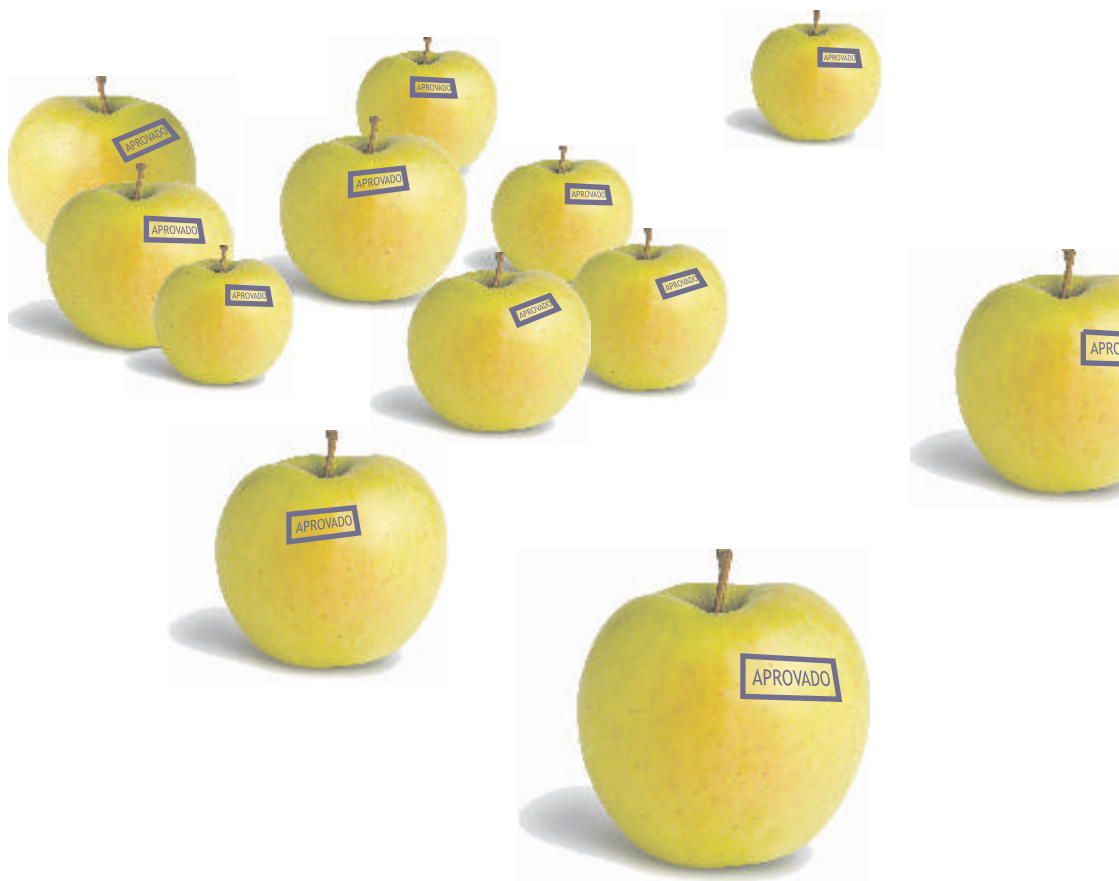


PRODUTO EM ORDEM



CIRCULAR TÉCNICA CEAGESP - CQH
N° 13 - MAIO 2006

O PRODUTO EM ORDEM OBEDECE À LEI!

As regras foram criadas pelos homens nos primórdios da civilização, para permitir a convivência harmoniosa entre pessoas de um mesmo grupo e entre diferentes grupos e prevenir problemas. Com o crescimento e desenvolvimento da humanidade surgiram as leis.

Os representantes eleitos pelo povo para os governos federal, estadual e municipal são os responsáveis pela elaboração das leis. Um conjunto de órgãos públicos é encarregado de garantir a obediência às leis.

O crescimento da população e a sua concentração em grandes centros urbanos distanciam as pessoas da agricultura e o produtor do consumidor. O produto hortícola fresco (frutas e hortaliças) está pronto para o consumo no momento da sua colheita, não passa por nenhum processo industrial de transformação. Entre o produtor e o consumidor só existe a distribuição.

As exigências legais para um alimento seguro são as mesmas tanto para o produto industrializado quanto para as frutas e hortaliças frescas. Um conjunto complexo de leis e regulamentos estabelece regras de produção, infra-estrutura, manuseio, transporte, embalagem e classificação.

O nosso objetivo ao desenvolver essa cartilha foi organizar, destriçar e apresentar de maneira simples, o aparato legal construído para garantir alimento seguro para o consumidor, transparência na comercialização, respeito ao meio ambiente e ao trabalhador, na pós-colheita. O levantamento das exigências legais considerou a legislação publicada até o mês de abril de 2005.

Centro de Qualidade em Horticultura
CEAGESP

CEAGESP - CENTRO DE QUALIDADE EM HORTICULTURA. Produto em Ordem. São Paulo: CEAGESP-CQH, 2006, 20 p. (Circular Técnica CEAGESP-CQH, n. 13).

Equipe do Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP:
Anita de Souza Dias Gutierrez, Bertoldo Borges Filho, Cláudio Inforzato Fanale, Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida, Hélio Satoshi Watanabe, Idalina Lopes Rocha, Lisandro Michel Barreiros, Maria Aparecida Martins de Santana, Ossir Gorenstein e Paulo Roberto Ferrari.

SUMÁRIO

1. EXIGÊNCIAS LEGAIS	3
2. QUALIDADE DO PRODUTO	4
2.1. Microbiológica	4
2.2. Resíduo de Agrotóxico	5
2.3. Classificação	5
2.4. Embalagem	6
2.5. Rotulagem	7
3. LOCAL DE TRABALHO	8
4. PROCEDIMENTO DE TRABALHO	9
4.1. A caixa de colheita	9
4.2. O produto que vem do campo	10
4.3. O veículo de transporte	10
4.4. As máquinas e equipamentos	11
4.5. A contaminação do produto pelo homem	11
4.6. As pragas urbanas	11
4.7. A água	12
4.8. A embalagem de comercialização	12
5. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO BARRACÃO DE CLASSIFICAÇÃO	12
6. BASE LEGAL	13

PRODUTO EM ORDEM

1. EXIGÊNCIAS LEGAIS

Um conjunto de exigências legais garante ao consumidor brasileiro um alimento seguro, dentro de um padrão mínimo de qualidade e um ambiente seguro e saudável para o trabalhador responsável pela sua produção e preparação para o mercado, um “**PRODUTO EM ORDEM**”.

Um conjunto de órgãos federais, estaduais e municipais é responsável pelo estabelecimento dos procedimentos corretos:

1º. **ANVISA** – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, pertence ao Ministério da Saúde, que tem o objetivo de “Proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços”. A ANVISA trabalha em estreita parceria com agências estaduais e municipais, responsáveis pela fiscalização da obediência às leis federais e que podem estabelecer regulamentos próprios, desde que não firam as leis federais.

2º. **MTE** – Ministério do Trabalho e do Emprego, que tem o objetivo de “Garantir relações justas de trabalho e condições de saúde e segurança no trabalho”. As Delegacias Regionais de Trabalho são responsáveis pela fiscalização do cumprimento das exigências legais.

3º. **MAPA** – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que tem o objetivo de “Formular e implementar as políticas para o desenvolvimento do agronegócio, integrando os aspectos de mercado, tecnológicos, organizacionais e ambientais, para o atendimento dos consumidores do país e do exterior, promovendo a segurança alimentar, a geração de renda e emprego, a redução das desigualdades e a inclusão social.” Dois de seus principais programas são o de Classificação e o de Registro de Agrotóxicos. O Programa de Classificação visa estabelecer os padrões de qualidade dos produtos, regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos na sua comercialização (normas de classificação) e fiscalizar a sua adoção. O Programa de Registro de Agrotóxicos tem por objetivo regulamentar o uso dos defensivos agrícolas nas diversas culturas para as quais foram recomendados e aprovados. No Estado de São Paulo, esse programa é desenvolvido em parceria com a Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

4º. **INMETRO** - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, autarquia federal, vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Um dos seus principais objetivos é “Verificar a observância das normas técnicas e legais, no que se refere às unidades de medida, métodos de medição, medidas materializadas, instrumentos de medição e produtos pré-medidos”. O INMETRO trabalha em estreita parceria com o IPEM (Instituto de Pesos e Medidas) de cada estado, que se responsabiliza pela fiscalização das leis federais.

5º. **IBAMA** – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, órgão do Ministério do Meio Ambiente. A sua atividade de fiscalização objetiva “Garantir que os recursos naturais do país sejam explorados racionalmente, em consonância com as normas e regulamentos estabelecidos para a sua sustentabilidade, visando diminuir a ação predatória do homem sobre a natureza”. O IBAMA trabalha em estreita parceria com os órgãos estaduais de fiscalização – no Estado de São Paulo, através da CETESB - Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental e da CPRN - Coordenadoria de Licenciamento Ambiental e Proteção de Recursos Naturais, que tem como um de seus braços operacionais a Polícia Florestal.

Este trabalho tem por objetivo relacionar de forma organizada as diferentes leis, decretos, portarias, resoluções, comunicados, instruções normativas e regulamentos técnicos, para tornar mais fácil ao produtor rural a obtenção de um “**Produto em Ordem**”, um produto que obedeça a todas as exigências da lei.

Vamos começar pelas exigências mínimas de qualidade do produto, em que estão incluídos os padrões microbiológicos, os limites de resíduos de agrotóxicos, os padrões de classificação, embalagem e rotulagem.

2. QUALIDADE DO PRODUTO

2.1. Microbiológica

A análise microbiológica permite a identificação dos microorganismos eventualmente presentes em um dado produto, o tamanho da sua população e a verificação de sua potencialidade em causar uma Doença Transmitida por Alimentos (DTA). A DTA é causada pela ingestão de um alimento contaminado por um agente infeccioso específico, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente ou de seu produto tóxico. Entre as DTAs estão: amebíase, cólera, febre tifóide, giardíase, hepatite A, leptospirose, tifo e outras.

Para avaliar a qualidade microbiológica são determinados principalmente dois tipos de microorganismos: *Salmonella spp.* e os coliformes fecais. A ocorrência desses microorganismos em alimentos evidencia contaminação pós-colheita e práticas de higiene aquém dos padrões. A ocorrência ou não de coliformes fecais é um ótimo indicativo dos procedimentos higiênicos utilizados no manuseio do alimento e da ocorrência de outros microorganismos patogênicos à saúde humana, pois é um indicador de contaminação fecal. A ocorrência de *Salmonella spp.* indica a presença de uma das mais importantes bactérias que causam intoxicações alimentares. Além disso, a identificação de *Salmonella spp.* e coliformes fecais requer, do ponto de vista laboratorial, técnicas simples e

econômicas, ao contrário daquelas necessárias à identificação de outros microorganismos patogênicos.

A fiscalização da obediência aos padrões microbiológicos é competência das agências de vigilância sanitária municipal, estadual e federal. Não existe tolerância para a ocorrência de *Salmonella* spp. em frutas e hortaliças frescas. Existe tolerância para uma pequena ocorrência de coliformes fecais para frutas frescas, cogumelos, raízes e tubérculos. Não existe tolerância para a ocorrência de coliformes fecais nas outras hortaliças frescas- *Base Legal* (1).

2.2. Resíduos de agrotóxicos

Os defensivos agrícolas ou agrotóxicos surgiram ao longo do desenvolvimento tecnológico da agricultura. A concentração de plantas com as mesmas características, num mesmo local, gerou o aumento de pragas e doenças e daí a necessidade de controlá-las, para garantir a produtividade e a qualidade do produto agrícola e o abastecimento da população.

Ao longo do tempo, o homem passou a compreender que os agroquímicos podem ter efeitos nocivos ao meio ambiente, à saúde humana e aos inimigos naturais das pragas. Por essa razão, foram criados mecanismos de segurança, para prevenir problemas à saúde humana e ao meio ambiente, para evitar o surgimento de resistência aos princípios ativos utilizados e para incentivar o uso do manejo integrado de pragas e doenças e o uso de produtos menos tóxicos.

A legislação brasileira é muito exigente. Existe um sistema complexo de registro de agrotóxicos, específico para cada cultura. O produto precisa atender às exigências de eficiência agrônômica, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de inocuidade à saúde humana, do Ministério da Saúde e ao meio ambiente, do Ministério do Meio Ambiente. O desenvolvimento de um novo princípio ativo é muito caro e demorado.

A utilização de agrotóxicos sem registro é um grande problema da horticultura (fruticultura, floricultura e olericultura). Fica impossível garantir a segurança de um alimento quando ele apresenta resíduo de um princípio ativo não testado para aquela cultura. A competência para a fiscalização do registro do agrotóxico para a cultura é do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em parceria com a Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. A verificação de resíduos nos alimentos é de responsabilidade do Ministério da Saúde - *Base Legal* (2).

2.3. Classificação

Classificação é a comparação do produto com padrões pré-

estabelecidos. O julgamento obtido dessa comparação é que permite fazer o enquadramento do produto em grupo, classe e categoria, tornando possível uma interpretação única. Um produto classificado é um produto separado por tamanho, coloração, qualidade de modo a se obter no final, lotes homogêneos e caracterizados de maneira clara e mensurável.

A lei que instituiu a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, determinou a obrigatoriedade de classificação quando destinados diretamente à alimentação humana; nas operações de compra e venda do poder público; nos portos, aeroportos e postos de fronteiras, quando da importação. Os padrões oficiais são estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que é também o órgão responsável pela fiscalização do produto. Todo o produto vegetal destinado ao consumo humano, que possui uma norma de classificação oficial deve ser acompanhado pelo seu certificado de classificação - *Base Legal* (3).

O Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura é um programa de adesão voluntária e de auto-regulamentação setorial, criado com a finalidade de desenvolvimento de padrões de qualidade de frutas e hortaliças e de modernização da cadeia de produção. O Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP é o responsável pela operacionalização do programa, que em conjunto com as Câmaras Setoriais e os seus Grupos de Produto constituem-se nos fóruns de discussão e aprovação das normas, procedimentos, direitos, deveres e responsabilidades a serem exigidos em relação a cada produto e implica no reconhecimento e no respeito incondicional a todas as diretrizes e decisões acordadas e aprovadas consensualmente no âmbito do Programa. Hoje as normas desenvolvidas pelo Centro de Qualidade em Horticultura já compreendem mais de 90% do volume comercializado de frutas e hortaliças frescas. Algumas das normas desenvolvidas pelo Programa Brasileiro, como, abacaxi, uva fina e uva rústica, transformaram-se em regulamentos técnicos de identidade e qualidade, normas de classificação oficiais do MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.4. Embalagem

A embalagem é instrumento de proteção e de movimentação do produto da produção ao consumo. A função primordial da embalagem é de proteção do produto, preservando a sua qualidade original. Facilitar a movimentação do produto, do seu transporte e da sua exposição são outras das funções das embalagens.

A embalagem deve ser adequada às peculiaridades do produto, reduzindo danos e perdas, oferecendo resistência ao empilhamento e à umidade, boa capacidade de ventilação, bom efeito para exposição visual,

higiene e respeito ao ambiente.

A embalagem deve permitir a paletização, a unitização de cargas: as embalagens são empilhadas sobre uma plataforma móvel, usualmente constituída por um estrado de madeira retangular com medidas de 1,00 x 1,20m (palete), movimentada através de empilhadeiras. A unitização de cargas requer embalagens padronizadas em tamanhos modulares, tanto em relação às medidas da base quanto em altura, para permitir o empilhamento estável.

Finalmente, as embalagens devem atender a critérios de economicidade, que levem em conta não só o custo unitário das embalagens, mas também a equação final de custo/benefício, considerando-se a redução de perdas e as economias advindas da movimentação de cargas unitizadas.

A fiscalização da legislação que regulamenta as embalagens é executada em ação conjunta dos Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da Saúde e do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - *Base Legal* (4).

2.5. Rotulagem

A rotulagem identifica o produto, a sua quantidade, a sua origem e o seu responsável. É uma exigência legal a ser obedecida pelos fornecedores de alimentos e de outros produtos industrializados. É um direito do consumidor e é imprescindível à garantia da segurança alimentar da população.

A ausência ou deficiência de rotulagem na grande maioria das embalagens de frutas e hortaliças é sem dúvida, um fator de atraso nas relações comerciais do setor. A falta de rotulagem do produto na origem dificulta sua identificação nas etapas posteriores de comercialização. Por outro lado, a rotulagem, compreendida pela inscrição ou aposição, sob quaisquer formas, das informações sobre o produto e sua procedência, poderá contribuir decisivamente para a melhoria da qualidade dos produtos vegetais frescos.

O produtor, ao se identificar e informar as características do produto assume sua responsabilidade pela colocação desse produto no mercado. Essa responsabilidade diz respeito à obrigação em oferecer para o consumo um alimento que atenda aos padrões de qualidade minimamente aceitáveis, tanto no que se refere às características aparentes, quanto aos atributos ocultos. Essa exigência é fiscalizada pelo Ministério da Saúde - *Base Legal* (5), e a indicação quantitativa na rotulagem é de competência de fiscalização do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - *Base Legal* (6).

PREVENIR É O MELHOR REMÉDIO

3. LOCAL DE TRABALHO

Os passos para a prevenção da contaminação das frutas e hortaliças frescas são simples e racionais, e começam pela adequada construção do local de manuseio do produto. As atividades internas devem obedecer ao conjunto de normas regulamentares para o cumprimento das legislações sanitárias, trabalhistas e ambientais.

1º O local de trabalho deve obedecer a critérios de segurança e saúde, desde a construção até a execução das atividades internas, observando normas que regulamentam as:

Edificações: garantir a obediência aos requisitos técnicos na construção, oferecendo segurança e conforto aos que nela forem trabalhar - *Base Legal (7)(23)*.

Condições Sanitárias: garantia de um processo eficiente de higienização através de boas condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho - *Base Legal (8)(23)*.

Proteção Contra Incêndio: garantir no local de trabalho condições para proteção e combate contra incêndios - *Base Legal (9)(23)*.

Máquinas e Equipamentos: garantir ao trabalhador condições adequadas para o exercício de sua função através do atendimento aos requisitos de segurança nos locais de trabalho - *Base Legal (10)(23)*.

Ergonomia: proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente através da obediência aos parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores - *Base Legal (11)(23)*.

2º O local de trabalho deverá obedecer e cumprir a legislação estabelecida na Consolidação das Leis do Trabalho, que regulamenta as relações individuais e coletivas de trabalho - *Base Legal (12)*.

3º O local de trabalho deve seguir normas e procedimentos operacionais de condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos - *Base Legal (13)*.

O local de trabalho deve ser de limpeza fácil e rápida: pisos e paredes apropriados, inexistência de cantos de acúmulo de sujeira, facilidade de execução da limpeza, ralos de escoamento, sifões e pontos de água bem localizados, facilidade de limpeza de caixa d'água e maquinário.

O local de trabalho deve prevenir a entrada de vetores de contaminação, pragas urbanas como ratos, baratas, pombas, importantes transmissores de doenças graves como a leptospirose, hantavirose, salmonelose, psitacose, disenteria e diarreia.

O local de trabalho deve prevenir a entrada de sujeira externa: organizando o fluxo de maneira que o produto que chega da roça não se misture com o produto que já está pronto para a comercialização; impedindo

a entrada de estranhos ao serviço e animais domésticos no local de trabalho; separando os sanitários do local de manuseio do produto.

O local de trabalho deve facilitar a higiene pessoal, pela instalação de pias próximas para a lavagem de mãos, de locais apropriados para o banho e troca de vestuário e de sanitários de fácil acesso.

O local de trabalho deve prevenir o acúmulo de resíduo. Deve haver um lugar externo, tampado, para a colocação do lixo e que ofereça facilidade para sua remoção e para a higienização do recipiente.

O local de trabalho deve garantir a execução do trabalho em condições confortáveis: água potável, ventilação, temperatura, facilidade de movimentação. Para um trabalho ser bem feito ele deve ser de fácil execução e realizado com o máximo de conforto.

4º O local de trabalho deve atender à legislação ambiental, garantindo a adequada utilização dos recursos ambientais, preservando e não causando degradação ao meio ambiente - *Base Legal (14)*. Os efluentes com potencial poluentes provenientes do local de trabalho somente poderão ser lançados nos corpos de água, após o devido tratamento de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação. Se houver produção de efluentes potencialmente poluentes é obrigatória a licença da CETESB, que é concedida em 3 fases: licença prévia, de instalação e de funcionamento - *Base Legal (15) (16)*.

4. PROCEDIMENTO DE TRABALHO

Também aqui prevenir é o melhor remédio! A lei estabelece procedimentos para a prevenção de contaminação.

A ocorrência de ferimentos na colheita e pós-colheita tira a proteção natural da casca do produto, expõe a sua polpa, facilitando o desenvolvimento de microorganismos patogênicos à saúde humana ou ao produto, causando a sua podridão.

Se pensarmos no fluxo do produto do campo até à sua embalagem final de comercialização fica fácil identificar os possíveis veículos de contaminação das frutas e hortaliças frescas:

4.1. A caixa de colheita

Os utensílios de colheita e transporte do produto para o Barracão de Classificação são normalmente as caixas plásticas de colheita, quase nunca corretamente lavadas e freqüentemente impregnadas de sujeira e de restos do produto. Essas caixas transitam de uma propriedade para outra e de barracão em barracão, e se tornam veículos importantes de sujidades e de microorganismos e pragas patogênicas às frutas e hortaliças e aos seus consumidores. O fornecedor de caixa plástica deve garantir a obediência às

exigências legais para as embalagens de frutas e hortaliças, oferecendo aos seus clientes agricultores a lista de procedimentos para a higienização de suas embalagens e treinar os operários do barracão para a sua higienização, descarte ou troca dentro da garantia. O Barracão de Classificação deve exigir do agricultor que utiliza suas instalações e serviços, a higienização da caixa que chega da roça com o produto e ajudá-lo nessa tarefa. Para que isso seja possível é preciso providenciar um setor de higienização de caixas de colheita no Barracão de Classificação, em local devidamente isolado da área de manipulação dos produtos - *Base Legal (4)*.

4.2. O produto que vem do campo

Nem mesmo o barracão mais bem construído, com as melhores máquinas, todo automatizado, consegue transformar frutas e hortaliças frescas de baixa qualidade em um bom produto. A melhor qualidade do produto fresco acontece no momento da sua colheita. Da colheita para frente todos os esforços visam a manutenção dessa qualidade. O produtor deve garantir:

1º A obediência de utilização de agrotóxico registrado e dos prazos de validade de aplicação.

2º A utilização de embalagens de colheita higienizadas.

3º A fiscalização da higienização do caminhão responsável pelo transporte da roça até o barracão.

4º O descarte na roça de produtos com defeitos graves.

5º O cuidado na colheita para evitar o fermento e a contaminação do produto - *Base Legal (2)(13)(17)*.

4.3. O veículo de transporte

Os fornecedores de transporte da roça para o barracão e do barracão para a comercialização são parceiros na movimentação eficiente e na prevenção de contaminação e de fermentos das frutas e hortaliças frescas. Eles devem garantir a obediência à legislação de transporte de alimentos e se responsabilizar pela preservação da qualidade do produto durante o seu transporte. O Barracão de Classificação pode prover e exigir do transportador a higienização do veículo que chega da roça com o produto (após a descarga) e antes da carga do produto para a comercialização. Para que isto seja possível é preciso criar um setor separado de higienização de veículos - *Base Legal (17)(18)*.

4.4. As máquinas e equipamentos

Os fornecedores de máquinas e equipamentos são parceiros importantes na prevenção de contaminação e de ferimentos das frutas e hortaliças frescas. Na compra de máquinas e equipamentos o fornecedor deve garantir:

- 1º A obediência à legislação e a conformidade com a regulamentação técnica.
- 2º Facilidade de manutenção e higienização.
- 3º O fornecimento dos procedimentos de manutenção e higienização.
- 4º O treinamento dos operários no funcionamento, manutenção e higienização - *Base Legal (19)*.

4.5. A contaminação do produto pelo homem

O homem é o principal agente de contaminação e ferimento das frutas e hortaliças. Contaminação que pode gerar podridões dos produtos e ou perigo para a saúde humana. A receita também aqui é simples: limpeza e manuseio cuidadoso do produto. Aqui entram desde o procedimento de lavagem das mãos após a utilização do sanitário, o corte e limpeza das unhas, a divisão de trabalho dentro do barracão e a lavagem das mãos durante o serviço até a proibição de pessoas estranhas no ambiente de serviço, a utilização de máscaras de proteção, a vigilância constante para que problemas de saúde dos operários possam causar contaminação dos produtos. Os procedimentos legais foram estabelecidos para ajudar na prevenção de problemas e sua obediência é responsabilidade da administração do barracão - *Base Legal (13)*.

4.6. As pragas urbanas

Não existe segredo no controle de pragas urbanas. É fato conhecido que a população dessas pragas é diretamente proporcional à quantidade de alimento que elas encontram em um dado ambiente. Em ambiente limpo e com restrição severa de acesso das pragas ao alimento não há possibilidade de sobrevivência de ratos, baratas, pombos e outros animais nocivos. O controle com produtos químicos exige pessoal especializado e responsável técnico. A necessidade da utilização desses serviços é um indicador de que há problemas com a higiene ou de que as pragas estão tendo acesso aos produtos estocados no barracão. A lei estabelece a responsabilidade das empresas fornecedoras desse serviço. O barracão pode exigir, na contratação da empresa, o treinamento dos seus operários para a compreensão dos perigos das pragas urbanas, a identificação dos seus focos e das práticas rotineiras de prevenção - *Base Legal (13)*.

4.7. A água

A água é um recurso indispensável no Barracão de Classificação, tanto para consumo humano como para o beneficiamento dos produtos. Ela deve atender aos adequados parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos de potabilidade e não oferecer riscos à saúde e de contaminação aos produtos. O fornecimento de água potável para o consumo humano é obrigatório. A água utilizada, proveniente de reservatórios ou poços freáticos, deve atender à legislação de higienização e desinfecção, prevenindo a contaminação e transmissão de doenças de veiculação hídrica - *Base Legal (20)(21)(22)*.

4.8. A embalagem de comercialização

Os fornecedores de embalagens devem obedecer à legislação vigente sobre o uso da embalagem. Eles podem ser bons parceiros treinando os operários do barracão no manuseio, no armazenamento, no empilhamento e na melhor utilização de suas embalagens. Aqui o importante é prevenir contaminação no transporte e armazenamento da embalagem vazia e no embalamento das frutas e hortaliças - *Base Legal (4)(13)*.

5. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO BARRACÃO DE CLASSIFICAÇÃO

Aqui estão os documentos normalmente exigidos para que grupos de produtores organizados em associação ou cooperativa possam implantar um Barracão de Classificação. Outros documentos podem ser necessários de acordo com a região ou município:

Estatuto Social e Ata de Constituição;

Ata da Assembléia Geral que elegeu a atual Diretoria e Conselho Fiscal;

Relação atualizada dos associados ou cooperados;

Prestação de contas do exercício anterior;

Inscrição na Receita Federal – C.N.P.J;

Inscrição na Receita Estadual;

Certidão Negativa de Débitos - INSS;

Certidão Negativa de Débitos - FGTS;

Certidão Negativa de Débitos – Dívida Ativa da União;

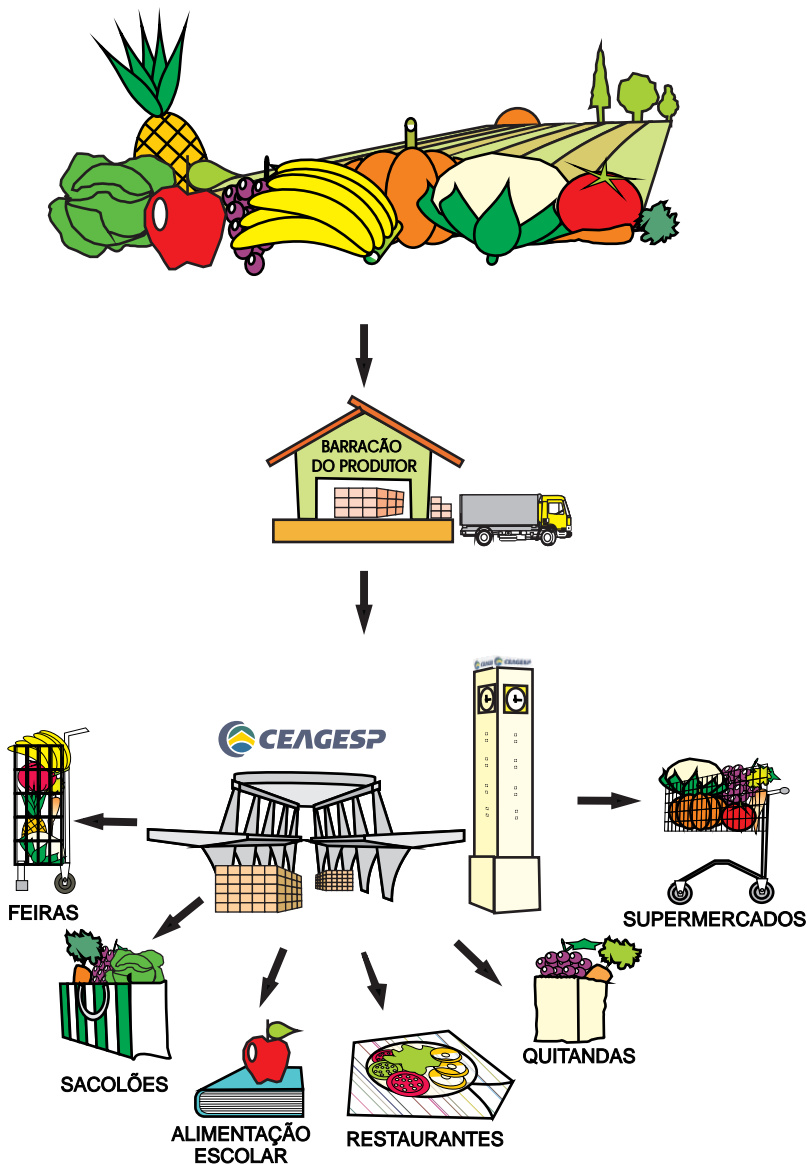
Alvará de Funcionamento (Prefeitura Municipal);

6. BASE LEGAL

- (1)Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos - Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2000 - ANVISA –Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br
- (2)Registro e fiscalização de agrotóxicos e resíduo de agrotóxicos em alimentos - Decreto nº 4.074, de 04 de Janeiro de 2002 – MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – www.agricultura.gov.br e ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br
- (3)Classificação de Produtos Vegetais – Lei nº 9.972, de 25 de Maio de 2000 – MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – www.agricultura.gov.br
- (4)Acondicionamento, Manuseio e Comercialização dos Produtos Hortícolas – Instrução Normativa Conjunta nº 09, de 12 de Novembro de 2002 – MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – www.agricultura.gov.br , ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br , INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial – www.inmetro.gov.br
- (5)Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados – Resolução RDC nº 259, de 20 de Setembro de 2002 - ANVISA –Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br
- (6)Regulamento Técnico Metrológico – Portaria INMETRO nº 144 de 25 de Agosto de 2003 e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de Agosto de 2002 – INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial – www.inmetro.gov.br
- (7)Segurança e Saúde no Trabalho – Norma Regulamentadora nº 8 – Edificações – Portaria nº 3.214, de 08 de Junho de 1978 - Ministério do Trabalho e Emprego - www.mte.gov.br
- (8)Segurança e Saúde no Trabalho – Norma Regulamentadora nº 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho - Portaria nº 3.214, de 08 de Junho de 1978 - Ministério do Trabalho e Emprego – www.mte.gov.br
- (9)Segurança e Saúde no Trabalho – Norma Regulamentadora nº 23 – Proteção Contra Incêndio - Portaria nº 3.214, de 08 de Junho de 1978 – Ministério do Trabalho e Emprego - www.mte.gov.br
- (10)Segurança e Saúde no Trabalho – Norma Regulamentadora nº 12 – Máquinas e Equipamentos - Portaria nº 3.214, de 08 de Junho de 1978 - Ministério do Trabalho e Emprego – www.mte.gov.br
- (11)Segurança e Saúde no Trabalho – Norma Regulamentadora nº 17 – Ergonomia - Portaria nº 3.214, de 08 de Junho de 1978 - Ministério do Trabalho e Emprego – www.mte.gov.br

- (12)Consolidação das Leis do Trabalho – Decreto Lei nº 5.452, de 1º de Maio de 1943 – Ministério do Trabalho e Emprego – www.mte.gov.br
- (13)Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos – Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br
- (14)Licenciamento Ambiental – Resolução CONAMA nº 237, de 19 de Dezembro de 1997 – CONAMA – Conselho Nacional de Meio Ambiente – www.mma.gov.br
- (15)Condições e Padrões de Lançamento de Efluentes – Resolução nº 357, de 17 de Março de 2005 – CONAMA - Conselho Nacional de Meio Ambiente – www.mma.gov.br
- (16)Prevenção e o Controle da Poluição do Meio Ambiente – Decreto nº 8.468, de 8 de Setembro de 1976 – Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo – CETESB – Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental – www.cetesb.sp.gov.br
- (17)Normatização e Padronização do Transporte dos Alimentos para o Consumo Humano – Portaria CVS 15, de 07 de Novembro de 1991 – Centro de Vigilância Sanitária – www.cvs.saude.sp.gov.br
- (18)Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos – Portaria CVS 06, de 10 de Março de 1999 - Centro de Vigilância Sanitária – www.cvs.saude.sp.gov.br
- (19)Regulamento Técnico sobre os Bens Comercializados no Brasil e Expedição de Atos Normativos e Regulamentos Técnicos – Lei nº 9.993, de 20 de Dezembro de 1999 - www.inmetro.gov.br
- (20)Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano – Portaria nº 518, de 25 de Março de 2004 - ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br
- (21)Higienização e Desinfecção dos Reservatórios de Água Domiciliares – Comunicado CVS 36, de 27 de Junho de 1991 - Centro de Vigilância Sanitária – www.cvs.saude.sp.gov.br
- (22)Higienização e Desinfecção de Poços Freáticos – Comunicado CVS/EXP 37, de 27 de Junho de 1991 - Centro de Vigilância Sanitária – www.cvs.saude.sp.gov.br
- (23)Segurança e Saúde no Trabalho – Norma Regulamentadora nº 31 – Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária, Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura - Portaria nº 86, de 03 de Março de 2005 - Ministério do Trabalho e Emprego – www.mte.gov.br

BARRAÇÃO CEAGESP DO PRODUTOR



A inscrição para o Programa Barracão CEAGESP do Produtor deve ser feita pelos telefones: (11) 3643.3825 ou 3643.3827
E-mail: cqh@ceagesp.gov.br

PIF PRODUC?O INTEGRADA DE FRUTAS

A Produção Integrada de Frutas (PIF), que existe na Europa desde no início dos anos setenta, foi consequência da ampliação do conceito do “Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Invasoras” para uma agricultura sustentável e socialmente justa.

No Brasil, a Instrução Normativa do MAPA N.º 20, publicada no Diário Oficial da União, no dia 15 de outubro de 2001, oficializou a PIF, como um programa de adesão voluntária coordenado pela Coordenação Geral de Sistemas de Proteção e Rastreabilidade da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A Produção Integrada de Frutas consolida o melhor conhecimento agrônômico visando uma produção sustentável e socialmente correta e um produto seguro e de alta qualidade para o consumidor.

Existem Grupos PIF em todo o Brasil. Maiores informações em São Paulo: telefones (11) 3643.3825 ou 3643.3827 ou e-mail cqh@ceagesp.gov.br e em Brasília: telefone (61)3218.2390 da Coordenadoria Geral de Sistemas de Proteção e Rastreabilidade da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo do MAPA ou ainda acessando o endereço eletrônico www.pif.poscolheita.nom.br.



Proc. 480037/02-7



PERDAS NA PÓS-COLHEITA

As perdas na pós-colheita de frutas e hortaliças ainda são altas no Brasil, apesar das várias tentativas de redução. Dois projetos estão em desenvolvimento na Faculdade de Engenharia Agrícola, Feagri, da Unicamp, Universidade Estadual de Campinas, com o objetivo de buscar alternativas para a colheita e beneficiamento de hortaliças, no caso especial para a cultura do tomate. O primeiro “Proposta de um Novo Sistema (UNIMAC) visando a Melhoria da Qualidade e Diminuição das Perdas Pós-Colheita em Tomate de Mesa”, financiado pela FAPESP, Fundação de Amparo a Pesquisa no Estado de São Paulo e o segundo “Proposta para Melhoria da Qualidade e Diminuição das Perdas Pós-Colheita em Tomate de Mesa”, financiado pelo sistema Prodetab/Embrapa/Banco Mundial. Maiores informações sobre estes projetos podem ser obtidas no site www.agr.unicamp.br/tomates.

Prof. Marcos David Ferreira
Prof. Luís Augusto Barbosa Cortez
Feagri/Unicamp

Dr. Celso Luiz Moretti
Embrapa/Hortaliças



- ? Ceras nacionais e importadas para frutas
- ? Detergente neutro especial para frutas
- ? Magnate 500 CE : fungicida de pós-colheita (citros, banana, manga, papaya e melão).
- ? Máquinas e equipamentos de beneficiamento de frutas
- ? Pesadoras automáticas de frutas e legumes - Giró (Roda-packing)
- ? Ensacadoras automáticas e semi-automáticas - Giró
- ? Malhas e etiquetas para embalagem de frutas - Giró
- ? Máquinas de embalagem tipo flow-pack para frutas e legumes - Mape
- ? Filtros absorvedores de etileno

Assessoria e consultoria de pós-colheita

Aruá Comércio e Serviços Ltda

Fone/Fax: (16) 3384.3555

www.arua.com.br



AGRICUR
DEFENSIVOS AGRÍCOLAS LTDA.

MAGNATE 500 CE
O FUNGICIDA PÓS-COLHEITA

Patrocínio



Proc. 03/06445-2



Proc. 480037/02-7

Apoio



Maiores informações: CEAGESP- Centro de Qualidade em Horticultura
Telefones: (11) 3643.3825 /3643.3827 - E.mail: cqh@ceagesp.gov.br
Distribuição Gratuita - Tiragem 10.000 exemplares