

MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA SEAGRO – SEMANA ACADÊMICA DE AGRONOMIA

UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES - UCEFF CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI

APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO EM INDÚSTRIA DE EMBUTIDOS NA CIDADE DE TRÊS PASSOS/RS

¹Jonathan Schmitt
¹Jonathan Reigert
²Daiane Preci

¹ Acadêmicos de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail:
jonathanpolaco680@gmail.com;

² Docente do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: daiane.preci@uceff.edu.br

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: Muito se tem discutido acerca de grandes índices de pragas, vetores e microrganismos, os quais podem causar contaminações nos alimentos. A fim de auxiliar na melhoria das condições sanitárias dos alimentos, controle do ambiente de produção e aumentar a segurança do consumidor final, a Agência Nacional de vigilância Sanitária (ANVISA) através da Resolução, RDC N° 275/2002 apresenta normas e uma lista de verificação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e normas de Boas Práticas. **OBJETIVO:** Realizar a vistoria em uma indústria de embutidos, utilizando a lista de verificação estabelecida pela legislação, a fim de avaliar as instalações da indústria, os equipamentos, moveis e utensílios e as pessoas que os manipulam e se necessário, promover melhorias para a produção de alimentos de qualidade, e livres de quais quer riscos à saúde. **MÉTODOS:** Foi selecionada uma indústria de embutidos, na cidade de Três Passos, Rio Grande do Sul, a qual produz salame, torresmo, morcilha e linguiça frescal. Para a aplicação de *checklist* de acordo com a RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002. A vistoria seguiu a ordem da lista de verificação, com preenchimento dos campos com as opções de conformes e não conforme. Após o preenchimento da planilha, estabeleceram-se os percentuais para cada classe, e pelo percentual geral classificou-se a empresa em relação ao grupo; grupo 1 (alta adequação), 2 (média adequação) e 3 (baixa adequação) de acordo com a legislação. **RESULTADOS:** Ao todo foram 166 itens avaliados, tendo 156 itens conformes, 2 itens inconforme, classificando-a, como Grupo 1, de alta adequação pois ultrapassa 76%. As não conformidades, estavam associadas a estrada que liga a indústria que se apresentou de difícil acesso, principalmente em dia de chuvas, por encontrar-se em meio rural. A solução corretiva, seria a aplicação de via de asfalto de ligação para facilitar a chegada de produtos e também as entregas. Também foram observadas falhas na periodicidade da limpeza de reservatórios de água que são utilizados na produção, apresentando risco de contaminação. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O referido trabalho foi de grande valia na ampliação do conhecimento na área, mostrando o quanto a qualidade de produção é inegociável. Além disso, a importância da checagem para promoção de melhorias através da aplicação da lista de verificações, seguindo as normas de boas práticas. O estabelecimento avaliado apresentou bons resultados, apesar de algumas melhorias ainda serem necessárias.

Palavras-chave: Normas. RDC. *Checklist*.