

PADRÕES DE QUALIDADE E INSPEÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE CHARQUE



GASPARONI, Aiane¹; NEVES, Ana Carolina Souza¹; JUNGUITU, Brenda¹; AGUERRE, Jenifher Xaiani Gonzales ^{1*}; ESPARTEL, Luisa Azambuja¹
*e-mail: xaianigonzales@gmail.com

CORADINI, Marcia²; OTTE, Marina²; BIANCHI, Eloísa²

¹Discentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

²Docentes do Curso de Medicina Veterinária, Nível 8 2024/2 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



INTRODUÇÃO

O charque é um produto feito a partir da salga de cortes de carne, com o objetivo de aumentar sua durabilidade. Introduzido no Rio Grande do Sul no século XVIII, vindo do Ceará, hoje é processado em agroindústrias que integram atividades agrícolas e industriais para transformar insumos do campo em produtos prontos para consumo ou para uso em outros setores. Em 2020, o agronegócio compôs 26% do PIB do Brasil, com destaque para a carne bovina para a exportação. A fiscalização desses produtos é feita pela DIPOA, que segue as normas do RIISPOA. Os estabelecimentos devem atender a padrões de higiene e produção, descritos em documentos como POP, PPH, BPF e MBPF, para garantir a segurança e qualidade dos produtos.

OBJETIVO

O presente trabalho tem como objetivo realizar uma análise microbiológica em um estabelecimento certificado produtor de charque. Realizando uma visita ao estabelecimento, analisando as salas de produção, superfícies, máquinas de processamento e o próprio charque, e coletadas amostras para análise.

MATERIAL E MÉTODOS

APRESENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

01 Linha de produção de embutidos
Linha de produção de charque

COLETAS COM SWAB

02 Coletas de 5 amostras
Charque picado e charque inteiro

CÂMARA DE FLUXO CONTÍNUO

03 Amostras colocadas em placas por petrifilm

ESTUFA

04 24 horas a 37 °C

ANALISE MICROBIOLÓGICA POR PETRIFILM

05 Contabilizado 1/4 da área da placa
Número de colônias obtido multiplicado por 4 para a contagem total.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Anvisa e o Manual de Boas Práticas de Fabricação destacam a importância de procedimentos rigorosos na aquisição da matéria-prima e distribuição para evitar contaminações. Segundo a Embrapa 2007 reforça que as boas práticas de fabricação (BPFs) são essenciais para garantir a qualidade do produto final. Algumas recomendações incluem o uso de luvas, limpeza de botas, lâmpadas com sensor, controle de recipientes e armazenamento, e adequação de portas para prevenir contaminação.

Após a inspeção e as análises microbiológicas, os resultados obtidos foram utilizados para elaborar sugestões, que foram então encaminhadas ao estabelecimento, visando promover a melhoria contínua de suas práticas.

Quadro 1: Resultados das análises.

Microorganismo	Charque inteiro	Charque picado	Esteira	Embutidor	Bandeja	Mesa charque	Moedor	Padrão conforme ANVISA IN 60/2019
STX <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	10 ² UFC/superfície 10UFC/25 gr
<i>Escherichia coli</i> (E. Coli)	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente

Fonte: Autores, 2024

Quadro 2: Ações corretivas para o projeto de elaboração de produtos de origem animal.

PROBLEMA ENCONTRADO	AÇÃO CORRETIVA	AÇÃO PREVENTIVA
Manipulação do produto sem luva	Uso de luvas sempre que for manipular o alimento	Higienização correta das mãos
Limpeza manual das botas	Automatização do sistema de higienização das botas	Limpeza correta das botas e após higienizar as mãos
Bandeja de salgar charque enferrujado (pontos/áreas)	Limpeza ou uso de bandejas que possam ser substituídas	Limpeza frequentemente
Possível contaminação do interruptor de luz	Lâmpada acionada via sensor	Após tocar no interruptor lavar novamente as mãos
Sobras de charque em bandeja de plástico	Controlar o tempo do produto nas bandejas e realizar descarte	Higienização correta das Ter Controle do tempo do alimento sobre a bandeja e se caso haja descarte higienizar as mãos.
Embalagens armazenadas em frente ao lavador (áreas de trânsito)	Obter uma sala específica para armazenamento das embalagens	Evitar contaminação cruzada
Porta Sanfonada De Correr (Pvc)	Porta que facilite a entrada sem manuseio de partes descontaminadas	Após fechar a porta higienizar as mãos novamente

Fonte: Autores, 2024

CONCLUSÃO

A inspeção de estabelecimentos de charque enfatiza a importância dos padrões de qualidade, com foco na identificação de *E. coli*, *Salmonella* e *Staphylococcus*. A adoção de Boas práticas de fabricação e conformidade com normas sanitárias, como o RIISPOA, são cruciais para a segurança alimentar. A análise microbiológica, aliada a inspeções rigorosas, previne contaminações e assegura a qualidade dos produtos. Mostrando-se satisfatório os resultados quando o estabelecimento cumpre as suas normas.