

São Paulo, 6 de maio de 2013

## Novos reforços à sustentabilidade na cadeia da carne

Por Alexandre Yokote

Muita coisa roda ocultamente em torno daquele proteico e delicioso grelhado de carne bovina, suína ou de aves.

No ano internacional da cooperação pelo acesso água, a carne, é altamente criticada por sua pegada hídrica (waterfootprint), cerca de 15 mil litros por kg de carne bovina, 6 mil por kg da suína e 4,3 mil por kg de frango, conforme relatório da UNESCO. Independente da discussão acerca da sua importância nutricional, o consumo excessivo de carnes vermelhas pode estar ligados a certos males da vida moderna, como o recordista, problemas cardíacos. Mas o universo ao redor da carne não para por aí, temos as idas e vindas de mutações de vírus da gripe e suas epidemias mundiais (parece que novo caso epidêmico de gripe aviária está surgindo!).

O foco porém nesta newsletter será para duas demandas legais no Brasil, a nova norma regulamentadora nº 36 aprovada pela PORTARIA do Ministério do Trabalho e Emprego N.º 555 de 18 de abril de 2013 e as assinatura do Termo de Ajuste de Conduta (TAC) entre frigoríficos e o Ministério Público Federal (MPF).

Com o TAC, que trata de uma regularização socioambiental da cadeia produtiva da carne nos Estados que integram o bioma amazônico, os frigoríficos assumem o compromisso de comprar matéria-prima apenas de produtores rurais que não cometam desmatamento ilegal, façam a identificação das suas propriedades – por meio de inscrição nos cadastros estaduais existentes – iniciem o processo de licenciamento ambiental e não tenham ocorrência de trabalho escravo, invasão de unidades de conservação, terras indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais.

Esse TAC já era algo que vinha sendo discutido desde 2009 e muitas ações ocorreram neste meio tempo, inclusive a barreira comercial imposta pelas principais redes varejistas, estabelecendo critérios socioambientais para a cadeia produtiva das carnes a serem distribuídas na rede.

As grandes instituições financeiras já contemplam esse risco socioambiental da cadeia produtiva entre seus critérios para concessão de crédito.

Não posso esquecer-me de citar que antes disso, em 2008, o documentário FOOD Inc ou Comida S.A. já havia feito uma série de críticas contra a indústria de alimentos no EUA, principalmente as grandes de carnes. Apesar de focar na indústria americana, os aspectos sociais, ocupacionais e ambientais, se não de cultura orgânica, representam padrões mundiais. Outro documentário, Carne e Osso de 2011 mostrava a realidade do setor no Brasil com trabalhos em condições péssimas, sobrecarga, assédio moral e uma série de consequências com danos físicos e psicológicos.

Nós consumidores finais estamos sendo pouco a pouco conscientizados sobre a pegada socioambiental das carnes, mas diversos players já estão fazendo o que podem para melhorar a sustentabilidade do setor.

Com a NR-36 - SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM EMPRESAS DE ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS temos um novo requisito legal pautado no gerenciamento de risco ocupacionais, visando garantir permanentemente a segurança, a saúde e a qualidade de vida no trabalho. Esta NR apesar de usar um risk approach ainda se concentra muito nas questões ergonômicas. Em especial os riscos psicossociais e o uso de amônia como fluido refrigerante poderiam ganhar um texto mais abrangente. A NR-09 com o PPRA não é suficiente para direcionar uma gestão de riscos químicos na linha de segurança de processo (process safety) e a NR-36 não é objetiva nisso, mas as demandas já estão sendo cobradas e o mercado terá que se preparar para avaliar quantitativamente o risco da exposição ocupacional à amônia, de forma a determinar as camadas de controle e a resposta à emergência.

De qualquer forma, o setor ganhou um grande reforço.