

**INSTITUTO FEDERAL**  
**SANTA CATARINA**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**  
**SANTA CATARINA**  
**CÂMPUS JARAGUÁ DO SUL**  
**CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA (MODALIDADE INTEGRADO)**

ANA CAROLINA VOLKMANN  
BIANCA CELESTINO  
JORDANA WESTPHAL DA COSTA  
LUANA BEATRIZ SASSI  
STEPHANY CRISTINE DE GOIS  
VALESKA FRANCENER DA LUZ  
VINICIUS FELIPI DA SILVA

**DESTINO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS DE SUPERMERCADOS EM JARAGUÁ**  
**DO SUL, SC**

Jaraguá do Sul  
2016

ANA CAROLINA VOLKMANN  
BIANCA CELESTINO  
JORDANA WESTPHAL DA COSTA  
LUANA BEATRIZ SASSI  
STEPHANY CRISTINE DE GOIS  
VALESKA FRANCENER DA LUZ  
VINICIUS FELIPI DA SILVA

**DESTINO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS DE SUPERMERCADOS EM JARAGUÁ  
DO SUL, SC**

Projeto de pesquisa desenvolvido no eixo formativo diversificado “Conectando os Saberes” do Curso Técnico em Química (Modalidade: Integrado) do Instituto Federal Santa Catarina – Campus Jaraguá do Sul.

Orientadora: Adriene Bolzan Duarte  
Coordenador: José Roberto Machado

Jaraguá do Sul  
2016

## RESUMO

O presente trabalho tem como tema o descarte de alimentos em supermercados de Jaraguá do Sul, tendo em vista que o desperdício de alimentos é um grande problema mundial, e tal localidade não está fora disso. O trabalho foi realizado com o intuito de compreender o processo de destinação de alimentos perecíveis que não estão aptos para venda em supermercados de Jaraguá do Sul, SC. A pesquisa teve início com estudos em busca de embasamento teórico sobre o assunto. Na realização da pesquisa, como procedimento de coleta de informações, adotamos a entrevista. Desta forma, realizamos entrevistas em cinco supermercados. As entrevistas foram realizadas com os responsáveis pelos setores de frutas e hortaliças, laticínios e carnes e vísceras. Transcrevemos cada uma das entrevistas, e, para análise, construímos um quadro de análise. A partir disso, realizamos a análise dos dados coletados. Podemos concluir que os alimentos recebem diversos destinos, com maior ênfase na logística reversa.

**Palavras-chave:** Supermercado. Destino de Alimentos. Alimentos impróprios para a venda. Alimentos impróprios para o consumo.

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>REVISÃO BIBLIOGRÁFICA .....</b>	<b>8</b>
2.1	ALGUNS CONCEITOS .....	9
2.1.1	Alimentos aptos para o consumo e não aptos para a venda.....	9
2.1.2	Alimentos Perecíveis/Não Perecíveis.....	10
2.1.3	Logística reversa .....	10
2.2	INFORMAÇÕES SOBRE O DESCARTE DE ALIMENTOS .....	12
2.2.1	Vigilância Sanitária e Legislação.....	12
2.3	Programa Mesa Brasil Sesc .....	16
2.4	Supermercado .....	17
2.5	Desperdício .....	17
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>18</b>
3.1	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS INICIAIS .....	18
3.2	ELABORAÇÃO DO ROTEIRO DE ENTREVISTA.....	19
3.3	REALIZAÇÃO DAS ENTREVISTAS.....	20
3.4	PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE.....	21
<b>4</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>22</b>

4.1	FRUTAS E HORTALIÇAS.....	24
4.2	LATÍCIÑIOS.....	26
4.3	CARNES E VÍSCERAS.....	27
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>28</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>31</b>
	<b>APÊNDICES .....</b>	<b>32</b>

## 1 INTRODUÇÃO

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, a diminuição do desperdício aumenta a disponibilidade dos alimentos, e segundo dados do SESC<sup>1</sup>, R\$ 12 bilhões em alimentos são jogados fora diariamente no Brasil, alimento este que poderia ser revertido para instituições sociais que priorizam o combate à fome<sup>2</sup>.

Em razão disso, e também devido à falta de conhecimento da população local sobre o assunto, surgiu o interesse em pesquisar sobre o descarte de alimentos em supermercados de Jaraguá do Sul, de modo a diagnosticar o destino de alimentos que não estão aptos para venda, mas ainda podem ser consumidos.

No Brasil, em pesquisa realizada pelo IBGE em dezembro de 2014, foi constatado que 7,2 milhões de pessoas passam fome no país<sup>3</sup>, sendo que o Brasil é o quarto maior produtor mundial de alimentos, produzindo 25,7% a mais do que necessita para alimentar a sua população<sup>4</sup>. Além disso, o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos no mundo<sup>5</sup>. De acordo com a Embrapa, em 2006 os dados indicavam que 26,3 milhões de toneladas de alimentos por ano tinham o lixo como destino no Brasil<sup>6</sup>.

Diversos fatores influenciam na fome mundial, e um deles é o desperdício de alimentos, segundo o Instituto Akatu (2004) uma casa brasileira desperdiça, em média, 20% dos alimentos que compra semanalmente<sup>7</sup>. E de acordo com a FAO<sup>8</sup>, no mundo, um terço dos alimentos produzidos é desperdiçado a cada ano. O valor corresponde a cerca de 1 bilhão de toneladas<sup>9</sup>.

---

<sup>1</sup>Serviço Social do Comércio

<sup>2</sup> Esta informação foi coletada na reportagem "Desperdício- Custo para todos - Alimentos apodrecem enquanto milhões de pessoas passam fome", que está disponível no site <[http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1256:reportagens-materias&Itemid=39](http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1256:reportagens-materias&Itemid=39)>

<sup>3</sup>Esta informação foi coletada do site <[www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm)>

<sup>4</sup> Esta informação foi coletada da reportagem "A nutrição e o consumo consciente", que está disponível no site <[http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/nutricao\(2\).pdf](http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/nutricao(2).pdf)>

<sup>5</sup> Estas informações foram coletadas na reportagem "Desperdício- Custo para todos - Alimentos apodrecem enquanto milhões de pessoas passam fome", que está disponível no site <[http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1256:reportagens-materias&Itemid=39](http://desafios.ipea.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1256:reportagens-materias&Itemid=39)>

<sup>6</sup> Esta informação foi coletada da reportagem "Desperdício de alimentos no Brasil" que está disponível no site <<http://www.ufrgs.br/weaa/o-desperdicio-de-alimentos-no-brasil/>>

<sup>7</sup> Esta informação foi coletada da reportagem "Desperdício de alimentos no Brasil" que está disponível no site <<http://www.ufrgs.br/weaa/o-desperdicio-de-alimentos-no-brasil/>>

<sup>8</sup> Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

<sup>9</sup> Estas informações foram coletadas na reportagem "Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade", que está disponível no site <<https://www.fao.org.br/daccatb.asp>>

Com índices de desperdício tão altos é interessante pesquisar sobre projetos que visam amenizar esta situação, promovendo o conhecimento necessário sobre a importância de “meios” para evitar o desperdício de alimentos nos supermercados.

É importante observar que não é apenas em supermercados que há desperdício. Porém, muitos dos alimentos que são descartados em supermercados poderiam ser reutilizados, pois não perderam seu valor nutritivo, mas sim, estão com uma aparência não muito atrativa, o que não significa que não possam ser consumidos.

Partimos do pressuposto que, alimentos que não são mais atrativos para o consumidor, como por exemplo, quando um pé de alface possui algumas folhas murchas, esse alimento ainda pode ser consumido. Assim acreditamos que estes podem ser doados e/ou reutilizados de alguma forma pelos supermercados de modo a não desperdiçar os alimentos. Em virtude disso, elaboramos o seguinte problema: “Quais os procedimentos adotados pelos supermercados de Jaraguá do Sul, SC, com os alimentos perecíveis que não estão aptos para venda? ”.

Com esse estudo, também buscamos compreender quais são as ações sociais desenvolvidas por supermercados de modo a não desperdiçar alimentos, pois temos conhecimento que a fome ainda é um dos maiores problemas no mundo.

Assim, determinamos nosso objetivo geral, que é: compreender o processo de destinação de alimentos perecíveis que não estão aptos para venda em supermercados de Jaraguá do Sul, SC.

Para atingirmos nosso objetivo geral formulamos os seguintes objetivos específicos:

- Conhecer a legislação vigente que trata do descarte de alimentos perecíveis;
- Conhecer que ações são realizadas por supermercados frente ao descarte de alimentos perecíveis.
- Identificar qual é o destino final dos alimentos perecíveis, de supermercados, que não estão aptos para venda.

Neste sentido formulamos algumas hipóteses:

- Os alimentos perecíveis que não estão aptos para venda em supermercados são doados a diferentes instituições;
-

- Os alimentos perecíveis que não estão aptos para o consumo são descartados em aterros sanitários e/ou lixões;
- Por meio da logística reversa, alguns alimentos perecíveis que não estão aptos para venda, em supermercados, são devolvidos ou trocados com os fornecedores;
- Os supermercados estão desenvolvendo ações frente ao destino de alimentos perecíveis que não estão aptos para venda de acordo com a legislação nacional/estadual/municipal.

O presente trabalho está dividido em quatro partes: a primeira é a revisão bibliográfica; a segunda parte trata da metodologia que foi adotada na pesquisa; a terceira parte expõe os resultados obtidos com a pesquisa, e a discussão dos mesmos. E a quarta e última parte diz respeito às considerações finais e conclusão do trabalho.

## **2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

Para desenvolvermos este estudo é de vital importância tomarmos conhecimento de alguns termos e conceitos da área. Como por exemplo, o conceito do termo que estamos utilizando para alimentos aptos para o consumo, o conceito de alimentos não aptos para a venda, bem como os conceitos de alimentos perecíveis e alimentos não perecíveis, e ainda, o conceito de logística reversa.

Para podermos conhecer na prática um pouco mais do que acontece com alimentos não aptos para venda, mas aptos para o consumo, realizamos uma conversa informal com a pessoa responsável pela Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul e também com a pessoa responsável por um dos supermercados de Jaraguá do Sul.

Desta forma, este capítulo está organizado em dois itens, o primeiro trata de conceitos importantes para o entendimento do trabalho, e o segundo trata de informações amplas sobre o descarte de alimentos em Jaraguá do Sul. É importante salientar que cada um dos itens está dividido em seções.

## 2.1 ALGUNS CONCEITOS

### 2.1.1 Alimentos aptos para o consumo e não aptos para a venda

Utilizando de estudos de Corrêa (2011), referente aos alimentos aptos para o consumo, no entanto não aptos para a venda, podemos dizer que, quando um alimento está próximo da data de vencimento, muitas vezes perde valor comercial, mesmo podendo ainda ser consumido. Na prateleira os consumidores geralmente optam pelo produto mais recente, com data de vencimento posterior e com boa aparência. Sendo assim, certos produtos que embora ainda aptos para o consumo não estão aptos para venda, pois, ainda que variavelmente, não serão comprados antes da data de vencimento.

Este processo caracteriza-se como quebra operacional, onde determinados produtos são descartados do processo de venda. Esta quebra é muito frequente e acarreta na retirada de produtos da prateleira. Neste caso, estes alimentos são retirados do processo de venda, tornando-se impróprios para a mesma, mas não deixando de ser aptos para o consumo (CORRÊA, 2011).

Devido aos prejuízos que isso pode ocasionar, os supermercados geralmente utilizam-se de estratégias para evitar que a quantidade de produtos seja maior que a demanda de compra dos consumidores. Porém, não é algo que seja constante, podendo haver quedas de compras imprevistas. Quando isso ocorre, os alimentos são retirados do processo de venda e há várias opções para o supermercado, dentre elas (CORRÊA, 2011):

- Descartar;
- Efetuar a logística reversa (troca com fornecedor);
- Realizar doações para entidades sociais.

A última opção só pode ser realizada caso o produto não tenha perdido seu valor nutricional e esteja apropriado para ao consumo. Existe um rigoroso processo de fiscalização antes de estes alimentos chegarem a entidades para as quais serão doados. Para estar adequado para o consumo, segundo a Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999, o produto deve:

- Estar livre de agentes biológicos, químicos ou físicos, nocivos à saúde;

- Não estar com a embalagem violada;
- Estar em temperatura adequada;
- Estar dentro da data de vencimento;
- Estar em boas características visuais e olfativas (não apresentar variação de cor, mau cheiro etc.).

Sendo assim, se os produtos cumprem estas exigências estão aptos para o consumo e podem ser doados. Com este processo de doação o supermercado beneficia-se moralmente, podendo assim, evitar grandes desperdícios e promover uma campanha solidária favorecendo sua imagem.

### 2.1.2 Alimentos Perecíveis/Não Perecíveis

A principal diferença entre alimentos perecíveis e não perecíveis são as formas de conservação. Os alimentos não perecíveis podem ser conservados em temperatura ambiente, pois nessas condições se deterioram em um longo período de tempo. Como por exemplo: cereais, enlatados etc.

Já os alimentos perecíveis necessitam de uma adequada conservação, ou seja, em temperatura ambiente estão sujeitos à deterioração, mesmo que por um curto período de tempo. Como por exemplo: leite e derivados, carnes etc. (CORRÊA, 2011).

### 2.1.3 Logística reversa

Uma das maneiras que alguns supermercados encontram de cortar prejuízos ou desperdícios é a *logística reversa*. De acordo com Martins (2002), logística reversa é um processo de:

Planejamento, implementação e controle eficiente e eficaz do fluxo e armazenagem de mercadorias, serviços e informações relacionadas desde o ponto de origem até o ponto de consumo, com o objetivo de atender às necessidades dos clientes (MARTINS, 2002, p. 14 apud CHAVES et al. 2005, p.3).

Cada vez mais a logística reversa vem ganhando espaço no mercado. Segundo o Centro de Estudos da Logística (CEL), da Universidade Federal do Rio de Janeiro, “as 500 maiores empresas industriais brasileiras gastam cerca de R\$ 39 bilhões por ano com suas operações logísticas, o que equivale, na média, a 7% de

seu faturamento” (FLEURY; WANKE, 2003, p. 48 apud CHAVES et al. 2005, p.3).

Na década de 1990, quando aumentou a preocupação com a preservação do meio ambiente por parte da legislação e órgãos fiscalizadores; e junto com a procura de maneiras, como diminuir prejuízos e perdas de fabricantes e distribuidores, surgiu a logística reversa, porém sem muita intensidade no Brasil, comparado com os Estados Unidos e a Europa.

A figura 1 representa como é o canal da logística reversa.



Fonte: LACERDA, 2003, apud CHAVES, 2005, p.4.

Há dois canais de distribuição reversa: o pós-consumo – que, segundo Chaves et al. (2005, p.5), caracteriza-se “por produtos oriundos de descarte após uso e que pode ser reaproveitado de alguma forma e, em último caso, descartado” – e pós-venda, que por sua vez é “retorno de produtos com pouco ou nenhum uso que apresentaram problemas de responsabilidade do fabricante ou distribuidor e, ainda, por insatisfação do consumidor” (CHAVES et al. 2005, p.5).

Após o produto passar pelo processo reverso – coleta → seleção → expedição → retorno ao ciclo de negócios → fornecedor –, cuja destinação não foi o descarte, algumas possibilidades que o fornecedor poderá utilizar para adicionar um destino ao mesmo são:

- Doações a entidades, como por exemplo: creches, orfanatos e hospitais;
- Vendas a indústrias com exigência de uso imediato;
- Destinação à alimentação de animais (normalmente porcos).

Com isso, percebemos que a logística reversa é uma grande aliada dos supermercados, visto que ela é uma forma de evitar desperdícios, prejuízos e

quebras operacionais.

## 2.2 INFORMAÇÕES SOBRE O DESCARTE DE ALIMENTOS

### 2.2.1 Vigilância Sanitária e Legislação

Para darmos início ao estudo da legislação sobre o descarte de alimentos em supermercados, conversamos com a responsável pela Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul. Ela nos forneceu informações importantes a respeito do trabalho da Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul, além de nos fornecer a lei nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983, que dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências. A seguir, apresentamos alguns aspectos tratados na referida conversa.

A Vigilância Sanitária atua em um conjunto de ações para eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da população, circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. Estabelece os parâmetros necessários à saúde pública, regulando os processos e produtos que interferem na saúde das pessoas e quando necessário usa o poder de polícia sanitária por meio da fiscalização e do monitoramento, aplicando infrações e intimações, interditando estabelecimentos, apreendendo produtos e equipamentos, entre outras ações.

Referente ao trabalho desenvolvido pela Vigilância Sanitária, elencamos alguns, que entendemos ser relevantes:

- *Confiscação de alimentos em supermercados pela Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul, SC*

São confiscados os alimentos, dos supermercados, que estão vencidos, fora de refrigeração e/ou armazenamento adequado e/ou com a embalagem violada. Se isso ocorrer, o que se chama de infração, os fiscais – que trabalham sempre em duplas – fazem um Auto de Infração. Neste Auto de Infração está descrito: qual era o problema de cada alimento; quais alimentos foram confiscados e a quantidade de alimento confiscado. O Auto de Infração não é uma multa, é apenas um registro. Os produtos confiscados são fotografados, tentando não mostrar a marca do produto e

nem identificar o supermercado, apenas o produto em si.

Importante salientar que a Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul não pode recolher alimentos do supermercado e levar para doação.

➤ *Destino dos alimentos confiscados*

Tudo que a Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul confisca vai para o lixo. Os alimentos apreendidos são colocados em sacos pretos e levados pelos próprios fiscais a um local chamado Estação de Transbordo, onde tudo é pesado e fiscalizado para garantir que todos os alimentos irão para o lixo. Após isso, os produtos são enviados para o aterro sanitário, inclusive com as embalagens.

➤ *Multas*

Todas as provas coletadas pelos fiscais — como, por exemplo: fotografias dos alimentos confiscados — são enviadas à Vigilância Sanitária. Lá é aberto um processo administrativo. O responsável pelo supermercado que cometeu a infração é chamado e pode se defender explicando o ocorrido. O fiscal também pode ser chamado para esclarecer o que havia de irregular nos alimentos apreendidos. As multas são avaliadas e classificadas por alguns critérios, como exposto na lei nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983. Dependendo do acordo da multa, é estabelecido um sistema que pode variar de multa grave a gravíssima, entre 7 e 19 UPMs<sup>10</sup>.

Depois de conversado sobre as funções e ações da Vigilância Sanitária, tivemos conhecimento de algumas das leis que tratam do descarte de alimentos. Desta forma, analisamos e destacamos algumas normativas presentes nas leis fornecidas pela responsável da Vigilância Sanitária de Jaraguá do Sul.

O supermercado somente pode expor à venda ou ao consumo alimentos que estejam em perfeito estado de conservação, que não sejam nocivos à saúde e não apresentarem aspecto repugnante. (SANTA CATARINA, 1987).

Alguns alimentos, quando vencidos, por exemplo, são considerados não aptos para o consumo. Desta forma, para regulamentar os diferentes produtos considerados não aptos para o consumo, o art. 6º do decreto nº 31.455, de 20 de

---

<sup>10</sup> UPM: Unidade Padrão Municipal de aproximadamente R\$ 145,81.

fevereiro de 1987, relata que um alimento é considerado impróprio para o consumo, quando:

- Contém substâncias venenosas ou tóxicas que foram adicionadas sem ter estabelecido um limite de tolerância, e substâncias que podem prejudicar a saúde do consumidor;
- “Contenham micro-organismos e/ou parasitos patogônicos em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações.” (SANTA CATARINA, 1987, p. 4) e que “contenham micro-organismos e/ou parasitos que indiquem deterioração, pela manipulação, acondicionamento ou conservação inadequada” (SANTA CATARINA, 1987, p. 4);
- Produtos que são compostos de substâncias de deterioração;
- “Que estejam alterados devido a causas naturais tais como umidade, ar, luz, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos pela presença de enzimas, micro-organismos ou parasitos” (SANTA CATARINA, 1987, p. 4);
- Por modificações evidentes ou pela presença de alimentos estranhos ou impurezas;
- Que tenham sido preparados com produtos provenientes de animais doentes ou que não morreram por abate;
- Que a embalagem é constituída por substâncias prejudiciais à saúde do consumidor.

Dentre os diferentes produtos comercializados por supermercados, percebemos que há poucas informações sobre as carnes e vísceras, encontramos apenas o Art. 29º do decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, que informa, que somente pode ser exposto à venda ou ao consumo:

As carnes e vísceras provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente; que devem ser submetidos a processos adequados de resfriamento no próprio matadouro ou abatedouro e transportadas e/ou armazenadas nos estabelecimentos de distribuição, em temperatura interna igual ou inferior a 7 °C. (SANTA CATARINA, 1987, p. 8)

Referente aos laticínios, ou seja, derivados de leite, o Art. 45º do decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, informa que “somente pode-se colocar, para o

consumo direto da população, leite pasteurizado em usinas de beneficiamento licenciadas pelo órgão competente” (SANTA CATARINA, 1987, p. 10). E o Art. 47º do mesmo decreto, relata que o leite deve ser mantido em temperatura menor a 7°C. Ainda, de acordo com o Art. 53º deste decreto o supermercado “não pode colocar à venda produtos derivados do leite que apresentem matéria estranha, sujidades e ou restos de insetos” (SANTA CATARINA, 1987, p.11).

No que se refere à manutenção de frutas e hortaliças, os supermercados, para colocar à venda, devem “protegê-las de poeiras, sujidades, insetos, ou outras contaminações, bem como da ação direta dos raios solares” (SANTA CATARINA, 1987, p. 13). Algumas proibições sobre as frutas e hortaliças a serem vendidas, estão expostas no decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Este, diz que é proibido expor à venda, ou fazer aproveitamento para preparação de produtos industriais ou culinários de:

- “Frutas e Hortaliças que não tenham atingido o grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie” (SANTA CATARINA, 1987, p. 13);
- “Frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade de saúde, os procedentes de localidades onde gerassem doenças transmissíveis” (SANTA CATARINA, 1987, p. 13);
- “Frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e micro-organismos causadores de danos e/ou deteriorações. ” (SANTA CATARINA, 1987, p. 13).

É impróprio para consumo também quando algum produto está fora da data de validade, de acordo com a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984. A mesma deve ser indicada pela empresa produtora.

Quando estes alimentos (carnes, frutas, hortaliças e laticínios) estão impróprios para o consumo, devem ser descartados adequadamente por estabelecimentos comerciais, como supermercados. Este descarte é feito da seguinte maneira:

- “Devem depositar o lixo e resíduos de alimentos separadamente, em recipientes próprios, impermeáveis e herméticos de fácil limpeza e desinfecção ou não reutilizáveis. ” (SANTA CATARINA, 1987, p. 21);

- “Quando não houver coleta pública, o lixo deve ser eliminado adequadamente, de forma aprovada pela autoridade de saúde” (SANTA CATARINA, 1987, p. 21).

No caso de açougues ou similares:

Os açougues ou similares devem providenciar para que os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato sejam depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa e mantidos em local próprio, preferencialmente sob refrigeração. (SANTA CATARINA, 1987, p. 21)

Caso estes Decretos, Leis, e Resoluções que citamos no texto não forem cumpridos, a lei nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983 informa as penalidades que serão vigentes de acordo com o grau de importância:

- Advertência;
- Multa;
- Suspensão de vendas e/ou de fabricação de produto;
- Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- Proibição de propaganda;
- Cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- Cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

### **2.3 Programa Mesa Brasil Sesc**

Em relação a projetos sociais que visam reduzir o desperdício de alimentos que ainda poderiam ser consumidos, encontramos o Programa Mesa Brasil SESC.

Através de conversas informais, descobrimos que o SESC – Serviço Social do Comércio – possui um programa chamado Mesa Brasil SESC.

O Mesa Brasil SESC trata-se essencialmente de um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional, baseado em ações educativas e de distribuição de alimentos excedentes ou fora dos padrões de comercialização, mas que ainda podem ser consumidos.

Infelizmente descobrimos que em Jaraguá do Sul, SC, não há uma unidade deste programa. No estado de Santa Catarina existem unidades do Programa Mesa Brasil SESC nas cidades de: Florianópolis, Joinville, Blumenau, Chapecó e Lages.

O que podemos perceber é que, mesmo que, ainda em poucas cidades, tem-

se pensado em criar estratégias para a redução do desperdício de alimentos em supermercados.

## 2.4 Supermercado

Para compreendermos alguns procedimentos relacionados com o descarte de alimentos que não estão aptos para venda, realizamos uma visita em um dos supermercados da cidade. No local, coletamos diversas informações para nossa pesquisa. Isso se deu com o intuito de podermos ter noção de como as coisas acontecem nos supermercados de Jaraguá do Sul, para então podermos direcionar nossa pesquisa.

Neste supermercado, conversamos com a responsável pelo estabelecimento. Ela nos informou que muitos produtos que não estão aptos para venda, mas aptos para o consumo, são reaproveitados entre os funcionários do supermercado. Alguns alimentos com o prazo de validade expirado e sem condições de consumo são trocados com o fornecedor (logística reversa).

As carnes e vísceras sem condições de consumo são separadas em recipientes próprios para tal fim, e semanalmente, uma empresa de Florianópolis vem buscar estes resíduos para dar a eles uma destinação.

## 2.5 Desperdício

Conforme o Instituto Akatu (2004), os indicadores de desperdício no Brasil atingem 64% de tudo que é produzido, o que equivale a cerca de 1,5% do PIB.

Corrêa (2011) nos diz que:

1/3 dos alimentos produzidos no mundo tem o lixo como sua destinação final. São aproximadamente 1,3 bilhões de toneladas de alimentos descartados entre países desenvolvidos e em desenvolvimento, mudando apenas a tipologia do desperdício: enquanto países ricos desperdiçam e descartam mais alimentos no nível de consumo (pós-compra), os países em desenvolvimento precisam concentrar seus esforços na otimização de processos e sistemas de produção, transporte e armazenamento (CORRÊA, 2011, p. 37-38).

Em relação à fase de comercialização dos alimentos, Rufino et al. ([200-], p.3), relatam que:

Na fase de comercialização é onde ocorre um desperdício que poderia ser mais controlado. Este ocorre principalmente pela inadequação de armazenagem, pela exposição do produto ao sol ou à umidade excessiva,

pela falta de cuidado com os produtos expostos e no manuseio pelos fregueses (RUFINO, [200-], p.3).

Com isso, percebemos que o desperdício de alimentos é um grande problema social e poderia ser controlado.

### **3 METODOLOGIA**

#### **3.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS INICIAIS**

A escolha pela realização de entrevistas, como instrumento de coleta de dados, justifica-se pelo fato de possibilitarem a obtenção de dados referentes a diversos fatores e aspectos da vida social e também por serem muito eficientes para a obtenção de dados em profundidade, além de oferecer maior flexibilidade se comparadas ao questionário (GIL, 1999). Além disso, a entrevista é:

Bastante adequada para a obtenção de informações acerca do que as pessoas sabem, crêem, esperam, sentem ou desejam, pretendem fazer, fazem ou fizeram, bem como acerca das suas explicações ou razões a respeito das coisas procedentes (SELLTIZ et al., 1967, p. 273, apud GIL, 1999).

Das diferentes formas de entrevistas apresentadas por Gil (1999), dentre elas: entrevistas abertas, entrevistas semi-estruturadas e entrevistas estruturadas, optamos em realizar entrevistas semi-estruturadas. Pois, segundo Gil (1999, p. 120), na entrevista semi-estruturada, “o entrevistador permite ao entrevistado falar livremente sobre o assunto”, sem desviar-se do tema original.

O roteiro de entrevista foi elaborado com base nas instruções apresentadas por Gil (1999), são elas:

- Clareza nas instruções que serão fornecidas ao entrevistador;
- As questões devem ser elaboradas de forma clara e precisa, de modo que o entrevistador e o entrevistado possam entendê-las;
- Questões abertas devem ser evitadas, pois o tempo para que o entrevistador anote as respostas geralmente é restrito;
- Assim, também devem ser evitadas questões ameaçadoras e muito íntimas;
- As questões devem ser dispostas de maneira ordenada.

Com isso, compreendemos que as entrevistas serão úteis para alcançarmos nossos objetivos, por meio da coleta das informações que desejamos.

### 3.2 ELABORAÇÃO DO ROTEIRO DE ENTREVISTA

O Roteiro de Entrevista foi elaborado pelo grupo com base na fundamentação metodológica e nas instruções apresentadas por Gil (1999). O roteiro de entrevista é semi-estruturado.

Primeiramente colocamos em um rascunho os itens que correspondiam aos nossos objetivos e que deveríamos coletar com os sujeitos de nossa pesquisa. Após isso, formulamos perguntas com base nesses itens. As perguntas foram divididas em três blocos: um para carnes e vísceras; outro para frutas e hortaliças e o terceiro para laticínios, e então discutimos as perguntas, bem como a organização do roteiro de entrevista.

Posteriormente, para verificarmos se obteríamos os dados necessários, realizamos a entrevista piloto com nossos familiares de modo informal, apenas para testar o roteiro de entrevista. Depois disso, nos reunimos e discutimos os dados obtidos com as entrevistas piloto, modificando o que julgávamos necessário para realizarmos as entrevistas coletando o maior número de informações possíveis. Deste modo, reelaboramos o roteiro de entrevista, que está em apêndice 01.

Depois que o roteiro de entrevista foi finalizado, começamos a selecionar os supermercados para a realização da entrevista. Inicialmente, o critério adotado para a escolha dos supermercados era a circulação de pessoas, escolheríamos os supermercados com maior circulação. Então de início fizemos um levantamento das redes de supermercados presentes na cidade, com base nesse critério. Diagnosticamos que Jaraguá do Sul possui quatro redes de supermercados de maior circulação. Em seguida selecionamos o supermercado de maior circulação de pessoas de cada uma das redes, ou seja, selecionamos quatro supermercados.

Após a elaboração desses critérios e da seleção dos supermercados, elaboramos um roteiro com os Passos para o Agendamento da Entrevista.

#### Passo 1:

- Ligar para um dos supermercados de cada rede;
- Perguntar qual é o supermercado da rede com maior circulação de pessoas.

- Para os supermercados que não fazem parte de alguma rede o agendamento tem início no passo 2.

#### Passo 2:

- Ligar para os supermercados que atenderam nossos critérios;
- Perguntar quais os responsáveis pelos setores de hortifrúti, laticínios e açougue e quais os horários de trabalho dessas pessoas.

#### Passo 3:

- Ir ao supermercado de cada uma das redes, e solicitar agendamento da entrevista com os responsáveis pelos setores de açougue, hortifrúti e laticínios;

#### Passo 4:

- Ir ao supermercado na data e no horário agendado para a realização da entrevista.
- Apresentar aos mesmos o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido do IFSC Campus Jaraguá do Sul.
- Dizer ao entrevistado que nem o seu nome, e nem o nome do supermercado serão divulgados, e que serão utilizados códigos.
- Dizer que após transcrever a entrevista, vamos entrar novamente em contato com o entrevistado para que ele leia a mesma e assine, caso esteja de acordo.

#### Passo 5:

- Levar a transcrição da entrevista para o entrevistado ler e assiná-la se estiver de acordo.

### 3.3 REALIZAÇÃO DAS ENTREVISTAS

Conforme entrávamos em contato com os supermercados previamente selecionados, percebemos dificuldades para a realização das entrevistas. Dentre eles, três supermercados recusaram nossa solicitação, alegando que não teriam tempo disponível para nos atender, pois estavam reestruturando as instalações internas, e ainda, em uma determinada rede, a Gerencia Regional não autorizou a realização da entrevista.

Como no decorrer da pesquisa encontramos essas dificuldades na realização das entrevistas, julgamos necessária a modificação dos critérios adotados para a escolha dos supermercados.

Foi decidido então, que selecionaríamos os supermercados com menor circulação, em comparação aos primeiros supermercados selecionados, mas que mesmo assim, eram supermercados populares e conhecidos pelos jaraguenses, a fim de coletarmos as informações necessárias para a realização da pesquisa. A seleção desses supermercados se deu por meio de buscas na internet e conversas informais com familiares e amigos, buscando selecionar os supermercados mais populares de Jaraguá do Sul.

Com este critério selecionamos vinte supermercados para a realização das entrevistas. Contatamos dez supermercados, destes, cinco nos concederam a entrevista. Os demais dez supermercados não foram contatados, pois não havia mais tempo hábil para a realização das entrevistas.

Como as entrevistas eram destinadas aos responsáveis por cada um dos setores, frutas e hortaliças, laticínios e carnes e vísceras, em cada supermercado realizamos mais de uma entrevista. Nos supermercados S01 e S03 foram duas pessoas entrevistadas, uma responsável pelas carnes e vísceras e outra pelos demais setores; no S02 foram duas pessoas entrevistadas, uma para carnes, vísceras e laticínios e outra para frutas e hortaliças; no S04 foram três pessoas entrevistadas, uma para cada setor; e por fim, no S05 duas pessoas responderam para todos os setores.

Depois de realizadas as entrevistas, transcrevemos cada uma delas. De modo a respeitar os critérios éticos da pesquisa, retornamos a cada um dos sujeitos entrevistados com as transcrições para que lessem e assinassem a autorização para utilizarmos as informações contidas na transcrição das entrevistas. Vale salientar, que todos os sujeitos entrevistados, dos cinco supermercados, autorizaram a utilização das informações. No apêndice 02, encontram-se as transcrições das entrevistas.

Desta forma, a pesquisa que apresentamos conta com informações concedidas pelos onze sujeitos entrevistados, representantes dos cinco supermercados.

### 3.4 PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE

Após a transcrição das entrevistas, em conjunto com nossa orientadora, destacamos os itens mais importantes para nossa pesquisa e construímos um quadro de análise. Com os itens já destacados, dividimos os mesmos em três quadros de análise, um para o setor de frutas e hortaliças, outro para carnes e vísceras e o último para laticínios. Organizamos os quadros de análise de modo a compreender as perguntas do roteiro de entrevista, e as respostas de cada sujeito entrevistado. Lembrando que sempre respeitamos o anonimato dos supermercados e dos sujeitos entrevistados. O quadro de análise encontra-se no apêndice 03.

Com o quadro de análise completo, nos reunimos afim de discutir as informações coletadas. Para melhor sistematizar a análise, a organizamos em categorias. Posteriormente, escrevemos o texto de resultados e discussões.

#### 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao analisarmos os resultados obtidos com as duas primeiras perguntas do roteiro de entrevista, que questionavam os entrevistados a respeito da definição de alimentos impróprios para a venda e impróprios para consumo, percebemos que a maioria dos entrevistados não os diferencia, pois forneceram respostas similares para as duas perguntas. Observamos isso nas Figuras 2 e 3 referentes as frutas e hortaliças, nas Figuras 4 e 5 referentes as carnes e vísceras, e nas Figuras 6 e 7 referentes aos laticínios. Vale a pena ressaltar que grande parte dos entrevistados, ao responder as perguntas, optou por mais de uma resposta.

Figuras 2 e 3: Frutas e hortaliças



Fonte: Gráficos elaborados pelo grupo com base nos dados coletados.

Figuras 4 e 5: Carnes e vísceras



Fonte: Gráficos elaborados pelo grupo com base nos dados coletados.

Figuras 6 e 7: Laticínios



Fonte: Gráficos elaborados pelo grupo com base nos dados coletados.

Com base nas respostas dadas pelos supermercados, compreendemos que grande parte deles não diferencia alimentos impróprios para a venda de alimentos impróprios para consumo, mas a nosso ver, alimentos impróprios para a venda são aqueles alimentos que ainda podem ser consumidos, como por exemplo: uma maçã com um amassado, pois se você retirar o cantinho amassado ainda poderá consumi-la. Já os alimentos impróprios para o consumo são aqueles alimentos que estão podres, com fungos ou qualquer outro microrganismo, alimentos com essas características não poderão ser consumidos.

Enquanto grupo, compreendemos que empresas parceiras são aquelas que não fornecem alimentos aos supermercados, são empresas contratadas apenas para realizar o descarte ou reutilizar os alimentos que não seriam mais úteis dentro dos supermercados. Sendo assim, na sétima pergunta, perguntamos aos entrevistados se eles possuíam empresas parceiras além dos fornecedores. Nos setores de frutas e hortaliças e laticínios todos os entrevistados responderam não haver empresas

parceiras nesse processo. Já no setor de carnes e vísceras os entrevistados informaram que possuem empresas parceiras para o destino desses alimentos, algumas delas são: Ossotuba, Osso Marinho, Marim.

Indagamos os entrevistados sobre sua opinião em relação ao processo de venda e descarte dos laticínios, das frutas e hortaliças e ainda de carnes e vísceras. Com base nos dados coletados notamos que todos concordam com os processos adotados no supermercado. Porém, um dos responsáveis expôs que poderiam melhorar um pouco esse processo contratando uma empresa para destinar os alimentos aos quais a logística reversa não atende.

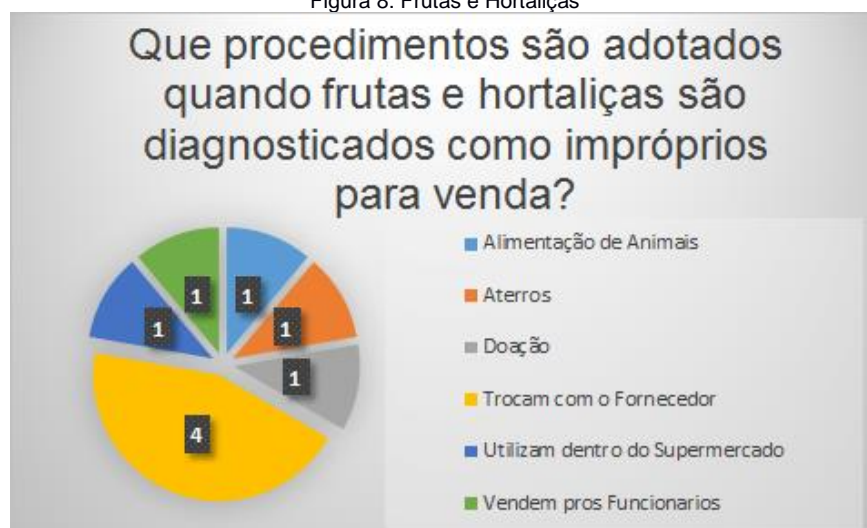
No roteiro de entrevista as perguntas foram separadas em três setores: um para frutas e hortaliças, um para laticínios e um para carnes e vísceras. Assim, iremos apresentar a análise dos resultados da mesma forma.

#### 4.1 FRUTAS E HORTALIÇAS

Abaixo podemos ver o restante dos dados que foram coletados no setor de frutas e hortaliças.

Quando nós perguntamos aos entrevistados, quais são os procedimentos adotados dentro dos supermercados quando as frutas e hortaliças estão prestes a estragar, ou seja, quando não estavam mais aptas para a venda. A grande maioria dos entrevistados nos informou que efetuam a logística reversa com todas as frutas e hortaliças, ou ao menos com uma parcela das mesmas, e que o restante das frutas e hortaliças recebem destinos diferentes, como podemos ver na figura 8.

Figura 8: Frutas e Hortaliças



Fonte: Gráficos elaborados pelo grupo com base nos dados coletados

Quando questionados sobre o processo de descarte, ou seja, a forma que os procedimentos citados são realizados, alguns entrevistados disseram que as frutas e hortaliças são separadas, armazenadas em tambores e então recebem o seu destino final, como por exemplo, a alimentação de animais, a troca com o fornecedor, o lixo comum e a doação, que em um dos supermercados é feita para um senhor que reside nas redondezas. Outro supermercado nos informou que as frutas e hortaliças impróprias para a venda são retiradas das prateleiras, após isso são armazenadas e levadas de três em três dias para um aterro, que está localizado no sítio do dono do supermercado.

Como foi dito anteriormente, a maioria dos supermercados tem mais de um destino para os alimentos, e então conseqüentemente optaram por mais de uma resposta. Como por exemplo, o entrevistado S031 disse que as frutas e hortaliças são doadas para os funcionários, e que em alguns casos são jogadas fora, e complementou dizendo que as hortaliças verdes, como a alface e a couve, são as únicas trocadas com o fornecedor.

Quando questionados sobre a realização de promoções quando os alimentos se encontram prestes a vencer ou estragar, quatro dos cinco supermercados entrevistados afirmaram que não realizam promoções, e apenas um afirmou que realiza. O supermercado que realiza nos disse que oferece descontos de 30% a 50% nos produtos.

Para finalizar achamos importante perguntar para os entrevistados qual é a quantidade de frutas e hortaliças descartada em um determinado período. Quando fizemos essa pergunta, alguns responderam em porcentagem, outros em quilogramas.

Vale a pena ressaltar que um supermercado que descarta 20% ao mês, pode descartar uma quantidade menor de frutas e hortaliças do que o supermercado que descarta de 3% a 5% ao mês, pois não sabemos a quantidade de frutas e hortaliças que é adquirida mensalmente ou semanalmente pelos supermercados. Podemos observar os dados no quadro 1.

Quadro 1: Quantidade de frutas e hortaliças descartada

SUPERMERCADO	QUANTIDADE
Supermercado S01	3% a 5% por mês
Supermercado S02	600kg por semana
Supermercado S03	20% ao mês
Supermercado S04	230kg a 280kg por mês
Supermercado S05	1200kg por mês

Quadro elaborado pelo grupo com base nos dados coletados

## 4.2 LATÍCINIOS

A seguir, podemos ver o restante dos dados obtidos no setor de laticínios.

Quanto ao processo de descarte, e aos procedimentos adotados quando os alimentos não estão aptos para a venda, percebemos que em todos os supermercados o principal procedimento adotado é a logística reversa. Mas como geralmente os laticínios que vão ou não ser trocados são determinados pelos fornecedores, alguns produtos acabam não sendo trocados, e esses alimentos são descartados ou utilizados no próprio supermercado, durante o café dos funcionários. Quando os laticínios são descartados, eles são armazenados em locais próprios para isso até que recebam seu destino final. Quando retirados desses locais, eles são separados da embalagem e jogados em uma pia, e as embalagens são descartadas no lixo comum. Os laticínios são separados da embalagem no momento do descarte para que nenhuma pessoa tente consumi-los, e passar mal.

Quando indagamos a respeito da realização de algum tipo de promoção quando os laticínios estão próximos da data de validade, o entrevistado S021 respondeu que não realiza nenhum tipo de promoção. Os entrevistados S031 e S051 responderam que realizam, já o S041 disse que ocorre raramente, apenas quando há uma quantidade muito grande de um determinado alimento prestes a vencer, e por fim, um supermercado não respondeu a essa pergunta.

Finalizando, perguntamos aos entrevistados qual a quantidade de laticínios descartada por mês/semana. As respostas obtidas estão expostas no quadro 2.

Quadro 2: Quantidade de laticínios descartados.

SUPERMERCADO	QUANTIDADE
Supermercado S01	5% mensalmente
Supermercado S02	Depende da semana
Supermercado S03	15% mensalmente
Supermercado S04	1,5% semanalmente
Supermercado S05	0,3% mensalmente

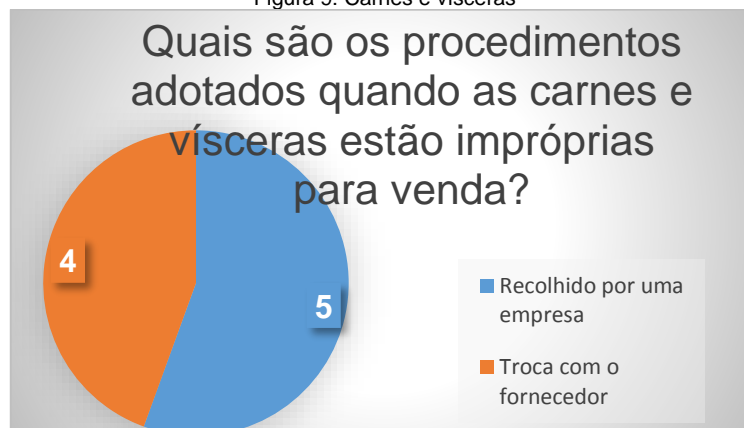
Quadro elaborado pelo grupo com base nos dados coletados

### 4.3 CARNES E VÍSCERAS

Por fim, apresentamos os dados coletados no setor de carnes e vísceras.

Analisando os dados obtidos, podemos afirmar que nos supermercados S05 e S03 que foram entrevistados na cidade de Jaraguá do Sul, quando diagnosticada como imprópria para venda, a carne é retirada do processo de venda. Quando isso ocorre, dois supermercados afirmam realizar o processo da logística reversa, quando possível. Caso não for possível, um outro processo é adotado. Esse processo baseia-se em armazenar as carnes e vísceras em tambores ou galões até que sejam recolhidas por empresas parceiras, que geralmente, utilizam as carnes e vísceras na fabricação de ração animal. Observamos esses resultados na figura 9.

Figura 9: Carnes e vísceras



Fonte: Gráficos elaborados pelo grupo com base nos dados coletados.

Em relação a realização de doações quando carnes e vísceras estão próximos da data de validade, todos os entrevistados afirmaram que optam por não realizar nenhum tipo de doação neste setor.

Quando questionados a respeito da realização de promoções quando as carnes e vísceras não estão mais aptas para a venda, todos os entrevistados afirmaram que realizam. Os entrevistados ressaltaram que para a realização das promoções as carnes e vísceras devem estar próprias para o consumo, e longe da data de vencimento.

Finalizando a entrevista os questionamos sobre a quantidade de carnes e vísceras que é descartada em um determinado período de tempo, podemos ver os resultados no quadro 3.

Quadro 3: Quantidade de carnes e vísceras descartadas semanalmente ou mensalmente.

SUPERMERCADO	QUANTIDADE
Supermercado S01	Ossos e sebos 3% ao mês Carnes 1% ao mês
Supermercado S02	90 kg a cada dois dias
Supermercado S03	22% de desossa e 2% de carne por mês
Supermercado S04	De 400 kg à 450 kg por mês
Supermercado S05	30 kg por semana

Quadro elaborado pelo grupo com base nos dados coletados

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente relatório tem como principal objetivo, compreender o processo de destinação de alimentos perecíveis que não estão aptos para venda em supermercados de Jaraguá do Sul, SC. Para isso, realizamos entrevistas com os responsáveis pelos setores de laticínios, frutas e hortaliças e por fim, carnes e vísceras, de cada supermercado.

Com as entrevistas realizadas, chegamos à conclusão de que a maioria dos alimentos que não estão aptos para venda em supermercados de Jaraguá do Sul nos setores de hortifrúti, laticínios e açougue, tem como destino a logística reversa, mas isso não ocorre sempre. Em alguns casos, a logística reversa não atende todos os

alimentos, então é dado um outro destino para esses alimentos. Dentre os diversos destinos que são dados, alguns deles são: alimentação de animais, aterros, doação para um senhor do bairro, lixo comum ou esgoto, recolhidos por empresas parceiras.

Sobre o processo de descarte, concluímos que na maioria dos supermercados, há algum lugar para depositar os alimentos que já não estão mais aptos para a venda, ou que não estão aptos para o consumo. Primeiramente eles retiram os alimentos do processo de venda e armazenam em tambores e/ou locais próprios para isso, e então esses alimentos recebem o seu destino final.

Após analisarmos os objetivos específicos formulados no projeto de pesquisa e os relacionarmos com as respostas e esclarecimentos obtidos nas entrevistas, podemos perceber que todos foram cumpridos. O primeiro determinava “conhecer a legislação vigente que trata do descarte de alimentos perecíveis”. Para que esse objetivo fosse alcançado, ainda na fase da elaboração do projeto de pesquisa, procuramos a legislação vigente em relação ao descarte de alimentos perecíveis e também a definição de quando um alimento é considerado impróprio para o consumo humano e impróprio para a venda

Na realização da entrevista os entrevistados expuseram sua opinião e informaram quais os procedimentos e/ou processo de descarte e também como evitam descartar alimentos que ainda estão aptos para o consumo. Assim, através da análise dessas respostas, conseguimos conhecer quais ações são realizadas por supermercados frente ao descarte de alimentos perecíveis, então nosso segundo objetivo também foi cumprido.

Ainda podemos dizer, que o nosso último objetivo que era, “identificar qual é o destino final dos alimentos perecíveis, de supermercados, que não estão aptos para venda”, também foi cumprido, pois em todos os supermercados que foram selecionados, os entrevistados responderam às perguntas referentes a isso, informando quais são os destinos finais das frutas e hortaliças, dos laticínios e das carnes e vísceras.

E por fim, acreditamos que atingimos o nosso objetivo geral que é “compreender o processo de destinação de alimentos perecíveis que não estão aptos para venda em supermercados de Jaraguá do Sul, SC.” Pois com a realização das entrevistas, compreendemos o processo de descarte dos alimentos que não estão mais aptos para a venda em supermercados de Jaraguá do Sul.

No processo de elaboração do projeto de pesquisa, tínhamos algumas hipóteses, que foram corroboradas ou refutadas com a realização das entrevistas, e a análise das informações.

Nossa primeira hipótese era: “os alimentos perecíveis que não estão aptos para venda em supermercados são doados a diferentes instituições”. Com base nos resultados da pesquisa, refutamos esta hipótese, pois a maioria dos entrevistados alegou que os alimentos não são doados para instituições. Apenas um, o entrevistado do supermercado S04, afirmou que doam apenas as frutas e hortaliças para um senhor do bairro, mas não justificaram o motivo.

Nossa segunda hipótese era: “os alimentos perecíveis que não estão aptos para o consumo são descartados em aterros sanitários e/ou lixões”. Esta hipótese foi refutada, pois, novamente a grande maioria dos entrevistados não afirmou que descartam esses alimentos em lixões ou aterros sanitários. Em apenas um dos casos, um entrevistado informou que alguns alimentos que não se encontram aptos para o consumo são depositados em um aterro que se localiza no sítio do dono do supermercado.

A maioria dos entrevistados afirmou que a logística reversa acontece dentro dos supermercados, assim corroboramos nossa terceira hipótese que dizia que “por meio da logística reversa, alguns alimentos perecíveis que não estão aptos para venda, em supermercados, são devolvidos ou trocados com os fornecedores”. Como dito anteriormente, nem sempre a logística reversa supre as necessidades dos supermercados, que acabam adotando outros procedimentos de descarte quando a logística reversa não é adotada.

Corroboramos também nossa última hipótese, que era “os supermercados estão desenvolvendo ações frente ao destino de alimentos perecíveis que não estão aptos para venda de acordo com a legislação nacional/estadual/municipal”, pois na realização da entrevista, os entrevistados informaram quais os procedimentos adotados para o descarte desses alimentos e também como evitam descartar alimentos que ainda estão aptos para o consumo, além de expor suas opiniões pessoais sobre os processos de descarte. Pudemos perceber que estão de acordo com as legislações consultadas pelo grupo e tratadas no item 2 na sessão 2.2.1.

Portanto, concluímos que o projeto foi de extrema importância para o grupo e que também poderá servir como conhecimento para outras pessoas da comunidade, pois aborda um tema muito importante atualmente.

## REFERÊNCIAS

- AMAMBAI. **Pesquisa Mostra que cerca de 1 Bilhão de Pessoas Passam Fome no Mundo**. Notícias. Disponível em: <<http://www.amambainoticias.com.br/mundo/1-bilhao-de-pessoas-passam-fome-no-mundo>>. Acesso em: 16 mai. 2015.
- BRASIL, Decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Regulamenta os artigos 30º e 31º da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, Presidência da República – Casa Civil, 20 fev. 1987.
- BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de risco e segurança dos Alimentos. Resolução nº 17, de 30 de abril de 1999. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, Presidência da República – Casa Civil, 30 abr. 1999. Disponível em: <<http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-08-13-20-53-09/category/194-seguranca-de-alimentos>>. Acesso em: 11 mai. 2015.
- BRASIL. Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens. Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, Presidência da República – Casa Civil, 31 jul. 1984. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/10\\_84.htm](http://www.anvisa.gov.br/anvisalegis/resol/10_84.htm)>. Acesso em: 11 mai. 2015.
- BRASIL. Lei nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983. Dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, Presidência da República – Casa Civil, 20 dez. 1983.
- CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; DA SILVA, Roberto. **Metodologia Científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice, 2007.
- CHAVES, Gisele de Lorena Diniz et al. **Diagnóstico da logística reversa na cadeia de suprimentos de alimentos processados no oeste paranaense**. Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, Ribeirão Preto, v. 1, p. 02-19, 2005. Disponível em <<http://sober.org.br/palestra/2/699.pdf>>. Acesso em: 01 mai. 2015.
- CHAVES, Gisele de Lorena Diniz. **Logística Reversa Entre o Varejo e seus Fornecedores: Retorno de Distribuição para Alimentos Cárneos E Lácteos**. São Carlos, p. 2-7, 2010. Disponível em: <[http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010\\_TN\\_STO\\_113\\_741\\_16554.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010_TN_STO_113_741_16554.pdf)> Acesso em: 01 mai. 2015.
- CORRÊA, Stella Ribeiro Alves. **Contribuição ao Estudo de Perdas no Varejo Supermercadista: Avaliação da Quebra Operacional e Proposição de arranjo Institucional para a Redução do Desperdício de Alimentos Descartados Comercialmente**. 2011. 161 p. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Administração de Organizações da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo. Ribeirão Preto, 2011.

Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/96/96132/tde-16122011-110017/pt-br.php>>. Acesso em: 01 mai. 2015.

FAO. **Desperdício de Alimentos tem Consequências no Clima, na Água, na Terra e na Biodiversidade**. Roma, 2013. Disponível em: <<https://www.fao.org.br/dacatb.asp>>. Acesso em: 5 mai. 2015.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2010**.

**Disponível em:**

<[www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/default.shtm)>. Acesso em: 18 de mai. 2015.

INSTITUTO AKATU. **A nutrição e o consumo consciente**. Caderno Temático. São Paulo, 2003. Disponível em:

<[http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/nutricao\(2\).pdf](http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/nutricao(2).pdf)>. Acesso em: 7 mai. 2015.

IPEA. **Desperdício- Custo para Todos - Alimentos Apodrecem Enquanto Milhões de Pessoas Passam Fome**. Disponível em:

<<http://desafios.ipea.gov.br/ind>>. Acesso em: 20 mai. 2015.

MARTINS, Ricardo Silveira. **Operador logístico**. Instituto para o Desenvolvimento da Qualidade nos Transportes. Confederação Nacional dos Transportes. Brasília: IDAQ/CNT, 2002.

MESA BRASIL SESC. Programa Social. **O Mesa Brasil SESC**. Disponível em:

<<http://www.sesc.com.br/mesabrasil/omesabrasil.html>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

RUFINO, Jéssika da Silva et al. **Análise de Desperdício de Alimentos em Supermercados do Município de Garanhuns-PE**. Garanhuns, [200-], p. 2-5.

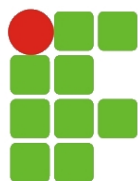
Disponível em:

<[http://www.editorarealize.com.br/revistas/enect/trabalhos/434ed6dad746037a207f2b05f3208a69\\_525.pdf](http://www.editorarealize.com.br/revistas/enect/trabalhos/434ed6dad746037a207f2b05f3208a69_525.pdf)>. Acesso em: 12 mai. 2015.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SANTA CATARINA. **Legislação**. Apresenta a legislação sobre todos os tipos de alimentos. Disponível em:

<<http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/joomlaorg/2013-08-13-20-53-09/category/125-alimentos>>. Acesso em: 11 mai. 2015.

## APÊNDICE 01 – ROTEIRO DE ENTREVISTA



Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC – Campus Jaraguá do Sul  
 Curso: Técnico em Química – Modalidade Integrado  
 Projeto: Conectando Saberes  
 Orientadora: Adriene Bolzan Duarte

Nome do Supermercado:	
Nome do Entrevistado:	
Função:	Tempo nessa Função:
Formação:	
Data da entrevista:	Hora: Início: _____ Fim: _____
Local da Entrevista:	Nome do entrevistador:

### CARNES E VÍSCERAS

1.	Que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias para venda?
2.	Que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?
3.	Realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?
4.	Que procedimentos são adotados quando carnes e vísceras são diagnosticadas como impróprias para venda?
5.	Como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para a venda?
6.	Esses alimentos são doados (para quem)? Esses alimentos são jogados fora (onde)? Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor (quais)?
7.	Existe alguma empresa parceira do supermercado neste processo de descarte?
8.	Qual a sua opinião sobre os procedimentos adotados neste processo de diagnóstico de alimento impróprio para venda

### FRUTAS E HORTALIÇAS

1.	Que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem consideradas impróprias para venda?
2.	Que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?
3.	Realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?
4.	Que procedimentos são adotados quando frutas e hortaliças são diagnosticados como impróprios para venda?
5.	Como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para a venda?
6.	Esses alimentos são doados (para quem)? Esses alimentos são jogados fora (onde)? Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor (quais)?
7.	Existe alguma empresa parceira do supermercado neste processo de descarte?
8.	Qual a sua opinião sobre os procedimentos adotados neste processo de diagnóstico de alimento impróprio para venda até o descarte
9.	Que quantia descartada de frutas e hortaliças que não estão mais aptas para o consumo humano?

### LATICÍNIOS

1.	Que condições os laticínios apresentam para serem consideradas impróprias para venda?
2.	Que condições os laticínios apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?
3.	Realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?
4.	Que procedimentos são adotados quando laticínios são diagnosticados como impróprios para venda?
5.	Como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para a venda?
6.	Esses alimentos são doados (para quem)? Esses alimentos são jogados fora (onde)? Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor (quais)?
7.	Existe alguma empresa parceira do supermercado neste processo de descarte?
8.	Qual a sua opinião sobre os procedimentos adotados neste processo de diagnóstico de alimento impróprio para venda até o descarte?
9.	Que quantia descartada de laticínios que não estão mais aptas para o consumo humano?

**PERGUNTAS EXTRAS**

1.	O que é feito com os alimentos que chegam ao supermercado impróprios para o consumo ou impróprios para venda?
2.	Existe algum acordo entre o supermercado e fornecedor sobre o descarte de alimentos perecíveis?

## APÊNDICE 02 - TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

Nome do Supermercado: ---	Código: S01
Nome do Entrevistado: ---	Código: S011 e S012
Função: Supervisor de Açougue	Tempo nessa Função: 2 anos e 5 meses
Formação: Médio Completo	
Data da entrevista: 30/11/2015	Hora: Início: 14h40 Fim: 15h00
Local da Entrevista: Sala de Administração	Nome do entrevistador: E1, E2, E3, E4

### CARNES E VISCERAS

**E1:** Carnes, vísceras, o que apresentam para serem consideradas impróprias para a venda, ou seja, quando elas são retiradas do processo de venda...

**S011:** Quando são retiradas...

**E1:** Isso.

**S011:** Também pode ser quando chega já, ou não? Ou só no processo de venda?

**E1:** Pode.

**S012:** Imprópria para venda.

**E1:** Quando é imprópria para a venda.

**S011:** Quando o produto é impróprio para a venda o produto... fora de temperatura do que é pedido né...

**E1:** Uhum.... Qual que é a temperatura pedida geralmente?

**S011:** Do resfriado...

**S012:** Geralmente tá na embalagem do produto né

**S011:** É, mas no máximo uns 4 graus

**E1:** Uhum

**S011:** Daí se chega com 7 ou 8, a gente já... já... manda devolver, não aceita

**E1:** Vocês devolvem para o fornecedor?

**S011:** Fornecedor leva de volta, isso, é....

**E1:** Humm...

**S011:** É quando chega o caminhão que entrega para a gente, a gente já confere a temperatura dentro do caminhão e se não estiver legal já vai de volta.

**E1:** Hmm...

**S011:** Aí já não chega nem a chega no balcão pra vender né, e se for congelado a temperatura tem que estar ali -8, -10 graus, então tem que tá congelado, super congelado não pode estar acima de 0°, vamos supor porque ai já está descongelando daí já é.... não é considerado... já nem entra... a gente já tem uma tabela de controle da qualidade na entrada, já, então não chega nem a ir pro balcão

**E1:** E essa tabela de qualidade é como, assim?

**S011:** Tipo tem a tabela ali, corte bovino, resfriado, quantos graus que é permitido chegar até no caminhão pro mercado, se for congelado tem na tabela ali tem quantos graus é, a qualidade da carne, tipo ah, veio alcatra com maminha, quantos por cento ali do peso ela pode ter e quanto não pode ter, tipo se for uma peça muito grande, tá fora do padrão vai de volta, se for muito pequena, fora do padrão, vai de volta, se o excesso de gordura for demais, vai de volta, então assim é um mercado bem assim.. Acho que seria isso ai dessa parte ali...

**E1:** Tá bem legal a primeira

**S012:** E também o prazo de validade né...

**S011:** É isso a validade já é impossível né, o primeiro passo é a validade né, não tem nem o que ver, mas mesmo vindo com a validade boa, se chega ali e tá fora de temperatura vai ter que ir

de volta porque não adianta ela chegar aqui com a temperatura... vamos supor que era pra ser 5° e chega com 10,12, a nossa câmara gela bem, mas não vai adiantar eu bota daqui pra lá, porque ela já pode ter chegado com a qualidade indesejável já... aí depois quando entra na câmara daí vai começar a ficar... a qualidade vai perder, vai ficar meio azeda, vai ficar isso.. Também não tem como... então chego aqui na entrada aí conferir a temperatura do caminhão, se estiver fora do que tá na tabela de controle vai de volta.

**E2:** E depois que o alimento já está na prateleira para a venda, vocês olham pelo prazo de validade, se tiver algum problema, aí vocês tiram do processo de venda mesmo...

**S011:** O que é olhado primeiro é a validade, já entrou, foi pro balcão, foi processado, tá nas bandejas lá e venceu, daí não tem, daí é perca... é baixado como perca, e vai... daí tem caminhão do... que carrega sebo e osso leva... não tem o que fazer né

**E1:** E essa tabela de qualidade, ela é alguma legislação que tem o modo de como fazer ela ou é mais do mercado

**S011:** Na questão de temperatura sim, isso é uma coisa que meio padrão já da vigilância né

**E1:** É, a gente procurou bastante coisa para o projeto e a gente achou bem pouco assim

**S011:** Aham, a tabela de temperatura já é uma coisa da vigilância, agora a gente formulou outra tabela de qualidade aqui do rancho bom, então é qualidade de controle do rancho bom, ah, um dianteiro bovino tem que vir entre 50 e 60kg, então não pode vir abaixo disso nem com 80kg que ta fora do padrão, essa tabela foi criado por nos daí... o excesso de sebo... aah, hmm... Vamos supor... se for uma carcaça suína que vem com a camada de gordura muito, muito grossa também, também foi uma coisa que a gente que fez, então assim, só a temperatura mesmo né César que eu acho que é municipal e estadual e a validade, isso vem da vigilância né, e o resto a gente complementou, daí o resto... o controle de qualidade é nosso..

**E1:** Sim, ta então a segunda, que é a próxima né, condições, praticamente a mesma coisa, quando é considerado impróprio para o consumo humano

**S011:** Isso já é depois que tá ali dentro né, quando é considerado impróprio

**E1:** É....

**S012:** Acho que é mais ou menos igual, né?

**E1:** É, é que assim...

**S011:** Tem a questão da validade né...

**E1:** Mais uma coisa é a confiar... é que as vezes já é impróprio, as vezes aparenta...

**S011:** É, é, a aparência, mesmo a comida que eu recebo aqui com a temperatura, aah, 35°, ta 35° ou menos, mesmo assim ela pote ter o risco, de essas carnes embaladas a vácuo ter um odor, um cheiro forte, então...

**E1:** Uhum...

**S011:** Quando é aberto ali que acontece isso, já é separado, porque mesmo vindo no caminhão, pode acontecer isso, porque as vezes tu pega 1000, 1500kg, tu não vai abrir peça por peça para ver, então é aberto só na hora que vai cortar para o cliente, essas embaladas a vácuo,então... raramente acontece, mas vem peça com mau cheiro junto, mau odor, então já é separado e lançado como perda também.

**E1:** Tá

**S011:** E outra coisa é a aparência também

**E1:** Uhum

**S011:** Aparência.... Pode vir um traseiro bovino, por exemplo, tu olha assim e tá perfeito, mas por dentro ele pode ter sido um boi que era machucado, ou que tenha as juntas já todas quebradas, ou um coágulo de sangue, mas na hora de cortar tu vai ver por dentro, não tem como ver antes, daí é descartado também

**E1:** E quando descartado, é alguém que leva, sabe como funciona essa...

**S011:** Descartado funciona da seguinte maneira, tudo que a gente não puder aproveitar dentro da empresa é lançado como quebra, porque a gente tem nosso controle de quebra no açougue, que a gente faz um balanço quinzenal, então pra da baixa no sistema certinho, lança como quebra, ah, tem uma peça de alcatra com maminha aqui, que veio do fornecedor da Friboi e ta

com mau cheiro, não dá de vende, quebra essa peça, deu 5kg e pouco, vai e baixa no sistema, e daí o caminhão do osso leva

**E1:** Esse é o caminhão da própria empresa que trouxe né

**S011:** Isso, não... é outra empresa, como é mesmo o nome... é Osso tuba, é uma empresa própria para isso, um caminhão fechado, um container fechado, ela recolhe o osso, recolhe o sebo, recolhe tudo que é impróprio para o consumo, daí depois disso o que é feito, provavelmente ração

**S012:** É, ração

**S011:** Isso... mas esse caminhão é específico para isso, não é a gente que leva para algum lugar, não é o mesmo fornecedor que leva, podem ter casos assim, aaah, compramos carne da Friboi e veio 2, 3 caixas, vamos supor... que não tenham qualidade para vender, que estejam com mau cheiro, alguma coisa assim, aí o que acontece, a gente liga para o vendedor, o vendedor vem, analisa, vê que tá ruim, fora do padrão, nesse caso a própria empresa vem e faz a troca com a gente, mas se for uma peça ou outra, raramente, assim é quebra e o caminhão do osso leva embora

**E1:** Hmm, tá, é que.... Por acaso, vocês realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S012:** Raramente né.... Nessa parte aí é difícil fazer né

**S011:** É, assim, como tem... a gente já cuida muito na entrada do produto, para não vir com data curta, é beeeem difícil, assim, vamos dizer, temos que fazer uma promoção, porque tá com data curta mas assim, o giro das carnes é muito alto, nosso giro de carne, a venda é muito grande, então não chega a dar isso, mas assim, pode ... Não dá para descartar, as vezes pode ser feito sim, como toda empresa eu acho que, que faz né... Coloca produtos lá, no setor seco da loja e já até chega a anuncia que tá com promoção, mas já avisando que tá com data curta a validade, então assim, na dá pra dizer que não, mas é muito raro de ser feito, porque já, devido ao controle de qualidade na entrada né

**E1:** Tá, deixa eu ver aqui... e como ocorre o processo de descarte também você falou...É... Esses alimentos são doados daí, ou jogados fora, devolvidos para o fornecedor, digamos quando são considerados assim, impróprios para a venda, né, que ainda são próprios para o consumo

**S012:** Pra estar impróprio pra venda é a fábrica que recolhe né, doado não

**E1:** Então doado não nh?

**S011:** Não, impróprios nada.... Porque assim, quando tá impróprio não tem mais o que fazer, já não dá de fazer nada, vem o caminhão do osso, leva, fazem ração, mas não tem como doar

**E1:** Uhum

**S011:** A não ser, claro, pode ser, talvez, na questão dos congelados talvez, frango, coisas assim, aí, é, aí até pode ser feito diferente, mas na carne bovina especifica não tem o que fazer, carne bovina tá imprópria para consumo para mim, tá impróprio para ele, para qualquer um, não tem o que fazer, é descarte, é perda para nós e pronto

**E1:** Uhum, Aah, por acaso existe alguma parceria do supermercado no processo de descarte? Seria só com a empresa ou teria mais algum

**S012:** Nessa parte de açougue seria só isso...

**S011:** É, é a osso tubo que recolhe, recolhe em todas as lojas do rancho bom

**E1:** Tá, agora mais uma opinião pessoal sua né, sobre os procedimentos adotados no processo de diagnóstico dos alimentos impróprios para a venda, até o descarte, ou seja, até ele entrar aqui, até ele sair para o fornecedor, o que você acha desse processo

**S011:** Até ele não ter.... até o produto chegar a não ter condições para a venda, é isso?

**E1:** Isso...

**E2:** É, o processo todo

**E1:** Até ele ser descartado...

**S011:** Se é correto ou não, isso

**E2:** É, a sua opinião pessoal...

**E3:** É, a sua opinião pessoal, é

**S011:** Olha, da minha parte, do que a gente sabe do que acontece aqui dentro, que tá impróprio para o consumo, realmente, que é dado baixa, e descartada e jogado fora, não tem o que fazer, não adianta tentar aproveitar de outra maneira, eu acho que é a coisa mais correta que tem né

**E1:** Uhum

**S011:** Porque não adianta, como a outra pergunta falou lá, tá chegando perto da validade, ou tá quase impróprio para o consumo, vamos baixar o preço e vamos vender, não é selecionado, tá impróprio para o consumo, é impróprio para o consumo, vai na perda e vai fora. Então eu acho que a gente não tem outra maneira de aproveitar o produto, tá ruim, tá ruim é perda, vai fora e deu. Ai só assim pra gente ter a qualidade da carne, não adianta, eu vou tentar, sabe, aquela eu tô na dúvida se tá com um cheiro forte ou não tá, se eu posso vender. Não, se tem cheiro diferente do que é para ser, não tem segunda opinião, já é descartado, então eu acho que... E o processo de retirada, acho que melhor do que isso não talvez não tem como, porque a empresa já faz isso para nós a tempo né, então tem uns caras que vem, os caras que recolhem, o caminhão deles é um baú, container fechado, não é caminhão aberto nem nada, não dá cheiro, não dá nada, então só daí para frente o destino deles a gente não pode afirmar de certeza, mas é osso, sebo, essas coisas a gente sabe que é feito ração né... então daí eu acho que é isso

**S012:** No lixo comum não é permitido jogar...

**E1:** Sim

**S011:** Eles levam o osso mas levam tudo assim separado, não pode ter um pedacinho de plástico, não pode ter nada junto, para não chegar lá e misturar na ração né

**E1:** E quando vocês tiram do processo de venda, vocês armazenam onde?

**S011:** Armaz... daí, tipo assim, eles pegam três vezes por semana, tipo se eu tiver uma peça hoje que está... sem condições para a venda, a gente já tem um local separado de produtos impróprios para o consumo já identificado, tudo, é posto naquela caixa e daí tipo, amanhã eles vem, amanhã eles já levam embora, pode acontecer que é osso ou alguma coisa, ou sebo, aí já tem um local separado também, o sebo e o osso ele é congelado e depois a gente tira ali o sebo, desossou, sobrou osso, faz um pacote, põe na área lá impróprio para consumo, põe congelar e amanhã eles já vem e já leva, ou se não vir amanhã assim por diante, mas é, mas é...

**E1:** Tá, agora umas perguntas mais gerais né... Ah é, desculpa, tem mais uma aqui. A quantia descartada de carnes e vísceras que são doadas, ahn, pera aí, que não estão mais aptas para o consumo humano, é em média descartados

**E2:** É, qual a quantia dos produtos que chega que é descartada

**E1:** Que chegam

**E2:** É, uma média, assim...

**S011:** Na verdade é.... é.... tão pouquinho né.... Mensal isso né?

**E1:** Mensal, é

**E2:** É, conforme vocês fazem o controle

**S011:** Acho melhor dar o valor mensal

**S012:** É, tantos por cento assim

**E2:** É, uma média da porcentagem, pode der

**S012:** Carne imprópria é pouco, o que é mais é osso...

**S011:** Aí tem essa parte aí, a pergunta é impróprio para o consumo...

**E1:** Uhum

**S011:** Então não é sebo nem osso, que essa é uma quebra natural, normal

**E1:** É

**E2:** É, não tem o que fazer

**S011:** Então não é um corte errado, não é produto impróprio, é que a carne vem com osso, muita coisa a gente tem que desossar, muitas carnes vêm com excesso de sebo e a gente tem

que retirar, então esse é um processo normal, agora de produto imperecível aqui, olha em porcentagem dá o que S012

**S012:** É....

**E1:** A gente pode ir para a próxima também

**S011:** É, porque assim, é....

**E2:** Assim, uns 5 por cento

**S011:** Da venda?

**E2:** É, da menos

**S011:** Não, não dá isso, a quebra geral do açougue se fosse contar sebo, osso e tudo, que osso não ta nessa pergunta, a quebra geral do açougue não... não chega a 3 por cento, no geral

**E2:** Aah, então...

**E1:** Mas osso entra em vísceras, não?

**S011:** Também

**E1:** Também

**E2:** Então assim, 1 por cento em média

**S011:** É, vamos supor que dê um por cento da venda total

**E2:** É, um pouco menos

**S011:** É, mas ainda é bastante

**E1:** Uhum, ta então agora as perguntas gerais, o que é feito com os alimentos...

**E2:** Já foi...

**E1:** É, já foi tudo, então é isso, muito obrigada!!

**S011:** É isso? Eu acho que vai ser útil para vocês

**E2:** É, vai ser muito útil

**S011:** Então ta, se tiver mais alguma dúvida que surgir, qualquer coisa se não der de vir pode dar uma ligada, mas eu acho que...

Nome do Supermercado: --	Código: S01
Nome do Entrevistado: --	Código: S012
Função: Supervisor de Loja	Tempo nessa Função: 2 anos e 5 meses
Formação: Superior Completo	
Data da entrevista: 30/11/2015	Hora: Início: 15h13 Fim: 15h30
Local da Entrevista: Sala de Administração	Nome do entrevistador: E1, E2, E3, E4

## HORTIFRUTI

**E1:** Algumas perguntas são... como a gente tem uma noção que vai mudar um pouco o processo. Né! Como por exemplo é.... impróprio para venda, quando vocês retiram ela da venda.

**S012:** O destino?

**E2:** Quando são consideradas impróprias para a venda

**S012:** Quando tem algum amassado assim, um podre, alguma coisa assim a gente já descarta. Fruta e verdura é alguma coisa que toda hora tem que tar olhando, né. Ta olhando, vai repondo, já vai tirando, a próprias caixas que já vem, as vezes já vem produto estragado... né... estraga muito rápido, e já tira fora, porque não vai levar né, tem um amassadinho, um...já... meio que já... ficando podre, já tira porque não adianta deixar na loja.

**E1:** Mas ela é considerada imprópria para venda ou imprópria para o consumo?

**S012:** Pra consu... Pra venda, porque se tu tirar aquele cantinho ainda dá para consumir, mas a gente já evita, já não deixa na loja, já tira

**E1:** Tá, então quando frutas são consideradas impróprias para o consumo humano?

**S012:** Consumo humano?

**E2:** Para o consumo

**E1:** É..

**S012:** Quando elas já tão... podres no caso né, daí já não dá mais para consumir

**E1:** Uhum, então tá... é.... Realizam algum tipo de promoção quando se encontra...

**S012:** Nessa fase...

**E1:** É, fruta não tem é, data de validade

**S012:** É, nessa parte aí a gente não faz não, porque daí ninguém vai comprar né

**E1:** Uhum, e nem com amassado assim...

**S012:** Não, a gente não faz

**E1:** Tá..

**S012:** Não vai adiantar fazer promoção se o produto ta estragado né...

**E1:** É, é verdade,

**S012:** Nessa parte não tem muito o que fazer não

**E1:** É, impróprio para a venda já foi...

**E2:** É, quais os procedimentos adotados, é para o lixo sempre?

**S012:** É, para as frutas a gente tem um objetivo, o nosso patrão tem um sitio em Schroeder e tem criação de gado, tudo que é fruta, verdura, legume a gente destina tudo para lá, para fazer a alimentação desses animais lá

**E1:** Uhum

**S012:** Não é jogado no lixo né, se a gente joga direto no lixo tem gente que vem e recolhe, aí não, a gente coloca tudo em tambores e manda tudo para lá

**E1:** E quando não ta apto para a venda também ou...

**S012:** É, é tudo para lá

**E1:** É os dois no caso...

**S012:** É, alguns fornecedores recolhem os produtos, a gente tem acordo né

**E1:** Uhum

**S012:** Aah, estragou 5 caixas de laranja, ele, ele recolhe e leva o produto embora, e deixa 5 boas de volta, faz a troca

**E1:** Uhum

**E2:** Logística reversa né?

**S012:** Oi?

**E2:** Logística reversa né?

**S012:** Isso, aham, mas a grande maioria vai para... alimentar os animais né

**E1:** É uma quebra do mercado daí, não do fornecedor

**S012:** É quebra do mercado, isso, uhum

**E1:** E daí frutas são doadas, são jogadas fora... são devolvidas para o fornecedor

**S012:** É, daí que nem eu te falei, algumas é devolvido, e a maioria... doado a empresa não adota essa política não

**E1:** Não... é a opinião desse processo, que nem a gente fez antes com ele

**E2:** É, você acha que é eficaz, acha que tá ótimo assim...

**S012:** Acho que assim, que nem a gente faz aqui na empresa acho é um destino bom, porque não é jogado no lixo né, vai para algum fim né, eu trabalhava numa empresa antes que era jogado no lixo, ia pro lixo e pronto né, aqui não, vai para, pra... alimentar os animais mesmo, tem empresas que doam (não entendi essa parte)

**E1:** Uhum, daí essa empresa parceira seria... você poderia me falar o nome...

**S012:** É, depende da negociação né

**E2:** Uhum, então está no contrato assim de vocês...

**S012:** Não, não tem contrato, que nem as vezes o comprador vai lá e compra 50 caixas de pêssego, o que tiver troca aí você vai me fazer troca, o que não tiver...

**E1:** Uhum

**S012:** Aí mesmo na hora da compra é feita a negociação já, normalmente é produto de época assim, quando é a época do produto né... A gente faz bastante, porque aí tem uma perda maior né, aí agora começa a melancia, da bastante perda de melancia, aí o fornecedor já sabe que troca para nos né

**E1:** Tá, sabe a média de quantia que é descartada quando não estão aptas para o consumo humano?

**S012:** Também eu posso te passar uma porcentagem por mês assim né, que nem o Alex te falou antes, a gente faz balanços né, dá em torno de 3,5 por cento por mês, 4 por cento que é descartado

**E1:** Uhum, descartado daí né,

**S012:** É, uns 4 por cento por mês, vamos dizer..., mas no verão já aumenta um pouquinho

**E1:** Tá, tem as perguntas... Quando chega já tem alguma coisa, vai só para volta...

**E2:** Quando chegam, se eles já não estão em boas condições, apresentam... já estão meio amassados ou alguma coisa assim, aí o que vocês fazem com esses alimentos?

**S012:** Quando chega ali no caminhão?

**E2:** Quando chega mesmo

**S012:** Aí a gente já devolve, nem vai para a loja daí

**E1:** Uhum

**S012:** Aí quando o fornecedor chega, já vai uma pessoa do setor, geralmente o líder e avalia a caixa, aí dá para identificar, não dá, aí já devolve na hora, porque não adianta a gente pegar porque não vai vender né

**E1:** É....

**S012:** Fruta e verdura é uma coisa assim, se a gente não compra o cliente não vai comprar também né, e os clientes olham muito a qualidade, então não tem o que fazer, tem coisa que a gente já devolve na hora da descarga mesmo, não ta boa, já devolve

**E1:** Uhum, deixa eu te pedir se tem alguma legislação que fale sobre frutas, alguma coisa assim, se pode ser doada, ou se pode... como é que é.... a logística reversa, para a gente estar vendo...

**S012:** Agora eu não vou saber te falar

**E1:** Uhum

**S012:** Só não doamos para não ocasionar problemas né, porque vai que a pessoa que pega passa mal, alguma coisa, ela vai... a empresa que vai se responsabilizar né, então a gente já

evita de fazer doação por causa disso, em padaria, açougue a gente não costuma fazer nenhum tipo de doação de produtos já para o descarte né

**E1:** Então é isso né

**E2:** É, de fruta acho que é isso

Nome do Supermercado: ---	Código: S01
Nome do Entrevistado: ---	Código: S012
Função: Supervisor de Loja	Tempo nessa Função: 2 anos e 5 meses
Formação: Superior Completo	
Data da entrevista: 30/11/2015	Hora: Início: 15h13 Fim: 15h30
Local da Entrevista: Sala de Administração	Nome do entrevistador: E1, E2, E3, E4

## LACTICÍNIOS E FRIOS

**S012:** De laticínios ele passou alguma coisa para vocês? Aah, dos frios

**E2:** É, agora tem os laticínios

**E1:** Laticínios, é

**E2:** Se você puder comentar um pouco...

**S012:** Deixa eu só verificar mais ou menos

**E2:** São quase as mesmas perguntas

**E1:** É que cada um tem um processo diferente né...

**S012:** É... os laticínios vamos dizer que 90% dos produtos o fornecedor pega de volta né

**E1:** Uhum...

**S012:** Esse setor é um dos que mais eles, eles recolhem

**E1:** Eles recolhem porque assim, porque acabou a data de validade, não tem...

**S012:** É tipo, é produto da Tirol... eles recolhem produto... eles mesmo recolhem né, então sem jogar no lixo nada né

**E1:** As condições então é só mesmo a data de validade

**S012:** E temperatura também

**E1:** Temperatura...

**S012:** Se tiver a temperatura na embalagem que tem que estar 5 e chegou a 10, 11 graus, o produto tá impróprio já

**E2:** E se tá com a embalagem violada, alguma coisa assim, eles pegam de volta?

**S012:** Pegam de volta aham

**E1:** Hmm... Tá, daí...

**S012:** 90% a empresa pega, os 10% a gente acaba tendo prejuízo daí né, se tem uma embalagem com dois, tem gente que vai lá e quebra no meio, daí o mercado que tem o prejuízo

**E2:** Daí é descartado?

**S012:** É descartado

**E2:** Daí é como... é lixo comum ou tem alguma empresa?

**S012:** Não, não... esse lixo a gente abre as embalagens, a gente lava

**E2:** Ah vocês separam então as embalagens do alimento

**S012:** Sim, sim... não é nada jogado assim, ah tem uma bandejinha de iogurte, não joga ela toda no lixo, a gente esvazia ela e joga só o plástico, porque daí vai que tá lá no lixo, uma pessoa vai lá e cata e vai lá se alimentar daquilo...

**E2:** Passa mal

**S012:** Que acaba passando mal, é..... Já evita qualquer forma pra não ter complicações futuras né

**E1:** Tem alguma, alguma parceira... empresa parceira do supermercado pra estar fazendo esse... recolher...

**S012:** Não, esse é o... O da cidade mesmo que recolhe

**E1:** Da cidade... Uhum...

**S012:** Não sei se é o caminhão.... Acho que é um caminhão separado do que recolhe as da residência

**E1:** Tá e qual que é sua opinião sobre esse processo todo?

**S012:** Eu também acho que, do fornecedor pegar de volta, acho mais interessante assim pra não descartar assim...

**E1:** Uhum

**S012:** O que eles fazem com isso quando volta a gente também não sabe né...

**E1:** Hmm...

**S012:** Mas, o ideal seria que cada um (????) O seu né.... Na minha opinião assim

**E1:** E a quantidade de alimentos.... É, tem noção assim?

**E2:** Que assim, que acaba estragando e o fornecedor vem e busca, ou que é descartado, incluindo tudo, a quantidade mesmo que pegam

**S012:** Como vou.... É difícil falar quantidade...

**E1:** Acho que não é 90%, alguma coisa assim?

**E2:** Não, 90% é do que recebe

**E1:** Ah tá! Claro... ah tá

**S012:** Dá muita pouca coisa, é uns 5%...

**E2:** Uhum, então uns 5% assim?

**S012:** É isso, aham

**E2:** Hmm, ta

**E1:** Daí quando chega já no mercado com esse... hã... impróprio pra venda então é porque... já volta pra empresa no caso

**S012:** É quando chega o caminhão ali

**E1:** É....

[TELEFONEMA]

Nome do Supermercado: ---	Código: S02
Nome do Entrevistado: ---	Código: S021
Função: Açougueiro/comprador	Tempo nessa Função: 16 anos
Formação: Primeiro Grau Completo	
Data da entrevista: 21/12/2015	Hora: Início: 15h15 Fim:15h35
Local da Entrevista: Açougue do Supermercado	Nome do entrevistador: E5, E6

## CARNES E VÍSCERAS

**E5:** A gente vai começar pelo carnes e vísceras tá?

**S021:** Tá

**E5:** A primeira pergunta é: Que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias para venda? Quando vocês têm que... Não dá mais pra vender

**S021:** Não dá mais pra vender quando ela tá escura, quando a carne já perdeu a cor né, que uma carne que se já olha nela que se já vê que ela tá pálida, uma carne mais. Então tipo a carne imprópria é isso aí, carne já que tá é.... escura ela já tá fora de de de de de venda se já olha pra ela se já vê a decomposição dela já é.... não pode mais ser vendida entendeu?

**E5:** Aham, entendi. A próxima: que condições as frutas e hortaliças, frutas e hortaliças apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?

**S021:** Daí frutas é ele que responde ali né.

**E5:** É,tá escrito errado é só carnes e vísceras mesmo. Pra consumo humano porque quando vocês tiram daqui...

**S021:** aham

**E5:** Pra, é.... vocês tiram do processo de venda né?

**S021:** Sim

**E5:** E aí?

**S021:** Aí ela vai pra um... é onde a gente tem um.. Um osseiro que se chama Tiros resíduos que aí essas carnes que fica fora onde que eles levam pra uma decomposição de fazer farinha, de fazer é... ração para cachorro.

**E5:** Eles usam... eles usam o osso?

**S021:** Sim, é usado junto com o osso e aí a gente tem um ... um galão ali que a gente, aonde que a gente armazena isso separado que eles passam retirar ai de cada dois dias, ali eles retiram de dentro do açougue.

**E5:** Tá, então depois que sai daqui pra venda mesmo é só... só vai pra esse ...

**S021:** Sim, a finalidade dela é essa daí.

**E5:** A tá.

**S021:** Mas geralmente a gente não acontece de chegar deixar chegar a esse ponto entende?

**E5:** Aham

**S021:** Então a gente tenque ter uma, uma certa analisando a saída como que tá pra você ir comprando pra você não deixar chegar a um ponto que você...

**E5:** Aham. É realizado algum tipo de promoção quando o alimento tá próximo da data de vencimento ou quando...

**S021:** Geralmente nós não trabalhamos em cima disso né porque se tiver perto da validade de vencer o que que vai acontecer, o cliente obviamente vai observar que ele já tá próximo ao vencimento então, se tenque fazer uma promoção mais quando o produto vem com data longa, sê pode fazer a promoção mais em cima de data longa de de vencimento.

**E5:** Aham, tá. E, o que vocês fazem, quais são os procedimentos adotados quando as carnes e vísceras são diagnosticadas impróprias pra venda? O que vocês fazem assim, vocês tiram ela aí vocês...

**S021:** Essa que é retirada que vai pra esse Resíduo do osso aonde que ela é eliminada daí, ela é eliminada a gente tem um um galão uma uma vasilha vamos dizer assim uma armazenamento fora, tipo especificado pra quilo ali que é aqui já... a gente já não pode mais ter um contato com ela ai é eliminada.

**E5:** Aham, e aí o lixão leva normal? Ou é ...

**S021:** Não é o lixão, isso é um osseiro chama-se uma empresa de osso até na verdade é essa aqui ó, eu tenho o nome da empresa aqui que ela retirou agora pouco aqui ó. Marim Indústria e Comércio de Sebos e Farinha Alimentar.

**E5:** Ata, e é.... de quanto em quanto tempo essa empresa passa aqui?

**S021:** De dois em dois dias.

**E5:** É?

**S021:** Sim, pra que essa carne, se ele ficar ali dentro obviamente vai ficar numa área de resfriamento mais se você deixar mais dias ela vai ficar ... vai começar a dar cheiro e esse cheiro que não pode ter.

**E5:** Nossa, é né? E.. Esses alimentos não são doados né? Doação de carne não tem...

**S021:** Não, não pode, nós não doamos né, talvez tenha alguém que faça isso é.... eu acho errado porque se você vai doar é uma coisa que se já tá sabendo que é uma coisa que talvez pode vir até dar problema, tal e coisa né. Às vezes você pensa: a não, não nós não doamos. Nosso é tirado vai direto pra lá.

**E5:** É.... esses alimentos são jogados fora?

**S021:** Esses que sai daqui que são esses ali em cima do osso da carne vai direto pra essa empresa que fabrica a farinha e manipulação deles lá é o sebo e pra fazer farinha pra consumo de rações para carne de animais né, cachorro e gato essas coisa. O resto daí dependendo de de de de verduras essas coisas também já tem um armazenamento onde que é levado pra ficar lá pra ele ter uma decomposição aonde que esse produto vai pra decompor ... aonde que animais e pessoas não podem mais tocar nele.

**E5:** E.... é ... existe alguma troca com o fornecedor de carnes, assim?

**S021:** De carne de... se tiver dentro da data de validade, próximo a vencer e você tem uma negociação com o frigorífico ou que ele te passou por exemplo uma picanha e ele me liga e me dá o desconto em nota e essa mercadoria sai fora para ir pra decomposição do osso porque ela já não tem mais o que fazer.

**E5:** Aham, e qual sua opinião dos procedimentos adotados neste processo de diagnóstico de alimento impróprio para venda até o descarte, sê acha que dá certo assim...

**S021:** Que é o correto de ser descartado?

**E5:** É, também é.

**S021:** Sim, é o correto quanto mais correto se levar né porque isso aqui se não tá vendendo, isso é saúde né então acho que a partir do momento que se meche com alimentação ele passa a ser saúde então é um alimento que está todo dia na sua mesa, não só na minha, na mesa de todos os consumidores, então sê tenque ter uma notação é.. Muito focada em cima, entendeu?

**E5:** Sim, é.... e vocês tem alguma quantia, uma média de quantia descartada de carnes e vísceras que não estão mais aptas para consumo humano?

**S021:** Isso entrando ali em média de cada dois dias ali que dá do osso desde os ossos que a gente tira as carnes e vísceras que são é média de 90 quilos aqui.... Até tá marcadinho aqui ó.

**E5:** Por.... a cada dois dias no caso.

**S021:** Isso, a cada dois dias né. Então a desossa daí que entra o que ... a gente tira do osso quando é pra fazer carne moída e daí a gente tem que limpar então vai acumular bastante as vezes se vem aqui se que 100 quilos de moída ou tu quer 50 eu tu quer... então você tenque desossar aí aonde que esse osso acompanha ele. Mais de carne imprópria pra consumo, raramente acontecido de deixar ir ali entende? Daí a gente procura trabalhar com carnes que chega todos os dia fresca pra que não venha acontecer isso aí

**E5:** Sim muito obrigado. Então é ... a parte de carnes e vísceras fechou. Daí a gente vai passar pro frutas e hortaliças né que é o que sê também vai responder?

**S021:** Frutas e hortaliças daí o Agnaldo responde né

**E5:** A, tá bom, é o laticínios então né

**S021:** É é laticínios

Nome do Supermercado: ---	Código: S02
Nome do Entrevistado: ---	Código: S021
Função: Açougueiro/comprador	Tempo nessa Função: 16 anos
Formação: Primeiro Grau Completo	
Data da entrevista: 21/12/2015	Hora: Início: 15h15 Fim: 15h35
Local da Entrevista: Açougue do Supermercado	Nome do entrevistador: E5, E6

## LATICÍNIOS

**E5:** Isso, tá bom então obrigada. Então agora agora a gente tá falando de laticínios. É ... os laticínios que condições vocês percebem neles pra eles serem retirados para venda, para serem considerados impróprios para venda?

**S021:** Impróprios é quando ele tem, o vaco geralmente que nem queijo, mortadela, os fatiados que vem que vem embalado que ele tá com o vaco que já não tem mais o pacotinho é retirado da área de venda, quando ele está próximo a data de validade, três dias ali próximo da data de vencer, a gente já retira ele dá da prateleira, do... Seja ele da geladeira onde que ele fica ali pra não vender.

**E5:** Aham

**S021:** É... ou as vezes até mesmo que vem com é... a pessoa não pode identificar a data de validade também nós não deixamos, vem violado a gente também não deixa. Então são esses que você tem que ter um cuidado assim em cima né, as vezes acontece de você vê uma geladeira ali com uma ... que uma geladeira ali as vezes pode ter com vários itens se consegue fazer, hoje por exemplo agora a tarde eu tô sozinho, mas eu vou fazer um repasse ali. É um relance que a gente diz pra foca em cima, a isso aqui já vencendo isso tá próximo de vencer... Então todos aqueles ali a gente tem que retirar entende?

**E5:** E essa questão de violado, é ...quando tá com o plástico amassado essas coisas assim?

**S021:** Isso, é quando ele vem com a caixinha amassada, quando ele vem a tampa amassada, quando ele vem com a mercadoria que ela já tá que se vê tipo assim , usou a caixa e bateu um canto , então ele já automaticamente... ele vai tá ali dentro mas ele mexeu com com... ele já vem prensado da máquina, já vem... tipo dentro de um vaco , tudo certinho e aí obviamente ele vai causar que ele vai machucar o produto dentro , onde que vai entrar o vento o ar do vento e daí já pode acontecer de de... azedar ou estragar o produto né.

**E5:** Sim, a segunda pergunta: Que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem impróprias pra consumo humano mesmo, porque quando é retirado do processo de venda, vocês jogam direto fora?

**S021:** Essa daí é ele que responde, é a fruta e hortaliça é o Agnaldo. Eu só nos laticínios.

**E5:** A, é os laticínios, desculpa eu li errado. Que condições os laticínios apresentam para serem considerados impróprios para consumo humano mesmo, é o mesmo de quando vocês retiram do processo de venda?

**S021:** Quando a gente tira dali .... pra onde ele vai ?

**E5:** Isso.

**S021:** Aí as empresas, elas retiram ... a gente leva eles até um que a gente tem um ... uma área de depósito aqui no freezer, separado que ele vem discriminado ali que é produtos impróprio pra consumo. Aí cada vendedor, por exemplo você é vendedor, você é vendedor de uma empresa, chega eu mostro: ó, esses aqui são só as troca essas aqui são as suas, dali pra frente quem leva e toma a iniciativa de descartar eles é as próprias empresas.

**E5:** As empresas e.

**S021:** Sim, porque são fornecedoras elas tem que automaticamente fazer a troca daquele produto.

**E5:** Sim. E esses alimentos laticínios mesmo, é realizado algum tipo de promoção com eles também? Com relação quando tá próximo da data de vencimento?

**S021:** Não, não, nós principalmente não fazemos. Porque é aqui que acabei de te falar, ele tem que tá dentro da data de validade boa porque se eu colocar ele em cima, próximo a data, mesma

coisa que colocar hoje um... uma nata pra vencer amanhã, e eu ir ali e te colocar na oferta hoje, se tá fazendo uma coisa que o cliente vai ver, vai chegar ali e vai olhar a data de validade tá próximo ao vencimento.

**E5:** E aí, quando esses laticínios são considerados impróprios pra venda é chamado o.... a.... o fornecedor deles e eles que fazem esse processo de retirada...

**S021:** Automaticamente, toda semana que eles passam vender, eles vendem por semanal, cada um deles que chega aqui ele vai tar armazenado num num freezer onde a gente já tem eles que a área deles mesmo que, não a gente não coloca um produto que não é impróprio ali pra consumo que aquilo ali só fica pra aquela ... pra aquele tipo de mercadoria que já tá passada a data de validade, eles passam ali daí cada um faz suas trocas dali eles usam e levam pra... poder apresentar na empresa de Volta. Entende? Ai lá a empresa que se responsabiliza em dar o fim neles.

**E5:** É, lá não tem... mais se acha que eles jogam fora os produtos de lá?

**S021:** Eles tem que ter né, um... um rigor muito em cima né, porque eles também não podem jogar é.... assim, vamos dizer, vamos jogar fora hoje porque isso aí se sabe que vai causar ao meio ambiente eles não jogam, eles tem que ter uma área pra finalizar a decomposição deles e zerar

**E5:** Sim, tá. É.. E aí, é então esse processo de descarte é realmente do... da questão do ... dos fornecedores.

**S021:** Isso, aí direto da ... dos fornecedores.

**E5:** Ata, e é.... daqui existe tipo, doação desses alimentos? Ou ...?

**S021:** Não, nós não fazemos.

**E5:** E nem jogar fora... daqui não sai?

**S021:** Não, daqui não sai, daqui só sai direto pra empresa que que trouxe eles que ela vai dar um fim neles.

**E5:** E existe alguma troca com o fornecedor também quando chega aqui já às vezes mais ...

**S021:** Perto da validade

**E5:** É

**S021:** Ou que ele já vem com um ...

**E5:** Alguma coisa...

**S021:** Violado o lacre, vem com a data... que nem eu te falei aquela história, se ele vim com a data tipo é perto de vencer a gente já não fica, automaticamente se já comunica o teu fornecedor que te vendeu aquele produto: ó, teu produto tá assim assim, assado. E geralmente ela já... mantém a retirada desses produtos.

**E5:** É e a sua opinião sobre esses procedimentos, sê também acha que dá certo? Que funcionam assim...

**S021:** Sim, hoje é aquilo que eu acabei de te falar né, hoje se trabalha com alimento né, então passa ser saúde né. Então onde se trabalha com saúde se tem que manter a higiene, essas... você tem que cuidar porque hoje alimentação é tudo né.

**E5:** E, é se sabe mais ou menos a quantia descartada de... de laticínios? Por semana ...

**S021:** Olha isso é.... ele vai... como que eu posso te falar... depende da semana como ela é uma semana que vende bastante, uma semana que ela trava.

Então a gente não tem assim como te colocar parelho o que que eu descarto o que eu não descarto. Se a validade, ela tiver boa, por exemplo, comprei hoje dia vinte e... vinte e um, vai ser lá dia 21 do outro mês. Então é raramente de acontecer da troca porque a validade dela é longa. E quando se compra mais próximo aí a tendência é da troca porque assim, por exemplo eu comprei pro dia vinte e um agora, e ela vai ter 15 dias pra frente de carência e se você comprou demais se não vai conseguir retirar isso daí. Então, é ... existe, tem né mais eu cuido muito eu que faço as compras e eu que retiro aqui pra não acontecer de vim da troca entende?

**E5:** Aham, tá... tá bom... Tá bom, então fechou a nossa entrevista.

**S021:** Obrigado.

**E5:** Muito obrigado, assim que a gente terminar a transcrição a gente traz pra vocês dá uma olhada pra autorização a utilização na...

**S021:** Sim, perfeito. Obrigada.

Nome do Supermercado: ---	Código: S02
Nome do Entrevistado: ---	Código: S022
Função: Açougueiro/comprador	Tempo nessa Função: 20 anos
Formação: Segundo Grau Completo	
Data da entrevista: 21/12/2015	Hora: Início: <u>15h40</u> Fim: <u>15h46</u>
Local da Entrevista: Escritório	Nome do entrevistador: E5, E6

## FRUTAS E HORTALIÇAS

**E5:** A primeira pergunta: Que condições as frutas e hortaliças apresentam pra serem consideradas impróprias pra venda e ser retirada desse processo?

**S022:** Ah... murcha, deteriorada, podre, é.... que não tem uma aparência saudável, acho que é isso... com manchas também.

**E5:** E é.... a questão de retirada, imprópria pra consumo humano mesmo, porque depois que vocês retiram desse processo ... não... vocês não... como é que eu vou dizer...

**S022:** É descartada.

**E5:** É descartada mesmo né?

**S022:** Sim

**E5:** E é.... vai pra algum lixão?

**S022:** Não, vai... vai pra um aterro na verdade, a gente tem um aterro nosso. A gente tem um sítio que vai pro nosso aterro.

**E5:** É realizado algum tipo de promoção quando esse alimento se encontra próximo da data de ...? Não tem data de validade né, mas quando... tá mais assim...

**S022:** Que ele tá deteriorado normalmente é retirado porque não ... é substituído quase todo dia.

**E5:** É, as frutas né?

**S022:** Sim.

**E5:** E ...deixa eu ver.

**S022:** Se tu me perguntar porque que eu não faço promoção, é porque o pessoal leva a velha e fica a nova. Se não levam a nova a nova fica velha, não sai nem uma nem outra.

**E5:** Aham é e existe doação de frutas e hortaliças?

**S022:** Dificilmente, dificilmente. Acontece, mais é muito raro.

**E5:** E eles são jogados fora onde mesmo?

**S022:** Eu tenho...é num aterro.

**E5:** Num aterro, é. Ata

**S022:** Vai para um ... vai lá pra trás pra reciclagem lá mais ela vai para um aterro.

**E5:** De quanto em quanto tempo esses... esses alimentos são levados pro aterro?

**S022:** Três vezes por semana.

**E5:** Três vezes por semana. Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor quando chega mais...

**S022:** A, quando chega deteriorado?

**E5:** É, quando ele chega com algum problema, existe troca?

**S022:** ah... banana é o único que tem troca. Difícil... tem que vir muito ruim pra eu conseguir uma troca de algum produto. Se não, não existe troca. Só banana, exceção da banana.

**E5:** E tem algum acordo com o supermercado e o fornecedor mesmo com a questão de... na parte de descarte?

**S022:** Não, não tem.

**E5:** Não?

**S022:** Não tem porque ninguém ... ninguém se responsabiliza na verdade, pelo descarte.

**E5:** Aham. E existe alguma empresa parceira do supermercado pra levar até o aterro... ou é vocês que fazer mesmo toda parte?

**S022:** Não, é a gente mesmo, toda parte.

**E5:** É. E sobre esses procedimentos se acha que dá certo esse processo da retirada...

**S022:** Até hoje tem dado na verdade porque não, não, não consigo, não tem nenhuma empresa que faça, não tem ninguém que recolha, não pode dar pra animal é proibido. Não pode... talvez quando vem uma instituição e pede: ó, separa algum produto deteriorado, não estragado e me pede, às vezes eu passo. Mas é difícil aparecer alguém que... que queira.

**E5:** Queira, ata. E se sabe mais ou menos a quantia descartada de frutas e hortaliças descartadas aqui por semana, por dia, por....

**S022:** Por semana... por semana deve dar aí em torno de uns 600 quilos.

**E5:** É

**S022:** Mais ou menos tá, depende o mês, depende a semana ...

**E5:** Aham... A, então é isso.

**S022:** É prático

**E5:** Aham. Muito obrigada.

Nome do Supermercado: ---	Código: S03
Nome do Entrevistado: ---	Código: S031
Função: Compradora	Tempo nessa Função: 2 anos e 6 meses
Formação: Superior completo em Administração	
Data da entrevista: 07/01/2016	Hora: Início: <u>14h13</u> Fim: <u>14h20</u>
Local da Entrevista: Sala de Administração	Nome do entrevistador: E1; E2

## HORTIFRUTI

**E2:** É.... primeiro, seu setor é.... Frutas e Hortaliças e Laticínios né?

**S031:** Sim.

**E2:** Então tá. Vamos começar com Frutas e Hortaliças então. Que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem...para serem consideradas impróprias para a venda?

**S031:** Quando elas têm alguma... algum batidinho ou quando elas estão murchas, quando elas estão com o aspecto.... Com a aparência...

**E2:** Mais feia?

**S031:** Mais ruim né...

**E2:** Tá. É....que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?

**S031:** A partir do momento que aparecer um fungo nela, uma... alguma cicatriz que ela demonstrou, a gente já tira né.

**E2:** Uhum.... Vocês realizam algum tipo de promoção quando o alimento ele se encontra próximo da data de validade? Nas frutas não tem data de validade né, mas aí quando a fruta tá começando a ficar um pouquinho mais feia, tem uma aparência mais feia...

**S031:** Sim

**E2:** Tem promoção daí?

**S031:** Temos, assim quando o cliente detecta, essa nectarina não está muito boa...né...tá... não tá ruim, mas não tá muito bom. Vocês me dão um desconto? Que valor que ela fica? Como é que a gente faz, a gente dá um desconto de 30%, 50% e o cliente acaba... comprando né

**E2:** Uhum. É.... que procedimentos são adotados quando frutas e hortaliças são diagnosticadas como impróprias para venda? Então o que vocês fazem com elas depois que são detectadas que não estão aptas para o consumo, para venda...

**S031:** Sim, quando a gente não consegue ainda na banca é.... vender ela por um valor mais baixo né, para o consumidor final. A gente traz é.... para o setor interno aqui na padaria e é feito um aproveitamento, então tem uma pessoa contratada para serviços gerais, ela faz a classificação, ela utiliza essas frutas no café... dos funcionários né, faz salada de fruta, faz suco, faz mousse, cozinha a banana, goiaba e faz um doce pra gente, e.... as frutas o aproveitamento é melhor, já nas verduras não, porque? A nossa produção de padaria ela... é.... a gente compra a maioria dos produtos prontos, então assim ó, eu consigo usar um pouco de tomate, cebola, batata, mas não consigo usar muito itens, e nem muitas quantidades. Então é.... esses legumes e verduras que sobram a gente faz uma promoção pros funcionários. Todo dia de verdura que foi detecta... que foi retirada da banca, o que que a gente faz com aquela caixa no final do expediente? Alguém quer? Quanto quer? Vai lá pega aquela fruta e aí é doado, é vendido por três reais, sei lá, uma caixa de fruta sabe... um valor simbólico.

**E2:** Uhum

**E1:** É....vocês doam pra quem?

**S031:** Pros funcionários né

**E1:** Só para os funcionários?

**S031:** Só pros funcionários, pro consumidor, pro.... pro nosso cliente é quando ele detecta na banca que não tá legal e tem intenção de comprar né... mas porque, quando, até chegar pro....pra nós já tá, tipo assim, tirado á tarde, já ficou de manhã, já é no outro dia, entende?

**E2:** Tá, é.... como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos pra venda? Então quando eles já não estão mais aptos pro consumo, nem para serem vendidos para os funcionários e nem pra....

**S031:** Aproveitamento nenhum né? Quando tá podre mesmo, lixo!

**E1:** Que lixo?

**S031:** Lixo Comum

**E2:** Tá, é.... Esses alimentos são doados para os funcionários, então esses alimentos são jogados fora? São jogados no lixo né?

**S031:** Sim

**E2:** E eles são devolvidos para o for... o fornecedor também? Vocês fazem a logística reversa também em alguns casos ou não?

**S031:** O único caso é na... na... nas... nos verdes, que é alface, cheiro verde, rúcula, agrião né. Essas folhas né as folhosas ali elas voltam pro produtor rural na verdade. Que é o produtor que traz pra gente toda manhã, esses verdes, e na... na próxima manhã que ele vier em... ele entrega hoje de manhã, se tem algum produto que sobrou ele já troca na hora, entende? Troca por troca.

**E2:** E tem uma quantidade que vocês podem trocar ou...

**S031:** Não, ele sempre troca 100%.

**E2:** Ata, é.... tem uma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte?

**S031:** Não.

**E2:** Qual a sua opinião sobre os procedimentos adotados neste processo de... de diagnóstico de alimentos impróprios para venda até o descarte? Então o que você acha desse processo, você acha que ele é correto, se tem alguma coisa que pode melhorar?

**S031:** Pode melhorar, porque seria interessante é.... até o objetivo que a gente tem né... é.... de tar buscando uma empresa parceira, tanto pras hortaliças, como para os demais produtos né, que vão vencer né. Pra que a gente possa destinar um pouco disso, porque assim a troca de todos não é de 100% de todas as linhas as frutas e hortaliças, laticínios e carnes, sim é 100%, isso o fornecedor... mas as mercarias, que são os potes e enlatados, não é 100%, entende? Então claro que gostaria sim, de um dia chegar nesse patamar de ter uma empresa parceira e fazer essa... distribuição né, a um preço mais acessível...e também pra eles pra um preço mais acessível porque é bom e pra gente porque vai gerar esse dor de cabeça né, de ficar... armazenar...

**E2:** Tá, e.... que quantia de... frutas e hortaliças é descartada? De frutas e hortaliças que não estão mais aptas pra consumo humano

**E1:** Que vão pro lixo né.

**S031:** Em média pode considerar 20%

**E2:** Que vão pro lixo?

**S031:** Do que chega, vai, agora no verão vai. Porque o calor é muito intenso, no inverno já caí esse índice, mas no verão o descarte é muito grande...

**E1:** Mas o motivo é o calor, ou o pessoal não comprar?

**S031:** Na nossa loja, nesse momento é o calor, porque a loja não é climatizada, entende? Então...

**E2:** Estraga mais fácil né...

**S031:** Muito rápido, nós temos uma câmara de... de refrige... refrigerada né aquelas que ficam a noite, mas quando elas vão para a área de venda elas já tomam um choque né, já vai esquentando, então elas não aguentam também né...

**E2:** É, então tá, mais alguma pergunta? Ou é só isso?

**E1 e E2:** Acho que não né...

**E2:** Então é só isso....

Nome do Supermercado: ---	Código: S03
Nome do Entrevistado: ---	Código: S031
Função: Compradora	Tempo nessa Função: 2 anos e 6 meses
Formação: Superior completo em Administração	
Data da entrevista: 07/01/2016	Hora: Início: <u>14h20</u> Fim: <u>14h30</u>
Local da Entrevista: Sala de Administração	Nome do entrevistador: E1; E2

## LACTICÍNIOS

**E2:** Agora a gente pode ir pros laticínios?

**S031:** Sim

**E2:** É são as mesmas perguntas a única diferença é o alimento mesmo

**S031:** Uhum

**E2:** Que condições os laticínios apresentam para serem consideradas impróprias para venda?

Data de vencimento né, primeiro.... Primeiro critério é a data de vencimento e o aspecto mesmo que ele apresenta, porque as vezes o queijo tá na data mas ele tem um branquinho, um funguinho, começando a se proliferar, a gente já detecta, já.... Filtro assim ó, como o repositor ele tira esse produto? A gente pede pra que ele se coloque no lugar do consumidor final. Você colocaria na sua mesa esse produto? Então... né... pra que ele seja bem criterioso né... detecto qualquer coisinha diferente que tire né. Que já...

**E1:** E no caso que nem o leite, o leite não dá de ver porque vem encaixadinho. É só pela data de validade? Ou tem algum processo?

**S031:** O leite é só.... O leite de caixa é só a data de validade. Outra coisa que acontece com o leite quando ele tem algum... problema, ele estufa, a caixa estufa, ele estoura, chega a estourar.

**E2:** Eu não sabia disso.

[Tossido]

**S031:** Então quando a caixinha estufa... a gente já tira né. Pode até ta na validade, mas a gente já tira.

**E2:** E que condições os laticínios apresentam para serem considerados impróprios pro consumo humano?

**S031:** Validade, como eu falei, e.... algum.... Algum aspecto que esteja ruim. Por causa de queijo, presento, mortadela, eles... quando eles começam a soltar um líquido, uma aguinha assim. A gente já percebe que tá no processo assim, meio que degradando né, degradação assim, entende?

**E2:** Vocês realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S031:** Sim

**E2:** De que forma?

**S031:** Com quinze dias de... de o produto estar pra vencer, ou as vezes até mais, as vezes menos em média quinze dias né

**E2:** Uhum

**S031:** A gente baixa o preço, o preço fica diferenciado, a gente coloca uma plaquinha na área de venda né, e faz um ponto extra desse produto ou deixa ele bem na... na linha de frente assim, bem.... Numa posição da área de venda que o consumidor veja, com bastante facilidade né... bastante volume assim pra ficar atrativo né...

**E1:** Geralmente é avisado, ó está próximo da data, ou é só colocado alguma coisa?

**S031:** É colocado um cartaz com o preço e com a data que ele vence, porque quando o problema é a validade a gente já deixa no cartaz, entende? Pra pessoa já ter ciência. Mas o consumidor final já está muito adaptado a olhar a data de validade. Qualquer coisa que ele pega, ele já olha.

**E2:** Que procedimentos são adotados quando laticínios, eles são diagnosticados impróprios para venda?

**S031:** Eles voltam pra câmara de resfriado né... O setor que é refrigerado, e eles efetuam troca daí. Geralmente volta pra indústria tá?

**E2:** Mas é tudo trocado, 100%?

**S031:** Tudo trocado.

**E1:** E... você poderia me dizer qual o nome dessa indústria, fornecedor?

**S031:** Sim, tem várias, pode colocar... cooperativa PIA, distribuidora Backe, M2 Cris Maier, é... Geprimar, Cooperativa Frimesa, tem uma particularidade assim ó, o que é produto dá BRF, Sadia, Perdigão, Seara, a troca deles não volta, eles não recolhem essa troca. Esse produto como que é feito, é feito uma contagem, um levantamento, daí faz baixa dele no sistema e aí o vendedor me bonifica, manda um desconto na próxima nota, no próximo faturamento né, e... vocês podem até ver, tem uns papéis ali ó, lá tem um da Frimesa no canto, aqui, esse primeiro aqui é Perdigão ó. Eu fiz a baixa do produto, eu anoto ali, veio desconto na nota, eu anoto naquele ali né. Eu detecto naquele papel ali... e assim mensalmente eu faço o fechamento né. Pra controlar né, porque eu não sei se veio na nota, porque assim, somos em três pessoas que damos entrada nas notas, os compradores, nos três também recebemos as mercadorias, então como a gente faz, a gente puxa uma listagem de bonificações do fornecedor via sistema ou puxamos todas as entradas do fornecedor e verificar se tem desconto né, o desconto na nota e... pagar a pendencia.

**E2:** Que legal a gente nunca tinha ouvido falar disso, a gente estudou bastante dado sabe, pra... escrever a fundamentação teórica, essas coisas a gente não tinha achado nada, bem diferente, bem legal.

**E1:** É

**E2:** É... como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para venda?

**S031:** Geralmente os laticínios recolhe, se não recolhem a gente, descarta eles...num.... num tanque ou numa pia, é aberta essas embalagens e jogado o líquido fora, o produto fora descartado só as embalagens. Que não vá pro lixo uma caixa de iogurte e alguém né... possa pegar e passa mal de repente...

**E2:** Esses alimentos são doados?

**S031:** Não

**E2:** É são jogados fora na... pia geralmente né, ou são trocados.

**S031:** Se eles tão, é... se eu conseguir assim trocar da semana, que ele tá em condições ainda, que a gente sabe o vencimento se foi, mas se ele estiver climatizado, refrigerado, ele aguenta, se... consegue se manter né

**E2:** Sim

**S031:** Então a gente também utiliza no café pros funcionários, então utiliza iogurte, queijo, presunto, requeijão, nata, o que tiver de troca, incrementa nosso café entende?

**E2:** Sim.... Existe alguma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte?

**S031:** Não

**E2:** Qual a sua opinião sobre esses procedimentos? Eles são corretos, você acha que poderia melhorar, o que você acha?

**S031:** Eu acredito que poderia ter uma empresa, como falei da primeira vez né, uma empresa parceira, pra que a gente destinasse todo esse material, esse é o nosso objetivo, nosso desejo né

**E2:** Então uma empresa que levaria esse... tudo que tá estragado mesmo pra dar o ... pra desfazer do supermercado ou coisa assim, ou que esses alimentos tivessem outro destino, doassem ou vendesse por um preço menor.

**S031:** Exato, eu preferia na segunda opção, que eles utilizassem ainda quando está em condições de uso né... que se destinasse dessa forma. Porque uma empresa especializada pra

recolher não tem, porque não é tóxico nem químico, entende? Então assim não tem né, ainda não pra mercado e pra supermercado tem que destinar pro lixo comum ainda.

**E2:** E que quantidade mais ou menos de laticínios é descartada?

**S031:** Laticínio, foge 15%, um pouco menos que verdura né, também vele ressaltar que a linha de laticínios no verão a gente vende mais do que no inverno, também cresce a venda, porque no verão é muito quente então as pessoas tomam muito mais iogurte, fazem lanche né. Pizza, pão com presento, queijo, sanduiche, é uma coisa rápida né. Esse setor é um setor que cresceu muito as vendas, ele vem crescendo a cada... ele se destaca em relação aos outros segmentos do mercado né, a gente chama de estrutura mercadológica, analisa por estrutura mercadológica... a venda... eles sempre dão um maior destaque, dão uma rentabilidade, porque eles são refrigerados, então eles exigem um cuidado mais especial né.... daí com isso tem um custo maior também, porque tem que dar um câmara, um freezer a mais né, uma geladeira que se fica abrindo e fechando ela consome mais energia, então a gente coloca uma margem de mercado maior, mas o giro também é muito alto.

**E2:** E sobre a quantidade, vocês fecham isso por mês, por semana?

**S031:** Mensalmente

Nome do Supermercado: ---	Código: S03
Nome do Entrevistado: ---	Código: S032
Função: Encarregado do Açougue Formação: 1º ano do Ensino Médio Completo	Tempo nessa Função: 9 anos
Data da entrevista: 07/01/2016	Hora: Início: <u>14h30</u> Fim: <u>15h00</u>
Local da Entrevista: Sala de Administração	Nome do entrevistador: E1; E2

## CARNES E VÍSCERAS

**E1:** É.... a gente faz as perguntas daí depois a gente dá o termo, falando que a entrevista vai ser gravada pra ti assinar tá?

**E2:** Tá, é.... Que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias para venda?

**S032:** Tá... impróprias para venda, há.... A coloração da carne... Primeiro termo, a..... Deixa eu ver.... não só a coloração, mas daí também se ela..., se ela se encontra melada, ela apresenta assim... a carne pelo fato dela tá escura, não quer dizer que ela tá imprópria, depende muito da qualidade do gado, então se pega uma carne que ela é bem clarinha e uma carne que ela é bem escura né. Então pelo fato as vezes do pessoal olhar... ah é uma carne escura, então ela não é uma carne própria, isso depende muito da... da qualidade do gado né.... Da raça do animal. Então pra ver se ela tá é.... imprópria pro consumo, seria mais essa parte, desse lado tá melada, se ela não apresenta uns musgo verde assim na carne, sabe? Se ela tiver isso daí a gente vê mais não só pelo cheiro assim sabe, porque o sangue da carne, ah... talvez de um cheiro que diga que a carne tá estragada e acaba não tando daí sabe. Então isso daí é meio complicado assim, é mais de você tocar na carne e ver se ela não tá com essa aparência, com esse musgo verde em cima da carne, ou se não, até mesmo melada, a gente diz melada. As vezes ela não tá verde mas simplesmente ela tá melada né...

**E2:** E nos produtos que estão embalados, é.... não sei se vocês têm alguma carne que vem embalada ou...

**S032:** Sim, bastante

**E2:** Salsicha, alguma coisa assim, aí vocês olham pela validade?

**S032:** Validade, também há validade, e também no.... no caso da carne, também vence daí ah.... A carne ela tem é.... o pessoal confunde um pouco, o que é maturado e o que é embalada a vácuo, uma carne maturada é uma carne que tá no processo de... embalado de maturação, pelo menos uns 90 dias, então.... Quando você abre uma carne que ela é maturada, ela tem aquele cheiro de sangue podre, mas aquilo ali é o normal da carne maturada, inclusive ela se torna muito mais caro do que as outras, porque ela vai se tornar mais macia também, porque daí o sangue fez todo processo de maturação, aí essa carne que ela tem um.... Um.... Uma fibra, essa fibra vai se derreter, então a carne quando ela tá... tá embalada, que ela é uma carne embalada a vácuo, se ela não tiver própria pro consumo, também ela não é apresentada no sangue da carne, ela apresenta uma carne com bastante sangue, e esse sangue também é uma coloração diferente, o sangue... Uma... o sangue mais escuro, já não mais escuro, é preto, tem um sangue preto e também coloração esverdeada.

**E2:** É.... que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?

**S032:** O consumo humano...

**E2:** É pro consumo humano.

**S032:** É basicamente isso que eu te disse ali sabe? Em relação a coloração da carne, sabe? A coloração tiver verde, no caso você chegar e ver a carne, ahm.... e também, queira ou não

queira também pelo cheiro, tem muita gente que compra a carne pelo cheiro, mas as vezes é que nem eu te disse, as vezes não quer dizer que pelo cheiro da carne que ela esteja estragada sabe, as vezes é simplesmente o sangue, só o cheiro do sangue e mais nada.

**E2:** E se a carne tiver uma embalagem violada? Ou alguma coisa assim?

**S032:** Isso é.... devolvido pro frigorífico, eles fazem a troca pra gente.

**E2:** É.... vocês realizam algum tipo de promoção quando ele se encontra próximo a data de validade? Quando tá quase vencendo...

**S032:** Se for própria pro consumo sim, se ela tiver dentro de um aspecto que seja próprio pro consumo, se não, não. Que de repente se a carne ela tiver, ah... porque a gente vai queimar essa carne aqui, mas tu olha pra carne e a carne... tu sabe que assim a minha câmara fria a gente mantém ela a dois graus negativo, na tua geladeira é oito positivo, ela vai sair de uma temperatura de dois negativo pra ir pra tua geladeira oito positivo, ela vai dar um choque térmico e essa carne vai estragar. Então essa carne ela tem que aguentar pelo menos três dias na geladeira, porque eu não sei quando tu vai fazer ela né. Então a gente tem que ter a noção mais ou menos de que essa carne ela precisa aguentar na tua geladeira, porque se não se tu pegar uma carne lá, que ela... que... a gente vai queimar essa carne, pelo fato dela tá próximo do vencimento, mas ela não vai aguentar na tua geladeira, vai dar problema. Porque ela vai ter um... ela vai haver um choque térmico por causa do grau...

**E2:** É.... que procedimentos são adotados quando os lati...opa... que procedimentos são adotados quando as carnes e vísceras são diagnosticadas como impróprias para venda? Então como ocorre o processo de descarte ou... como vocês separam esses alimentos?

**S032:** Tá, ah... isso daí a gente tem uma empresa que recolhe, temos uns tambor dentro da câmara fria, é jogado essas carnes dentro do tambor, eu achava, e daí tem uma empresa que recolhe, que é o osso marinho, a empresa é especificamente pra isso, eles passam recolhendo: ossos, vísceras, de tudo quanto que é mercado daí, isso daí vai pra indústria.

**E1:** Você sabe o que eles fazem?

**S032:** Ah, gelatina, pasta de dente, chicletes...[RISADA]

**E2:** Sério?

[RISADAS]

**E2:** Nossa

[RISADAS]

**E2:** É.... como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para venda?

**S032:** Desculpa, eu não ouvi, esse cidadão não para de falar

[RISADA]

**E2:** Como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para venda? Então, são separados num....num local... num latão né?

**S032:** Isso!

**E2:** Daí vem a empresa e recolhe e leva

**S032:** Isso, isso, vem a empresa e recolhe

**E2:** É.... esses alimentos são doados?

**S032:** Não

**E2:** São jogados fora?

**S032:** É.... na realidade é uma empresa que recolhe né. A gente nunca jogou no lixo porquê... porque assim ó.... qualquer pedacinho de carne a gente sabe que tem o pessoal que recolhe a latinha a noite. Então se tu coloca uma coisa ali, que o pessoal acha que ele vai poder consumir, ele vai levar pra casa e vai comer. Aí pode acontecer alguma coisa meio grave. Então a gente não joga fora. Em relação a carne, não só a carne, mas outras coisas também que tem aqui dentro do mercado, que tem esse tipo de problema. Então... a gente dá... um destino... final... pra ele, que não... não... o pessoal... a gente não arrisque que o pessoal venha levar isso.

**E2:** Esses alimentos são devolvidos para os fornecedores?

**S032:** Sim

**E2:** E todos fazem isso?

**S032:** Eu acredito que sim, é assim ó.

**E2:** Todos os fornecedores?

**S032:** A gente... é... é. Ah não se tu diz que todos fornecedores recolhem?

**E2:** É, ou se reveza

**S032:** Ah sim, sim, sim, sim... Ata, achei que queria saber o que eles fazem lá. Sim, todos eles. A carne quando a gente identifica ela, que ela não tá boa pra gente. Por mais que as vezes eu nem precisa abrir a carne, pelo fato de eu achar que vai dar um problema, e a gente vai ter um problema no futuro. A gente não abre e simplesmente pede a troca e.... eles mandam.

**E2:** Então, pra aquela empresa vai só os ossos e vísceras, não vai carne...

**S032:** Vai carne. Vai a carne quando o frigorifico ele manda, porque assim ó, que nem a gente pegou uma costela esses dias atrás que deu problema, o frigorifico também não quer essa bucha no frigorifico, então ela manda jogar fora, ela fala não vocês descartam também. E eles acabam levando também carne. Então...

**S031:** Ele dá o destino correto, mas vem na nota de bonificação, vem um desconto na próxima fatura

**S032:** É, então não é só osso, sebo, e gordura, sabe? Também vai carne também. Vai carne também porque o frigorifico também, ele vai fazer o mesmo processo que eu faço aqui. Só que daí o que ocorre é o perigo desse.... Dessa carne impropria pro consumo tá dentro de um caminhão, da onde eles estão descarregando as carnes próprias pro consumo. Então se uma vigilância sanitária também acaba pegando esse produto dentro do caminhão, o frigorifico vai ter problema, vai dar problemas pra eles.

**S031:** Porque assim, bactéria ou fungo ele vai se proliferar, ele não pode ter contato com.... um... o ruim não pode ter contato com o que tá bom, porque daí contamina né, ele vai passar. A gente sabe que alguns frigoríficos que dentro do caminhão, eles têm também, essas bombas onde eles colocam a trinaria que daí fica lacrado, alguns, não são todos né. Então os que não tem já pedem normalmente pra gente descarta.

**E2:** Tá, mas então...

**E1:** Vocês fazem como pra descarta? Jogam no lixo comum?

**S031:** Não, joga nesse lixo

**S032:** Joga no lixo... que essa empresa recolhe.

**E2:** Ata, mas então como é que eles selecionam os alimentos que eles vão.... que a empresa que..

**S031:** Recolhe?

**E2:** Não, ah... que trouxe o alimento pra vocês, a distribuidora. Como ela seleciona os alimentos que ela... que leva e o que ela não leva pra trocar?

**S031:** Ela... ela... é um contrato que ele tem com o comprador pro próprio vendedor...

**S032:** É... é assim oh...

**S031:** Tá ruim, bate uma foto, manda uma foto, né Jackson?

**S032:** É

**S031:** Por whats, ou por e-mail, tá podre, não dá, tem descarte, é na confiança.

**S032:** É que nem assim, as vezes a carne é simplesmente não gostei dela, hoje de manhã veio um filé simples que eu achei que ela não tava legal, mas só que esse filé ele também não tá improprio pro consumo. Simplesmente ele não tá bom pra gente vender, porque eu não acho legal vender um filezinho com um preço, que né a gente sabe que os preços das carnes não tá legal, ahm.... Um filé ruim. Aí essa carne é devolvida pro frigorifico, e lá o frigorifico vai dar um destino pra ela. Provavelmente uma desossa ou uma moída, a gente sabe. Então essa carne volta pro frigorifico. Agora a carne que é impropria pro consumo poucos frigoríficos recolhem, poucos....

**E2:** E.... empresas parceiras nesse processo, é só... Osso Marinho né?

**S031:** É

**S032:** Na recolha... pra recolher os ossos sim

**E2:** E qual a sua opinião sobre esses procedimentos? Eles são corretos, pode melhorar alguma coisa?

**S032:** Olha, correto eles são, eu só acho que há... em relação a forma que.... Que.... é armazenada esses ossos que eles passam recolhendo, que eles começam a recolher osso em sete horas da manhã, quatro horas da tarde você ainda vê esse caminhão. Esse caminhão não é refrigerado, só que daí é uma coisa da empresa e outra coisa, é.... é um produto que vai chegar lá e ele vai ficar um tempo fermentando, é o processo natural, entendeu? Porque, tipo assim ó, o que é osso, se tiver qualquer tecido de carne, o que vai pra ração, precisa sair aquela carne daí. E eles não vão ficar raspando osso, entendeu? Então esses ossos é jogado num canto, dentro dum barracão e aquilo dali vai fazendo a fermentação natural, sabe? Então as vezes você olha aqui, as vezes o caminhão, o caminhão passa segunda, quarta e sexta, eles vêm. Aqui no mercado eles recolhem osso de manhã porque nós pedimos pra eles não passar de tarde. Porque se eles passaram de tarde ninguém aguenta o cheiro, o cheiro é insuportável

**S031:** Se você encontrar com um caminhão desse no trânsito ou...

**S032:** O cheiro é insuportável, e tu ver uma nuvem negra em cima, são os urubus... é, não, o cheiro é insuportável.

**E2:** Uma solução é refrigerar o caminhão né

**S032:** Então é.... é.... só que daí... é um processo natural, entendeu? Não tem o que fazer.... e é nessa forma que procede no Brasil todo sabe, e infelizmente é assim que procede, a gente achava que seria melhor até pro cliente. Porque as vezes o cliente, ele olha e vê aquele negócio ali. Quem já tem um pezinho atrás com carne, não come mais carne. Não come mais carne se alguém se muito soubesse o que.... é.... o processamento, o que é feito aquela gordura que.... Aquele osso. Muita coisa você não comeria também

**E1:** Uhum

**S032:** É melhor eu nem te falar.

**E2:** É

**S032:** É muita coisa que tu não comeria

**S031:** Mas daí também não iria comer chicletes

[RISADA]

**S032:** Não comeria nada, porque tudo... todo processo é em cima de uma bactéria né? Qualquer coisa. É tudo é feito de uma bactéria.

**E2:** É.... se a gente for pensar em tudo né

**S032:** Não come nada

**E2:** Não come nada.... Que quantidade de carnes e vísceras, que não está mais apta pro consumo é descartada? Que quantidade essa empresa recolhe, mais ou menos?

**S032:** Tá, é assim ó, a carne que é imprópria pro consumo, essa taxa de perca é bem baixa tá. A taxa que é alta é de desossa, aquilo que é osso e sebo, mas aquilo que de repente é imprópria pro consumo, a taxa é mínima. Isso daí de números é com aquele cidadão ali oh... O cidadão quais são os números? Qual que é a porcentagem?

**S033:** As percas é 22% que é a desossa né..

**S031:** Coloca os dois índices, 22... desossa, o que...

**S032:** Que é ossos e sebos, que isso daí não é consumido de qualquer forma né. Agora vem aquela taxa de perca..., mas se perde pouca coisa né bicho...

**S033:** Não, é mínima

**S031:** 1%

**S033:** Não, não chega a 2%

**S031:** Não chega né a 2%

**E2:** Tá, então... agora... mais alguma pergunta Valeska? Acho que não né? So as gerais aqui.

**E1:** É

**E2:** Tá... então agora.... Um pergunta gerais, que envolve mais coisas. É.... o que é feito com os alimentos quando eles chegam aos supermercados impróprios para o consumo ou impróprios para venda? Vocês já devolvem pro fornecedor?

**S031:** Já devolve, não recebe. Quando a gente recebe mercadoria a gente passa pro coletor... é....

**S032:** Isso é olhado data de validade, é olhado o aspecto do produto, ahm...

**S031:** Se tá violado, se tá... com mal... é.... armazenamento né?

**S032:** É, muitas vezes acontece essa falta de refrigeração da empresa, no próprio caminhão da empresa. O produto chega aqui as vezes quente...

**E2:** É.... existe algum acordo entre supermercado e fornecedor sobre o descarte de alimentos perecíveis? Então, isso seria.... só com a carne né, ou tem mais alguma?

**S031:** É que assim né, não existe um acordo formal né

**E2:** Uhum

**S031:** Formal não, mas informal sim, porque daí, não rece... o que a gente percebe que não tem condições de ter pra... pra venda, a gente ne, não deixa descarregar. Ou descarrega e já faz a nota de devolução... já volta entendeu?

**S032:** É que infelizmente, toda empresa ela.... Ela.... Compra bem, compra mal, então se tem... tem... eles compram um lote de boi, por exemplo, dentro desse lote de boi, vem uma carne que não tá de acordo... é feita limpeza, é feita a desossa, e é mandada pra gente. Eles se obrigam a vender pra gente, daí vai da gente, vê se essa carne é boa pro consumo, se ela tá de acordo com aquele padrão que a gente quer manter ou não, então é assim ó ... eles te vendem uma coisa sabendo que talvez isso dali pode voltar... então não existe nenhuma, ahm..... Vou colocar assim, uma rejeição do frigorifico, de repente o frigorifico, ou uma empresa, se você não ver. É que simplesmente eles compraram e eles tem que vender. Alguém vai aceitar, alguém vai aceitar, esse seja o produto, ou que esteja improprio pro consumo.

**E2:** Então tá... eu acho que é isso né

**E1:** É isso, vou desligar aqui.

Nome do Supermercado: ---	Código: S04
Nome do Entrevistado: ---	Código: S041
Função: Atendente de Açougue	Tempo nessa Função: 3 anos
Formação: Ensino Médio Completo	
Data da entrevista: 11/01/2016	Hora: Início: <u>10h15</u> Fim: <u>10h25</u>
Local da Entrevista: Dentro do Supermercado	Nome do entrevistador: E1; E3

## LACTICÍNIOS

**E1:** Tá, então a gente vai começar com a parte dos laticínios, que é a sua área né?

**S041:** Uhum

**E1:** Hãn... A primeira pergunta é: que condições os laticínios apresentam para serem considerados impróprios para venda? Quando é retirado do processo de venda...

**S041:** É.... não é quando chega, é quando eu tiro da...

**E1:** Pode ser quando chega também

**S041:** Quando chega... Bom, a gente sempre verifica a data né, que é o importante, a data de validade, é.... a condição digamos assim às vezes a embalagem tá estufada, é.... violada, é, furada, rasgado, tipo assim a gente já recolhe e já manda de volta pros que entregam ou que seja né...

**E1:** Pro fornecedor?

**S041:** Pro fornecedor sim.

**E1:** Você poderia me falar qual que é?

**S041:** Olha, a gente tem vários, tem Tirol, tem Predileta, tem... Lactoplasa, é.... Choco Leite, tem... Nestlé, tem... Frimesa...

**E1:** Uhum

**S041:** É os assim que... Digamos que dá problema né porque às vezes na, nas... no empilhar às vezes a caixa de iogurte às vezes que é mais sensível às vezes. Fura a embalagem, coisa assim, mas é muito difícil acontecer. No chegar assim não, mas é bem...

**E1:** E daí é feito a logística reversa, vocês não pegam de volta e eles...

**S041:** É, geralmente a gente faz assim, a gente anota tudo num caderno né, o que que... o que tá estragado ou que tá violado, ou né... digamos quando eles entregam, porque nem sempre eles podem levar no ato né? Eles têm que arrumar nota né, de devolução, ou eles têm que ter uma autorização pra levar essa mercadoria de volta, né? Aí a gente tem lugar específico, onde a gente guarda. Se é congelado, é congelado, se é resfriado, é resfriado.... Aí a gente faz... digamos a troca na próxima semana, que a gente faz o pedido com o vendedor, e quando vem a entrega e a gente manda a mercadoria da semana anterior pra trocas ou troca com troca, ou nota de devolução...

**E1:** Mas quando é retirado, digamos que de dentro do mercado, vocês armazenam aonde daí? Tem lugar próprio...?

**S041:** Tem, tem lugar próprio, lá fora, que nem eu te falei, é.... o que é congelado, vai no freezer, congelado, ou até mesmo, às vezes, é... iogurte, essas coisas que tem que, daí tem que ter uma, uma... digamos ah, cinquenta reais de quem faz nota de devolução mais ou menos no mínimo cinquenta reais né? Isso é tudo colocado fora do mercado, em área específica ali fora.

**E1:** E como que é essa área?

**S041:** É um quartinho, no caso, uma salinha, que lá tem freezer, que vai os congelados né e os frios, e os secos daí ficam nas prateleiras. Tudo separado. Não fica nada, nada, nada com o que é na câmara de estoque ou coisa assim, tudo separado.

**E1:** Então a próxima é.... que condições os laticínios apresentam para serem considerados impróprios para consumo humano?

**S041:** É que nem eu te falei, a embalagem estufada ou vencido.

**E1:** Hãn.... Vocês realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S041:** Sim, mas isso muito raramente acontece. Quando tem mais de quinze... de quinze itens da mesma... digamos assim, quinze bandejas de, de iogurte de morango né, vamos supor, aí falta lá dez dias pra vencer, a gente até pode colocar, mas isso não....

**E1:** Mas tem um período, que vocês colocam, ah... tem que ser no máximo...

**S041:** Ah eu fico sempre de olho, mais ou menos quando tá uns dez dias antes da validade.

**E1:** Dez dias...

**S041:** Que geralmente é iogurtes né, mas assim, muito, muito raramente isso acontece.... Isso não... é bem difícil acontecer. Às vezes sobra, duas, três que vencem ou coisa assim, mas não...

**E1:** Tem o planejamento do mercado, o tanto que vai né?

**S041:** Sim, é isso a gente já sabe mais ou menos, quando vence é como, como vende né? Início do mês um pouco mais, aí lá do dia dez até dia vinte e cinco é menos, então a gente já dá uma maneirada na compra né, a gente já não estoca tanto né?! E daí geralmente eles vêm toda semana né...

**E1:** Uhum

**S041:** É é, dois, três fornecedor que vem a cada quinze dias né, aí se é toda semana você não precisa estocar um monte, sempre tem coisa fresca né?

**E1:** Deixa eu ver a quarta pergunta.... Que procedimentos são adotados com os laticínios que são diagnosticados como impróprios para a venda? Você já acabou respondendo né...

**S041:** Sim...

**E1:** É armazenado né?

**S041:** Uhum

**E1:** Hã... Como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para venda, é só com o fornecedor ou vocês fazem outra coisa?

**S041:** Não, isso tudo o fornecedor leva embora.

**E1:** É.... esses alimentos são doados?

**S041:** Não

**E1:** São jogados fora em algum lugar?

**S041:** É, eles levam de volta daí né

**E1:** Sabe o que eles fazem por acaso?

**S041:** Isso não... de certo eles têm um... um lugar próprio pra descarte né

**E1:** Uhum. São devolvidos pro fornecedor sim

**S041:** Sim

**E1:** É.... Existe alguma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte? Além dos fornecedores

**S041:** É daí eu acho que isso é mais aqui no, no.... nas carnes né? Que tem a Ossotuba né? Que leva as coisas de, de... isso daí é mais...

**E1:** Mais das carnes

**S041:** Que laticínios geralmente é levado...

**S044:** Pro fornecedor

**S041:** É, os fornecedor já levam de volta né, ou é troca por troca né, eles deixam produto bom e levam o velho, assinam a nota de devolução que também vai junto com.... com cada fornecedor

**E1:** Uhum. E, em sua opinião, sobre os processos adotados nesse processo de diagnóstico de alimento impróprio para venda até o descarte, você acha que isso é legal ou você acha que precisa melhorar alguma coisa

**S041:** Eu acho que tá legal porque cada um tem o seu... seu, tudo bem definido, né? Os ossos vai, que nem, restinho de carne ou, ou... os ossos vai pro Ossotuba e os laticínios é devolvido né, cada um dê certo deve ter o seu jeito de descarte né, que até então o importante é dentro do supermercado né? Depois que leva daí a gente isso não tem... não sabe o que eles fazem não, mas eu acredito que eles descartam porque se vai é porque tá realmente estragado né?

**E1:** Sim... então a última pergunta é.... que quantia é descartada de laticínios que não estão mais aptos para consumo humano é descartado, uma média assim... uma ideia

**S041:** Aí olha, isso não... minha nossa, isso não é muito, é pouco, mas agora pro fornecedor... Meu Deus do céu, olha, não sei nem dizer uma margem, não... Porque mais ou menos se tem troca a gente já às vezes espera um mês, quarenta dias pra dar lá cinquenta reais que dá, que dá pra fazer a nota de devolução... Isso dá quanto? Dependendo de quanto a gente compra, dá o que? Um e meio por cento do que a gente compra? Menos, bem menos... vamos dizer que cada... quarenta bandejas que você compra de iogurte vai três fora, se vai, às vezes não, nem vai né?

**E1:** Uhum

**S041:** Bem pouco

**S044:** Muito relativo em quantidade, no verão acaba tendo uma perca um pouco maior, às vezes os caminhões não conseguem manter a temperatura, no inverno isso já reduz bastante

**S041:** É, isso tudo vai da compra né? Porque que nem a gente, que nem eu falei, a gente sabe a quantia que vende no mês né, o período do mês que vende mais e que vende menos, então não tem muita... muita troca, muita quebra sabe?

**E1:** Então eu acho que é isso mesmo as perguntas. Obrigada

**S041:** Obrigada vocês

Nome do Supermercado: ---	Código: S04
Nome do Entrevistado: ---	Código: S042
Função: Auxiliar de Açougue	Tempo nessa Função: 2 anos
Formação: 2º ano do Ensino Médio	
Data da entrevista: 11/01/2016	Hora: Início: <u>10h30</u> Fim: <u>10h36</u>
Local da Entrevista: Dentro do Supermercado	Nome do entrevistador: E1; E2

## CARNES E VÍSCERAS

**E1:** Bom, setor de carnes e vísceras né?

**S042:** Uhum

**E1:** São nove perguntas, bem simples, que a gente vai estar fazendo contigo. É.... perguntas do dia-a-dia, acredito que você vai estar fazendo

**S042:** Sim

**E1:** E a primeira é: que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias para venda? Quando você retira do processo de venda

**S042:** Olha, geralmente é quando vence ou ela apresenta alguma anormalidade, tipo assim, uma cor diferente, a gente tira ela... as vísceras a gente encaminha também, temos um tambor grande onde a gente põe lá e.... Ossotuba vem buscar

**E1:** Ossotuba?

**S042:** É, eles fazem ração, que eu creio né? Mas toda segunda-feira eles vêm buscar

**E1:** Humm. Tá. E a segunda é: que condições as carnes e vísceras apresentam para serem consideradas impróprias pro consumo humano? Quando você retira ela do processo de venda e ela já não está própria mais

**S042:** Quando apresentam assim, uma cor.... anormalidades, que nem na cor, na própria cor, ou vencida mesmo também, a gente tira

**E1:** Ela tem a data de validade já?

**S042:** Tem, tem data de validade. Todas as carnes que a gente compra tem data de validade, mesmo as carnes congeladas ou resfriadas, ou embalada a vácuo também, são todas elas com data de validade daí a gente olha muito isso né

**E1:** Uhum. É, realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S042:** Olha, depende o que que é né, se não a gente já tira também e põe pra fazer troca né

**E1:** Uhum

**S042:** Se não a gente não... é difícil fazer isso aí

**E1:** Quanto vocês fazem? Qual é.... quantos dias tem que ter antes de vencer mais ou menos?

**S042:** Ó, como que a gente olha ali, tem ahn... 7 dias no máximo. Só que a nossa carne aqui difícil ela chegar a vencer... é muito difícil mesmo, porque a gente compra todo dia, vem todo dia vem carne no mercado, e a gente compra só mais ou menos na quantidade que a gente precisa, não compramos um monte até mesmo pelo nosso... não temos armazenamento né? Tão grande pra isso

**E1:** Então tá. É.... que procedimentos são adotados quando carnes e vísceras são diagnosticadas impróprias para venda? Como você falou, colocam no tambor

**S042:** Isso

**E1:** Daí é só esse procedimento? Ossotuba vem e busca, e você sabe o que que eles fazem por acaso?

**S042:** Olha, pelo que eu sei eles fazem é ração né? Pra cachorro, gato, pelo que eu sei né. Mas a gente liga quando... a gente tem um tambor ali, quando ele chega a cento e cinquenta quilos né, eles vêm toda semana, mas esse tambor ele é refrigerado, tudo lá dentro né? Aí quando... se ele tá cheio, a gente já liga, eles vem no outro dia ou no mesmo dia, se não a gente tem combinado com eles uma vez por semana

**E1:** É.... Processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para venda, como ocorre é só o tambor também é feito ração né?

**S042:** Uhum

**E1:** É isso né?

**S042:** Isso mesmo

**E1:** Eles são doados, essas carnes e vísceras, pra alguém, alguma instituição, coisa assim?

**S042:** Não

**E1:** Não? São jogados fora por vocês?

**S042:** Não

**E1:** Não? São devolvidos para o fornecedor ou só o Ossotuba mesmo?

**S042:** Só o Ossotuba mesmo

**E1:** Só o Ossotuba?

**S042:** É

**E1:** É.... existe alguma empresa parceira, sim né? Que é o Ossotuba

**S042:** Uhum

**E1:** Qual a sua opinião sobre os procedimentos adotados nesse processo de diagnóstico de alimento impróprio para venda até o descarte? O que você acha? Você acha que isso tá certo, você acha que poderia melhorar tal coisa...

**S042:** Eu acho que é o mais certo né, porque assim, ele não sai daqui tipo estragado entendeu? Ele sai próprio ainda, eles têm até o caminhão acho que é refrigerado né? Até onde eles levam isso pra fazer ração eu acho que é mais certo né? Porque vem o osso né, o cachorrinho gosta de um osso né?

**E1:** (Risos). Tá, então última pergunta é: que quantia, mais ou menos assim, em média né, é descartada de carnes e vísceras que não estão mais aptas pro consumo?

**S042:** Você diz que quantia, é mês?

**E1:** Que é mandado fora. É pode ser mensalmente

**S042:** Por mês... Gira em torno de quatrocentos, quatrocentos e cinquenta quilos

**E1:** Quatrocentos e cinquenta quilos?

**S042:** Mais ou menos. Isso depende assim a semana, tem a semana do pagamento, quando vai, vai mais, o giro é maior daí dá mais né?

**E1:** Uhum

**S042:** Aí fica... a gente chama, liga pro Ossotuba ali, a gente tem o telefone deles da Ossotuba, ó tá cheio aqui vem buscar, daí eles vem, no outro dia já tão aí ou no mesmo dia às vezes né

**E1:** Mais uma pergunta que é mais assim, que é por cima né? O que é feito com os alimentos que chegam no supermercado impróprios pro consumo e impróprio pra venda? O fornecedor vem, deixa, daí o que que é feito se você já vê que aquilo não está bom?

**S042:** Ah eu já embalo de volta, ponho na câmara e ligo pro fornecedor e no outro dia ele já faz a troca

**E1:** Faz uma troca então? No caso quando chega já assim

**S042:** Sim, já é.... eu já olho tudo ali, eu tenho o telefone de todos os fornecedores, vejo de quem que é, ligo. Já fiz várias vezes isso, acontece muito né? Quer dizer, agora não acontece mais, eu peguei muito assim... no pé deles né, e aí agora tão... fornecedores e tantos outros frigoríficos também né?

**E1:** Uhum. Então é isso. Obrigada pela atenção

**S042:** Obrigada vocês, a hora que precisar estamos à disposição

**E1:** Com certeza. Obrigada.

Nome do Supermercado:	Código: S04
Nome do Entrevistado:	Código: S043
Função: Auxiliar de Açougue	Tempo nessa Função: 8 anos
Formação: 4ª série	
Data da entrevista: 11/01/2016	Hora: Início: <u>10h40</u> Fim: <u>10h45</u>
Local da Entrevista: Dentro do Supermercado	Nome do entrevistador: E1; E3

## FRUTAS E HORTALIÇAS

**E1:** Tá. Então, mais relacionada a frutas e hortaliças né?

**S043:** Uhum, isso

**E1:** Primeira pergunta seria é....: que condições que as frutas e hortaliças apresentam quando você retira ela do processo de venda?

**S043:** Se tiver machucada, murcha

**E1:** Uhum

**S043:** Ou podre, podre não chega a chegar né. Machucada, geralmente é machucada bastante, a gente tira já né

**E1:** Uhum, é.... tá imprópria pra venda, e quando elas tão já imprópria pro consumo o que que é feito com elas? Que condições que ela tá...

**S043:** Descartadas não, ela é botado nas caixas e o fornecedor troca de novo

**E1:** Fornecedor volta?

**S043:** Uhum, volta. Repõe né?

**E1:** Mas... quando que ela tá imprópria pro consumo? Quando ela tá podre ou só um machucado já...

**S043:** Machucado também, já tiver machucado, podre, é. Aí já é, automaticamente ele recolhe depois aí troca né

**E1:** Vocês realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S043:** Não

**E1:** No caso a fruta não tem validade né

**S043:** Uhum, não, mas é difícil. As nossas promoções é terças e sextas-feiras, mas as frutas são boas.

**E1:** Uhum

**S043:** Nada de feia assim, se tiver feia ela já é retirada e aí... ele vem terças-feiras entregar aí já troca, e quintas-feiras

**E1:** Hmm. E esse fornecedor você poderia me falar qual que é?

**S043:** É lá de Blumenau. É... é... Nome dele é Alexandre. Ele vem lá de Blumenau. Entrega três vezes por dia (não seria por semana), terças, sext... ah, quintas e sábados. Sábado às vezes é extra assim né, quando falta mercadoria ele traz, daí tudo sempre fresco. Três vezes por semana ela vem fresquinha

**E1:** É, os procedim... ahn, que procedimentos são adotados quando frutas e hortaliças são diagnosticadas como impróprias pra venda? O que que é feito, vocês retiraram dali

**S043:** Retiramos ela, bota pra fora, aí ele recolhe

**E1:** Hmm, mas tem um local próprio, é um tambor... o que é?

**S043:** É um tambor, uhum, é um tambor. Aí é pesado, daí eu peso tudo, vou mostrar pra vocês. A gente depois soma no final, aí é.... ó tudo anotado assim ó, quantos quilos que é aqui ó batata inglesa: um quilo duzentos e oitenta e quatro; abobrinha: um quilo e trezentos, tudo assim sempre né, aí depois é....

**E1:** É feito quanto que foi

**S043:** Uhum, é feito a conta lá e.... porque nós não podemos perder e ele também não pode perder, mas...

**E1:** Sempre pode acontecer né?

**S043:** E o fornecedor tem que se virar né?

**E1:** É, eles são doados, alguma fruta? Quando você vê que tá machucada mas ainda tá boa ainda pra ser consumida ou...

**S043:** Não, é tudo troca já

**E1:** Troca?

**S043:** Uhum

**E1:** São jogados fora por vocês?

**S043:** Não

**E1:** Não? São devolvidos ao fornecedor sim né?

**S043:** Aham, depois lá eu não sei o que eles fazem, lá de certo é lixo né

**E1:** Uhum... existe alguma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte?

**S043:** Não

**E1:** Não, nem... é só o fornecedor mesmo?

**S043:** Só o fornecedor, só o fornecedor mesmo

**E1:** É.... qual sua opinião sobre os procedimentos adotados nesse processo de diagnóstico de alimento impróprio até o descarte?

**S043:** Humm...

**E1:** Você acha que é legal, se tá bom, se precisa melhorar algo?

**S043:** Não, tá bom, nossas frutas tão boas ainda

**E1:** Uhum, então a última aqui... é que quantia é descartada de frutas e hortaliças que não estão mais aptas para o consumo humano

**S043:** Por mês assim?

**E1:** Uma média, por mês é

**S043:** Duzentos e oitenta, duzentos e trinta às vezes, depende dá mais às vezes né, às vezes dá menos, depende o tempo, o tempo agora que nem com o tempo assim, com muita chuva, aí deu bas tante

**E1:** Bastante é

**S043:** Depende às vezes tem peça né, daí é por unidade, como o repolho é unidade, abacaxi é unidade, não é por peso né

**E1:** Daí estraga mais?

**S043:** Com chuva agora sim, estragou bastante. Esse mês nós tínhamos uma alta muito grande

**E1:** Tá. E o que é feito com os alimentos que chegam no supermercado impróprio pra consumo ou impróprio pra venda? Quando ele já chega, o fornecedor vem trazer e já tá batida

**S043:** Já é retirado e já é botado, pesado já

**E1:** Já volta com ele?

**S043:** Já volta com ele

**E1:** Não fica no mercado?

**S043:** Não, não fica

**E1:** Então seria isso

**E3:** Então é isso

**E1:** Obrigada pela atenção

**S043:** De nada. Então tá bom

**E1:** Uhum

Nome do Supermercado:	Código: S05
Nome do Entrevistado:	Código: S051 e S052
Função: Gerente e chefe de loja	Tempo nessa Função: --
Formação: Curso de Administração/Bacharel em Logística	
Data da entrevista: 18/01/2016	Hora: Início: <u>14h11</u> Fim: <u>14h39</u>
Local da Entrevista: Sala	Nome do entrevistador: E4, E7

## CARNES E VÍSCERAS

**S052:** S051 tá vinte e poucos anos no mercado... Tão entende um pouquinho também... pra ajuda vocês.

**E4:** A gente faz um... um projeto de pesquisa e nosso tema é destino de alimentos perecíveis em supermercados de Jaraguá do Sul.

**S051:** Destino de alimentos perecíveis em supermercado?

**E4:** Sim.

**S051:** Mas o que? A quebra deles ou o que? Uma forma geral...

**E4:** O que acontece depois que o produto não está mais apto para consumo?

**S052:** Ah tá, o vencimento...

**E4:** Nosso termo de consentimento, que é o que a gente não vai divulgar nome do mercado, nem de ninguém, não tá assinado pela nossa orientadora pelo fato da greve e a gente dá de férias...

**S051:** Vocês estudam aonde?

**E4:** IFSC.

**S051:** Vocês fazem curso de?

**E7:** Química.

**S052:** É aqui no centro perto do Angeloni... é porque tem ali onde meu sobrinho fez... Acho que ia fazer um mais um, daí desistiu. É, foi lá todo bobo.

**E4:** A gente gostaria que vocês pudessem assinar.

**S052:** Esses perecíveis vocês querem saber que nem ... vocês querem saber da verdura ou querem saber do?

**E4:** Vocês querem dar uma olhada nas perguntas?

**E7:** É a parte do açougue, hortifrúti e laticínios.

**S051:** Aqui vocês vão colocar o nome do mercado ou não depois?

**E4:** Pode colocar aí...

**S051:** Não, mas eu to dizendo vocês vão divulgar?

**E4:** Não, a gente não vai...

**E7:** Não será divulgado nada!

**S051:** Ah não tem nada .... Hoje é dia 18?

**E4:** Isso.

**S052:** Que nem aqui carne é uma coisa... essa víscera seria a parte daí do frigorífico.

**S051:** É que a gente não trabalha... a gente já compro o boi já fracionado, já separado, né?

**S052:** É como o boi, o frango... que nem o frango, no caso, a gente compra vem até o pescoço, mas tudo é consumido.

**S051:** É tudo congelado dentro, né?

**S052:** Daí vísceras, só pra dizer que vísceras não teria, no caso.

**E4:** Eu posso fazer as perguntas?

**S052:** Pode!

**E4:** Que condições as carnes e vísceras apresentam para serem

**S051:** Desculpa... carnes e....?

**E7:** Carnes e vísceras.

**E4:** ... apresentam para serem consideradas impróprias para venda?

**S051:** Que.... que características, que condições... Odor, a cor....

**S052:** Vencimento, no caso...

**S051:** É algumas, como tem as carnes que são embaladas, por exemplo, tem o vencimento da indústria daí, né?

**S052:** Aí tem umas que por exemplo, assim, tem as carnes embaladas, elas tão dentro da validade, mas às vezes ela perde o vácuo e daí no caso se torna impróprio pro consumo. Acontece muitas vezes de o cliente pegar e na hora a gente não viu e o cliente também não viu, daí o cliente vai na hora, ele vem aqui e a gente troca no caso.

**S051:** Odor, a cor, né entrevistado 2? Vencimento ali é, como é que é? O estado da embalagem no caso, como você colocou ali, quando rompe. A carne na verdade é isso hum... São esses...

**S052:** Isso seria as carnes no caso que vem embalada. Que nem exemplo nós...

**S051:** mas que nem o açougue, no balcão, também é assim se tu vê que ela tá com aspecto... "A mais, essa aí não tá legal", a gente descarta, né?

**E4:** Essas são as mesmas condições consideradas pra impróprio pra consumo humano?

**S051:** Sim.

**E4:** Realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S051:** Algumas vezes sim... não em todos os produtos, mas a gente faz né entrevistado 2? Com o máximo de antecedência, imagina não adianta a gente coloca hoje sendo que vai vencer amanhã.

**E7:** É isso, mas nas carnes a gente...

**E4:** Essas são as perguntas das carnes.

**S051:** acontece quando se fala em vencimento de carne, vocês têm que entende que tem as carnes que vem embaladas das industrias, uma peça de picanha, por exemplo, ela tem a data do abate e a data da embalagem e a data do vencimento. Tipo a gente tem vinte peças de picanha que como hoje é dia 18, vai vencer dia 25, a gente passa pro comercial. Pra dar uma rebaixada pra tenta desovar, isso é feito. Antes do vencimento, né? Assim até dentro da própria câmara fria, né S052? Se a gente vê que tem muito excesso de uma carne que corremos o risco de perder ela, a gente vende... pede pra dar uma rebaixada pra vender, isso sim...

**E4:** Que procedimentos são adotados quando carnes e vísceras são diagnosticadas como impróprias para venda?

**S051:** A gente retira da área de venda e daí nós temos uma empresa que vem retirar os ossos aqui. É uma empresa lá de tubarão que vem aqui.

**S052:** É tubarão!

**S051:** É *Ossotuba*, e eles deixam tambores ali dentro da câmara fria que daí a gente retira pra pode dar baixa no sistema.

**S052:** Isso, se não tem troca, no caso, que tem fornecedor que troca, no caso, daí a gente coloca numa caixa com uma placa "produto impróprio", que isso é exigência da vigilância sanitária.

**S051:** Daqui aqui o telefone, deixa eu ligar pro rapaz trazer a placa aqui só pra elas verem como é.

**S052:** Ei daí tipo assim, vamos fazer um exemplo, *JK* é um fornecedor nosso, esse fornecedor tem troca daí a gente pega e coloca lá.

**S051:** A gente faz a nota.

**S052:** .... Coloca lá picanha e daí a gente faz a devolução...

**S051:** Oh Alex traz aquela placa ...

**S052:** Daí, quando eles vêm fazer a troca e trazer um outro produto, gente entrega e eles levam de volta. Linguicinha às vezes faz troca por troca, dá exemplo dessa, sai 15kg de linguicinha da empresa (*Brekembroca*), é uma empresa que essa semana nós fizemos devolução de quase 15kg de linguicinha, aí o que eles fazem lá a gente não sabe...

**S051:** Isso é daqui ... daqui sai, trazem o boi e levam o vencido.

**S052:** E levam embora pro frigorífico... Tipo nós temos o frigorífico de Jaraguá, também tinha 10kg essa semana deixamos ali daí eles vieram... Deram 10kg bom e a gente deu 10 kg...

**S051:** Então tem duas situações: uma quando a empresa troca, eles vêm recolher a gente não joga no lixo porque não pode.

**E7:** Mas só os ossos?

**S051:** Não... a gente coloca a carne junto. Na empresa a gente diz de osso porquê...

**S052:** Eles fazem ração para os cachorros.

**S051:** Sei que eles fazem ração pra animal... e o outro caso é quando tem a troca e daí o fornecedor ou faz abatimento da próxima nota ou faz a troca...

**E4:** Vocês fazem a troca pelo mesmo produto?

**S051:** Geralmente.

**E4:** Como ocorre o processo de descarte de alimento quando não se encontram aptos para a venda?

**S052:** Seria mais ou menos o mesmo processo que nós falamos aí...

**E4:** Esses alimentos são doados? Se sim, para quem? Esses alimentos são jogados fora? Onde? Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor? Quais?

**S051:** É tem os dois casos: são jogados fora quando não tem troca, né? E quando tem troca só são devolvidos, daí depende, tem fornecedor ...

**S052:** É fora no caso...

**S051:** Fora vai naquele para aquela empresa que faz a recolha pra repor...

**S052:** É, a gente não joga no lixo ali, né? Porque daí não tem... não pode, mas no caso eles fazem, porque eles recolhem mais é osso no caso, mas daí quando tem produto vencido eles também levam no caso. Daí, é eles têm tudo... é um caminhão fechado tudo com a vigilância também... pode entra...

**S051:** Assim nós temos, dentro do açougue, daí tem as caixas plásticas que a gente só tem o negócio pra pendurar nas caixas sabe?! Ali dentro se vier a vigilância sanitária a gente sabe que o que tem ali é impróprio para o consumo, é troca. (se vocês quiserem tirar alguma foto)

**E4:** Eles não são doados, então? Os alimentos?

**S051:** Não, de maneira alguma.

**E4:** Existe alguma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte?

**S051:** Tem. Nosso aqui no caso é o *Ossotuba*, né? É uma empresa lá de tubarão que eles recolhem na região.

**E4:** Qual a sua opinião sobre os processos adotados nesse processo de diagnóstico de alimento impróprio para a venda até o descarte?

**S051:** Repete a pergunta... deixa eu ler a pergunta daí eu entendo... Qual a sua opinião sobre os processos adotados nesse processo de diagnóstico de alimento impróprio para a venda até o descarte?

**E4:** O que você acha sobre o processo que vocês adotam?

**S051:** Eu acho que é processo correto na verdade, não tem muito o que, né?

**S052:** Não tem muito o que fazer...

**S051:** Porque a gente vê a validade, a gente acompanha, tem uma planilha que toda segunda feira... até hoje é o dia.... nós passamos para o nosso comprador a planilha de validades, até pra ele poder acompanhar lá e poder repassar para o fornecedor. É o correto, é ver, porque às vezes a carne tá na validade, como o E2 falou, ele pode estar na embalagem boa, tu abre, ela tá estragada mas daí houve algum... No meio do processo do transporte, da embalagem, pode ter pego algum contaminante que estragou, mas a princípio é o correto.

**E4:** Que quantia é descartada de carnes e vísceras que não estão mais aptas para o consumo?

**S051:** A quantidade por semana? Não é muito, né E2? O que tem de osso a gente lança é.... porque a gente sabe, porque toda segunda feira a gente faz o balanço do açougue, então, toda segunda feira a gente tem que passa para o nosso setor de perda a quantidade de osso pra ele dar baixa no estoque, mas é em média de 30kg por semana, quando eu digo osso é as carnes

que não são mais aproveitada e o próprio osso, né? O pó de serra também, que também se perde quando serra uma carne congelada, dá que nem uma serragem na madeira, né? Aquela lá também é descartada...

Nome do Supermercado:	Código: S05
Nome do Entrevistado:	Código: S051 e S052
Função: Gerente e chefe de loja	Tempo nessa Função: --
Formação: Curso de Administração/Bacharel em Logística	
Data da entrevista: 18/01/2016	Hora: Início: <u>14h11</u> Fim: <u>14h39</u>
Local da Entrevista: Sala	Nome do entrevistador: E4, E7

### FRUTAS E HORTALIÇAS

**E4:** Agora sobre frutas e hortaliças. Que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem consideradas para impróprias para a venda?

**S051:** Aspecto visual, o próprio cheiro que nem a babata é um produto que dá cheiro bem ruim, assim parece que... a batata dá um cheiro bem ruim. O tato, né? A manga, por exemplo, se tu pega ela ta muito murcha... A manga às vezes tu olha ela ta bonita, tu vai pega ela se desmancha...

**S052:** O mamão também.

**S051:** O prazo de validade também. Tem frutas que vem embaladas pra nós, né? Que já vem, o morango por exemplo, o morango já vem embalado na bandeja. Ele tem a data de validade, só que o morango você já consegue ver se o aspecto dele, ele começa a derreter, começa a manchar.

**S052:** Que nem o produto da *Delícia*, da *Derci Korste*, de empresa que vem embalado hortaliças embalada, né? Daí tem a validade, 4 ou 5 dias, se não me engano, e às vezes nem dura esse tempo e daí, né? Tu dá uma olhada, que nem tu olha ali, vê que tá meio amarelo, é recolhido e jogado fora, no caso.

**E4:** Que condições as frutas e hortaliças apresentam para serem consideradas impróprias para o consumo humano?

**S051:** É, essa já é diferente do que da carne, entende? Como o tomate, às vezes ele pode estar com uma manchinha podre, tu pode pôr, tu pode comer ele, né? O que que eu vou dizer pra vocês... O cheiro é uma coisa que tu vê que tá com cheiro de azedo, é uma coisa que tá podre mesmo, que já passo... A laranja por exemplo, quando tu aperta ela fica... Começa a dar aquelas podridão nela ali, ela contamina toda a fruta, também é a mesma coisa, é o tato, né S052? E o aspecto visual dela, a validade.

**E4:** Realizam algum tipo de promoção quando o alimento se encontra próximo da data de validade?

**S051:** Verdura já é mais complicado. Verdura a gente faz mais quando tem demais, quando a gente tem muito excesso, mais próximo da data de validade. No setor de FV não é feito não.

**E4:** Que procedimentos são adotados quando as frutas e hortaliças são diagnosticadas como impróprias para venda?

**S051:** É retirada da área de venda e colocado em local para armazenar antes... esse já é um pouquinho diferente. Esse a gente recolhe da área de venda e separa por tipo de fruta, por tipo de verdura, leva lá para trás e coloca nas caixas. Uma vez por dia o rapaz que cuida da verdura pesa todos e dá baixa no estoque e daí nós temos duas pessoas que vem buscar eles, dão para animal.

**S052:** A princípio é para dar para animal, eles fazem...

**E7:** Mas são empresas que recolhem?

**S051:** Não, são pessoa daqui do bairro que tem aqui lagoa, que recolhem para os animais comer.

**E4:** Como ocorre o processo de descarte desses alimentos quando não se encontram aptos para a venda?

**S051:** Seria isso aí...

**S052:** A gente dá baixa, tudo, e daí tem um senhor que mora aqui pra cima e outro senhor que tem um sítio que mora aqui pra dentro...

**S051:** Tem pessoas que tem sítio. Sei lá, se joga no mato...

**S052:** É que tem muitas coisas que o animal não come... e tem muitas coisa que eles tem, talvez o sitio, e acaba virando adubo, né? Porque tem laranja, batata, é.... folha de repolho, é.... repolho e acaba virando adubo.

**E4:** Esses alimentos são doados?

**S051:** Sim, esses alimentos esses são doados, mas é pra isso aí, não é pra consumo humano.

**E4:** Esses alimentos são jogados fora?

**S051:** Sim.

**E4:** Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor?

**S051:** Alguma coisa sim, como por exemplo a banana, a banana é.... que quando nós compramos, a banana é que assim: Se eu compro 10 kg de banana e não consumo em dois dias e não mexi já tem só 8, ela perde água, então assim, essa diferença aí quando apodrece a banana... esse fornecedor ele troca conosco. O morango também, né E2? Só que a maioria deles não pegam, o único que leva é a banana, na verdade. Os outros fornecedores não levam o produto de volta, eles só querem saber quanto que deu, eles confiam em nós, né? “Ah, deu quanto deu 20 bandejinhas. ”, eles deixam 20 bandejas pra nós.

**E4:** Existe alguma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte?

**S051:** Não é empresa, no caso são pessoas.

**E4:** Qual a sua opinião sobre os procedimentos adotados nesse processo de diagnóstico de alimento impróprios para a venda até o descarte?

**S051:** Para nós aqui, como eu coloquei antes na carne, é o correto, porque a gente passa mais que uma vez por dia ali, tu passa agora ali e daqui 20 minutos tu vai passa e tu vai acha coisa de novo, infelizmente é.... tem que ser um trabalho bem continuo, 3,4,5 vezes por dia passar lá pra recolher, porque uma fruta podre apodrece todas as outras. A laranja acontece muito isso, a maçã acontece, acontece muito isso...

**S052:** E depois, tu às vezes tu olha e o de baixo tá podre, hoje eles fizeram o balanço da verdura, daí eu fui ver o tomate e eu vi que tinha mosquito, quando tem mosquito tem algo estragado, sempre que vocês forem em algum mercado e tiver mosquito tem algo estragado, e olhei lá, empurrei as caixas pra cima, tava tudo... a água do tomate assim, até perguntei pra eles se eles tinham limpado o tomate hoje e até falaram que tinham mas tava tudo cheio de água de tomate. Daí eu tirei e empurrei tudo, fui lá e limpei e fui ver tinha muitos tomates... E tinha uns tomates virados de... A parte...

tava tudo boa, quando eu virei aquilo caiu tudo a semente, tava tudo podre, ele tava todo cheio... E quando você vê isso...

**S051:** E no verão a quebra, que nem da carne não interfere muito no inverno ou no verão, mas no verão a perda da verdura aumenta. Que ela amadurece mais rápido, tudo, então nós temos que controlar os pedidos um pouco mais.

**E4:** Sobre a quantia que é descartada?

**S051:** Ah, essa daí... o que eu vou te falar, quantas caixas vão por dia? Umas 3. É que não consigo abrir o sistema, senão eu via a quantidade... mas deve dar uns 1200 quilos por mês de todas as frutas.

Nome do Supermercado:	Código: S05
Nome do Entrevistado:	Código: S051 e S052
Função: Gerente e chefe de loja	Tempo nessa Função: --
Formação: Curso de Administração/Bacharel em Logística	
Data da entrevista: 18/01/2016	Hora: Início: 14h11 Fim: 14h39
Local da Entrevista: Sala	Nome do entrevistador: E4, E7

## LATICÍNIOS

**E4:** Agora sobre os laticínios. Que condições os laticínios apresentam para serem consideradas para impróprios para a venda?

**S051:** Primeiro a validade, depois é a temperatura dele, né E2? Que é importante, se a gente vê que meio fora... sei lá... vai que um cliente pegou uma nata e desistiu em vez de colocar lá de volta, colocou numa prateleira aqui, nós não temos como colocar de volta, porque a gente não sabe quanto tempo ficou fora, então, a gente já descarta, descarta não, coloca na troca, né?

**S052:** É, que nem presunto acontece de muitas vezes... O próprio cliente, o cliente vem ali compra o presunto, que nem hoje tem sol, daí vai lá, coloca dentro do carro, do porta malas, e em vez de ir pra casa colocar na geladeira, daí ele sai, vai lá para o centro fazer compras e o produto tá dentro do carro. Aí basta fica uma hora com esse sol, uma hora ou duas horas fica lá no sol e o tempo de ir pra casa, quando chegar em casa o produto não vai tá mais bom. Aí ele chega em casa e volta aqui e vem dizer que o produto tá estragado, mas às vezes é culpa dele mesmo, entendeu? Porque se você for analisar, com esse sol ali o produto vai estraga. E que nem ele falou, o aspecto dele... Tu olhar ele... que nem a mortadela ela é vermelhinha, ela vai ficar rosa, assim meia esverdeada, assim...

**S051:** O aspecto visual, a questão da embalagem.

**E7:** Mas daí vocês chegam a trocar?

**S051:** É, depende, a gente dá uma pesquisa antes, “é, mas eu só fui até ali “, é muito complicado...

**S052:** É complicado, mas daí fica aquela coisa...

**S051:** Que tem uma cliente que veio aqui, aquela vez do requeijão, olha nós vendemos um monte de requeijão, só ela veio reclamar que tem gosto ruim, e um dia ela veio fazer compra aqui e falo que faz as coisas dela e depois vai pra casa... “Olha, minha senhora, então deve ser por causa disso aí, a senhora deixa muito tempo fora da geladeira, né?”. Porque só ela, só ela reclamou, nunca mais ninguém reclamou. O que mais que eu coloquei aí? A validade, a temperatura, a embalagem. Às vezes, hoje por exemplo eles estavam limpando a prateleira da mortadela, tinha uma mortadela que tinha rachado, não sei como isso aconteceu. Se amassa, cai um pote de nata no chão, às vezes não estoura, mas ele amassou já tem que...

**S052:** Às vezes perde o vácuo, tem umas que... Teve até um cliente que me mostrou... daí eles são embalados, dá um furinho e começa a estufar...

**S051:** É, o queijo...

**E4:** Que condições os laticínios apresentam para serem considerados impróprios para consumo humano?

**S051:** Ah, esse é bastante... O cheiro, né E2? Do laticínio: é o cheiro, dá um cheiro bem característico de estar estragado, por que que eu digo o cheiro? Porque às vezes acontece, isso o cliente leva pra casa e volta: “Cheira aqui moço tá estragado!”... O cheiro, a cor e a validade. Tá fora da validade não tem nem o que discutir...

**S052:** Eles, às vezes até depois da validade... Isso foi... É um negócio da validade... É um processo do... Deve ter uns 15 anos que começaram, de 15 a 20 anos pra mais, porque tinha um processo que tinha a validade, mas ninguém dava bola, se tu pega um produto que passou da validade ele dá pra consumir, “Ah mas ele passou da validade, se eu comer eu vou morrer!”, não é isso, mas logico que a gente não deixa na área de venda, deu aquela validade a gente

tira no caso, mas como um exemplo, assim uma cerveja tem um ano de validade, pode ver depois, eu já cansei de tomar produto... Mas é coisa assim, é o processo existe... Então não tem como...

**S051:** É o padrão: deu a validade, geralmente nos frios a gente tira 2 dias antes...

**S052:** A maioria dos frios... é 30 a maioria dos frios, é 30 dias...

**S051:** Mas a gente tira geralmente 2 dias...

**S052:** É, dois dias a gente tira, porque o detalhe é a assim: você vem ali compra... A gente nunca deixa até o último dia, vamos que tu vem no mercado e o produto vai vencer hoje tu vem ali e compra dez produtos, tu não vai consumi os dez hoje até amanhã, então amanhã você vai chegar e vai falar: "Pôh, mas o produto tá vencido", entendeu? Então, a gente é que nem pão, o pão é outra coisa, o pão a gente no dia, a gente tira um dia antes sempre pra não acontecer isso aí...

**E4:** Realizam algum tipo de promoção quando o alimento está próximo da data de validade?

**S051:** Sim, nos frios a gente faz alguma coisa.

**S052:** Sim, é porque a gente vê que...

**S051:** Sempre próximo nunca depois, né? Porque daí a gente tira...

**S052:** É, se falta 15 dias, 10 dias, coisa assim, né? Foi comprar uma quantidade muito grande, que nem até o E1 falou do requeijão ali, foi comprar na quantidade grande... é .... Que a gente compra no pagamento e daí acabou, nem deu movimento daí, então a gente faz a promoção pra não ter o problema de deixar vencer.

**E4:** Que procedimentos são adotados para quando o laticínios são diagnosticados impróprios para venda?

**S051:** É retirado da área de venda. Primeira coisa é retirar da área de venda e depois ver se tem troca do fornecedor ou se não, mas daí os laticínios e os frios a gente manda tudo pra nossa central em Massaranduba. Hoje não faz nada de troca aqui... daí... a gente manda tudo pra Massaranduba daí lá tem a câmara da troca. Aí tira daqui num dia e já manda pra *ducat* refrigerada, mesmo ele estando vencido a gente leva manda refrigerado pra lá, daí lá faz a troca.

**E4:** Como ocorre o processo de descarte desse alimento quando não se encontra aptos para a venda?

**S051:** Esse daí geralmente as empresas... as próprias indústrias que recolhem ele, daí o que eles fazem eu não sei. Tipo a *Nestlé*, venceu o iogurte eles vêm aqui pegam e levam de volta, se é alguma coisa que não tem troca a gente manda para o aterro, né? Mas é difícil, é pouca coisa que é aqui...

**E4:** Esses alimentos são doados?

**S051:** Não... esses não.

**E4:** Esses alimentos são jogados fora?

**S052:** É, daí... no caso, é os alimentos não são jogado fora, porque as indústrias no caso levam embora, né?

**E4:** Esses alimentos são devolvidos para o fornecedor?

**S052:** Exatamente.

**S051:** Os frios 90% tem troca, é feito bastante troca.

**E4:** Existe alguma empresa parceira do supermercado nesse processo de descarte?

**S052:** É que todos deles, né?

**S051:** É, os fornecedores de frios no caso, né? É que tu tá falando de frios e laticínios, essas empresas, na verdade, no final eu falei 90% delas são parceiras no descarte, né? Porque não é nosso transporte a gente não sabe o que acontece... se eles misturam de volta, não sei...

**E4:** Qual sua opinião sobre esse processo?

**S051:** Ah, pra nós é o melhor setor que tem pra troca de frios e laticínios, porque nós temos bastante empresas que nós não perdemos muito, as empresas reembolsam nós, no caso, né? Por isso, isso até que é bom, porque o vendedor ele não vai ter querer te enganar, "vou te encher de mercadoria", tá bom, tu vai me encher de mercadoria sabendo que você vai ter que pagar de

volta então é uma parceria justa, então pra nós é um... É uma maneira boa de acontecer dessa forma.

**S052:** É, que nem os pães é... eu digo, mas vocês não tem pão, mas o pão também é o processo. Por exemplo se eu pego 10 pães e venceu dois, o fornecedor troca os 2.

**E4:** E a quantidade descartada?

**S051:** Como é que eu vou te dizer... isso é quilo? Em..., mas isso aí não é muito, não deve dá... é sempre vence alguma coisa, né? Dependendo do orçamento.

**E4:** Porcentagem talvez ...

**S051:** A porcentagem 0,5 %, acho até que é menos: 0,3%.

**E4:** O que é feito com os alimentos que chegam no supermercado impróprios para o consumo e impróprios para a venda? Essas são as perguntas gerais.

**S051:** Como é a pergunta? Repete...

**E4:** O que é feito com os alimentos que chegam no supermercado impróprios para o consumo e impróprios para a venda?

**S052:** A gente não recebe... Tipo assim, ó a *Nestlé*, vamos dar o exemplo como o um E1 falou, a *Nestlé* veio trazer um produto, a gente olha a validade, olha o aspecto...

**S051:** Olha a validade, mas tipo assim, a gente ainda olha quanto tem de validade tem que ter no mínimo uns 70% da validade por vencer ainda, né?

Entrevistado 2: É, porque se não a gente nem recebe, entendeu?

**S051:** A temperatura.

**S052:** A temperatura, entendeu? É um processo... logico que já a fruta é diferente, a fruta a gente até... A fruta até vê isso também, mas na fruta quem vê isso é o nosso comprador, porque ele compra em Curitiba, alguma coisa... alguma coisa vem direto pra cá. Mas que nem alimento, a gente vê. Carne: chegou o frigorífico, trouxe carne para nós, o açougueiro e nós vamos lá ver a qualidade da carne se ela for velha ou tá preta, sei lá.

**S051:** Porque as empresas são malandras. Elas pedem para os motoristas economizar, a maioria desses caminhões frigoríficos, às vezes, eles não andam o dia inteiro com o ar no talo, desligam, e um 1km pra chegar aqui ligam pra chegar aqui frio, mas é, a gente já trabalha um pouco mais tempo já mata na hora a charada. Ou por exemplo é pra vim hambúrguer congelado, chego aqui o hambúrguer tá mole, não interessa eu comprei um produto congelado eu quero congelado, mandou embora, mandou de volta. É só você fazer isso duas três vezes, tenho certeza que na quarta vez vai vim congelado. É visto que lá não dá pra engana... E mesmo assim às vezes passa alguma coisa mas daí a gente consegue antes que vem para a área de venda, a gente consegue bloquear...

**E4:** Existe algum acordo entre o supermercado e fornecedor sobre o descarte de alimentos perecíveis?

**S051:** Se tem acordo sobre o descarte eu não vou saber te responder, não vou saber te responder sobre os fornecedores...

**S052:** É a única coisa que tem é que nem os laticínios que a gente troca, né?

**S051:** É, mas a gente não sabe o que eles fazem depois.

**S052:** Vai pra algum descarte lá... É que nem essas carnes que o fornecedor leva de volta...

**S051:** Provavelmente eles devem vender pra ração. É que carnes e laticínios é muito complicado..., mas não sei. Pra falar a verdade, já fui em vários laticínios e coisas e nunca perguntei...

**E4:** Então é isso! Eu só preciso do nome de vocês...

**S051:** Evandro e Carlos... eu sou o gerente e ele é o chefe de loja, vocês vão fazer em qual mais mercado isso?

**E4:** A gente não pode divulgar, né?

**S051:** É que a gente sabe mais ou menos como os outros trabalham, né? Hahaha... alguns, né?

**E4:** Formação de vocês?

**S051:** Eu tenho curso de administração (bacharel em administração) e tu tem logística?! Os perecíveis, na verdade, são no mercado o setor da área de venda que tem que ter mais... que

a gente tem que ter mais atenção. Olha aqui o que eu tenho colado: a quebra pra eu conseguir cobrar a troca do fornecedor, é também tem troca... cobra muita bonificação na verdade porque, né? A *FRV* os caras são muito malandro, assim digo, assim vem uma caixa de cenoura, em cima elas estão bonitas, grande, assim se tu vira elas embaixo elas estão pequenas, meio murcha, tem essa malandragem também. Daí é complicado para o nosso *chapa* pegar lá em Curitiba...

**S052:** E sempre um quer ganhar em cima do outro, o que eles puder, que nem ele falou ali, tipo a verdura se tu vai lá e compra 20 caixas de cenoura, se eles conseguirem empurrar 3 ou 4 mais feias eles empurram, né? E meio por isso que a gente tem meio esse acordo, assim que se acontece muito é pra consegui uma bonificação...

**E4:** Acho que é isso então.

**S051:** É mais alguma coisa?

**E4:** A gente agradece!

### APÊNDICE 03 – QUADRO DE ANÁLISE

<i>FRUTAS E HORTALIÇAS</i>									
Supermercados	Impróprias para Venda	Impróprias para Consumo	Realizam Promoção	Procedimentos adotados quando impróprios para venda	Processo de descarte	São doados? Jogados Fora? Devolvidos pro fornecedor?	Empresa Parceira?	Opinião do processo de venda até o descarte	Quantia descartada
<b>S01</b>	Amassado Podre Com um cantinho estragado	Podres	Não	A grande maioria é para alimentação de animais no sítio do dono Logística reversa	São recolhidas, colocadas em tambores e enviadas ao sítio São separadas e trocadas com o fornecedor por produtos bons	São trocadas com o fornecedor Não são doados Não são jogados fora	Não	Está bom porque os alimentos não são jogados fora	Média de 3 a 5 por cento ao mês
<b>S02</b>	Murcha Deteriorada Podre Aparência não saudável Com	Murcha Deteriorada Podre Aparência não Saudável Com	Não	Descartada Vai pra um aterro, no sítio	São retiradas e Levadas de três em três dias para o aterro no sítio do mercado	É raro São jogadas ora num aterro Banana é o único que tem troca	Não	Até hoje tem dado certo	600 kg por semana

	manchas	manchas							
<b>S03</b>	Batidinho Murchas Aspecto Ruim	Fungo Cicatriz	Sim, desconto de 30% a 50%	Vender por um valor menor. Utilizado no setor interno. Realizado uma promoção pros funcionários.	Lixo Comum	Doados pros funcionários É doado Pro consumidor, quando não está legal Sim, são jogados fora. Somente os verdes são devolvidos pro fornecedor	Não	Pode melhorar, buscar uma empresa parceira.	20% por mês
<b>S04</b>	Machucada Murcha	Podre Machucada	Não	São retiradas da venda e feito a logística reversa	Troca com o fornecedor	Apenas devolvidos para o fornecedor	Os fornecedores	Bom	230 a 280 kg por mês
<b>S05</b>	Aspecto visual Cheiro Prazo de validade	Cheiro Aspecto visual. Validade	Quando há muito excesso do produto é feito	É retirada da área de venda e colocado em local para armazenar	É doado para um senhor que mora na redondeza	Sim, esses alimentos esses são doados	Alguns sim	Correto	1200 kg por mês

**CARNES E VISCERAS**

<b>Supermercados</b>	<b>Impróprias para Venda</b>	<b>Impróprias para Consumo</b>	<b>Realizam Promoção</b>	<b>Procedimentos adotados quando impróprios para venda</b>	<b>Processo de descarte</b>	<b>São doados? Jogados Fora? Devolvidos pro fornecedor?</b>	<b>Empresa Parceira?</b>	<b>Opinião do processo de venda até o descarte</b>	<b>Quantia descartada</b>
<b>S01</b>	Fora de temperatura Peso ou quantidade de gordura fora do padrão Validade	Mal odor Má aparência, coágulos de sangue	Sim, mas raramente porque o giro das carnes é muito alto	Dá baixa no sistema, separa e o caminhão de uma empresa contratada leva Às vezes o próprio fornecedor realiza a troca do produto	Dá baixa no sistema, separa e o caminhão de uma empresa contratada leva, provavelmente para fazer ração Separamos, o fornecedor vem, analisa e se possível faz a troca	Não são doados São trocados com o fornecedor São recolhidos por uma empresa contratada	Sim	Acho que é a coisa mais correta que tem, por que não adianta aproveitar de outra maneira	Ossos, sebo e carne 3% mensal Carne 1% mensal
<b>S02</b>	Escura Perdeu a cor Pálida	Escura Perdeu a cor Pálida	Apenas com data de vencimento longa	Retira do processo de venda Armazenada em um galão	Vai pra um osseiro, ele utilizam carne junto com o osso Passam de dois em dois dias	Não doam Se estiver próximo a vencer e o fornecedor dá um desconto em nota.	Sim, Marim indústria e comércio de sebos e farinha alimenta	É o correto, pois estamos lidando com saúde e temos que ser focados	90kg a cada dois dias
<b>S03</b>	Coloração da carne	Coloração Verde	Quando próprias pro	Armazenam num tambor até a	É colocando num tambor e a	Não são doados.	Osso Marinho	Correto, poderia	22% de desoss

	Melada Escura Musgo Verde Cheiro Validade, nas embaladas Sangue preto Coloração esverdeada	Cheiro do Sangue	consumo, sim. Se estiver com um aspecto que não seja próprio pro consumo não.	empresa vir recolher e levar	empresa recolhe	Não são jogados fora, a empresa que recolhe São devolvidos pro fornecedor		melhorar na recolha desses alimentos	a Menos de 2% carnes. (Mensalmente)
<b>S04</b>	Vencidas Apresentando anormalidades Cor diferente	Vencidas Apresentando anormalidades Cor diferente	Difícilmente	São retiradas e separadas em um tambor refrigerado Empresa parceira vem e busca	São levados por empresa parceira	Não, apenas devolvidos para o fornecedor em alguns casos	Sim Ossotuba	Acho certo pois a empresa parceira ainda pode aproveitar o alimento	Em torno de 400 a 450 kg por mês
<b>S05</b>	Odor; Cor; Vencimento (no caso da embaladas); Estado da embalagem.	Odor; Cor; Vencimento (no caso da embaladas); Estado da embalagem.	Algumas vezes sim, com o máximo de antecedência.	Retira da área de venda; Empresa parceira busca. Ou faz troca com o fornecedor.	Retira da área de venda; Empresa parceira busca. Ou faz troca com o fornecedor.	Não são doados; São jogados fora quando não tem troca; Quando tem troca só são devolvidos, daí depende o fornecedor.	Ossotuba.	“Eu acho que é processo correto na verdade, por que a gente vê a validade, a gente acompanha[...].”	30 kg por semana.

LATICÍNIOS

Supermercado	Impróprias para Venda	Impróprias para Consumo	Realizam Promoção	Procedimentos adotados quando impróprios para venda	Processo de descarte	São doados? Jogados Fora? Devolvidos pro fornecedor ?	Empresa Parceira?	Opinião do processo de venda até o descarte	Quantia descartada
<b>S01</b>	Data de validade Temperatura Embalagem violada	...	...	Logística reversa Lixo	São separados, e o fornecedor recolhe cerca de 90 por cento dos alimentos impróprios Separamos a embalagem do alimento e a embalagem vai para o lixo comum	São jogados fora no lixo comum Não são doados São devolvidos para o fornecedor	Não há	Acho que a logística reversa é mais interessante do que o descarte	5% mensal
<b>S02</b>	Próximo da data de validade, três dias antes Com a data	Próximo da data de validade, três dias antes Com a data de validade	Não	É retirado da prateleira e posto em uma geladeira, separadamente.	O fornecedor vem e retira para dar o devido fim na empresa, finalizar a decomposição,	Não são doados Volta para o fornecedor	Sim, os fornecedores	Da certo, pois quando lidamos com alimentos estamos	Depende da semana

	de validade ilegível Violado Azedo Estragado	ilegível Violado Azedo Estragado			toda semana			falando de saúde e ai temos que ter todo cuidado.	
<b>S03</b>	Data de Vencimento Aspecto branquinho Funginho Caixa estufada	Data de Validade Soltar um líquido (aguinha) Degradação	Sim, com 15 dias e média antes de vencer	Voltam para camara de resfriamento e geralmente volta para industria São utilizados no café para os funcionários	Geralmente o fornecedor recolhe, se não recolhe é descartado num tanque ou numa pia e joga as embalagens no lixo comum	Não são doados Sim, são jogados fora. Sim são devolvidos pro fornecedor (PIÁ, M2 Cris Maier)	Não	Poderia ter uma empresa para destinar este material	15% mensalme nte
<b>S04</b>	Data de validade Embalagem violada	Embalagem estufada ou violada -Vencido	Raramente, quando há muitos alimentos próximos da data de validade	Armazenado em local Fornecedor vem e busca	Logística reversa	Não, só trocados com o fornecedor	Apenas os fornecedores	Acho legal pois é tudo definido	Aproximad amente 1,5%
<b>S05</b>	Validade; Temperatura ; Aspecto	Cheiro de estragado; Cor; Validade.	Sim, sempre próximo nunca depois.	Retirado da área de venda; Depois ver se tem troca do	As próprias empresas recolhem.	Não, pois as industrias recolhem.	90% das empresas são parceiras	É uma maneira boa de acontecer	0,3%

	visual; Embalagem violada.			fornecedor ou se não.			do supermerc ado	dessa forma.	
--	----------------------------------	--	--	--------------------------	--	--	------------------------	-----------------	--

PERGUNTAS EXTRAS

PERGUNTAS EXTRAS		
Supermercados	Quando os alimentos chegam impróprios para venda	Acordo com o fornecedor?
<b>S01</b>	Já é devolvido para o fornecedor	Apenas informal
<b>S02</b>	Já é devolvido para o fornecedor	Apenas informal
<b>S03</b>	Já é devolvido para o fornecedor	Nenhum acordo formal, mas informal sim.
<b>S04</b>		
<b>S05</b>	Olha a validade, olha o aspecto e a temperatura. Se não estiver bom, não é recebido.	Não soube responder.