



**PROGRAMA ANÁLISE DE PERIGO E PONTO CRÍTICO DE CONTROLE – APPCC
NA PRODUÇÃO DE PASTA DE ALHO PURO: Estudo de caso**

Favaro, F.C.¹, Simionato, E.M.R.S.¹, Palharini, M.C.A.²

¹Centro de Ciências da Saúde – Universidade Sagrado Coração – Bauru, São Paulo,

²APTA, Pólo Regional Centro Oeste, Bauru, São Paulo.

e-mail: eliane.simionato@usc.br

A busca e o aperfeiçoamento pela qualidade dos alimentos, por exigência de consumidores e mercado, aumentam a procura por sistemas que possam proporcioná-la. O programa APPCC vem ao encontro da satisfação dessas exigências, por ser um programa que identifica os perigos, tanto físico-químicos quanto biológicos, que podem surgir durante o processo produtivo. Com o alho se produz a pasta de alho puro a partir da mistura do alho desidratado juntamente com sal, aditivos e água, sendo os mesmos posteriormente moídos e envasados para comercialização. O objetivo deste trabalho foi aplicar o programa APPCC na produção de pasta de alho puro, em uma indústria situada na região centro oeste do estado de São Paulo, que processa mensalmente 100 toneladas do produto. A metodologia empregada para implantação do programa APPCC foi de acordo com a sequência proposta pelo *Codex Alimentarius* (WHO, 1997; ILSI, 1999). O grupo de trabalho aplicou todos os processos necessários para implantação do programa, o que possibilitou listar todos os perigos, analisar os riscos e considerar os controles necessários. Para a definição dos Pontos críticos (PC) e pontos críticos de controle (PCC) do fluxograma da produção da pasta de alho puro, empregou-se a árvore decisória extraída e adaptada da portaria 46 de 10/02/1998 do Ministério da Agricultura. Os PC já são normalmente monitorados e tem a função de padronização do processo produtivo. Um PCC é uma etapa na qual um controle pode ser aplicado, sendo essencial para prevenir ou eliminar um perigo relativo à segurança do alimento. Foram reconhecidos neste processo três PCCs sendo eles: as matérias primas alho e água, além de partículas metálicas no produto final, e propostas ferramentas para o monitoramento dos mesmos. Com a execução deste trabalho foi possível conhecer melhor o processamento da pasta de alho e suas fragilidades em relação à saúde do consumidor, bem como propor as melhorias necessárias para um processo produtivo seguro, com minimização de perdas, e que atenda a fiscalização.

Agradecimento: Fundação Veritas