e utensílios separados, para garantir que se tenha maior segurança. No momento que isto não é possível, a higienização de todos os equipamentos compartilhados torna-se necessária e é fundamental para que não se ocorra contaminação nos próximos produtos. Ao final da linha de produção, utiliza-se materiais inertes, que tem finalidade de fazer uma limpeza de arraste, eliminando resíduos de uma formulação anterior, garantindo assim maior segurança aos próximos processamentos. Além disto, deve-se preocupar com as sequências dos lotes de ração durante a fabricação. Preferencialmente, iniciar primeiro a produção de rações pela fase final de criação, pois não são utilizados medicamentos nesta fase devido ao período de carência de alguns produtos. Alem do mais, toda produção deve seguir os mesmos critérios de prioridades de fabricação conforme os riscos de contaminação estabelecidos dentro das fábricas. Enquanto nas granjas deve-se varrer o silo a cada novo lote, assim evitando sobreposição de um produto no mesmo sistema de armazenamento, para evitar a contaminação cruzada. Desta maneira é importante ressaltar os cuidados com a limpeza nos equipamentos que são usados nos procedimentos antes, durante e após os processamentos, para que não ocorra contaminação entre as rações, possibilitando assim melhor qualidade das rações fabricadas.

Palavras-chave: fabricação, limpeza, procedimentos, matéria-prima, riscos, segurança