



A IN 09/09 MAPA e consequências para a indústria de laticínios

*Cristina Mosquim**



Em 19 de agosto de 2009 o Mapa apresentou aos representantes do setor de produtos de origem animal os motivos e as decisões tomadas em relação a IN 09/09 - Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em Produtos Prontos para Consumo.

A reunião iniciou-se com uma apresentação do Dr. Ari Crispim do MAPA, o qual começou explicando as razões da instrução normativa dentre elas, a mudança do sistema de fiscalização atual para um mais moderno onde a inspeção passa a se basear em análise de risco.

Enfatizou que o objetivo desta IN é primordialmente verificar como as empresas do setor estão gerenciando seus programas de autocontrole tais como BPF, PPHO, HACCP, cujo objetivo principal é a inocuidade dos alimentos.

Durante a apresentação vários representantes de empresas e instituições se manifestaram principalmente pelo fato de se coletar somente uma amostra e o resultado basear-se em presença ou ausência.

Segundo os técnicos do Mapa presentes á reunião, não há necessidade de quantificação, pois todo produto tem que sair da fábrica, ausente de listeria pois sua presença, indica que os programas de autocontrole da empresa não estão sendo corretamente controlados ou gerenciados.

A indústria argumentou ainda sobre a distribuição da listeria e das dificuldades de em alguns produtos se encontrar resultados negativos em todos os lotes.

Apesar de todos argumentos contrários por parte das indústrias, foi colocado que o plano começaria a ser implementado á partir de setembro.

O MAPA selecionou á princípio um grupo de produtos, considerados segundo seus especialistas os mais problemáticos como: Queijos Minas Frescal e Ricota; Surime e Pescado Defumado; Salsicha, Presunto Cozido sem cooking e Embutidos Fatiados.

O programa iniciará com a coleta de uma amostra fiscal, que avaliará segundo eles o Processo e não o Lote e, á partir do seu resultado medidas serão adotadas. A amostra será enviada a um laboratório LANAGRO.



SOMAROLE COMERCIAL LTDA.

Distribuidor

CHR HANSEN

- Coalhos e coagulantes
- Culturas lácticas
- Culturas probióticas
- Corantes naturais
- Cloreto de cálcio
- Sorbato de potássio
- Preparados de polpas de frutas p/ iogurtes
- Ácido Láctico

Somarole Comercial Ltda
Av. Celso dos Santos, 173
04658-240 - São Paulo - SP
Fone: (11) 5564-7255
Fax: (11) 5565-6539

Em caso de positividade a empresa entra em regime especial ou seja, a produção fica retida até apresentação de um plano de ação e de resultados negativos em análises, encaminhadas pela empresa a laboratórios credenciados à sua escolha. Estas análises serão pagas pelas empresas.

As empresas já foram selecionadas por categoria e por estado (Minas Gerais terá 50 empresas selecionadas por mês para avaliação, por ser o estado que mais produz os queijos escolhidos para iniciar o programa).

Os Lanagros tem capacidade de realizar 500 amostras/mês.

Foi solicitado que as associações e sindicatos treinassem e orientassem seus associados nos sistemas de gerenciamento de processos para que atendam a IN09 e saibam monitorar e evitar contaminações bem como orientar na feitura de planos de ações principalmente em empresas de menor porte. A ABIQ, o SINDILEITE/SP e o SILEMG/MG já fizeram a apresentação e discussão da importância desta IN para seus associados.

A reunião foi finalizada com a recomendação de que as empresas comecem a trabalhar corretamente com seus planos de autocontrole: BPF, PPHO, HACCP, sendo mais uma vez enfatizada a obrigação do Mapa e das empresas de colocar no mercado produtos inócuos e seguros e que o MAPA de posse de resultados positivos em mão não deixará de tomar ações cabíveis.

Diante dos fatos é necessário discutir alguns pontos relevantes para o entendimento e controle do que passa a ser exigido.

Listeria em Queijos Frescos

A listeriose é uma zoonose ou seja pode ser transmitida do animal ao homem e vice versa.

A única listeria que causa problemas ao homem é a *monocytogenes*.

A listeria é capaz de sobreviver a condições adversas tais como pH (4,39-9,40), temperatura (0-45 °C), atividade de água (0,92-0,97), além de estar amplamente distribuída na natureza: Solo, lama, ração, ensilagem, fezes, esgoto, rios, lagos, mar, efluentes de fábricas, peixes, aves, mamíferos, aves, peixes, plantas de leite, carnes, aves e peixes, carapatos, geladeira, estrume.

A importância da *Listeria monocytogenes* em saúde pública é devido a gravidade dos seus sintomas clínicos, resultantes principalmente do comprometimento do sistema nervoso central, podendo levar a óbito de 30% da população suscetível.

A relevância do problema aumenta devido ao fato da infecção acometer principalmente gestantes, seus fetos e pessoas idosas.

Os produtos lácteos já foram incriminados como responsáveis por surtos em várias partes do mundo. Mais recentemente no Chile, o problema além das mortes (cerca de 9 confirmadas) causou o fechamento de importante fábrica.

No Brasil alguns trabalhos foram feitos demonstrando a presença de listeria em queijos frescos (tabela abaixo).

Ocorrência de *Listeria spp.* e *L. monocytogenes* (Lm) em alguns queijos

Produto analisado	% <i>Listeria spp.</i>	% Lm	Local	Fonte
Queijo Minas frescal e Ricota ind. (33)	-	3,0	Rio de Janeiro - RJ	Silva <i>et al.</i> (1996)
Queijo Minas frescal artesanal (17)	-	41,2		
Queijos maturados (53)	-	5,7		
Queijo Minas frescal (40)	7,5	-	São Paulo - SP	Paschoal & Destro (1997)
Queijo Minas frescal (20)	-	25	Campinas - SP	Vieira & Massaguer (2000)
Leite C, cru (60)	-	15	Fortaleza - CE	Figueiredo & Iaria (2000)
Leite C, pasteurizado (120)	-	3,3		
Queijo Minas frescal, canastra e standard (148)	-	4,8	MG	Pereira <i>et al.</i> (2001)
Queijo Minas frescal (50)	64	8	Araguaína - TO	Vieira <i>et al.</i> (2001)
Queijo Minas (produção informal) (61)	0	-	Campinas - SP	Vialta <i>et al.</i> (2002)
Queijo Minas frescal (58)	-	0		Corbia <i>et al.</i> (2001)
Queijo Coalho (84)	10,7	19	Fortaleza - CE	Branco <i>et al.</i> (2003)
Queijo Minas frescal (45)	-	0	Uberlândia - MG	Sá <i>et al.</i> (2003)



Controle de qualidade

De uma maneira geral pensava-se que a contaminação de queijos por listeria não representaria nem 10%, entretanto dados de laboratórios credenciados mostram que o problema pode ser maior, principalmente quando se considera queijos importados e fatiados no ponto de venda, o que pode ser a causa deste aumento de produtos contaminados.

Medidas de Controle

Apesar da listeria ser eliminada pelo processo de pasteurização, pode colonizar-se numa planta de leite pois forma biofilmes.

Portanto as medidas de controle tem que basear-se numa implantação efetiva dos programas de BPF, PPHO e HACCP com o intuito de minimizar as contaminações cruzadas e ambientais.

As contaminações cruzadas podem ser minimizadas evitando-se as contaminações em potencial tais como: ar (ventiladores), ar refrigerado, botas, utensílios de limpeza (vassouras, rodos, buchas, panos), empilhadeiras, trânsito de pessoas entre diferentes áreas de produção, seladoras à vácuo, cintas transportadoras, bandejas das unidades de refrigeração nas câmaras, dentre outros.

É necessário evitar a formação de aerossóis durante a fase de limpeza, evitar excessiva condensação de vapor e, redobrar os cuidados com ralos e drenos das plantas.

Mais do que nunca a efetividade das BPF e PPHO das indústrias será necessária.

No controle de contaminantes, as indústrias podem contar com empresas de detergentes/sanificantes que tem programas de limpeza específico para o controle de listeria em plantas de queijo.

Quanto ao HACCP, a experiência tem mostrado que é uma ferramenta de gestão e sua grande vantagem é a uniformização das linguagens da gerência, administração e produção além de ser ferramenta exigida no comércio exterior.

Não devemos esquecer entretanto, de que quanto menos PCC's tiver seu plano, mais chance terá de monitoramento e de funcionar.

Um grande erro que ainda cometemos ao implantar o HACCP é esquecer as atualizações. Sem elas o plano não funciona. Também temos errado em não contratar auditorias externas, pois elas podem nos orientar e mostrar erros que cometemos no dia a dia aos quais acostumamos.

Também é bom ressaltar que o MAPA, estabeleceu um prazo de 6 meses, por meio do ofício circular 07/DILEI/CGI/DIPOA, á partir da publicação do referido documento

(11/09/2009) para as empresas implantarem efetivamente seus programas de verificação de qualidade incluindo o HACCP.

É um tempo relativamente curto para quem ainda não implantou conseguir cumprir as etapas e exigências previstas.

Uso de Culturas Láticas Probióticas

Muitos trabalhos desenvolvidos no país com queijos artesanais como os do Serro e da Canastra mostraram que estes raramente apresentaram contaminações com listeria.

A razão tem sido atribuída á forte competição da listeria com as culturas nativas, pois sabe-se que as listerias são más competidoras.

Baseado nisto vários trabalhos vem sendo realizados demonstrando a eficácia de alguns antibióticos naturais tais como: nisina, pediocina, lactococinas, leucocina, propionicina, além de ácidos orgânicos e culturas lácticas específicas, principalmente lactobacilos acidófilos.

É importante ressaltar que o emprego destes antibióticos naturais não elimina os cuidados de BPF e PPHO.

Amostragem e Análises

Apenas a *L. monocytogenes* é importante devido a listeriose, mas as outras listerias são importantes como indicadores ambientais para o controle de processos em tempo hábil antes da liberação do queijo pronto para o consumo. O artigo 11 da IN09/09 no item 2 refere-se a realização de testes microbiológicos para a pesquisa de listeria antes da liberação do produto para consumo.

A indústria deve procurar mandar seus produtos o mais rápido possível para laboratórios credenciados para seu controle de conformidade para não ser pega de surpresa com a interdição de sua linha de produção.

A amostragem deve ser feita de modo a conseguir o equilíbrio entre segurança e custo a intensidade e critérios de amostragem e medidas de follow-up ficam a caso das autoridades competentes e do responsável técnico operador do negócio em seu plano de BPF, PPHO e APPCC.

* Consultora técnica da ABIQ e SINDILEITE/SP

Agradecimentos: gostaria de agradecer á Prof. Eb Chiarini, Ademir Cabral, Marcelo Pedras, Sérgio Murillo N. de Mello e Laércio Goularte pelas palestras apresentadas no seminário das quais pude tirar contribuições para este artigo.

