

# HACCP NA INDÚSTRIA DE ALIMENTAÇÃO ANIMAL

## Factores limitativos à sua aplicação



Ana Paula Marques

Na última década assistiu-se a um aumento das preocupações com a segurança dos alimentos e a protecção da vida e da saúde do consumidor europeu, em consequência da ocorrência de crises alimentares que tiveram repercussões diversas. Neste contexto, a indústria de alimentos para animais começa a assumir um papel de relevo como um elo importante dentro da cadeia alimentar, o que transparece nas inquietações da Comissão Europeia quando publica, em 2000, o Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, onde se corroboram as intenções de estabelecer um conjunto de normas legais sobre a segurança alimentar. Em 2002 o Parlamento Europeu e o Conselho publicam o Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de Janeiro, o qual “determina os princípios e as normas gerais da legislação alimentar, estabelece procedimentos em matéria de segurança de géneros alimentícios” e, pela primeira vez, inserem-se “os requisitos relativos aos alimentos para animais, incluindo a sua produção e utilização sempre que se destinem a animais produtores de géneros alimentícios.”

Será, contudo, o Regulamento (CE) n.º 183/2005, de 12 de Janeiro, que vem reforçar a ideia de que as empresas do sector devem operar segundo condições harmonizadas, prevenindo a saúde humana, o bem-estar animal e o próprio ambiente, conforme se transcreve: “O principal objectivo das novas normas de higiene previstas é garantir um elevado nível de protecção do consumidor em matéria de segurança dos alimentos para animais e para o consumo humano (...)”, sendo que “a principal responsabilidade pela segurança dos alimentos para animais cabe aos operadores das empresas do sector dos alimentos para animais”. Mais à frente sustenta-se que “a segurança dos alimentos para animais depende de um conjunto de factores, cabendo à legislação definir requisitos de higiene mínimos”, e que “os referidos operadores deverão tomar medidas ou adoptar procedimentos para alcançar um elevado nível de segurança dos alimentos para animais.”

Este diploma explicita que a segurança dos alimentos produzidos só poderá ser garantida através de um conjunto de boas práticas de higiene aplicadas em todas as etapas do processo, pelo que deverá ser fomentada a elaboração de guias nacionais, assim como os operadores deverão criar, aplicar e manter um sistema baseado nos princípios da análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points). A metodologia HACCP encontra-se largamente divulgada, permite identificar perigos específicos e estabelece as medidas preventivas necessárias ao seu controlo. Para tal assenta em sete princípios, os quais se desdobram em doze ou catorze passos conforme a metodologia

a aplicar. É comum utilizar-se como ferramenta de trabalho o documento da Comissão do *Codex Alimentarius*.

### DIFICULDADES DE IMPLEMENTAÇÃO

A aplicação do HACCP ao processo de fabrico de alimentos compostos para animais é confrontada com algumas questões pertinentes que dificultam a sua implementação, desde logo a inexistência de critérios microbiológicos que definam a aceitabilidade dos alimentos, dos processos de fabrico e do controlo da higiene. Enquanto que nos géneros alimentícios os critérios microbiológicos aplicáveis encontram-se definidos no Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de Novembro, no respeitante aos alimentos para animais os critérios microbiológicos de aceitação *versus* não aceitação do produto não se encontram juridicamente explícitos.

O Decreto-Lei n.º 105/2003, de 30 de Maio, vulgarmente designado pelo diploma da “Fórmula Aberta”, relativo à comercialização dos alimentos para animais, no capítulo II, artigo 5º, ponto 3, afirma que “os alimentos compostos para animais não podem conter agentes microbianos comprovadamente responsáveis por patogenicidade para os animais ou para o homem, designadamente do género *Salmonella*”. Além disso, o Decreto-Lei n.º 193/2007, de 14 de Maio, sobre substâncias indesejáveis, faz referência aos limites máximos de aflatoxina B1, expresso em mg/kg (ppm), para vários tipos de alimentos, considerando que estes apresentam um teor de humidade de 12% (parâmetro que pressupõe o controlo de determinados microrganismos patogénicos, de modo a cumprir como limites máximos da toxina).

Actualmente e dada a carência de legislação específica, os fabricantes de alimentos para animais devem estabelecer critérios micro-



biológicos, sustentados em princípios científicos de riscos, que definam a aceitabilidade dos seus processos e garantam a segurança dos produtos que colocam no mercado até ao último dia do período de vida útil destes. Em abono da verdade, compete às entidades oficiais estabelecer estes critérios microbiológicos, embora se deva conferir margem de manobra aos operadores para agilizarem os seus planos de autocontrolo baseados no seu histórico e em critérios científicos de risco.

A ausência de regulamentação estende-se a outros aspectos, nomeadamente ao controlo do arrastamento. Para proceder a esta avaliação o operador deve definir a lista de substâncias que considera críticas, dando especial atenção às pré-misturas medicamentosas e a determinados aditivos. Existem ferramentas que auxiliam os operadores a proceder à correcta avaliação destes parâmetros. A grande dificuldade centra-se no diagrama de fabrico destas unidades de produção que não foram desenhadas e programadas com este objectivo.

O arrastamento (*carry-over*), segundo a definição “é a presença num material ou produto de outro material ou produto, que tenha origem no anterior uso do equipamento”. Estamos, pois, a falar de uma impossibilidade física do próprio equipamento. Por melhores práticas de fabrico que existam, o arrastamento nas linhas de produção em contínuo nunca pode ser completamente eliminado. A inevitabilidade da existência do arrastamento no processo industrial conduz à necessidade de estabelecer limites mínimos de resíduos (LMR) em carne, leite e ovos. Tal estipulação é não só indispensável como urgente, facto para o qual se chama a atenção para a sua implementação, no âmbito do poder regulador e disciplinador que compete ao Estado.

Apesar de tudo, existem procedimentos que possibilitam minimizar a presença deste tipo de resíduos em fabricos posteriores, bem como a sua criticidade para determinadas espécies. Por um lado, a definição de sequências interditas de fabrico, as quais para além de respeitarem os requisitos legais previnam as incompatibilidades e evitem as interferências farmacológicas; por outro lado, a realização de limpezas nas linhas após o fabrico de alguns alimentos considerados mais críticos, por exemplo, onde exista incorporação de determinada pré-mistura medicamentosa ou adição de coccidiostático.

## MEDIDAS A TER EM CONTA

Excluindo os aspectos limitativos já apontados à implementação do HACCP nas instalações de fabrico de alimentos para animais, a existência de um programa de pré-requisitos bem alicerçado constitui um factor crítico de sucesso para a aplicação desta metodologia. Antes de se iniciar o estudo HACCP é de extrema importância a elaboração de um programa de pré-requisitos devidamente sustentado, abrangente e que não se circunscreva apenas às actividades e às condições básicas necessárias para manter um ambiente higiénico na unidade.

Neste âmbito, é muito importante a selecção dos fornecedores e o estabelecimento de relações de parceria, porque nos parece indis-

cutível o seu contributo, no sector da alimentação animal, para que se possa garantir sistemas HACCP adequados e eficazes. Compreendemos e não podemos, também, descurar as dificuldades que existem em evidenciar a segurança alimentar dos produtos fornecidos. Assim, se por um lado trabalhamos com fornecedores das denominadas e pequenas matérias-primas (aditivos, coccidiostáticos...) reconhecidos mundialmente e com práticas de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar consolidadas e validadas, por outro lado, as grandes matérias-primas (cereais, oleaginosas) são, salvo casos pontuais, adquiridas em grandes quantidades e oriundas de países extracomunitários, transportadas em grandes lotes e provenientes de inúmeros produtores.

Existe, portanto, uma grande dificuldade em qualificar estes fornecedores e, como tal, em garantir a rastreabilidade e segurança alimentar dos produtos no que concerne a aspectos químicos, como seja o cumprimento dos limites máximos toleráveis legalmente estipulados de resíduos de pesticidas, micotoxinas e outras substâncias indesejáveis. Neste sentido, é muito importante que sejam definidas regras de armazenamento e rotatividade dos produtos armazenados, bem como práticas adequadas de higiene de produtos, instalações, equipamentos e pessoas. Para que tais regras sejam eficazmente implementadas, deverá existir uma aposta clara na formação de responsáveis e colaboradores.

É igualmente indispensável durante o estudo para a implementação do HACCP, logo no início (Princípio 1) quando se procede à identificação dos possíveis perigos associados ao fabrico dos alimentos nas várias fases do processo, que alguns sejam identificados como essenciais para controlar a introdução de perigos para a segurança alimentar e, ao aplicar o Princípio 2, deve fazer-se uma rigorosa avaliação destes perigos e analisar-se as actividades de monitorização e medidas de controlo. Com base nesta apreciação definem-se os pré-requisitos operacionais essenciais para controlar a probabilidade de introdução de perigos e/ou contaminação no processo e para os quais não é possível estabelecer limites críticos nem actividades de monitorização.

A dificuldade existente em desenvolver actividades de monitorização implica que a segurança sanitária dos alimentos compostos para animais tenha de ser, acima de tudo, garantida por uma abordagem preventiva através da implementação de boas práticas de higiene e fabrico, de programas de pré-requisitos, de pré-requisitos operacionais eficazes, de um plano de HACCP desenhado de acordo com o diagrama de fabrico, que eventualmente poderá não contemplar nenhum PCC (ponto crítico de controlo), não constituindo isso uma deficiência na concepção do sistema.

Os fabricantes de alimentos dispõem no HACCP de uma excelente ferramenta de trabalho que os ajudará a serem mais competitivos num mercado cada vez mais agressivo, isto é, se for bem implementada por aqueles que dominam o próprio processo produtivo, pelo que estarão reconhecidamente aptos a fornecer produtos seguros e com qualidade.