LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS TÉCNICOS APLICADOS ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIAS

Morgana Balbueno Ferreira [1]

Sabrina Pereira Messa [2]

Emiliane Rodrigues Gavião [3]

Giovana de Magalhães Soares [4]

Franciane Cabral Pinheiro [5]

Cássia Regina Nespolo [6]

Resumo:

A falta de conhecimento sobre as legislações aplicadas na produção e manipulação de alimentos para as agroindústrias pode acarretar em contaminações e adulterações, afetando a qualidade do produto oferecido ao consumidor. Com isso, o objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento das legislações, documentos e materiais técnicos aplicados às boas práticas de fabricação. Foram utilizados sistemas de busca oficiais, pesquisando legislações aplicadas às boas práticas (BP) na produção de alimentos. Os documentos e materiais técnicos foram selecionados conforme os conteúdos pertinentes às agroindústrias abrangidas no projeto. Os materiais foram organizados em uma tabela com informação sobre o assunto, ano de publicação, abrangência, órgão regulador e âmbito de aplicação. Foram observadas as principais legislações aplicadas na área em âmbitos nacional e estadual, as quais estabelecem os regulamentos técnicos e as listas de verificação para avaliação do andamento das BP e Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados às indústrias alimentícias e aos serviços de alimentação. Verificou-se que a legislação vigente no estado do RS complementa as de nível nacional, abrangendo outros serviços de alimentação e estabelecendo algumas normas diferenciadas, além de especificar a quantidade de solução clorada para higienização e a tempo de uso de panos de limpeza. Já os documentos e materiais técnicos são úteis para a aplicação de cursos e treinamentos para os colaboradores das agroindústrias, com linguagens mais simples e focos em setores agroindustriais. A pesquisa realizada no presente trabalho propiciou a atualização da equipe envolvida e permitirá sua atuação como multiplicadores da informação.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Alimento Seguro; Setor agroindustrial

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS TÉCNICOS APLICADOS ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIAS

[1] Aluno de graduação. morganabalbueno@gmail.com. Autor principal

[2] Aluno de graduação. sabrina.messa10@gmail.com. Co-autor

[3] Outro. emilianegaviao@gmail.com. Co-autor

[4] Técnico Administrativo em Educação. soaresgiovana24@yahoo.com.br. Co-autor

[5] Técnico Administrativo em Educação. fcabralpinheiro@gmsil.com. Co-autor

[6] Docente. cassianespolo@unipampa.edu.br. Orientador

LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS TÉCNICOS APLICADOS ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIAS

1. INTRODUÇÃO

As agroindústrias estão muito presentes no país e, até maio de 2017, o segmento agroindustrial apresentou 0,36% de crescimento de seu PIB, frente ao mesmo período de 2016 (CEPEA, 2017). A gestão familiar neste nicho é predominante e a falta de conhecimento sobre leis que regem o desempenho das agroindústrias podem afetar na qualidade dos alimentos produzidos (SERAFIM & SILVA, 2012).

Contaminações e adulterações nos alimentos podem ocorrer devido a não observância das boas práticas de fabricação (BPF), que são um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, garantindo a segurança do alimento e a proteção à saúde do consumidor (BRASIL, 2002). A aplicação das BPF auxilia também na redução dos custos e aumenta a lucratividade, através da diminuição das perdas e do retrabalho (SERAFIM & SILVA, 2012).

Com base no que foi abordado, o objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento das legislações, documentos e materiais técnicos aplicados às boas práticas de fabricação, de forma a atualizar e auxiliar nas capacitações e treinamentos para as agroindústrias vinculadas ao projeto de extensão.

2. METODOLOGIA

O trabalho faz parte do projeto de extensão intitulado “Programa de boas práticas de fabricação e de gestão da segurança dos alimentos aplicados a agroindústrias da região Fronteira Oeste, RS”, iniciado em março de 2017.

Foram utilizados os sistemas de busca: SaúdeLegis, do Ministério da Saúde (BRASIL, 2017b), Sislegis, do Ministério da Agricultura (BRASIL, 2017a) e o Portal da Legislação, da Presidência da República (BRASIL, 2017c). Além destes, foi consultada a legislação sanitária de alimentos, do Centro Estadual de Vigilância em Saúde do RS (RIO GRANDE DO SUL, 2017). A pesquisa realizada foi sobre legislações aplicadas às boas práticas (BP) na produção de alimentos. Os documentos e materiais técnicos foram selecionados conforme os conteúdos pertinentes às agroindústrias abrangidas no projeto, com enfoque em: produção de leite ovino, leite bovino e seus derivados; abatedouros e produção de embutidos; fabricação de geléias e doces em pasta. O material do levantamento foi organizado em uma tabela com informação sobre o assunto, ano de publicação, abrangência, órgão regulador ou instituição vinculada, e âmbito de aplicação.

3. RESULTADOS e DISCUSSÃO

A tabela 1 apresenta o levantamento das legislações e dos materiais técnicos relacionados às BPF, selecionadas para os treinamentos e cursos destinados aos colaboradores das agroindústrias. Com a busca das legislações aplicadas às BP na produção de alimentos, foi possível observar que as principais são a RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002), a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e a Portaria nº 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), que estabelecem os regulamentos técnicos e as listas de verificação para avaliação do andamento das BP e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são aplicados às indústrias alimentícias e

aos serviços de alimentação (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009). Em termos de abrangência, as resoluções da diretoria colegiada têm efeito no território nacional, enquanto que a Portaria nº 78/2009 é destinada ao estado do RS. A importância das BPF para a qualidade em alimentos está relacionada ao fato de fazerem parte do sistema de pré-requisitos, sem os quais não é possível implantar sistemas avançados como APPCC (EMBRAPA, 2004; TONDO & BARTZ, 2014).

A RDC nº 275/2002 estabeleceu oito POP obrigatórios, a lista de verificação de BPF e a pontuação para classificar os estabelecimentos, conforme os itens exigidos na mesma (BRASIL, 2002), enquanto a RDC nº 216/2004 regulamentou procedimentos para garantir a qualidade higiênico-sanitária, com quatro POP obrigatórios (BRASIL, 2004), visto que a primeira resolução aplica-se a indústrias de alimentos e a segunda a serviços de alimentação. Já a Portaria nº 78/2009, incluiu outros serviços de alimentação que não estavam descritos na RDC nº 216/2004, definiu as normas para os cursos de capacitação em BP para os serviços de alimentação, definiu como obrigatória realização destes pelos responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos, e especificou quantidade de solução clorada para higienização e a tempo de uso de panos de limpeza (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Alguns aspectos permanecem sem definição pelas legislações vigentes, como a forma de higienização e a frequência de troca das esponjas de limpeza.

Tabela 1: Levantamento de legislações e materiais técnicos sobre boas práticas no setor de alimentos.

Documentos (Ano)	Abrangência / Órgão	Âmbito
Resolução – RDC nº 275 (2002)	Federal / ANVISA	Regulamento Técnico de POP e a Lista de verificação das BPF, aplicados aos produtores /industrializadores de alimentos
Resolução – RDC nº 216 (2004)	Federal / ANVISA	Regulamento Técnico de BP, para serviços de alimentação
Portaria nº 78 (2009)	Estadual (RS) / Secretaria da Saúde	Lista de Verificação em BP e normas para Cursos de Capacitação em BP, para serviços de alimentação
Norma Interna DIPOA / SDA nº 01 (2017)	Federal / DIPOA[1]	Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles, para locais registrados no Serviço de Inspeção Federal
Manual de Boas Práticas Agrícolas e Sistema APPCC (2004)	Federal / EMBRAPA	Manual de Boas Práticas Agrícolas (BPA), usando os princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), para produtores, técnicos e empresários da produção primária
Agroindústria Familiar Rural: contribuições para o desenvolvimento agroecológico (2007)	Federal / SAF[2] e MDA[3]	Aspectos legais das Agroindústrias e BPF, para agroindústrias familiares
Boas Práticas de Fabricação (2015)	Federal / EMBRAPA	Elaboração de Manual de BPF e de POP, para agroindústrias de alimentos

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (2016)	Federal / ANVISA	BP na manipulação dos alimentos, para os serviços de alimentação abrangidos pela RDC nº 216/2004

[1]Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal; [2]Secretaria de Agricultura familiar; [3]Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Vários tipos de cartilha sobre BP na produção de alimentos foram elaborados por diferentes órgãos ou instituições, com o objetivo de tornar as informações mais claras, tais como manuais para serviços de alimentação, para agroindústrias de alimentos, para agroindústrias familiares rurais, para as BPA e chegando aos sistemas APPCC (CRUZ *et al.,* 2007; EMBRAPA, 2004; MACHADO *et al.,* 2015). Há manuais destinados ao ensino, treinamentos e/ou capacitações de colaboradores de agroindústrias, com enfoque nos produtores rurais da agricultura familiar (MACHADO, *et al.,* 2015; CRUZ *et al.,* 2007). Por outro lado, a Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017 pode ser aplicada a agroindústrias de diferentes portes, o que diferencia é se estas estão registradas sob inspeção federal (BRASIL, 2017d).

Um estudo com agroindústrias familiares no município de Tomé Açu-PA verificou que o item que mais se enquadrou nos parâmetros exigidos pela lista de verificação foi manipulador, com índice de conformidade de 92,85%, enquanto o item documentação apresentou-se inadequado (RODRIGUES *et al.,* 2015). Em uma indústria de polpas de frutas do norte do Espírito Santo, uma auditoria constatou que o item documentação foi um dos com maior percentual de não conformidade (SERAFIM & SILVA, 2012). Os estudos demonstram que as agroindústrias de alimentos apresentam deficiências variadas e as capacitações podem ser uma ferramenta para nivelar e melhorar os percentuais de adequação.

A orientação sobre boas práticas é importante para não colocar em risco a qualidade sanitária do alimento pelos perigos químicos, físicos e biológicos (MARMENTINI *et al.,* 2011), e o acesso às informações adequadas e atualizadas facilitará que as ações corretas sejam realizadas. O levantamento da legislação e documentos realizada no presente trabalho propiciou a atualização da equipe envolvida e nortearão sua futura atuação como multiplicadores da informação.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As legislações e suas diretrizes são fundamentais para a determinação de um padrão de qualidade a ser seguido pelas agroindústrias e os demais documentos e materiais técnicos auxiliam na aplicação destas leis, devido ao caráter didático e linguagem simples. O levantamento realizado propiciou a atualização para o projeto de extensão e facilitará a capacitação em BPF, por meio de conhecimento das leis, desenvolvimento de treinamentos e cursos, dentre outras atividades.

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Sislegis - Sistema de Consulta à Legislação Versão 1.0 - Módulo Cidadão. [internet]. Brasília, DF: 2017a [acesso em 21 set 2017]. Disponível em: http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.domethod=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos

operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 06 novembro 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. SaúdeLegis - Sistema Legislação em Saúde. [internet]. Brasília, DF: 2017b [acesso em 21 set 2017]. Disponível em: http://portal2.saude.gov.br/saudelegis/LEG_NORMA_PESQ_CONSULTA.CFM.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária- SVS. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 setembro 2004.

BRASIL. Presidência da República. Portal da Legislação - Legislação Federal do Brasil. [internet]. Brasília, DF: 2017c [acesso em 21 set 2017]. Disponível em: https://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/.

CEPEA. CENTRO DE ESTUDOS AVANÇADOS EM ECONOMIA APLICADA. PIB do agronegócio brasileiro CEPEA-USP/CNA [internet]. Piracicaba, São Paulo: 2017 [acesso em 19 set 2017]. Disponível em: https://www.cepea.esalq.usp.br/br/pib-do-agronegocio-brasileiro.aspx.

CRUZ, F. T.; PREZOTTO, L. L.; KROLOW, A. C. Agroindústria familiar rural: contribuições para o desenvolvimento agroecológico. Pelotas: Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor, 2007.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Manual de Boas Práticas Agrícolas e Sistema APPCC. Brasília. EMBRAPA/SEDE, 2004. 101 p.

MACHADO, R. L. P.; DUTRA, A. S.; PINTO, M. S. V. Boas práticas de fabricação (BPF) - Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. Revista Cientifica ISSN 1982-5285 , v. 3, n. 3, 2011.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Centro Estadual de Vigilância em Saúde - Alimentos. [internet]. Porto Alegre, RS: 2017 [acesso em 21 set 2017]. Disponível em: http://www.cevs.rs.gov.br/legislacao-sanitaria-atualizada-na-area-de-alimentos.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria n.º 78, de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial do RS, Porto Alegre, 30 jan 2009.

RODRIGUES, E. C. N.; RIBEIRO, S. C. A.; SILVA, F. L. Não padronização de procedimentos operacionais em agroindústria familiar de polpa de frutas e seus efeitos na renda e satisfação dos associados. Revista Eumednet, p.1-19, 2015.

SERAFIM, L. C.; SILVA, L. O. N. Implementação da Ferramenta “Boas Práticas de Fabricação” na Produção de Polpas de Frutas. Revista de Ciências Exatas, v. 27, n. 31, p. 1-11, 2012.

TONDO, E.C.; BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p.