

A era digital e suas implicações sociais: Desafios e contribuições

IMPLEMENTAÇÃO DE FERRAMENTAS DE AUTOCONTROLE NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

Maria Eduarda Merigie Teramoto, Sidney Franklin Araújo dos Santos.

Universidade do Vale do Paraíba/Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento, Avenida Shishima Hifumi,
2911, Urbanova - 12244-000 - São José dos Campos-SP, Brasil
dudateramoto1@gmail.com, sidneyfranklinvet@gmail.com

Resumo

O trabalho tem como objetivo explicar o que são programas de autocontrole e a importância de implementá-los na fabricação de produtos cárneos. Através da busca de artigos atuais no google acadêmico, foram realizadas revisões de literaturas existentes que apresentaram resultados positivos em relação a adoção do PAC para as empresas que fabricam produtos cárneos, mostrando que a elaboração e implementação dos documentos de forma correta acarretariam em um produto final muito mais seguro para a população, garantindo assim a segurança dos alimentos e a saúde pública, além de auxiliar os estabelecimentos a terem o controle geral da produção e estarem em regularidade com as legislações e órgãos fiscalizadores.

Palavras-chave: Programas de autocontrole. Segurança dos alimentos. Produtos cárneos.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde – Medicina Veterinária

Introdução

O setor de carnes no Brasil é de grande relevância por participar de maneira significativa na economia do país, pois além do alto consumo em território brasileiro, existe também uma vasta exportação desse produto de origem animal. Devido a sua importância, os departamentos responsáveis por processar/manipular esse tipo de item que geralmente é destinado a alimentação de pessoas, tem grandes responsabilidades com a saúde pública, devendo assim seguirem as legislações estabelecidas por órgãos fiscalizadores com o objetivo de evitar múltiplas complicações durante todas as etapas do processo de produção, que afetariam a segurança da mercadoria final. (CARVALHO; ZEN, 2017, SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, 2021).

Com a crescente exigência dos consumidores em relação a qualidade e principalmente a segurança dos alimentos, as indústrias precisaram adotar novas tecnologias e analisar a cadeia produtiva com mais atenção para garantir que o produto alcançaria a expectativa destes. Com isso, foram criados os programas de autocontrole, que obtiveram aceitação mundial e passaram a ser cada vez mais aplicados, pois são um conjunto de boas práticas que visam como objetivo final o alimento seguro e de qualidade, levando confiabilidade através das certificações aos compradores. (RAMOS; VILELA, 2016; OLIVEIRA 2021)

Com a implementação dos programas de autocontrole na indústria de carnes como; o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC e, as Boas Práticas de Fabricação – BPFs, houve uma melhora na qualidade higiênico sanitária dos produtos, pois estes se bem implementados e executados garantem a inocuidade dos alimentos, atendendo aos direitos do consumidor de adquirir um alimento livre de contaminação. Esses projetos são capazes de controlar e analisar o processo produtivo do início ao fim, identificar os possíveis riscos e assim, determinar medidas corretivas e preventivas ao problema, evitando grandes perdas financeiras à instituição e oferecendo um alimento de boa procedência vindo de uma empresa confiável até a mesa do consumidor. (RAMOS; VILELA, 2016; TAVARES 2018).

O intuito final dessa revisão bibliográfica é esclarecer os principais programas de autocontrole que são necessários para uma indústria de produtos cárneos produzir de forma segura, citando quais são esses programas e como cada um desses deve funcionar dentro de uma empresa para oferecer aos

A era digital e suas implicações sociais: Desafios e contribuições

clientes finais a qualidade desejada nesse alimento, seja ele para exportação ou consumo interno no país. Implementar, executar e vistoriar com atenção e de maneira efetiva esses programas, podem garantir o sucesso de uma indústria alimentícia do segmento cárneo, evitando complicações, podendo essas serem desde uma leve insatisfação com a integridade do produto até uma intoxicação alimentar e um problema sanitário, causando graves danos à saúde coletiva.

Metodologia

No estudo realizado foi elaborada uma revisão sistemática da literatura existente a respeito do assunto abordado através da busca de artigos científicos na base de dados google acadêmico. Foram filtrados documentos através dos descritores: Programas de autocontrole; Segurança dos alimentos; Produtos cárneos; Boas práticas e Produtos de origem animal, que permitiram o acesso a informações relevantes.

Com a triagem das publicações sobre o tema que fundamentou a teoria descrita, realizou-se a escolha das interessantes para o estudo por meio da leitura dos títulos e resumos, selecionando as mais recentes e as que apesar de antigas enriqueceriam a pesquisa, sendo essas em qualquer idioma, incluindo todos os tipos de artigos. Após a interpretação dos trabalhos escolhidos, foram retirados os que não condiziam com o objetivo do trabalho.

Por fim, foram consultadas legislações importantes para o ramo de produção de alimentos como a RDC 216 e a RDC 275 além do RIISPOA 2020 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) que juntos auxiliaram no esclarecimento das formas corretas de produzir com segurança e na comparação dos benefícios de aderi-los ou não.

Resultados

A importância dos PACs na indústria de produtos cárneos é indiscutível, visto que eles padronizam os processos das etapas de produção de acordo com as necessidades e realidade de cada uma e evitam assim a contaminação do alimento, seja ela de fonte física, química ou biológica. Dentre as principais exigências para composição do programa de autocontrole, existe o manual de BPF (Boas Práticas de Fabricação) que contém todos os dados da empresa em questão, dos processos, das empresas responsáveis por serviços de manutenção, dedetização, limpeza e outros considerados essenciais, além de descrever as instalações e auxiliar na elaboração de padrões para que os funcionários envolvidos ao longo de toda a cadeia produtiva possam acessar e consultar o documento em caso de dúvidas a respeito do procedimento operacional, pois neste estão descritas todas as operações realizadas pelo estabelecimento e como essas devem ser desenvolvidas exatamente para que apresentem resultados positivos de acordo com o esperado, mantendo uma linha contínua de produção. Para garantir uma boa funcionalidade desse primeiro item, além de elaborar um documento completo, claro e objetivo, é necessário investir em capacitação, promovendo assim uma maior conscientização e consequente adesão dos profissionais que compõe a cadeia, considerando que os manipuladores de alimentos são uma das peças mais importantes e necessárias para alcançar a segurança dos alimentos, essa etapa torna-se essencial. Outro ponto que torna o manual um documento interessante ao estabelecimento e aos órgãos fiscalizadores, são os anexos que o acompanham, como laudos de serviços executados contendo data de validade e outras informações pertinentes que permitem um acesso fácil e rápido, mantendo a organização do processo de fiscalização que se torna mais efetivo. (RAMOS; VILELA, 2016, OLIVEIRA, 2021).

Em associação ao manual de BPF existe também o APPCC (Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle) que se baseia em fundamentos científicos de risco para a saúde humana e seu cumprimento pode controlar a produção e evitar a contaminação dos alimentos, pois ele é considerado um sistema de gestão de segurança alimentar, onde a cadeia produtiva é analisada por completo e a partir daí são identificados e classificados os perigos físicos, químicos e microbiológicos que podem ser prejudiciais aos consumidores. Após esse procedimento, são determinadas as fases da produção na qual há um maior risco de contaminação, então elas são apontadas e chamadas de pontos críticos de controle para que a partir dessas sejam estabelecidos os limites críticos de cada uma, que indicarão até que ponto elas são aceitáveis e a partir de qual momento será necessário intervir para adequá-los, além de conter programas de monitoramento deles para que as não conformidades sejam identificadas com rapidez e

A era digital e suas implicações sociais: Desafios e contribuições

eficiência e causem o mínimo de transtorno. Após essas etapas, são estabelecidas ações corretivas para os itens que necessitem de ajustes em seus processos, finalizando com a elaboração de sistemas de registro para prova documental e verificação para avaliar a execução da ação corretiva, sendo assim o APPCC é considerado um programa preventivo que tem o objetivo de minimizar, eliminar ou reduzir a níveis aceitáveis os possíveis perigos através do controle destes. Outro importante programa é o PPHO (procedimento padrão de higiene operacional) que define os procedimentos de limpeza que devem ser realizados antes do início da produção, durante o processo (nos intervalos) e quando for necessário, com o objetivo de evitar a contaminação cruzada ou direta, dessa forma também é preciso realizar o registro desses procedimentos, para garantir que será higienizado, contendo dados de como ocorrerá, quando e por qual colaborador, permanecendo de maneira organizada e eficiente, evitando que algum funcionário faça uma higienização incorreta, seja ela por falta de instrução ou desorganização. Esse item permite que a higienização de cada setor, equipamento, funcionário, ou qualquer outro item de importância para a produção, seja realizado de forma correta e atinja o objetivo de evitar contaminação, por isso além do procedimento correto, os produtos utilizados também precisam ser de uso adequado para o objetivo, registrados no Ministério da Saúde e conterem fichas técnicas para certificação de sua ação e segurança. (CARVALHO; NETO; ORTIZ; GLOCKSHUBER, 2022).

Além dos três programas citados, existem outros itens que compõe um programa de autocontrole para que ele seja completo e cumpra com o seu objetivo final de assegurar qualidade ao alimento, dessa forma cada empresa pode estabelecer quais serão incluídos para atender as demandas e objetivos. Os PACs foram criados para que além da fiscalização externa, a própria empresa fosse responsável por verificar, corrigir e fiscalizar a sua produção, reduzindo assim os problemas com os órgãos fiscalizadores, que passaram a encontrar indústrias com mais conformidades e seguindo as instruções instituídas em documentos elaborados exatamente para a realidade em questão, evitando as contaminações em larga escala. Esses programas devem ser analisados todo ano para garantir que condizem com a atual realidade e em caso de alteração em qualquer área da produção, este também deve ser atualizado, sempre se baseando nas legislações vigentes e documentos que são lançados, sendo o RIISPOA a principal referência para produtos de origem animal por conter muitas informações importantes e ter sido atualizado recentemente no ano de 2020, trazendo novas considerações para o processo produtivo. Empresas que seguem seus programas de autocontrole de forma cautelosa e se dedicam a estarem sempre em conformidade com estes, tendem a produzir alimentos seguros, fidelizar clientes e expandir sua produção. (AMARAL, 2010).

Discussão

Os PACs se tornaram essenciais para as indústrias de produtos cárneos pois são elaborados de forma particular para cada estabelecimento e assim descrevem todos os processos necessários para garantir uma produção segura e viável, guiando os colaboradores de forma clara e objetiva com a descrição de como prosseguir diante de cada situação, favorecendo o processo produtivo para que os possíveis problemas e não conformidades sejam resolvidos rapidamente, evitando grandes atrasos em diversas situações. Além de auxiliar nos pontos citados, esse programa faz com que o próprio estabelecimento seja capaz de controlar sua produção, através do preenchimento de planilhas de controle e de registros dos processos, que servem como guia para correção do que é preciso. É necessário que as indústrias façam investimentos na implementação e revisão dos PACs sem se esquecerem também da capacitação profissional que deve ocorrer através de treinamentos dos funcionários de acordo com a demanda, alinhado sempre aos dispositivos legais e órgãos de inspeção, visando otimizar os processos sem perder a qualidade. (RAMOS; VILELA, 2016).

A elaboração de um PAC para uma indústria é de extrema complexidade, visto que é necessário se atentar a todos os detalhes da produção para descrever os processos da forma mais completa e assim evitar as contaminações. Além dessa questão, existem outros obstáculos a serem superados, como a atualização constante desses para que sempre estejam de acordo com as novas legislações que surgem com frequência e de acordo com a realidade dos estabelecimentos, visto isso, a necessidade de contratação de um profissional qualificado para tal função se torna essencial.

A era digital e suas implicações sociais: Desafios e contribuições

Conclusão

O trabalho desenvolvido descreveu um programa básico de autocontrole e esclareceu a importância de introduzi-los em empresas que fabricam e manipulam produtos cárneos, demonstrando que deixar de segui-lo é extremamente prejudicial aos estabelecimentos que podem ser afetados através de prejuízos financeiros ou até com interdições por causar dano a saúde pública. A discussão aponta também como o PAC bem elaborado auxilia positivamente no controle interno da produção, evitando grandes complicações com os órgãos fiscalizadores que encontram estabelecimentos mais organizados através desse programa de monitoramento.

Atualmente produzir alimentos não é uma tarefa fácil mas é essencial para a sobrevivência da população, sendo essa de extrema importância e reponsabilidade, foram criadas muitas normas e exigências que visam manter a saúde coletiva, sendo o PAC uma dessas que se mostrou eficiente e essencial para evitar possíveis desvios na produção carnea e por isso, permanece ativo e sendo solicitado as empresas. Por fim, o PAC é também considerado um sinal de autoconhecimento da instituição que pode levar a um desempenho superior àquelas que não possuem esse programa bem elaborado.

Referências

AMARAL, P. H. Programas de autocontrole em um matadouro - frigorífico de bovinos. 2010/2. Trabalho de conclusão de curso graduação de engenharia de alimentos – **Universidade Federal do Rio Grande do Sul e instituto de ciência e tecnologia de alimentos**, Porto Alegre, 2010.

CARVALHO, R. S.; NETO, A. B.; ORTIZ, B. C.; GLOCKSHUBER, J. P. Segurança no manejo de alimentos na indústria. **UNIFEOB**. 2022

CARVALHO, T. B.; ZEN. S. A cadeia de pecuária de corte no Brasil: evolução e tendências. **Revista IPecege**. 2017.

OLIVEIRA, P. O.; et-al. Revisão: Implantação das boas práticas de fabricação na indústria Brasileira de alimentos. **Research, Society and Development**, v. 10; n.1; p. 1-14; e35810111687; 2021.

RAMOS, G. V.; VILELA, J. B. Implementação dos programas de autocontrole em indústrias de alimentos de origem animal. **Aedb**. 2016.

Secretaria de agricultura e abastecimento: Coordenadoria de defesa agropecuária. Implementação dos Programas de Autocontrole (PACs) nas indústrias de alimentos. **Defesa Agro SP nº005** . 2021.

TAVARES, I. Programas de autocontrole. **Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento**. 2018.