

Desenvolvimento de legislação sanitária para fabricação de produtos cárneos temperados junto ao comércio varejista

Gustavo Gregory¹, Andreia Fiorese de Andrade¹, Daniela Jacobus¹

¹. Prefeitura Municipal de Caxias do Sul, Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Caxias do Sul/RS, Brasil

Introdução: O desenvolvimento de uma legislação específica para a fabricação de produtos cárneos temperados em açougues e outros estabelecimentos de varejo responde a uma demanda regulatória para possibilitar a agregação de valor em produtos de açougue e estimular a competitividade no setor, sem comprometer a segurança dos alimentos e a saúde pública. Este trabalho teve como objetivo fazer um levantamento do cenário regulatório atual para fabricação de produtos cárneos temperados junto ao comércio varejista e desenvolver uma legislação regulamentando o tema. Material e Métodos: foi adotada uma abordagem metodológica que combinou análise de normas e regulamentos atuais, estudos de caso e pesquisa de campo. Primeiramente, foram compiladas as normas federais e estaduais relacionadas à segurança de alimentos e à produção de produtos cárneos, com foco particular nas regulamentações que afetam açougues e estabelecimentos semelhantes. Em seguida, foram conduzidos estudos de caso em três municípios que implementaram regulamentações próprias sobre o tema, analisando suas práticas e desafios enfrentados. A partir disso, uma pesquisa de campo foi feita com proprietários de açougues e especialistas em segurança de alimentos, para identificar as necessidades e dificuldades específicas na produção de produtos cárneos temperados. Finalmente, procedeu-se à elaboração e publicação de Instrução Normativa municipal regulamentando o assunto. Discussão dos Resultados: A pesquisa revelou que a principal lacuna na legislação vigente é a falta de uma alternativa regulatória intermediária entre o comércio de carnes in natura e a instalação de uma unidade de beneficiamento de produtos cárneos, para produtos cárneos fabricados de forma simples e manual, sem aditivos químicos e com vida útil reduzida, por exemplo, carnes temperadas, empanadas e/ou moldadas. Os estudos de caso demonstraram que regulamentações específicas foram eficazes na regularização dos estabelecimentos e na melhoria das práticas de higiene e segurança, mas também evidenciaram desafios na implementação e fiscalização. A pesquisa de campo mostrou que os responsáveis pela produção em açougues enfrentam dificuldades na tradução das normas para a sua realidade e necessitam de orientações específicas e treinamento adequado. A partir das informações coletadas, foi possível a criação de uma legislação municipal com critérios claros para a produção, controle de qualidade, rotulagem e práticas de higiene específicas para a baixa industrialização de produtos cárneos no comércio varejista. Conclusões: Foi elaborada uma legislação municipal específica para a baixa industrialização de produtos cárneos no comércio varejista, a qual pode contribuir para a regularização de práticas regionais, atendendo às necessidades do setor sem comprometer a segurança de alimentos. A legislação abordou aspectos como boas práticas de fabricação, controle de temperatura, rotulagem e capacitação dos manipuladores. A definição de diretrizes específicas e a criação de um sistema eficaz de fiscalização e treinamento são essenciais para superar os desafios identificados e promover um ambiente seguro e competitivo para a produção desses produtos.



IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

Agradecimentos: Prefeitura de Caxias do Sul



BRAFP



International Association for
Food Protection