

A eficácia da higienização nas normas de certificação em segurança dos alimentos

A validação, o monitoramento e a verificação da higiene são requisitos das normas de certificação em segurança dos alimentos reconhecidas pelo GFSI (Global Food Safety Initiative), órgão sem fins lucrativos que atribuiu equivalência entre essas normas.

De forma mais ou menos explícita, os esquemas FSSC 22000, BRC, IFS Food e SQF nos direcionam para o que considerar para avaliar a eficácia da higienização.

Na referência mais detalhada esta norma BRC Food Safety, que determina que devem ser definidos limites aceitáveis e não aceitáveis do desempenho de higiene do ambiente das superfícies de contato com alimentos, equipamentos de processamento e equipamentos em áreas de controle intensivo ou alto risco, ou seja, aquelas em que há probabilidade de desenvolvimento microbiano do produto após tratamento térmico e ao longo da vida útil do alimento. Os níveis aceitáveis podem ser definidos a partir de inspeção visual, técnicas de bioluminescência de ATP, análises microbiológicas e químicas nas superfícies descritas acima, e também nos sapatos dos operadores.

Ainda segundo o BRC, a verificação do processo de CIP deverá ser realizada a partir da água de enxágue e/ou do primeiro produto da linha para verificar a presença de líquidos de limpeza, ou serem usados testes de ATP, alergênicos ou microrganismos, conforme apropriado.

Uma dúvida frequente das empresas é em relação a periodicidade e o volume de amostras a serem tomadas. A ISO TS 22002-1, define que os programas de limpeza e desinfecção devem ser monitorados numa frequência especificada pela organização para assegurar sua adequação e eficácia. Mas qual seria essa frequência? A norma IFS nos dá mais pistas: a eficácia e a segurança das medidas de limpeza e desinfecção, baseada na análise de perigo e avaliação de riscos associados, deve ser verificada e documentada de acordo com um programa de amostragem utilizando procedimentos apropriados. Note que neste caso, ao mencionar avaliação de riscos, há um vínculo direto com o APPCC e, portanto, características de produto e processo, sendo esperado que para produtos de maior risco, seja aplicada maior frequência e amostragem.

Embora não mencionado nas normas, como boa prática de gestão, é interessante utilizar gráficos ou métodos visuais de simples entendimento para analisar tendências e resultados, já que todos os esquemas são unânimes em dizer que os resultados e as ações corretivas resultantes destes monitoramentos devam ser documentados.

Juliane Dias

Sócia da Flavor Food Consulting e fundadora da Associação Food Safety Brazil.

