

Centro: Saúde

Curso: Medicina Veterinária

Título: Verificação da eficiência do programa de boas práticas de fabricação em um matadouro de aves e coelhos no município do Rio de Janeiro - RJ

Autor(es) Carolina Victor de Oliveira Occhioni; Marcio Reis Pereira de Sousa; Monik Sampaio da Silva

E-mail para contato: marcioreis1@gmail.com

IES: UNESA

Palavra(s) Chave(s): Qualidade, Carne, Aves

RESUMO

O aumento mundial do consumo da carne de frango nos últimos anos tem demonstrado significativa preocupação do governo e dos consumidores quanto à segurança e a qualidade do produto, tornando-se de extrema importância à gestão de controle da qualidade em matadouros avícolas, visando a garantia da inocuidade do alimento, tendo como foco principal os padrões microbiológicos, a sanidade e a ausência de substâncias nocivas. Diante da necessidade do cumprimento das exigências legais e dos consumidores, surge cada vez mais a necessidade de implantação e de implementação dos programas de autocontrole dentro de estabelecimentos alimentícios como medidas preventivas de perigos, diminuindo o risco de sua ocorrência. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) compõem os programas de garantia da qualidade, assegurando que os alimentos sejam produzidos e controlados de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação. O presente trabalho teve como objetivo verificar a eficiência quanto à implantação e à manutenção das Boas Práticas de Fabricação em um estabelecimento, classificado como matadouro de aves e coelhos, situado no Município do Rio de Janeiro - RJ, como ferramenta do controle da qualidade higiênico-sanitária dos produtos. Durante o período de março a maio de 2015, foram realizadas, inspeções pela equipe do controle de qualidade e do serviço de inspeção sanitária local em todos os setores da produção do estabelecimento, com a finalidade de identificar as não conformidades no tocante à estrutura, aos procedimentos e controles adotados no processamento, aos manipuladores de alimentos, à matéria prima até a distribuição e a elaboração de um relatório. Foi produzido um relatório de auditoria, realizado pelo serviço de inspeção sanitária junto com a equipe do controle de qualidade, e conseqüente abordagem dos ajustes necessários para a adequação aos padrões regulamentares. Com a verificação pode-se observar que a ausência de procedimentos relativos às BPF, acarreta desvios que podem ocorrer durante a produção e ampliam o risco da ocorrência de perigos associados com a inocuidade. Com a realização do diagnóstico de todo o estabelecimento e dos procedimentos realizados em toda a linha de produção, concluiu-se que se faz necessária a implantação e a manutenção de um programa de Boas Práticas de Fabricação, exercendo papel fundamental quanto à garantia da qualidade dos produtos produzidos além do cumprimento das normas vigentes.