

Hilda D. Barros, Márcia Madeira e Mário Proença



Guia de Qualidade para Produtos Naturais a Granel

Autores

Hilda D. Barros, Márcia Madeira e Mário Proença

Projeto Gráfico e Diagramação

Márcio Frutuoso

Ilustração

Mário Proença

Revisão Gramatical

Lucíola Medeiros Brasil

Conselho Editorial

Cíntia Brasil – SEBRAE/RJ

Ruth Epsztejn – Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro

Tomas Stroke – SEBRAE/RJ

B277 Barros, Hilda D.

Guia de qualidade para produtos naturais a granel / Hilda D. Barros ,
Márcia Madeira, Márcio Proença . Rio de Janeiro : SEBRAE/RJ, 2006.
8 páginas (Série Metrologia)

ISBN: 85-7714-149-7

1. Administração rural. 2. Qualidade. I. Madeira, Márcia. II. Proença,
Márcio. III. Título.

CDU 631.152 (036)

SEBRAE-RJ - Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio de Janeiro.

**Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste material pode ser
reproduzida, sob qualquer forma, sem prévia autorização do SEBRAE/RJ.**

APARENTEMENTE TUDO ÍA BEM NO LARANJAL DO SEU ONOFRE. AS CHUVAS HAVIAM CHEGADO NA HORA CERTA, O SOLO CONTINUAVA FÉRTIL E AS LARANJEIRAS ESTAVAM CAPRICHANDO NAQUELE ANO.



PORÉM...

EITA DIACHO!... MAS NÃO É QUE AS CONTAS NÃO ESTÃO FECHANDO DE NOVO?! MAS QUE COISA...



DURVAL!! Ô DURVAL!!

POIS NÃO?



QUE É QUE VOCÊ ESTÁ FAZENDO?

SEPARANDO AS CAIXAS COM AS LARANJAS QUE ESTRAGARAM, PATRÃO...



TÁ VENDENDO SÓ? AI É QUE ESTÁ O PROBLEMA! ME FAZ UM FAVOR, LIGA LÁ PRO PESSOAL DO SEBRAE OU PARA A REDETEC!

PODE DEIXAR...





MAS NESSAS CAIXAS
SÓ TEM LARANJA BOA...

ACONTECE QUE ELAS DEVERIAM TER UM TAMANHO
PADRÃO, PARA PERMITIR A COLOCAÇÃO DE UMAS
SOBRE AS OUTRAS.



DE UM MODO GERAL, AS CAIXAS PODEM SER DE DOIS TIPOS: DESCARTÁVEIS (DE
MADEIRA OU PAPEL) OU RETORNÁVEIS (DE PLÁSTICO). ISSO VARIA DE ACORDO COM
O PRODUTO A SER ARMAZENADO.



E O MAIS IMPORTANTE: VOCÊS DEVEM
SEMPRE CUIDAR PARA QUE AS CAIXAS
NÃO ESTEJAM SUJAS, QUEBRADAS OU
SOLTANDO LASCAS!

TÁ OUVINDO SÓ,
CAROÇO?





TAMBÉM É IMPORTANTE VERIFICAR A QUALIDADE DA ÁGUA QUE ENTRA EM CONTATO COM O PRODUTO E CONTROLAR DE FORMA INTEGRADA A INCIDÊNCIA DE PRAGAS, COMO INSETOS, ROEDORES E PÁSSAROS.

SEI! MAS SE O PROBLEMA FOR OS RATOS, ENTÃO O CAROÇO É A SOLUÇÃO! NÃO É, CAROÇO?



BEM, NA VERDADE, ESSA SUA "SOLUÇÃO" TAMBÉM SERIA UM PROBLEMA!



VEJAM. PODEMOS DIZER QUE HÁ TRÊS TIPOS DE CONTAMINAÇÃO POSSÍVEL DE ALIMENTOS "IN NATURA":

- A CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA;
- A CONTAMINAÇÃO QUÍMICA;
- A CONTAMINAÇÃO FÍSICA.



A CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA É A CAUSADA POR MICROORGANISMOS DE DOIS TIPOS, BASICAMENTE:

- > ELES PODEM SER PARASITAS, QUE DETERIORAM O ALIMENTO POR CONTATO DIRETO OU INDIRETO;
- > OU PODEM FAZER PARTE DA COMPOSIÇÃO NATURAL DOS ALIMENTOS E, NESSE CASO, PRECISAM APENAS DE CONDIÇÕES AMBIENTAIS ADEQUADAS PARA PROLIFERAR E ESTRAGAR O PRODUTO. UMA DESSAS CONDIÇÕES, POR EXEMPLO, É A UMIDADE. POR ISSO NÃO É BOM ESTOCAR ALIMENTOS "IN NATURA" EM AMBIENTES ÚMIDOS.



A **CONTAMINAÇÃO QUÍMICA** SE DÁ PELO CONTATO DO ALIMENTO COM SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS TÓXICAS OU NOCIVAS. PODEMOS FACILMENTE IDENTIFICAR ESSAS SUBSTÂNCIAS EM PRODUTOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO_ COMO DETERGENTES E DESINFETANTES_ OU EM PESTICIDAS, INSETICIDAS E RATICIDAS, QUE SÃO OBTIVAMENTE VENENOSOS.



MAS TAMBÉM HÁ RISCO DE CONTAMINAÇÃO QUÍMICA ATRAVÉS DAS EMBALAGENS! UMA EMBALAGEM DE METAL PODE CONTAMINAR COM METAIS PESADOS, COMO ALUMÍNIO, CHUMBO, CÁDMIO, MERCÚRIO, ESTANHO OU BERÍLIO...E SE A EMBALAGEM FOR DE PLÁSTICO, PODE HAVER CONTAMINAÇÃO TAMBÉM, APÓS CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO "IN NATURA".



EM TODO CASO, O IMPORTANTE É OBSERVAR A ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE DE CADA EMBALAGEM PARA A SUA UTILIZAÇÃO CORRETA PARA CADA ALIMENTO.



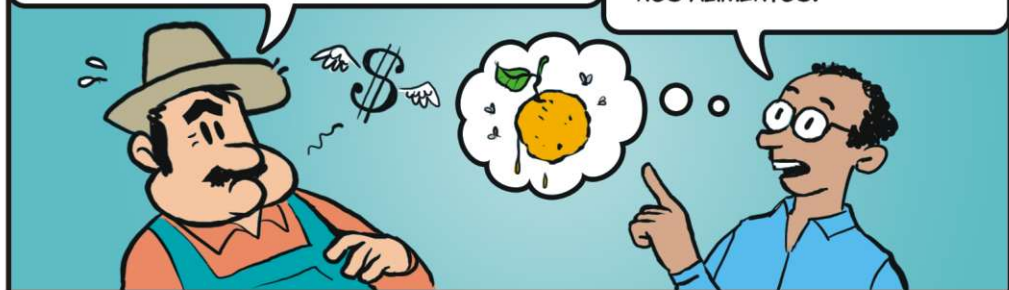
E POR FIM, PODE OCORRER TAMBÉM A CHAMADA **CONTAMINAÇÃO FÍSICA**, ISTO É, QUANDO O ALIMENTO APRESENTAR ALGUM "OBJETO ESTRANHO", COMO LASCAS DE MADEIRA, FIOS, VIDROS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PÁSSAROS, PÊLOS, DEJETOS DE ANIMAIS...

SEI, SEI... **CONTAMINAÇÃO FÍSICA** É O QUE O POVO NORMALMENTE CHAMA DE **SUJEIRA**...



POIS MUITO BEM, MAS O QUE VEM ACONTECENDO POR AQUI É O SEGUINTE: NÃO É QUE MINHAS LARANJAS JÁ CAIAM PODRES DO PÉ, MAS A QUALIDADE DELAS DIMINUIU! E MEU LUCRO TAMBÉM, É CLARO...

ENTENDO, MAS ISSO OCORRE EXATAMENTE POR ALGUMA FALHA NO CONTROLE DESSES FATORES CONTAMINANTES, QUE PROVOCAM ALTERAÇÕES NOS ALIMENTOS.



VEJA BEM, A DETERIORAÇÃO DE UM ALIMENTO "IN NATURA" É INEVITÁVEL. PARA ISSO CONTRIBUEM VÁRIOS AGENTES NATURAIS, COMO ESTES AQUI...

- AGENTES BIOLÓGICOS:
TOXINAS;
ENZIMAS;
- AGENTES QUÍMICOS:
RESPIRAÇÃO FISIOLÓGICA DOS ALIMENTOS
UMIDADE E PRODUÇÃO DE GÁS
ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO
PRODUTOS DE DEGRADAÇÃO
- AGENTES FÍSICOS:
TEMPERATURA
PRESSÃO
ILUMINAÇÃO
TRANSPORTE

MAS ESSE PROCESSO É "ACELERADO" QUANDO SE FACILITA A CONTAMINAÇÃO, OU SEJA, A CONTAMINAÇÃO COMPROMETE A VIDA ÚTIL DO ALIMENTO "IN NATURA", QUE LOGO TEM DE SER RETIRADO DAS PRATELEIRAS E ACABA INDO PARA O LIXO SEM SER CONSUMIDO.

QUE TRISTEZA...



POIS CHEGA DESSA DESGRACEIRA!
AGORA QUE JÁ SEI A SOLUÇÃO DO
PROBLEMA! VAMOS LÁ, DURVAL, MÃOS
À OBRA!

É ISSO AÍ!

EH, BEM, SEU ONOFRE. SÓ MAIS UMA
COISA...PARA COMERCIALIZAR SEU
PRODUTO CORRETAMENTE, NÃO SE
ESQUEÇA DA ROTULAGEM OBRIGATÓRIA.

COMO ASSIM?

ATUALMENTE, O PRODUTOR OU FORNECEDOR
DE PRODUTOS "IN NATURA" DEVE COLOCAR NA
EMBALAGEM SUA RAZÃO SOCIAL (NOME),
CNPJ, CPF E ENDEREÇO. ALÉM DISSO, É DE
RESPONSABILIDADE DO PRODUTOR INFORMAR
O TIPO E O PESO BRUTO DO SEU PRODUTO.



LARANJA DA TERRA
Sítio Sol Nascente
Estr. Batatal, Km 6 - Batatal - Mangaratiba / RJ
CPNJ-76.897.564/00025-99
Peso Bruto: 18 Kg

OK, ISSO É MOLEZA! Ô DURVAL,
ME FAZ UM FAVOR, LIGA PRA
GRÁFICA DO FERREIRA!

PRA FAZER OS
RÓTULOS, PATRÃO?

ISSO, MAS ANTES EU PRECISO
DE UM CARTAZ PRA ESPALHAR
PELOS DEPÓSITOS.

UAI! MAS
CARTAZ
PRA QUE?!

E ENTÃO...



FIM

Apoio



Realização



Mais informações:

SEBRAE
www.sebraerj.com.br
0800 78 2020

REDE DE TECNOLOGIA
DO RIO DE JANEIRO
www.redetec.org.br
(21) 2221-9292

ISBN 85-7714-133-0

