

INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROCESSADOS

Tayrine Martins de Souza do Valle¹, Thadia Turon da Costa Silva², Aline Gomes de Mello de Oliveira² e Ellen Mayra Menezes Ayres³

1- Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional - CESAN/UNIRIO

e-mail: tayriinem@gmail.com

2- Professora, Departamento de Nutrição e Dietética, Instituto de Nutrição Josué de Castro, UFRJ

3- Professora, Departamento de Nutrição Fundamental, Escola de Nutrição, UNIRIO

Palavras chaves: Produção orgânica, Processamento de alimentos, Sistema Participativo de Garantia.

INTRODUÇÃO

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, a alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Logo, as recomendações sobre alimentação devem considerar o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente, dando sempre que possível preferência a produtores e comerciantes que vendam alimentos in natura ou minimamente processados e, além disso, àqueles que comercializam alimentos orgânicos e de base agroecológica¹.

Em geral, é neste contexto que a agricultura familiar está inserida, onde a produção, o processamento e a distribuição de alimentos permanecem no entorno de pequenos e médios núcleos urbanos, conectados a circuitos regionais, com relações de proximidade entre produção e consumo. Esses circuitos curtos de produção e consumo de alimentos envolvem uma grande diversidade de pessoas e produtos alimentares que expressam identidades culturais, guardam relação com a base de recursos naturais e a biodiversidade local e garantem a boa nutrição da população².

Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais e a minimização da dependência de energia não-renovável³.

Para a avaliação da conformidade da qualidade orgânica são reconhecidos três mecanismos conforme legislação brasileira: a certificação por auditoria realizada por certificadoras; o Sistema Participativo de Garantia (SPG) da qualidade orgânica e a avaliação por meio de uma Organização de Controle Social cadastrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. No SPG seus membros assumem a responsabilidade coletiva pela conformidade orgânica, podendo ser os membros produtores, consumidores e técnicos, os quais organizam auditorias e fiscalizações internas. Cada SPG deve constituir legalmente o Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) e credenciá-lo no MAPA⁴.

Os produtos certificados através do SPG e das certificadoras podem utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SisOrg) nos rótulos e/ou embalagens. A qualidade orgânica avaliada traz vinculada a ela, os princípios relacionados a questões

sanitárias, ambientais e sociais e tem como finalidade a oferta de produtos saudáveis concomitante à preservação da diversidade biológica dos biomas naturais⁵.

Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi elaborar uma ferramenta para avaliação da qualidade orgânica dos alimentos processados.

METODOLOGIA

O presente estudo é um sub-projeto do projeto intitulado “Desenvolvimento de instrumento de avaliação da qualidade de alimentos orgânicos processados: elaboração e validação de aparência, conteúdo e confiabilidade interavaliadores” que foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o nº CAAE: 72021717.7.0000.5257.

Trata-se de um estudo exploratório e descritivo com delineamento transversal realizado no segundo semestre de 2020. O instrumento foi elaborado a partir da pesquisa e análise da literatura e referências específicas para a avaliação das condições de processamento de alimentos orgânicos, à luz da legislação para alimentos orgânicos, sanitária, ambiental, trabalhista e outras correlatas. Tomou-se como base o instrumento disponível na RDC/ANVISA nº 275/2002 e o Roteiro de inspeção para Empreendimento Familiar Rural v. 3.0 da Secretaria de Estado da Saúde do Paraná.

RESULTADOS

No estado do Rio de Janeiro (RJ), em junho de 2020, 88% dos processadores de alimentos orgânicos eram certificados pelo SPG. No RJ, o SPG da qualidade orgânica vem sendo desenvolvido desde 2010 pela associação de Agricultores Biológicos do estado do Rio de Janeiro (ABIO) credenciada junto ao MAPA como um OPAC. De acordo com as normas, cada produtor deve assinar um documento de adesão ao SPG-ABIO, compor e receber as Comissões de Verificação que são responsáveis por realizar visitas às unidades produtivas e verificar se todos os regulamentos relacionados aos princípios da produção orgânica estão sendo cumpridos e conseqüentemente se o produtor está apto a receber ou permanecer com sua certificação^{8,9}.

Posto isso, é relevante que a ferramenta de avaliação da qualidade de alimentos orgânicos processados propicie uma análise detalhada do cumprimento da legislação sanitária para o processamento de alimentos orgânicos, incluindo as resoluções principais e correlatas referentes as boas práticas de fabricação a fim de auxiliar na correção das não conformidades existentes e, conseqüentemente, na adequação do processo produtivo dos alimentos orgânicos, garantindo a qualidade do produto a ser disponibilizado para o consumidor.

A partir da pesquisa bibliográfica foi elaborada uma ferramenta denominada instrumento para avaliação da qualidade de alimentos orgânicos que possui 10 blocos, totalizando 145 itens de avaliação, como pode ser observado no Quadro 1. Cada item do instrumento foi classificado em Imprescindível (I), Necessário (N) ou Recomendável (R), de acordo com o risco que esses oferecem, como crítica, menos crítica e não crítica para a qualidade dos alimentos orgânicos processados, respectivamente¹⁰.

Durante a aplicação do instrumento, os itens podem ser classificados como conforme (C), Não conforme (NC) Não se aplica (NA) e Não observado (NO) a fim de identificar as não conformidades e permitir o cálculo do Percentual de Adequação da Qualidade de Alimentos Orgânicos (PAQAO) de cada bloco do instrumento e cálculo total de adequação, conforme equações 1 e 2.

Equação 1 (PAQAO total): $\text{Itens C} \times 100 / \text{Total de itens} - (\text{NA e/ou NO})$

Equação 2 (PAQAO bloco): Itens C do bloco x 100 /Total de itens do bloco – NA e/ou NO do bloco)

Quadro 1: Estrutura do instrumento para avaliação da qualidade de alimentos orgânicos processados.

Blocos do instrumento	Itens (n)				Blocos do instrumento	Itens (n)			
	I	N	R	Total		I	N	R	Total
1. Estrutura física	11	20	0	31	4. Processamento	10	0	0	10
1.1. Edificações	1	1	0	2	5. Recursos Humanos	12	6	2	20
1.2. Piso, parede, teto e portas	0	9	0	9	6. Manejo de resíduos e esgotamento sanitário	0	8	0	8
1.3. Instalações sanitárias	5	3	0	8	7. Vetores e pragas	1	12	0	13
1.4. Lavatório para as mãos na área de produção	3	2	0	5	8. Abastecimento e qualidade da água	6	0	0	6
1.5. Ambiência	2	5	0	7	9. Boas práticas ambientais	0	0	15	15
2. Equipamentos, móveis e utensílios	0	9	0	9	9.1. Água	0	0	4	4
3. Matérias-primas, armazenamento e transporte	15	4	0	19	9.2. Energia	0	0	5	5
3.1. Matéria-prima e ingredientes	9	2	0	11	9.3. Resíduos	0	0	6	6
3.2. Armazenamento	3	0	0	3	10. Documentos e Registros	12	2	0	14
3.3. Transporte	3	2	0	5	Total de itens	67	61	17	145

Legenda: I=imprescindível; N=necessário; R=recomendável

Após a aplicação dos instrumentos e o cálculo do PAQAO, as unidades processadoras poderão ser classificadas como adequadas quando o PAQAO for $\geq 76\%$; parcialmente adequadas quando obtiver adequação entre 51 e 75%; e inadequadas quando a conformidade for $\leq 50\%$, conforme proposto por Oliveira (2014) e Brasil (2002).

A ferramenta elaborada neste estudo possibilita o controle dos itens imprescindíveis que podem contribuir de forma mais crítica para qualidade higiênico sanitária e qualidade orgânica do produto final. Se os itens imprescindíveis apresentarem não conformidade, deverão ser adotadas medidas corretivas imediatas. A análise de cálculo do PAQAO de cada bloco permite identificar os pontos do processo produtivo em que as condições são mais precárias, podendo auxiliar os membros das visitas de verificação estabelecer metas, estratégias e pontos de partida para intervenções e para atender as normas vigente e consequentemente produzir alimentos mais seguros, saudáveis e sustentáveis.

CONCLUSÃO

O instrumento elaborado poderá ser utilizado pelos membros do SPG com o intuito de nortear as visitas de verificação da qualidade dos alimentos orgânicos, auxiliar na padronização

da compreensão da legislação vigente; aplicação das normas no sistema produtivo e cobranças relacionadas ao permitido e não permitido /conforme e não conforme; possibilitando a adequação dos produtores à legislação vigente. Cabe ressaltar que por muitas vezes a Legislação não é obedecida pelas faltas de uniformidade da sua aplicação e de instrumentos com informações adequadas. Além disso, o instrumento elaborado poderá servir como uma nova proposta de instrumento para que auxiliem no efetivo controle de qualidade na prevenção de riscos e agravos à saúde da população.

Como limitação deste estudo, destaca-se a necessidade de realizar a validação da aparência e do conteúdo por comitê de especialistas e posteriormente a análise da reprodutibilidade e confiabilidade do instrumento validado.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. – 2. ed. – Brasília, 2014.
2. CONSEA. **Exposição de Motivos nº 003-2018**, de 20 de junho de 2018. Brasília: 2018.
3. BRASIL. Ministério da Agricultura. Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. **D.O.U.**, 23 dez 2003.
4. ARAÚJO, A.L.O.; GUIMARÃES, D.M.; TABOAS, P.D.M.Z. **Beneficiários do Programa Nacional de Reforma Agrária que logram a regularização como produtores orgânicos: uma estratégia de monitoramento ao Planapo**. 2017.
5. BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências. **D.O.U.**, 28 de dez de 2007.
6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 275 de 21 DE OUTUBRO DE 2002. Regulamento técnico sobre procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. **D.O.U.**, 21 OUT 2002.
7. GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ. **Resolução SESA nº 004/2017**. Estabelece as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo empreendimento familiar rural, microempreendimento individual e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de alimentos destinados ao consumo humano. Secretaria da Saúde. 2017.
8. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Orgânicos: Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos**. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/cadastro-nacional-produtores-organicos>>. Acesso em: 01 jun 2020.
9. ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES BIOLÓGICOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (ABIO). **Caderno Sistema Participativo de Garantia**. Rio de Janeiro: ABIO, 2011. Disponível em: <www.abio.org.br>; Acesso em: 12 nov 2020.
10. OLIVEIRA, A. G. M. et al. Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, v. 2, n. 3, p. 86-93, 2014.