



APLICAÇÃO DO SISTEMA ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE NO PROCESSO PRODUTIVO DE EMPADA DE FRANGO EM UMA PADARIA DA CIDADE DE PELOTAS/RS.

Autor(es): DIAS, Adriana Prestes; FAGUNDES, Carolina Neves; MELLER, Fernanda de Oliveira; SILVA, Catuscie Cabreira da; ALMEIDA, Ângela Teresinha Santiago.

Apresentador: Adriana Prestes Dias

Orientador: Ângela Teresinha Santiago Almeida

Revisor 1: Kelly Lameiro Rodrigues

Revisor 2: Silvana Iturriet Paiva

Instituição: UFPel

Resumo:

Nas últimas décadas, os sistemas de controle da qualidade que anteriormente se preocupavam somente com a qualidade do produto final, passaram a ter seu foco centrado em todo processo produtivo. Desta forma, os controles, que eram corretivos, passaram a ser preventivos. O Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é uma ferramenta mundialmente difundida para atuação preventiva, pois se baseia na identificação dos perigos a que o alimento é exposto durante seu preparo e no consequente estabelecimento dos Pontos Críticos de Controle (PCC), a fim de prevenir a ocorrência de riscos à saúde do consumidor. O objetivo do presente estudo foi determinar os PCC's no fluxograma de produção da empada de massa folhada com recheio de frango produzida em uma padaria da cidade de Pelotas/RS. Para a determinação dos PCC's, primeiramente foram descritas todas as etapas de processamento do produto em estudo, bem como verificado o binômio tempo/temperatura a que o alimento esteve exposto durante todo seu preparo. Após, passou-se então à identificação dos perigos potenciais existentes e utilizando-se o diagrama, conhecido como árvore decisória, foram estabelecidos os PCC's. Após a identificação dos PCC's, foi elaborado um mapa descritivo contendo as medidas preventivas, o limite crítico, a monitoração, a ação corretiva, o registro e a verificação dos PCC's estabelecidos, o que irá garantir a inocuidade do produto. A primeira etapa reconhecida como sendo um PCC foi a cocção, que se não for corretamente realizada, pode permitir a sobrevivência de microrganismos patogênicos, formadores ou não de esporos, com possíveis consequências de ordem sanitária para os consumidores. A exposição à venda constituiu-se no segundo PCC, tendo em vista a necessidade de manutenção da temperatura de segurança, ou na sua impossibilidade, é necessário a comercialização dentro de um período máximo de 3 horas. Resultado similar foi encontrado em um estudo realizado em uma panificadora da cidade de Realeza-PR, o qual determinou como ponto crítico, o controle de temperaturas. Assim, evidencia-se que o controle de qualidade é essencial para garantir a inocuidade do produto final, minimizando riscos de contaminações, uma vez que a clientela atendida busca sempre produtos com qualidade.