

09, 10 e 11
SETEMBRO
2024



ISSN: 2526-3250

Diagnóstico de Perigos nos Processos Produtivos de Mel e Ovos em Agroindústrias Familiares de Santo Antônio da Patrulha: Primeira Etapa para a Implementação do Plano APPCC

Integrantes:

- Vinícius Schultz Nunes (Autor)
- Francine Antelo (Orientador)

Nível de Ensino: Ensino Superior

Área do Conhecimento: Extensão - Trabalho

Resumo:

O processamento agropecuário em pequenas propriedades rurais, caracterizado por produção em pequena escala, exerce impacto social e econômico significativo. A agroindustrialização é essencial para aumentar a renda rural, e produtos como mel e ovos permitem a exploração de nichos de mercado devido a alta demanda e valor nutricional. Para garantir conformidade com as normas de qualidade e segurança dos alimentos são implementados Programas de Autocontrole (PAC) nesse tipo de produção, o que contempla o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ferramenta que aplica sete princípios para identificar e controlar perigos e pontos críticos ao longo da cadeia produtiva. Nesse sentido, este estudo, em parceria com o Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha (SIMSAP), realizou um diagnóstico dos perigos nos processos produtivos de mel e de ovos de duas agroindústrias familiares distintas do município como parte inicial da elaboração de um Plano APPCC para cada produção. Os fluxogramas de processamento foram analisados em visitas às propriedades e, após a verificação das Boas Práticas de Fabricação, foi feita a análise de perigos, primeiro princípio do APPCC. Na produção de ovos foram detectados perigos físicos (fezes das aves, pragas, penas, poeira) nas etapas de pré-seleção, coleta manual e recepção, armazenamento pré-ovoscopia e embalagem e biológicos (*Salmonella* spp.) da pré-seleção até o armazenamento pré-embalamento, incluindo a ovoscopia. Já na produção do mel, com exceção das etapas de rotulagem e expedição, todas as demais apresentaram perigo biológico (*Clostridium botulinum*) enquanto que da recepção das melgueiras até o envase primário foram identificados perigos químicos (presença de fármacos, defensivos químicos nas melgueiras, resíduos de sanitizantes nos equipamentos). Ainda, na recepção assim como na filtração, na decantação e nos dois envases foram verificados perigos físicos (sujeidades e fragmentos de abelhas/madeira). Na sequência, serão aplicados os demais princípios em cada processo produtivo para que se possa estabelecer cada Plano APPCC possibilitando às agroindústrias que atuem preventivamente frente aos perigos do processamento, buscando garantir um

produto mais seguro ao consumidor, o cumprimento das determinações legais e ainda a busca pelo Selo SISBI-POA, que permite a comercialização do produto em todo país.

Referências:

BRASIL. Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF: Presidência da República, 2017. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm Acesso em: 14 ago. 2024. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. Brasília, DF, 1998. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-ma-46-de-10-02-1998,687.html> Acesso em: 14 ago. 2024. TONDO, E. C. BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. 2a ed. Porto Alegre: Sulina, p. 400, 2019.

Disponível em <https://moexp-2024.osorio.ifrs.edu.br/uploads/anai/2024/Anais MoExp 2024.2494.pdf>

Anais da Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa do Campus Osório - MoExP.
<https://moexp.osorio.ifrs.edu.br/anais>