



CONTROLE DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICO E SANITÁRIO

Rosa Helena Luchese, PhD
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
E-mail: rhluce@ufrj.br

CQ é um componente essencial de qualquer empresa alimentícia, pequena ou grande.
Os objetivos do CQ são:

- Proteger os consumidores de contaminantes nos alimentos (microbiológicos, físicos e químicos)
- Assegurar o peso e qualidade paga pelo alimento
- Proteger o próprio negócio de fornecedores de matérias primas inadequadas
- Garantir que os padrões legais existentes no país sejam satisfeitos
- Assegurar consistência no padrão de qualidade

“A segurança e a satisfação de nossos consumidores é de suprema importância, assim como também são os principais requerimentos do negócio”

- Para garantir que os produtos nas prateleira seja seguros, uma variedade de ferramentas e processos devem ser implantados através da cadeia de produção de alimentos
- Seguir e registrar cada passo gera acompanhamento total, permitindo monitoramento e prevenção de riscos em cada etapa da produção
- As agroindústrias necessitam de ferramentas eficientes para analisar o estado microbiológico dos pontos críticos em seus processos, que normalmente incluem realizar um plano APPCC/HACCP

HACCP / APPCC

Hazard Analysis Critical Control Points

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

- É um método de inspeção sistematizada para o controle de qualidade. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva

“Segurança alimentar da fazenda ao garfo”

- É um sistema PREVENTIVO, particularmente no que diz respeito a riscos de origem microbiológica

HISTÓRICO do HACCP

- 1960 - ADM. NAC. ESPACIAL E AERONÁUTICA (LAB. NATICK)
- 1971 - CIA PILLSBURY - ALIMENTOS PARA O ESPAÇO
- 1973 - FDA - INDUSTRIA DE ALIMENTOS ENLATADOS DE BAIXA ACIDEZ
- 1987 - ACAD. NAC. CIENCIA - CONVOCOU O NACMCF (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods)



OS SETE PRINCÍPIOS BÁSICOS do HACCP

1. identificação do perigo;
2. identificação do ponto crítico;
3. estabelecimento do limite crítico;
4. monitorização;
5. ações corretivas;
6. procedimentos de verificação;
7. registros de resultados.

Pré-requisitos para o HACCP

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

- São genéricas, conferem pesos iguais às diversas linhas de produtos, não indicando perigos específicos em um produto

Benefícios:

- Maior garantia de qualidade e segurança do alimento
- Diminuição de reclamações dos consumidores
- Ambiente de trabalho agradável e limpo
- Funcionários motivados
- Aumento da produtividade
- Ex: Localização, Instalações, Abastecimento de água, efluentes, Instalações para lavagens de mãos, limpeza e desinfecção, etc

Pré-requisitos para o HACCP

Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs)

- Procedimentos fundamentais a serem adotados para obtenção de alimento seguro e de acordo com as especificações regulamentares
- São a base para um plano de HACCP efetivo
- Formaliza aplicação de BPF – é específico para cada planta

Abragem 8 áreas

- Inocuidade da água
- Manutenção e limpeza das superfícies de contato com os alimentos
- Prevenir contaminação cruzada
- Lavagem de mãos e desinfecção de toaletes
- Proteção contra contaminação
- Rotulagem e armazenamento adequado de produtos tóxicos
- Estado de saúde dos empregados
- Programa de controle de pragas

AÇÕES OFICIAIS EM DEFESA DA SEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL

ANVISA

- Portaria 58, de 17-05-93 Propõe diretrizes para o estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs) de bens e serviços na área de alimentação e o uso do APPCC
- Portaria 1428, de 26-11-93 Aprova regulamento técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Determina a adoção de BPF
- Portaria 326, de 30/07/97 – BPF em estabelecimentos que produzem, fracionam, armazenam e transportam alimentos
- Portaria 1, de 13/01/98 – BPF em cozinhas industriais, serviços de nutrição, embalagens, entre outros
- Resolução RDC 245, de 21-10-02 – PPHO em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos
- RDC 216 de 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de BPF para Serviços de Alimentação

MARA

- Portaria nº 46 – APPCC para produtos de origem animal – Exigência OMC / Codex Alimentarius

NORMAS DE GESTÃO PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

- Norma NBR 14.900 – Sistema de Gestão da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- ISO 22000 – Norma que disciplina as práticas de gestão da segurança de alimentos em toda a cadeia produtiva

Certificação / aferição



Obrigado!!

- rhluce@ufrj.br