

Avaliação de veículos de transporte de leite e derivados

Eliza Maria Galvão Bengtson Lobato¹, Vanessa Aglaê Martins Teodoro^{2*}, Márcio Roberto Silva³,
Denise Sobral⁴, Junio Cesar Jacinto de Paula⁴, Renata Golin Bueno Costa⁴

¹Mestre em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados, UFJF/Embrapa/Epamig ILCT,

²Universidade Federal de Juiz de Fora(UFJF), Departamento de Medicina Veterinária,

³EMBRAPA Gado de Leite,

⁴Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT)

*e-mail: vanessa.teodoro@ufjf.edu.br

Objetivou-se avaliar a implementação de programas de qualidade em 20 veículos de transporte de leite e derivados da indústria para os supermercados, no estado de Minas Gerais. Uma lista de verificação (LV), organizada em 05 itens (58 pontos de verificação), foi usada para classificar os veículos em relação ao percentual de adequação: “Ótimo” (quando o transporte possuía um nível entre 91 a 100 % de adequação), “Bom” (70 a 90%), “Regular” (50 a 69%), “Ruim” (20 a 49%) e “Péssimo” (0 a 19%). Na classificação geral, 20% dos veículos foi classificado como “ótimo” e 50% como “bom”. Nenhum veículo foi classificado como “péssimo”, porém, 30% obtiveram classificações que podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos (“ruim” e “regular”). No item (1) situação do veículo, 30% foi classificado como “ótimo”, 45% como “bom” e 25% como “regular”. As não-conformidades mais frequentes foram a mistura de produtos de categorias diferentes e a limpeza deficiente dos baús. No item (2) acondicionamento dos produtos, 25%, 45% e 30% dos veículos obtiveram as classificações “ótimo”, “bom” e “regular”, respectivamente. Verificaram-se ausência de sistema de refrigeração para conservação dos produtos durante o percurso. No item (3) carga e descarga todos os veículos foram classificados como “ótimo”, pois, havia preocupação em minimizar riscos de contaminação dos produtos. No item (4) motorista e ajudante os veículos foram classificados como “regular” (80%), “ruim” (5%) e “péssimo” (15%). As principais não-conformidades foram ausência de controle da saúde dos colaboradores, de treinamentos e uniformes adequados, pois as empresas não consideram este funcionário um manipulador de alimentos. No item (5) documentação observou-se a presença de procedimentos descritos, registros e alvará de transporte de alimentos. As classificações obtidas foram 55% “ótimo”, 20% “Bom”, 10% “ruim” e 15% “péssimo”. Verificou-se que, em geral, os veículos possuíam falhas higiênico-sanitárias importantes. É fundamental que o sistema de gestão da qualidade das indústrias englobe a etapa de transporte para manutenção da qualidade inicial dos produtos. A implementação dos programas de qualidade deve ser monitorada pela indústria e pelos supermercados, independentemente de quem seja o responsável pelo transporte.

Agradecimentos: à EPAMIG-ILCT e aos supermercados que participaram do projeto.

