

Título: Verificação do programa de autocontrole da qualidade higiênico sanitária em um entreposto frigorífico situado no estado do Rio de Janeiro – RJ

Autor(es) Fabíola Conceição Façanha; Marcio Reis Pereira de Sousa*

E-mail para contato: marcioreis1@gmail.com

IES: UNESA

Palavra(s) Chave(s): Entrepasto; Carnes; Qualidade; Autocontrole; Indústria

RESUMO

Durante as últimas décadas a cadeia produtiva de alimentos no mundo vem passando por modificações marcantes, como o aumento na produção, o aparecimento de novas tecnologias no processamento, novos sistemas de distribuição e comercialização em função do aumento da demanda de grandes volumes de alimentos processados e in natura. Atualmente, o Brasil encontra-se em uma posição de liderança mundial na produção de alimentos e, diante dessas diversas modificações, surgem novas exigências, principalmente as que envolvem a qualidade e a segurança dos alimentos, que passaram a ser impostas como condição para a comercialização de produtos, tanto no mercado interno, como para os países importadores. A cada ano, a participação brasileira no comércio internacional vem crescendo, com destaque para a produção de carnes bovina, suína e de frango. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, até 2020 a expectativa é que a produção nacional de carnes suprirá 44,5% do mercado mundial. Baseada na avaliação dos critérios técnicos e sanitários e, pautada na legislação, a inspeção federal retira da cadeia alimentar produtos que poderiam lesar a saúde se consumidos, evitando a transmissão de doenças. A inspeção sanitária de produtos de origem animal, no Brasil, apresenta um sistema de controle de processo fundamentado na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. Considerando a necessidade de adequação das atividades do Serviço de Inspeção Federal - SIF aos modernos procedimentos adotados no controle higiênico-sanitário das matérias-primas e dos produtos de origem animal, além do atendimento aos compromissos internacionais assumidos, acompanhado dos avanços das legislações no tocante às responsabilidades dos fabricantes, passam a complementar as atividades rotineiras de inspeção, a avaliação da implantação e da execução dos programas de autocontrole por parte da indústria inspecionada. As modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de alimentos tratam esses programas como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos. O presente trabalho teve como objetivo, verificar o programa de autocontrole e o acompanhamento da avaliação do mesmo, realizada pelo serviço de inspeção federal, em um entreposto frigorífico, como ferramenta do controle da qualidade higiênico sanitária dos produtos. No período de junho de 2012 a maio de 2013, em um entreposto frigorífico de carnes, situado no estado do Rio de Janeiro, foi realizada uma verificação, in loco, em todas as etapas da produção: recebimento, armazenamento e expedição dos produtos e os procedimentos adotados pela inspeção oficial para verificação, implantação e manutenção dos programas de autocontrole. Com a verificação da execução de todos os procedimentos realizados, tanto pela indústria, como pelo serviço de inspeção sanitária oficial no entreposto frigorífico, concluiu-se que o programa de autocontrole atendeu as exigências como ferramenta para controlar a qualidade higiênica sanitária, assim como, a avaliação realizada pelo serviço de inspeção sanitária oficial.