

SEGURANÇA NOS PRODUTOS DE SALSICHARIA TRADICIONAL

Inquérito nacional realizado no âmbito do projecto TRADISAUSAGE confirma este requisito



Marília Ferreira

A segurança alimentar constitui uma preocupação crescente nos consumidores dos países mais desenvolvidos, ou seja, aqueles onde as restantes vertentes da *food security* (disponibilidade, acesso físico e económico e estabilidade do abastecimento alimentar) estão asseguradas, assumidas como certas, logo ultrapassadas como questões essenciais. Neste contexto, a segurança alimentar ocupa um lugar de crescente importância para o consumidor cada vez mais informado, conhecedor e consciente do que quer e, sobretudo, do que não quer consumir.

É também neste contexto social e económico que surgem os nichos de mercado, ocasião para oferecer produtos diferenciados ou específicos, destinados a um público consumidor que pode (e quer) pagar a diferença. Cabem aqui os produtos tradicionais, associados à ideia de ausência de industrialização e massificação, mas antes com uma forte ligação à terra, à tradição, aos usos do antigamente, à arte do saber-fazer. Necessariamente diferentes em função da sua proveniência, necessariamente iguais no que se refere à sua “qualidade tradicional”.

OS REGULAMENTOS DA HIGIENE E AS PEQUENAS INDÚSTRIAS DE SALSICHARIA

O Regulamento (CE) n.º 852/2004, incluído no designado “pacote de higiene”, define as regras gerais e específicas de higiene para os géneros alimentícios, com as quais se pretende “garantir um elevado nível de protecção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios” e explicita que “todos os operadores de empresas do sector alimentar ao longo da cadeia de produção devem garantir que a segurança dos géneros alimentícios não seja comprometida”. Refere, ainda, que a segurança dos géneros alimentícios é resultado da acção conjugada da aplicação da legislação, que deve determinar os requisitos mínimos de higiene, da existência de controlos oficiais para verificar se os operadores do sector alimentar observam esses requisitos e, finalmente, da acção dos operadores que deverão criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos baseados nos princípios do sistema HACCP.

No entanto, é reconhecido que as pequenas empresas, nas quais se incluem a generalidade das empresas de produtos tradicionais, dificilmente poderão cumprir as exigências do referido regulamento, nomeadamente no que diz respeito à implementação de um sistema HACCP, ou à aplicação dos padrões de higiene que, sendo definidos para fábricas de dimensões apreciáveis, podem

não ser de todo compatíveis com as pequenas unidades de produção. É crucial, então, fornecer aos produtores tradicionais os meios que lhes permitam disponibilizar produtos seguros, única forma de assegurar a sobrevivência das empresas, quando não mesmo das economias locais.

Já pela anterior legislação da higiene alimentar, Decreto-Lei n.º 67/98 (transposição da Directiva n.º 93/43/CEE), “as autoridades competentes (...) deverão promover e apoiar a elaboração de códigos de boas práticas de higiene destinados a utilização voluntária pelas empresas do sector alimentar como orientação para a observância dos requisitos de higiene”. Na mesma linha, o Reg. (CE) n.º 852/2004 prevê que “os operadores das empresas do sector alimentar devem utilizar os códigos de boas práticas ...”, nacionais ou comunitários, cuja elaboração, divulgação e utilização são incentivadas, “... para os auxiliar no cumprimento das suas obrigações a título do presente regulamento.” Ou seja, para garantir a segurança sanitária dos produtos que colocam no mercado.

PROJECTO TRADISAUSAGE

De alguma forma em resposta à necessidade de conhecer a situação actual dos produtos de salsicharia tradicional, garantir a segurança dos produtos e devolver a confiança ao consumidor, instituições de investigação e produtores de seis países da Europa (França, Itália, Portugal, Espanha, Grécia e Eslováquia) desenvolveram o projecto TRADISAUSAGE, acrónimo de “Avaliação e melhoria da segurança dos enchidos tradicionais fermentados secos, dos produtores aos consumidores” (TRADISAUSAGE, Assessment and Improvement of Safety of Traditional Dry Sausages from Producers to Consumers, Fifth European Community Framework Programme Quality and Life Management of Living Resources, N.º QLK1 CT-2002-02240).

Os objectivos do TRADISAUSAGE passaram por:

- Manter a diversidade de produtos tradicionais da Europa do Sul;
- Identificar os consumidores de produtos tradicionais e determinar os seus hábitos de conservação e consumo;
- Desenvolver um guia de boas práticas de higiene para os produtores;
- Aumentar a segurança dos produtos pelo uso de um sistema adaptado do HACCP;
- Fornecer recomendações aos consumidores europeus no sentido de adoptarem melhores práticas de conservação dos seus produtos.

Em Portugal o estudo incidiu sobre duas zonas com larga tradição na utilização e transformação da carne de porco e com grande variedade de produtos de salsicharia: Trás-os-Montes, região eminentemente montanhosa, onde se cria e se trabalha o porco bísaro, e Alto Alentejo, zona de planície do porco alentejano.

DESENVOLVIMENTO DO PROJECTO

No desenvolvimento deste projecto, e com base numa amostra de 315 produtores dos seis países, fez-se a caracterização da produção de enchidos tradicionais no que diz respeito a aspectos socioeconómicos, matérias-primas e processos, características dos produtos e marketing utilizado.

Um inquérito realizado directamente aos consumidores (963 respostas) permitiu identificar o consumidor-tipo destes produtos, os seus hábitos de compra, de consumo e de conservação nos vários países. Identificaram-se os perigos associados aos enchidos tradicionais e os pontos críticos em toda a cadeia, incluindo o consumo, a fim de garantir a segurança e a qualidade dos produtos desde a produção ao consumo.

Verificou-se que a higiene das instalações de processamento e a segurança dos produtos tradicionais poderiam ser melhoradas e mesmo asseguradas através do direccionamento da ecologia microbiana presente, o que se conseguiu através da introdução de formas de desinfecção (óleos essenciais) direccionados para as bactérias patogénicas e de deterioração, preservando as da flora tecnológica, e do desenvolvimento de culturas de arranque, isoladas da flora tecnológica presente, que impedem o crescimento de bactérias patogénicas e de deterioração nos produtos. A selecção destes microrganismos foi baseada em critérios como a sua segurança, competitividade, diversidade ou propriedades tecnológicas.

O desenvolvimento de um Guia de Boas Práticas de Higiene destinado aos produtores de enchidos tradicionais foi considerado fundamental. O guia pretende servir de ajuda no controlo dos perigos sanitários, conduzindo à produção de produtos seguros. Apresenta-se sob a forma de recomendações, que se pretende de entendimento e aplicação fáceis pelos produtores.

HÁBITOS DO CONSUMIDOR PORTUGUÊS

Os inquéritos realizados aos consumidores visaram, entre outros, conhecer os seus hábitos de compra, consumo e conservação dos produtos de salsicharia. De acordo com os dados obtidos nas respostas aos inquéritos, os consumidores do Norte:

- Compram os enchidos sobretudo em talhos, mas também em mercados;
- Compram essencialmente os enchidos inteiros (não porcionados ou fatiados);
- O armazenamento em casa dura normalmente entre 3 e 7 dias ou mesmo mais, é feito em refrigeração e os enchidos estão muitas vezes colocados num saco de plástico ou embrulhados em folha de alumínio.



Por seu lado, os consumidores do Sul:

- Compram os enchidos sobretudo em mercados, seguidos de talhos;
- Compram enchidos fatiados quase tanto como inteiros;
- O armazenamento em casa dura normalmente entre 3 e 7 dias ou mesmo mais, é feito em refrigeração e os enchidos estão muitas vezes colocados num saco de plástico ou embrulhados em folha de alumínio.

SEGURANÇA ALIMENTAR CONFIRMADA

Quanto ao facto dos produtos de salsicharia tradicional serem ou não seguros para o consumidor, os resultados do inquérito mostraram:

- Ausência de perigos associados à presença de microrganismos potencialmente patogénicos;
- Estabilidade das aminas biogénicas;
- Estabilidade ou redução da flora de deterioração;
- Estabilidade da flora tecnológica;
- Ausência de contaminação em ambiente doméstico, independentemente do tipo de produto (tamanho, formulação; maior ou menor acidez (pH 4 a 6); mais ou menos seco (a_w 0.8 a 0.9)); dos hábitos de aquisição (enchidos inteiros, porcionados ou fatiados); e dos hábitos de conservação (temperaturas de refrigeração ou ambiente; manter uma semana ou até um mês; sem protecção ou envolvido em papel ou plástico).

Estes resultados permitiram, assim, concluir que os produtos de salsicharia tradicional das regiões estudadas são seguros. Com base nestes resultados, foi elaborado um Guia de Boas Práticas de Higiene para Enchidos Tradicionais, generalista e abrangente, destinado a ser utilizado por todos os pequenos produtores como auxiliar na melhoria da qualidade dos seus produtos e no garante da segurança sanitária. Para que o objectivo do TRADISAUSAGE fosse cumprido em cada país, este guia foi distribuído e explicado directamente a produtores em encontros organizados para o efeito.

Mais informação em: <http://www.clermont.inra.fr/tradisausage>

Marília Catarina Ferreira, professora de Higiene e Segurança Alimentar - Faculdade de Medicina Veterinária da UTL