

Alimentos mais seguros do campo à mesa

O PAS busca assegurar a qualidade da comida brasileira e prepara empresas para competir no comércio exterior

O crescimento das exportações de alimentos e o fortalecimento do mercado interno, com maior poder de compra e consumidores cada vez mais exigentes, pedem um cuidado especial para produtos a serem disponibilizados nas prateleiras dos supermercados, em bares e em restaurantes.

Para 2005, a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA) estima uma alta de 5% em relação a 2004.

Nesse cenário promissor, o Programa Alimentos Seguros (PAS) segue, desde 1998, orientando as empresas, principalmente as micro e pequenas, sobre métodos de controle. O motivo está na pressão por qualidade na oferta de alimentos produzidos desde o campo até a mesa do consumidor. A iniciativa do SENAI, em parceria com o Sebrae, nasceu de uma experiência piloto em seis estados brasileiros – o projeto APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

Em 2000, comprovando sua eficiência, o sistema foi disseminado para os 27 estados,

Fotos: SXChange



por meio de comitês gestores, que formaram consultores, capacitaram técnicos e apoiaram a implantação do programa. Em 2001, foi ampliado para as demais cadeias produtivas. Um ano depois, adotou a nova sigla – PAS –, em virtude da expansão das ações e da necessidade de facilitar a assimilação do trabalho por parte da sociedade.

Qualidade para competir

O objetivo do PAS é propagar e apoiar a aplicação das ferramentas de gestão da segurança (boas práticas e APPCC) nas empresas de

alimentos do País. Isso contribui para aumentar a segurança e a qualidade da comida produzida para os brasileiros. O programa também amplia a competitividade e a exportação, preparando o segmento para atender as exigências dos países importadores. Mais do que em ações nacionais, atua em Arranjos



Foto: SENAI-SC



Foto: Senai/SC



Produtivos Locais a fim de garantir a sustentabilidade regional e o desenvolvimento de vocações. Além disso, estimula a concorrência empresarial. “Os resultados que o PAS obtém demonstram claramente que os objetivos estão sendo atingidos e superados. Gradativamente, auxiliam na promoção de uma grande mudança nos setores

alimentares no País”, afirma o coordenador técnico nacional do PAS, Paschoal G. Robbs.

Resultados

Os números positivos apresentados pelo PAS comprovam que o sistema é indispensável dentro da cadeia produtiva. Desde sua origem, capacitou mais de 10 mil técnicos da indústria de alimentos e levou as ferramentas das BPF (Boas Práticas de Fabricação) e da APPCC a mais de quatro mil indústrias em todo o País. Em 2004, aproximadamente 3.500

pessoas participaram de seminários de sensibilização do PAS-Indústria e do PAS-Mesa.

A quantidade de implantações de BPF e de APPCC no ano passado também foi bastante significativa. De 4.596 processos iniciados para adoção da BPF, 2.172 deles já estão concluídos. Quanto ao sistema APPCC, de 475, 187 foram finalizados.

No PAS-Indústria, 468 microempresários e 120 proprietários de pequenas empresas foram orientados sobre a introdução de métodos de controle. No PAS-Mesa, mais de 485 pessoas fizeram o curso de Boas Práticas.

Além do SENAI e Sebrae, gradativamente se integraram ao programa novas instituições parceiras: SESI, Senac, Sesc e Senar. Também foram firmados convênios com Anvisa, Embrapa, CNPq, Ministério do Turismo e Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos (ABIA). O programa recebe ainda o apoio de órgãos como Instituto Nacional de Metrologia (Inmetro) e Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), entre outros.

Avanços regionais

O PAS desenvolve ações diversas em todos os estados e no Distrito Federal. Em Santa Catarina, o programa é aplicado na indústria pelo SENAI. O Comitê Gestor Estadual (CGE) tem a participação do Senac, do Sebrae, do SESI, do Sesc e de um técnico da vigilância sanitária estadual. Anualmente, o CGE estabelece um plano de ação para efetivar o trabalho e fortalecer a parceria, por meio de ações alinhadas e conjuntas. "A implantação do programa contou com recursos do PAS nacional e do Sebrae,

possibilitando que micro e pequenas empresas tenham acesso a cursos e a consultorias para o bom emprego das BPF e do sistema APPCC", explica a consultora técnica do setor Indústria, Simone Raszl.

Orientação para crescer

O SENAI-SC apóia iniciativas e investe na formação de novos profissionais para atender a crescente demanda do estado. Esse é um diferencial para o PAS na região. As indústrias que aderiram ao sistema de controle, e fazem a implantação com consultoria do SENAI, podem usar a logomarca no rótulo e em materiais

de propaganda.

Como consequência do trabalho, a entidade apresenta números significativos. No segmento Indústria existem cerca de 100 implantações de BPF sendo feitas e 77 foram concluídas. Além disso, são 15 de APPCC em andamento e mais de 20 terminadas. As ações desenvolvidas pelo PAS ocorrem

Fotos: SXChange



Foto: SENAI-SC



Os números do PAS

- Capacitou mais de 10 mil técnicos da indústria de alimentos.
- Levou as ferramentas de BPF e APPCC a mais de quatro mil indústrias em todo o País.

• Em 2004:

3.500 pessoas participaram de seminários do PAS-Indústria e do PAS-Mesa.

Foram iniciados: 4.596 processos para adoção da BPF e 475 do sistema APPCC.

em diversos setores como produção de maçãs, erva-mate, cachaça, fabricação de sorvetes, biscoitos e massas caseiras. Para divulgar ainda mais o trabalho, o comitê gestor elabora campanhas de divulgação para o consumidor ter acesso a informações sobre os benefícios.

Em Sergipe, o SENAI promove



curso e seminários para explicar os procedimentos das boas práticas. “A realidade da indústria sergipana, principalmente do micro e do pequeno empresário, é o desconhecimento da maioria sobre as exigências legais para o funcionamento de uma empresa do segmento de alimentos. No início, tivemos dificuldade para desenvolver nosso trabalho, mas, aos poucos, fomos vencendo as barreiras, mostrando que o mercado é exigente e é preciso reduzir desperdícios, controlar e garantir a qualidade dos produtos”, ressalta a coordenadora do CGE, Valmira Bastos.

Pensando no futuro

A expectativa para 2005, segundo o coordenador técnico nacional, é firmar parcerias com

todas as instituições do Sistema S, para consolidar o PAS-campo à mesa. “Queremos aumentar nossas parcerias com órgãos do governo para atender mais empresas. Também devemos retomar as atividades especiais no Ensino Fundamental, nas quais estamos introduzindo conceitos de alimentos seguros, ferramentas de Boas Práticas e sistema APPCC, por meio de palestras ou de inserção de disciplinas na grade curricular (ações desenvolvidas pelo Sesc e SESI)”, afirma Robbs.

O planejamento para este ano prevê ainda a interação com a comunidade acadêmica. Espera-se oferecer, em 2007, uma rede estruturada, com técnicos capacitados para apoiar as ações de produção em todos os elos da cadeia. ■

Histórico

Na década de 50, a indústria adaptou as boas práticas do setor farmacêutico com o intuito de melhorar e dinamizar a produção de alimentos seguros e de qualidade. A partir desse novo método – chamado de BPF (Boas Práticas de Fabricação) – foi possível estabelecer normas para controle de água, contaminações cruzadas, pragas, higiene, comportamento do manipulador, higienização de superfícies e fluxo de processos.

O mecanismo foi, sem dúvida, um avanço, mas não o suficiente para garantir 100% de eficiência. Tanto que, em 1970, outra ferramenta bastante dinâmica foi apresentada às indústrias. Tratava-se do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), desenvolvido pela NASA (EUA), em parceria com a *Pilrsbury Co.* O objetivo da agência foi proporcionar a máxima segurança aos astronautas em missões espaciais. O método permite diagnosticar e controlar

perigos biológicos, químicos e físicos que podem ocorrer na produção de um determinado alimento.

No Brasil, o sistema APPCC foi introduzido nos anos 90, ao mesmo tempo em que os países importadores começaram a exigir a adoção desses mecanismos de controle nas indústrias exportadoras. Contudo, muitas das médias e grandes empresas brasileiras ignoravam o sistema e dificilmente aplicavam as BPF de forma integral. Quanto aos pequenos e microempreendimentos, o desconhecimento era total. O trabalho do SENAI está mudando esse quadro. Hoje, as boas práticas estão cada vez mais presentes na realidade das empresas brasileiras.

Mais informações:
(24) 2471 1004
www.pas.senai.br