

A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

Kênia Xavier Ribeiro¹

Daniela de Stefani Marques²

Dulcelene Ap. de Lucena Freitas³

Lauriane de Oliveira Silveira⁴

RESUMO

As indústrias de Laticínios têm procurado cada vez mais melhorar a qualidade e segurança de seus produtos, não apenas para atender as exigências da legislação brasileira e mundial, mas também para oferecer produtos mais seguros aos consumidores. Este estudo teve como objetivo realizar uma abordagem referente à segurança alimentar nas indústrias de laticínios. Foram definidos como objetivos deste estudo: uma análise sobre as principais contaminações nas indústrias de laticínios, os principais perigos causados pela ausência das tecnologias e também pela falta de técnicas eficientes e a importância da segurança alimentar dentro das indústrias. Um alimento contaminado traz vários prejuízos tanto para a saúde humana, quanto para a indústria. Foi apresentado como problema deste trabalho quais as contaminações que comprometem a segurança alimentar nas indústrias de laticínios? Sendo a hipótese as contaminações por microrganismos por falta de treinamento dos funcionários, falta de tecnologia, e/ou ineficiência técnica e tecnológica. A incidência de doenças transmitidas por alimentos tem aumentado consideravelmente, razão pela qual a segurança alimentar torna cada vez mais essencial na vida industrial.

Palavras chaves: Contaminação. Segurança Alimentar. Laticínio. Indústria.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Faculdade Atenas. Email keniagha@hotmail.com

² Professora e Doutora do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

³ Professora e Coordenadora do curso e do estágio de Nutrição da Faculdade Atenas

⁴ Professora e orientadora do estágio em unidade de alimentação e nutrição do curso de Nutrição da Faculdade Atenas

ABSTRAT

Food manufacturers have increasingly sought to improve the quality and safety of its products, not only to meet the requirements of Brazilian and international law, but also to provide safer products for consumers. This study aimed to carry out an approach on food security in dairy industries. They were defined as objectives of this study: an analysis of the main contamination in dairy industries, the main hazards caused by the lack of technologies and also by the lack of efficient techniques and the importance of food safety within the industries. Contaminated food brings many losses to both human health and for the industry. It was presented as a problem of this study which contaminants that compromise food safety in the dairy industry? The hypothesis is contamination by microorganisms due to lack of staff training, lack of technology and / or technical and technological inefficiency. The incidence of foodborne diseases has increased considerably, which is why food security becomes increasingly essential in industrial life.

Key words: Contamination. Food Safety. Dairy. Industry.

INTRODUÇÃO

Pesquisando as questões relacionadas à segurança alimentar nas Indústrias de Laticínios percebe-se que ela é de suma importância, por se tratar de alimentos. Por se tratar de alimentos de origem animal é muito comum a ocorrência de contaminação por microrganismos em descuido minúsculos. Para Quintão *et al.*, (2013) observa que a presença microrganismos patogênicos nos alimentos está relacionada à má qualidade da matéria prima e adoção de técnicas higiênicas inadequadas, que comprometem a segurança do produto final.

Na busca por uma melhor qualidade final dos produtos é comum que as empresas deste ramo empresarial invistam em tecnologias que minimizem ou até menos excluam estes fatores. Neste sentido Chaves (2004) assevera que o perigo poderá ser potencial, embora presente ou possível, o risco poderá ser baixo, dada a tecnologia (medidas preventivas) empregada na fábrica. Oferecendo como exemplo, *Salmonella* (um gênero de bactéria) será sempre um perigo em produtos de origem animal, mas o risco poderá ser baixo, ou muito baixo, no produto de uma determinada indústria ou unidade de processamento, dada a tecnologia empregada,

treinamento, educação do pessoal. Ou seja, a empresa pode evitar este tipo de contaminação com técnicas e tecnologias.

A segurança alimentar deve ser prioridade em qualquer empresa que tem a alimentação como ramo, primeiro por ser exigência normativa dos órgãos fiscalizadores, e depois como meio de permanecer no mercado, uma vez que comida de qualidade é o que todo consumidor procura.

Para Quintão *et al.*, (2013) As Boas Práticas de Fabricação – BPF é uma exigência da Portaria de nº 326 do Ministério da Saúde e da Portaria de nº 368 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento determinando que todo estabelecimento produtor de alimentos industrializados deve possuir tal documento. Podendo daí se ter uma idéia da importância da segurança alimentar.

Portanto para atender as normas vigentes os empresários e administradores tem que oferecer alimentos de qualidade e implementar as BPF e por conseqüência, melhorar a produtividade da empresa, diminuir custos e assegurar mercado, com a satisfação e saúde do consumidor. Para atendimento ao Programa PAS, na implantação das Boas Práticas – BP, a empresa deve capacitar todas as pessoas que manipulam alimentos para evitar a contaminação destes. Estes colaboradores devem ser treinados ou sob supervisão do controle de pragas. (SENAC, 2002).

METODOLOGIA

Para melhor embasamento, este trabalho será realizado com o auxílio de diversas obras pesquisadas e terá suporte em livros, artigos científicos e revistas na área da saúde e nutrição dentre outras publicações, objetivando com isso, o entendimento e esclarecimento acerca do tema abordado, tendo a metodologia descritiva exploratória como base. De acordo com Sellitz *et al.* (1967, p. 63 apud GIL, 2002, p. 41) objetiva oferecer um conhecimento mais íntimo do problema em questão a fim de possibilitar o aprimoramento de idéias. Esse tipo de pesquisa em geral, abrange levantamento bibliográfico.

DESENVOLVIMENTO

A segurança alimentar é um conjunto de normas que devem ser seguidas para a manutenção e melhoria das indústrias alimentícias, ou seja, é um conjunto de normas que vai desde a produção, transporte e armazenamento de alimentos, visando determinadas características padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo.

Diante dos vários objetivos oferecidos pelas normas voltadas para a segurança alimentar, o principal é oferecer alimento de qualidade e livre de qualquer risco a saúde do consumidor.

A Lei que criou e regula a segurança alimentar observa que é dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

A contaminação em Indústria de Laticínios muitas vezes acontece em condições anormais, isto pode debilitar consumidores, afetado pelo microrganismo causando um dano maior a saúde. Por isso que, em se tratando de um estabelecimento com matéria prima muito perecível, a saúde pode ser comprometida, é que a atenção e cuidado deve ser redobrado (ALVES, 2010).

Mas falando dos principais pontos que levam a contaminação em Indústria de Laticínios por microrganismos, quais sejam; o manuseio, a higiene local e o armazenamento dos alimentos. (FIGUEIREDO, 1999) observa que De acordo com as técnicas e normas que são indispensáveis para a produção segura de alimentos, o manipulador de alimentos e todas as pessoas que lidam direto ou indiretamente com os alimentos, bem como toda superfície de contato com os alimentos devem estar livre de qualquer sujidade.

Devendo o manuseio dos alimentos deve ser de acordo com todas as normas técnicas exigidas para se evitar o contágio. E a higiene pessoal e local também não pode ser descuidada, devendo também atender as normas técnicas determinadas pelo órgão responsável (MEZOMO, 2002).

Riedel (2005) recomenda que além da técnica de manipulação em contato direto com o alimento, para que tenha segurança alimentar outros fatores também devem ser observados como a estrutura do ambiente. Portanto para que a contaminação seja evitada, é necessário um conjunto de cuidados. Não basta ter um ambiente higiênico, é preciso principalmente ater a todos os meios possíveis de contaminação, ou seja, manipulação, higiene local e pessoal e armazenamento.

Os problemas mais comuns causados pela contaminação dos alimentos são as infecções intestinais. Às vezes não diagnosticada inicialmente por ter os sintomas parecidos com outras viroses, o que dificulta a identificação no início (SILVA JR.2007).

Com base nas orientações de Riedel (2005) o armazenamento é uma etapa onde os alimentos ou matéria prima devem permanecer em local e temperatura adequadas de acordo com a característica de cada um, e quando não seguidas corretamente pode ocasionar perda total dos mesmos.

Segundo Forsythe (2002), a enfermidade de origem alimentar ocorre quando um indivíduo contrai qualquer tipo de doença que tenha sido ocasionada devido à ingestão de alimentos contaminados com toxinas ou micro-organismos indesejáveis. Esse fato pode ser denominado como toxinfecção alimentar. Que se diagnosticado no início é facilmente medicada e curada, mas se confundida com outras doenças pode causar sérios danos à saúde do paciente.

Conforme todas as etapas relacionadas à alimentação devem atender rigorosamente as normas técnicas, pois em uma Indústria de Laticínios um descuido com a manipulação de matéria prima vira vários problemas muitas vezes sem solução como uma simples infecção pode agravar com uma contaminação alimentar, e levar o paciente a óbito. Devendo estar todos os equipamentos devidamente desinfetados minimizando o risco da contaminação (RIEDEL, 2005).

As doenças alimentares são definidas por SILVA JR.(2007) como sendo todas as ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos contendo perigos ou que contenham em sua constituição estruturam naturalmente tóxicas ou a ingestão inadequada de nutrientes importantes para a saúde ou mesmo as conseqüências clínicas devido ao aspecto sensorial repugnante ou simbólico.

As infecções alimentares é um dos problemas com maior incidência quando a segurança alimentar não é tratada com a atenção merecida. Causando danos aos pacientes. Por isso deve-se ater aos cuidados básicos, porém indispensável na prevenção das contaminações (MENDONÇA, 2010).

A maior ocorrência clinica de uma DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) estão relacionadas a sintomas gástricos ou intestinais como: diarréia, vômito, cólica, dores abdominais, eméticas, gastrenterite infecciosa. Esses sintomas têm intensidade variada, podendo aparecer e desaparecer rapidamente, não causando sérios danos à saúde humana. Existem casos de maior intensidade que

compromete a saúde do indivíduo levando-o até a internação, fazendo com que percam vários dias úteis em sua vida. (SILVA JR.2007)

A segurança alimentar é um desafio diário e constante em Indústria de Laticínios, pois como já mencionado é um local com maior fragilidade, por ter uma rotatividade muito grande de pessoas com diversos tipos de pensamentos, e também por ser um local com maior concentração de microrganismos, pois é um ambiente característico e propício ao seu desenvolvimento. Portanto na Indústria de Laticínios a matéria prima deve ser segura e livre de qualquer problema, atendendo as normas reguladoras (EVANGELISTA, 1998).

No artigo 3º da Lei 11.346/2006, estabelece regras e regulamenta a segurança alimentar. Com base no citado dispositivo e nas normas reguladoras é possível dizer que Segurança Alimentar e Nutricional significa garantir, a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana (BRASIL, 2006).

Freitas e Pena (2007) observa que o conceito de segurança alimentar e nutricional no Brasil remetem à necessidade do entendimento de questões estruturais, pois a desigualdade social é muito grande e com isso o acesso ao alimento de qualidade em muitos casos não tem a qualidade que deveria.

Expressões como qualidade de alimentos, satisfação psico-fisiológica, alimentação saudável, nutrientes básicos e transição nutricional, estão associadas à Segurança Alimentar e Nutricional e podem conformar relações inter e transdisciplinares sobre o tema, para a compreensão do fenômeno. Contrariamente, insegurança, precariedade, incerteza, exclusão e rejeição social, sofrimento e vergonha de viver com fome são expressões do mesmo campo semântico para significar faltas sociais que fazem oposição à segurança de comer e viver com qualidade (MEZOMO, 2002).

Entretanto segurança alimentar faz parte das políticas públicas sociais do governo, devendo seguir as normas regulamentadoras. Por isso o conceito é abrangente. Não basta ser saudável a alimentação, é preciso satisfazer e atender o conceito legal.

É o que aborda Freitas e Pena (2007) quando diz que a segurança para se alimentar com qualidade e em quantidade suficientes é um direito social a ser assegurado pelo Estado, ou seja, um direito do cidadão em não sentir medo de viver sob a ameaça de fome. Ter acesso e cultivar hábitos alimentares saudáveis é qualidades do universo micros social que conformam dimensões macroeconômicas e políticas, e vice-versa.

No âmbito Indústria de Laticínios a Segurança Alimentar é exigida e fiscalizada, pois não basta exigir é preciso fiscalizar já que se trata de uma política social assegurado pelo Estado. Ficando a cargo do SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) determinar políticas, planos, programas e ações para que sejam cumpridas as normas direcionadas ao tema (BRASIL, 2006).

A Segurança Alimentar e Nutricional deve atender as exigências legais para evitar as contaminações alimentares. Nas Indústrias de Laticínios a contaminação acontece por diversos meios conforme já abordado, por isso é necessário uma atenção especial. A Segurança Alimentar e Nutricional de suma importância, uma vez que se atendidas às exigências, as incidências das doenças alimentares acontecerem é diminuída significativamente, beneficiando com isso os pacientes (SILVA JR.2007).

A este respeito à confirmação está no artigo 1º da Lei 11.346/2006, que assevera esta Lei estabelece as definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, por meio do qual o poder público, com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. (BRASIL, 2006)

E para evitar os problemas de saúde em consequência do descuido na cadeia produtiva, a ANVISA criou a RDC nº216/04 que tem o principal objetivo estabelecer Boas Práticas no serviço de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitária dos alimentos (MENDONÇA, 2010).

Desta forma a questão da segurança dos alimentos em ambiente Industrial é um instrumento que deve ser observado por todos, tendo em vista as consequências danosas que pode resultar para o consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A segurança alimentar é um conjunto de normas que devem ser seguidas para a manutenção e melhoria das indústrias alimentícias, ou seja, é um conjunto de normas que vai desde a produção, transporte e armazenamento de alimentos, visando determinadas características padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo (CHAVES, 2004).

Diante dos vários objetivos oferecidos pelas normas voltadas para a segurança alimentar, o principal é oferecer alimento de qualidade e livre de qualquer risco a saúde do consumidor final (QUINTÃO *et al.*, 2013).

A Lei que criou e regula a segurança alimentar observa que é dever do poder público do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade (BRASIL, 2006).

A escolha do presente tema se deve ao interesse de compreender e conhecer a importância da segurança alimentar nas indústrias de laticínios. Como se trata de um procedimento decisivo para manter a qualidade do produto final.

O tema ora proposto precisa ser conhecido por mais pessoas, e é com este objetivo que proponho esclarecimentos voltados para a pesquisa bibliográfica apresentando pontos significativos a respeito do tema.

REFERÊNCIAS

ALVES, Mariana Gardin; UENO, Mariko. **Restaurantes self-service: segurança e qualidade sanitária dos alimentos servidos**. Rev. Nutr. [online]. 2010, vol.23, n.4, pp. 573-580. ISSN 1415-5273.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. Brasília, DF, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em 18 Mar. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos** Brasília, DF, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em 18 jun. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria SVS/MS nº 368, de 04 de setembro de 1997.Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/.htm>. Acesso em 25 jun. 2015.

CHAVES, José Bonifácio Paes. **Análise de riscos na indústria de alimentos**. Viçosa, MG: UFV, 2004.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: Programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento**. São Paulo: Manole, 1999.

FORSYTHE, Stephen J..**Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. **Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura**. Rev. Nutr. [online]. 2007, vol.20, n.1, pp. 69-81. ISSN 1415-5273.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. São Paulo: Varela, 2007.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. **Nutrição: um guia completo de alimentos práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão**. 1. ed. São Paulo: Rideel, 2010.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Manole, 2002.

QUINTÃO, Cinthia Soares Cardoso *et al.*,. **Avaliação das Boas Práticas de fabricação em laticínio do Município de Rio Pomba, MG.** Rev. Higiene Alimentar. 2013, vol.27, n.226/227, p. 69-73.

RIEDEL, Guenther. **Controle Sanitário dos Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2005.

SELLTIZ, Claire et al. **Métodos de pesquisa nas relações sociais.** São Paulo: Herder, 1967.