

Medicina Veterinária

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC) EM UM ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE SUÍNOS DA ZONA DA MATA (MG)

Ariela Alves da Silva - Graduanda do 13º Período, Medicina Veterinária, UFLA

Thamyris Cássia Resende Melo - Graduanda do 3º Período, Medicina Veterinária, UFLA

Rafaella Davila Milioreli Araújo - Graduanda do 10º Período, Medicina Veterinária, UNILAVRAS

Aline Henriques Miranda - Graduanda do 10º Período, Medicina Veterinária, UNIVIÇOSA.

Adriano França da Cunha - Professor em Medicina Veterinária, DMV, UFLA. - Orientador(a)

Peter Bitencourt Faria - Professor em Medicina Veterinária, DMV, UFLA.

Resumo

O Brasil é um grande produtor e exportador de carne suína. Por isso, o processo de produção deve ser monitorado desde a criação dos animais na granja, seu transporte e processo de abate. Portanto, o objetivo do trabalho foi avaliar os Programas de Autocontrole (PAC) e suas conformidades em um abatedouro-frigorífico de suínos da Zona da Mata (MG), no ano de 2014. A pesquisa foi aprovada pelo NUPEX do Centro Universitário de Viçosa (UNIVIÇOSA) sob o número de protocolo 331.2024.1.01.06.03.04. O abatedouro possuía 145 funcionários, abatia em média 200 suínos por dia e era submetido à inspeção pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Os processos de autocontrole do abatedouro foram avaliados de acordo com os pontos estabelecidos pela Norma Interna 01/2017/DIPOA/DAS do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os dados foram coletados por meio dos registros de não conformidades do abatedouro e submetidos a análises de frequência absoluta e relativa. A discussão das não conformidades foi realizada de forma descritiva. Ao longo do período, foram detectadas irregularidades quanto ao funcionamento, natureza e manutenção dos equipamentos (7,5%), desgastes dos equipamentos (3,9%), cloração da água de abastecimento (3,3%), condições de limpeza de superfícies, instalações, utensílios e equipamentos (9,2%), condições de higienização das mãos, antebraços e botas dos colaboradores (5,9%), higienização e utilização de uniformes dos colaboradores (8,6%), higienização e fluxo de movimentação de utensílios (3,8%), trocas de facas durante a sangria e rependura (4,3%), esterilização de serra de carcaças (3,9%), acúmulo de matéria-prima na esteiras e mesas durante a desossa (8,1%), embalagens desprotegidas e danificadas (6,8%), falta de vedação de acessos a área de produção quanto a odores e pragas (3,5%), identificação inadequada de matéria-prima (2,4%), esterilização de facas de trabalho a temperatura adequada (3,5%), temperatura das salas de manipulação e corredores (3,3%), condições higiênico-sanitárias das barreiras sanitárias (8,0%) e uso inadequado das barreiras sanitárias (6,2%). Apesar do autocontrole eficientemente adotado no abatedouro, há necessidade de gestão rigorosa e estruturada dos processos de qualidade e segurança alimentar. Conclui-se que há falhas no abatedouro de suínos da Zona da Mata (MG) que impactam diretamente a segurança e a qualidade dos produtos, além de influenciar o fluxo de produção e o ambiente de trabalho.

Palavras-Chave: segurança alimentar, inspeção, conformidades.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/KVb1EsGlutM>