



SEGURANÇA ALIMENTAR DE EMBUTIDOS EM AGROINDÚSTRIAS REGISTRADAS EM BAGÉ

¹Marina Rodrigues Chaves, ²Patricia Luiza Eisenkramer, ³Margarete Franco

A qualidade dos alimentos é um tema de extrema importância quando se refere à saúde e a busca por alimentos seguro. Para se produzir um alimento seguro é necessário estabelecer controle em todas as áreas de preparação destes alimentos, incluindo matéria prima, ambiente, processos, pessoas, estocagem, distribuição e consumo, além da armazenagem. O trabalho tem como objetivo esclarecer sobre a necessidade da inspeção de embutidos para a saúde populacional, avaliando o nível de segurança dos alimentos embutidos de agroindústrias registradas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ Município de Bagé/RS, assim obter o conhecimento da importância da inspeção e registros destas empresas, além de salientar a importância de se consumir produtos com procedência comprovada e seguro para a saúde pública. Foi elaborado um projeto de pesquisa e extensão para o diagnóstico das análises físico-químicas e microbiológicas, com base em dados obtidos no período de Junho de 2016 a julho de 2017. De acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), as quais abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a segurança dos produtos alimentícios. Foram encontradas alterações de *Staphylococcus aureus*, *Salmonellasp.* Coliforme Termotolerante, Nitrito, presença de Umidade. Este trabalho demonstra a importância e necessidade das análises físico-químicas, microbiológicas e implantação de sistemas que assegurem a qualidade para as indústrias produtoras de alimentos e estabelecimentos comerciais. Se cada etapa de processamento for controlada, ao final haverá a qualidade assegurada do produto acabado. Os alimentos que segundo testes apresentaram alterações foram imediatamente descartados, proibidos de ir para consumo, a produção foi estacionada até que se regularizasse a situação. Concluímos, salientando à população a importância de adquirir um produto inspecionado, com produtos submetidos a um processo de análise por testes eficientes e por técnicos capacitados, são oferecidos ao consumidor um produto de maior qualidade sanitária, onde não causam danos a saúde de seus consumidores, envolvendo assim boas práticas de fabricação durante todo processo.

Palavra Chave: Origem animal; Inspeção; Fabricação