

**EMBRAPA**

# Do campo à mesa

**Da matéria-prima ao alimento processado - a segurança dos alimentos sendo discutida**



**Por: Valéria Saldanha Bezerra<sup>1</sup>**

A segurança dos alimentos está sendo discutida atualmente desde a hora em que o alimento está sendo produzido no campo até a hora em que chega à mesa. A preocupação das autoridades ligadas à área de saúde não está somente na hora do consumo do alimento preparado no estabelecimento, através das fiscalizações pelos órgãos competentes, mas também a qualidade da matéria-prima que chega às indústrias que a fabricam o alimento, assim como nas feiras livres e restaurantes.

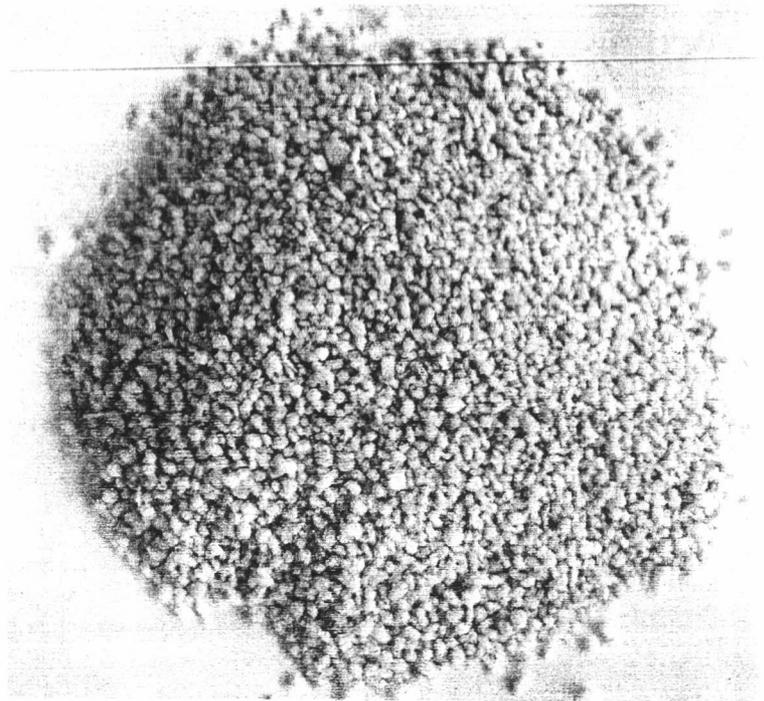
Os programas de controle integrado, do campo à mesa, estão sendo propostos em nível internacional e já foram adotados pela Comunidade Européia e por vários países. Estes programas têm sido propostos e incentivados em nível de produção agropecuária, pois, nos últimos anos, tem-se observado um aumento de surtos de doenças alimentares relacionados com o consumo de frutas e vegetais frescos.

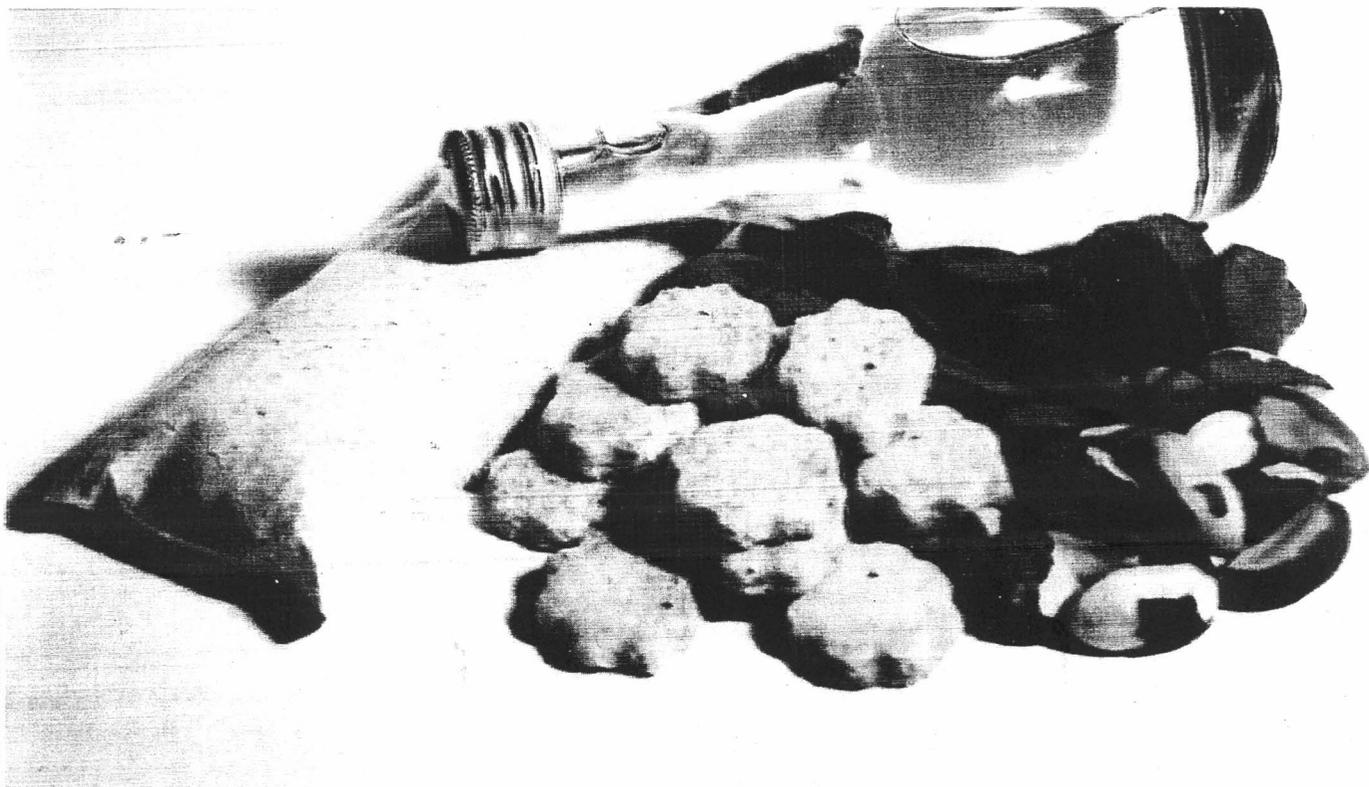
O risco à saúde que representa a presença de aflatoxina, uma micotoxina produzida por bolores, em amendoim, é tema discutido com frequên-

cia nos meios de comunicação do Brasil. No café, cuja produção brasileira tem alcance internacional, foi verificada uma outra micotoxina, a ocratoxina A, que tem causado problemas significativos no comércio internacional deste produto, por ser substância tóxica ao homem.

Sabemos que a qualidade da matéria-prima para qualquer processo seja ele alimentar, industrial ou não, é o segredo do sucesso. Se a matéria-prima não for de boa qualidade, não será o processamento que levará o produto final ao padrão ideal. Em alimentos, o perigo pode ser ainda maior, pois

se o processamento e o manejo do alimento não forem ideais, não adianta a matéria-prima ser de qualidade, pois irá fatalmente comprometer o produto final, ou seja, o alimento que ingerimos. Alguns dos contaminantes que afetam a saúde do consumidor têm origem na produção agrícola, ou seja, no campo, e não po-





dem ser eliminados nos demais elos da cadeia produtiva, como os resíduos de defensivos agrícolas.

Assim a preocupação da qualidade deve ser vista de todos os ângulos, tanto na matéria-prima, ou seja, no campo, quanto nas indústrias que o transformam, nas empresas que o armazenam e o distribuem, assim como

aquelas que são responsáveis pela disponibilização ao público. As indústrias de alimentos enfrentam grandes dificuldades para garantir a segurança do produto final, sempre e quando a produção primária não é conduzida cumprindo as Boas Práticas Agrícolas (BPA) - programas que também tem como finalidade, o controle de perigos.

Várias práticas agrícolas, como armazenamento e secagem de grãos (café, milho, amendoim e outros), podem facilitar contaminações e, em especial, a produção de micotoxinas.

O Programa PAS - Projeto Alimentos Seguros - tem como

princípios básicos que devem servir de base para as Boas práticas Agrícolas, é o de reduzir, até níveis satisfatórios e aceitáveis, a presença de perigos de natureza biológica, química e física que possam representar um risco à saúde do consumidor e comprometer a eficiência e eficácia dos demais elos da cadeia produtiva do alimento. Assim o Programa PAS pode ajudar na tomada de medidas para que haja o controle dos contaminantes do ar, solo, água, fertilizantes, defensivos agrícolas, antibióticos ou qualquer outro insumo agrícola. Também controla a saúde das plantas por práticas que não representem um perigo à saúde humana por consumo de produtos de origem agropecuária ou que afetem a qualidade e adequação dos alimentos. Evita o uso de áreas nas quais o meio ambiente apresente riscos para a segurança do produto agrícola, estimula a adoção de práticas e medidas que assegurem uma produção agrícola sob condições adequadas de higiene, assim como a proteção de fontes de alimentos da contaminação de origem fecal e de outras origens.

<sup>1</sup> Pesquisadora Embrapa Amapá  
Fotos: Valéria Saldanha Bezerra