



VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL NA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS BOVINOS

Marina Oliveira Carrijo Brandão¹

Breno Victor de Oliveira Martins¹

Vanessa Silva Carrijo¹

Milena Vasconcelos Furtado¹

Giovana Corrêa Resende¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

Os produtos de origem animal se contaminam facilmente, ocasionando mudanças no valor nutricional e nas características sensoriais, podendo trazer risco à saúde do consumidor. Por isso, as indústrias desses alimentos possuem programas de autocontrole à exemplo do Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), necessários para manter a sanidade do ambiente e dos produtos cárneos. Sendo assim, o objetivo desse trabalho é descrever como é realizada a higienização dentro das indústrias de produtos cárneos diante do PPHO. Para isso, procedeu-se uma revisão de literatura por meio de consultas bibliográficas de artigos científicos de 2014 a 2019, utilizando SciELO e Google Acadêmico. O PPHO é um programa de monitoramento que possui atividades pré-operacionais e operacionais de limpeza e sanitização, de forma padronizada, executadas diariamente antes e no decorrer dos procedimentos, com o objetivo de reduzir a contaminação direta ou indireta da carne. É estruturado em nove pontos essenciais, sendo o primeiro a potabilidade da água e higienização de reservatórios, visto que a qualidade microbiológica baixa causa alterações nos alimentos, por isso deve ser feito rotineiramente análises de pesquisa de coliformes. O segundo ponto é a limpeza, higienização de instalações, utensílios e equipamentos, ademais, é importante que estes sejam constituídos por materiais que não transmitam odores, sabores e substâncias tóxicas, sendo resistentes as operações de limpeza e desinfecção. Em terceiro plano, a prevenção de contaminação cruzada, feita com uma higienização correta dos equipamentos e com a higiene e saúde dos trabalhadores. É necessário que os funcionários tenham

¹ Discentes do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros - UNIFIMES. E-mail: marinaocb11@gmail.com.

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros - UNIFIMES.



VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



conhecimento das boas práticas, notificar qualquer tipo de doença, lavar as mãos frequentemente, usar roupas limpas, sapatos adequados, cabelos amarrados e protegidos com touca protetora e sem utilizar acessórios. Também, o controle integrado de pragas definido por profissionais experientes que saibam detectar e intervir nos perigos que podem causar prejuízos para saúde humana. Outrossim, a qualificação de fornecedores de controle de matéria-prima e embalagens, que são fichas técnicas que mostra a qualidade e segurança dos produtos, contendo descrição dos ingredientes, condições de armazenamento, entre outros. O sétimo ponto é a manutenção e calibração de equipamentos e instrumentos, deve-se acompanhar a vida útil destes, observando o comportamento, verificando as falhas e detectando mudanças nas condições físicas, efetuando manutenções preventivas. Ainda, o controle de resíduos e efluentes, as indústrias precisam ter locais próprios para armazenarem lixos e materiais antes da sua eliminação do estabelecimento, evitando acesso para pragas, contaminação de matérias-primas, alimento e da água potável e oferecer um sistema de eliminação de efluentes e águas residuais, que necessita ser mantido em bom estado de conservação e funcionamento. E por último, registros para controle da produção, rastreabilidade, mapeamento e controle de pontos críticos do produto. Por conseguinte, conclui-se que PPHO é muito amplo, demanda compreensão das atividades desenvolvidas para serem realizadas com maior precisão para assegurar a qualidade higiênico-sanitária, sendo necessário cursos e treinamentos para que seja feito de forma correta, pois é de extrema importância para se obter um alimento seguro e livre de contaminações seja ela física, química ou biológica.

Palavras-chave: Carne. Condições higiênico-sanitárias. Higiene. PPHO. Programas de autocontrole.