

IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES NO PARANÁ

ALEXANDRA ZILCE BUCHMANN RIBAS¹
LARYSSA FREITAS RIBEIRO²

RESUMO

As agroindústrias familiares surgiram como uma alternativa para os agricultores familiares comercializarem produtos através da matéria prima produzida em suas propriedades. Esses produtos ajudam na demanda crescente por alimentos e fornecem uma renda adicional para os agricultores, mas precisam estar dentro das normas e exigências do mercado, oferecendo, então, um alimento seguro. Para se adequarem aos padrões de qualidade, as agroindústrias familiares estão adotando as Boas Práticas na Fabricação de alimentos, com orientações relacionadas aos manipuladores de alimentos, aos ambientes de manipulação, à manipulação segura e processos para garantir a qualidade do produto final. Os governos nas esferas federal, estadual e municipal estão desenvolvendo políticas públicas para auxiliar nesse processo, bem como estabelecer normas específicas de inspeção e fiscalização na manipulação de produtos de origem vegetal e animal. Então, a implantação das Boas Práticas na Fabricação de alimentos é um processo educativo e essencial para que as agroindústrias familiares alcancem a qualidade sanitária necessária para preservar a saúde de seus consumidores.

Palavras-chave: Legislação Sanitária; Saúde Pública; Segurança nos alimentos;

ABSTRACT:

Family agribusinesses have emerged as an alternative for family farmers to sell products through the raw material produced on their properties. These products help the growing demand for food and provide an additional income for farmers, but they must be within the norms, requirements of the market and offering a safe food. To comply with quality standards, family agroindustry are adopting Good Practices in Food Manufacturing, with guidelines related to food handlers, handling environments, safe handling and processes to ensure the quality of the final product. Governments at the federal, state and municipal levels are developing public policies to assist in this process, as well as establishing specific rules for inspection and inspection in the handling of products of plant and animal origin. So, Good Practices in Food Manufacturing implementation is an educational and essential process for family agribusinesses to achieve the sanitary quality necessary to preserve the health of their consumers.

Keywords: Health Legislation; Public health; Food safety;

-
1. Graduada em Medicina Veterinária pela UNICESUMAR, pós-graduada do Curso de Pós-Graduação do Ifope Educacional
 2. Professor orientador, Médica Veterinária, doutora em Medicina Veterinária pela UNESP, Jaboticabal/SP, professora do Centro Universitário Mário Palmério, Monte Carmelo, Minas Gerais

INTRODUÇÃO

As indústrias de alimentos precisam estar constantemente atualizadas com relação aos mecanismos de sua produção, ajudados pela revolução tecnológica, os quais proporcionam um rápido acesso à informação. As demandas por alimentos variam constantemente, e as empresas precisam estar atentas para atender essas demandas. Aliado ao aumento da demanda de alimentos, cresceu o grau de exigência dos consumidores, o que tornou necessária uma nova postura do produtor para satisfazer os mercados. Devido à isso, o consumidor tem se tornado cada vez mais exigente quanto à qualidade do produto final (RIBAS, 2013).

Segundo Mior (2005), a agroindústria familiar rural é uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando sobretudo à produção de valor de troca que se realiza na comercialização. Desta forma, a agroindústria rural de pequeno porte se insere como uma alternativa para reversão das condições sociais desfavoráveis no meio rural através da agregação de valor.

Dentre os sistemas utilizados para implantação de qualidade, uma das ferramentas para se obter padrão de qualidade na produção de alimentos é a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPFs), que formam a base da gestão da segurança e qualidade de uma indústria (SILVA, 2011).

O presente artigo começa conceituando e mostrando as características das Agroindústrias Familiares e na sequência apresenta um resumo da legislação sobre a inspeção e fiscalização sanitária nas agroindústrias familiares no Estado do Paraná.

AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES

Segundo PREZZOTO (2002), a agroindústria rural de pequeno porte, pode ser denominada de várias formas, como pequena agroindústria, agroindústria familiar, pequena unidade industrial, pequeno estabelecimento industrial, estabelecimento industrial de pequena escala, agroindustrialização de pequena escala, agroindústria caseira, agroindústria artesanal e agroindústria de produtos coloniais.

Segundo a Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006 (BRASIL, 2006), que estabelece a Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais, o agricultor familiar é caracterizado como aquele que pratica atividades no meio rural e atende simultaneamente aos seguintes requisitos: não detenha área maior que 4 módulos fiscais; utilize predominantemente mão-de-obra familiar; e que a renda familiar predominantemente é originada de atividades vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; e dirija seu estabelecimento com sua família.

O surgimento, então, das agroindústrias familiares (AFs) teve como principal objetivo fazer um contraponto ao avanço da implementação de um modelo modernizador para o campo, baseado na produção das culturas consideradas *commodities*. Estas AFs revelaram uma importante alternativa para a diversificação da produção, o que é difícil na produção de monoculturas, de uma expressiva parcela da população que ainda permanece no campo. As AFs conseguem envolver numa só atividade aspectos culturais, sociais, econômicos e ambientais, algo que já se torna muito dificultoso para qualquer outra atividade produtiva, seja ela no rural ou no urbano (PEREZ, 2009).

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) é o órgão que normatiza a agroindustrialização de produtos de origem animal nos estabelecimentos de pequeno porte através de Instruções Normativas (IN). As IN 5 (BRASIL, 2017) e IN 16 (BRASIL, 2015) consideram um estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, o estabelecimento que pertence à agricultores familiares ou produtor rural, de forma

individual ou coletiva. A área útil construída da agroindústria deve ter até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para abate ou industrialização de animais produtores de carnes; processamento de pescado ou seus derivados; processamento de leite ou seus derivados; processamento de ovos ou seus derivados; e processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

A agroindústria familiar traz, para o meio rural, benefícios de natureza econômica, social e cultural. Economicamente, a agroindústria familiar agrega valor aos produtos e gera renda, podendo tornar-se, em muitos casos, a principal fonte de renda da propriedade rural. Além disso, cria oportunidades de trabalho, garantindo a melhoria das condições de vida do meio rural e contribuindo para o desenvolvimento econômico da região. Socialmente, então, ajuda a fixar o homem no campo, especialmente os jovens, que, na falta de ocupação laboral no campo, acabam migrando para o meio urbano, em busca de oportunidades de trabalho. Ademais, culturalmente, valoriza as tradições e os costumes, por meio da comercialização de produtos regionais, cujas receitas tradicionais são repassadas de geração para geração (TORREZAN, 2017).

A AF, segundo Schuchs (2004), possui a maior importância econômica e social existente no meio rural, com grande potencial e crescimento e fortalecimento. É um setor estratégico para a manutenção e recuperação do emprego rural, para redistribuição de renda, para a garantia da soberania alimentar do estado e país e para a construção do desenvolvimento sustentável junto à propriedade rural.

A principal característica da AF é a produção em pequena escala. Essa produção é uma arte, e não apenas uma técnica, o que torna os produtos exclusivos, especialmente no que concerne ao sabor e à apresentação. É diferente, portanto, dos produtos industriais, que são padronizados (TORREZAN, 2017).

A LEGISLAÇÃO E REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA

A implantação de agroindústrias depende de diversos fatores, especialmente daqueles relacionados a sua legalização. Prezoto (2016) afirma que são necessários vários tipos de registros, tanto os relativos à forma jurídica do grupo de agricultores e agricultoras, quanto os de ordem sanitária e ambiental. Todos esses registros seguem um conjunto de leis que normatizam e orientam o processo de legalização.

Além das características que conferem qualidade diferenciada aos produtos da agricultura familiar, é imprescindível que as exigências legais e sanitárias sejam cumpridas. Cruz (2007) mostra que os critérios estabelecidos por estas legislações se configuram, contudo, nas principais dificuldades encontradas por pequenos agricultores familiares em legalizar e comercializar seus produtos. A legislação sanitária, elaborada a partir da realidade de grandes indústrias de alimentos, adota critérios baseados em estrutura e em instalações, tornando, em muitos casos, inviável a legalização de pequenas agroindústrias rurais. Por outro lado, é possível que, mais do que tamanho e características rigorosas de edificações e estrutura, a aplicação de práticas e procedimentos de higiene, quando permeiam o processo produtivo, desde a produção primária até o produto ser adquirido pelo consumidor, estabeleçam condições necessárias para produção de alimentos seguros. Cruz (2007) afirma também que além disso, capacitações continuadas, adaptadas à realidade produtiva de agroindústrias familiares e voltadas para a construção do conhecimento sobre a produção de alimentos de qualidade, constituem-se em importantes ferramentas para a garantia da qualidade dos produtos oriundos da agricultura familiar.

A qualidade a ser perseguida pela indústria de alimentos vai muito além das características organolépticas do produto, pois visa como requisito básico preservar a saúde dos

consumidores através do oferecimento de alimentos inócuos. Para garantir a qualidade é fundamental que nas indústrias, o ambiente de produção seja o mais adequado possível para que não ocorram contaminações por meio físico, químico ou biológico. Devem ser planejadas e implantadas medidas preventivas e corretivas, a fim de evitar prejuízos aos consumidores, a imagem do produto ou do estabelecimento onde foi produzido o alimento.

Dentre os sistemas utilizados para implantação da qualidade, uma das ferramentas para se obter padrão de qualidade na produção de alimentos é a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPFs), que formam a base da gestão de segurança e qualidade de uma indústria. Essas abrangem um conjunto de princípios e regras que devem ser adotados pelas agroindústrias, com o propósito de assegurar a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos gêneros alimentícios produzidos com a legislação vigente (SILVA, 2011).

Segundo Santos Júnior (2011), as BPFs são compostas por requisitos de quatro grupos distintos, são eles manipuladores de alimentos, ambiente, manipulação segura de alimentos e por último, processos de controle e garantia da qualidade de alimentos. O primeiro deles, relacionado aos manipuladores de alimentos, referem-se aos comportamentos adequados nos processos de fabricação, bem como as normas de higiene e saúde a serem atendidas. Com relação aos ambientes de manipulação, estes envolvem a localização do estabelecimento e a estrutura utilizada nos processos de fabricação. Os critérios para aquisição de matérias-primas, suas condições de armazenamento, pré-preparo, preparo e cuidados pós preparo estão relacionados aos requisitos de manipulação segura de alimentos. Por fim, os requisitos relacionados aos processos de controle e garantia da qualidade de alimentos controlam a higienização, manejo de resíduos e cuidados preventivos de contaminação direta ou cruzada.

Dentro de BPFs, no Brasil, existe um conjunto de leis e decretos que tratam da inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de alimentos. Essa legislação define o funcionamento dos serviços de inspeção sanitária, bem como as normas para a implantação e o registro de agroindústrias. Dentre os serviços existentes podemos citar o Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), alinhados com os serviços de inspeção estaduais (SIE) e municipais (SIM), coordenados por seus órgãos competentes que fiscaliza os produtos de origem animal. O MAPA coordena um serviço específico para a inspeção de produtos de origem vegetal (SIPOV), que fiscaliza os estabelecimentos de bebidas, incluindo polpas, fermentados acéticos e derivados de uva e vinho. Os demais produtos de origem vegetal são inspecionados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Assim, todos os estabelecimentos e produtos, independentemente da obrigatoriedade ou da dispensa de registro no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, devem atender aos respectivos regulamentos técnicos específicos por categoria de produtos, bem como estar de acordo com a legislação sanitária. Ou seja, não desobriga as agroindústrias de cumprirem os regulamentos técnicos específicos de alimentos e as demais regulamentações existentes (PREZZOTO, 2016).

Um novo sistema de inspeção para produtos de origem animal está sendo implantado no Brasil, que é o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). O SUASA tem por objetivo a reorganização do sistema, de forma unificada, descentralizada e integrada entre a União (o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA), que é a instância central e superior e coordena todo o sistema, os estados e o Distrito Federal (PREZZOTO, 2016).

Ademais, cada estado também pode regulamentar a produção de alimento da agricultura familiar. Um exemplo disso é a Secretaria de Saúde do Paraná, através do departamento de Vigilância Sanitária do Estado (Sesa), que se baseia nos princípios de inclusão social e econômica. Em 2017, então, foi elaborada uma resolução com o objetivo de normatizar as

BPF de alimentos processados pelo empreendimento familiar rural no Estado do Paraná e, por conseguinte, seu licenciamento sanitário, para que tenha efetivamente reconhecidas suas atividades econômicas e culturais na produção de alimentos. A Sesa entende que esta resolução representa um processo de valorização à transparência e à razoabilidade, abandonando o modelo de fiscalização higienista e objetivando primordialmente o controle do risco sanitário para ampliar o acesso dos empreendimentos familiares rurais à formalização de suas atividades econômicas. O controle sanitário dos alimentos proposto na norma não é visto como segundo plano, pelo contrário, ele tem papel vital para assegurar alimentos de qualidade à população consumidora, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (PARANÁ, 2017).

Apesar disso, a resolução SESA nº 004/2017 não dispõe sobre a regularização de produtos de origem animal, então, sugere-se o uso das Normativas IN nº 16/2015 (BRASIL, 2015) e IN nº 05/2017 (BRASIL, 2017) do MAPA, para tal empreendimento.

A fim de impulsionar a legalização de pequenos estabelecimentos da agricultura familiar no Estado do Paraná, o governo estadual instituiu pela Lei nº 17.773, de 29 de novembro de 2013 o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná (SUASA-SUSAF-PR). Esta compreende o conjunto de ações de inspeção sanitária e de fiscalização dos produtos oriundos da agricultura e agroindústria familiares, de produção artesanal e de agroindústria de pequeno porte, que consideram parâmetros técnicos e métodos de controle e autocontrole na elaboração, aplicação, registro e verificação de processos pautados por BPF, capazes de garantir a qualidade, sanidade, identidade e inocuidade dos produtos. (PARANÁ, 2020)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As grandes corporações produtoras de alimentos estão melhorando seus processos para produzir alimentos com mais qualidade, para conquistar os clientes cada vez mais exigentes. Com as agroindústrias familiares, esse panorama não é diferente. Elas precisam se adaptar às exigências do mercado para não sucumbirem e serem engolidas pelos grandes produtores, mesmo produzindo produtos artesanais, ao contrário das grandes empresas que possuem uma linha de produção padronizada.

Uma das saídas encontradas pelas agroindústrias familiares é a implantação de Boas Práticas de Fabricação em seus processos, buscando uma melhora na qualidade de seus produtos finais, com a garantia de produzir alimentos seguros para o consumo.

Como o poder financeiro das agroindústrias familiares não é suficiente para pesquisas nessa área, eles dependem de ajuda governamental, que tem ajudado de diversas formas, inclusive com normativas e regulamentações acerca da inspeção e fiscalização sanitária. O Estado do Paraná, através do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA-SUSAF-PR, tem buscado auxiliar os agricultores familiares na efetiva aplicação das BPFs em suas agroindústrias. Trabalhos futuros podem realizar estudos de caso de implantações dessas BPFs em agroindústrias familiares no Estado do Paraná para verificar o real impacto das mudanças propostas.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 16** de 23 de junho de 2015. Brasília: MAPA Diário Oficial da União. 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa n° 5** de 25 de maio de 2017. Brasília: MAPA Diário Oficial da União. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Lei n° 11.326** de 24 de julho de 2006. Brasília: MAPA Diário Oficial da União. 2006.

CRUZ, F. T. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte.** Florianópolis, 2007.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural.** Chapecó: Argos, 2005. 10-18 p.

PARANÁ. Secretaria de Abastecimento do Paraná. **Decreto 4.229** de 13 de março de 2020. Brasília: Diário Oficial da União. 2020.

PARANÁ. Secretaria de Saúde do Paraná. **Resolução SESA 004** de 1 de fevereiro de 2017. Brasília. Diário Oficial da União. 2017.

PEREZ, F. C. et al. (2009). **Agroindústrias familiares como estratégia de desenvolvimento para o município de Santa Rosa/RS: O caso da Legislação.** Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. 2009

PREZZOTO, L. P. **Agroindústria da agricultura familiar: regularização e acesso ao mercado.** Brasília, DF: CONTAG, 2016.

RIBAS, F. B. **Análise de técnicas de limiarização em programas de análises de cartões hidrossensíveis.** Dissertação de Mestrado, Universidade Estadual de Ponta Grossa. Ponta Grossa, 2013. Disponível em <https://tede2.uepg.br/jspui/bitstream/prefix/173/1/Fabricio%20Barbosa%20Ribas.pdf>. Acesso em 02 de maio de 2020.

SANTOS JÚNIOR, C. J. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração.** Rio de Janeiro. Editora Rubio, 2011.

SCHUCH, H.J. **A importância da opção pela agricultura familiar.** 2004. Disponível em: <<http://gipaf.cnptia.embrapa.br/itens/publ/fetagr/fetagr99>>. Acesso em: 03 de maio de 2020.

SILVA, Edgar M. **Implantação das Boas Práticas de Fabricação em uma agroindústria de produtos cárneos embutidos no município de São Jerônimo-RS.** Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Arroio dos Ratos, 2011.

TORREZAN, R.; CASCELLI, S. M. F.; DINIZ, J. D. A S.. **Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação.** Brasília, DF : Embrapa, 2017.