



A INFORMALIDADE DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE JATAÍ/GO

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 2ª edição, de 10/08/2020 a 15/08/2020
ISBN dos Anais: 978-65-86861-21-1

ABUJAMRA; Tereza ¹, TAVARES; Warley Rhuan Vieira ², JUNIOR; Alvaro da Silva FRANCO ³, PRADO; Nubia Francisca de Oliveira ⁴, STARIKOFF.; Karina Ramirez ⁵

RESUMO

Na produção de alimentos de origem animal, diversas etapas representam riscos de contaminações que podem resultar em doenças e agravos aos consumidores. Os altos teores de proteínas e água das carnes, dos ovos e do leite facilitam a rápida deterioração dos produtos, bem como a sobrevivência e multiplicação de inúmeros microrganismos patogênicos. Além do alto risco de contaminação biológica, os riscos de contaminações químicas também são significativos devido ao uso excessivo de medicamentos e outros resíduos químicos na criação animal. Os riscos existentes podem ser reduzidos a níveis seguros à saúde através da inspeção e fiscalização - de caráter obrigatório - nas diferentes etapas da cadeia produtiva, porém atender aos requisitos das legislações sanitárias vigentes tornou-se um entrave para a legalização da produção pelos agricultores familiares. O objetivo deste trabalho consistiu em caracterizar a produção e a comercialização informal de alimentos de origem animal pelos agricultores familiares em três Projetos de Assentamentos localizados no município de Jataí/GO. Foram entrevistados 83 agricultores familiares enquadrados nessa categoria de acordo com os parâmetros do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e os dados obtidos foram analisados através das frequências relativas. Dos agricultores familiares que criavam espécies animais para a produção de alimentos, 61,4% desenvolviam a bovinocultura de leite, 21,7% a avicultura, 18% a suinocultura, 10,8% a apicultura e 3,6% a piscicultura. A produção de leite era comercializada junto às cooperativas (69%), aos laticínios locais (25%) e diretamente aos consumidores (6%). As carnes resultantes dos abates de suínos e peixes eram destinadas, em sua totalidade, para venda direta aos consumidores. Já a carne de frango também era comercializada em feiras municipais (31,1%) e em restaurantes locais (8,9%). Nenhum dos produtores familiares possuía registro do estabelecimento no serviço oficial de inspeção, caracterizando a informalidade da produção. A ausência da inspeção e fiscalização eleva os riscos de veiculação de doenças devido à falta de avaliação da qualidade higiênico-sanitária nas diversas etapas que compõem a cadeia produtiva dos alimentos. Os produtores que recebiam algum tipo de assistência técnica em sua propriedade (14,5%) eram todos fornecedores de leite para as cooperativas locais. As relações estabelecidas entre as cooperativas e os produtores de leite fortalecem a qualificação dos agricultores e a melhoria da produtividade e da qualidade sanitária dos produtos ofertados. Estudos nessa área tornam-se essenciais para o

¹ Universidade Estadual de Goiás (UEG). Campus Jataí/GO, tereza.vet@gmail.com

² Universidade Estadual de Goiás (UEG). Campus Jataí/GO, warleyrhuant@gmail.com

³ Universidade Estadual de Goiás (UEG). Campus Jataí/GO, alvaro766@gmail.com

⁴ Universidade Estadual de Goiás (UEG). Campus Jataí/GO, nubiaoliveiraprado@gmail.com

⁵ Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Campus Realeza/PR, karina.starikoff@uffs.edu.br

desenvolvimento de políticas públicas voltadas para a viabilização da produção de alimentos de origem animal com a qualidade higiênico-sanitária exigida pelas legislações vigentes. A inserção formal do agricultor familiar na cadeia de alimentos contribui de forma relevante na transformação do ambiente rural brasileiro permitindo que esse segmento expresse as suas potencialidades.

PALAVRAS-CHAVE: Agricultura familiar, Fiscalização, Informalidade, Inspeção, Produtos de origem animal.