

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

PINZON, Pâmela Wollmeister¹; FISCHER, Paula²; NOSKOSKI, Ludmila³.

Palavras-Chave: APPCC. Sistema. Controle.

Introdução

O termo alimento seguro é um conceito que está crescendo na conjuntura global, não somente pela sua importância para a saúde pública, mas também pelo seu importante papel no comércio internacional (BARENDSZ, 1998).

Para SPERS (2002), segurança alimentar é definida como “(...) a garantia de o consumidor adquirir um alimento com atributos de qualidade que sejam de seu interesse, entre os quais se destacam os atributos ligados à sua saúde e segurança”.

Devido à preocupação com a segurança alimentar, muitos produtores de alimentos estão optando por aplicar um sistema mais lógico, prático, sistemático, dinâmico e compreensivo para controlar a segurança do produto, sendo o método denominado APPCC (DESTRO, 1998).

O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) é um método embasado na aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção, que tem por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo dos alimentos. Esse conceito relaciona-se a todos os fatores que possam afetar a segurança do alimento (ATHAYDE, 1999). O presente trabalho tem por objetivo elucidar o que é APPCC visando o melhoramento da qualidade dos alimentos de origem animal, garantindo um consumo mais seguro.

Revisão bibliográfica

A aplicação do sistema originou-se no início da década de sessenta, desenvolvendo alimentos para o programa espacial dos Estados Unidos. Objetivava aproximar de 100% a garantia contra a contaminação por bactérias patogênicas e vírus, toxinas e riscos químicos e físicos que

¹ Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta - UNICRUZ, jovem_pa@hotmail.com

² Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta - UNICRUZ, fischer.paula@hotmail.com

³ Professora do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta - UNICRUZ, ludinoski@yahoo.com.br

poderiam causar doenças ou ferimentos para os astronautas. O APPCC restituiu o teste do produto final para promover garantia na segurança dos alimentos e promover um sistema preventivo para produção segura de alimentos o qual teve aplicação universal (CORLETT, 1993).

O sistema APPCC passou a ser exigido nas indústrias de alimentos nos diferentes continentes (Directiva 93/94/CEE), e inclusive em nosso país, através da Portaria nº 1428 do Ministério da Saúde, de 26/11/93 (TERRA, 1998). Em 1997, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), formalizou a adoção do sistema como mecanismo auxiliar do sistema clássico de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal (CONTRERAS, 2003).

O APPCC não é um tipo de inspeção e sim uma abordagem sistemática à identificação e controle de riscos, concentrando sua atenção nos fatores que afetam a segurança alimentar, objetivando garantir os níveis de sanidade e qualidade, atingidos e mantidos (BRYAN, 1992). A maioria dos programas de controle de qualidade usados na produção de alimentos empregam uma combinação de métodos tradicionais de inspeção, investigação e testes do produto final. Os procedimentos de controle são pontos isolados sendo, portanto, úteis apenas como atividades de monitoramento, não enfatizando a segurança ao longo do processamento (STEVENSON, 1990).

Tal plano aplica-se à: indústrias de alimentos, fornecedores de matérias-primas, insumos, produtos de limpeza/sanitização, serviços em geral, ou melhor, todas as áreas relacionadas ao produto em foco, ou seja, da origem da matéria-prima até o produto final na mesa do consumidor (HUSS, 1993).

A avaliação por análise de perigos em pontos críticos de controle é composta de sete etapas fundamentais. O primeiro passo é identificar os perigos potenciais associados à produção do alimento em todos os seus estágios: produção da matéria-prima (suíno, soja, etc.), manufatura, distribuição, etc. Em seguida, deve-se reconhecer os pontos críticos que podem ser controlados para eliminar os perigos ou minimizar a possibilidade de sua ocorrência, são estes os chamados pontos críticos de controle. Feito isso, a empresa/ fiscalização deve estabelecer os limites críticos, de contaminação, por exemplo, aceitáveis para um determinado produto. As demais etapas são:

- Organizar um sistema para monitorar o controle dos pontos críticos por meio de testes ou observações pré-determinadas;
- Elaborar ações corretivas a serem tomadas pela área de produção sempre que o monitoramento indicar pontos críticos fora de controle;
- Criar procedimentos de verificação que abranjam testes suplementares e procedimentos para confirmar se o sistema está funcionando de maneira adequada;

- E, por fim, elaborar um histórico de produção por meio de documentação descritiva dos procedimentos executados na elaboração do produto (CONTRERAS, 1999).

O monitoramento dos PCCs (Ponto Crítico de Controle) permite uma avaliação integral da eficácia do controle. Os procedimentos utilizados para o monitoramento devem produzir resultados com rapidez para que as correções possam ser feitas antes do desenvolvimento de riscos microbiológicos mais sérios (SILLIKER, 1986).

A monitoração pode ser classificada em cinco tipos: visual, química, física, sensorial e microbiológica. (BRYAN, 1992).

Huss (1993) considera que a maior vantagem é a de que o APPCC constitui uma abordagem sistemática, estrutural, racional, multi-disciplinar, adaptável e pouco custosa da garantia preventiva de qualidade que se for apropriadamente implantado, não existe outro sistema ou método que possa fornecer o mesmo grau de segurança da qualidade e o custo diário de aplicação.

No Brasil, os dois órgãos que tratam de Normatização Técnica em âmbito nacional, o INMETRO (Instituto Brasileiro de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial) e a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) adotaram as normas ISO série 9000 e as registraram com os números NBR 19000 e NB 9000 a 9004. Para empresas processadoras de alimentos, os padrões de maior importância são ISO 9001 (PURI, 1995). Os objetivos de uma empresa implantar um sistema APPCC ou tornar-se certificada sob as normas ISO 9001 ou 9002 são evidenciados por um aumento da eficiência dos processos e da qualidade dos seus produtos, satisfazendo o consumidor (HUSS, 1993).

Considerações finais

Concluiu-se que o sistema APPCC, atualmente é o que mais gera credibilidade dentro das indústrias, não relacionado apenas à segurança do produto, mas pela certeza de estar cumprindo as exigências das fiscalizações. Porém entre as principais dificuldades enfrentadas para a implementação deste sistema está a falta de capacitação técnica e os investimentos em infraestrutura.

Referências

ATHAYDE, A.: "Sistemas GMP e HACCP garantem produção de alimentos inócuos." **Engenharia de Alimentos**, ano 5, no 23, janeiro/fevereiro, 1999

BARENDZ, A.W.: "Food safety and total quality management." **Food Control**, vol. 9, no 2-3, 1998.

BRYAN, F. L.. Hazard analysis critical control point evaluations. **Geneva:** World Health Organization, 1992.

CONTRERAS, C.; BROMBERG, R., et al. **Higiene e Sanitização na Indústria de Carnes e Derivados.** Livraria Varela, 2003.

CONTRERAS, C. Processamento de carne: e agora? **Revista Suinocultura Industrial**, n. 138, Ano 21, Abr/ Mai, 1999.

CORLETT Jr., Donald A.; PIERSON, Merle. HACCP Guidelines. 1993. Food Code.(Adaptado do "National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, Hazards Analysis and Critical Control Point System", adotado em 20 de março de 1992 e do "Overview of Biological, Chemical and Physical Hazards" em "HACCP Principles and Applications", 1992. p 8-28. **Chapman and Hall, New York.**)(http://www.agen.ufl.edu/~foodsaf/fs_018.html).

DESTRO, M. T. **Sistema HACCP e a segurança dos alimentos.** Revista Nacional da Carne, São Paulo, nº 255, p. 24-28, Maio, 1998.

HUSS, H. H. Assurance of seafood quality. FAO Fisheries Technical Paper. **Rome, FAO**, n. 334, 1993. 169p.

SILLIKER, John H.. Principles and applications of the HACCP approach for the food processing industry. Ch. 7. In "Proceedings of the 1986 Conference for Food Protection", **Food Protection Technology**, ed. C. W. Felix., Lewis Pub., Inc., chelsea, Mich., p. 81 -89, 1986.

SPERS, E. E. **Qualidade e segurança em alimentos.** IN: ZYLBERRSTATN, D. E.; NEVES, M.F. Economia e gestão dos negócios agroalimentares. Editora Pioneira, São Paulo-SP, 2000, cap. 13, p.283-321.

STEVENSON, K. E.. Implementing HACCP in the food industry. **Food Technology**, Chicago, p. 179 - 180, may 1990.

TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes. São Leopoldo: **Editora Unisinos**, 1998, 216p.