

GESTÃO DE QUALIDADE APLICADA A CADEIA DE PRODUTOS CÁRNEOS SOB SISTEMAS DE INSPEÇÃO

Tafael Lucas Pereira (UTFPR) tafadluca@hotmail.com.br

Juliana Vitoria Mmessias Bittencourt (UTFPR) julianavitoria@utfpr.edu.br

Ana Carolina Braga (UTFPR) E-mail: aninhacarolbraga@hotmail.com

Camila Peroto Lopes (UTFPR) E-mail: camila.peroto@yahoo.com

Joseane Pontes (UTFPR) E-mail: joseane_pontes@yahoo.com.br

Resumo:

A carne bovina é um dos itens mais importantes da dieta alimentar da população brasileira, tem um público cativo muito grande além de ser influência de alimentação em determinadas culturas, apresenta também um dos maiores potenciais de crescimento econômicos. Este último fato sofre influência, da grande melhora de poder de compra dos consumidores brasileiros e da capacidade de a cadeia da produção se adequar ao aumento do consumo. A contaminação de um determinado alimento pode ocorrer de diversas formas, como por exemplo: alimentos contaminados durante a etapa de processamento devido ao mau funcionamento de maquinários, limpeza inadequada dos equipamentos. Com isso as empresas de alimentos são obrigadas ter um programa de qualidade alimentar, com foco na segurança dos alimentos e de seus clientes. Objetivo do trabalho é demonstrar e estudar sobre os programas de qualidade existentes em empresas de alimentos que possuem uma gestão de qualidade. A pesquisa foi realizada através de estudo nos regulamentos dos diferentes órgãos de inspeção com base em normativas e circulares estabelecidas para o estabelecimento. Assim como literatura científica pertinente. Conclui-se com este trabalho que nos dias atuais a preocupação com a gestão da qualidade está relacionada com competitividade de mercado. Evidenciado nas certificações dos órgãos de inspeções, onde que pra empresa ser considerada entre alguns dos órgãos tem que atender aos seus requisitos obrigatórios, como ferramentas de qualidades obrigatórias a serem implantadas, obrigações com legislações com isso uma empresa que apresenta S.I.F está melhor qualificada do que uma empresa que ainda se encontra com S.I.M, diferenciando também nos seus pontos de venda, a primeira com alcance nacional e a outra apenas municipal.

Palavras chave: Gestão de qualidade alimentar, Ferramentas de qualidade, Frigorífico.

Quality management applied to jail for meat products under federal inspection systems

Abstract

Beef is one of the most important items in the diet of the population, has a very large captive audience beyond being influential power in certain cultures, it also presents a major potential economic growth. This last fact is influenced, the great improvement in the purchasing power of Brazilian consumers and the ability of the chain of production adapt to increased consumption. The contamination of a food can occur in various ways, such as: food contaminated during processing step due to malfunction of machinery, inadequate cleaning of equipment. With that food companies are required to have a program of quality food, with a focus on food safety and its customers. Objective is to demonstrate and study about the quality of existing programs on food companies that have quality management. The research study was conducted by the regulations of the different organs of inspection based on established norms and circulars for the establishment. As relevant scientific literature. The conclusion of this work that today's concern with quality management is related to market competitiveness. Evidenced in certifications bodies of inspections, where they company to be considered among some of the bodies have to meet their mandatory requirements, as tools of qualities required to be implemented, this legislation with obligations with a company that provides SIF is better qualified

than a company that is still with YES, differing also in their outlets, the first with nationwide reach and the only other city.

Keywords: Management of Food Quality, Quality Tools, Fridge.

1. Introdução

A carne bovina é um dos itens mais importantes da dieta alimentar da população brasileira, tem um público cativo muito grande além de ser influência de alimentação em determinadas culturas, apresenta também um dos maiores potenciais de crescimento econômicos. Este último fato sofre influência, da grande melhora de poder de compra dos consumidores brasileiros e da capacidade de a cadeia da produção se adequar ao aumento do consumo. O rebanho brasileiro bateu o recorde da população humana. Hoje, existe no Brasil mais gado do que gente. Em final de 2003, dados do IBGE apontavam para a existência de 195 milhões de cabeças, enquanto a população humana batia nos 179 milhões (ANUÁRIO SCVCF, 2005). Desta forma, como o Brasil se destaca no ramo bovino, torna-se de suma importância prevenir possíveis contaminações e atentar para a qualidade em todos os aspectos produtivos.

A contaminação de um determinado alimento pode ocorrer de diversas formas, como por exemplo: alimentos contaminados durante a etapa de processamento devido ao mau funcionamento de maquinários, limpeza inadequada do equipamento, ao uso de material de limpeza não adequada para a finalidade, infestações de pragas como insetos e roedores, funcionários maus instruídos com as questões de higiene pessoal e operacional, manuseio operacional inadequado de equipamentos ou ainda devido a um armazenamento inadequado.

Com isso as empresas de alimentos são obrigadas ter um programa de qualidade alimentar, com foco na segurança dos alimentos e de seus clientes. Segurança alimentar é a garantia de alimentos de qualidade, do ponto de vista sanitário e nutricional. É garantir o acesso a alimentos que não prejudiquem a saúde do consumidor (BRASIL, 2004). É crescente a conscientização do consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos da cadeia da carne bovina. Além disso, o poder público está tentando estabelecer mecanismos que assegurem a qualidade do produto final, como, por exemplo, a exigência de que os cortes devem ser embalados para comercialização, a proibição da desossa no ponto-de-venda e o controle da rastreabilidade dos produtos finais. De modo geral, um produto de qualidade para as empresas é aquele que atende às especificações técnicas e legislativas de consumo. Os principais fatores críticos apontados para a qualidade foram à questão do resfriamento (temperatura), a conservação, o processamento e também a matéria prima. Assim, as empresas procuram controlar todo o seu processo produtivo, além de selecionar os melhores fornecedores, visando à qualidade final do seu produto (TOLEDO, 2000).

A pesquisa foi realizada através de estudo nos regulamentos dos diferentes órgãos de inspeção com base em normativas e circulares estabelecidas para o estabelecimento. Assim como literatura científica pertinente. Como por exemplo: BRASIL, ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Ministério da Saúde. E BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004;

O objetivo deste trabalho foi analisar e estudar sobre os programas de qualidade existentes em empresas de alimentos cárneos que possuem uma gestão de qualidade. Destacando os objetivos específicos, demonstrar as diferentes ferramentas utilizadas para gestão da qualidade em entreposto de carnes; apresentar os órgãos de inspeção que atuam sobre as empresas. Essa escolha justifica-se, entre outras, pela importância dos ramos de atividades agroalimentares em que estão inseridas essas cadeias, se comparados ao conjunto da indústria alimentícia

brasileira (Tabela 1).

TABELA – PARTICIPAÇÃO NO VALOR TOTAL DA PRODUÇÃO ALIMENTAR BRASILEIRA

RAMO DE ATIVIDADE	VALOR DE PRODUÇÃO EM RELAÇÃO AO CONJUNTO DE ATIVIDADES DE INDÚSTRIA ALIMENTAR BRASILEIRA (%)
Bebidas	10,4
Cacau e Derivados	4,6
Carne e Derivados	17,5
Derivados de frutas e legumes	8,9
Derivados do trigo	8,9
Laticínios	10,2
TOTAL	60,1

Fonte: ABIA. O sistema e a indústria agroalimentar no Brasil. São Paulo : ABIA, 1993

Tabela 1 – Participação no valor total da produção alimentar brasileira

2. Segurança Alimentar

2.1 Qualidade Alimentar

A qualidade hoje é a vantagem competitiva que diferencia uma empresa de outra, pois os consumidores estão cada vez mais exigentes, criteriosos e aptos para definir em relação à sua expectativa no momento de adquirir um determinado produto ou serviço. Quando se fala em qualidade para indústrias de alimentos, o aspecto alimento seguro é um fator determinante, pois qualquer problema de produção vem a comprometer a saúde do consumidor.

Segundo Vicente Falconi Campos (2011) em uma entrevista disse “O verdadeiro critério da boa qualidade é a preferência do consumidor”. Um produto ou serviço de qualidade é aquele que atende perfeitamente, de forma confiável, de forma acessível, de forma segura e no tempo certo as necessidades do cliente. Portanto, em outros termos pode-se dizer: projeto perfeito, sem defeitos, baixo custo, segurança do cliente, entrega no prazo certo no local certo e na quantidade certa. Essa preocupação com a qualidade alimentar e a saúde dos consumidores surgiu logo após a descoberta dos microrganismos presentes nos alimentos. Antigamente a população consumia alimentos sem qualquer preocupação higiênico-sanitária, os hábitos de higiene eram totalmente precários, os óbitos por conta de contaminação alimentar eram altos e com o passar dos tempos, passou-se a descobrir os motivos desses óbitos.

Os microrganismos foram observados pela primeira vez por Leeuwenhoek em 1684, mas só foi em 1837 que Pasteur fez a analogia entre bactéria e deteriorações de alimentos. A demonstração de que enfermidades são transmitidas por alimentos foi realizada no século 19. Assim, historicamente a maioria dos problemas do homem de perda de alimentos e transmissão de doenças está relacionada com o descobrimento dos agentes responsáveis (ICMSF, 1988).

A qualidade esta associada a aspecto intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e

sensorial), à segurança (qualidades higiênico-sanitárias), ao atendimento (relação cliente-fornecedor), e ao preço (ABERC, 2001). A qualidade envolve muitos aspectos relativos, como culturas, religiões, localidades e outros e sofre alterações conceituadas ao longo do tempo. Alguns dos conceitos mais importantes são estruturados com o objetivo à satisfação do consumidor como principal elemento.

A preocupação com o tema qualidade de alimentos a cada dia esta mais em foco, com isso, várias ferramentas de gestão da qualidade tem sido criadas e utilizadas para o atendimento das expectativas e quesitos esperados pelos clientes e consumidores. (FURTINI; ABREU, 2006).

Define-se de acordo com MACHADO (2001), 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 do ser humano.

Segundo o Dr. Franz Fishler, Comissário de Agricultura da União Européia, que durante a conferência "Inocuidade dos Alimentos - Um Debate Nacional", realizada em Londres, em 3 de setembro de 1997, nos afirmou que a padronização envolve todos os procedimentos de produção, como a obtenção de matéria prima, manejo pré abate e de abate, classificação e tipificação de carcaças, resfriamento, embalagem e transporte. É de fundamental importância que todos esses procedimentos sejam monitorados por planilhas de controle e que os funcionários os quais executam estas atividades sejam freqüentemente treinados. Nesse sentido Ferreira et al. enfatiza a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos. Isso levou o Ministério da Saúde, dentro da sua competência, a elaborar as portarias 1428 de 26/12/1993 e 326 de 30/7/1997, que estabelecem as orientações necessárias para inspeção sanitária por meio da verificação.

Define-se de acordo com MACHADO (2001), 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 do ser humano.

2.2 Ferramentas da Qualidade Agroindustrial

As ferramentas da qualidade são peças fundamentais para uma boa gestão de produção e qualidade, elas estão diretamente ligadas à higiene operacional, higiene pessoal e procedimentos de trabalhos e ações. As mais aplicadas são a Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), juntamente com os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Boa parte das ferramentas da qualidade disponibilizadas nos últimos anos não se constitui propriamente de inovações conceituais, mas sim do aprimoramento e combinação de conceitos já existentes, de forma a obter maior eficiência na sua aplicação (ATHAYDE, 1999).

As ferramentas da qualidade são técnicas utilizadas para definir, analisar, mensurar e propor soluções para os eventos que interferem no bom desempenho empresarial, ou seja, são freqüentemente utilizadas como suporte ao desenvolvimento ou apoio à decisão na análise de dado problema. Deste modo, sua aplicação funciona como um mecanismo de extrema importância para a tomada de atitudes gerenciais (Miguel, 2006). Os PPHO ou os POP e as BPF são embasamento para que o sistema HACCP possa agir em pontos cruciais, dando suporte necessário para que o programa não desvie do seu objetivo (SIQUEIRA, 2002). Estas ferramentas servem de apoio para implantação do APPCC.

2.2.1 Boas Práticas de Fabricação

Boas Práticas de Fabricação (BPF) são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um alimento e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia deve ser avaliada através de uma inspeção (SILVA JR, 2001).

As BPFs são obrigatórias pela legislação brasileira para as indústrias de alimentos. As Portarias 326/97 e 368/97 do Ministério da Saúde estabelecem o “Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores de Alimentos”.

2.2.2 Procedimento Operacional Padronizado

Procedimento Operacional Padronizado (POP) é o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este procedimento pode apresentar outras nomenclaturas. (PPHO- Procedimento padronizado de Higiene Operacional), desde que obedeça ao conteúdo estabelecido na legislação (BRASIL, 2002).

Conforme descrito na RDC nº 275, devem ser elaborados os seguintes POP's específicos: Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo dos resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; programa de retirada do produto.

2.2.3 PPHO- Procedimentos Padrão de Higiene Operacional:

A Circular Nº 245/96 DCI/DIPOA, ao determinar a implantação do Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), define este programa em duas partes principais: procedimentos pré-operacionais e procedimentos operacionais. Esta última parte do programa, nem sempre foi compreendida corretamente pelos servidores responsáveis pela verificação do programa junto aos estabelecimentos.

Segundo a resolução DIPOA/SDA nº 10, de 22 de maio de 2003, define que Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais.

O objetivo do programa é evitar a contaminação direta ou cruzada ou a adulteração dos produtos por meio das superfícies dos equipamentos, utensílios, instrumentos de processo e manipuladores de alimentos.

O PPHO deve contemplar procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes do início das operações (pré-operacionais) e durante as mesmas (operacionais), normalmente, a indústria escolhe os intervalos dos turnos de trabalho para introduzir os procedimentos rotineiros de limpeza e sanitização dos equipamentos envolvidos no processo, como apresentado na circular Nº 175/2005/CGPE/DIPOA, que é a circular que procede aos programas de autocontrole para aprovação do SIF.

A Estruturação do plano PPHO deve ser estruturado em 9 pontos básicos: PPHO 1. Potabilidade da Água; PPHO 2. Condições e higiene das superfícies de contato com o

alimento; PPHO 3. Prevenção contra a contaminação cruzada; PPHO 4. Higiene dos Empregados; PPHO 5. Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento; PPHO 6. Identificação e Estocagem Adequadas de substâncias Químicas e de Agentes Tóxicos; PPHO 7. Saúde dos Empregados; PPHO 8. Controle Integrado de Pragas; PPHO 9. Registros.

2.2.4 APPCC- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

O HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) ou APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é um sistema com enfoque na prevenção de perigos de contaminação dos produtos alimentícios. Está baseado na aplicação de princípios técnicos e básicos de higiene, constituindo uma poderosa ferramenta de gestão de qualidade, possibilitando obter um programa efetivo do controle dos perigos.

O APPCC é uma abordagem sistemática para garantir a inocuidade do alimento. O método é baseado em princípios diferentes em potencial, planejando o sistema para evitar e controlar problemas, envolvendo os operadores em tomadas de decisão e registro das ocorrências. Ele representa uma atitude pró-ativa para prevenir danos a saúde e enfatizar a prevenção de problemas, ao invés de se focar no teste do produto final. Pode ser utilizado em qualquer estágio da cadeia de produção, desde a produção primária até a distribuição do produto. Até mesmo nos locais que oferecem serviços de alimentação o APPCC pode ser aplicado (JOUVE, 1998).

A implantação da ferramenta APPCC em empresas de alimentos não é obrigatório por sistemas governamentais no Brasil, mas é a melhor alternativa para as empresas que buscam a inocuidade do alimento e melhoria na qualidade de produção. O sistema não é em si obrigatório, mas abrange e ajuda a controlar todos outros pré-requisitos que são exigidos por determinadas legislações. Apesar da implementação da ferramenta não ser uma exigência legal, mas um processo voluntário, cabendo às organizações decidir pela sua implantação ou não, os princípios do APPCC estão se tornando uma exigência de mercado, num âmbito internacional. Estão fazendo parte do senso comum do segmento alimentício, que a forma mais eficaz de garantir produtos seguros aos consumidores finais é aplicar o sistema APPCC os processos e adquirir insumos de empresas que também o implantaram (BERTOLINO, 2005).

A análise detalhada do macroprocesso permite extrair, das três grandes categorias acima mencionadas, os Programas de Autocontrole a seguir relacionados que serão sistematicamente submetidos à verificação:

(1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais; (2) Vestiários e sanitário; (3) Iluminação; (4) Ventilação; (5) Água de abastecimento; (6) Águas residuais; (7) Controle integrado de pragas; (8) Limpeza e sanitização (PPHO); (9) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários; (10) Procedimentos Sanitários das Operações; (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem; (12) Controle de temperaturas; (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; (15) Testes microbiológicos (Contagem total de mesófilos, Contagem de Enterobacteriaceae, Salmonella spp., E.coli, Listeria spp.);

2.3 Órgãos de Inspeção

A legislação e o sistema brasileiro de inspeção têm sido mesmo objeto de recomendação de organismos internacionais. Sem dúvida, isto vem demonstrar o valor e a contemporaneidade dessa legislação apesar de alguma justificável defasagem observável, por vezes, em

pormenores do seu detalhamento técnico, conseqüente ao dinamismo científico-tecnológico que tem caracterizado o setor e do sério vício quanto à abrangência política, conferindo aos estados e municípios autonomia de atuação sem qualquer vinculação ou respeito a um organismo superior. Neste caso, se persistir o desinteresse das autoridades públicas, do Executivo e do Legislativo, em equacionar esta grave distorção e injustiça, imperiosamente exigir-se-á a intervenção do Ministério Público de forma mais contundente e em todo o território nacional.

Finalmente, quanto aos diplomas legais que regeram, e ainda regem, as atividades de inspeção sanitária, obrigatório se faz enfatizar que até Dezembro de 1971, e desde -repetimos - 1950, esteve em vigência a Lei 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, que fixava a obrigatoriedade do exercício da inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Os Governos Federal, Estaduais e Municipais, como falamos acima, dividiam autonomamente a responsabilidade de execução da lei: no comércio de âmbito interestadual e internacional era competente para aplicá-la o Governo Federal; no municipal as Prefeituras Municipais; no intermunicipal, os Governos Estaduais. Contudo, sem qualquer conotação discriminatória e anti-federativa, o Governo Federal foi inquestionavelmente o único a exercer com eficiência a missão do cumprimento dos postulados e diretrizes inseridos na citada lei e seu regulamento.

Os estados e os municípios não cumpriram ou cumpriram muito mal os mandamentos daquela lei sanitária. Poucos deles, na verdade, estruturaram os seus serviços específicos. E, quando fizeram, o seu desempenho foi muito precário. Esse comportamento, profundamente heterogêneo dos componentes do organismo responsável pela sanidade dos produtos de origem animal, ensejou, podemos dizer, em linha direta, o aparecimento e o desenvolvimento de estabelecimentos de qualificação técnica igualmente heterogênea.

Com efeito, sob o controle do Governo Federal, formou-se uma indústria selecionada de acordo com os padrões técnicos ditados pelo seu órgão sanitário. De características verdadeiramente empresariais, esta indústria com o passar dos anos evoluiu de tal forma que veio alcançar os melhores padrões internacionais. O aproveitamento da matéria-prima e a qualidade da produção atingiram níveis correspondentemente elevados, seja pela alta qualificação técnica dos estabelecimentos, seja pela eficiência do controle sanitário e tecnológico federal.

Infelizmente, sob a responsabilidade dos estados e municípios, multiplicou-se, pela ausência e/ou fragilidade dos seus órgãos sanitários específicos, uma vasta gama de numerosos estabelecimentos de baixíssimo padrão técnico-higiênico. Trabalhava-se nas piores condições operacionais e higiênicas e a produção irremediavelmente comprometida pela deficiência do meio-ambiente e agravada pela nominalidade do indispensável controle oficial era entregue liberalmente ao consumo público, expondo a população a numerosos e sérios riscos (Guimarães, J, A e Santos, J, S; 2001).

2.3.1 Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M),

O Sistema de Inspeção Municipal (SIM) é o órgão responsável por fiscalizar os estabelecimentos que produzem alimentos processados de origem animal e vegetal. Cabe ao SIM também fiscalizar a origem da matéria-prima, o asseio dos funcionários quanto ao uso dos equipamentos, bem como acompanhar a manipulação de alimentos.

O SIM está subordinado à Secretaria Municipal da Prefeitura da cidade. A lei federal nº 7.889, em vigor desde 1.989, já previa a criação nos municípios de um serviço próprio de

inspeção de produtos de origem animal e vegetal. O trabalho do SIM, que é complementado pela Vigilância Sanitária, garante aos produtores não só a excelência, mas também a certificação de seus produtos. O diretor afirma que aqueles que não possuem o certificado estarão fora do mercado. A meta é garantir a saúde pública, a proteção do meio ambiente e a regularização das agroindústrias para comercializarem seus produtos em suas respectivas cidades.

Para a sociedade, os efeitos das atividades do SIM são imediatos, pois garantem produtos saudáveis e seguros, já que a inspeção busca reduzir os riscos de transmissão de micro-organismos patogênicos de intoxicação alimentar e eliminar a possibilidade de difusão de doenças como brucelose, botulismo, e outras contaminações de verminoses prejudiciais à saúde humana.

2.3.2 Sistema de Inspeção Pública (S.I.P),

É para produtos de origem animal (Órgãos de Agricultura) atuantes no serviço de inspeção estadual assim como a própria vigilância sanitária. As empresas certificadas como SIP somente comercializam seus produtos no respectivo estado.

Ofício dirigido SIE (da Secretaria de Agricultura) do respectivo estado, junto com plantas e memorial descritivo para a construção, ou das instalações existentes.

2.3.3 Sistema de Inspeção Federal (S.I.F)

Legislação Sanitária para produtos de origem animal, Serviço de Inspeção Federal – SIF pelo Ministério da agricultura. Os estabelecimentos com certificação SIF apresentam sem restrição de área de comercialização; Ofício dirigido à Superintendência do MAPA no respectivo estado, junto com plantas e memorial descritivo para a construção, ou das instalações existentes.

Para oferecermos alimentos em quantidade e qualidade, faz-se necessário um acompanhamento deste produto desde o início de sua cadeia produtiva (nascimento do animal) até a industrialização, envolvendo a transformação da matéria prima em alimento, seu armazenamento, transporte, comércio, e consumo (GOMIDE et al., 2006). GOMIDE et al.(2006) falam também que o técnico encarregado dessa inspeção é o médico veterinário que é denominado inspetor sanitário e que tem a responsabilidade de decidir sobre o que é apropriado para consumo e condenar o que é impróprio, verificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e pelo parecer final sobre os produtos inspecionados.

3. Conclusão

Conclui-se com este trabalho que nos dias atuais a preocupação com a gestão da qualidade está relacionada com competitividade de mercado. Evidenciado nas certificações dos órgãos de inspeções, onde que pra empresa ser considerada entre alguns dos órgãos tem que atender aos seus requisitos obrigatórios, como ferramentas de qualidades obrigatórias a serem implantadas, obrigações com legislações com isso uma empresa que apresenta S.I.F está melhor qualificada do que uma empresa que ainda se encontra com S.I.M, diferenciando também nos seus pontos de venda, a primeira com alcance nacional e a outra apenas municipal.

Uma das especificidades da gestão da qualidade na indústria agroalimentar é o aspecto da segurança alimentar. Assim, a gestão da qualidade é, além de uma vantagem competitiva, e é

uma exigência dentro desse setor econômico, e esse fato pôde muito bem ser observado nos dados colhidos nesta pesquisa, os quais mostram que as empresas consideram importante a inspeção de seus produtos e a padronização dos processos.

Os organismos de inspeção governamentais, como o SIF, influenciam e desempenham papel importante na evolução da gestão da qualidade dentro das empresas agroalimentares. Ao que tudo indica, mudanças nas políticas e formas de ação desses organismos alterariam sobremaneira as estruturas de gestão da qualidade das empresas do setor.

O trabalho em questão realizou o objetivo proposto analisando e demonstrando quais os procedimentos de gestão de qualidade com foco na segurança do alimento, são estabelecidos e implantados em estabelecimento de produto animal, assim demonstrando como e por quem é feito as respectivas inspeções.

4. Referências

- ATHAYDE, A. **Sistemas GMP e HACCP garantem produção de alimentos inócuos. Engenharia de alimentos.** Ano 5, no 23, janeiro/ fevereiro, 1999.
- ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de praticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade.** 4. Ed. São Paulo: ABERC, 2001. 216p.
- ANUÁRIO. **Sindicato do Comércio Varejista de Carnes Frescas do Estado de São Paulo.** São Caetano do Sul, RPM Editora. p.52-72. 2005.
- BRASIL,. **Manual Genérico de Procedimentos para APPCC em Indústrias de Produtos de Origem Animal.** Ministério da agricultura e do abastecimento, portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998.
- BRASIL. ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002,** Ministério da Saúde.
- BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação,** Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004;
- BRASIL.: **Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.** Secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.
- BRASIL.: **Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Ministério da agricultura e Abastecimento.** Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997.
- CODEX ALIMENTARIUS. **Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) – System and Guidelines for its Application.** Alinorm 97/13A. Codex Alimentarius Committee on Food Hygiene, Rome, 1997.
- FIGUEIREDO, V.F; COSTA NETO, P.L.O: **Implantação do HACCP na Indústria de alimentos. 2001.** Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/gp/v8n1/v8n1a07.pdf> > Acesso 15 de fev 2011.
- FISHLER, F.: **Conferência "Inocuidade dos Alimentos - Um Debate Nacional",** Londres, 1997.
- FALCONI, V; **Controle de Qualidade Total,** 2011. Disponível em <<http://www.marco.eng.br/qualidade/gurus/Falconi.PDF>> acesso 10 setembro 2011.
- FURTINI L. L. R. ; ABREU L. R.. **Utilização de APPCC na indústria de alimentos.** Ciênc. Agrotec., Lavras, 30, n. 2, p. 358-363, mar./abr., 2006.
- GOMIDE L. A. M.; RAMOS E. M., FONTES P. R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças.** ed. UFV, p. 19 – 20, 2006.
- ICMSF. **El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos.** Acribia, Zaragoza, 1991. 332 p.

MACHADO, J. A **qualidade como requisito de competitividade. Conferencia internacional virtual sobre qualidade de carne suína**, 2001. Disponível em: <<http://www.conferencia.uncnet.br/pork/seg/palestra.html>>. Acesso em 01-mai-2011.

PALADINI, E.P.: **Gestão da qualidade: a nova dimensão da gerência de produção**. Trabalho apresentado a UFSC como parte dos requisitos de concurso de professor titular na área de gerência de produção. 1996.

SIQUEIRA, Ivana M. C.; **Importância e utilização dos derivados de soro de queijo**. Rev Higiene Alimentar, v. 16, n. 97, p. 31-35, 2002.

SEGURANÇA ALIMENTAR. **ARVORE DECISORIA** ; Disponível em <<http://www.segurancalimentar.com/conteudos.php?id=616>> Acesso 3 Novembro, 2011.