

ELABORAÇÃO DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE EM UMA AGROINDÚSTRIA DE OVOS ORGÂNICOS

PREPARATION OF THE SELF-CONTROL PROGRAM IN AN AGROINDUSTRY OF ORGANIC EGGS

Lívia Gomes Ramos¹; Flávia Aline Andrade Calixto²; Denise de Mello Bobany ²; Yoly Gerpe Rodrigues³; Débora Cristina dos Santos Lima⁴

RESUMO

Com a grande busca por alimentos de origem animal, a preocupação cresceu diante à maneira como os alimentos são produzidos, pensando nas condições higiênico sanitária para que não possam trazer riscos à saúde humana. A contaminação de alimentos pode levar o consumidor a riscos de origem microbiológica, física e química. Visando oferecer produtos inócuos, garantindo uma segurança alimentar, foi instituído que indústrias alimentícias se submetessem aos programas de autocontrole, juntamente com as boas práticas de fabricação. O ovo é um dos alimentos mais consumido pela população brasileira, por ser um alimento rico em proteínas e tendo ainda a opção de ser orgânico que muitas das vezes é o mais procurado, por buscar ser livres de contaminação química em sua produção. Sendo assim, o objetivo do presente trabalho visa elaborar o programa de autocontrole em pequena granja de ovos orgânicos, localizada em Teresópolis, RJ que participa do programa PROSPERAR. Com isto, foram realizadas visitas técnicas na granja avícola a fim de elaborar novos programas de autocontrole, pois os mesmos não foram criados de maneira adequada. Foram elaborados 9 PACs adequados a realidade da produção. Os novos PACs foram elaborados e estão a ser entregues ao proprietário para o mesmo contatar o Serviço de Inspeção Estadual para que possa analisá-los e assim atender à exigência do órgão fiscalizador.

Palavras-chave: Alimento Seguro. Pequeno produtor rural. Serviço de Inspeção.

ABSTRACT

With the great search for food of animal origin, the concern grew in the way in which food is produced, thinking about the hygienic and sanitary conditions so that they cannot pose risks to human health. Contamination of food can lead the consumer to risks of microbiological, physical and chemical origin. Aiming to offer innocuous products, guaranteeing food safety, it was instituted that food industries submit themselves to self-control programs, along with good manufacturing practices. The egg is one of the foods most consumed by the Brazilian population, as it is a food rich in proteins and also has the option of being organic, which is often the most sought after, as it seeks to be free of chemical contamination in its production. Therefore, the objective of this work is to elaborate the self-control program in a small organic egg farm, located in Teresópolis, RJ, which participates in the PROSPERAR program. With this, technical visits were made to the poultry farm in order to develop new self-control programs, as they were not created properly. 9 PACs adapted to the production reality were elaborated. The new PACs have been drawn up and are being delivered to the owner for him to contact the State Inspection Service so that he can analyze them and thus meet the requirement of the inspection body.

Keywords: Safe Food. Small farmer. Inspection Service.

1 Graduanda em Medicina Veterinária do UNIFESO – liviagramos@icloud.com

2 Docente do curso de Medicina Veterinária do UNIFESO – flavialinecalixto@unifeso.br ; denisebobany@unifeso.edu.br

3 Médica veterinária autônoma – yoly.rodrigues@agricultura.gov.br

4 Médica veterinária autônoma – debora-cris07@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Devido à crescente demanda por produtos de origem animal, aumentou a preocupação por produtos seguros e de qualidade. Por isso, foi necessária a criação de órgãos responsáveis pela inspeção e fiscalização de produtos de origem animal para que houvesse um maior cuidado e segurança com o produto final. O principal objetivo do serviço de inspeção é garantir que uma instalação seja mantida em condições adequadas onde possa ser permitida a produção de alimentos seguros, sendo identificados os quesitos de segurança, sendo eficaz este suporte dentro das indústrias para que sejam controlados e evitados os riscos no momento da produção dos alimentos (1).

Além da inspeção é necessário que às agroindústrias garantam a qualidade do seu produto, adotando o programa de autocontrole. O PAC é realizado através de um documento escrito e elaborado individualmente para cada indústria. Sendo um recurso de processos baseado em verificar os riscos de inocuidade nos alimentos, para estabelecer, manter, controlar e verificar as condições sanitárias do produto final. Produzido para garantir a segurança alimentar, conforme necessário e regulamentado através das autoridades sanitárias oficiais (2). O programa de autocontrole visa ações preventivas nas indústrias, através de monitoramento, ações corretivas, registros e verificações do processo (3).

O programa de manutenção tem como objetivo desenvolver procedimentos de monitoramento que possam detectar de maneira mais eficaz as situações de ocorrência que exigem ações imediatas. A manutenção pode ser preventiva ou corretiva, ou uma associação dessas modalidades, a critério da autoridade da indústria (4).

PAC 01 - Manutenção: Dentro dos procedimentos de manutenção será verificada a manutenção das instalações, dos equipamentos e utensílios, iluminação, ventilação e águas residuais (5). Quanto às instalações, o ambiente deve ser íntegro e higienizado de forma adequada e correta. É aconselhado que os ângulos entre as paredes e pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, sejam de fácil higienização (arredondados); portas e janelas de fácil higienização, material não absorvente, para que não haja o acúmulo de sujidades; as paredes e o piso de material resistente, duradouro, impermeável e de fácil higienização (6). Outra recomendação deste PAC trata-se de monitoramento preventivo, de modo que analise os equipamentos, observando o seu estado de uso, se está em condições aceitáveis (íntegro) ou sem condições de manuseio (7). A iluminação artificial deverá ser de luz fria, com protetor contra estilhaços ou queda sobre os alimentos (8). Em relação as águas residuais, é obrigatório a indústria utilizar um sistema de recolhimento de águas residuais

que seja capaz de drenar a quantidade produzida, bem como ser capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento da água potável (9).

PAC 02- Água de abastecimento: Na indústria alimentícia, a água é um recurso importante, pois, além de fazer parte do procedimento produtivo, também é usada em procedimentos de limpeza de utensílios, equipamentos e instalações. Portanto, é necessário ter um controle para certificar-se que esse recurso não gere contaminação para o produto (10). Nisso o programa de autocontrole de água de abastecimento irá descrever o tipo de abastecimento desta água, o reservatório e sua capacidade. Sendo também de suma importância ser anotado e verificado a higienização do reservatório e a frequência em que vai ser realizada (11).

O intuito deste programa PAC 03- Controle integrado de Pragas: É orientar os funcionários e o responsável pela indústria os riscos de contaminação dos alimentos através de pragas, e como essas são atraídas para o estabelecimento, normalmente pela presença através de alimentos e seus resíduos (12).

PAC 04- Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: Estes programas vão ser realizados dentro da indústria alimentícia para abordarem os procedimentos destinados à limpeza e sanitização dos equipamentos e utensílios que são usados para manipular o alimento. Estes procedimentos são classificados em pré-operacional (executados antes da produção) (13).

PAC 05- Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários: Não há dúvidas que os manipuladores de alimentos são um meio de transmissão de contaminação para os alimentos de grande importância. Por isso, a higienização do manipulador é uma forma de medida de prevenção de contaminação nos alimentos (14). Os manipuladores de alimentos devem manter uma higiene pessoal meticulosa e devem usar roupas de proteção de cores claras. Usar sapatos fechados e cabelos presos com auxílio de touca de proteção para garantir que não caia fios de cabelo na produção. Todos esses elementos de proteção devem ser laváveis separadamente, a menos que sejam descartáveis. Os uniformes devem ser mudados diariamente e só podem ser usados dentro do local de manipulação (15).

PAC 06- Procedimentos Sanitários das Operações – PSO: Procedimento Sanitário Operacional (PSO) são divisões de procedimentos higiênico-sanitários implantados dentro da granja avícola, executadas durante as produções. Sendo necessário que os funcionários sejam treinados para executar esta função de modo satisfatório, para garantir a qualidade e segurança dos produtos. O PSO se faz necessário em todas as etapas da produção, pois os produtos devem ser protegidos

de eventuais alterações durante a recepção, processamento, manipulação, armazenamento, expedição e transporte (16).

PAC 07: Controle de Insumos – embalagem: Após serem separados, os ovos são armazenados em bandejas e colocados em caixas de papelão padronizadas e rotuladas indicando o grupo, a classificação e o tipo. As caixas depois de fechadas são etiquetadas de acordo com a data da embalagem, data da validade, tipo e cor dos ovos. É proibido armazenar em um mesmo lote as embalagens de ovos que sejam diferentes, não sendo da mesma espécie e classificação (17). As embalagens devem conter identificação devida do estabelecimento de sua origem para o rastreamento do produto, quando houver necessidade de identificação do lote (18).

PAC 08- Controle de temperaturas: Para a manutenção de boa qualidade dos ovos, a temperatura é um fator essencial e que deve ser monitorada e controlada durante o período de armazenamento, sendo em temperaturas ambiente e/ou sob refrigeração (19). A refrigeração mantém a qualidade interna dos ovos a qual seria bastante favorável, se o ovo saísse da granja diretamente para a geladeira, sendo mantida em temperatura entre 4°C e 10°C, garantindo ao consumidor um produto saudável, nutritivo e podendo ser consumido com segurança (20).

PAC 09- Análises Laboratoriais: As Análises laboratoriais implantadas pelo Programa de Autocontrole (PAC) têm como função assegurar uma boa qualidade e inocuidade na produção de alimentos, diminuindo os riscos de contaminações diretas e cruzadas de caráter microbiológico, físico-químicos (cloro livre). Para cada etapa de produção e manipulação dos alimentos, existem grupos de microrganismos que devem ser analisados de forma mais atenta, alguns não sendo permitida a presença, mesmo que em quantidades pequenas, pois retrata perigo à saúde humana. Exemplos de análises feitas são contagem e verificação de presença ou ausência das bactérias como: Coliformes Termotolerantes, Coliformes Totais e E. coli (21).

PAC 10- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) define-se como um método organizador para garantir a segurança alimentar. Este método é baseado em diferentes princípios para detecção de contaminação direta ou indireta. O objetivo é inspecionar e manter a segurança alimentar analisando os potenciais perigos, planejando sistemas para evitar contratempos envolvendo os manipuladores para não interferir nos resultados e registrando os incidentes (22).

PAC 12- Recolhimento e Rastreabilidade: Rastreabilidade é a capacidade de identificar a procedência e acompanhar o movimento de um

produto de origem animal durante os estágios de produção, distribuição e comercialização e também das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação (23). Em casos de complicações de saúde pública, a rastreabilidade torna-se uma ferramenta essencial, pois a partir dela poderão ser identificados os responsáveis e o lote contaminado, sendo feita as ações preventivas e corretivas, como a retirada do alimento do mercado (recall) (24). O recolhimento tem a finalidade fazer a retirada nos mercados imediata dos lotes de produtos que apresentem risco ou agravo à saúde do consumidor (25).

PEQUENO PRODUTOR – PROSPERAR: O programa Prosperar ajuda de maneira positiva na vida de quem procura empreender ou aumentar a lucratividade do seu negócio. O programa é visto como uma oportunidade eficaz para a inclusão social, criando oportunidades para pessoas que vivem na pobreza, com baixas expectativas de empregabilidade. Isso significa, além de ajudar a melhorar a qualidade de vida individualmente. O programa é um meio de oportunidades, tendo um novo olhar de empreendedorismo, onde as idealizações podem se tornar em grandes empresas (26). Por meio do Programa Prosperar, os produtores contam com incentivos para ampliar as oportunidades de negócios. Este tipo de apoio financeiro permite que as populações rurais cresçam e ganhem novas oportunidades de emprego, melhorando assim as condições de vida e dignidade (27).

OBJETIVO

O objetivo do presente trabalho foi elaborar o programa de autocontrole em pequena granja de ovos orgânicos, localizada em Teresópolis, RJ que participa do programa PROSPERAR.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento deste trabalho foi escolhido um produtor de uma pequena indústria de ovos orgânicos, a Baroli, localizada na Estrada Teresópolis Friburgo RJ 130 que participa do Programa Prosperar da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro. O produtor Luiz Fernando foi indicado por funcionária do Serviço de Inspeção Estadual (SIE-RJ) pois precisa se adequar para elaborar e o programa

de autocontrole.

A primeira visita técnica foi realizada no entreposto com a participação da professora orientadora e do proprietário da Indústria, no qual nos recebeu e nos mostrou a sua fabricação. Na ocasião que nos foi apresentado o entreposto, onde dois funcionários da empresa estavam processando ovos no salão de beneficiamento. Conhecemos todo ambiente da empresa, sua infraestrutura e que nos foi detalhado demandas pelo próprio proprietário. Inicialmente, foi observada a execução da indústria, pontuadas as falhas indicadas pelo proprietário e avaliadas estrutura de funcionamento, bem como armazenamento das rações, ventilações, barreiras sanitárias, controle de pragas e caixa da água. O proprietário relatou que ele mesmo elaborou alguns dos PACs com base de modelos que teve acesso e nos foram passados esses PACs originais. Algumas visitas foram realizadas à granja avícola para esclarecer algumas dúvidas e avaliar outras demandas da granja.

Para a empresa passar por adequações, tanto documental como estrutural foi necessário a adequação de PACs segundo a legislação estadual, Resolução SEAPA nº 4 de 28/04/2020 (RIO DE JANEIRO, 2020) que torna obrigatória a implantação e a implementação dos programas de autocontrole para o funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Estadual do Rio de Janeiro - SIE/RJ. Para isso foi necessário a identificação da documentação, para elaboração do PACs se baseando no monitoramento, ações corretivas, registros e verificações. De posse desses documentos, o proprietário pode encaminhar para o serviço de inspeção para a aprovação

e posteriormente implementação. Foram escolhidos nove PACs do Programa de Autocontrole do Estado para serem elaborados: I - PAC 1 - Manutenção (instalações e equipamentos industriais com calibração, águas residuais, iluminação e ventilação); II - PAC 2 - Água de abastecimento; III - PAC 3 - Controle integrado de pragas; IV - PAC 4 - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO); V - PAC 5 - Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores; VI - PAC 6 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO); VII - PAC 7 - Controle de insumos (matéria-prima, ingredientes e material de embalagem); VIII - PAC 8 - Controle de Temperaturas; IX - PAC 9 - Análises laboratoriais. Estes PACs foram elaborados com base nos anteriores e nas visitas realizadas, levando em consideração legislações estaduais e federais para serem entregues ao produtor.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados os três PACs antigos da empresa e elaborados nove novos PACs: PAC 1 - Manutenção (instalações e equipamentos industriais com calibração, águas residuais, iluminação e ventilação); PAC 2 - Água de abastecimento; PAC 3 - Controle integrado de pragas; PAC 4 - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO); PAC 5 - Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores; PAC 6 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO); PAC 7 - Controle de insumos (matéria-prima, ingredientes e material de embalagem); PAC 8 - Controle de Temperaturas; PAC 9 - Análises laboratoriais.

Estes PACs foram criados com base em normas e legislações vigentes, com o intuito

de auxiliar o proprietário e seus funcionários quanto as boas práticas de fabricação adequadas, para que não haja problemas relacionados com a produção e comercialização de ovos. Entre outras coisas o programa de autocontrole, em pleno funcionamento, reduz prováveis ações de recolhimento e descartes do produto, que acarretam prejuízos ao pequeno produtor. Conforme as visitas técnicas, foram observadas não padronização do PAC 5 com ausência do uso de uniformes pelos manipuladores de alimentos, como por exemplo, uso de chinelo havaianas®, sendo estas características não condizentes com as descritas por Silveira, Garrido e Hoffman (15) que afirmam a necessidade e importância de uso dos uniformes e sapatos fechados.

Outro aspecto observado nas visitas técnicas foi a área externa do entreposto, que estava em condições de sujidades com entulhos e materiais em desuso, ocupando a área e servindo como atração e abrigo para pragas, sendo estas características não condizentes com as descritas por Casagrande et al.(12), que afirmam a necessidade de uma área externa limpa, sendo um dos métodos também utilizados para manter pragas longe da indústria.

Uma das avaliações realizadas no entreposto, através do monitoramento das visitas técnicas, os documentos que descrevem as análises laboratoriais da água, já estavam com a data vencida, necessitando ser realizada uma nova análise, indicando que a mesma não estava em condições de uso, não condizendo o que relata Brasil (23) que indica a necessidade de potabilidade da água deve estar de acordo com o padrão microbiológico que serão realizadas através de coletas de amostras, nas indústrias sob inspeção estadual, estas amostras devem

ser realizadas em laboratórios credenciado pelo MAPA e SEAAPI, em torno de 180 dias. Após diversas análises visuais observadas nas visitas técnicas, uma delas foi a verificação das condições da embalagem, assim também, como a rotulagem, que contém o tipo do ovo, a data de validade e a classificação, estando de acordo com o que ressalta Rodrigues, Oliveira e Santos (17), que após os ovos serem separados deverão ser armazenados e rotulados, indicando estas classificações: tipo do ovo, data de validade e o lote.

Sobre outro ponto de vista, foram notadas as iluminações artificiais. Sendo elas de luz fria e contendo protetor contra estilhaços e ou quebra, o que condiz sobre o preconizado pela Secretaria da agricultura, pecuária e desenvolvimento rural (8) que fala exatamente sobre a utilização deste tipo de luz artificial, e a importância do protetor contra estilhaços e quebra sobre os alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O produtor que oferece alimentos seguros, deixa boas impressões relacionados à fidelização de novos clientes, o que amplia a sua comercialização, ajudando - o no crescimento do seu empreendedorismo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Centro Universitário Serra dos Órgãos por ter proporcionado um estudo de qualidade e aos professores dedicados.

REFERÊNCIAS

1. Ferreira JP. Guia prático para uma inspeção eficaz na indústria de alimentos. [acesso 25 ago. 2022]. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/guia-pratico-para-uma-inspecao-eficaz-na-industria-de-alimentos/>.
2. Camacho ADP, Hjorth AF, Lerma YPO. Manual para la implementacion del Programa de Autocontrol (PAC) en Plantas de Beneficio y Desposte Porcino. 2018. 112.

3. Nunes APR. Programas de autocontrole (PAC) de laboratório e controle de qualidade do produto final: Estudo de caso. 58 p. UFRPE – Engenharia de Alimentos. 2019. [acesso 26 ago. 2022]. Disponível em: https://repositorio.ufrpe.br/bitstream/123456789/1504/1/tcc_eso_anapaularodriguesnunes.pdf
4. Brasil. Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. [acesso 20 jul. 2022]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html.
5. Fernandes F. Implantação de Programas de Autocontrole. [acesso 30 jul. 2022]. Disponível em: <https://s2gestao.com.br/cac/wp-content/uploads/2019/11/PAC-Programa-de-Autocontrole-MAPA-1.pdf>
6. Oliveira AC. Programa de Autocontrole. [acesso 30 jul. 2022]. Disponível em: <https://cides.com.br/wp-content/uploads/2021/07/Apresentacao-PAC-Adriana-4a-OFICINA-22-04-2021>.
7. Ferreira R. Proposta de um modelo de implantação das ações de gerenciamento de manutenção: estudo de caso em uma indústria do setor alimentício. 47f. [Monografia] Graduação em tecnologia em manutenção industrial – Universidade Tecnológica Federal do Paraná; 2019.
8. Secretaria da agricultura, pecuária e desenvolvimento rural. Normas técnicas de instalações e equipamentos para granjas avícolas. [acesso 03 ago. 2022]. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/registro-de-estabelecimentos-2016-07>.
9. DIPOA/SDA (Departamento de inspeção de produtos de origem animal). N. 01 de 08 de março de 2017. Norma Interna DIPOA/DAS. Diário Oficial da União. Brasília, 10 de março de 2017.
10. Negrão VS. Programa de autocontrole (PAC): água de abastecimento público. [acesso 22 jul. 2022]. Disponível em: <https://pt.linkedin.com/pulse/programas-de-autocontrole-pac-%C3%A1gua-abastecimento-vin%C3%ADcius-s-negr%C3%A3o>.
11. Espíndola L, Silva RC, Melo AR, Amaral JLD, Marques CRM. Desenvolvimento e implantação dos programas de autocontrole em entreposto de mel e derivados. Revista de engenharia e tecnologia. 2021; 13(3):26-37.
12. Casagrande MV, Koproovski NVFC, Malinowski GH, Starikoff KR. Controle integrado de pragas na agroindústria: pequenos animais que geram grandes problemas. Agroindústria de alimentos: no caminho para um alimento seguro. 2020. 38-48.
13. Coletto D. Gerenciamento da segurança dos alimentos e da qualidade na indústria de alimentos. 45f. [Monografia]. Graduação em engenharia de alimentos – Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2012.
14. Castro FT, Araújo LM, Bragança EB, Tabai KC. Alimento seguro: percepção dos manipuladores de alimentos de restaurantes self-service de shoppings da cidade do Rio de Janeiro-RJ. [acesso 22 jul. 2022]. Disponível em: http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_85.pdf.
15. Silveira SV, Garrido LR, Hoffmann A. Processos de elaboração de sucos e vinhos, BPA e PPHO. [acesso 22 jul. 2022]. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1060096/1/Manual5.pdf> 5. 38.
16. Cunha DGO, Santana RM, Bortoleto RA. Aplicação de um check list de gestão de qualidade tipo farol em um laticínio no município de Lins/ SP. 28f. [Monografia] Graduação em Tecnologia de Alimentos – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza; 2021.
17. Rodrigues JC, Oliveira GS, Santos VM. Manejo, processamento e tecnologia de ovos para consumo. Nutri Time Revista Eletrônica. 2019; 16(2):8400-8418.
18. Farias JF. Elaboração e implantação dos documentos de autocontrole na empresa real mel. 47f. [Monografia] Graduação em engenharia de alimentos – Universidade tecnológica federal do Paraná; 2013.
19. Santos PCM, Faria JPJ, Silva LCK, Ribeiro LF. Avaliação dos requisitos para adesão do consórcio intermunicipal da Serra da Canastra Alto São Francisco e médio Rio Grande (Cicanastra) ao sistema brasileiro de inspeção de produção de origem animal – SISBI-POA. Getec. 2021; 10(27): 131-144.
20. Amadori MS, et al. Armazenamento e sua relação com a qualidade de ovos comerciais. Anais; 2012. 1-4; Dracena.
21. Milani C. Análises laboratoriais em Programa de Autocontrole. [acesso 25 jul. 2022]. Disponível em: <https://auditoriamovel.com.br/blog/analise-laboratorial-programa-autocontrole>.
22. Figueiredo VF, Costa Neto PLO. Implantação do HACCP na Indústria de Alimentos. Gestão e Produção. 2011; 8(1): 100-111.
23. Brasil. Decreto. [acesso 01 ago. 2022] Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-laset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698.
24. Chilanti G, Isolan LW. Importância da rastreabilidade de ovos para a segurança alimentar. Anais do simpósio de segurança alimentar; 2018. 1-6; Gramado, RS.
25. ANVISA. Recolhimento de alimentos. [aces-

- so 01 ago. 2022]. Disponível em: <https://ibrac.org.br/UPLOADS/Eventos/456/Liliane%20Alves%20Fernandes.pdf>.
26. Neres LOF. A política pública de microcrédito como forma de inclusão econômica e social: o caso do Programa Prospera. 97f. [Dissertação] Mestrado em Economia – Gestão econômica de finanças públicas – Universidade de Brasília; 2021.
 27. Diário do Rio. Programa Prosperar promove o fortalecimento das agroindústrias do RJ. [acesso 25 ago. 2022]. Disponível em: <https://diariodorio.com/programa-prosperar-promove-o-fortalecimento-das-agroindustrias-do-rj/>.
 28. LIMA JYO, CAMPOS BPA, RIBEIROLF. Programa de autocontrole para controle integrado pragas em indústrias de produtos de origem animal. GETEC. 2021;10(29):1-6.