



O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE NA GARANTIA DA QUALIDADE EM FRIGORÍFICOS DE ABATE SUÍNO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Ricardo Macedo da Silva¹, Mateus Alexandre de Deus Ferreira¹, Amauri Henrique de Carvalho Junior², Ângela Maria Gozzo¹, Erika Tomie Koroishi Blini¹, Aline Takaoka Alves Baptista¹

¹Departamento Acadêmico de Alimentos e Engenharia Química, UTFPR, Campo Mourão-PR, Brasil (alinetakaoka@utfpr.edu.br)

²Departamento de Química, UEM, Maringá-PR, Brasil (alinetakaoka@utfpr.edu.br)

Resumo: Este trabalho revisa a literatura sobre o Programa de Autocontrole (PAC) em frigoríficos de abate suíno. A pesquisa baseou-se em referenciais teóricos e normas do MAPA e ADAPAR. A literatura indica que a padronização via Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) é indispensável. Conclui-se que o PAC assegura a inocuidade dos alimentos, o cumprimento legal e a competitividade.

Palavras-chave: Autocontrole; Segurança alimentar; Abate suíno; Qualidade; Legislação

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, a produção de carne suína cresceu significativamente, o Brasil consolidou-se como o quarto maior produtor e o terceiro maior exportador mundial dessa proteína, com qualidade reconhecida internacionalmente (ABCS, 2026). O aprimoramento da suinocultura nacional baseia-se em fatores como melhoramento genético, controle sanitário rigoroso, bem-estar animal e inovações na indústria de abate, sempre com foco nas exigências do mercado consumidor (Roppa, 2014).

Nesse cenário, uma ferramenta essencial para garantir a qualidade da produção é o Programa de Autocontrole (PAC). Este programa consiste em um sistema de gestão de qualidade focado na prevenção de riscos, assegurando que os alimentos sejam seguros para o consumo. Suas diretrizes são embasadas na Lei 8.078/1990 e em decretos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com destaque para as Boas Práticas de Fabricação (BPF), instituídas pela Portaria nº 368/1997 (Brasil, 1997).

No estado do Paraná, maior produtor de carnes do País (IBGE, 2022), a fiscalização é realizada pela Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR), que, por meio da Portaria nº 243/2014, tornou obrigatória a implantação dos PACs nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Diante do exposto, este artigo apresenta uma revisão de literatura sobre os conceitos, normativas e a importância estrutural do Programa de Autocont



consolidou-se como o segundo maior produtor de carne suína do Brasil em 2025, respondendo por 21,2% de todo o abate nacional. No acumulado do ano, o Estado alcançou a marca expressiva de 12,9 milhões de animais processados (IBGE, 2026). Para atender a essas expectativas e manter a competitividade, as empresas investem na padronização de processos e alimentos, o que tem se mostrado um meio eficaz para melhorar significativamente os resultados de produção (Campos, 2014; Mingatto, 2005). A Lei 8.078 de 1990 estabelece diretrizes fundamentais para assegurar que os alimentos produzidos sejam seguros para o consumo, servindo de base legal primária para a gestão da qualidade (Brasil, 1990).

Neste contexto, a segurança alimentar torna-se um objetivo alcançado por meio de ferramentas como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que certificam o cumprimento dos procedimentos e minimizam riscos (Furtini e Abreu, 2005). A qualidade de um alimento representa a segurança de que seu consumo não causará danos, exigindo a ausência total de agentes nocivos como bactérias, fungos, vírus, metais pesados e pesticidas. A gestão dessa qualidade evoluiu para abranger não apenas os aspectos sanitários, mas também a necessidade de se obter produtos que sejam economicamente sustentáveis, ecologicamente viáveis e socialmente responsáveis. Conforme Felício (2008), premissas como a boa aparência e a palatabilidade da carne traduzem o respeito da empresa aos clientes e o cumprimento de regras estritas de qualidade. A cadeia produtiva deve ser minuciosamente examinada em cada etapa, desde a matéria-prima até a comercialização, para garantir essa inocuidade (Pinto, 2024; Ribas e Ribeiro, 2021).

Para garantir a eficácia dessas medidas, matadouros e frigoríficos necessitam de infraestrutura e tecnologias projetadas especificamente para promover operações higiênicas e seguras (ADAPAR, 2000; Anaruma, 2010). Isso inclui a exigência de que os equipamentos sejam fabricados com materiais resistentes à corrosão, que não sejam absorventes e que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, devendo ser dispostos de forma a facilitar o acesso e a completa higienização. A fiscalização, conduzida por serviços estaduais e municipais atrelados aos regulamentos federais do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), engloba o monitoramento do manuseio, transporte, processamento, embalagem e a aplicação de testes em amostras (Amaral, 2010; Brasil, 2003). No estado do Paraná, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR) e o Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal (SIP/POA),

amparados por um corpo técnico especializado em Nutrição Animal, Sanidade Animal e Tecnologia de Alimentos, estabelecem diretrizes de inspeção baseadas no controle de processos e realizam tanto auditorias estruturais quanto ações educativas para mitig



condução da limpeza segue rigorosamente etapas que envolvem a pré-lavagem ou enxaguamento, aplicação de detergentes específicos, novo enxágue para remoção, desinfecção química (com quaternário de amônio, ácido peracético ou biguanida) e secagem. Por fim, a validação de toda essa rotina de sanitização é periodicamente avaliada através de análises sensoriais (visuais, olfativas e táteis), químicas (nível de cloro residual) e microbiológicas por meio de *swabs* nas superfícies e equipamentos.

CONCLUSÃO

A revisão de literatura evidencia que a gestão da qualidade na indústria de carnes ultrapassou os limites do produto final, concentrando-se no controle rigoroso de todas as etapas do processo produtivo. A implantação e a manutenção de um Programa de Autocontrole estruturado, pautado pelas legislações do MAPA e da ADAPAR, são de extrema importância para os frigoríficos de abate suíno. Tais programas garantem não apenas a conformidade legal e a padronização das operações, mas são imprescindíveis para assegurar a inocuidade dos alimentos, promover a saúde pública e garantir a competitividade das empresas no exigente mercado consumidor de proteínas animais.

REFERÊNCIAS

- ABCS - Associação Brasileira dos Criadores de Suínos. Brasil se consolida como potência global da suinocultura e se torna o 3º maior exportador mundial de carne suína. Disponível em: <https://abcs.org.br/noticia/brasil-se-consolida-como-potencia-global-da-suinocultura-e-se-torna-o-3o-maior-exportador-mundial-de-carne-suina/>, Brasília, 2026. Acesso em: 05 de fev. de 2026.
- ADAPAR. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná, Decreto nº 3005/2000, 2000.
- ADAPAR. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná, Manual de Verificação de Autocontroles, 2015.
- Amaral, P. Programas de Autocontrole em um Matadouro. Trabalho de Conclusão de Curso (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2010.
- Anaruma, R. J. Efeitos da castração no ganho de peso, características de carcaça e qualidade da carne de bovinos machos da raça nelore. 2010. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Campinas, SP.
- Brasil. Circular n. 369 de 02 de junho de 2003, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2003.
- Brasil. Ofício Circular Nº 175, de 16 de maio de 2005. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Dispõe Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole.
- Brasil. Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, Congresso Nacional, Brasília, 1990.
- Brasil. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1997.
- Brasil. Ofício Circular Nº