



Paletes de madeira: SOLUÇÃO OU PROBLEMA?

Com base na Resolução SES/MG Nº 6458, de 05 de novembro de 2018, que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de Armazenamento, Distribuição e Transporte de alimentos, bem como o tipo de embalagem destinada a entrar em contato direto com alimento e matérias-primas alimentares, precisamos compreender como a forma adequada de estocagem de alimentos tem sido necessária, respeitando e se atentando para questões legais e de custo, respectivamente.

Para entender um pouco mais sobre o uso deste tipo de equipamento, é de fundamental importância deixar claro onde e como esses

paletes serão utilizados, bem como relacionar as condições de armazenamento com a própria capacidade produtiva das grandes indústrias de alimentos.

Essas grandes indústrias chegam a produzir centenas de toneladas de alimentos por mês, e obrigatoriamente devem cumprir todas as orientações de armazenamento e de segurança desses produtos, conforme estabelecido nas legislações.

Para a movimentação de toda essa mercadoria produzida dentro das indústrias, bem como seu acondicionamento nas câmaras ou depósitos secos, é necessária a utilização de paletes. Para uma definição de qual tipo de palete seria mais adequado, as empresas tenderiam preferencialmente para aqueles que apresentassem baixo custo (visto a quantidade de paletes que seriam necessários) e que tivessem baixo risco de contaminação para os alimentos.

Os paletes de madeira, apesar de não permitirem uma higienização constante e adequada, são os mais utilizados para a estocagem de alimentos nos dias de hoje. O grande questionamento é com relação ao seu estado de conservação e o modo como todos os alimentos estariam ali armazenados (devidamente embalados ou expostos?).

A título exemplificativo, vamos comparar o acondicionamento de caixas de leite ao acondicionamento de farinha. Produtos derivados do leite estão, quase sempre, devidamente embalados em caixas Tetra Pack (embalagem primária) e em caixas de papelão (embalagem secundária), para depois serem organizados sobre os paletes

"Os paletes de madeira, apesar de não permitirem uma higienização constante e adequada, são os mais utilizados"

de madeira, afastando o risco de contaminação do alimento. Diferentemente da farinha, que é um alimento acondicionado em sacos de rafia (que já não gera uma condição muito segura de proteção) e posteriormente são colocados diretamente nos paletes de madeira. Claramente, o produto com menor proteção apresentará um maior risco de contaminação.

É óbvio que nosso empenho sempre será na busca de maior segurança e qualidade para os alimentos que produzimos e vendemos, mas o uso de embalagens primárias, secundárias e às vezes até mesmo terciárias, garantiriam uma condição muito boa de segurança e proteção.

Se o palete de madeira for devidamente vistoriado e avaliado durante todo o tempo de uso, mantido seco e sem resíduos de alimentos, em bom estado de conservação e que não se coloque em condições favoráveis para a instalação e proliferação de pragas, por que não poderia ser utilizado?

Segundo a Portaria da ANVISA, SVS/MS nº 326, 30 de julho de 1997 – Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, os itens 5.3.10 e 5.3.11 identificam o modo de utilização e as condições sanitárias dos mesmos.

Mesmo que a Portaria oriente o não aproveitamento ou utilização dos paletes de madeira, relata também que poderá ser usado caso a tecnologia empregada faça o seu uso ser imprescindível e que seu controle demonstre que não constitui fonte de contaminação.

Como poderemos cobrar um investimento milionário das empresas de varejo para a troca desses equipamentos?

Imaginem a substituição de todos os paletes de madeira das indústrias – distribuidoras e pontos de revenda – por paletes de plástico ou por qualquer outro palete de material sanitário adequado, simplesmente para justificar uma condição de estocagem. Quem arcaria com toda essa despesa?

Outra situação importante a se esclarecer é: por que as redes supermercadistas teriam que se adequar a essa mudança, se os produtos já são estocados, transportados e distribuídos pelas próprias indústrias produtoras dentro dessa mesma condição, ou seja, usando exatamente esses mesmos paletes de madeira? Caso essa fosse uma medida imprescindível para a segurança dos alimentos, o que registramos não ser, essa cobrança não deveria começar no início da cadeia produtiva?

Sendo assim, cabe às grandes indústrias comprovar que as melhorias que já existem ou que poderiam ser aplicadas nas embalagens dos seus produtos seriam mais do que adequadas e suficientes para a manutenção da segurança e qualidade dos alimentos (seja ela primária, secundária ou terciária).

Nunca vamos nos esquecer da segurança e da qualidade dos alimentos, mas os cuidados deverão acontecer na cadeia como um todo. 🚚

* Gerente de Inspeção Sanitária e Segurança dos Alimentos – Grupo Super Nosso
Membro do Comitê de Segurança dos Alimentos