

## Boas Práticas Agropecuárias

**Professora:** Evelise Oliveira Telles

**PAE:** Marcelo Belchior R. da Silva

As **Boas Práticas Agropecuárias (BPA)** englobam um conjunto de normas e recomendações técnicas aplicadas sistematicamente à produção animal e vegetal nas fazendas. Além de contribuir com a promoção da segurança do alimento, as BPA também objetivam promover um aumento da produtividade, o bem-estar animal, a preservação do meio ambiente e a segurança das pessoas envolvidas na produção. Deste modo, pode-se dizer que as BPA são ferramentas aplicadas nas propriedades agrícolas, mas que possuem um raio de ação muito mais amplo, por beneficiar a todos os envolvidos na cadeia produtiva de alimentos: Produtores rurais, trabalhadores, alimentos, consumidores e o meio ambiente.

O maior desafio ao estimular o manejo da produção primária é a integração dos papéis do governo e do produtor primário. É necessário que os governos participem no controle dos perigos associados à produção primária, através da regulamentação do emprego de pesticidas e medicamentos veterinários, da identificação e controle de perigos ambientais e da elaboração de documentos de "Boas Práticas".

Ao serem implementadas, as BPA tornam-se um componente de competitividade, que permite ao produtor rural diferenciar seu produto em meio aos concorrentes. Produzindo alimentos de maior qualidade, o produtor conquista acesso a mercados mais exigentes, graças a um maior valor associado ao seu produto.

### VANTAGENS E BENEFÍCIOS DAS BPAs PARA OS PRODUTORES RURAIS

Propriedades com BPA	Propriedades sem BPA
1. Produtos saudáveis e de qualidade	Produtos contaminados e em mau estado
2. Trabalhadores saudáveis	Trabalhadores doentes e cansados
3. Sustentabilidade e acesso a novos mercados	Perda de mercado e restrições para venda
4. Animais bem cuidados e saudáveis	Animais cansados e improdutivos
5. Propriedade limpa, banheiros e depósitos funcionais	Infraestrutura deteriorada e propriedade contaminada
6. Controle da produção, conhecimento das contas	Confusão, perda de informações e documentos
7. Melhores preços graças ao valor agregado	Preços baixos por um produto de proveniência duvidosa
8. Menores custos graças ao uso racional dos insumos	Custos altos pelo excesso de uso de agrotóxicos
9. Maior produtividade	Perda da produção
10. Menor impacto na natureza	Solo gasto e improdutivo, pouca água

Fonte: JUNIOR et al., 2010

As BPA apresentam uma ampla abordagem e estipulam diretrizes para diversos aspectos operacionais e administrativos da propriedade, tais como:

- **Trabalhadores:** A empresa deve prover condições adequadas de trabalho, como registro na previdência social, disponibilidade de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Coletiva (EPC), acesso a água potável e instalações para higiene e descanso. Um programa de capacitação deve ser implementado, visando subsidiar todas as funções desenvolvidas na propriedade, tais como manejo de produtos perigosos (armazenamento, manipulação, uso e descarte de embalagens vazias); manejo de equipamentos/maquinário; higiene pessoal, utensílios, equipamentos e ambiente; primeiros socorros; entre outros. É importante ter em

mente que os trabalhadores são peças-chaves na execução das Boas Práticas e que precisam estar motivados e entender a importância desta ferramenta para o sucesso e segurança da produção.

- Ambiente: Deve estar sempre limpo e ser manejado evitando danos excessivos aos habitats naturais (ex: praticar rotação de culturas, evitar desmatamento desnecessário e proteger margens de lagos e rios com mata ciliar nativa) e provendo áreas de sombreamento para os animais se protegerem do calor. Deve-se conhecer as atividades econômicas do entorno da propriedade para avaliar risco de contaminação via lixiviação e, no caso de ter rio, as atividades à montante, que podem comprometer a qualidade da água. O esgoto doméstico e os efluentes da atividade econômica devem ser corretamente destinados, para evitar contaminação dos corpos d'água e do solo/pasto.

**LEMBRAR-SE SEMPRE DE:**

- controlar a contaminação pelo ar, solo, água, forragens, fertilizantes, pesticidas, medicamentos veterinários, ou qualquer outro agente usado na produção primária;
- controlar a saúde de vegetais e animais para que não representem uma ameaça à saúde humana.
- proteger os produtos alimentícios contra contaminação fecal e de outros tipos.

- Plantio e manejo das culturas: Devem obedecer a padrões pré-definidos e adequadamente registrados, contribuindo para a padronização do cultivo. Além disso, a escolha e aplicação de agroquímicos deve ser realizada com acompanhamento de profissionais adequados (responsáveis técnicos), respeitando a dose e o período de carência antes da colheita. Vale ressaltar que a produção vegetal também está sujeita a perigos biológicos, como microrganismos deteriorantes e patogênicos, que podem ser favorecidos por práticas inadequadas, como o uso de água não tratada para a irrigação ou de fertilizante à base de esterco animal não compostado adequadamente. Deste modo, análises microbiológicas do solo, fertilizante e água de irrigação devem ser realizadas ao menos uma vez por ano.

- Criação e manejo dos animais: Os animais devem ser devidamente identificados e dispostos corretamente na propriedade, sendo esta a etapa inicial para um bom manejo animal. O local de descanso dos animais deve apresentar proteção do sol e de chuvas, além de serem construídos tendo em conta as medidas para manter um bom controle da temperatura e umidade, que deve variar de acordo com a época do ano. Os animais não devem ser submetidos a estresses desnecessários, fator determinante na qualidade do produto final. Os animais devem ter acesso à água e alimento isento de contaminações e de acordo com as quantidades e qualidades nutricionais necessárias para cada espécie e etapa do ciclo de vida. Manejo sanitário dos animais é fundamental para obtenção de alimentos seguros e para a viabilidade econômica da criação, assim, deve-se manter controle da vacinação e dos testes realizados, observando a recomendação técnica para a espécie e o tipo de criação, e o uso de medicamentos deve ser sempre acompanhado de prescrição veterinária atualizada, respeitando o período de carência antes da ordenha/abate/colheita.

- Transporte: Deve garantir a integridade e a qualidade dos produtos, evitando sua contaminação e deterioração. Os veículos devem estar adequadamente higienizados, evitando contaminação cruzada pela carga transportada anteriormente.

Assim como nas Boas Práticas de Fabricação (BPF), o registro das atividades e o desenvolvimento de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) é de extrema importância para a implementação das Boas Práticas Agropecuárias.

O registro de informações é um conjunto de ações que visam proporcionar um maior controle da propriedade em todas as fases: produção, transporte, distribuição e comercialização, visando um maior controle da propriedade. Dessa maneira é possível poupar dinheiro na produção, identificar onde estão os problemas, e, finalmente, melhorar a qualidade do produto. Os registros devem ser feitos diariamente e constar dados sobre: Despesas; aquisição dos animais, mudas ou sementes; preparo de solo ou dos ambientes de confinamento; plantio e manejo da produção/criação; colheita; transporte e comercialização.

As Boas Práticas Agropecuárias representam uma ferramenta de grande importância para as propriedades produtoras de alimentos, tendo em vista que contribuem para o oferecimento de alimentos seguros, oriundos de sistemas de produção sustentáveis. Além disso, as BPA também contribuem para o aumento da rentabilidade da produção e tornam o produto diferenciado e mais competitivo no mercado.

Há muitos perigos que afetam a inocuidade dos alimentos e que devem ser controlados na produção primária. Alguns perigos só podem ser controlados nesta etapa da cadeia produtiva, como os medicamentos de uso veterinário e pesticidas. O uso esperado do produto deve ser considerado quando se trata de perigos biológicos, pois poderá ou não haver uma etapa da fabricação em que o perigo possa ser eliminado ou reduzido a níveis aceitáveis. Por exemplo, na cultura de ostras, que podem ser consumidas cruas, o controle eficaz da qualidade da água se torna primordial para evitar a contaminação com vírus da hepatite A ou *Vibrio* spp., entre outros. Se esta ostra for submetida ao cozimento adequado antes do consumo, o perigo será controlado e não representará risco à saúde do consumidor.

### **Referências:**

FORSYTHE, S.J.; Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, v.1, p.424, 2002.

IZQUIERDO, J.; FAZZONE, M.R.; DURAN, M. Manual “Boas Práticas Agrícolas para a Agricultura Familiar”. FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. 60p. 2007.

JUNIOR, A.R.A. et al. Boas Práticas Agropecuárias: Um guia para pequenos e médios produtores do Estado de São Paulo. São Paulo. 2010.

RASZL, S.M.; ORE, N.D.B.; CUELLAR, J.A.; ALMEIDA, C.R. HACCP: Instrumento essencial para a inocuidade de alimentos. Buenos Aires, Argentina: Organização Pan Americana da Saúde – OPAS/INPPAZ, 333p, 2001.