



Título

USO DE ÁCIDO PERACÉTICO A 0,2% EM CARCAÇAS DE BOVINOS COM EVISCERAÇÃO TARDIA

Introdução

A produção de alimentos seguros requer um sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) construído sobre uma base sólida de programas de pré-requisitos. Cada segmento do setor alimentício deve proporcionar as condições necessárias para proteger o alimento sob seu controle. Tradicionalmente isso tem sido realizado com a aplicação de BPF (Boas Práticas de Fabricação). Essas condições e práticas agora são consideradas pré-requisitos para o desenvolvimento e implementação de planos APPCC eficientes.

Objetivo Geral e Específicos:

O objetivo do plano é assegurar que os perigos considerados significativos mantenham-se sob controle garantindo a segurança de produtos produzidos pelo frigorífico em toda sua cadeia de produção, desde a recepção de insumos e matérias-primas até a expedição do produto final.

- As medidas tomadas fossem capazes de controlar, reduzir ou inibir a níveis toleráveis pela legislação a contaminação da carcaça por microrganismos patogênicos que pudessem estar presentes na carne devido ao retardo da evisceração dos bovinos abatidos no período da não conformidade;
- Garantir que o APPCC estará sob controle depois que a medida corretiva for tomada;
- Identificar e procurar soluções para combater a contaminação presente nas carcaças após a lavagem das mesmas, garantindo assim um produto livre riscos ao consumidor;
- Estabelecer medidas para prevenir nova ocorrência;

Desenvolvimento e Metodologia

A coleta de amostras é realizada por esfregadura de superfície das carcaças com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente, livres de biocidas, após a lavagem final da carcaça, antes da entrada no resfriamento e antes de qualquer intervenção de mitigação de risco biológico, a esfregadura abrange quatro pontos da carcaça, sendo alcatra, vazio, peito e pescoço, perfazendo um total de quatrocentos centímetros quadrados. São coletas aleatórias, com iguais chances de amostragem de todos os lotes, dias e hora de abate, onde são coletadas 5 carcaças diariamente por um ciclo de 28 dias. No caso de serem obtidos todos os resultados aceitáveis num período de vinte e oito dias de abate consecutivos, a frequência será reduzida para coletas para um dia por semana.



Figura: Coleta de Amostragem

Resultados e conclusões

Através das análises se observou que quatro resultados obtiveram valores entre $0,4^2$ UFC/cm² e $1,8^1$ UFC/cm², que no caso, ficam fora dos parâmetros permitidos em lei. Após a intervenção para correção do problema, essas mesmas quatro amostras já demonstraram que os valores ficaram muito menores, sendo aceitáveis por estar dentro dos limites permitidos. Os resultados obtidos mostram que os limites de contagem bacterianos permanecem dentro do limite tolerado para o consumo humano, mas que apesar deste crescimento não impactar na saúde pública a aplicação do ácido peracético a 0,2% é capaz de inibir as bactérias patogênicas presentes na carcaça de uma maneira eficiente, reduzindo ainda mais as chances dos patógenos virem a interferir na qualidade e na segurança alimentar do produto final. Com isso pode se concluir que o ácido peracético é eficaz nesse tipo de problema e pode vir a ser útil nas indústrias alimentícias do ramo, podendo ser usado como estratégia no combate a riscos de contaminação e gerar um melhor aproveitamento das carcaças que sofrem esse tipo de problema.

Referências Bibliográficas

- http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/56641896
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended international code of practice general principles of food hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. 2003.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 2001.