

AVALIAÇÃO DE UMA INDÚSTRIA PRODUTORA DE EMBUTIDOS CÁRNEOS QUANTO A HIGIENE E LEGISLAÇÃO VIGENTE NO BRASIL

Felipe Benício Lopes¹, Daniel Jefferson Gomes Santos², Marcial Antônio De Vete Lima³, Flávia Ferreira Araújo⁴

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Belo Horizonte/MG – Brasil – Contato: felipe4342@gmail.com

²Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Belo Horizonte/MG – Brasil – Contato: danyelhand2@gmail.com

³Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Belo Horizonte/MG – Brasil – Contato: marcial.vete2015@gmail.com

⁴Docente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira de Belo Horizonte – Universo BH – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

A questão alimentícia é sempre uma preocupação para a sociedade em geral, referindo-se à questões como a higiene do local, bem como a dos colaboradores, baseando-se na legislação vigente no Brasil. Essa segurança dos alimentos passa pelo controle dos fornecedores, desenvolvimento e controle do processo, aplicação de Boas Práticas de fabricação (BPF) e Boas Práticas de Higiene (BPH) durante a produção, processamento, manuseio, distribuição, estocagem, venda, preparação e uso; todos estes itens somados à aplicação do sistema de Análise e perigos, além de Pontos Críticos de Controle (APPCC).

METODOLOGIA

As avaliações aconteceram em um frigorífico de origem familiar humilde, na região de Maringá. Neste frigorífico produz embutidos como: salsicha, mortadela, linguiças, lombo, presunto, salame e outros. Esta avaliação objetivava-se apurar a higiene de maneira geral e cumprimento das legislações. (Ver tabela 1)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A empresa, através de sua diretoria, vem buscando de forma lenta, se instruírem sobre programas de qualidade e Boas Práticas de Fabricação, no intuito de repassar para seus funcionários; além também de melhorar o fluxograma da empresa. A limpeza é realizada durante todo o dia e durante a noite é realizada a higienização dos ambientes, com aplicação dos detergentes e sanificantes específicos para cada setor. A ideia é através desses pontos analisados, diminuir a quantidade e porcentagem de não-conformidades, com ações corretivas eficientes.

A **tabela 1** apresenta uma avaliação da porcentagem de não conformidades denominado período estudado (4 semanas).

Tabela 1: Porcentagem de não conformidades após higienização.
(Fonte Autoral).

Ano	Pontos Analisados	Não conformidades	(%) de não conformidades
1ª Semana	1568	102	6,5
2ª Semana	1497	97	6,4
3ª Semana	1553	72	7,6
4ª Semana	1559	92	5,9

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A empresa analisada, em relação à estrutura e localização, que são regidos pela D.I.P.O.A., está conforme. Mas quando se fala de higienização e Check-list realizado, conclui-se que é necessário mais instruções, orientações, para que todo o "Corpo Funcional" da empresa busquem a melhoria constante.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa. Resolução- RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004.
2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa. Resolução- RDC n° 275, de 21 de setembro de 2002.
3. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília: Anvisa. Portaria n° 326, de 12 de setembro de 1997.
4. GERMANO, P.M.L., e GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. BORKOWSKI, M.M. Infant sleep and feeding: a telephone survey of Hispanic Americans [dissertação]. Mount Pleasant (MI): Central Michigan University, 2002.
5. Ministério de Agricultura, pecuária e Abastecimento, Brasília: MAPA: Portaria n° 46, 1998.