CUIDADOS PÓS COVID-19 NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA GARANTIA DE SEGURANÇA.

Willian Kemp[1]
[1]Tecnólogo em Agronegócios e Graduando em Gestão Empresarial (EAD), Fatec Ourinhos,
willian_kemp@yahoo.com.br

RESUMO

A pandemia de COVID-19 que assola o mundo, implicará em grandes desafios, não apenas à saúde pública, mas a diversos setores sociais e econômicos. Diante disso é proposto o desenvolvimento deste artigo de pesquisa bibliográfica abordando a Garantia da segurança de alimentos pós COVID-19, no qual seguirá o atendimento as ferramentas de autocontrole, juntamente com um protocolo de gerenciamento de crise frente a COVID-19, verificado por um checklist dos cuidados adicionais necessários de acordo com manual de orientação sobre crise do COVID-19 do IFS. (*Guidance on crisis management concerning the COVID-19 crisis of International Featured Standards*)

Palavras-chave: Trabalho. Científico. Jornacitec.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), o setor de alimentos no Brasil avançou 2,8% em receita no ano de 2018, registrando R$ 656 bilhões, incluindo exportações e vendas para o mercado interno, representando 9,6% do PIB. Os dados da pesquisa mostram que o setor gerou mais 13 mil novos postos de trabalho no mesmo período. A soma de investimentos em ativos, fusões e aquisições avançou para R$ 21,4 bilhões, o que contribuiu para o crescimento de 13,4% frente a R$ 18,9 bilhões alcançados no ano de 2017. O mercado interno manteve um ótimo desempenho de consumo e, por esse motivo, consegue absorver uma média de 80% das vendas das indústrias. Calculando as vendas relacionadas ao varejo e ao segmento de alimentação fora do lar, o crescimento foi de 4,3%. Depois da pandemia do COVID-19, conforme conclusões do Webinar Food Connection, promovido pela Informa Markets, “o consumidor já não é, de fato, o mesmo.” A Nielsen por sua vez, segundo Daniela Toledo tem observado a pandemia em seis estágios: compras preventivas, compras relativas a saúde e a prevenção, armazenamento de alimentos, compras de abastecimentos, vida restrita e vivendo a nova realidade. “No Brasil nos encontramos no quinto estágio da pandemia, o da vida restrita, que por sua vez alavancou as compras de alimentos online. Países da Ásia e Europa estão hoje no último estágio, se adaptando ao que chama de ‘novo normal’, para efeito de comparação”, esclarece a executiva.

E neste “novo normal” vem à tona tanto a segurança alimentar - tendo em vista que a incerteza sobre a disponibilidade de alimentos pode desencadear uma onda de

restrições à exportação, gerando escassez no mercado mundial - quanto a segurança de alimentos e a preocupação em assegurar qualidade e segurança dos alimentos que são levados às mesas dos consumidores.

1.1.Objetivo

Desenvolver um artigo de pesquisa bibliográfica abordando os cuidados adotados Pós COVID-19, para garantia de segurança de alimentos durante o processo de produção. Verificado por um checklist dos cuidados adicionais necessários na produção de alimentos.

1.2.Justificativa

A pandemia de COVID-19 que assola o mundo, implicará em grandes desafios, não apenas à saúde pública, mas a diversos setores sociais e econômicos.

Diante disso a proposta de desenvolvimento deste artigo de pesquisa bibliográfica abordando a Garantia da segurança de alimentos pós COVID-19, por um checklist dos cuidados adicionais necessários de acordo com manual de orientação sobre crise do COVID- 19 do International Feature Standards (IFS).

2 DESENVOLVIMENTO DO ASSUNTO

2.1. Segurança de Alimentos

A promoção da segurança dos alimentos pressupõe a adoção de ações que vão desde a produção do alimento no campo, passando pelo processamento e indo até o momento do consumo, assegurando ao consumidor produtos de qualidade, isentos de qualquer tipo de contaminação, seja ela biológica, física ou química.

Exemplos desses contaminantes estão listados abaixo:

1 - Biológicos: são representados por bactérias, fungos, parasitas e vírus.

2 - Físicos: são objetos e materiais que podem estar presentes no alimento

3 - Químicos: são representados por pesticidas, resíduos de sanitizantes, ou óleos lubrificantes.

2.2. Programas de Autocontrole

Entender o conceito e aplicações das ferramentas são de suma importância para atender as exigências da fiscalização e garantir a inocuidade e qualidade dos alimentos.

Os programas de autocontrole são ferramentas utilizadas com foco no controle e monitoramento dos processos com o fim de evitar a ocorrência de contaminações de forma a garantir alimentos seguros para as populações.

Entenda as definições, diferenças e complementações entre as ferramentas e os Programas de Autocontrole – BPF, PPHO, APPCC e PAC:

2.2.1. BPF

As BPFs são as Boas Práticas de Fabricação. GMP é a sigla em inglês, que significa Good Manufacturing Practices, normatizadas pela Portaria 368 do MAPA, estabelecem os requisitos gerais de higiene e boas práticas de elaboração para alimentos destinados ao consumo humano, garantindo a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos.

2.2.2. PPHO

O PPHO é a sigla para Procedimento Padronizado de Higiene Operacional – SSOP (Standard Sanitizing Operation Procedures), segundo a Resolução 10 de 2003, do MAPA, o PPHO é uma extensão do Manual de Boas Práticas, é estruturado em 9 pontos básicos:

1 – Segurança da Água

2 – Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento

3 – Prevenção contra a contaminação cruzada

4 – Higiene dos Empregados

5 – Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento

6 – Identificação e Estocagem Adequadas de substâncias Químicas e de Agentes Tóxicos

7 – Saúde dos Empregados

8 – Controle Integrado de Pragas

9 – Registros

2.2.3. APPCC

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle é o que quer dizer a sigla APPCC. Em inglês temos HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

De acordo com a Portaria 46 de 1998, este sistema é uma abordagem científica e sistemática para o controle de processo, elaborado para prevenir a ocorrência de problemas, assegurando que os controles são aplicados em determinadas etapas no sistema de produção de alimentos, onde possam ocorrer perigos ou situações críticas, devendo considerar todas as etapas do processo produtivo para verificar se algum fator pode fazer com que os produtos destinados à alimentação contenham algo que possa prejudicar a saúde humana e causar danos ao consumidor, o plano deve prever ações que impeçam ou eliminem esse fator prejudicial.

2.2.4. PAC

Com a aplicação dos programas, o processo de produção de alimentos passa a ser visto como um macroprocesso.

Este macroprocesso, como o nome mesmo diz, é formado por diversos processos que podem ser agrupados em 4 grandes grupos: matérias primas, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção.

E de alguma forma esses processos se relacionam com a inocuidade do alimento, seja diretamente ou indiretamente.

2.3. Gerenciamento dos programas de autocontrole frente a COVID-19

De acordo com o IFS, a tomada de medidas e ações adicionais são muito importante e necessárias frente a crise do COVID-19, reavaliando os sistemas de segurança de alimentos para mitigar possíveis novos e maiores riscos.

Como prioridade deve-se implantar um protocolo de gerenciamento de crise visando uma estratégia de continuidade de negócios e fornecimento de alimentos (IFS).

Esse protocolo deve ter a finalidade de evitar a contaminação e disseminação do COVID-19, seja ativando, revisando e mantendo a aplicação dos programas de autocontrole cumprindo todas as regras e requisitos, devendo ser revisado continuamente de acordo com riscos, informações e dados relevantes, legais e governamentais sobre o coronavírus.

De acordo com a classificação de contaminantes em segurança de alimentos o COVID-19 é um risco biológico, representados por bactérias, fungos, parasitas e vírus. Esses contaminantes podem estar presentes no alimento ou podem ser carreados para ele por meio de manipuladores ou pelo contato com ambientes sujos.

O IFS define como sendo um incidente:

> "Uma situação que pode ser ou pode levar a uma interrupção, perda, emergência ou crise. Um evento inesperado, interno ou externo, referente à segurança do produto. Em caso de não controle do evento, pode ocorrer um risco à segurança do produto. Uma situação na cadeia de suprimentos em que existe um risco possível e ou confirmado associado à integridade do produto ou qualquer evento de força maior como por exemplo, interrupção crítica de recursos e serviços, desastres, perdas, emergências e crises."(ISO 31000/IFS Logistics v2.2)

Os principais elementos a ser considerado em um sistema de gerenciamento de incidentes ou um protocolo de gerenciamento de crise são:

1) **Definição de estruturas, gerenciamento de informações, conhecimento e consciência:** tendo um quadro de funcionários para gerenciar a situação de maneira eficaz e eficiente.

2) **Determinar o risco potencial para os processos da empresa:** identificar e avaliar os potenciais riscos de processo da empresa.

3) **Desenvolver e implementar um plano de ação:** definindo e implantando processos para mitigar e controlar o risco identificado.

4) **Teste e revisão do plano de ação:** verificar, avaliar e revisar os processos definidos no plano.

Para evitar a contaminação e disseminação do COVID-19 é fundamental ativar, revisar e manter a aplicação e gerenciamento de ferramentas de autocontrole como BPF, PPHO, APPCC e PAC juntamente com estratégia de implantação de um protocolo de gerenciamento de crise, iniciando por um diagnóstico organizacional – planilha EXCELL e gráfico Radar. A resposta a esse diagnóstico é o começo de um processo de autoavaliação que tem por princípio realizar uma análise regular, sistemática e abrangente dos processos gerenciais e dos resultados da sua organização. Os resultados representam a média da pontuação encontrada em seu diagnóstico para cada item. Os resultados podem variar de 10 a 100. Quanto maior a pontuação, maior o nível de atenção que a empresa precisara ter com o critério indicado. No gráfico de Radar, pode ter uma análise rápida da gestão da sua empresa a fim de verificar pontos de melhoria ou de atenção.

MODELO DO CHECKLIST DO DIAGNÓSTICO (Exemplo)

1 - Pré requisitos	Checklist do Diagnóstico Organizacional para implantação do protocolo de gerenciamento de crise.			
	Nome da empresa:		Responsável:	
	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção
	1.1	A empresa possui alvará sanitário emitido pelo órgão competente		
	1.2	Os produtos da empresa, que tem obrigatoriedade de registro na ANVISA, estão registrados.		
A empresa está apta para iniciar o diagnóstico? Só será dado continuidade ao diagnóstico se a resposta for SIM			Sim ou Não	

Tabela 1 – Pré Requisitos
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

2 - Política	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção
	2.1	A organização tem uma Política de segurança de alimentos definida ?	• ( ) Sim e está documentado. • ( ) Sim, mas não está documentado. • ( ) Não tem nada implementado.	
	2.2	Os funcionários e contratados conhecem a Política de segurança de alimentos da organização ?		
	2.3	A Política possui a relevância para a organização ?		

	2.4	Os clientes da organização conhecem a Política de segurança de alimentos ?	• ( ) Desconheço.				

Tabela 2 – Política
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção			
3 – Liderança	3.1	A liderança da organização considera e trata com eficácia a Segurança de Alimentos ?	• ( ) Sim e está documentado. • ( ) Sim, mas não está documentado. • ( ) Não tem nada implementado. • ( ) Desconheço.				
	3.2	A liderança age com foco na excelência ?					
	3.3	A Liderança proporciona as pessoas os recursos, o treinamento e a liberdade necessários para agir com responsabilidade e autoridade ?					
	3.4	Os liderados se orgulham dos seus líderes ?					

Tabela 3 – Liderança
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção			
4 - Pessoas	4.1	A organização sabe quais são os conhecimentos necessários em cada processo ?	• ( ) Sim e está documentado. • ( ) Sim, mas não está documentado. • ( ) Não tem nada implementado. • ( ) Desconheço.				
	4.2	As pessoas contribuem eficazmente para o desenvolvimento e o alcance dos objetivos da organização ?					
	4.3	As pessoas compreendem a importância da sua função ?					
	4.4	A organização possui políticas de treinamento e desenvolvimento de pessoas ?					

Tabela 4 – Pessoas
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção			
5 – BPF´s	5.1	A organização sabe quais são os conhecimentos necessários em cada processo ?	• ( ) Sim e está documentado. • ( ) Sim, mas não está documentado. • ( ) Não tem nada implementado. • ( ) Desconheço.				
	5.2	As pessoas contribuem eficazmente para o desenvolvimento e o alcance dos objetivos da organização ?					
	5.3	As pessoas compreendem a importância da sua função ?					
	5.4	A organização possui políticas de treinamento e desenvolvimento de pessoas ?					

Tabela 5 – BPF's
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção			
6 – HACCP	6.1	A alta direção tem indicado uma Equipe de segurança de alimentos multidisciplinar ?	• ( ) Sim e está documentado. • ( ) Sim, mas não está documentado.				
	6.2	As características das matérias-primas, ingredientes e materiais que entram em					

		contato com os produtos são conhecidas e estão descritas ?	• ( ) Não tem nada implementado. • ( ) Desconheço.				
	6.3	As características dos produtos, incluindo uso pretendido e público-alvo, são conhecidas e estão descritas.					
	6.4	Os fluxogramas e etapas do processo estão definidos claramente ?					

Tabela 6 – HACCP
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

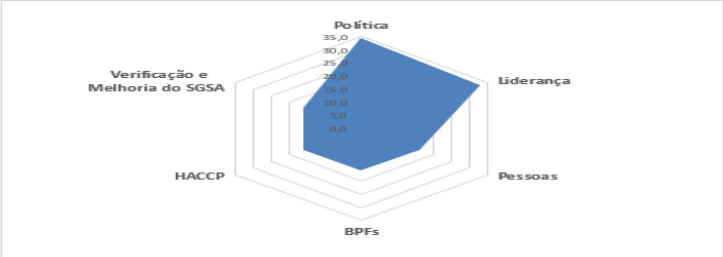
	Requisitos		Sobre a implementação do item na organização	Grau de atenção			
7 – Verificação e Melhoria do SGSA	7.1	Os instrumentos de medição utilizados para o monitoramento das medidas de controle são calibrados ?	• ( ) Sim e está documentado. • ( ) Sim, mas não está documentado. • ( ) Não tem nada implementado. • ( ) Desconheço.				
	7.2	São realizados auditorias internas ou de clientes para avaliar o sistema de segurança de alimentos ?					
	7.3	A organização possui um planejamento de ações de melhoria a serem realizadas ?					
	7.4	A organização possui vias de comunicação interna e externa com foco na segurança de alimentos ?					

Tabela 7 – Verificação e Melhoria do SGQA
Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: KEMP (2020)

MODELO DE RESULTADO DO CHECKLIST (Exemplo)

Resultados

Os resultados abaixo representam a média da pontuação encontrada em seu diagnóstico.
Os resultados podem variar de 10 a 100.
Quanto maior a pontuação, maior o nível de atenção que sua organização precisará ter com o critério indicado.



Política	34,7
Liderança	32,8
Pessoas	16,0
BPFs	16,0
HACCP	16,0
Verificação e Melhoria do SGSA	16,0
PONTUAÇÃO GERAL	21,9

Fonte: (TEMPLUM), Adaptado por: ALCAIDE, DEMARCHI, KEMP, MANOEL e SILVA (2020)

O gráfico radar acima representa que as áreas em que deverão ser aplicados ações de melhoria, atenção, revisão ou verificação mais efetivas no protocolo de gerenciamento de crises deverá ser dado prioridade das áreas Política e Liderança.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo teve como objetivo abordar os cuidados adotados Pós COVID-19, para garantia de segurança de alimentos, verificado por um checklist dos cuidados

adicionais necessários de acordo com manual de orientação sobre crise do COVID-19 do IFS. (*Guidance on crisis management concerning the COVID-19 crisis of International Featured Standards*).

Foi realizada assim uma pesquisa bibliográfica.

Utilizou-se como instrumento de coleta de dados a consulta a sites especializado em consultoria e assessoria de segurança de alimentos, exploração das fontes bibliográficas como livros, revistas científicas, teses, relatórios de pesquisa entre outros, que contêm não só informação sobre determinados temas, mas indicações de outras fontes de pesquisa e a leitura do material conduzida de forma seletiva, retendo as partes essenciais para o desenvolvimento do estudo.

Em geral, a pesquisa mostrou a importância do atendimento as ferramentas de autocontrole, que devem estar inserida no processo de produção, levando em conta riscos adicionais em tempos de Pandemia, durante a operação das unidades de negócio assegurando e dando mais confiabilidade a segurança de alimentos.

4 REFERÊNCIAS

ABIA. ABIA e indústrias de alimentos discutem mudanças no comportamento do consumidor pós Covid-2020. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/tmp_2.aspx?id=446 > Acesso em 07/09/2020.

FSSC. ISO 22000: Segurança dos alimentos. Disponível em: <https://certificacaoiso.com.br/iso-22000/ > Acesso em 07/09/2020.

IFS. Guidance Crisis Management COVID-19. Disponível em: < https://www.ifs-certification.com/images/standards/ifs_food6/documents/IFS_Guidance_Crisis_Management_COVID-19_EN.pdf > Acesso em 07/09/2020.

IFOPE Educacional. Programas de Autocontrole – Relação e Uso das Ferramentas BPF, PPHO e APPCC. Disponível em: < https://blog.ifope.com.br/programas-de-autocontrole-relacao-e-uso-das-ferramentas/?utm_source=Seguran%C3%A7a%20de%20alimentos%20ou%20seguran%C3%A7a%20alimentar&utm_medium=Blog > Acesso em 07/09/2020.

MAPA. Portaria 368 de 04/09/1997. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/PORTARIA-368.pdf> Acesso em 07/09/2020.

MAPA. Resolução 10 de 22/05/2003. Disponível em: < https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/resolucao-dipoa-10-de-22-05-2003,744.html> Acesso em 07/09/2020.

TEMPLUM. Diagnóstico Empresarial FSSC ISO 22000. Disponível em: < https://templum.com.br/universidade-templum/?_sft_segmento=iso-22000&_sfm_tipo_curso=Diagn%C3%B3stico%20Empresarial > Acesso em 07/09/2020.