ABCS ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS

FNDS Fundo Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura

#06

SÉRIE FÁBRICA DE RAÇÃO

O que preciso fazer na fábrica para garantir a **QUALIDADE DA RAÇÃO?**

De forma prática vamos as quatro principais dicas do que fazer para produzir com qualidade e garantir um bom desempenho dos suínos. Lembrando que no informativo anterior mostramos qual a estrutura ideal de uma fábrica para operar adequadamente e atender aos pré-requisitos das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

1 Cuidados ligados às pessoas.

Os colaboradores precisam ser treinados e devem conhecer os **princípios de higiene pessoal e aspectos higiênico-sanitários** para processamento dos produtos. Isso significa usar uniforme adequado fornecido pela empresa, limpo, em bom estado de conservação e de uso exclusivo e interno para o serviço. Lembrando que, além do uniforme, o uso de Equipamento de Segurança Individual (EPI) é obrigatório onde necessário (ex.: máscara contra poeira, botina de segurança, protetor auricular).

O responsável pela fábrica e ou o gerente da granja devem realizar inspeções periódicas dos hábitos de higiene da equipe e todos devem ser continuamente orientados. Ainda, todos os requisitos higiênico-sanitários se aplicam também a possíveis visitantes. Visitas à área de produção, somente quando autorizadas e acompanhadas por um responsável pela granja/empresa.

ATENÇÃO!

Na área de produção de rações é proibido todo ato que possa originar contaminação dos produtos, como:

- Comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.
- Usar adornos, como pulseiras, brincos, relógios, anéis entre outros
- Fumar e ou mascar chicletes, somente em área externa à fábrica de rações.
- Consumir bebidas e alimentos na área interna da fábrica.

2 Cuidados ligados à produção.

A fábrica não deve aceitar nenhuma **matéria-prima ou ingrediente** que contenha parasitas, substâncias tóxicas ou estranhas e micro-organismos, que não possam ser eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis para a produção de ração. Em especial o milho, deve ser verificado na recepção quanto à umidade (por equipamento), ardidos e brotados, quebrados, mofados, carunchados, avariados e impurezas (peneiras) e ou presença de micotoxinas (para este último, com envio para análise laboratorial) e antes de ser armazenado, passar pela pré-limpeza.

Realizar uma **verificação dos produtos no recebimento**: produtos embalados devem estar devidamente rotulados e com todas as informações obrigatórias, observar possíveis danos (embalagem molhada, rasgada, furada etc), conferir quantidades, data de validade e tipo de produto de acordo com o pedido, nota fiscal etc. Verificar também a condição dos veículos que entregam os produtos adquiridos quanto à infestação por pragas, odores estranhos etc, além do estado de limpeza, conservação da carroceria e se transportado adequadamente coberto.

Para o **armazenamento**, seguir o sistema de **PVPS - P**rimeiro que **V**ence **P**rimeiro que **S**ai. Os produtos embalados em sacaria ou barricas (ex.: aditivos, leite ou soro de leite em pó, adsorvente de micotoxina), big bag (ex.: farinha de carne, fosfato) e os sacos de premix produzidos na fábrica, devem ser armazenados em local específico, sobre estrados (paletes), protegidos da incidência de luz solar direta e em pilhas afastadas entre si (em torno de 20cm) e da parede (50cm). Desta forma, serão atendidos os pré-requisitos para uma adequada limpeza e ventilação, controle de estoque e legislação trabalhista. Para armazenar os grãos (milho, sorgo etc) e farelos (soja, trigo etc) à granel, indicam-se os silos metálicos.

Os veículos (ex.: caminhão, trator e carreta, pá carregadeira) utilizados no transporte/distribuição (ração ensacada ou granel) devem ser verificados quanto a sua condição de limpeza e condição física, além de serem de uso exclusivo da fábrica/granja.

3 Prevenção da contaminação cruzada.

Na fábrica devem ser tomadas as medidas cabíveis para minimizar ou **evitar a contaminação cruzada (qualquer situação que possa gerar uma contaminação do alimento)** por contato direto ou indireto em todas as etapas do processo, considerando instalações, equipamentos, pessoal, utensílios e embalagens. Os utensílios (ex.: recipientes, conchas) na área de pré-mistura devem ser específicos para cada produto e identificados.

As etapas do processo de fabricação devem ser contínuas e planejadas. O manuseio de materiais, matérias-primas ou produtos, deve ser realizado de forma a garantir a inocuidade e integridade da ração para os suínos.

Embalagens (sacos, barricas, tambores) de produtos adquiridos e usadas na produção que foram utilizadas parcialmente, devem ser mantidas bem fechadas até a reutilização, garantindo a proteção contra contaminação.

As embalagens provenientes de matérias-primas e ingredientes adquiridos devem ser devidamente descartadas após estarem vazias e não devem ser utilizadas para produtos intermediários (ex.: premix), como recipiente de resíduos nem para produtos acabados (ração).

4 Monitoria de processos.

Uma monitoria de processos é importante para garantir um controle de qualidade. O responsável pela mesma deve passar por um treinamento em boas práticas, para poder identificar os perigos relacionados à inocuidade e qualidade das rações acabadas. Sempre que necessário, devem ser coletadas amostras para análises laboratoriais para apoiar a monitoria.

Fazem parte da monitoria de processos os registros de não conformidades emitidos pelos usuários em cada um dos setores da granja, assim como na própria fábrica. Os principais pontos críticos de uma fábrica de ração e que devem ser monitorados, são os seguintes: recepção, umidade, pragas, goteiras e pó; armazenamento e vazamentos em silos; granulometria da ração; pré-mistura e mistura e expedição. Todos os registros (ex.: resultados de análises laboratoriais, relatórios de não conformidades) devem ser mantidos arquivados por pelo menos dois anos.

Artigo escrito por
Stefan Rohr
Consultor da ABCS, médico veterinário e especialista em alimentação animal

DICA!

Cuidados diários e contínuos fazem toda a diferença para produzir com qualidade e garantir um bom desempenho dos suínos. Mantenha os colaboradores sempre treinados e qualquer dúvida, converse com um profissional da área.

ACOMPANHE A SÉRIE

FÁBRICA DE RAÇÃO

DA ABCS