



Capacitação em boas práticas de fabricação e a rastreabilidade dos alimentos para processadores orgânicos

Training in Good Manufacturing Practices and traceability for organic processors

RUELLA, Priscilla R.¹; FONSECA, Maria Fernanda de A. C.²; SILVA, Thadia T.C.³; DIAS, Anelise⁴

¹ UFRRJ-PPGCTIA, priscillarrl@yahoo.com.br; ² PESAGRO-RIO, mfacfonseca.pesagro@gmail.com, ³UFRJ, thadiaturon@nutricao.ufrj.br; ⁴UFRRJ - PPGA, Anelise.dias@gmail.com

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são princípios e regras estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo MAPA (Ministério Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para garantir a higiene e qualidade na manipulação de alimentos nas agroindústrias. Essas práticas diminuem o risco de doenças transmitidas pelos alimentos e contribuem para a vida útil do produto. A rastreabilidade é um método de controle obrigatório que permite identificar a origem dos produtos orgânicos exigindo que os produtores mantenham registros atualizados. O relato discute as ferramentas utilizadas para gerenciar os registros de rastreabilidade no processamento de alimentos orgânicos e visa fortalecer a discussão sobre o tema. No curso fornecido *online* para processadores de alimentos orgânicos, foram compartilhados modelos de registros, realizados vídeos e elaborado um capítulo para *e-book* como ferramenta didática. Como desdobramento do projeto faremos a capacitação em BPF dos processadores da Feira da Agricultura Familiar na região metropolitana do Estado do Rio de Janeiro.

Palavras-Chave: rastreabilidade; processamento orgânico; boas práticas de fabricação

Contexto

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) contribuem para a melhoria do que será produzido na agroindústria (familiar ou não, orgânica ou não), preocupando-se com a forma higiênico-sanitária que esse produto será manuseado. BPF são princípios e regras estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) para a correta manipulação de alimentos, que abrange desde a estocagem da matéria-prima até o produto final. Essas práticas diminuem o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois têm como foco a higiene e a qualidade em todo o processamento do alimento orgânico. Assim, os procedimentos relacionados às BPF são relevantes para garantia da segurança sanitária de alimentos e produtos relacionados à agroindústria (familiar ou não) orgânica.

Toda unidade de beneficiamento deve manter registros atualizados que descrevam a manutenção da qualidade dos produtos orgânicos durante o processamento e assegurem a rastreabilidade de ingredientes, matéria prima, embalagens e do produto final (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2011). A rastreabilidade é um método de controle que pode proporcionar respostas referente a segurança do que foi produzido, a origem de ingredientes, matéria prima, embalagens e do produto final sendo baseada na documentação, manutenção,



arquivamento das informações e na utilização das informações ao longo do processo. Esse controle pode trazer aos consumidores ou qualquer outro interessado, as informações necessárias para conhecer a origem do produto, bem como auxiliar nas correções do processo em relação a qualidade e segurança do produto, no recolhimento do produto caso ocorra algum erro/falha no processo, e, é um requisito obrigatório para o processamento orgânico de alimentos.

De acordo com a regulamentação da agricultura orgânica (lei, decretos, instruções normativas e portarias), há necessidade dos produtores (familiares ou não) realizarem controles e registros que permitam aos consumidores e aos órgãos fiscalizadores identificarem a origem dos produtos orgânicos. Assim, a unidade de produção/processamento deverá manter registros atualizados que descrevam a manutenção da qualidade dos produtos orgânicos durante o processamento e assegurem a rastreabilidade de ingredientes, matéria prima, embalagens e do produto final (BRASIL, 2009a). A lei 10.831/2003 (BRASIL, 2003), no seu artigo 3º parágrafo 1º fala da rastreabilidade quando trata da comercialização direta aos consumidores por agricultores familiares (AFs). No Decreto 6.323 (BRASIL, 2007), a rastreabilidade é tratada no artigo nº28 quando fala dos AFs na venda direta e das organizações de controle social (OCS) e no artigo nº 39 quando fala dos OPACs (Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade) deverá manter todos os registros que garantam a rastreabilidade dos produtos sob processo de avaliação da conformidade orgânica. Na Instrução Normativa nº19 (BRASIL, 2009b) que dispõe sobre os mecanismos de garantia e informação da qualidade orgânica, no artigo nº 41 quando trata das exigências aos clientes das certificadoras, no artigo nº 73 quando trata dos produtores vinculados às OPACs, e, no artigo nº 99 quando trata do cadastramento das OCS específica para os AFs.

O presente relato tem como objetivo apresentar e discutir as ferramentas utilizadas para o gerenciamento dos registros de rastreabilidade no processamento orgânico de alimentos, tema tratado no curso de BPF fornecido para os processadores orgânicos e facilitadores vinculados ao OPAC ABIO (Associação dos Produtores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro) ministrado em formato remoto. O relato visa fortalecer e contribuir para a discussão sobre os temas: processamento orgânico de alimentos, adequação sanitária e legislação, qualidade dos produtos processados seguindo os princípios da agroecologia e da produção orgânica.

Descrição da Experiência

A base desse relato faz parte do Curso de extensão universitária PROFAEXT (Programa institucional de fomento único das ações de extensão) coordenado pela UFRJ/INJC (Universidade Federal do Rio de Janeiro/Instituto de Nutrição Josué de Castro) em parceria com a PESAGRO-RIO (Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro) e ABIO, com apoio de bolsistas, por exemplo bolsas TCT FAPERJ, Programa CapacitAgro, no caso da primeira autora deste relato. Devido a pandemia de Covid 19, o curso foi ministrado no formato online, para um total de 34 participantes tendo início no dia 22 de junho de 2022 e término no dia 03 de agosto de 2022 com uma carga horária total de 20 horas, a partir de vídeos-aula disponibilizados previamente e encontros semanais, às quartas feiras, no horário de 18:30 às 20:30 horas, pela plataforma Google Meet, para interação, esclarecimentos e dúvidas, sobre os conteúdos passados nas vídeo-aulas.

O público alvo do curso foram produtores orgânicos membros do SPG (Sistema Participativo de Garantia) da ABIO e/ou que comercializavam nos espaços (feiras locais) coordenados pela ABIO, com escopo POV (Processamento de Origem Vegetal), POA (Processamento de Origem Animal) e cogumelos. Um pré-requisito para participação, era



estar registrado no MAPA como produtor orgânico (familiar ou não), ser técnico (facilitador) ou colaborador do SPG ABIO, envolvidos com os processos de avaliação da conformidade orgânica. Com as dificuldades das pequenas agroindústrias e pequenos produtores orgânicos (familiares ou não) em cumprirem os requisitos legais das BPF, e após consulta aos membros da ABIO, o curso surgiu diante da demanda dos produtores orgânicos membros da ABIO para a elaboração e adequação do manual de boas práticas de fabricação (BPF) e procedimentos operacionais padrão (POP) das suas unidades de processamento de alimentos orgânicos.

Foi observado que os registros e controles são ferramentas importantes para a garantia da rastreabilidade e identificação de possíveis erros/ falhas no processo de processamento orgânico. Dessa forma, foi compartilhado o passo a passo para a identificação das etapas do processo que devem ser rastreadas, registradas, monitoradas e arquivadas por no mínimo 3 anos. Para melhor compreensão foram abordados 5 (cinco) registros de controle estabelecidos por órgãos fiscalizadores ANVISA (produtos de origem vegetal, processados em geral - ex. pães, doces em massa, geleia, compotas, conservas,...) e MAPA (produtos de origem animal, polpa de frutas, conserva palmito e bebidas). Os registros no recebimento de matéria-prima para uma unidade de beneficiamento orgânica são importantes pois garantem os registros, monitoramento e arquivamento de toda matéria prima recebida sendo eles ingredientes ou saneantes e sanitizantes (ver exemplo planilhas 1 e 2).

Planilha 1 - Registro Recebimento de matéria prima

LOGO DA EMPRESA									
Registro recebimento ingredientes									
D a t a	P r o d u t o	Ma r c a	lote forneced or	lote inter no	Qty.	Controle de qualidade		Ação corretiva	OBS
						confo rme	não conforme		
— —	f a r i n h a d e t r i g o o r g .	Xxx	222	02	100k g		x	comunicar ao fornecedor /devolução	Caruncho



Aprovado por:	Data:
<i>Assinatura do responsável</i>	—

Fonte: Autores

Planilha 2 - Registro de matéria-prima sanitizantes

<i>LOGO DA EMPRESA</i>								
<i>Registro recebimento matéria-prima sanitizantes</i>								
D a t a :	P r o d u t o	Marca	lote fornec edor	Q nt .	Controle de qualidade		Ação corretiva	OBS.:
					confor me	não conforme		
— —	água sanitá ria	Xxx Registro Anvisa n°xxxx	2020	2 L	()	()		OBS.:
— —	deterg ente	Xxx Registro Anvisa n°xxxx	2021	5 L	()	()	comunicar fornecedor/ realizar troca	fora da validade
Aprovado por:							Data:	
<i>Assinatura do responsável</i>								

Fonte: Autores

Os registros de estoque de matéria prima e sanitizantes permitem monitorar a entrada e saída dos materiais garantindo registro, monitoramento e arquivamento dos formulários de controle exemplo das planilhas 3 e 4.

Planilha 3- Registro Estoque ingredientes

<i>LOGO DA EMPRESA</i>								
<i>Registro recebimento matéria-prima sanitizantes</i>								
D a t a :	Produt o	Marca	lote fornec edor	Q nt.	Controle de qualidade		Ação corretiva	OBS.:
					conform e	não conforme		



$\frac{J}{J}$ $\frac{J}{J}$ -	água sanitária	Xxx Registro Anvisa n°xxxx	2020	2 L	()	()		OBS.:
$\frac{J}{J}$ $\frac{J}{J}$ -	detergente	Xxx Registro Anvisa n°xxxx	2021	5 L	()	()	comunicar fornecedor/ realizar troca	fora da validade
Aprovado por: Assinatura do responsável								Data:

Fonte: Autores

Planilha 4- Registro Estoque de matéria prima sanitizante

LOGO DA EMPRESA Registro de estoque matéria prima sanitizante							
Data	Produto	lote int.	Qnt. entrada	Qnt Saída	Saldo	Ação corretiva	OBS
	água sanitária	2020	2L	1 L	1 L	-	-
Aprovado por: Assinatura do responsável							data:

Fonte: Autores

O registro de fabricação, rotulagem e expedição é uma ferramenta que auxilia no monitoramento dos ingredientes utilizados no processo de fabricação, na rastreabilidade dos insumos usados na fabricação e expedição.

Planilha 5- Registro de Fabricação / Rotulagem/ Expedição

LOGO DA EMPRESA Registro de fabricação												
Data	Produto	matéria-prima			Fabricação/Rotulagem				Retirou Contra prova*		Registro saída data/nota	OBS
		Ingredientes.	Lote	qnt.	Lote	qnt.	to	Valid	Sim	Não		



a t a F a b .			e		e	.	al (K g)	a d e					
x x x / x x / x	bolo cacau	farinha de trigo	0 2	1 Kg	1 3	1	1,2 kg	4 mes es	x	-	19/11/21 nota01		
		Açúcar	0 1	1Kg									
		Cacau	0 3	200 g									
Aprovado por:											Assinatura do responsável		data: xx/xx/xx

OBS: *Contra prova - retiramos no mínimo 3 amostras do produto e guardamos até o fim de sua validade, assim conseguimos monitorar a vida de prateleira do produto e caso ocorra alguma reclamação temos como verificar o produto e suas condições.

Procedimentos relacionados às BPF são relevantes para garantia da segurança sanitária de alimentos e produtos relacionados à agroindústria familiar (ou não) orgânica. Dessa forma, o curso possibilitou aos processadores orgânicos e aos facilitadores da ABIO o aprimoramento do conhecimento sobre a regulamentação para processamento de alimentos orgânicos, legislação relacionada às condições higiênico-sanitária para produção de alimentos e ferramentas para a gestão da qualidade com o uso de planilhas de controle.

Resultados

Como produto técnico foi produzido um *e-book* do curso (no prelo), elaborado no formato guia de perguntas e respostas.

Através da sinergia entre extensão universitária (UFRJ, UFRRJ) e pesquisa (Pesagro-Rio), o curso sobre BPF terá como desdobramento do projeto, sob a coordenação da UFRJ, a oferta para os processadores vinculados à Feira da Agricultura Familiar Rural - FAF UFRRJ no campus de Seropédica, o apoio a ações de extensão potencializa a articulação com a academia para fortalecer a AF como sujeito dos sistemas agroalimentares locais e sustentáveis.

A garantia da qualidade orgânica dos produtos produzidos pelos processadores membros da ABIO, é atestada pelo SPG, permitindo que durante o processo de verificação da conformidade, exista assistência técnica e trocas de saberes, que contribuem para a construção do conhecimento agroecológico e para a correção das não conformidades. É válido salientar que a compreensão da lei, decreto, instruções normativas e portarias utilizadas na produção orgânica é de grande valia para os produtores, possibilitando o entendimento e a correção de possíveis falhas no processo produtivo.



Além disso, o curso contribui para reflexões sobre segurança alimentar e nutricional; processos de assistência técnica e extensão rural, agroindústrias familiares, adequação sanitária e legislação de acordo com os princípios da agroecologia e da produção orgânica. Isso, sem falar na rastreabilidade aos consumidores que os registros fornecem quanto a origem dos alimentos.

Referências bibliográficas

BRASIL (2007). Decreto nº 6.323, de 27 de dez. 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 28 de dez. 2007, Seção 1, p. 2 - 8. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=6323&ano=2007&ato=4a0k3aE1UNRpWT22f>. Acesso em 22.08.2023

BRASIL (2003). Presidência da República. Lei n. 10.831. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF 24 dez. 2003b. Seção 1, p. 8. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/10.831.htm#:~:text=1o%20Considera%2Dse%20sistema.sustentabilidade%20econ%C3%B4mica%20e%20ecol%C3%B3gica%2C%20a. Acesso em 22.08.2023

BRASIL (2009). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 18, DE 28 DE MAIO DE 2009 - Aprovar o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa Conjunta. Brasília-DF, **Diário Oficial da União**, 2009a. Disponível em: < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-no-18-de-28-de-maio-de-2009-alterada-pela-in-no-24-11-processamento.pdf>>. Acesso em 22.08.2023

BRASIL (2009). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 19, DE 28 DE MAIO DE 2009 - Aprovar os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica dispostos no Anexo I da presente Instrução Normativa. Brasília-DF, **Diário Oficial da União**, 2009b. Disponível em: <http://Users/Maria%20Fernanda/Downloads/instrucao-normativa-no-19-de-28-de-maio-de-2009.pdf>. Acesso em: 22.08.2023

BRASIL (2011). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 24, DE 01 de junho de 2011. Acréscimo na tabela do Anexo III (Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia Permitidos no Processamento de Produtos de Origem Vegetal e Animal Orgânicos) da Instrução Normativa Conjunta nº 18, de 28 de maio de 2009, **Diário Oficial da União**, 2011. Disponível em: [http://Users/Maria%20Fernanda/Downloads/instrucao-normativa-no-24-de-01-de-junho-de-2011%20\(2\).pdf](http://Users/Maria%20Fernanda/Downloads/instrucao-normativa-no-24-de-01-de-junho-de-2011%20(2).pdf). Acesso em: 22.08.2023