

Monitoramento das boas práticas de fabricação conforme o programa alimento seguro em uma indústria de doces finos e tradicionais da cidade de Pelotas

Virgínia de Jesus da Silva¹; Márcia Arocha Gularte²

¹Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos/UFPel – vik_peljesus@hotmail.com

²Docente da Universidade Federal de Pelotas – marciagularte@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A cidade de Pelotas tornou-se conhecida como a "Capital nacional do Doce" pela excelência, exclusividade e qualidade dos doces que produz (MAGALHÃES, 2001).

Em agosto de 2011, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial concedeu o Selo de Indicação Geográfica a 14 variedades de doces de Pelotas. As fábricas produtoras de doces passaram por uma inspeção do conselho regulador da associação dos produtores de doces de Pelotas, composto por duas associadas, um representante da Embrapa e outro da Universidade Federal de Pelotas, que avaliaram documentação, higiene das instalações, qualidade dos ingredientes e características sensoriais dos doces (SEBRAE, 2011).

Preocupada em garantir à população o consumo de alimentos seguros, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária através da Resolução ANVISA RDC nº 275 de outubro de 2002 determina que devam ser adotadas medidas de controle para garantir a qualidade sanitária na fabricação dos produtos alimentícios (BRASIL, 2002). Estes controles são realizados de acordo com a padronização dos procedimentos operacionais relativos às áreas de higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de potabilidade de água; higiene e saúde dos manipuladores; manejo de resíduos; manutenção preventiva e calibração de equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; e programa de recolhimento de alimentos (BRASIL, 2002).

O Programa Alimento Seguro, inicialmente conhecido como Projeto APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), teve início em 1998, através de uma parceria entre a CNI/SENAI-DN e o SEBRAE – NA. Em agosto de 2002, o Projeto APPCC passou a ser chamado de PAS - Programa Alimento Seguro, e tem por objetivo reduzir os riscos de contaminação dos alimentos, reduzindo o risco das doenças transmitidas por alimentos aos consumidores (PAS, 2013).

Diante do exposto, neste trabalho objetivou-se monitorar as Boas Práticas de Fabricação no processamento de Doces Finos e Tradicionais de Pelotas, identificando os pontos críticos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS).

2. METODOLOGIA

Primeiramente, foram avaliadas as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, manipuladores, manual de boas práticas e produto final de uma empresa produtora de doces finos e tradicionais da região de Pelotas-RS, através da aplicação do *check list* disponível na Resolução RDC da ANVISA nº275 de 2002, que classifica as empresas de acordo com o número de conformidades atendidas em grupos 1, 2 e 3 (BRASIL, 2002).

Após, foram identificados os pontos críticos e registrados os dados obtidos em planilhas específicas de controle.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a aplicação do *check list*, pode-se observar que a empresa estava classificada no Grupo 1, atendendo 83,75% dos itens avaliados, porém, os itens em desconformidade eram de importância para a segurança dos alimentos produzidos, como o controle da temperatura e controle de matéria prima.

O primeiro ponto crítico identificado foi com relação ao controle de temperatura de preparo e armazenamento dos produtos a base de ovos, como quindins, ninhos, queijadinhos, ovos moles e bombocado, pois não havia um registro diário destas temperaturas, que é essencial para a segurança dos alimentos, pois estes podem servir como base para o desenvolvimento de micro-organismos patogênicos, principalmente *Salmonella* (ROHR, 2008). De acordo com CARDOSO e TESSARI (2008), os principais alimentos envolvidos na veiculação de salmonelose são ovos, carne de aves e seus derivados, sendo que a manipulação desempenha um papel importante na disseminação da bactéria, por propiciar contaminação cruzada no ambiente de preparo de alimentos.

Doces à base de leite condensado são menos suscetíveis ao ataque de micro-organismos devido à alta concentração de açúcar, mesmo assim, deve-se ter o cuidado para que não ocorra nenhuma forma de contaminação cruzada, que é a principal forma de aparecimento de doenças de origem alimentar (TOSIN e MACHADO, 1995).

De acordo com o PAS, foram implementadas planilhas de controle para a manutenção adequada da temperatura, para que, caso seja detectada falha no processo, possa se realizar a ação corretiva adequada, sendo calibração ou limpeza dos equipamentos, mantendo as temperaturas mínimas para o cozimento das massas de 70 °C e o armazenamento dos produtos em temperaturas de refrigeração abaixo de 7 °C, e de congelamento abaixo de -18 °C para que os alimentos não sejam submetidos à zona de risco (ABRASEL, 2013). Este controle é considerado um ponto crítico pelo fato de que não existem etapas posteriores do processo capazes de eliminar a contaminação caso esta ocorra pela falha da temperatura.

Outro ponto crítico relacionado ao controle de temperatura foi a calibração do termômetro e da câmara fria. De acordo com GONÇALVES e HEREDIA (2008) é de grande importância manter um programa de manutenção e calibração preventivas através de plano de registros de ocorrências e ações tomadas, garantindo um resultado confiável de medição, evitando que ocorram erros decorrentes de falsos resultados de medidas.

Com relação ao controle de matéria-prima, o PAS gerou uma planilha de registro quanto ao lote, prazo de validade, aspecto físico e temperatura de recepção dos produtos, sendo cada item inspecionado por um participante da equipe de Boas Práticas da empresa e somente aceito quando íntegro e em conformidade com as especificações do fabricante, além do arquivamento dos laudos das matérias-primas utilizadas. A importância em se ter um controle efetivo com relação à recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens está ligada ao fato de que muitas vezes os fornecedores podem ser responsáveis por inúmeras das não conformidades, as quais afetam a qualidade e a segurança de alimentos (FERRABOLI, 2012).

4. CONCLUSÕES

A partir do monitoramento das Boas Práticas de Fabricação no processamento de Doces Finos e Tradicionais de Pelotas foi possível a identificação de pontos críticos de importância para a segurança dos alimentos, como controle das temperaturas de cozimento e armazenamento, calibração dos equipamentos e verificação das matérias primas, conforme o proposto pelo PAS, promovendo seu controle efetivo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRASEL, Código de Conduta. Acessado em 08 out. 2013. Online. Disponível em: < <http://www.abrasel.com.br/index.php/a-abrasel/codigo-de-conduta.html>>

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução nº275, de 21 de outubro de 2002. **Aprova o regulamento técnico sobre os procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.** Acessado em 08 out. 2013. Online. Disponível em < http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm>

CARDOSO, A.L.S.P. e TESSARI, E.N.C. Salmonela na segurança dos alimentos. **Biológico**, São Paulo, v.70, n.1, p.11-13, jan./jun., 2008

FERRABOLI, A. **O Processo de Seleção de Fornecedores Utilizado por Empresas do Ramo Vinícola.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Bento Gonçalves, 2012.

GONÇALVES, J. D. HEREDIA, L. Implementação de Gestão em Indústrias de Alimentos. **Pontos Chaves para uma Gestão Eficaz**, 2008. Acessado em 08 out. 2013. Disponível em: < <http://www.flavorfood.com.br/sistemas.pdf>>

MAGALHÃES, M. O. **Doces de Pelotas: Tradição e História.** Pelotas. Armazém Literário, 2001.

PAS. Programa Alimento Seguro. Acessado em 08 out. 2013. Online. Disponível em: <<http://www.pas.senai.br>>

ROHR, C.E. **Análise da Temperatura dos Alimentos em Buffet Térmico de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Município de Estância Velha/RS.** Centro Universitário FEEVALE, Novo Hamburgo, 2008.

SEBRAE, Doces de Pelotas recebem Indicação Geográfica. Acessado em 08 out. 2013. Online. Disponível em:

<<http://www.agenciasebrae.com.br/noticia.kmf?canal=41&cod=12250911>>

TORASSI, Michele. **Avaliação da temperatura de armazenamento de alimentos refrigerados em supermercados de Criciúma, SC.** Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2009.

TOSIN, M. e MACHADO, R.A. **Ocorrência de Campylobacter spp entre manipuladores de alimentos em cozinhas hospitalares de localidade urbana da região Sul do Brasil.** 1995. 6f Parte de Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina.