

I SIMPÓSIO SOBRE HIGIENE E SANIDADE ANIMAL EM PESCADO

HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE PESCADO

Profa. Artamizia Montezuma

RESUMO

No processamento do pescado as condições sanitárias são essenciais para a produção de alimentos seguros e saudáveis. Em 1989 a Organização Mundial de Saúde informou que mais de 60% das doenças de origem alimentar são toxinfecções alimentares, ou seja, os agentes etiológicos encontram-se entre as bactérias, fungos e parasitas, principalmente devido as práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estrutura operacional deficientes (SILVA Jr.,2007).. As indústrias de processamento do pescado trabalham em ambientes úmidos e esse fato contribui sobremaneira para a fácil multiplicação de microrganismos que podem ser transferidos diretos ou indiretamente ao produto. O controle higiênico-sanitário dessas indústrias está respaldado na Portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que regulamenta as Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Estabelecimentos de Produtos Industrializados. A operacionalização do programa BPF inclui requisitos dos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) com oito itens que podem ser escritos em manuais específicos. O programa de higienização industrial envolve metodologias para limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos, de ambiente e de pessoal (funcionários, contratados ou visitantes). Limpeza é a remoção mecânica de sujidades e envolve um pré-enxágue com alta pressão para remoção de sujeira grossa, remoção física da sujeira por detergentes com ajuda mecânica e outro enxágüe para remover os detergentes. Desinfecção é a redução de microrganismos, devendo ser realizada após a limpeza. Mesmo em superfícies inanimadas esse procedimento não tem intenção de esterilização e sim de redução da carga microbiana, a níveis aceitáveis para produção segura de alimentos. Para isso são aplicados os sanitizantes industriais que devem atender a Resolução da ANVISA RDC nº13, de 28/02/2007, que aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Limpeza e Afins. Os detergentes utilizados na limpeza devem conter substâncias tensoativas, emulsionantes, peptizantes, solubilizantes e dispersantes para retirar as diferentes classes de sujidade. Na indústria do pescado predominam os resíduos protéicos e lipídicos, que apresentam remoção difícil. A água, por si só, não remove certos tipos de sujeira, como por exemplo, restos de gordura. Isso porque as moléculas de água são polares e as gorduras apolares. O detergente exerce um papel importante na limpeza porque a molécula possui as duas naturezas com relação à polaridade. As gotículas de gordura são envolvidas pelas moléculas de detergente (cadeia apolar), formando a emulsão com a água (extremidade polar), podendo, dessa forma, o detergente retirar e suspender os resíduos de gordura. Os principais sanitizantes usados na indústria do pescado, mais especificamente nas indústrias cearenses de beneficiamento de camarão, lagosta e peixe são os desinfetantes

químicos a base de cloro, quaternário de amônio e com uso mais restrito, o iodo, normalmente utilizado para as mãos. A concentração correta de uso, o tempo de contato com a superfície, o pH da solução, a dureza da água, a limpeza da superfície são alguns fatores importantes para o bom desempenho dos sanitizantes. A descrição dos procedimentos de higienização, a monitoração desses, a ação corretiva para os possíveis desvios, e os registros de controle dos mesmos, devem estar descritos no manual de Procedimentos Padrões de Higiene Operacional e rigorosamente cumprido pelas indústrias, para a obtenção de alimentos seguros à saúde do consumidor..

Referências Bibliográficas:

1. BRASIL MAPA. Portaria Nº368 de 04/09/1997 – Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de alimentos
2. BRASIL M. S. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 13, de 28/02/2007 – Regulamento Técnico para Produtos de Limpeza e Afins
3. LEITÃO, M. F. – Limpeza e Sanificação na Indústria de Alimentos - Manual de Apoio (Curso de Aprimoramento), Série qualidade e Segurança Alimentar – Projeto APPCC, 2002
4. SILVA, Jr. E. A., Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos, Livraria Varela, 6ª ed. , 2007