

Rastreabilidade de alimentos garante mais segurança ao consumidor

Giampaolo Buso¹

Desde 2009, o Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo. O dado é do Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Defesa Vegetal e Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida (Sindiveg). É preciso ter muita atenção a esse indicador, que ressalta a importância de educar o mercado para a adoção das boas práticas agrícolas, a fim de levar para a mesa do consumidor produtos saudáveis e seguros; sem esquecer, é claro, de buscar processos que ajudem a proteger o meio ambiente e que, logicamente, retornem em valor econômico para o produtor. A questão é: como fazer isso?

Uma das ações a serem adotadas é unir a tecnologia ao agronegócio. Dentre várias ferramentas de rastreabilidade que estão disponíveis no País e no mundo já existe uma específica para hortifrutigranjeiros, que permite aos consumidores acessar informações da origem dos alimentos, com dados sobre o produto, o produtor e o distribuidor. O sistema rastreador foi desenvolvido em Santa Catarina e trabalha com os conceitos de rastreabilidade ao longo da cadeia, gestão da informação, qualidade e segurança dos produtos que seus clientes e o mercado comercializam. A Associação Catarinense de Supermercados (Acats) adotou o sistema, e os consumidores podem acessar as informações sobre os alimentos pelo celular. Outros estados também estão adotando a tecnologia.

Como consultar a rastreabilidade

A ferramenta disponibiliza informações específicas e importantes (sobre o produto, o produtor, o caminho percorrido pelo alimento), além de fotos dos agentes da cadeia. Porém, o mais importante é que permite ao consumidor avaliar a mercadoria, informação essa



Como rastrear um alimento?

Sistema de rastreabilidade utiliza os celulares

que retornará ao produtor e ao distribuidor do alimento.

Além da segurança proporcionada ao consumidor final, o rastreamento de produtos é também uma ferramenta de gestão dos negócios, na medida em que é possível mensurar os pontos críticos na cadeia produtiva, identificando e sugerindo ações corretivas para processos e produtos. Por esse motivo, os produtores e distribuidores necessitam, obrigatoriamente, obedecer a padrões de boas práticas agrícolas e cumprir as exigências sanitárias, além de prover informações quanto a datas e formas de plantio, aplicações de adubos e defensivos, colheita, embalagem e transporte.

O sistema de rastreabilidade registrou, em 2015, cerca de 300 mil leitu-

ras de QR CODE, em todo o País. Dessa forma, a ferramenta funciona para o produtor como um canal acessível para comunicar a história do alimento.

Amostras para análise de resíduos

As amostras de alimentos são coletadas em diversas partes do País e encaminhadas para laboratórios parceiros da empresa desenvolvedora do produto acreditados que realizam as análises. O processo em laboratório consiste na extração das substâncias, separação química e detecção das substâncias impróprias para a cultura ou acima de limites permitidos em nossa legislação. ▶

¹ Engenheiro de Produção, M.Sc., Diretor Comercial da Empresa PariPassu, endereço Rua Cel. Luís Caldeira, 67, Bairro: Itacorubi, Florianópolis/SC, fone: (48) 3207-5755, e-mail: giam.buso@paripassu.com.br.

De acordo com a coordenadora de serviços analíticos de um dos laboratórios parceiros, Mariana Ratti Doro, os resultados, emitidos em até 14 dias a partir do recebimento das amostras, também ajudam a formar uma base estatística e históricos de diagnósticos. Esse monitoramento auxilia produtores e distribuidores na identificação dos possíveis erros de manejo, indicando os pontos de correções para aumentar a segurança do alimento comercializado.

Educação para o mercado

Para levar o conceito de rastreabilidade para o mercado, destacar a importância desse processo e promover a adesão da cadeia produtiva, foi criado em 2011, em Santa Catarina, o Programa Alimento Sustentável (PAS), recentemente reconhecido pela FAO/ONU². Hoje o Programa conta com a participação das redes varejistas, que representam mais de 50% do volume de produto comercializado no Estado pela Acats. São cerca de 400 fornecedores engajados no combate ao uso indiscriminado de agrotóxicos em frutas, legumes e verduras (FLV).

O PAS utiliza uma base colaborativa de trabalho, com a adoção de tecnologia da informação e do conceito de cobertura coletiva, ou seja, todos os elos da cadeia de abastecimento participam do processo e utilizam a mesma plataforma para consulta do resultado. Assim, compartilhando resultados, otimizam-se os investimentos nas análises de monitoramento dos resíduos de agrotóxicos, o que aumenta a eficiência da cobertura e torna a ação corretiva muito mais assertiva.

O Programa coloca supermercados e produtores em uma nova fase, assumindo a responsabilidade no consumo seguro, construindo uma relação de confiança e transparência, com interdependência entre as partes. Em conjunto, os parceiros buscam a redução do uso de agrotóxicos em hortifrúteis. Para isso, é necessária a participação de todos os membros da cadeia. Hoje, cerca de 80% das vendas de hortifrúteis são realizadas nos supermercados. Portanto, quanto mais evoluirmos na adesão de super-



Alimentos com código de rastreabilidade no supermercado

mercadistas, fornecedores e produtores, maior será a rede de abrangência.

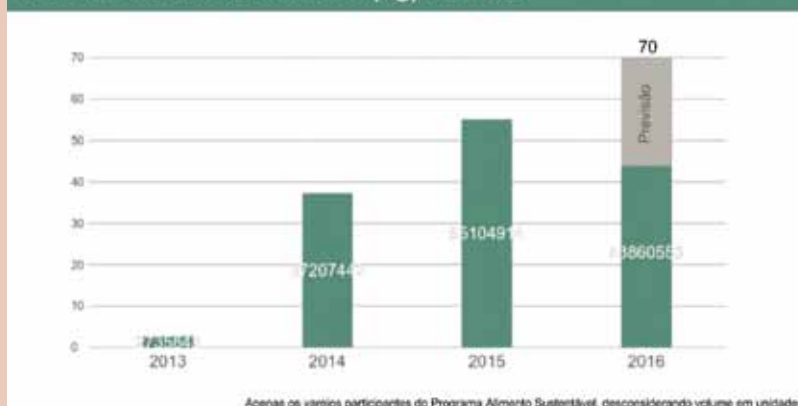
É importante reforçar que a participação da Acats é estratégia fundamental para conectar e alavancar o trabalho, junto às ações públicas e à iniciativa privada, do segmento de FLV em SC. Sem-

pre pautado e orientado para as boas práticas agrícolas, o Programa Alimento Sustentável tem como escopo desenvolver a cadeia primária de abastecimento para atender melhor todos os participantes, do produtor ao consumidor, do campo à mesa! ■

Programa Alimento Sustentável em SC (dados de maio/2016)

- 23 redes supermercadistas participam do Programa;
- 413 fornecedores de FLV realizam rastreamento;
- 44 milhões de quilos de alimentos foram rastreados até maio de 2016;
- Santa Catarina tem 11% do volume total de produtos rastreados no País;
- 3.480 *check-outs* foram realizados;
- 12.961 origens de produtos foram rastreadas.

VOLUME FLV RASTREADO (kg) no PAS



Apenas os varejos participantes do Programa Alimento Sustentável, desconsiderando volume em unidades.

² Disponível em: <http://www.boaspraticas.org.br/index.php/pt/areas-tematicas/alimentacao/288-programa-alimento-sustentavel>