

BOAS PRÁTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO NO VAREJO DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA REDE SUPERMERCADISTA

ROSE MARY HELENA QUINT SILOCHI¹, RUI CARLOS ZAMBIAZI², VOLNEI KRAUSE KOHLS³ VANDERLEIA SCHOENINGER⁴

¹ Universidade Estadual do Oeste do Paraná, CEP 85605-010, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil. E-mail: rosemarysilochi@gmail.com.

² Universidade Federal de Pelotas, CEP 96160-000 Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: zambiazir@gmail.com.

³ Universidade Federal de Pelotas, CEP 96160-000 Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. E-mail: .

⁴ Universidade Federal da Grande Dourados, CEP 79804-970 Dourados, Mato Grosso do Sul. E-mail: vanderleia_sch@yahoo.com.br.

Apresentado no
XLV Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola - CONBEA 2016
24 a 28 de julho de 2016 - Florianópolis - SC, Brasil

RESUMO: Os supermercados respondem por uma parcela significativa da cadeia de distribuição de frutas e hortaliças e chegam a ser o principal local de comercialização desses produtos em muitos países, inclusive no Brasil. O objetivo foi verificar as práticas de controle de qualidade e as condições higiênico-sanitárias que envolvem a comercialização de produtos hortícolas em 24 supermercados pertencentes à área urbana de um município do sudoeste do Paraná. O estudo desenvolveu pesquisa descritiva por meio da observação e do levantamento de dados junto ao segmento varejista de comercialização de frutas e hortaliças. Os resultados demonstraram um predomínio (83%) de estabelecimentos compactos (dois a sete *check-outs*) sobre os estabelecimentos convencionais (com mais de oito *check-outs*). Foram identificadas inadequações referentes aos aspectos higiênico-sanitários e de Boas Práticas Agrícolas em todas as etapas da cadeia varejista em 100% dos supermercados, os maiores índices de inadequações foram observados nos estabelecimentos compactos (62%), sendo a estocagem de frutas e hortaliças à temperatura ambiente (90%); o acondicionamento dos produtos em caixas de madeira e o excessivo manuseio dos manipuladores e consumidores. É imprescindível a adoção de procedimentos de preservação da qualidade e segurança alimentar em toda a cadeia pós-colheita de frutas e hortaliças.

PALAVRAS-CHAVE: Pós-Colheita, Segurança Alimentar, Segmento Varejista.

GOOD PRACTICES OF MARKETING IN FRUIT AND VEGETABLES IN THE RETAIL NETWORK SUPERMARKET

ABSTRACT: The supermarkets are a significant portion of the distribution chain of fruits and vegetables, being even the main place of commercialization of such products in many countries, including Brazil. The objective was to verify the quality control practices and sanitary conditions involving the sale of vegetables in 24 supermarkets belonging to the urban area of a southwestern city of Parana. The study develops descriptive research through observation and data collection by the retail segment of marketing of fruits and vegetables. The results showed a prevalence (83%) of compact stores (two to seven *check outs*) over conventional outlets (more than eight *check outs*). Inadequacies were identified relating to hygiene and health aspects and Good Agricultural Practices at all stages of the retail chain in

100% of supermarkets, the highest rates of inadequacies were observed in compact stores (62%), and the storage of fruits and vegetables to room temperature (90%); the packaging of the product in wooden boxes and excessive handling of food handlers and consumers. the adoption of quality preservation procedures and food safety throughout the post-harvest fruit and vegetable chain is essential.

KEYWORDS: Food Security, Post-Harvest, Retail Segment.

INTRODUÇÃO: A qualidade na distribuição e comercialização de frutas e hortaliças é considerada um problema nas redes de comercialização no Brasil. O desconhecimento sobre os cuidados essenciais na cadeia pós-colheita tem ocasionado perdas significativas nas etapas de comercialização, essencialmente no varejo, e não provêm apenas da manipulação inadequada pelo consumidor, mas resultante também de problemas de tombamento, contaminação e de armazenamento inadequados, tanto no local de produção quanto nos locais atacadistas e varejistas. Devido ao alto índice de perdas pós-colheita, um dos desafios no segmento varejista brasileiro é o de melhorar a qualidade dos produtos ofertados ao consumidor. Procedimentos modernos de gestão disponíveis atualmente em todos os níveis podem ser aplicados à comercialização de frutas e hortaliças para minimizar estas perdas (CHITARRA; CHITARRA, 2006). Dentre eles, citam-se as Boas Práticas de Fabricação/Boas Práticas Agrícolas como método possível de identificação e redução dos fatores que propiciam essas perdas. Com base nesta realidade torna-se importante verificar por que as práticas de manuseio nas etapas de aquisição e comercialização de frutas e hortaliças da cadeia varejista continuam provocando perdas significativas para o setor hortícola; e que procedimentos de controle de qualidade de frutos e hortaliças comercializados pelos estabelecimentos de pequeno e médio porte são adotados para manter a qualidade e minimizar as perdas. Com o objetivo de responder a esse questionamento, pelo menos parcialmente, realizou-se um levantamento junto aos supermercadistas ou responsáveis pelo setor de frutas e hortaliças sobre os cuidados pós-colheita, nos diferentes segmentos da cadeia de comercialização no varejo, bem como através de observação da estrutura e das práticas de manuseio nas etapas de comercialização desses produtos nos supermercados de um município no sudoeste do Paraná.

MATERIAL E MÉTODOS: O estudo desenvolveu uma pesquisa descritiva por meio da observação e do levantamento de dados junto ao segmento varejista de comercialização de frutas e hortaliças no município de Francisco Beltrão (PR), nos meses de outubro a novembro de 2012. Esta pesquisa não quantificou as perdas de frutas e hortaliças nas etapas de comercialização, mas levantou dados e observou as possíveis inadequações que ocorrem nessas etapas. A elaboração dos documentos para a coleta dos dados para este estudo foi adaptada da legislação nacional e internacional que tratam das Boas Práticas de Fabricação na produção de alimentos, e utilizou como referencial a Port. MS nº1428, de 26 de novembro de 1993 (ANVISA, 2015), que trata das diretrizes gerais para o estabelecimento das Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de alimentos; *Codex Alimentarius* – Textos Básicos sobre Higiene dos Alimentos da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), Food and Agriculture Organization (FAO) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (OPS, 2006) Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (Instrumento Genérico de Verificação de Boas Práticas) (ANVISA, 2002); a RDC nº216, de 15 de novembro de 2004 e o EUREPGAP– Regulamento Geral de Frutas e Legumes, versão 2.1. jan – 04 (*checklist* Frutas e Legumes – versão portuguesa) (EUREPGAP, 2015). Foram objetos deste estudo 24

supermercados classificados de acordo com o número de *check-outs* praticados no estabelecimento. Utilizou-se o termo convencional para os estabelecimentos que possuem 8 a 20 *check-outs* e o termo compacto para os estabelecimentos que realizam menos de 8 *check-outs*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A totalidade dos estabelecimentos (4) com maior número de *check-outs* (convencional) oferecem orientações sobre o manuseio de frutas e hortaliças. No entanto, o mesmo não ocorre entre os estabelecimentos de pequeno porte (compactos), dos quais 25% não fornecem qualquer tipo de orientação. Capacitar todos os funcionários para que adotem medidas adequadas no manuseio de frutas e hortaliças é fundamental na implantação de Manuais de Boas Práticas para o setor. O tipo de treinamento mais ofertado aos funcionários dá-se através de cursos, informativos e palestras, representando 46%, 17% e 4%, respectivamente. Verificou-se que os responsáveis da maioria dos estabelecimentos que comercializam frutas atribuem grande importância à implantação do Manual de Boas Práticas; entretanto, 33% não utilizam método algum no controle de qualidade dos produtos hortícolas. A maioria (67%), afirmou utilizar tanto o Manual de Boas Práticas quanto o treinamento, destes (75%) são supermercados convencionais e (65%) são os estabelecimentos compactos. Foram verificadas inadequações em 100% dos estabelecimentos que fazem estocagem à temperatura ambiente, na maioria porque não possuem setor específico para frutos e hortaliças. Apenas 01 estabelecimento convencional possui este setor, porém também foi observado armazenagem de produtos hortícolas juntamente com cereais. Dos estabelecimentos que realizam a estocagem, 38% armazenam os produtos hortícolas em câmara refrigerada, 12,5% em refrigerador comum, e um elevado número de estabelecimentos (88%) utilizavam apenas a temperatura ambiente. Verificou-se a utilização de caixas de madeira (caixa “K”) por um elevado percentual de estabelecimentos bem como caixas plásticas sem higienização, caixas higienizadas, mercadorias sobre *pallet's* e a granel nas prateleiras. A presença de sujidades nas caixas de armazenagem dos produtos hortícolas é considerada um ponto crítico, pois está associada à presença de contaminantes nocivos a saúde. Ressalta-se que 21% dos supermercados não realizam tipo algum de seleção anterior à comercialização, todos se caracterizando como estabelecimentos compactos. Destes, 60% não possuem responsável técnico, o que pode contribuir para a ausência de procedimentos de pré-seleção com o objetivo de melhorar a qualidade nas gôndolas de comercialização. A comercialização de produtos hortícolas cortados, como melancia, mamão e melão, é uma prática bastante comum nos supermercados pesquisados. Da totalidade dos estabelecimentos, a maioria (58%) comercializa esse tipo de produto. No entanto, ainda não foram implantados mecanismos internos de controle de qualidade nas operações de manuseio e pré-preparo. Nesse sentido, foram observadas as seguintes não conformidades: produtos cortados envoltos em embalagens impróprias (saco plástico não aderente), apresentando elevada umidade interna, em 01 estabelecimento compacto; embalagens armazenadas em local inadequado (junto à balança, próximas ao chão e por cima das gôndolas) em 8% dos estabelecimentos de pequeno porte; ausência de higienização no local (mesa) de corte em 17% dos estabelecimentos (50% convencionais e 10% compactos) e no ambiente em 21% (25% convencionais e 20% compactos) dos estabelecimentos. Dentre as principais não conformidades observadas com os frutos expostos para comercialização (Figura 1) destacam-se os riscos e arranhões cicatrizados, presença de manchas, grau de maturação inadequado e poeira. Foram identificados problemas fisiológicos nas frutas em elevado número de supermercados (88%); fazem parte deste número 75% dos convencionais e 90% dos estabelecimentos compactos.

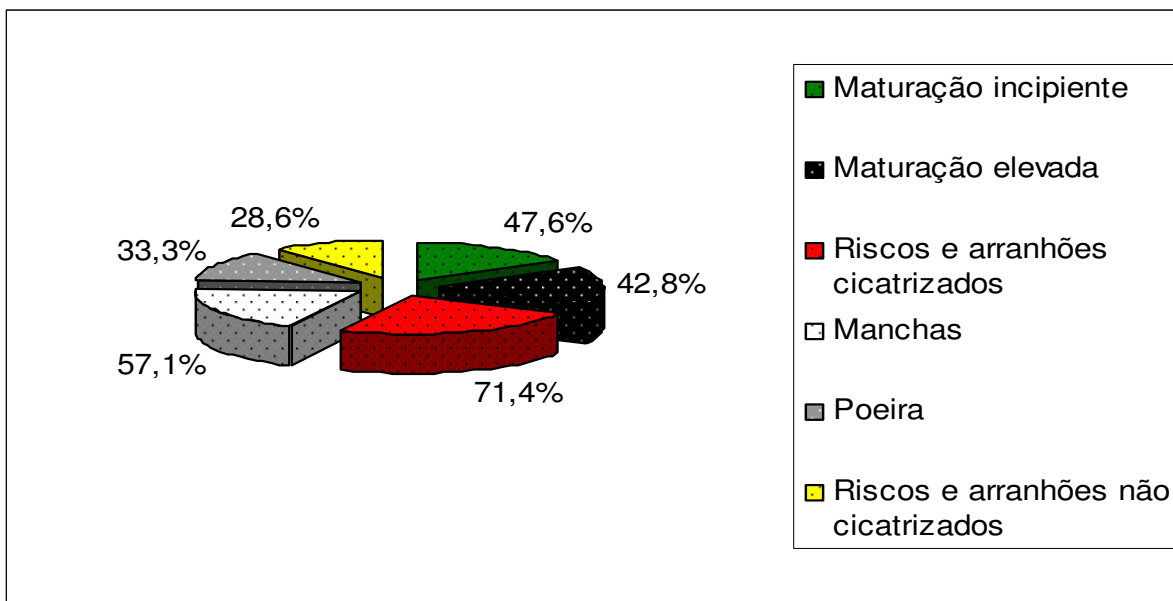


Figura 1 – Percentual dos problemas identificados na observação das frutas expostas para comercialização.

CONCLUSÕES: Foram identificadas práticas inadequadas de manuseio de frutas e hortaliças em todas as etapas da cadeia varejista, desde a aquisição até a comercialização dos produtos, apresentando os estabelecimentos compactos os maiores índices de inadequações em todas as variáveis analisadas, principalmente quanto a: identificação de origem dos produtos no momento da aquisição, transporte de produtos a granel sem proteção, estocagem de frutas e hortaliças em caixas de madeira em condições precárias de higiene, excesso de produtos a granel nas gôndolas de comercialização. A todos os supermercados enfatiza-se a necessidade de parceria com os fornecedores, nos aspectos que envolvem a melhoria das condições de transporte e treinamento de funcionários no manuseio adequado de frutas e hortaliças. Essas medidas podem melhorar a qualidade dos produtos hortícolas e, muito provavelmente, reduzir as perdas.

REFERÊNCIAS:

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993. Aprova o “Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos”, as “Diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos”, e o “Regulamento técnico para o estabelecimento do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’S) para serviços e produtos na área de alimentos”. Diário Oficial da União, 02 dez. 1993. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 09 nov. 2015.
- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças:** glossário. Lavras: UFLA, 2006. 256p.EUREPGAP. Checklist: frutas e legumes. Versão 2.0 – jan 04a. Disponível em: <<http://www.eurep.org>> Acesso em: 05 maio 2015.
- OPS. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. FAO Food and Agriculture Organization of the Unites Nations. **Higiene dos Alimentos – Textos Básicos**, Brasília: OPS, 2006. 64 p.