



Conhecendo as BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS para a produção de alimentos seguros

Maria Cristina Prata Neves¹

Introdução

A segurança dos alimentos é uma preocupação crescente da sociedade. Muitas pessoas ficam doentes, morrem ou ficam com seqüelas graves devido aos perigos que podem estar presentes nos alimentos. Esses perigos podem ser Físicos, Químicos ou Biológicos e chegam aos alimentos por falta de higiene ou por falta de cuidado.

É muito importante lavar muito bem os alimentos, principalmente, frutas e hortaliças quando forem consumidas cruas. Mais importante ainda é escolher produtos que tenham sido produzidos seguindo as Boas Práticas Agrícolas.

As Boas Práticas Agrícolas estabelecem requisitos para as operações agropecuárias com foco na produção segura de alimentos.

Conhecendo as Boas Práticas Agrícolas

Manejo do solo e água

O manejo do solo deve garantir a produtividade e sustentabilidade do processo de produção através de práticas que recomponham o estoque de matéria orgânica. Deve ser voltado para a minimização das perdas de solo e de nutrientes através de enxurradas, erosão ou lixiviação para as camadas profundas onde podem assorear rios e lagos ou contaminar os lençóis de água subterrâneos. A água de irrigação deve seguir os padrões estabelecidos pela Resolução 357/2005 do CONAMA, mas a água que entra em contato com o produto na fase de embalagem deve ser potável. Isso quer dizer que deve ser água própria para beber.

Esterco e fertilizantes

A reposição de nutrientes pelo uso de esterco, fertilizantes químicos ou organominerais deve ser feita de tal forma que o controle de contaminação de natureza biológica e química seja assegurado. Estes produtos podem veicular perigos químicos (metais pesados e outros contaminantes químicos), bem como perigos biológicos (microrganismos patogênicos). Assim, a recomendação é de que o esterco seja usado depois de estabilizado ou compostado. Recomenda-se também a seleção criteriosa dos fertilizantes químicos, corretivos ou adubos orgânicos para que não apresentem níveis de metais pesados que possam afetar a segurança dos produtos agrícolas.

Produção vegetal e animal

O manejo das culturas e das pastagens deve prever estratégias para quebra do ciclo das doenças e pragas. O Manejo Integrado de

Pragas deve ser adotado e o uso de agrotóxicos, quando necessário deve ser planejado e cuidadoso. Qualquer medida que envolva o uso de substâncias que são venenosas para as pessoas para o ambiente deve considerar os potenciais impactos negativos e os perigos envolvidos. O trabalhador deve dispor e usar equipamentos de proteção individual adequados para cada situação, para sua proteção. Somente produtos registrados para as culturas devem ser usados. Além disso, a dosagem e o tempo de carência devem ser estritamente obedecidos.

Na produção animal, as taxas de lotação devem ser ajustadas para manter a produtividade e a sustentabilidade no longo prazo. Deve ser obedecido o tempo de quarentena sempre que os animais forem submetidos a tratamentos com produtos veterinários, antibióticos e outros produtos químicos, como por exemplo, os carrapaticidas. Além disso, deve-se minimizar o uso não terapêutico de antibióticos e evitar a contaminação química e biológica do alimento fornecido aos animais. Os animais confinados devem ser alimentados com ração apropriada para a espécie. Recomenda-se a seleção criteriosa de fornecedores para que as rações não contenham resíduos de produtos químicos, metais pesados ou aflatoxinas acima dos níveis considerados seguros para a saúde do consumidor final. Atenção especial deve ser dada às rações de bovinos que não deve conter resíduos de proteína animal conforme IN nº 15 de 29/10/2003 e nº 29 de 26/10/2004. Todos esses cuidados devem ser no sentido de se evitar que os resíduos e contaminantes entrem na cadeia de alimento para consumo humano. A produção animal para ser bem sucedida requer atenção com a saúde dos animais que é mantida através do manejo adequado, instalações apropriadas e tratamentos preventivos, tais como, vacinações e inspeção regular. Devem ser evitadas condições que possam favorecer alterações de comportamento (ataques dos animais entre si) e também evitar o isolamento dos animais, exceto quando os animais estiverem doentes ou machucados, obedecendo às regras de espaço mínimo requerido e a taxa de lotação adequada.

Manuseio

Os alimentos devem ser protegidos da contaminação por pragas, substâncias químicas, contaminantes físicos e biológicos e outras substâncias indesejáveis durante todo o processo desde a colheita até processamento, estocagem, conservação, manuseio e transporte. Cuidados devem ser tomados para prevenir a deterioração e alteração dos produtos agropecuários, pela adoção de medidas que podem incluir o controle da temperatura, umidade e outros.

¹ Pesquisadora da Embrapa Agrobiologia, bolsista I do CNPq. Embrapa, Centro Nacional de Pesquisa de Agrobiologia. BR 465, km 7 – Caixa Postal 74505. Cep: 23851-970 – Seropédica/RJ. e-mail mcpraves@cnpab.embrapa.br

Quem manuseia alimentos deve estar saudável. Algumas doenças são transmitidas do homem para o alimento e vice-versa. Bons hábitos de higiene são muito importantes para que o alimento não seja contaminado. Lavar sempre as mãos toda vez que o colaborador usar o banheiro, manipular dinheiro, ou trabalhar com animais ou com esterco. Na hora da colheita ou do embalagem não se deve coçar, fumar, comer, espirrar, etc.

Armazenamento e transporte

Depois de colhidos, os alimentos devem ser estocados seguindo bons padrões de higiene, em condições de temperatura e umidade apropriados e em espaços construídos e reservados para tal propósito. Controles rigorosos devem ser adotados quando o produto agrícola é embalado no campo, para evitar a contaminação dos recipientes, por contato com adubo ou fezes de animal ou do homem. Deve-se evitar deixar caixas com o produto agrícola no campo durante a noite. Durante o transporte dos alimentos até os pontos de distribuição os produtos devem estar devidamente protegidos. O tipo de recipientes e embalagens depende da natureza do produto alimentício e das condições de transporte requeridas. Muito cuidado deve ser tomado para prevenir riscos de contaminação por perigos químicos. A disposição da carga deve ser tal que permita a separação efetiva, durante o transporte, de produtos alimentícios diferentes ou destes com produtos não alimentícios, quando necessário. Porém algumas cargas, por exemplo, agrotóxicos, não podem nunca ser transportadas junto a alimentos. Além disso, deve ser possível a limpeza e quando necessária a sanificação dos baús, caçambas ou o interior do veículo, principalmente, logo após o uso para transporte de produtos não alimentícios.

Lixo

O lixo deve ser tratado com cuidado. Afinal, ele pode contaminar os alimentos, o ambiente e atrair ratos, baratas, moscas e animais domésticos. Além disso, lixo espalhado causa má impressão. O descarte das embalagens vazias de produtos agrotóxicos e outros produtos químicos deve seguir os requisitos da Lei 9.974 de 06 de junho de 2000.

Documentação e registro

É preciso demonstrar que o que é certo é feito da forma correta. É preciso registrar e guardar os registros por 2 anos. Por exemplo, no caderno de campo devem estar registradas para cada plantio as dosagens usadas, a época de aplicação e quem executou pulverizações com agrotóxicos. No processo de compostagem a temperatura da pilha deve ser registrada para que o composto seja seguro. As análises de água e os comprovantes de treinamentos são registros importantes. Tudo isso é fundamental para demonstrar a preocupação do produtor e sua responsabilidade.

As Boas Práticas Agrícolas incluem também requisitos para o uso sustentável dos recursos naturais e para a melhoria da qualidade de vida nas áreas rurais. Reservas legais de mata, proteção de nascentes e matas ciliares, tudo isso contribui para a produção de alimento seguro e de qualidade.

Com as Boas Práticas Agrícolas o produtor ganha em qualidade, segurança e produtividade e vai lucrar com a redução de desperdício e retrabalho.

Aproveite para fazer uma breve avaliação da sua unidade de produção em relação às Boas Práticas Agrícolas. Marque "S" para Sim e "N" para Não.

1- É aplicado o Manejo Integrado de Pragas para controle sanitário e fitossanitário? S N

2- Há um programa de coleta e análise de água usada na unidade de produção? S N

3- O lixo é acondicionado de tal forma a evitar acúmulo e a atração de pragas (moscas, baratas e ratos)? S N

4- Os manipuladores recebem treinamento (com comprovação) quanto à adoção de hábitos de higiene pessoal e comportamental? S N

5- Os adubos/ fertilizantes são usados segundo recomendações baseadas na análise de fertilidade do solo? S N

6- O transporte dos alimentos é feito em veículos adequados, em embalagens limpas e protegidos de contaminação? Está proibido o transporte de alimentos, agrotóxicos e animais no mesmo compartimento? Há um programa de limpeza sempre que o veículo for usado para outras finalidades? S N

7- As taxas de lotação de animais são ajustadas para manter a produtividade e a sustentabilidade no longo prazo? S N

8- São observados os prazos de quarentena para produtos veterinários e de carência para os agrotóxicos? S N

9- A unidade de produção tem Manual de Boas Práticas escrito de acordo com sua realidade? S N

10- Há registros que demonstrem a aplicação das Boas Práticas Agrícolas? S N

Se sua empresa marcou mais do que 3 opções N, você precisa procurar informação para implementação das Boas Práticas.

A Embrapa Agrobiologia é parceira do PAS – Programa Alimentos Seguros na implantação das Boas Práticas Agrícolas.

Comunicado Técnico, 94

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Agrobiologia

BR465 – km 7
Caixa Postal 74505
23851-970 – Seropédica/RJ, Brasil
Telefone: (0xx21) 2682-1500
Fax: (0xx21) 2682-1230
Home page: www.cnpab.embrapa.br
e-mail: sac@cnpab.embrapa.br

1ª impressão (2007): 50 exemplares



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Comitê de publicações

Eduardo F. C. Campello (Presidente)
José Guilherme Marinho Guerra
Maria Cristina Prata Neves
Verônica Massena Reis
Robert Michael Boddey
Maria Elizabeth Fernandes Correia
Dorimar dos Santos Felix (Bibliotecária)

Expediente

Revisor e/ou ad hoc: Ernani Jardim Reis e Marco Antônio de Almeida Leal
Normalização Bibliográfica: Dorimar dos Santos Félix.
Editoração eletrônica: Marta Maria Gonçalves Bahia.