



PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE NA PRODUÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA - CMS DE TILÁPIA

Thais Delgado **Rosas**¹; Erika Fabiane **Furlan**²

Nº 22906

RESUMO – O objetivo do projeto foi realizar um estudo dirigido sobre a linha de produção de Carne Mecanicamente Separada (CMS) de Tilápia e estabelecer os pontos críticos de controle (PCC) no processo produtivo e respectivas medidas de controle. Com base no estudo prévio de revisão sobre os aspectos da qualidade da tilápia e requisitos legais da agroindústria, obteve-se o suporte científico à elaboração de uma minuta de programa de autocontrole (PAC) para a produção de CMS junto a Unidade Beneficiamento do Pescado (UBP) do Instituto de Pesca. Considerando que existe um Programa de Boas Práticas de Manipulação (BPM) devidamente implantado, os PCCs identificados neste processo foram: dificuldade de higienização da despolpadeira; possível presença de espinhas na polpa (CMS), bem como a temperatura da mesma, especialmente, durante as etapas de lavagem e centrifugação; ainda a embalagem à vácuo propicia o desenvolvimento do *Clostridium* sp no produto final. Assim, as condutas elaboradas para tais PCCs são: evitar possível fonte de contaminação na despolpadeira, fazendo-se a higienização do equipamento seguida de imersão em hipoclorito de sódio (5 ppm/ 10 min.) para desinfecção; a presença de espinhas no produto final deve ser avaliada via medição de teor de partículas ósseas e, na etapa de lavagem e centrifugação da polpa é primordial manter a temperatura abaixo de 10°C, adicionando gelo na lavagem, se necessário, garantindo que essa temperatura seja respeitada com uma vistoria regular; a medida de controle da contaminação por *Clostridium* ocorre no produto acabado, através da pesquisa de *Clostridium* em amostras de cada lote.

Palavras-chaves: Polpa de peixe, Qualidade, Programa de autocontrole, Agroindústria.

1 Autor, Bolsista CNPq (PIBIC): Graduação em Medicina Veterinária, Unimes, Santos-SP; thaisdelgadorosas@gmail.com.

2 Orientador: Diretora Técnica de Serviço da Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado/ Pesquisador científico VI Pescado – Centro Avançado de Pesquisa do Pescado Marinho/ Instituto de Pesca / APTA / SAA-SP, Santos-SP; erika.furlan@sp.gov.br.



ABSTRACT – *The objective of this project was to study the line of minced fish (MF) production using Tilapia and establish the Critical Control Points (CCP) of the production process and the respective control measures. Based on the previous review study about the quality aspects of tilapia and the agroindustry legal requirements, scientific support was obtained for the elaboration of a draft selfcontrol program (SCP) for the MF production at the Fish Processing Unit (FPU) of the Instituto de Pesca. Considering that there is a Good Manufacturing Practice (GMP) duly implemented, the CCP's identified in this process were: equipment hygiene difficulties; presence of bones in the MF, as well as, its temperature, especially during the stages of washing and centrifugation; also the vacuum packaging promotes the Clostridium sp development in the final product. Thus, the control measures for these CCPs are: to prevent possible contamination sources in the pulping machine by cleaning the equipment followed by immersion in sodium hypochlorite solution (5 ppm/10 min.) for disinfection; the presence of bones should be measured in the MF and It is essential to keep the temperature in the washing and centrifugation steps below 10°C, using ice, if necessary, ensuring that this temperature is respected with a regular inspection; the control of Clostridium contamination occurs in the finished product, making search of Clostridium in samples of each lot.*

Keywords: Minced fish, quality, Self-Control Programs, Agroindustry.

