

### Programas de autocontrole em laticínios registrados no serviço de inspeção federal em Minas Gerais

Hélio dos Santos Benedito Júnior<sup>1</sup>, Vanessa Aglaê Martins Teodoro<sup>2\*</sup>, N. M. Vicentini<sup>3</sup>,  
Renata Golin Bueno Costa<sup>4</sup>, Denise Sobral<sup>4</sup>, Junio César Jacinto de Paula<sup>4</sup>

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

<sup>2</sup> Universidade Federal de Juiz de Fora,

<sup>3</sup> Embrapa Gado de leite,

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

\* e-mail: [vanessa.teodoro@ufff.edu.br](mailto:vanessa.teodoro@ufff.edu.br)

Objetivou-se verificar o grau de implementação dos programas de autocontrole (PAC), por meio da aplicação de uma lista de verificação (LV) em 15 indústrias de laticínios registradas no Serviço de Inspeção Federal (SIF) situadas no Sul de Minas Gerais. Foram definidas classificações segundo o nível de adequação atingido na LV: “Ótimo” (entre 91 a 100 % de adequação), “Bom” (70 a 90%), “Regular” (50 a 69 %), “Ruim” (20 a 49 %) e “Péssimo” (0 a 19%). Todas as indústrias avaliadas foram classificadas como “Ruim” (40%) ou “péssimo” (60%), ou seja, os laticínios não atendiam nem 50% dos itens descritos na legislação brasileira para implementação de PAC. Os estabelecimentos também foram avaliados em relação aos 12 elementos de controle. Todos foram classificados como “péssimo” nos PAC 8 (controle de temperaturas); PAC 9 (Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC); PAC 10 (Controles laboratoriais e análises), PAC 11 (Controle de formulação dos produtos fabricados) e PAC 12 (Rastreabilidade e recolhimento). As não conformidades mais frequentes nos demais elementos de controle foram: ausência de manutenção e de calibração; falhas estruturais e modificações sem autorização do SIF; contrafluxos; ausência proteção em lâmpadas; baixa luminosidade e ventilação; ausência de controle de umidade relativa do ar nas câmaras; drenagem deficiente e ausência de ralos sifonados; deficiências no controle da potabilidade da água e na higienização da caixa d'água; ausência de armadilhas, além da presença de condições que favorecem a proliferação e a entrada de pragas na fábrica; ausência de programa escrito e registros de procedimentos de higienização em 100% das empresas, além de armazenamento e identificação inadequados de detergentes e sanitizantes; práticas anti-higiênicas de manipuladores, ausência de treinamento e deficiência no controle de saúde; falhas nos projetos dos equipamentos; utensílios de madeira e possível contaminação cruzada entre áreas limpas e sujas; manipulação de leite cru na área de processamento; insumos vencidos, falhas na estocagem, embalagens avariadas, produtos sem identificação e temperaturas inadequadas. Os resultados demonstraram que as indústrias avaliadas possuem sérias deficiências em seus PAC, que podem comprometer a qualidade dos produtos.

Agradecimentos: às indústrias que aceitaram participar do projeto.

