



SEMINARIO INTERNACIONAL

ALIMENTOS SEGUROS

Tendencias Mundiales

1 Drº Rodrigo Olegario Ferreira

Medico Veterinario Sanitarista

Pós Graduado em Saúde Publica

Consultor Técnico em Projetos Públicos na Área de Alimentos

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Maracaju - MS



CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

PROGRAMA SIMPAF

(Serviço de Inspeção Municipal de Certificação de Qualidade para Produtos Alimentícios Artesanais da Agricultura Familiar)



| |
|-----------------------------------|
| LOTE N° |
| REG. N° |
| RECLAMAÇÕES (67) 3454.1320 |

¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Publica (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br



O desenvolvimento da agricultura mundial e brasileira

- A agricultura é dependente do que acontece na economia mundial como um todo;
- Para entender as mudanças pelas quais passa, devem-se considerar, além da ação do Estado e das políticas públicas, como o desenvolvimento tecnológico e o capital se recolocam em nível mundial;

As principais transformações ocorridas na agricultura mundial

- Início com a Revolução Verde, iniciada após o fim da Segunda Guerra Mundial;
 - Seguiu com as transformações mais recentes, em curso a partir do início dos anos 90:
- * globalização econômica;
 - * constituição de grandes empresas, agroindústrias e varejistas, que controlam o mercado mundial



TRAJETÓRIA DAS POLÍTICAS AGRÍCOLAS BRASILEIRAS

Pode-se considerar quatro fases na trajetória das políticas agrícolas brasileiras, após o início da Revolução Verde:

- 1) **1965–1985**: modernização conservadora. A agricultura se modernizou, mas não alterou sua estrutura fundiária;
- 2) **1985–1995**: desmonte das políticas agrícolas e liberalização dos mercados;
- 3) **1995-2002**: retomada da política de crédito com juros controlados, mas com recursos privados; desenvolvimento de mecanismos privados de escoamento e estoques da produção;
- 4) **2003 até agora (2014)**: fortalecimento da política de crédito e pequena retomada de outros mecanismos, principalmente dos **direcionados à agricultura familiar** (seguro agrícola, seguro de preços, compras institucionais, assistência técnica etc.).

Agricultura Familiar - Dados Gerais do Brasil(2012)



AGRICULTURA FAMILIAR

4,3 milhões

unidades produtivas

FONTE:



¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Pública (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br

AGRICULTURA FAMILIAR

38%

PIB Agropecuário

FONTE:



AGRICULTURA FAMILIAR

10%

PIB Nacional

FONTE:



AGRICULTURA FAMILIAR

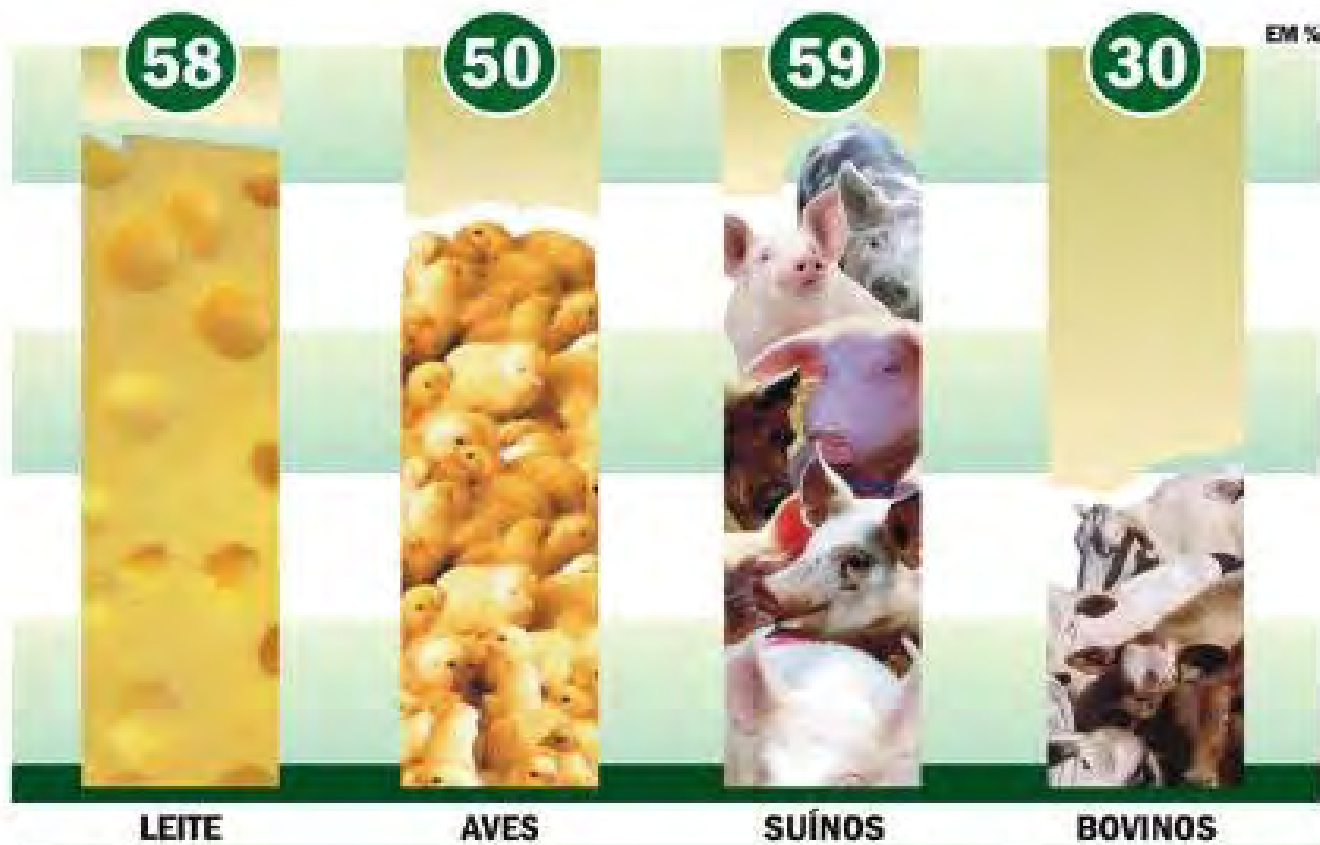


FONTE:



¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Pública (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br

AGRICULTURA FAMILIAR

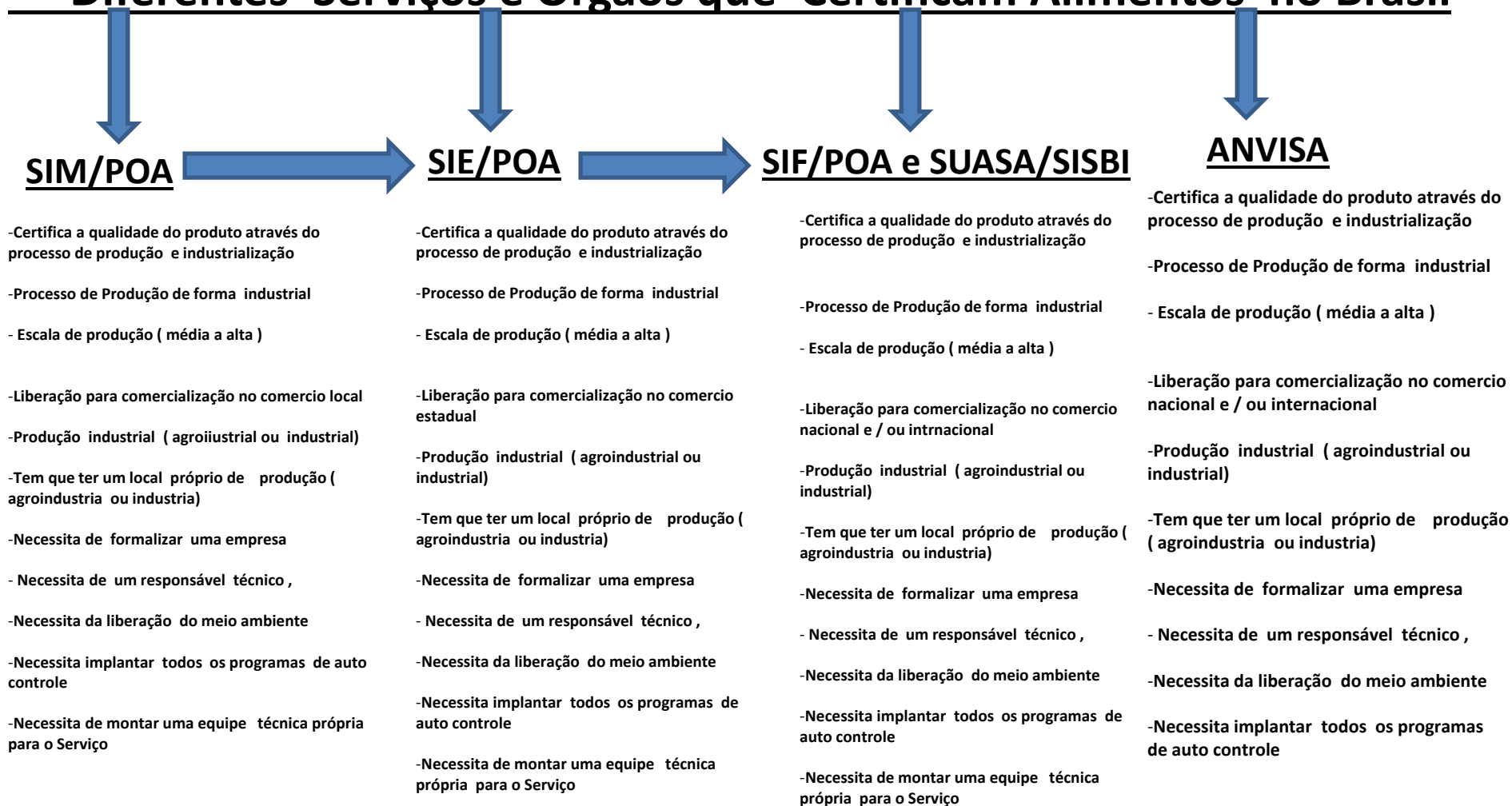


FONTE:



¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Pública (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br

Diferentes Serviços e Órgãos que Certificam Alimentos no Brasil



Será que estes serviços contemplam os pequenos produtores de alimentos artesanais do Brasil que estão começando a sua produção ?





Dificuldades encontradas pelo pequeno produtor artesanal para se inserir no mercado implantando a sua agroindústria com estes Serviços de Inspeção existentes :

- Problemas para obtenção de crédito;
- Problemas com o registros e legalização dos empreendimentos;
- Problemas com comercialização dos produtos e assistência técnica.
- Problemas que interferem na produtividade e na qualidade da produção: qualidade da matéria-prima, racionalização dos processos, higiene e profissionalização das pessoas, uniformidade dos produtos e gestão dos empreendimentos, dentre outros.

(LIMA E WILKINSON, 2002)



.¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Pública (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br



PROGRAMA SIMPAF



.¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Publica (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br



Finalidade da Lei:

-Facilitar a comercialização dos produtos artesanais da agricultura familiar e urbana , sem desrespeitar as exigências sanitárias, gerando com isto uma maior renda para os mesmos , uma segurança ao consumidor e um menor risco de intoxicações alimentares no município;

-Ser menos burocrática , e ter um menor custo para adesão; e

-Vir de encontro com as necessidades do produtor artesanal , ajudando-o a crescer comercialmente , propiciando para o mesmo uma maior renda e possibilitando no futuro que o mesmo construa uma agroindústria para pleitear uma certificação estadual ou federal.



Etapas do Programa

- Criação da lei pelo município ;
- Cadastro do Produtor;
- Capacitação dos Manipuladores de Alimentos;
- Envio do produto(alimento) para análise ;
- Análise do Resultado;
- Liberação da Certificação;
- Acompanhamento e Monitoramento do Produtor e do Produto.



DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA CADASTRO NO SIMPAF

- Cópia do RG
- Cópia do CPF
- Comprovante de Residência
- Telefone de Contato
- Relação dos produtos com ingredientes
- Desenho a mão do local de produção (croqui), com os equipamentos utilizados
- Cópia do MEI (Cadastro de Micro empreendedor Individual- produtor urbano) ou DAP (produtor rural) caso possua , caso não possua, é importante procurar um escritório de contabilidade para providenciar pois o produtor poderá contar com consultorias do Sistema S, principalmente SEBRAE.

Foco do programa



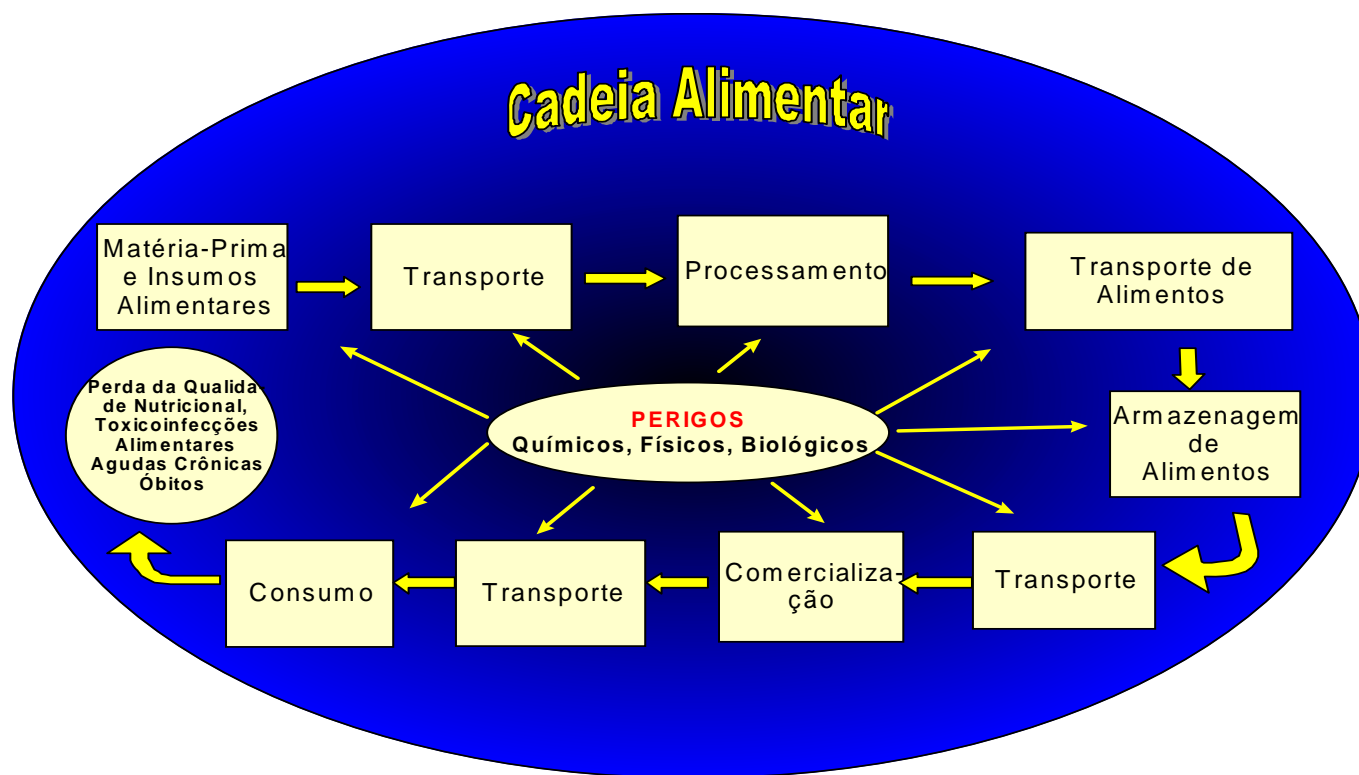
Segurança Alimentar

Significa

- **Garantir acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequadas, de forma permanente;**
- **Aproveitar ao máximo os nutrientes , valorizando os nutrientes naturais ;**
- **Preparar alimentos de forma que não ofereçam perigo à saúde.**

Formas de atuação

Etapas de Processamento dos Alimentos



Produtos Alimentícios Caseiros ou Artesanais que podem ser cadastrados no programa

- 1)alimentos congelados;
- 2) amidos e féculas;
- 3) balas,bombons e similares;
- 4)biscoitos pães e bolachas;
- 5)cafés;
- 6)cereais e derivados;
- 7)chás, erva mate, composto de erva mate;
- 8)doces;
- 9)especiarias, tempero, condimentos preparados, coloríficos, preparações e produtos para
- 10)tempero a base de sal;
- 11)farinhas;
- 12)frutas e vegetais dessecados;
- 13)frutas em conserva; legumes em conserva,
- 14)verduras minimamente processadas ,



- 15)gelados comestíveis;
- 16)geléias de frutas;
- 17)massas;
- 18)pastas e patês vegetais;
- 19)misturas para o preparo de alimentos;
- 20)chocolate;
- 21)produtos de coco;
- 22)produtos de confeitaria ;
- 23)produtos de soja;
- 24)produtos de tomate;
- 25)salgadinhos;
- 26)sementes oleaginosas;
- 27)sobremesas;
- 28)sopas;
- 29)vegetais em conserva,
- 30)produtos derivados do leite (ex: queijos , iorgutes e bebidas lacteas)
- 31)produtos derivados da carne (produtos defumados e charque artesanal)
- 32)ovos em conserva.



Metodologia do Programa

Tipo de Metodologia:

Metodologia educativa – construtiva

Etapas da Metodologia:

- *Capacitação para os manipuladores;*
- *Análise do fluxograma de produção do produto;*
- *Solicitação do produto para análise;*
- *Análise com a equipe do resultado da análise do produto;*
- *Verificação dos principais perigos e medidas corretivas para os perigos no caso de análises insatisfatórias;*
- *Entrega da cópia da análise do produto executando a orientação técnica adequada para propor uma nova análise;*
- *Avaliação do local de produção e do processo de produção analisando se foi feita as mudanças solicitadas;*
- *Nova coleta de alimentos executado pela equipe, de preferência sem estipulação de data;*
- *Análise do Resultado da Amostra;*
- *Liberação da Certificação do produto ou novo acompanhamento e orientação;*
- *Acompanhamento e monitoramento*
- *Outras orientações técnicas*



Resultados técnicos do programa(análises laboratoriais)



.¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Publica (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br



Principais Tipos de Análises Realizadas pelo *LACEN:

Mel:

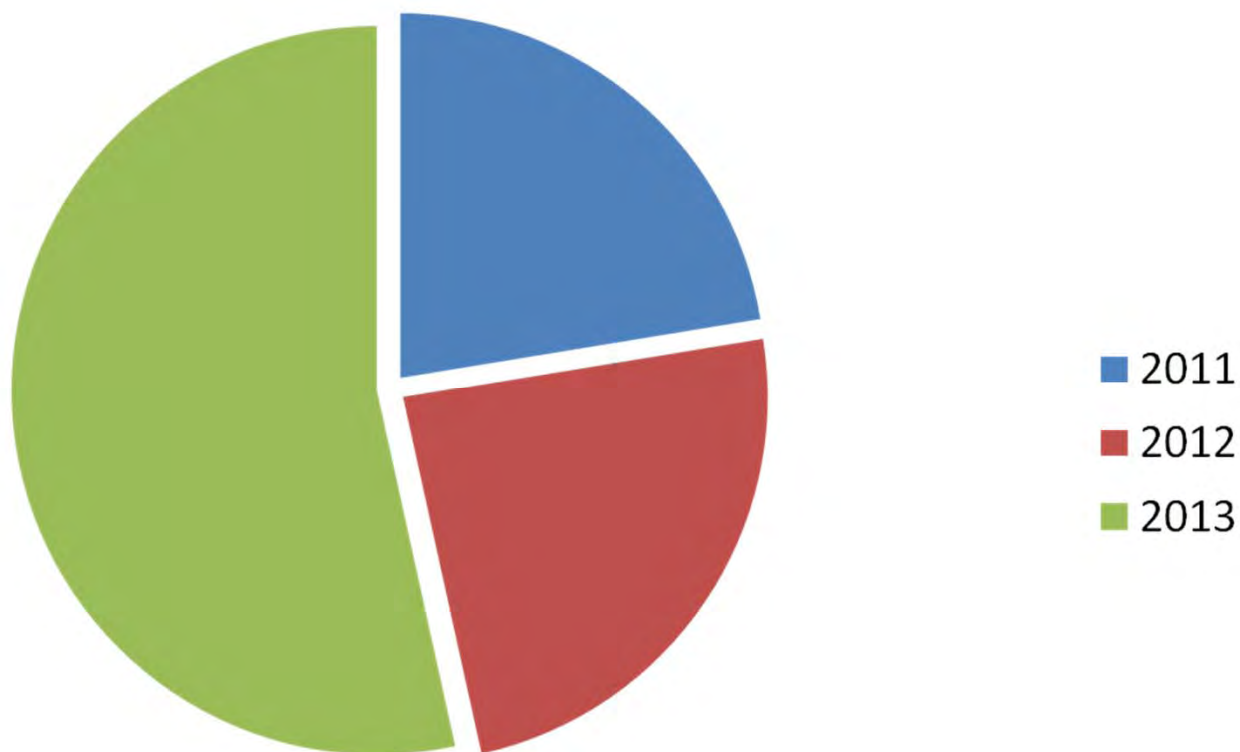
- Reação de Fiehe
- Reação de Lugol
- Reação de Lund
- Umidade do Mel
- Pesquisa de Materiais Estranhos
- Pesquisa Macroscópica
- Pesquisa de Elementos Histológicos

Alimentos em geral:

- Pesquisa de Salmonella sp
- Pesquisa de Coliformes Termotolerantes
- Pesquisa de Materiais Estranhos
- Pesquisa Macroscópica
- Pesquisa de Elementos Histológicos
- Pesquisa de Estafilococos Coagulase Positiva
- Pesquisa de Sujidades Leves

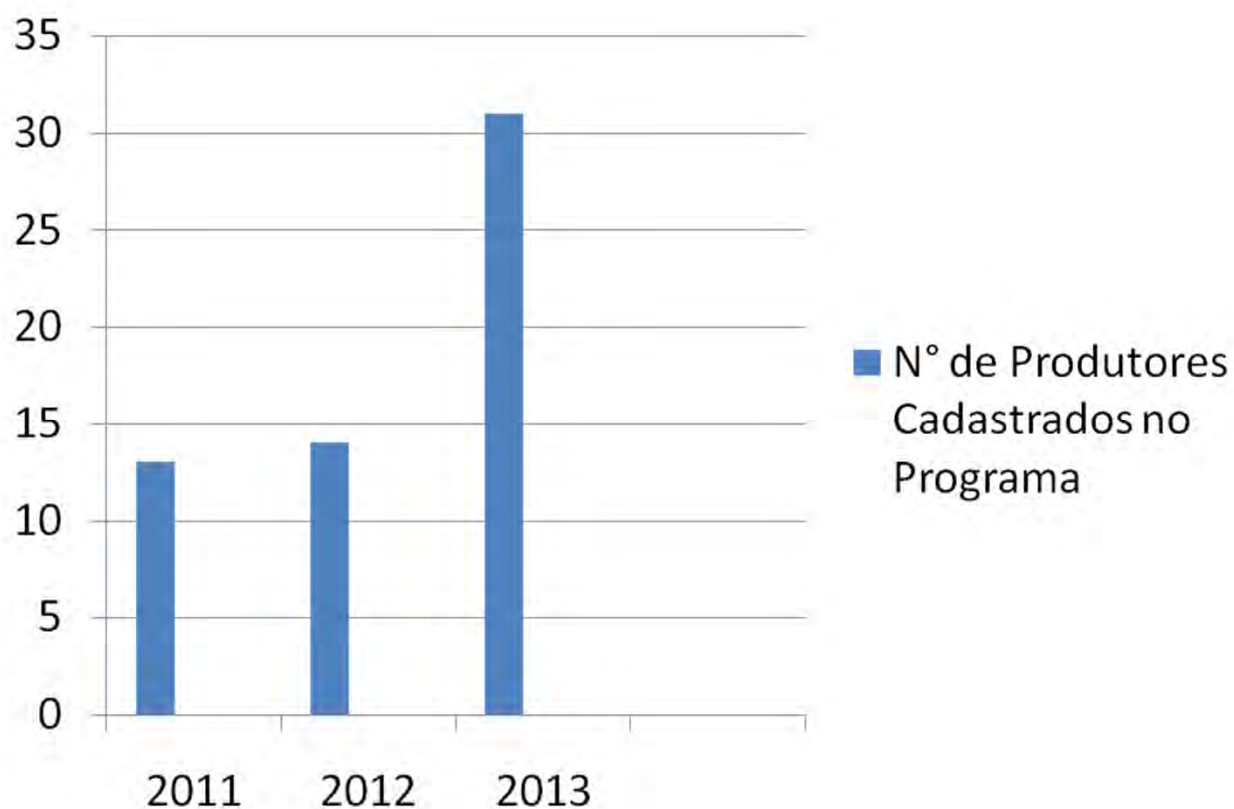
***LACEN- Laboratório Central do Estado do Mato Grosso do Sul**

Gráfico 1 - Nº de Produtores Cadastrados no Programa (ano)



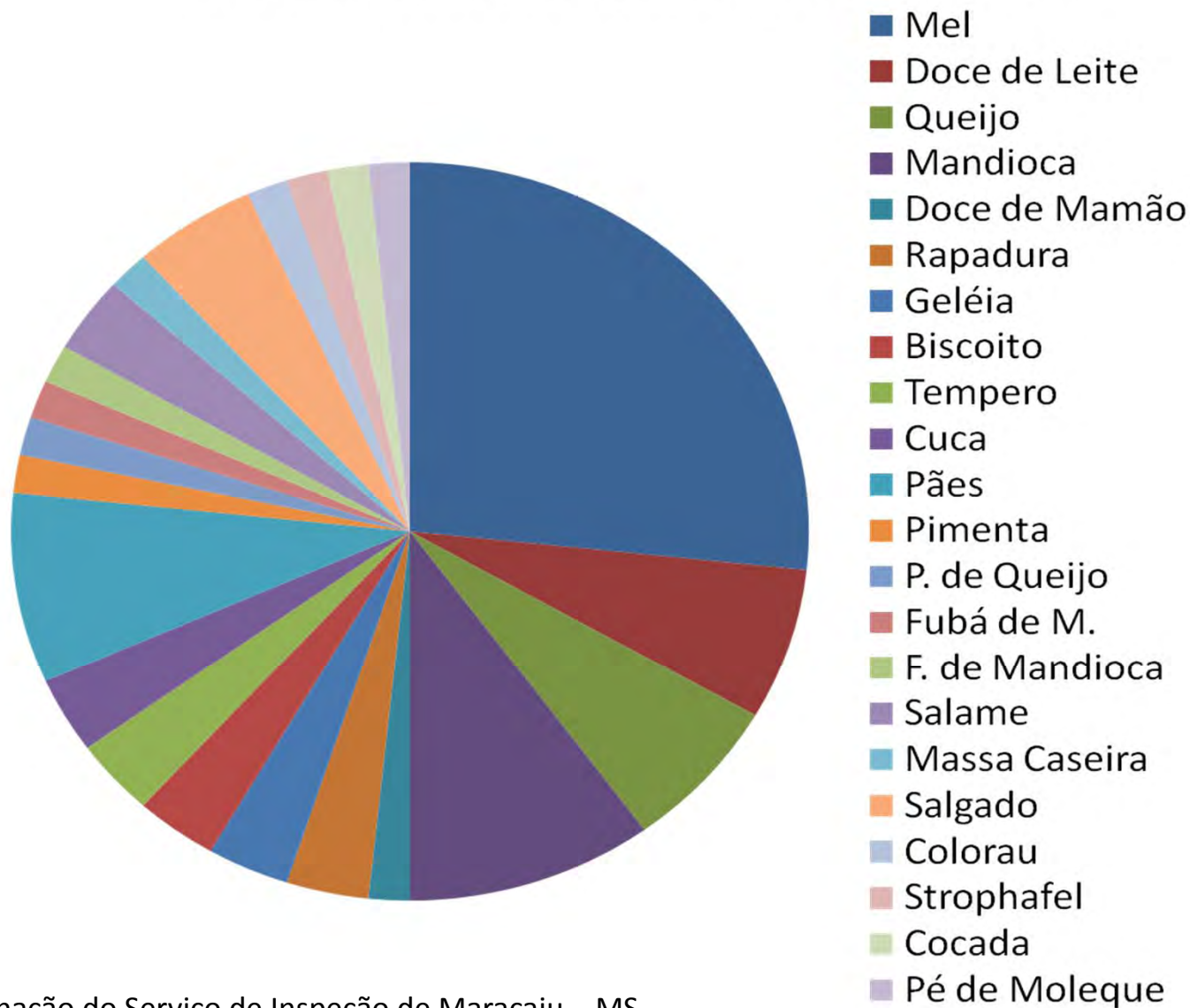
Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

Gráfico 2 – N° de Produtores Cadastrados no Programa (ano)



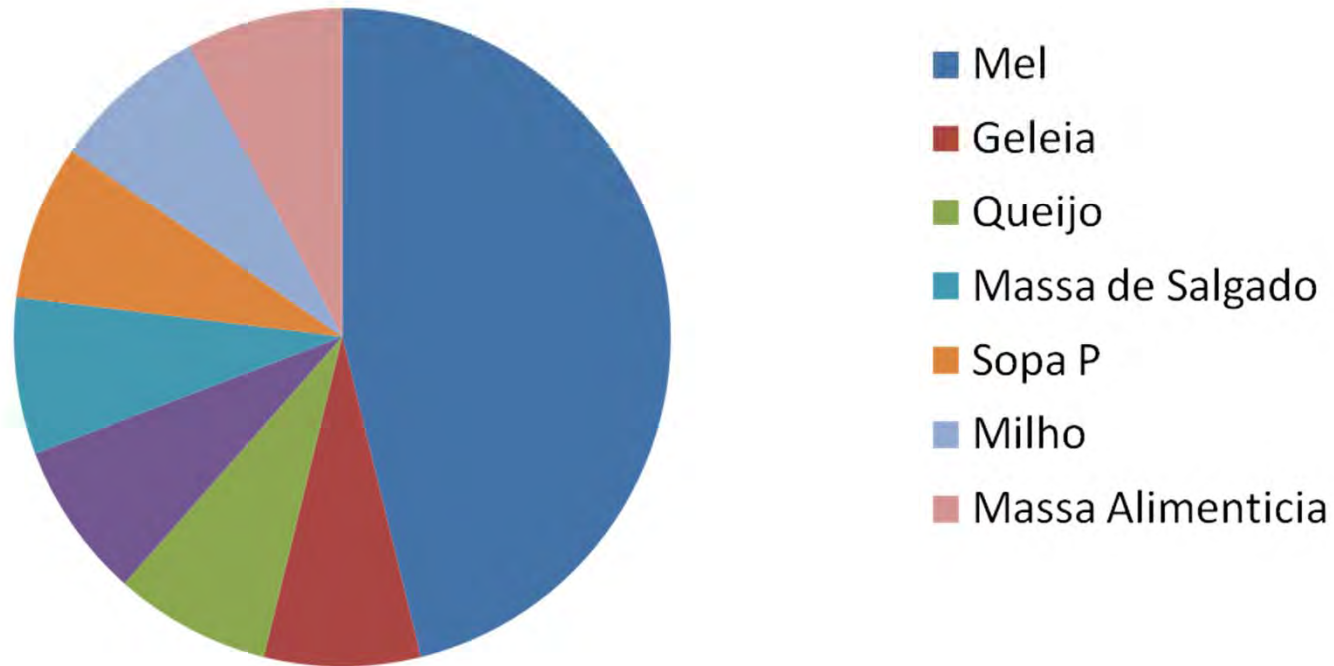
Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

Gráfico 3 - Produtos Cadastrados no Programa



Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

Gráfico 11 - Principais Produtos Analisados pelo *LACEN em 3 anos e que apresentaram problemas



*LACEN- Laboratório Central do Estado do Mato Grosso do Sul

Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS +



Tabela 1 - Resultados do Programa Quanto Nº de Análises Realizadas (ano)

| ANO | Nº de Análises Feitas no *LACEN | Nº de Análises Satisfatórias | % de Análises Satisfatórias | % de Análises Não Satisfatórias |
|------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 2011 | 20 | 16 | 80% | 20% |
| 2012 | 28 | 20 | 71,42% | 28,57% |
| 2013 | 37 | 33 | 89% | 10,81 |

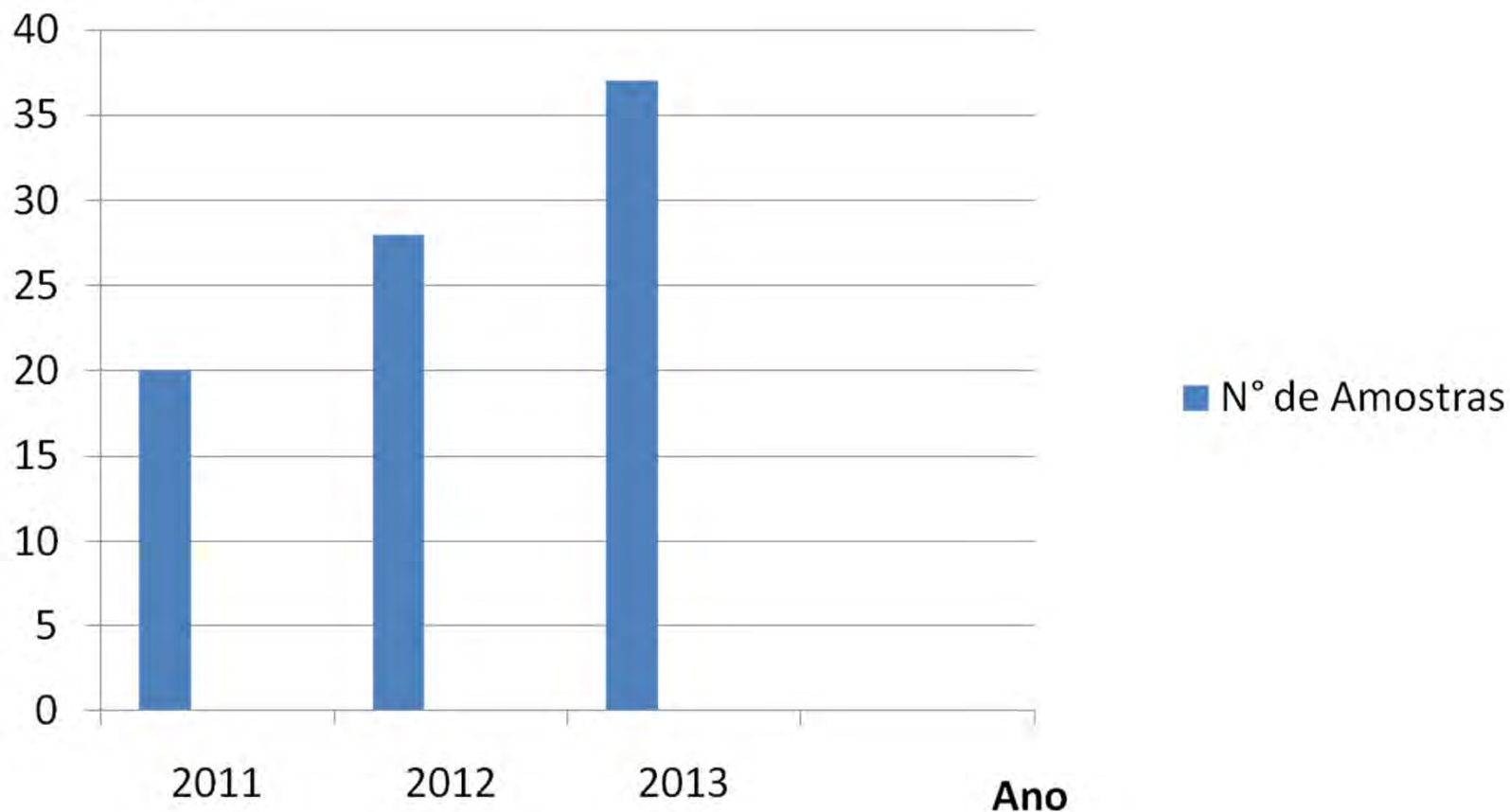
*LACEN- Laboratório Central do Estado do Mato Grosso do Sul

Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

.¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Pública (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br

Gráfico 4 - Quantidades de Amostras de Alimentos Realizadas (ano)

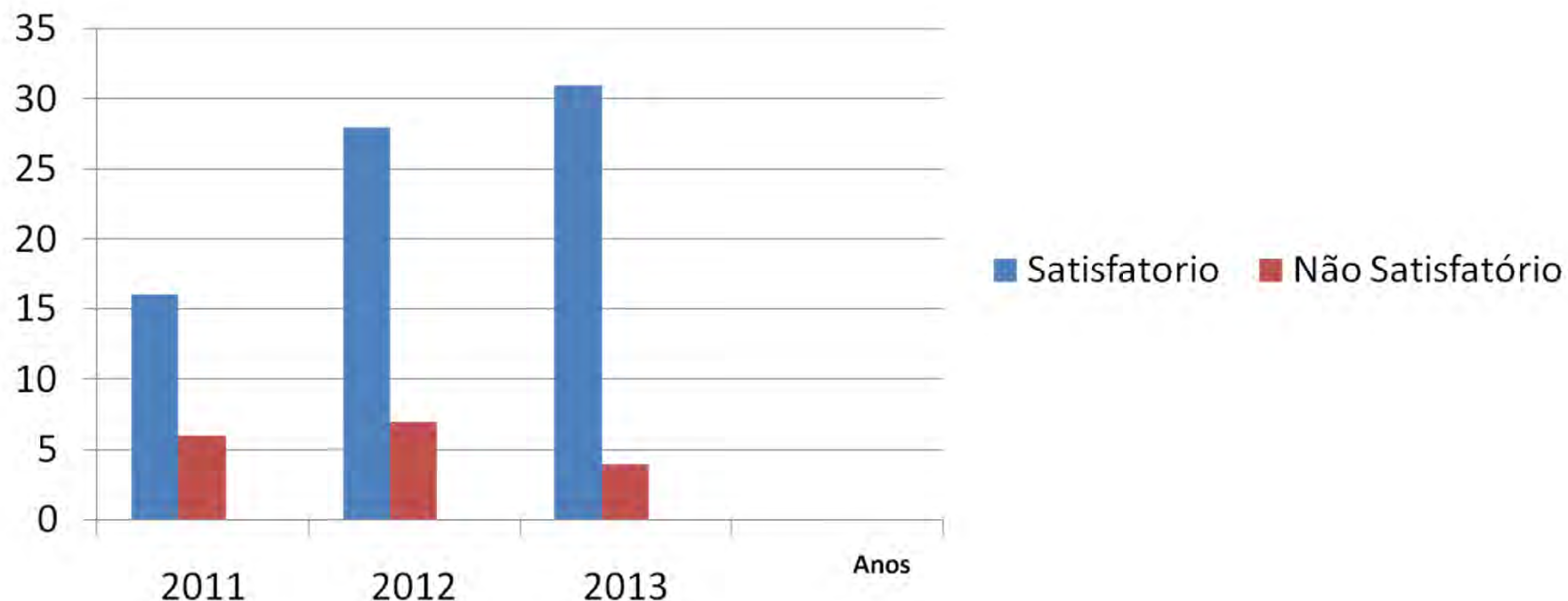
Nº de Amostras



Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

Gráfico 5- Resultados das análises realizadas (ano) no *LACEN

Quantidade de Amostras

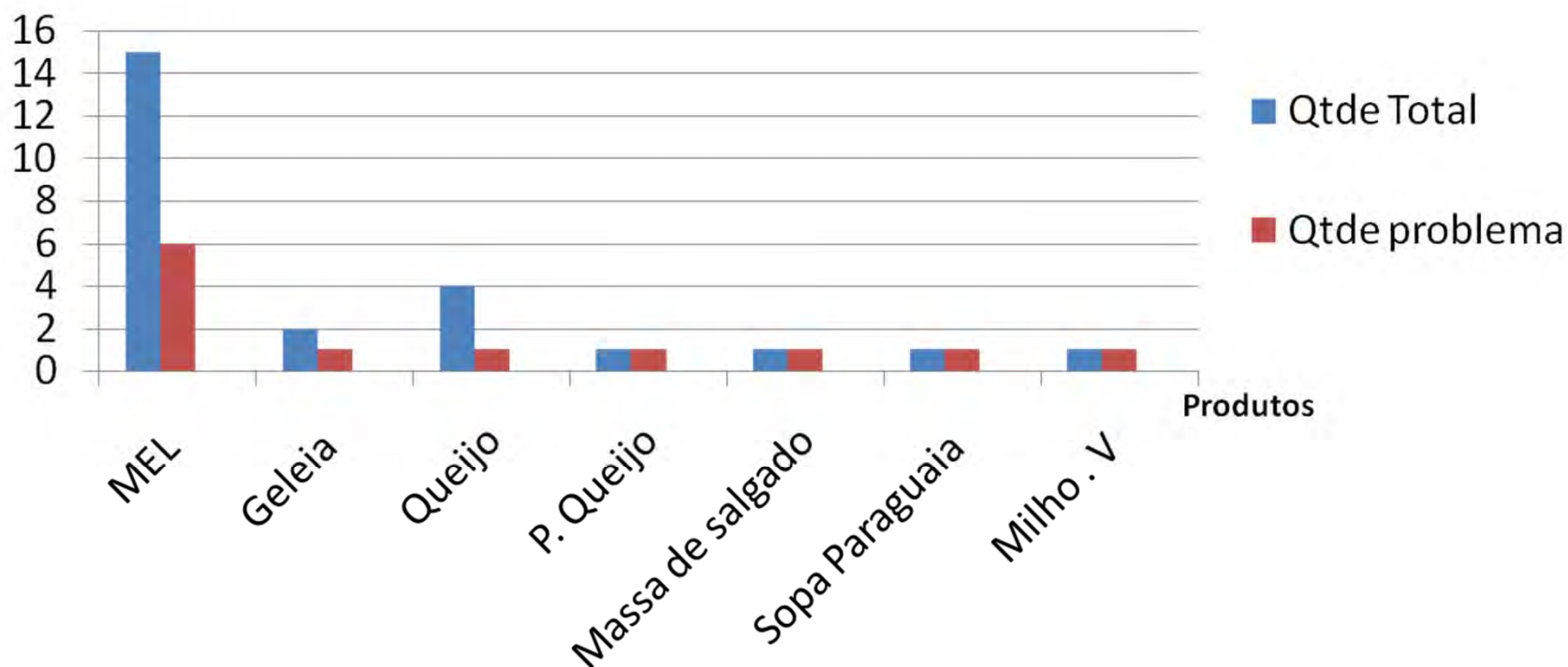


*LACEN- Laboratório Central do Estado do Mato Grosso do Sul

Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

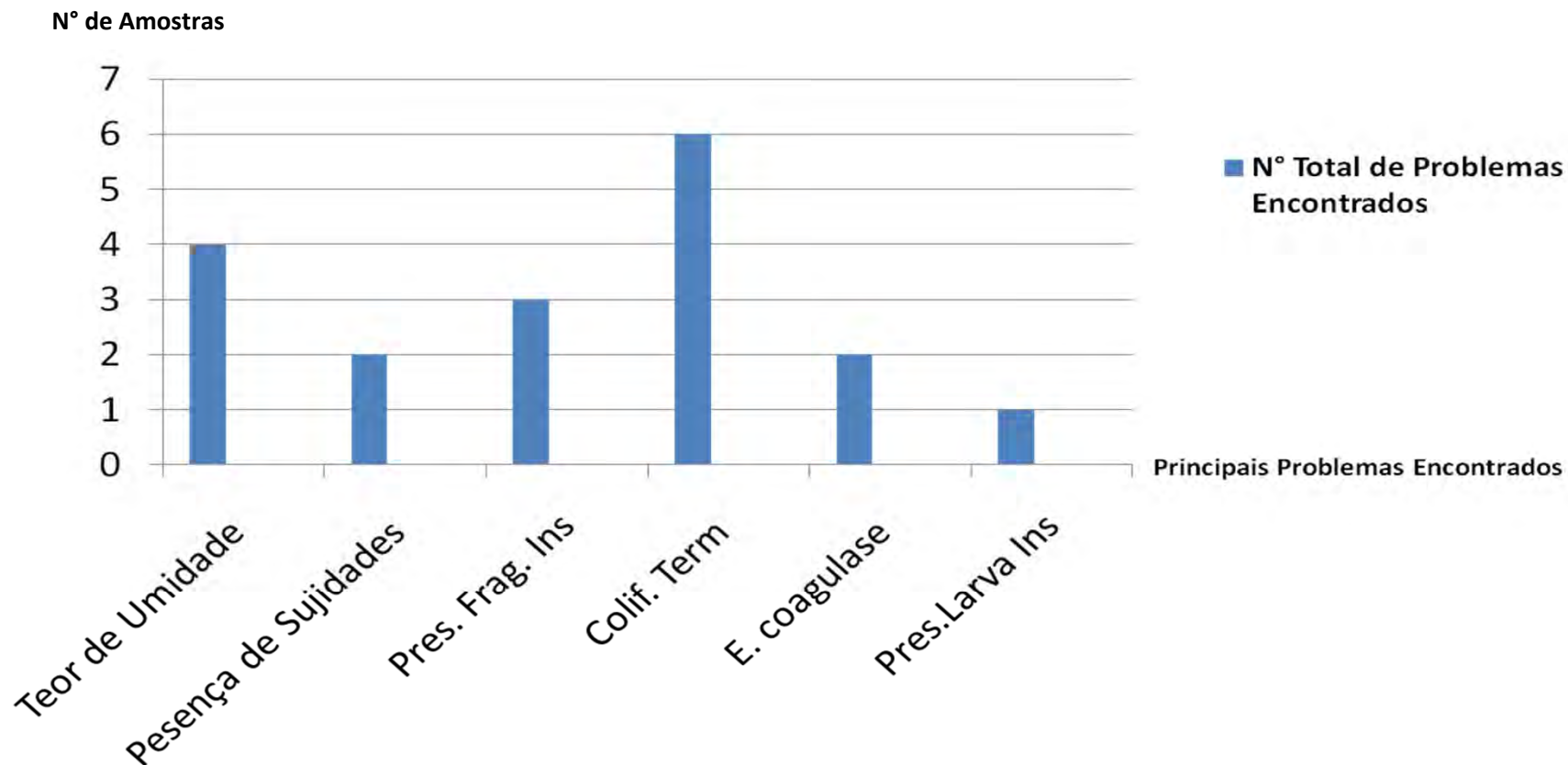
Gráfico 10 – Quantidade total dos principais produtos com problemas 2011 – 2013

Nº total de
análises dos produtos



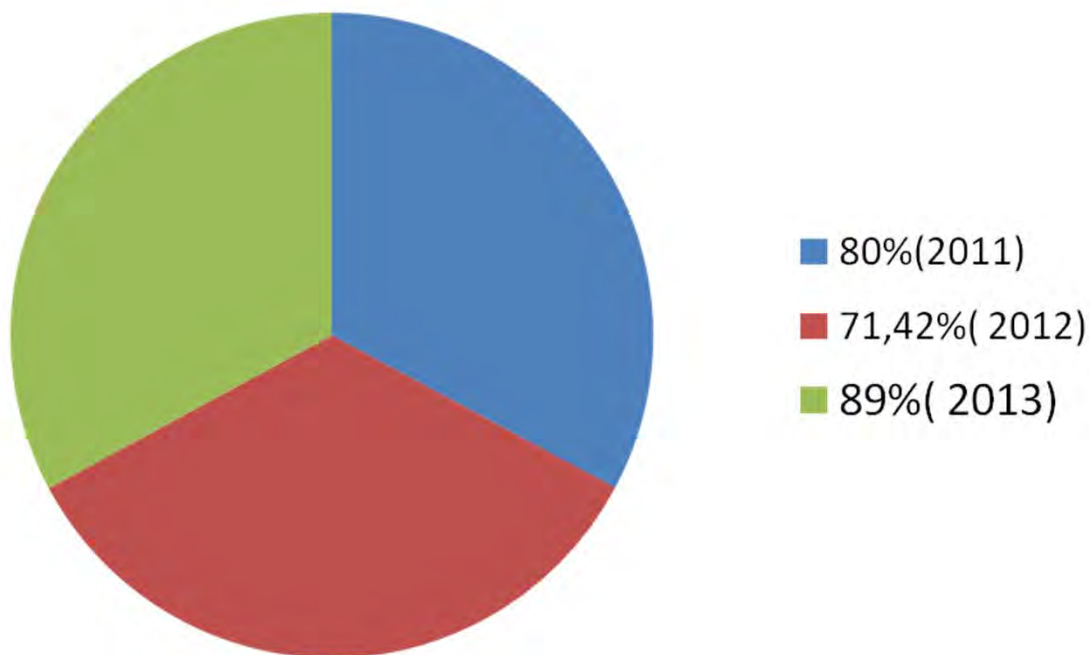
Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

Gráfico 12 – Principais problemas encontrados nas amostras insatisfatórias 2011 – 2013



Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

Gráfico 8 – Resultado das Análises de Alimentos Satisfatórias realizadas pelo *LACEN(ano)



*LACEN- Laboratório Central do Estado do Mato Grosso do Sul

Fonte: Coordenação do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS

1 TENDÊNCIA NO BRASIL

UM NOVO MODELO DE CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Produtos Artesanais

↓
SIMPAF

Produtos Industrializados

↓
SIM

↓
SIE/ SIF / SUASA/SISBI/ANVISA

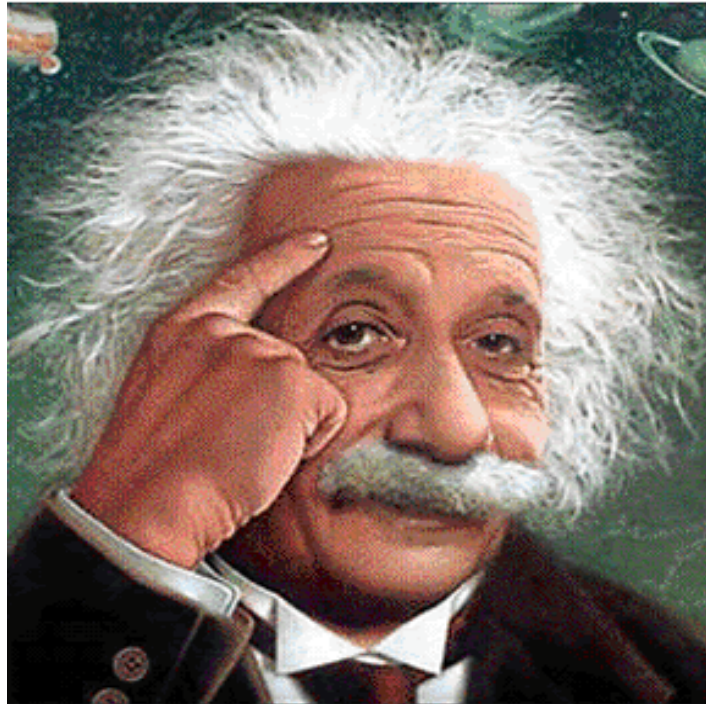


- Certifica a qualidade do produto através da análise do processo de produção
- Processo de produção de forma artesanal
- Escala de produção (pequena a média)
- Liberação para Comercialização no comercio local
- Não necessita de empresa constituída
- Produção familiar
- Não precisa de responsável técnico
- Pode ser produzido na própria residência ou em um outro local de produção (agroindústria)
- Não precisa contratar uma equipe técnica para condução do programa , o programa pode ser conduzido pela equipe da Vigilância Sanitária ou do SIM.

1 - VISÃO PESSOAL(Drº Rodrigo Olegario Ferreira)

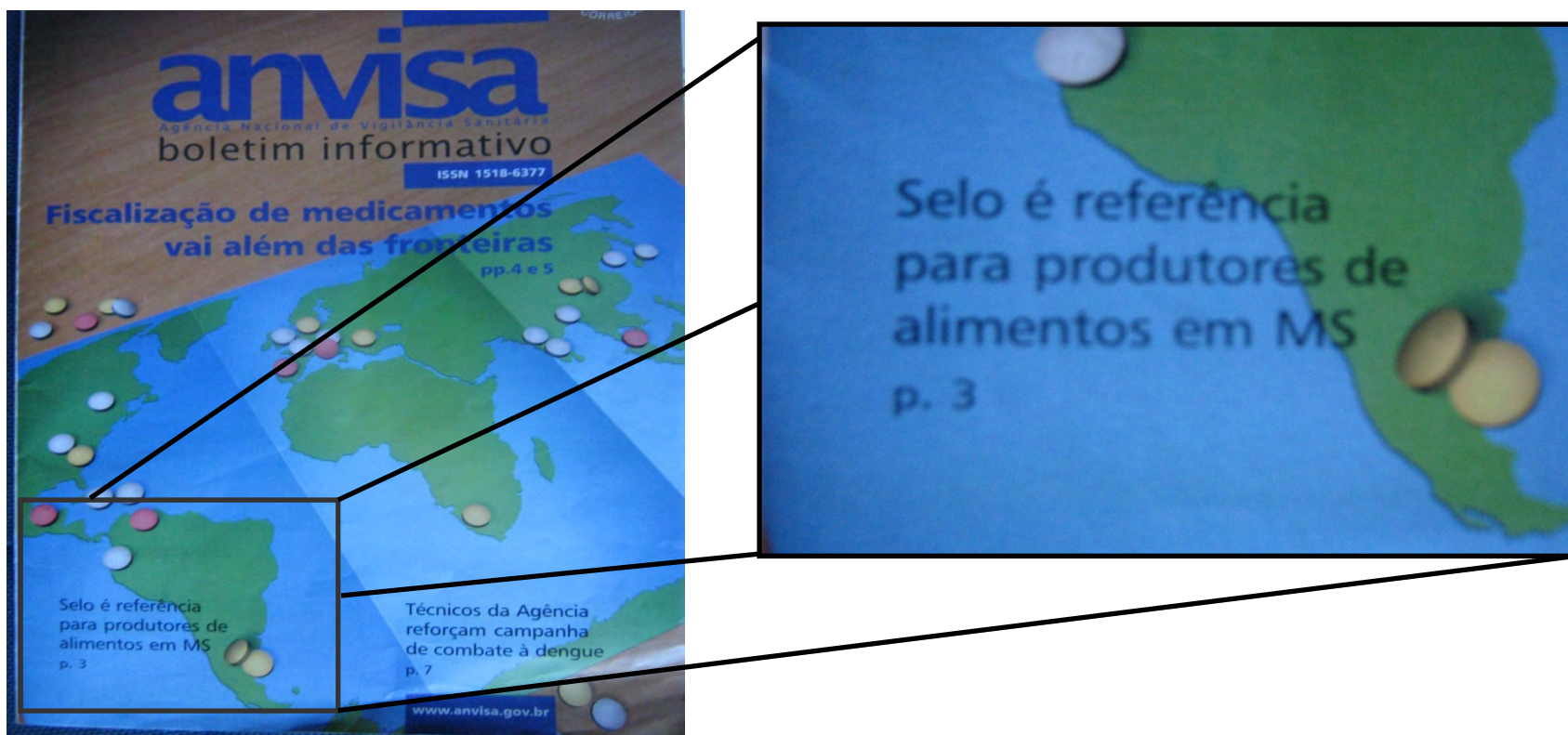
.¹ Médico Veterinário – Pós Graduado em Saúde Publica (FIOCRUZ/ENSP) -
Coordenador do Serviço de Inspeção de Maracaju – MS - rof1@terra.com.br

Mas vocês ainda podem estar assim?



Que garantia este programa tem para poder ser implantado em outros locais(municípios, estados ou outro país) ?

Recebeu o reconhecimento nacional do órgão mais importante em termos de fiscalização de alimentos no Brasil (ANVISA)



Em Maracaju, selo de qualidade vale mais que marca reconhecida

O município de Maracaju, a 157 Km de Campo Grande (MS), conquistou a posição de quinta economia do estado em seis anos. E um dos motivos desse avanço é o crescimento da venda de produtos caseiros feitos na cidade. Além do bom faturamento, os produtores comemoram a qualidade dos alimentos oferecidos aos moradores do município.

O desempenho apresentado por esses pequenos empresários foi alcançado com apoio do Departamento Vigilância Sanitária de Maracaju, que criou, em 1997, o Serviço de Inspeção Municipal aos Produtos Caseiros (SIMPC). A receita utilizada pelo departamento é simples e tem como ingrediente principal a informação. O programa monitora a produção local de alimentos por meio de análise dos produtos em laboratório e orientação aos produtores.

No primeiro ano de execução do SIMPC o trabalho teve caráter educativo. Foram promovidos cursos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e palestras sobre a importância do cumprimento das exigências sanitárias na produção de alimentos. "A comunidade não tinha conhecimentos sobre Vigilância Sanitária. Pensava que sua atribuição era apenas recolher produtos vencidos e cuidar do saneamento básico da cidade", conta o coordenador da vigilância municipal, Rodrigo Olegário Ferreira.

Hoje são 40 produtores abastecendo o comércio da região, oferecendo alimentos como mel, doces, temperos caseiros, biscoitos e até defumados. Todos recebem o selo de qualidade. Produto sem selo é rejeitado por consumidores e comerciantes, pois todos os que são certificados passam por análise feita pelo Laboratório Central de Mato Grosso do Sul, com o qual a vigilância municipal tem convênio.

A cada 60 dias, novas amostras devem ser enviadas para análises e se o resultado for satisfatório o produto mantém o "carimbo de qualidade". Segundo Rodrigo, os primeiros laudos, realizados em 1997, detectaram problemas em 60% dos produtos. Este ano somente duas amostras apresentaram falhas. Além do selo, o produtor e todos os seus funcionários devem ter uma carteira comprovando a realização de um curso de BPF.

Desde 1987, Onilda Oliveira da Silva é dona de um açougue em Maracaju. Ela conta que há três anos recebe o selo de qualidade do SIMPC e desde então as vendas cresceram bastante. "O aumento é percebido principalmente na venda de lingüiça, produto tradicional da cidade. Antes vendíamos 120 Kg por semana,

hoje são 600 Kg, cinco vezes mais", diz. O fabricante de doce caseiro Ady Ferreira Cabral também festeja o incremento na renda da família. "Pude melhorar desde a produção até a apresentação final do produto ao cliente. Vendia cerca de 600 unidades por mês, agora já são 1.500", afirma o fabricante.

Claudir Wolfart mora em Maracaju há apenas oito meses e já está cadastrado no SIMPC. Dono de uma



Novos produtores já aderem ao programa

padaria, ele fala que essa é a primeira vez que participa de um programa como este, mesmo tendo trabalhado com mercearia e açougue em outras cidades. "É muito interessante, porque o consumidor aprova o alimento duas vezes: pelo paladar e pela segurança".

O gaúcho Adroaldo Colle mora na cidade há 24 anos e há 21 é dono de um dos maiores supermercados de Maracaju, onde comercializa produtos caseiros. Segundo Colle, em seu estabelecimento os consumidores dão preferência aos alimentos que contêm o selo de qualidade. "Depois que esse programa foi criado não recebi nenhuma reclamação de alimentos caseiros", diz ele. Colle afirma ainda que em alguns casos o selo vale mais que uma marca nacionalmente conhecida.

O coordenador da vigilância orgulha-se dos benefícios trazidos pelo SIMPC. Conforme Rodrigo, o êxito do programa deveu-se não só à parceria entre a Vigilância Sanitária e os produtores, mas também à participação ativa dos consumidores, na medida em que denunciam as irregularidades encontradas. "Há sete anos não registramos um problema de intoxicação alimentar na cidade", conta o coordenador, que já faz planos para fiscalizar os alimentos comercializados por ambulantes.

"É muito interessante (o programa) porque o consumidor aprova o alimento duas vezes: pelo paladar e pela segurança."

Claudir Wolfart, produtor de biscoitos caseiros em Maracaju (MS)

PRÊMIO PREFEITO EMPREENDEDOR SEBRAE/MS – MELHOR PROJETO ESTADUAL





MENSAGEM FINAL

“Ao apoiar pequenos empreendimentos rurais e urbanos dedicados ao cultivo, transformação e comercialização de produtos agro- alimentares amplia-se, ao mesmo tempo, a disponibilidade de alimentos de qualidade de um modo menos custoso, valorizando a diversidade nos hábitos de cultivo e de consumo”.



SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E MEIO AMBIENTE

COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARACAJU – MS

CONTATOS:

Drº Rodrigo Olegario Ferreira
Medico Veterinario CRMV/MS 1449
Coordenador do Serviço de Inspeção

Tel contato: (67) 34541320 Ramal 207
(67)99148685 Celular
E-mail: rof1@terra.com.br