



A IMPORTÂNCIA DO APPCC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS VISANDO A PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR E SAÚDE PÚBLICA

ANJOS, Aline Moraes dos¹; QUARESMA, Carolina Toniazzo²;
SALAZAR, Ludmila Noskoski³

Palavras-Chave: Saúde Pública. Perigos. Segurança. Alimentos.

INTRODUÇÃO

A indústria de alimentos é uma área que está sempre em crescimento, necessitando aperfeiçoar suas técnicas e processos, buscando qualidade sanitária para assim suprir a demanda. Com o objetivo de aprimorar os processos tornando-os ainda mais seguros e livres de enfermidades foi criado o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle (APPCC), o sistema foi criado a pedido da NASA, com a finalidade de tornar as missões espaciais seguras em relação às Enfermidades transmitidas por alimentos (ETA) (FURTINI, 2006).

O sistema é uma abordagem sistemática que se baseia na identificação do AP (análise de perigos) assim determinando os Pontos Críticos de Controle (PCC), sendo que estes perigos são classificados em físicos, químicos e biológicos. Por meio de aplicação de técnicas, o mesmo se relaciona com todos os fatores interligados a segurança do alimento, assim visa garantir a sanidade do mesmo, em todos os processos, desde a produção até sua distribuição e o consumo (FURTINI, 2006; PINZON, 2011).

O seguinte trabalho foi elaborado baseando-se na literatura, em livros e artigos científicos, desse modo, tem como objetivo expor o sistema do APPCC e seus princípios, como ferramenta de qualidade sanitária, ressaltando sua importância na saúde do consumidor, uma vez que tem relação direta na indústria de produtos de origem animal, envolvendo-se com o processamento industrial e sanitário destes produtos alimentícios.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

¹ Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, UNICRUZ, email: alinedanjos@gmail.com

² Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, UNICRUZ, email: carolinaquaresma98@gmail.com

³ Professora Dra do Curso de Medicina Veterinária, UNICRUZ. E-mail: Inoskoski@unicruz.edu.br



No ano de 1993, a Portaria 1428 estabeleceu o uso do APPCC para todas as indústrias alimentícias brasileiras. Já a Portaria 46 do MAPA, estabeleceu gradativamente o uso do sistema em todas as indústrias de origem animal, que apresentem BPF (boas práticas de fabricação) (FURTINI, 2006).

A atual demanda das indústrias alimentícias elevou as exigências dos consumidores, tornando a qualidade de um diferencial a uma necessidade, a qual interfere diretamente no mercado consumidor. O sistema objetiva analisar e identificar possíveis perigos ao consumidor, este divide-se em Plano APPCC documento que indica os pontos críticos para produção de alimentos seguros (execução e estruturação) e sistema APPCC, parte prática que garante a produção de alimentos com segurança (PAULA, 2011; COLETTTO, 2012).

Para se ter essa segurança o APPCC possui sete princípios listados a seguir:

- Princípio 1 – Análise de perigos e medidas preventivas, base para identificação dos pontos críticos de controle.
- Princípio 2 – Identificação dos pontos críticos de controle, caracterização dos mesmo e redução ao mínimo possível.
- Princípio 3 – Estabelecimento dos limites críticos, objetivando minimizar a ocorrência de desvios.
- Princípio 4 - Estabelecimento dos procedimentos de monitoração, medição e monitoração dos PCC's.
- Princípio 5 – Estabelecimento das ações corretivas.
- Princípio 6 - Estabelecimento dos procedimentos de verificação, revisão para segurança total do processo.
- Princípio 7 – Estabelecimento dos procedimentos restritos, este consiste em catalogar documentos e registros do processo (FURTINI, 2006).

A implementação do sistema teve como base teorias e estudos, compreende alteração da rotina gradativamente, simulações de possíveis problemas, treinamentos de funcionários. Atualmente é o sistema que mais gera segurança e confiança dentro das indústrias, além de garantir a qualidade do produto e minimizar perdas, cumpre as exigências nos mercados nacional e internacional (FURTINI, 2006).



A prática eficaz do sistema APPCC está altamente relacionada com BPF (boas prática de fabricação), procedimentos empregados na produção de produtos são e saudáveis, PPHO (procedimentos padrão de higiene operacional) consiste na higienização e sanitização dos equipamentos e utensílios de trabalho, e no POP (procedimento operacional padrão) que constituem o controle de procedimentos de higiene (COLETTTO, 2012).

Além disso, o APPCC se baseia na prevenção de três riscos: químico, físico e biológico. Os riscos biológicos estão relacionados à presença de microorganismos tais como bactérias e suas toxinas, príons, vírus e parasitas, esses são os riscos mais preocupantes em questão de saúde pública, sendo as bactérias as responsáveis pelo maior número de ocorrências, dessa maneira, o risco biológico deve ser analisado com maior cautela (FURTINI, 2006).

Os riscos físicos compreendem espículas de ossos, cacos de vidro, fios de cabelo, e outros, estes podem levar desde uma leve injúria, à procedimentos cirúrgicos de alto risco. Os riscos químicos são os mais temidos pelos consumidores, quando na realidade, os físicos são os de maior ocorrência, dessa forma, os agrotóxicos, antibióticos, micotoxinas, sanitizantes e outros produtos que podem entrar em contato com os alimentos, pertencem aos riscos químicos (FURTINI, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através desse trabalho, pode-se perceber a importância do sistema de APPCC dentro das indústrias alimentícias, para assegurar ao consumidor que o alimento consumido é seguro e de qualidade. Vale ressaltar a prevenção dos riscos químicos, físicos e biológicos, visando qualidade de vida e manter a saúde pública, fornecendo segurança ao consumidor de produtos de origem animal.

REFERÊNCIAS

COLETTTO, D. (2012). Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) de acordo com a NBR ISO 22000. *Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos.*

FURTINI, L. L., & ABREU, L. R. (2006). Utilização de APPCC na indústria de alimentos. *Ciência e Agrotecnologia*, pp. 358-363.



MS – Ministério da Saúde (08 de julho de 2003). *PORTARIA MS Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993*. Acesso em 23 de agosto de 2018, disponível em Portal Anvisa: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0

PAULA, S. L., & Ravagnani, M. A. (2011). Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) de acordo com a NBR ISO 22000. *Revista Tecnológica* , 97-104.

PINZON, P. W., FISCHER, P., & NOSKOSKI, L. (2011). ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA. *Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão* .