

Segunda, 02 Outubro 2017 17:46

## Novo conceito para prevenir problemas de saúde no setor de produtos lácteos

Escrito por Ludmila



**Prevenção/HACCP - De acordo com Janne Rothmann Holm, da Universidade de Aarhus, e Thomas Andersen, SEGES, com uma nova abordagem do conceito de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), os agricultores podem detectar e resolver problemas de saúde do seu rebanho em estágio inicial.**

Isso cria uma base para uma produção mais sustentável em benefício tanto dos agricultores quanto dos consumidores. Um projeto da União Europeia está atualmente trabalhando no ajuste do conceito de gestão da saúde das vacas.

A qualidade de vida é um conceito-chave na estratégia global de uma fazenda leiteira. Um aspecto importante da qualidade de vida são os recursos e o tempo dedicados às atividades externas. Isso levou ao aumento do tamanho do rebanho, a fim obter vantagens da produção em grande escala. Neste processo de desenvolvimento, o agricultor percebeu um foco maior da sociedade na questão da comunidade. Deve haver um foco extra na pegada ambiental, bem como no bem-estar e saúde dos animais.

Para desenvolver e gerenciar uma unidade de produção sustentável são necessárias boas habilidades de gerenciamento e adaptação do know-how e das ferramentas. Para isso, são exigidas ferramentas de gerenciamento como, por exemplo, a HACCP, um conceito em que os principais riscos no sistema de produção são monitorados, e esse monitoramento é documentado e respondido, em seguida.

A HACCP é amplamente utilizada para garantir a qualidade na cadeia alimentar, principalmente em relação à contaminação física, microbiológica ou química. Alguns agricultores que utilizam aditivos em alimentos para animais ou pré-misturas já se deparam com conceito de HACCP e, dessa forma, precisam seguir a regulamentação europeia sobre higiene dos gêneros alimentícios. A experiência da cadeia alimentar diz que exige-se um enorme esforço para desenvolver e implementar uma HACCP específica da fazenda, mas, depois é fácil de usar e apresenta muitas vantagens na vigilância e no gerenciamento dos fatores de risco.

### O Conceito de HACCP

O HACCP é a abreviação de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. O sistema é um sistema de gerenciamento baseado em risco com uma abordagem preventiva. O HACCP visa identificar os problemas antes que eles ocorram. Com o HACCP, busca-se controlar os fatores de risco de uma doença em vez de controlar a doença. Esses fatores de risco são controlados pelo monitoramento de pontos de controle críticos identificados no sistema de produção.

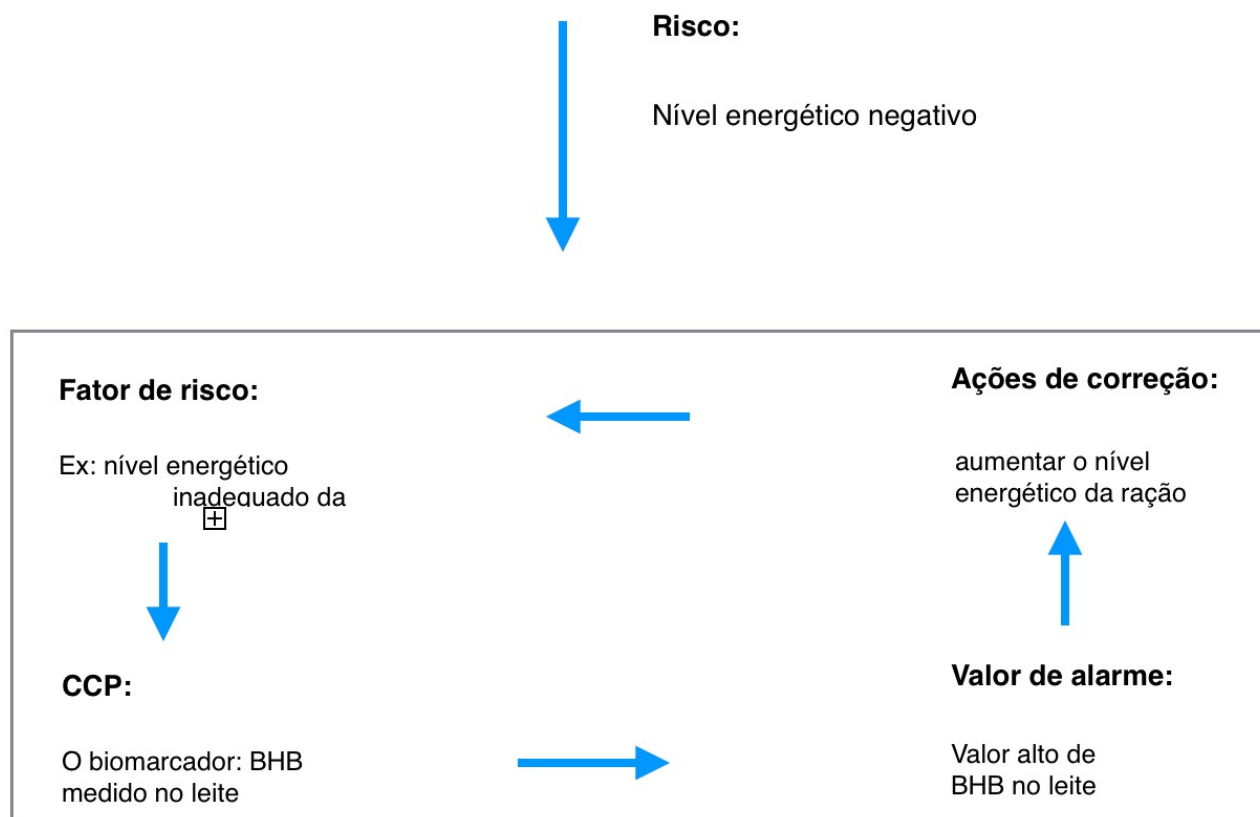
O primeiro ponto na HACCP é a análise do risco, em que estes serão identificados. Um risco é uma condição ou doença que pode comprometer a saúde e o bem-estar da vaca, ou é inaceitável para os produtos ou consumidores. Em uma análise de risco, todos os riscos potenciais devem ser identificados com base em um mapeamento dos processos da fazenda. Se o risco tiver uma alta probabilidade e alta gravidade, deve haver um ponto de controle crítico especificado.

O ponto de controle crítico deve ser descrito com um procedimento para monitorá-lo e a descrição das ações a serem implementadas se for demonstrado um alto nível crítico. Em conexão com o HACCP, deve haver um procedimento definido para garantir que o sistema HACCP esteja funcionando como pretendido, e um sistema para manutenção de registros.

**Balanco energético negativo - um exemplo do uso da HACCP** Um exemplo de risco poderia ser o equilíbrio energético negativo, onde a ração alimentar não se encaixa nos requisitos de nutrientes. No caso do balanço

energético negativo, a vaca mobiliza suas reservas corporais para a lactação e, portanto, perde peso. O equilíbrio de energia negativa é uma situação normal na primeira parte da lactação de todas as vacas leiteiras, mas para algumas o balanço energético é excessivo e se torna um grave risco para a saúde. O animal pode desenvolver cetose clínica ou subclínica e tem um risco aumentado de ser abatido antes da próxima lactação. Em um processo de HACCP, existem Pontos de Controle Críticos identificados para monitorar o risco. Para o risco de equilíbrio de energia negativa, um ponto de controle crítico poderia ser o nível de Beta-Hidroxiacetato (BHB) medido em sangue ou leite. BHB é um dos corpos de cetona formados quando o animal está com balanço energético negativo.

A medição mostrou que a concentração de BHB no sangue ou no leite está relacionada ao balanço energético negativo se o nível de glicose no sangue for relativamente baixo. Isso significa que ele pode ser usado como um ponto de controle crítico. Se o nível de BHB for alto e a glicose muito baixa, as ações corretivas precisam tomadas. A ação necessária depende da situação, mas uma solução poderia ser a reformulação da ração a fim de aumentar o nível de energia fornecido, ou a administração de propileno glicol à vaca.



A documentação é o último passo em um sistema de vigilância baseado na HACCP. No exemplo do BHB, o monitoramento pode ser feito automaticamente no sistema de ordenha. A documentação pode ser feita a partir do armazenamento de todas as medições.

### Abordagem genérica de HACCP

Em um conceito tradicional de HACCP, uma HACCP deve ser desenvolvida especificamente para o sistema que está monitorando. Isso garante um alto índice de segurança no monitoramento da produção de alimentos, mas, também exige uma equipe de especialistas para analisar todos os lados da fazenda. Uma abordagem genérica, onde os riscos e os pontos de controle críticos são pré-definidos, fornece um sistema onde a implementação

pode ser feita com uma equipe pequena. Esta pode ser composta pelo agricultor e os consultores que conhecem as rotinas da fazenda (por exemplo, veterinário e nutricionista), complementado por um consultor com conhecimento do conceito genérico de HACCP.

### **Projeto de pesquisa trabalhando com HACCP**

A produção leiteira em larga escala exige uma prática de gestão sistemática. No projeto da União Europeia para jovens cientistas, organizações de agricultores e indústria de 6 países da UE, os EUA e a China, têm como objetivo otimizar a eficiência da produção, a pegada ambiental, a saúde e o bem-estar das vacas leiteiras. Um dos focos é a adaptação dos princípios da HACCP em uma prática genérica de gerenciamento que possa ser testada em fazendas comuns de laticínios. O trabalho está em andamento e o pretende-se que o teste nas fazendas de lácteos ocorra em 2018.

### **Os sete princípios do HACCP**

O HACCP baseia-se em 7 princípios que combinam avaliação de riscos, gerenciamento de riscos e documentação.

Princípios	Definição
Princípio 1	Análise dos potenciais riscos
Princípio 2	Determinar os pontos de controle críticos para cada risco
Princípio 3	Estabelecer limites críticos (valores de alarme)
Princípio 4	Estabelecer procedimentos de monitoramento de rotina para avaliar os limites críticos
Princípio 5	Estabelecer ações de correção para serem implementadas caso os limites críticos sejam excedidos
Princípio 6	Estabelecer o sistema de registro eficiente para o programa
Princípio 7	Estabelecer um sistema de verificação para documentar se o programa HACCP está sendo seguido

### **Etapas para implementação do HACCP**

Os 7 princípios do HACCP são a implementação sistemática no sistema HACCP seguindo 12 etapas.

Passo	Implementação do HCAAP em relação ao rebanho
Passo 1	Identificação as pessoas envolvidas (time do HACCP)
Passo 2	Descrever o produto final e os métodos de distribuição
Passo 3	Identificar a intenção de uso do alimento e o cliente alvo
Passo 4	Construir um fluxograma que descreva os processos de produção e distribuição
Passo 5	Verificação no local do fluxograma
Passo 6	Implementação do Princípio nº 1: conduzir a análise de riscos. Identificação dos principais riscos a seus fatores de risco associados
Passo 7	Aplicação do Princípio nº 2: Identificação dos pontos de controle críticos na produção para cada risco
Passo 8	Aplicação do Princípio nº 3: Estabelecer limites/valores e tolerância para os pontos de críticos controle
Passo 9	Implementação do Princípio nº 4: Estabelecer e monitorar os requisitos dos pontos de controle críticos
Passo 10	Aplicação do Princípio nº 5: determinar de medidas/ações de correção
Passo 11	Aplicação do Princípio nº 6: Estabelecer um sistema de registro eficiente para o programa
Passo 12	Aplicação do Princípio nº 7: Documentação; Estabelecer procedimentos para verificar se o sistema HACCP está funcionando

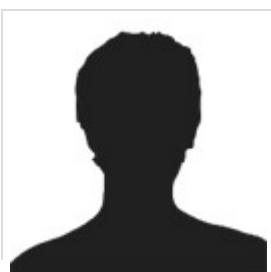
## Informações adicionais

NUMERO SELECTUS: 5260

Fonte da Notícia: The Dairy Site - Tradução Livre: Terra Viva

Data: Segunda, 02 Outubro 2017

Lido 324 vezes



Ludmila

