

Qualidade microbiológica das farinhas e gorduras animais

Claudio Bellaver ¹

A qualidade das rações é dada em grande parte pela qualidade dos ingredientes que a compõem, havendo um provérbio que diz: “*se entra lixo, sai lixo...*”. É impossível fazer uma ração de qualidade, se faltar qualidade nos ingredientes que a compõem. Um dos atributos importantes da qualidade é a higidez, visto que os ingredientes podem estar contaminados por microrganismos simbiotes e/ou patogênicos. De qualquer forma, a contaminação é indesejável e está ligada à imagem de qualidade da empresa e de seus produtos. Pode-se prevenir, reduzir ou eliminar os efeitos indesejáveis dos microrganismos na saúde do homem e animais através da biossegurança nas atividades de produção, da tecnologia industrial e dos riscos que podem comprometer o uso dos produtos. Por esta razão é necessária a implementação de um sistema de qualidade que venha preventivamente controlar os processos de produção, para se evitar a contaminação microbiológica. Vários programas de qualidade podem ser implementados iniciando-se pelas Boas Práticas de Fabricação - BPF até o HACCP para os produtos.

A presença de bactérias, fungos e leveduras é totalmente inaceitável em farinhas animais. A instrução normativa No. 34/2008 do MAPA prevê um controle laboratorial dentro do padrão de identidade e qualidade devendo estar garantida a ausência de Salmonelas e as medidas corretivas para falhas do pós-tratamento térmico, devem ser efetuadas através de análises para Enterobactérias conforme instruções específicas. Os procedimentos laboratoriais padrões estão descritos na instrução normativa No. 62/2003 do MAPA e em seus anexos. Todo o trabalho laboratorial deve ser feito mantendo registros das atividades executadas visando evidenciar o sistema de qualidade existente.

O sistema de produção verticalizado de animais de abate mantém um monitoramento sistematizado em vários pontos críticos da cadeia de produção e industrialização com o propósito de garantir a segurança dos alimentos da empresa. Mas, mesmo assim, infecções alimentares têm sido freqüentes. Uma suspeita muito comum de contaminação recai sobre as farinhas animais, pois essas, como ingredientes destinados à produção de alimentos para animais, seriam os principais focos de atenção a serem considerados. Sendo o Brasil o maior exportador de carnes e pela grande exigência dos países importadores, é de fundamental importância o controle da produção de farinhas e gorduras animais, para que estejam isentos de contaminação microbiológica.

Além deste sistema de *controle laboratorial* de pontos críticos é necessário fazer uso de outras ferramentas para a redução e/ou eliminação da contaminação microbiológica, como o uso de *produtos antimicrobianos*. Esses produtos proporcionam um amplo espectro de atuação microbiológica porque sendo uma mistura de ácidos orgânicos e formaldeído, são efetivos controladores microbiológicos no pós processamento até o uso na granja. Também a *higienização pré-operacional* de fábricas de farinhas é essencial para a qualidade microbiológica. O tempo de resposta para a análise microbiológica é demorado e, portanto, para medidas corretivas é essencial que a fábrica tenha um sistema de qualidade implantado (ex. BPF), onde as análises microbiológicas sejam rotineiras e evidenciáveis.

¹ Méd.Vet., Ph.D.; QualyFoco Consultoria Ltda - Concórdia, SC; bellaver@netcon.com.br