

## **Abastecimento de Carne a Restaurantes de Campinas<sup>1</sup>**

### **- Tese constatou deficiências no sistema de segurança do alimento -**

Pedro E. de Felício<sup>2</sup>

A tese de doutorado de Valéria R. Tolentino, professora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, aprovada em fevereiro deste ano pela FEA - Unicamp, intitulada “Estratégias de garantia da segurança e o abastecimento de carne bovina para restaurantes comerciais no município de Campinas, SP”, é um trabalho para ser lido por todos que se interessam pelo mercado da carne, especialmente no segmento de serviços de alimentação, porque é rico em informações e o seu planejamento experimental pode ser adotado como modelo em outras regiões do país.

A autora, que trabalhou sob orientação da Profa. Dra. Elisabete Salay, montou um banco de dados com as unidades produtoras de refeições do tipo “self-service” (134 unidades), churrascarias (62) e “fast-food”-sanduíches (23). Na seqüência, passou a caracterizar uma amostra de 91 dessas unidades distribuídas em 34 áreas do município e a avaliar como elas fazem as compras de carne, e de quais elementos dispõem para garantir a segurança do alimento. E constatou que a cotação de preços é o fator preponderante na aquisição por churrascarias e “self-services”, que possuem fornecedores variados e relações comerciais sem contrato formal, enquanto as redes de “fast-food” mantêm contratos de fornecimento que obedecem a padrões pré-estabelecidos.

Até aí nada demais, os resultados eram previsíveis. As novidades começam a aparecer daí em diante, nas entrevistas que fez com os responsáveis pelas compras, onde se evidenciou que, dentre os critérios de seleção de fornecedores, o único que tem algo a ver com a qualidade da carne é a procedência vinculada à inspeção sanitária no abate. E constatou-se que os indivíduos que fazem as compras para os restaurantes – em geral os proprietários, com exceção das empresas de “fast-food” - transferem ao governo a responsabilidade pelas condições sanitárias do alimento, eximindo-se do monitoramento de seus fornecedores (67% não o fazem, 25% dizem fazer “visitas técnicas”, e 8% afirmam ter outras maneiras de monitorar) e do controle de qualidade.

A falta de conhecimentos sobre as boas práticas de manufatura e gestão da qualidade é de tal ordem que o recebimento de carne nos restaurantes não dispõe de

---

<sup>1</sup> Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, ano 7, n.37 (mar./abr.), p.182, 2007.

<sup>2</sup> Professor-associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. CP6121, CEP 13083862 Campinas, SP.

termômetros (83%), formulários de controle (70%), ou balanças (41%). Também, não há responsável técnico qualificado e, em 51% dos casos, não há um funcionário preparado para o recebimento; no restante é o proprietário (12%), um churrasqueiro ou cozinheiro (16%), ou um técnico-administrativo (20%) quem desempenha a função. A pesquisa também chama a atenção para a fragilidade da cadeia do frio no fluxo entre fornecedores e restaurantes, quase sempre em desacordo com os ditames da legislação.

Não se evidenciou a existência de políticas públicas ou privadas de estímulo à adoção de sistemas de controle voltados para a segurança do alimento. Constatou-se, isto sim, que os incentivos públicos e privados neste âmbito são insuficientes, mesmo no município de Campinas que, comparado ao resto do país, está em situação privilegiada na produção e consumo de bens e serviços.

O papel de agente de uma transformação nesse segmento que, nas áreas metropolitanas, já absorve 25% dos gastos com alimentação, poderia ser desempenhado, ainda que parcialmente, pelos frigoríficos com maior participação nesse mercado, para melhorar a qualidade e, conseqüentemente, formar uma imagem positiva da carne bovina junto ao consumidor. Para tanto, poderiam contar com a colaboração de instituições de ensino e pesquisa, e de entidades promocionais que tenham entre os seus objetivos manter elevada a freqüência desse alimento nos cardápios dos restaurantes comerciais e institucionais.