



XV CONGRESSO BRASILEIRO DE APICULTURA 1º CONGRESSO BRASILEIRO DE MELIPONICULTURA

Natal/RN - Brasil - 2004

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BENEFICIAMENTO NAS INDÚSTRIAS APÍCOLAS NO ESTADO DO PIAUÍ

J.G. de S. Rego*, R.C.R.de Camargo, P.S.S. Pires, M.T. do R. Lopes, F. de M. Pereira
Embrapa Meio Norte
joseth@cpamn.embrapa.br

A adoção das Boas Práticas é requisito fundamental em um programa de Segurança Alimentar. Dentre as empresas preocupadas com a qualidade de seus produtos estão as indústrias beneficiadoras de produtos apícolas (mel, pólen, própolis e geléia real), pois esses produtos devem satisfazer às exigências de qualidade do consumidor, possuindo adequado valor nutricional, aparência, além de boas condições de higiene e sanidade. Com o objetivo de retratar os aspectos referentes às condições higiênico-sanitárias e de beneficiamento foram realizadas inspeções em 08 indústrias apícolas localizadas em diferentes regiões no estado do Piauí. Como instrumento de avaliação foi utilizado um roteiro de inspeção (check list) em estabelecimentos na área de alimentos, utilizado no Programa Alimentos Seguros (PAS) do governo federal, que consta de 06 blocos distintos: 1) Aspectos gerais de higiene pessoal e treinamento; 2) Aspectos gerais de projeto e instalações; 3) Aspectos gerais de fabricação; 4) Aspectos gerais de limpeza e sanificação; 5) Aspectos gerais de controle integrado de pragas; 6) Aspectos gerais de controle de qualidade, sendo cada item julgado de acordo com 02 campos: 1) Criticidade: Crítico (C) ou Não Crítico (NC); 2) Conformidade: Conforme (C), Não Conforme (NC), Não aplicado (NA) ou Não Observado (NO). Os resultados encontrados nas 08 indústrias apícolas - permitiram concluir que faz-se necessário a imediata implementação das BPF como fator essencial para a melhoria das condições higiênico-sanitárias no beneficiamento do mel e como pré-requisito à adoção do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), visando atender as exigências dos órgãos fiscalizadores quanto aos Padrões de Identidade e Qualidade desse alimento, proporcionando dessa forma um produto seguro aos consumidores, permitindo assim, a inserção não só do mel, mas dos outros produtos oriundos da atividade apícola, nos mercados mais exigentes.