

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DOS ALIMENTOS**

**Lidiane Viera Machado**

**IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI/POA) EM SANTA MARIA-  
RS**

Santa Maria, RS, Brasil

2017

**Lidiane Viera Machado**

**IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS  
DE ORIGEM ANIMAL (SISBI/POA) EM SANTA MARIA-RS**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Área de Concentração em Qualidade de Alimentos, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

**Orientador: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Marina Venturini Copetti**

Santa Maria, RS  
2017

**Lidiane Viera Machado**

**IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS  
DE ORIGEM ANIMAL (SISBI- POA) EM SANTA MARIA-RS.**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Área de Concentração em Qualidade de Alimentos, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

**APROVADA EM 03 DE MARÇO DE 2017:**

---

Dr<sup>a</sup> Marina Venturini Copetti (UFSM)  
(Presidente/ Orientadora)

---

Dr<sup>a</sup> Ana Lucia Saccol (UNIFRA)  
(Co-orientadora)

---

Dr. Elci Lotar Dickel (UPF)

---

Dr<sup>a</sup> Neila Richards (UFSM)

Santa Maria, RS  
2017

## RESUMO

### IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISBI- POA) EM SANTA MARIA-RS.

AUTORA: Lidiane Viera Machado  
ORIENTADORA: Marina Venturini Copetti  
CO-ORIENTADORA: Ana Lucia Saccol

As questões higiênico-sanitárias e do controle de qualidade na elaboração de alimentos seguros há muito tempo faz parte de uma temática incorporada à saúde pública. No entanto, a produção e o consumo de produtos de origem animal em desacordo com os padrões legais vigentes, seja por falta de legislações adequadas ou por fiscalização deficiente, continua representando um perigo à saúde do consumidor. Ao longo da última década, alguns desenvolvimentos importantes tiveram impacto significativo sobre a fiscalização/controlado de alimentos, incluindo o desenvolvimento de normas alimentares e novas políticas públicas. Devido à multiplicidade de legislação na maioria dos países em desenvolvimento a indústria alimentícia enfrenta uma grande ameaça para a sobrevivência e crescimento. Hoje no Brasil, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em suas instâncias federais, estaduais e municipais, através dos Serviços de Inspeção Federal (SIF) estadual (SIE) e Municipal (SIM), respectivamente, elabora e faz cumprir as normas e os procedimentos técnicos, realiza a vigilância sanitária e assegura o padrão higiênico/sanitário dos produtos e subprodutos de origem animal destinados aos consumidores. Existe ainda a opção dos Serviços aderirem ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), o qual aumenta a flexibilidade da competência de atuação dos serviços de inspeção nas três esferas da administração pública (federal, estadual e municipal), padroniza e uniformiza os procedimentos e processos de fiscalização e torna os estabelecimentos sob inspeção municipal aptos a comercializar seus produtos em todo território nacional. Para tanto, o objetivo deste trabalho foi a implementação do SISBI-POA no município de Santa Maria- RS. Para o alcance deste, as etapas foram desenvolvidas através da pesquisa- ação com a realização de estudos preliminares e diagnóstico situacional, avaliação dos requisitos para adesão do SIM ao SISBI- POA e intervenção, além da elaboração da documentação e normatização dos novos procedimentos. Por fim, chegou-se a um modelo capaz de receber a equivalência ao Serviço de Inspeção Federal.

**Palavra chave:** Serviços de Inspeção. SISBI- POA. Saúde Pública. Qualidade de Alimentos. Produtos de Origem Animal.

## **ABSTRACT**

### **IMPLEMENTATION OF THE BRAZILIAN SYSTEM OF ANIMAL ORIGIN PRODUCTS INSPECTION (SISBI- POA) IN SANTA MARIA-RS.**

**AUTHOR:** Lidiane Viera Machado  
**ADIVISER:** Marina Venturini Copetti  
**CO- ADIVISER:** Ana Lucia Saccol

The hygienic-sanitary and quality-control issues in the elaboration of safe foods have long been a subject incorporated in public health. However, the production and consumption of animal products that are not in compliance with current legal standards, whether due to a lack of adequate legislation or by poor inspection, continue to pose a danger to consumer health. Over the last decade, some major developments have had significant impact on food inspection / control, including the development of food standards and new public policies. Due to the multiplicity of legislation in most developing countries the food industry faces a major threat to survival and growth. Currently in Brazil, the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply (MAPA) and its federal, state and municipal levels of government, through their Inspection Services (SIF, SIE and SIM) elaborates and enforces technical norms and procedures, carries out sanitary surveillance and ensures hygienic/ sanitary standards of products and by-products of animal origin intended for consumers. There is still an option of the services adhering to the Brazilian System of Animal Origin Products Inspection (SISBI-POA), which increases the flexibility of inspection services in the three spheres of public administration (federal, state and municipal), standardizes the inspection procedures and processes and makes the establishments under municipal inspection able to market their products throughout the national territory. Therefore, the objective of this work was to implement the SISBI-POA in the municipality of Santa Maria-RS. To achieve this, different stages were developed through action research, evolving preliminary studies and situational diagnosis, evaluation of the requirements for adherence of SIM to SISBI-POA and intervention, besides the preparation of documentation and standardization of new procedures. Finally, a model capable of receiving equivalence to the Federal Inspection Service was reached.

**Keyword (s):** Inspection Services. SISBI- POA. Public Health;. Food Quality. Products of Animal Origin.

## LISTA DE ILUSTRAÇÃO

Figura 1 – Mapa com a identificação dos frigoríficos e indústrias registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria, RS. 2015.....	24
Figura 2 – Mapa com a identificação dos municípios do Rio Grande do Sul- BR que já haviam recebido a adesão ao SISBI- POA até o ano de 2016.....	25
Figura 3 - Modelo de Plano de Ação proposto pelo SIM de Santa Maria- RS. ....	37
Figura 4 - Cronograma de Análises Laboratoriais do SIM, regulamentado pelo Decreto Municipal.....	43
Figura 5 - Reportagens sobre atuação do Grupo de Combate ao ABIGEATO e a Clandestinidade de Santa Maria- RS. ....	54
Figura 6 - Reunião técnica com os feirantes de Santa Maria-RS. ....	56
Figura 7 - Organograma do conjunto de legislação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria-RS.....	57
Figura 8 - Modelos de formulários RSQ (Registro do Sistema de Qualidade) utilizados no Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS, 2015.....	58

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Potencialidades e fragilidades no processo de implementação do SISBI-POA em municípios do Rio Grande do Sul, 2015-2016. ....	31
Quadro 2 - Resultado das auditorias de orientação 2013 e 2014 para adesão ao SISBI-POA, Itens Inadequados, Santa Maria (RS), 2013-2014. ....	33
Quadro 3 - Resumo dos eventos e ações realizadas pelo Grupo de Trabalho de Combate ao abigeato e clandestinidade, em Santa Maria- RS nos anos de 2015 e 2016.....	51

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Resultados das auditorias sofridas pelo SIM para Adesão ao SISBI-POA, Santa Maria (RS), 2015-2016.....	36
Tabela 2 - Comparativo da infraestrutura física que possuem 3 Municípios do Rio Grande do Sul.....	40
Tabela 3 - Ensaio microbiológicos de Produtos de Origem Animal e água das amostras coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS nos anos de 2015 e 2016.....	44
Tabela 4 - Ensaio microbiológicos de Produtos de Origem Animal e água das amostras coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS nos anos de 2015 e 2016.....	47



## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle  
BPF: Boas Práticas de Fabricação  
CCR: Centro de Ciências Rurais  
DIPOA: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal  
IN: Instrução Normativa  
MAPA: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento  
POP: Procedimentos Operacionais Padronizados  
PPGCTA: Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos  
PPHO: Procedimento Padrão de Higiene Operacional  
PSO: Programa Sanitário Operacional  
RIISPOA: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal  
RS: Rio Grande do Sul  
RSQ: Registro do Sistema de Qualidade  
SEAPI: Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação  
SIE: Serviço de Inspeção Estadual  
SIF: Serviço de Inspeção Federal  
SIM: Serviço de Inspeção Municipal  
SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal  
SUASA: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária  
UFSM: Universidade Federal de Santa Maria  
ISO: International Standardization Organization  
EMATER: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural  
FAMURS: Federação das Associações dos Municípios do Rio Grande do Sul  
EMBRAPA: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	12
1.1 OBJETIVOS .....	14
1.1.1 Objetivo geral.....	14
1.1.2 Objetivos específicos.....	14
<b>2 REVISÃO DA LITERATURA</b> .....	16
2.1 Origem do Serviço de Inspeção .....	16
2.2 Obrigatoriedade do Registro no Serviço Competente (SIM, SIE ou SIF) .....	18
2.3 Construção do Serviço de Inspeção Municipal.....	20
2.4 Segurança Alimentar .....	20
2.5 Legislação.....	21
<b>3 MATERIAL E MÉTODOS</b> .....	23
3.1 Estudos Preliminares e Diagnóstico Situacional .....	25
3.2 Avaliação dos requisitos para adesão do SIM ao SISBI- POA e intervenção.....	26
<b>3.2.1 Avaliação da infraestrutura administrativa</b> .....	27
<b>3.2.2 Avaliar inocuidade dos alimentos- POA</b> .....	27
<b>3.2.3 Qualidade dos alimentos- POA</b> .....	28
<b>3.2.4 Prevenção e combate à fraude econômica</b> .....	28
<b>3.2.5 Controle ambiental</b> .....	28
<b>3.2.6 Combate a clandestinidade</b> .....	28
3.3 ELABORAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA APROVAÇÃO DOS NOVOS PROCEDIMENTOS .....	29
3.4 IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DO SISBI- POA.....	29
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	30
4.1 PRIMEIRA ETAPA: REALIZAÇÃO DE ESTUDOS PRELIMINARES E DIAGNÓSTICO SITUACIONAL .....	30
<b>4.1.1 Estudos Preliminares</b> .....	30
<b>4.1.2 Visitas técnica</b> .....	30
<b>4.1.3 Auditorias externas</b> .....	32
<b>4.1.4 Elaboração de plano de ação</b> .....	37
4.2 SEGUNDA ETAPA: AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS PARA ADESÃO DO SIM AO SISBI- POA E INTERVENÇÃO .....	38
<b>4.2.1 Avaliação da infraestrutura administrativa</b> .....	38
<b>4.2.2 Avaliar inocuidade dos alimentos-POA</b> .....	41
<b>4.2.3 Qualidade dos alimentos- POA</b> .....	45
<b>4.2.4 Prevenção e combate a fraude econômica</b> .....	47
<b>4.2.5 Controle ambiental</b> .....	49
<b>4.2.6 Combate a clandestinidade e Educação Sanitária</b> .....	50
4.3 TERCEIRA ETAPA: ELABORAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E NORMATIZAÇÃO DOS NOVOS PROCEDIMENTOS .....	57
4.4 QUARTA ETAPA: IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DO SISTEMA .....	58
<b>5. CONCLUSÃO</b> .....	60
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	62
<b>APÊNDICE A- MODELO DE CHECK LIST</b> .....	69
<b>APÊNDICE B- FOLDER EDUCATIVO</b> .....	73
<b>APÊNDICE C- MODELO ESQUEMATICO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA</b> ..	75
<b>ANEXO A- RELATÓRIO FOTOGRÁFICO DOS ESTABELECIMENTOS COM REGISTRO NO SIM SUSPENSOS</b> .....	80

<b>ANEXO B- LISTA DE PRESENÇA DA REUNIÃO DE FORMAÇÃO DO GRUPO DE TRABALHO DE COMBATE AO ABIGEATO E A CLANDESTINIDADE.....</b>	<b>81</b>
---	-----------

## 1 INTRODUÇÃO

A segurança e a qualidade dos alimentos e a proteção dos consumidores contra a fraude alimentar dizem respeito aos direitos humanos fundamentais defendidos pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e pela Organização Mundial de Saúde (OMS), e têm importantes implicações sociais e econômicas para todos os países membros (FAO, 2008). Neste sentido, os governos nacionais têm o dever de assegurar a saúde da população, incluindo o adequado suprimento de alimentos e que os mesmos sejam seguros.

Nesta mesma linha de raciocínio a FAO (2008) defende que deve existir um sistema nacional de controle dos alimentos, incluindo uma base jurídica e regulamentar moderna e eficaz, que aborde as questões de segurança em toda a cadeia alimentar, compreendendo a produção, o manuseio, o armazenamento, a transformação e a distribuição dos alimentos. Deve existir também um mecanismo regulatório para a sua aplicação, visto que o melhor sistema legal e regulamentar torna-se inútil na ausência de uma aplicação adequada.

Neste contexto, o Brasil, por meio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), vêm editando diversas normas visando à regulamentação das ações de inspeção de produtos de origem animal. Entre as principais normas expedidas, destacam-se os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos diversos produtos sob sua competência de fiscalização, a Portaria nº 368 de 04/09/1997, que instrui sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF), e a Portaria nº46 de 10/02/1998, sobre o Sistema de Análise de perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), entre outras. Enquanto isto ocorre, a inspeção de alimentos deve ser melhorada para se concentrar em questões que reduzirão as doenças transmitidas por alimentos. No entanto, para assumir um novo conceito de inspeção é importante que o desenvolvimento de sistemas de inspeção não seja visto como o ponto final.

Por conseguinte, para facilitar a necessária transição do antigo para o novo conceito e para a harmonização dos procedimentos de inspeção de alimentos a nível nacional, o MAPA seguiu os passos do Sistema Único de Saúde implantado no Brasil, basicamente na década de 1990, promovendo ampla reforma na política nacional de saúde, despertou para a demanda de uma legislação coerente com essa nova realidade sanitária. Segundo Pinto (2014) nessa mesma orientação também foi criado no Brasil o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), pelo qual foi

regulamentado o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), em 2006, por meio da Lei 8.171 de 17/01/1991, do Decreto nº 5.741 de 30/03/2006 e da Instrução Normativa nº 19 de 24/07/2006 e suas alterações posteriores.

Nos estudos de Pinto (2014) o SUASA, como dito anteriormente, reúne as principais concepções sanitárias do SUS, pois aumenta a flexibilidade da competência de atuação dos serviços de inspeção nas três esferas da administração pública (federal, estadual e municipal), admitindo a participação por adesão dos estabelecimentos, e estende a participação pela garantia da qualidade e sanidade dos produtos rurais, indústrias e fornecedores de insumos, distribuidores, cooperativas e associações, industriais e agroindústrias, atacadistas e varejistas, importadores e exportadores, empresários e quaisquer operadores do agronegócio.

O SISBI-POA foi criado em 2006, como um subsistema do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), para integrar os Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal dos estados e municípios. Entre outros benefícios, essa integração permite que as informações e dados gerados por esses serviços, hoje dispersos, sejam unificados e utilizados para o desenvolvimento da Defesa Agropecuária Nacional (FERNANDES, 2014).

No ano de 2011, o MAPA publicou a Instrução Normativa (IN) nº 36/2011, que trata do estabelecimento dos requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo SISBI-POA. Para aderir ao Sistema, as unidades da federação deverão adequar e padronizar seus processos e procedimentos de fiscalização, ficando obrigadas a seguir a legislação federal ou dispor de regulamentos equivalentes, ou seja, que alcancem os mesmos objetivos (BRASIL, 2011).

Para tanto, os Serviços de Inspeção responsáveis pela aplicação dos regulamentos em matéria de segurança dos alimentos, deve dispor de procedimentos adequados para a inspeção, supervisões e auditoria do sistema de gestão da qualidade e da segurança estabelecido pelos produtores, fornecedores e transformadores de alimentos.

Os entes da federação, estados e municípios, têm aderido lentamente ao SISBI-POA. Porém, conforme dados do MAPA, até o ano de 2016 apenas 9 estados (Bahia, Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Distrito Federal, Santa Catarina, Espírito Santo, Goiás e Mato Grosso do Sul) e 14 municípios brasileiros (Uberlândia, MG;

Cascavel, PR; Itu e Ibiúna, SP; Rosário do Sul, Glorinha, Santa Cruz do Sul, Erechim, São Pedro do Butiá, Alegrete, Santana do Livramento, Marau e Miraguaí, RS; Chapecó, SC) haviam aderido ao Sistema (MAPA, 2016).

O baixo nível de adesões ao SISBI-POA mantém as inspeções brasileiras na condição antiga, reativa, baseada no produto, sem evoluir para o sistema de controle alimentar moderno e preventivo. Os diferentes Serviços de Inspeção não coordenam as ações uns com os outros e muitas vezes usam procedimentos de fiscalização amplamente variados. Além disto, o abate e comercialização apresentam heterogeneidade, verificando-se existência de estabelecimentos clandestinos, não inspecionados e com precárias condições sanitárias, até frigoríficos modernos, com tecnologias avançadas e formas de distribuição integrada da produção.

A fim de receber o reconhecimento da equivalência entre as esferas de inspeção, a gestão pública municipal de Santa Maria- RS sentiu a necessidade de organizar e padronizar seus procedimentos de inspeção. A adesão ao SISBI-POA representa sobretudo a possibilidade de transposição de limites que até então podiam ser ultrapassados somente pelos estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF). Para tanto este trabalho objetivou adequar o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a nova realidade criada pelo SISBI-POA, onde estabelecimentos sob inspeção municipal ficam aptos a comercializar seus produtos em todo território nacional e adicionalmente, proporcionam a oferta de alimentos mais seguros e inócuos à população.

## 1.1 OBJETIVOS

### 1.1.1 Objetivo geral

Implementar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem animal (SISBI-POA) em Santa Maria- RS.

### 1.1.2 Objetivos específicos

- Elaborar o plano de trabalho do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do município de Santa Maria-RS;
- Integrar-se aos Serviços de Inspeção das três instâncias (federal, estadual e municipal);

- Harmonizar e uniformizar os procedimentos de inspeção sanitária no município de Santa Maria-RS
- Organizar as informações provenientes dos abates de diferentes espécies animais (bovino, bubalino, suínos e aves) realizados no município de Santa Maria-RS, cruciais para a Defesa Agropecuária no Brasil;
- Aumentar a oferta de alimentos seguros à população consumidora dos produtos inspecionados pelo SIM de Santa Maria.

## 2 REVISÃO DA LITERATURA

### 2.1 ORIGEM DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

O sistema de inspeção vigente no Brasil teve influência do mercado consumidor europeu, que através de suas exigências proporcionaram a implantação de bases técnico científicas da inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais de açougue, visando detectar doenças como: triquinelose, tuberculose e cisticercose que eram endêmicas na Europa até a década de 1880. Em 1890, a legislação norte-americana de inspeção de carnes aderiu também os princípios do diagnóstico clínico e anatomopatológico, objetivando inicialmente a exportação de carnes para países europeus, e no ano de 1891 o abastecimento do seu mercado consumidor (Gomide *et al.*, 2014).

Conforme relata Pinto (2014) durante os séculos XIX e XX, a Europa e os Estados Unidos basearam-se nos princípios científicos da higiene de alimentos e reestruturaram a equipe de profissionais de saúde pública em função dos riscos de outras zoonoses, proporcionando uma evolução no controle sanitário na área de higiene de produtos de origem animal, principalmente no caso de produtores cárneos. Em função deste novo cenário, inicialmente houve esforços cooperativos entre médicos e médicos veterinários para a resolução dos problemas sanitários ligados à cadeia produtiva da carne, posteriormente uma equipe multiprofissional passou auxiliar o controle sanitário de diversos alimentos, visando à melhoria da saúde pública, acontecendo assim até os dias.

Estes mesmos autores citam que ao longo dos últimos séculos as diretrizes da inspeção sanitária de carnes caracterizam-se pelo conjunto de ações desenvolvido, sistematicamente, no momento oportuno (abate) e local adequado (instalação), com o propósito básico de garantir a segurança sanitária e a integridade da carne e produtos cárneos às comunidades consumidoras. Sob influência do aumento da demanda de carne no mercado mundial gerado pela Primeira Guerra Mundial, a instalação da indústria de carnes anglo-americanas no Brasil, a partir de 1917, representou uma grande evolução do setor industrial vigente, devido à introdução de farta bagagem tecnológica no país, naquela época, impulsionando também a estruturação do serviço oficial de inspeção.

A promulgação da Lei 1.283, de 18/12/1950, e a sua posterior regulamentação pelos Decretos 29.651, de 08/06/1951, e 30.691, de 29/03/1952, constituíram-se num dos principais saltos na implantação do Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Brasil, dos



quais resultou o “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA”. O RIISPOA constitui um dos marcos da implementação do SIF e serve de orientação para as indústrias sob a jurisdição da fiscalização sanitária exercida pelos Estados e municípios, imprimindo uma nova concepção de inspeção, que contemplaria a ação preventiva, com o exercício da inspeção permanente nas indústrias e a valorização da assistência tecnológica nos processos industriais, como complemento indispensável à inspeção higiênico-sanitária. Com algumas alterações posteriores, este regulamento permanece vigente até hoje, sendo ao longo de todos esses anos uma relevante e versátil fonte de material técnico, didático e legislativo para a área de inspeção de carnes (BRASIL, 1952).

Outro fator importante está evidenciado nos estudos de Garnica (2014), o qual relata que as deficiências acentuadas dos serviços de inspeção estaduais e municipais durante 20 anos foram as principais razões para a implantação do processo de Federalização da Inspeção no Brasil, na década de 1970. As falhas dos serviços estaduais estimulavam a atividade clandestina e contribuía para uma concorrência desleal dessa atividade com a indústria organizada, pela sonegação de impostos e produção a um baixo custo, que também caracterizava por uma qualidade sanitária indefinida (baixo número de condenações).

Assim, através da Lei 5.760, de 03/12/1971, regulamentada pelo Decreto 73.116, de 08/12/1973, que restringiram ao Ministério da Agricultura a competência sobre a Inspeção de Produtos de Origem Animal em todo o território nacional, desde o segmento produtora até a comercialização desses produtos, deu-se início a federalização. Além de centralizar as ações de fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a Lei 5.760 ainda previa as formas de execução, as penalidades aos infratores e alertava para a necessidade de regular as relações entre os Ministérios da Saúde e Agricultura nos procedimentos de fiscalização.

Visando ainda disciplinar a área de competência de fiscalização no segmento final das cadeias produtivas, foi instituído, o Decreto 69.508/1971, que atribuía ao Ministério da Saúde fiscalizar o segmento distribuidor dos produtos de origem animal e restringia ao Ministério da Agricultura a competência de fiscalização apenas até a industrialização, o que vigora até os tempos atuais (PARDI, 1993; PINTO, 2014; GARNICA, 2014)

Nos Estados da região Sul do país, deu-se início uma reforma a partir do ano de 1972, objetivando o controle dos estabelecimentos que abatiam bovinos e suínos, para

posteriormente se estender aos abatedouros de aves. Os trabalhos de federalização eram conduzidos por Grupos de Trabalho, que tinham a função, entre outras, de avaliar as condições higiênico-sanitárias vigentes nos estabelecimentos, proceder ao julgamento das exigências e verificar a possibilidade de substituição dos estabelecimentos em desacordo por novas instalações, sempre cuidando da garantia de abastecimento da região atingida. Por outro lado, Pardi (1993) considera que em virtude da nova situação política, as pequenas e médias indústrias que haviam sido fechadas ou que não suportaram as exigências do SIF, juntamente com o apoio de políticos e entidades de classe, formaram uma pressão muito forte no congresso nacional para a mudança da situação. Alegava-se que o programa era contra as pequenas e médias empresas em privilégio das grandes e criticou-se o rigor técnico excessivo.

Por fim, visando dar sequência ao processo de descentralização do serviço nacional de inspeção, revogou-se finalmente a Lei 5.760 através da Lei 7889 de 23/11/1989, que virtualmente reeditou a Lei 1283/1950 (BRASIL, 1950).

## 2.2 OBRIGATORIEDADE DO REGISTRO NO SERVIÇO COMPETENTE (SIM, SIE OU SIF)

Segundo Moraes (2000) compete à União legislar sobre normas gerais de proteção a saúde pública, enquanto aos Estados e Distrito Federal compete a complementação dessas normas. Nem os estados/distrito federal poderão invadir a disciplina sobre normas gerais nem a União poderá editar normas por demais específicas, sob pena de inconstitucionalidade por desrespeito à divisão de competências concorrentes estabelecidas pela constituição federal.

Ainda de acordo com a Lei nº 1.283 (artigo 6) verifica-se que “É expressamente proibida, em todo o território nacional, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão” (BRASIL, 1950).

No entanto, como descrito no item anterior, observa-se que a política de saúde pública relativa à inspeção dos produtos de origem animal passou por momentos de instabilidade ao longo da sua história, havendo mudança excessiva nas siglas dos órgãos encarregados de planejar e administrar suas ações, além das radicais transferências de competência da inspeção nos diferentes segmentos da administração pública; primeiro a sua centralização no governo federal, em 1971, e, posteriormente, o retorno da sua

descentralização para os Estados e municípios, em 1989, restabelecendo aos primeiros a competência de fiscalização sanitária, quando o estabelecimento realizar comércio intermunicipal, e à administração municipal, o comércio no território municipal. Nessa transição, o impacto decisivo da promulgação da Constituição Federal foi destacado, materializado pela Lei 7889, que alterou radicalmente o contexto legal da inspeção de produtos de origem animal no Brasil (PINTO, 2014).

Segundo Facin (2011), nos tempos atuais, as prefeituras municipais possuem autonomia para criar os seus próprios Serviços de Inspeção Municipais, responsáveis em fiscalizar estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal nas suas mais variadas formas (matadouros frigoríficos, fábricas de laticínios, entrepostos e granjas de mel e ovos e fábricas de embutidos de produtos cárneos). Todo estabelecimento que possua tais atividades deve estar registrado em algum órgão de inspeção, seja Federal, Estadual ou Municipal, vinculados às Secretarias de Agricultura. Como as prefeituras possuem autonomia para criar os serviços, de acordo com a Lei Federal 7889/89, possuem, também, autonomia para estabelecer os requisitos técnicos e estruturais para que tais estabelecimentos façam parte do Serviço. No entanto, tais estabelecimentos possuem a área de comercialização de seus produtos restrita ao espaço geográfico do município que o registrou. A mesma Lei que instituiu os níveis de inspeção, permitindo que o município tenha sua própria legislação, adotou a barreira geográfica como limitante. Uma empresa registrada no SIM do município “X” não pode expor à venda seus produtos no município “Y”. O mesmo acontece com os Serviços Estaduais de Inspeção (SIEs), tendo os limites territoriais estaduais como barreira ao comércio.

O legislador municipal determina como será a estrutura mínima e quais exigências devem ser cumpridas pelos estabelecimentos, a fim de obter o registro municipal. Ainda com relação à Lei 7889/89, salientamos que a mesma não estabelece qualquer tipo de hierarquia e subordinação entre os diferentes níveis de inspeção. Por exemplo: um médico veterinário do serviço público estadual não pode interferir, sem uma determinação legal expedida por autoridade competente, no funcionamento de estabelecimentos municipais, mesmo sendo tal servidor sabedor da existência de diversas irregularidades de ordem estrutural e higiênico-sanitárias que possam comprometer a inocuidade e a qualidade dos alimentos ali produzidos (FACIN, 2011).

### 2.3 CONSTRUÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Segundo Pinto (2014) a legislação de um serviço de inspeção deverá ser compatível com as realidades regionais, ajustando-se às condições culturais, sociais e econômicas, e deverá envolver simultaneamente a elaboração de uma regulamentação básica (nacional) e de regulamentações específicas. O fortalecimento da legislação em qualquer nível depende de sua atualização e modificação sempre que necessário.

Este mesmo autor orienta ainda que tópicos sujeitos às alterações frequentes - como listas de aditivos, níveis de contaminantes, taxas de serviços, e outros - não deverão constar da legislação básica, para evitar que esta se torne obsoleta e constitua resistência ao desenvolvimento industrial. O processo de elaboração da legislação deve contar com a participação de representantes do órgão público competente, da comunidade científica, do comércio, dos consumidores e, se necessário, da indústria. A participação desses diferentes segmentos determina a robustez da legislação, bem como favorece o seu cumprimento, considerando que estaria sendo firmado um compromisso entre as partes envolvidas ainda no período de sua elaboração.

Campos (2001) quando escreve sobre a Vigilância Sanitária preconiza que não basta normatizar, vigiar e punir. Além disso, é preciso planejar, acompanhar, avaliar, informar e ouvir, estruturando-se canais de interlocução com os cidadãos, consumidores, usuários, profissionais de saúde, instituições e entidades científicas e de defesa dos interesses coletivos e públicos, para que a Vigilância Sanitária tenha de fato uma atuação efetiva e ética, voltada para a concretização dos direitos de cidadania.

### 2.4 SEGURANÇA ALIMENTAR

De acordo com a Organização para Agricultura e Alimentação das Nações Unidas (FAO), todo país necessita de programas adequados de controle da qualidade e sanidade de alimentos para promover a saúde da população, o desenvolvimento econômico e reduzir perdas na cadeia alimentícia. O termo “controle de alimentos” tem sido usado para descrever a totalidade dos esforços nacionais que envolvam ações integradas, públicas e privadas, desde a produção primária, processamento industrial e estocagem, até a comercialização e consumo, para assegurar que os alimentos cheguem à população com qualidade, livres de fraudes, incólumes e seguros (FAO, 1998).

A segurança de um produto alimentício é o resultado da ausência de perigos para a saúde, ausência de fraude ou falsificação e ausência de defeitos ou adulterações (SOUSA, 2006).

Os alimentos de origem animal são responsáveis pela maioria dos surtos alimentares, a carne crua é um veículo de contaminação mesmo após o abate com inspeção, tanto diretamente durante seu consumo de forma crua ou mal passada (VAN AMSON, 2006).

Um dos problemas que afetam a qualidade higiênico sanitária de um produto cárneo é a existência de contaminantes biológicos, como bactérias patogênicas e parasitas (GERMANO & GERMANO, 2011). O consumidor geralmente não é conscientemente esclarecido sobre o risco da contaminação através do alimento, o que o torna vulnerável pelo desconhecimento, pois os alimentos contaminados muitas vezes mantêm suas características sensoriais, sem apresentar odor e sabor alterado (FORSYTHE, 2000).

Diante deste cenário, é de fundamental importância a existência de um sistema de vigilância sanitária atuante, para controlar a qualidade sanitária dos produtos cárneos que são disponibilizados à população. Ao mesmo tempo, os dados de ocorrência de alterações, sobretudo relativo às enfermidades de caráter zoonótico, são de extrema importância para que as autoridades competentes tracem planos de prevenção e controle de sua ocorrência em etapas prévias ao abate, e assim melhorem a qualidade e segurança do produto que chega até o consumidor (GERMANO & GERMANO, 2011).

## 2.5 LEGISLAÇÃO

Especificamente, para os Serviços de Inspeção, das secretarias de Agriculturas, na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal, alguns instrumentos legais vigentes no Brasil, na forma de:

- Lei 1283 de 18/12/1950 – regulamentada pelo Decreto 30691 de 29/03/1952, instituiu o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA); apesar dos anos transcorridos, gerando algumas defasagens, este regulamento ainda tem sido de grande valia aos serviços de Inspeção, sobretudo ao federal, que vem sendo reformulado nos últimos anos. Ainda constitui a base legislativa do sistema de inspeção nacional de produtos de origem animal e afins;

- Constituição da República Federativa do Brasil de 03/10/1988  
Constituiu o principal marco na reestruturação da política de saúde no Brasil, discriminando na Seção II (da Saúde), a seguinte consideração atinentes à Saúde Pública e relacionada com a Inspeção de Produtos de Origem Animal.  
- Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantindo, mediante políticas sociais e econômicas que visam ao acesso universal e igualitário às ações e serviços, sua promoção, proteção e recuperação.
- Lei 7889 de 23/11/1989, foi instituída praticamente para revogar a Lei 5760 e reeditar os enunciados da Lei 1283, que, em seu artigo 4º, já previa descentralização da inspeção.
- Lei 8078 de 11/09/1990, o Código de Defesa do Consumidor – preconizou, em sua Seção I do Capítulo IV, a proteção à saúde e segurança, interferindo no comportamento do consumidor, estimulando o exercício da cidadania e complementando as ações de vigilância sanitária no mercado.

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

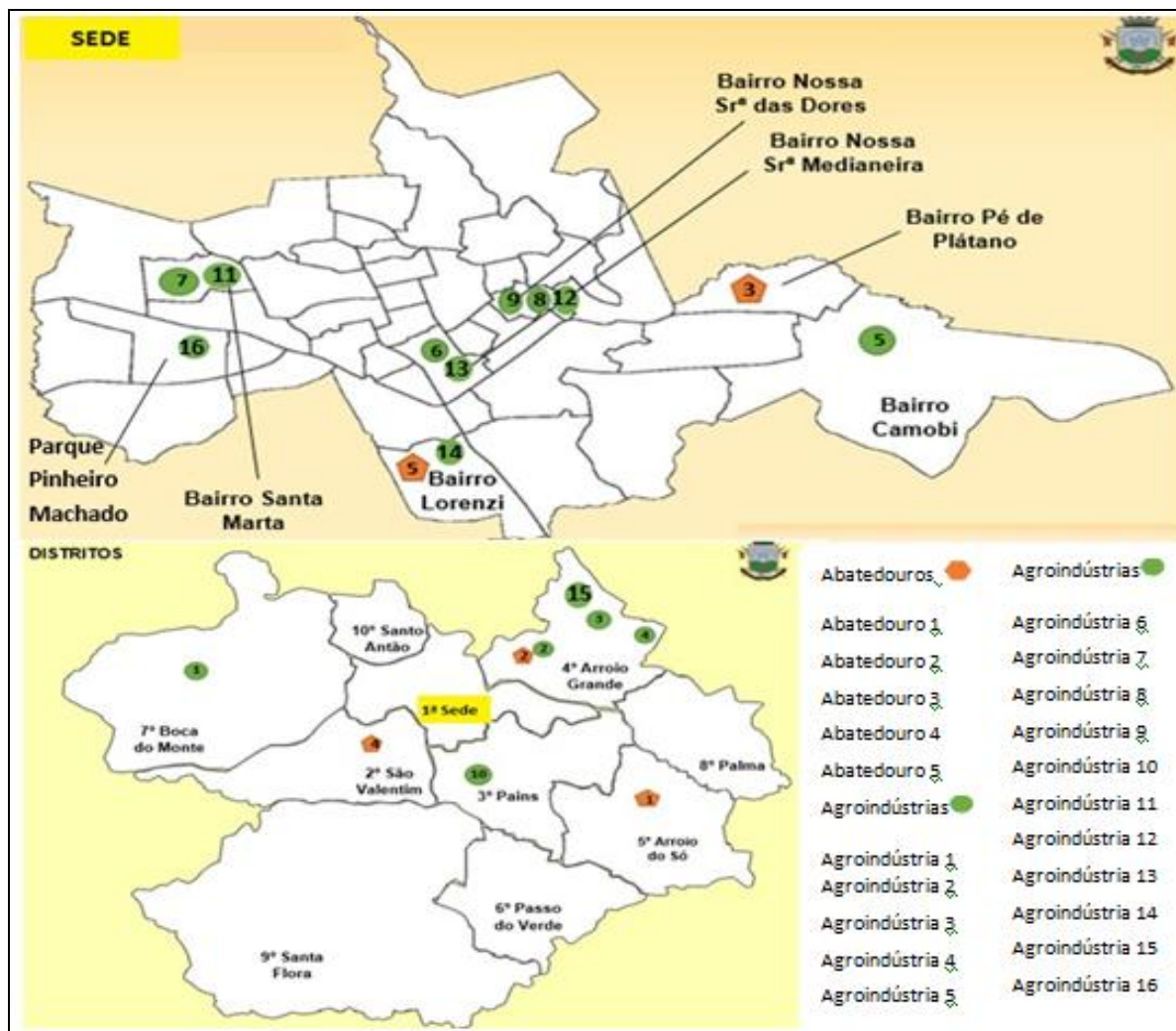
O presente estudo apresenta a descrição de todo o processo de implementação do SISBI- POA no município de Santa Maria- RS. O trabalho teve início no mês de Fevereiro de 2015 e obteve-se parecer favorável de adesão ao SISBI-POA na auditoria do mês de setembro de 2016. As ações ocorreram junto com a equipe de servidores do SIM da Secretária de Desenvolvimento Rural (SMR) de Santa Maria- RS.

As etapas do trabalho foram desenvolvidas através da pesquisa- ação.

A pesquisa-ação consiste essencialmente em acoplar pesquisa e ação em um processo no qual os atores implicados participam, junto com os pesquisadores, para chegarem interativamente a elucidar a realidade em que estão inseridos, identificando problemas coletivos, buscando e experimentando soluções em situação real. Simultaneamente, há produção e uso de conhecimento (Thiollent, 2008).

Atuou- se, inicialmente, junto a 5 frigoríficos com atividade de abate (bovinos, suínos e aves) e 16 indústrias de produtos de origem animal (fábrica de embutidos e conservas cárneas e granja avícola), todas estavam registradas no SIM no ano de 2015, conforme Figura 1.

Figura 1 – Mapa com a identificação dos frigoríficos e indústrias registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria, RS. 2015.



Fonte: Arquivo pessoal

Buscando atender aos objetivos descritos, o trabalho foi estruturado em 4 (quatro) etapas. Para tanto, o processo de implementação transcorreu da seguinte forma:

1ª Etapa: Realização de estudos preliminares e Diagnóstico Situacional.

2ª Etapa: Avaliação dos requisitos para adesão do SIM ao SISBI- POA e Intervenção.

3ª Etapa: Elaboração da documentação e normatização dos novos procedimentos

4ª Etapa: Implementação e Manutenção do Sistema

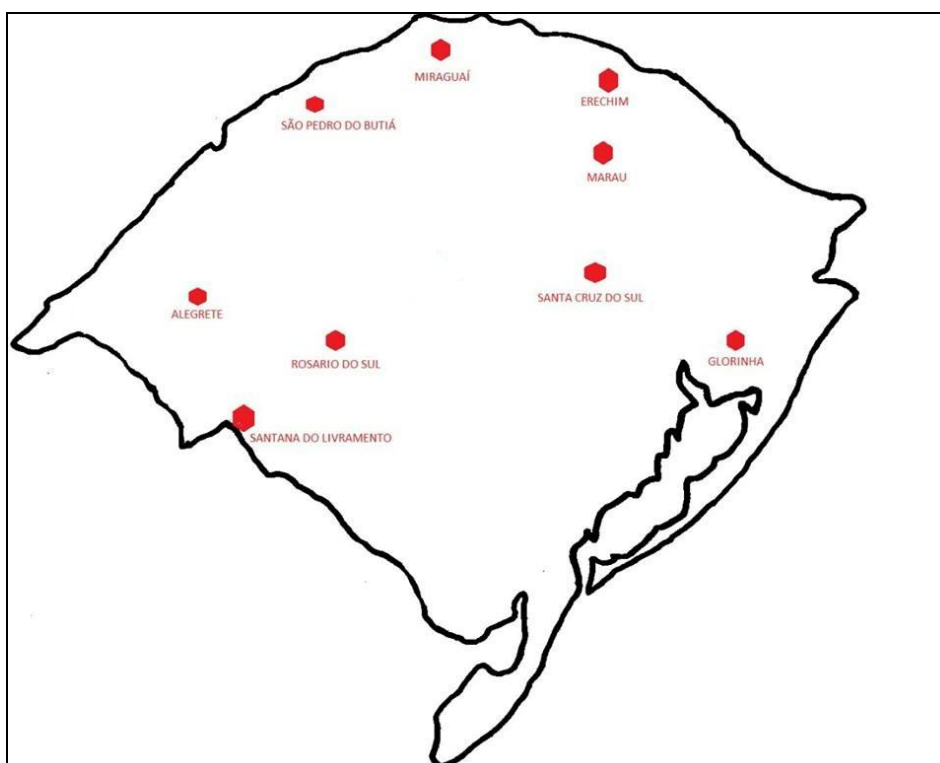


### 3.1 ESTUDOS PRELIMINARES E DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Definido o projeto, procedeu-se o levantamento bibliográfico baseado em estudos disponíveis em bases de dados como: *Science Direct*, *Scopus* e *Scielo (Scientific Electronic Library Online)*.

Nos estudos preliminares foram determinados os Serviços de Inspeção Municipais com SISBI-POA implantados e em operação no Estado do Rio Grande do Sul (Figura 2), foram analisadas as condições físicas, sanitárias e tecnológicas e os dados foram levantados por observação direta em campo, através de visitas técnicas e junto ao cadastro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Figura 2 – Mapa com a identificação dos municípios do Rio Grande do Sul- BR que já haviam recebido a adesão ao SISBI- POA até o ano de 2016.



Fonte: Arquivo Pessoal

Foram realizadas, juntamente com os técnicos do SIM de Santa Maria, visitas técnicas em 4 (quatro) SIMs do RS que já haviam aderido ao SISBI-POA. Além das reuniões realizadas com os responsáveis de cada SIM destes municípios, buscou-se informações de como foram realizadas as adequações dos Serviços e dos estabelecimentos indicados ao SISBI- POA, documental e estrutural, respectivamente.

No Município de Santa Maria o diagnóstico situacional para implementação do SISBI-POA foi realizado por meio da análise retrospectiva das informações de auditorias, no período de 2012 a 2016, com leitura e estudo da equipe, dos relatórios emitidos pela auditoria externa de caráter orientativo do MAPA e Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI). Partindo-se também do levantamento de documentos existentes, como organogramas, descrição de tarefas, fluxogramas, dados de produção e relatórios, esses levantamentos iniciais foram complementados por entrevistas com servidores, pessoas envolvidas na execução, supervisão e secretariado.

### 3.2 AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS PARA ADESÃO DO SIM AO SISBI- POA E INTERVENÇÃO

Para realizar a avaliação dos requisitos para adesão do SIM ao SISBI-POA, utilizaram-se todos os critérios determinados pela IN nº 36/2011. Dividiu-se em 6 módulos avaliativos: infraestrutura administrativa; inocuidade dos alimentos de origem animal; qualidade dos alimentos de origem animal; prevenção e combate à fraude econômica; controle ambiental e combate a clandestinidade.

Na intervenção estudou-se através de análise crítica as alternativas de solução para os problemas, falhas e pontos passíveis de aprimoramento identificados na etapa de avaliação dos requisitos para adesão do SIM ao SISBI-POA. Englobou-se, ainda, a escolha das melhores alternativas de solução, elaboração dos novos procedimentos de inspeção e definição detalhada do instrumental de apoio (pessoal, formulários, normas técnicas, plano de ação, etc.).

Nesta etapa algo de grande relevância é o desenvolvimento do plano de ação, o qual deve ser elaborado como uma ferramenta de planejamento das adequações no SIM para as não conformidades encontradas pelos auditores. O plano de ação foi preenchido em reunião técnica da coordenação com a equipe de inspeção e os resultados das auditorias foram utilizados como base para a proposição de medidas que pudessem melhorar o resultado obtido em cada módulo, tornando o SIM mais adequado e capaz de receber a equivalência ao Serviço de Inspeção Federal.

O modelo foi adaptado à realidade do SIM, foram apresentadas cinco colunas, iniciando pela descrição do requisito avaliado, a segunda coluna para a situação do requisito, a terceira serve para discriminar o responsável por corrigir a inadequação encontrada, a quarta ação corretiva tomada para resolver a não conformidade e na

última o campo para descrever as observações gerais, como: custos, tempo de execução e prazos estabelecidos.

### **3.2.1 Avaliação da infraestrutura administrativa**

A avaliação dos recursos humanos foi realizada através de observação direta das atividades e das condições de trabalho. Junto ao setor administrativo da SMR, buscaram-se as portarias de nomeação e lotação de cada servidor do quadro. Solicitou-se também que cada servidor apresentasse os certificados de treinamentos em inspeção sanitária ou áreas afins, comprovando assim sua qualificação.

Para o cálculo do número de servidores foi utilizado como critério o volume de produção e a necessidade presencial ou periódica da inspeção oficial no estabelecimento.

Foi observado *in loco*, na SMR e na sala do SIM, a estrutura física, ou seja, conferiu-se a existência de materiais de apoio, mobiliário e equipamentos de informática e veículos oficiais.

A fim de adequar o sistema de informatização do SIM fez-se um levantamento dos documentos eletrônicos existentes referentes às ações fiscais do Serviço de inspeção. Procurou-se por um banco de dados dos estabelecimentos atualizados, processos de aprovação de rotulagem, dados de produção dos estabelecimentos e pelos dados nosográficos provenientes dos abates.

### **3.2.2 Avaliar inocuidade dos alimentos de origem animal**

Buscou-se colher dados e informações referentes às rotinas propriamente ditas (quem faz, como faz, quando faz etc.) nos formulários, nos cronogramas de execução, relatórios e arquivos existentes relativos a inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*, nas avaliações das verificações oficiais em relação aos programas de autocontrole dos estabelecimentos e nas análises microbiológicas da água e dos produtos que eram realizadas pelo SIM, bem como nas questões de rastreabilidade destes alimentos de origem animal.

### **3.2.3 Qualidade dos alimentos de origem animal**

Os requisitos relacionados com a garantia da qualidade dos produtos de origem animal para obtenção da equivalência dos Serviços de Inspeção foram avaliados mediante as seguintes condições:

- Avaliação de documentos que comprovassem que o RTIQ de cada produto é atendido;
- Garantia de que os Produtos sem RTIQ sejam registrados somente com embasamento científico;
- Documentos fiscais que garantem que os produtos elaborados pelas indústrias atendem aos requisitos para aprovação de rotulagem e processos de produção estabelecidos pela legislação.

### **3.2.4 Prevenção e combate à fraude econômica**

Os requisitos relacionados com as ações de prevenção e combate à fraude econômica, para efeito de obtenção da equivalência dos Serviços de Inspeção, foram avaliados mediante o atendimento de critérios estabelecidos pela legislação, no que diz respeito à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição centesimal, ou seja, verificou-se a existência de análises laboratoriais a fim de comprovar a qualidade dos alimentos de origem animal, bem como os laudos que pudessem comprovar as características físico-químicas dos produtos ou identificar alguma fraude em relação à adição, fora dos limites toleráveis, de algum ingrediente e/ou aditivo.

### **3.2.5 Controle ambiental**

Foi avaliado junto a Secretaria do Meio Ambiente do Município a comprovação de regularidade ambiental dos estabelecimentos, bem como a existência de autorização para construção e operação junto a este órgão público municipal.

### **3.2.6 Combate à clandestinidade**

Foram feitos contatos telefônicos e por email com os órgãos sanitários, entre eles a Vigilância Sanitária Municipal e a SEAPI e também com os órgãos de polícia, através

da Brigada Militar e Polícia Civil, a fim de saber quais eram as ações de combate à fraude econômica, ações de combate às atividades informais de obtenção e comércio de produtos de origem animal realizadas por força conjunta destes diferentes órgãos. Além disto, buscou-se nos termos de cooperação técnica e nas parcerias firmadas entre a EMATER, SEAPI e Prefeitura Municipal de Santa Maria (PMSM) quais eram as atividades de combate à clandestinidade e de educação sanitária realizadas em grupo, com participação do SIM.

### 3.3 ELABORAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA APROVAÇÃO DOS NOVOS PROCEDIMENTOS

Esta fase consistiu em preparar o arcabouço jurídico do SIM, a Lei que institui o Serviço, o Decreto que a regulamenta e as Instruções Normativas, bem como foram elaborados relatórios e formulários para submeter os novos procedimentos à aprovação das instâncias competentes.

### 3.4 IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DO SISBI-POA

Em todas as fases até aqui executadas, desde o levantamento de dados até a elaboração da documentação, procurou-se a participação diária de todos os profissionais envolvidos nas atividades estudadas até que se chegasse a um modelo capaz de receber, através da solicitação e posteriormente avaliação de uma auditoria externa, a equivalência ao Serviço de Inspeção Federal. Essa fase não é limitada no tempo. Ela é contínua e faz parte de todo o processo. Visto que, anualmente o Serviço oficial das instâncias superiores realizam auditorias de manutenção do Sistema.

## **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **4.1 PRIMEIRA ETAPA: REALIZAÇÃO DE ESTUDOS PRELIMINARES E DIAGNÓSTICO SITUACIONAL**

#### **4.1.1 Estudos preliminares**

Ao proceder o levantamento bibliográfico nas bases de dados selecionadas foi verificada a inexistência de uma metodologia de implementação do SISBI- POA nos Serviços de Inspeção Municipais. Esta percepção alertou para a importância de preencher a lacuna identificada, pretensão que também justifica a pesquisa.

Desta forma orientou-se, principalmente, pela base legislativa dos órgãos da Agricultura - MAPA e SEAPI- e também foram utilizados como referência alguns regulamentos da saúde.

#### **4.1.2 Visitas técnicas**

Os técnicos do SIM de Santa Maria visitaram, no decorrer do período de avaliação preliminar, 4 municípios do Rio Grande do Sul que já haviam aderido ao SISBI-POA, sendo os seguintes: Rosário do Sul, Marau, Santa Cruz do Sul e Santana do Livramento. Durante as visitas técnicas e reuniões realizadas com os responsáveis de cada SIM obtiveram-se informações de como foram realizadas as adequações dos Serviços e dos estabelecimentos indicados ao SISBI-POA, documental e estrutural, respectivamente. Pode-se sintetizar estas informações, por meio do Quadro 1, a seguir, no qual destaca-se as potencialidades e fragilidades de cada SIM visitado.

Quadro 1 - Potencialidades e fragilidades no processo de implementação do SISBI-POA em municípios do Rio Grande do Sul, 2015-2016.

SIM	Potencialidades	Fragilidades
SIM 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O estabelecimento indicado ao SISBI- POA possuía boa estrutura física e tecnológicas. Além de um rigoroso controle de qualidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A equipe técnica do SIM é composta por apenas dois médicos veterinários. Por isso, muitas vezes não consegue atender os requisitos de combate à clandestinidade e as ações de educação sanitária.</li> </ul>
SIM 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislação que institui e regulamenta o SIM já consolidada.</li> <li>• Diversas ações de educação sanitária junto à comunidade, inclusive participação ativa junto à câmara de vereadores do Município.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O grande número de estabelecimentos dificulta as inspeções periódicas, que nem sempre são realizadas na frequência estipulada.</li> </ul>
SIM 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O estabelecimento indicado ao SISBI- POA possuía boa estrutura física e tecnológica.</li> <li>• Possui um bom quadro técnico, com 5 médicos veterinários, auxiliares e administrativo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inexistência de documentos auditáveis.</li> <li>• Falta de padronização das ações fiscais.</li> </ul>
SIM 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa de capacitação dos servidores implementado e em execução.</li> <li>• Ações de combate à clandestinidade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deficiência de documentos auditáveis.</li> <li>• Processos administrativos não seguem os ritos propostos em legislação.</li> <li>• Falta de estrutura física.</li> </ul>

Fonte: Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria- RS

As principais fragilidades dos SIMs que aderiram ao SISBI- POA, sem dúvida, é a falta de recursos humanos em número suficiente para executar as ações de inspeção conforme preconizam os métodos modernos de inspeção sanitária, ou seja, fiscalizar observando a legislação de boas práticas de fabricação, cobrar das indústrias aplicação

das planilhas de autocontrole, e documentar toda e qualquer ação fiscal feita durante as inspeções permanente ou periódica.

Assim como descrito acima, Pereira (2011) relata como o principal entrave na adesão ao SISBI-POA a enorme carência de profissionais na absoluta maioria dos Municípios que sequer dispõem de legislação de criação dos SIMs Municipais ou estrutura para execução das ações de fiscalização.

Fernandes (2014), inclusive sugere que organizem os municípios em consórcios a fim de otimizar os escassos recursos locais. Assim, possibilitaria a contratação de mais profissionais.

Pretto (2010) relata que entre os anos de 2008 e 2010 o SIM de Santa Cruz do Sul/RS também pleiteou sua adesão ao SISBI-POA. Após se frustrar em várias auditorias por apresentar deficiências relacionadas à segurança dos alimentos, em setembro do ano de 2009 a empresa contratou consultoria especializada na área. Confirmando então que através de orientação de profissionais qualificados é possível a habilitação em auditoria e representa diferenciação da concorrência.

#### **4.1.3 Auditorias externas**

A primeira auditoria externa realizada em Santa Maria-RS pelo MAPA em caráter orientativo ocorreu no ano de 2013. Sendo que nos dois primeiros relatórios de auditoria externa de orientação nos anos de 2013 e 2014, o formato utilizado apresentava 42 itens de verificação, e como resposta o auditor descrevia o seu parecer, ou seja, não apresentava a resposta direta de conforme e não conforme, como encontrado nos relatórios de 2015 e 2016.

Como resultado da análise dos relatórios de 2013 e 2014, apresenta-se o Quadro 2 com os pontos descritos pelos auditores como inadequados e que deveriam sofrer melhoria.



Quadro 2 - Resultado das auditorias de orientação realizadas em Santa Maria-RS nos anos de 2013 e 2014 para adesão ao SISBI-POA, com destaque às inadequações.

Item Avaliado	Parecer- Auditoria 2013
Legislação	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A lei de criação prevê inclusive a regularização dos produtos artesanais de produção caseira;</li> <li>• O decreto regulamentar não contempla a aplicação de BPFs;</li> <li>• O organograma do órgão não está regulamentado.</li> </ul>
Infraestrutura Administrativa (Recursos humanos, estrutura física, sistemas de informação, veículos e laboratórios)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não existe regulamentação de cargos e atribuições;</li> <li>• Não foram verificadas as portarias de lotação dos médicos veterinários;</li> <li>• Não há registros de entrada e saída de documentos do SIM;</li> <li>• Cadastro dos estabelecimentos: inclui estabelecimentos como agroindústrias de massas e pães;</li> <li>• Faltam dados de produção e comercialização: existem registros apenas do número de animais abatidos;</li> <li>• Laboratórios: não há laboratórios oficiais ou credenciados pela Prefeitura Municipal.</li> </ul>
Inocuidade dos Produtos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As inspeções periódicas não tem periodicidade definida. Não há registros de inspeção periódica, nem evidências de que as correções ou atendimento de não conformidades notificadas tenham sido verificadas;</li> <li>• Não há programação para supervisão nem registros das atividades realizadas;</li> <li>• Não está estabelecido um cronograma de análises laboratoriais. Registros não confirmam frequência informada. Não há análises físico-químicas da água;</li> <li>• Procedimentos de análise e aprovação de projetos e de registro de estabelecimentos praticamente não existem.</li> <li>• Os produtos e rótulos aprovados não atendem os RTIQs dos produtos, há nomenclaturas e produtos inexistentes. Os processos não são analisados à luz da legislação;</li> <li>• Rotulagem sem processo de aprovação;</li> <li>• Ritos administrativos não são evidenciados;</li> <li>• Não há informações nosográficas dos abates;</li> <li>• Não há exigência formal dos programas de autocontrole.</li> </ul>
Garantia da Qualidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não são atendidos RTIQs e legislação sanitária;</li> <li>• Aprovação de rotulagem: é deficiente;</li> <li>• Os rótulos avaliados possuem carimbos distintos;</li> <li>• Não há ações de combate a fraude;</li> <li>• Composição centesimal: não faz controles de formulação;</li> <li>• Ações de combate à clandestinidade: não há programa formal;</li> <li>• Educação Sanitária: não há programação formal de atividades;</li> <li>• Programa de treinamento: não há programação.</li> </ul>

(conclusão)

Item Avaliado	Parecer- Auditoria 2014
Legislação	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A lei de criação prevê inclusive a regularização dos produtos artesanais de produção caseira;</li> <li>• O Decreto regulamentar não exige a aplicação de BPFs.</li> </ul>
Infraestrutura Administrativa (Recursos humanos, estrutura física, sistemas de informação, veículos e laboratórios)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Médico veterinário e auxiliares de inspeção em número insuficiente, bem como há necessidade de dedicação exclusiva do auxiliar administrativo. O cargo de coordenador do SIM não está preenchido;</li> <li>• Falta lotação específica no SIM;</li> <li>• Instalações insuficientes para o número de profissionais;</li> <li>• Uso de laboratórios não credenciados;</li> <li>• O controle dos documentos exigidos pelo SIM não estão sendo conferidos de forma adequada.</li> </ul>
Inocuidade dos Produtos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nos estabelecimentos de inspeção periódica, o calendário de inspeção não está sendo seguido.</li> <li>• A supervisão está ocorrendo de forma insatisfatória;</li> <li>• Não existe cronograma de análises;</li> <li>• Os projetos não são avaliados e ordenados satisfatoriamente;</li> <li>• Sem dados nosográficos;</li> <li>• Falhas na aprovação de rótulos;</li> <li>• Os trâmites dos ritos administrativos não estão sendo seguidos e não estão sendo conclusos;</li> </ul>
Qualidade dos Produtos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não possui regulamentação dos programas de autocontrole;</li> <li>• Não existe cronograma oficial para as avaliações microbiológica e Físico-químicas;</li> <li>• Não estão documentadas as ações fiscais;</li> <li>• Não seguem os princípios de rastreabilidade: sem controle de entrada de matéria prima;</li> <li>• Não está implementada a exigência de BPF das empresas;</li> <li>• Não é analisada a composição dos produtos;</li> <li>• Sem programa de treinamento do pessoal técnico.</li> </ul>

Fonte: Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria

Em 2013, foram encontradas diversas não conformidades no SIM, como: falta de legislação específica, falta de treinamento dos servidores, inexistência de cronograma de coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas, porém as não conformidades mais graves encontradas na auditoria de 2013 foram a falta de portarias

de lotação específica no SIM e a falta de regulamentação das atribuições dos cargos dos servidores do SIM.

A IN 36/2011 deixa claro que os médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção deverão ser capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência (BRASIL, 2011).

O próprio princípio da impessoalidade, referido na constituição de 1988 (art. 37, caput), visa impedir que um determinado agente público aja com simpatia ou antipatia, vingança, ou favorecimento. Por esse princípio da impessoalidade, não pode o agente público ter por finalidade, na realização de um determinado ato administrativo, motivos ou razões pessoais, portanto, contrários ao interesse público (BRASIL, 1988).

Segundo Silva (2014), quando não existe a impessoalidade o agente público acaba praticando o chamado desvio de finalidade, que é uma espécie de abuso de poder ou autoridade. É esse o princípio que impõe ao administrador público que só pratique o ato para o seu fim legal.

No ano de 2014, muitas não conformidades ainda não haviam sido resolvidas e as inadequações persistiam. Mas sem dúvida, os requisitos de inocuidade e qualidade dos POA eram os itens que apresentavam maior número de inconformidades.

Nos estabelecimentos de inspeção periódica, o calendário de inspeção não estava sendo seguido, bem como a supervisão era realizada de maneira insatisfatória. Sendo que, obrigatoriamente o SIM auditado deve possuir registros auditáveis a respeito das atividades de inspeção permanente e periódica e de supervisão previstas no Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização (BRASIL, 2011).

Outra não conformidade encontrada na auditoria foi na lei de criação do SIM, onde previa-se, inclusive a regularização dos produtos artesanais de produção caseira, entre eles: massas e pães. O RIISPOA (art. 8) entende por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel e a cera de

abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização (BRASIL, 1952). Portanto, não é competência do SIM fiscalizar agroindústrias de pães e massas.

Os relatórios das auditorias de 2015 e 2016, não apresentaram parecer descritivo, e sim a marcação de cada item como Conforme, Com Restrição, Não Conforme e Não se Aplica. Apresentam-se os resultados dos itens avaliados na Tabela 1. Vale destacar que a auditoria realizada em 2015 foi de orientação, e as duas de 2016 foram de adesão.

Segundo a IN 36/2011 os Estados, Distrito Federal e Municípios poderão solicitar auditoria prévia, em caráter de orientação, a fim de construir seus planos de trabalho, reunir a documentação necessária e adequar seus procedimentos, por meio de solicitação formal e anteriormente ao início do processo de adesão. Por conseguinte, após os Serviços receberem uma auditoria de orientação e adequarem os itens não conformes, anteriormente relatados, poderão formalizar o pleito para reconhecimento da equivalência e adesão dos Serviços de Inspeção ao SISBI-POA (BRASIL, 2011).

Tabela 1 - Resultados das auditorias sofridas pelo SIM para Adesão ao SISBI-POA, Santa Maria (RS), 2015-2016.

Módulo	Nº Itens	2015/julho			2016/maio			2016/set		
		C	CR	NC	C	CR	NC	C	CR	NC
<b>Equipe de inspeção</b>	4	4	0	0	4	0	0	4	0	0
<b>Aspectos gerais</b>										
(controle de documentos)	2	2	0	0	2	0	0	2	0	0
<b>Legislação</b>	4	3	1	0	4	0	0	4	0	0
<b>Infraestrutura</b>										
Administrativa	13	8	2	3	7	4	2	12	1	0
<b>Programa de</b>										
Trabalho de Inspeção	10	2	4	4	2	5	3	9	1	0
<b>Inocuidade e</b>										
Qualidade dos POA	9	1	0	8	9	0	0	9	0	0
<b>Total (%)</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
		<b>(47,6)</b>	<b>(16,7)</b>	<b>(35,7)</b>	<b>(61,9)</b>	<b>(21,4)</b>	<b>(11,9)</b>	<b>(95,2)</b>	<b>(4,8)</b>	<b>(0)</b>

Legenda: C: Conforme; CR: Com Restrição e NC: Não Conforme. Resultados apresentados em n (%). POA: Produto de Origem Animal.

#### 4.1.4 Elaboração de plano de ação

Após a utilização do plano de ação proposto, modelo na Figura 3, observou-se uma modificação nos resultados, com um aumento das adequações pelo SIM, independentemente do módulo avaliado (infraestrutura administrativa; inocuidade dos alimentos de origem animal; qualidade dos alimentos de origem animal; prevenção e combate à fraude econômica; controle ambiental e combate a clandestinidade).

Figura 3 - Modelo de Plano de Ação proposto pelo SIM de Santa Maria- RS.

Plano de Ação- SISBI-POA				
Requisito IN36/2011	Situação (CR, NC)	QUEM?	Ação	Observação

Fonte: Arquivo Pessoal.

Legenda: CR, Conforme com restrição; NC, não conforme.

A ANVISA recomenda a utilização do plano de ação como ferramenta para planejar as adequações necessárias em sistemas de gestão da qualidade (BRASIL, 2004).

Segundo Souza (2013) o plano de ação, elaborado após a verificação das não conformidades exerce papel de extrema importância na adequação dos itens, pois é a partir deste instrumento que pode-se planejar como a não conformidade será adequada e a partir daí atender as exigências da legislação vigente e obter o principal objetivo que é oferecer uma alimentação adequada e segura para os clientes. Estudos de outra autora mostram que a grande maioria dos estabelecimentos entrevistados (85,7%) consideram que o planejamento por meio do plano de ação ajudou no processo de adequação do seu serviço de alimentação (SACCOL, 2007).

## 4.2 SEGUNDA ETAPA: AVALIAÇÃO DOS REQUISITOS PARA ADEÇÃO DO SIM AO SISBI- POA E INTERVENÇÃO

### 4.2.1 Avaliação da infraestrutura administrativa

Verificou-se que embora os servidores fossem contratados através de concurso público não havia portaria de lotação específica no SIM. Então no dia 02 de junho de 2015 publicou-se a portaria Nº 26 que designa os servidores municipais para atuarem no SIM (SANTA MARIA, 2015).

Sobre a comprovação de treinamentos dos servidores lotados no SIM constatou-se que os mesmos não participavam de cursos de capacitação periódicas. De acordo com a *International Standardization Organization* (ISO), pela ISO 9001 é obrigatória a informação documentada para educação, treinamento ou experiência. Em outras palavras a empresa precisa evidenciar registros de educação e treinamento ou experiência.

Desta forma elaborou-se um cronograma de treinamentos com periodicidade e forma de comprovação estabelecidas através de uma instrução normativa (IN 06/2015) elaborada pela coordenação do SIM de Santa Maria e assinada pelo Secretário de Desenvolvimento Rural de Santa Maria.

Ferreira (2001) considera o envolvimento das pessoas como um dos principais fatores de sucesso para a implementação dos sistemas de qualidade. As pessoas devem ter consciência da importância do seu trabalho para o alcance dos objetivos organizacionais e de qualidade. O estabelecimento do cronograma de treinamentos não é apenas como cumprimento de uma exigência para reconhecimento de equivalência, mas é fundamental para a motivação e envolvimento dos servidores através de capacitações periódicas.

O número de servidores foi considerado adequado quando calculado utilizando como critério o volume de produção e a necessidade presencial ou periódica da inspeção oficial no estabelecimento. Visto que, naquele momento já havia diminuído o número de estabelecimentos com registro junto ao SIM, pois alguns estabelecimentos haviam sido suspensos por não cumprirem as exigências da legislação vigente, especialmente nos requisitos de instalações e higiênico-sanitárias. Percebeu-se então a necessidade de reavaliar todos estabelecimentos registrados no SIM e aplicar as penalidades cabíveis, inclusive suspensão de registro.

Pretto (2012) relata que entre os motivos do fracasso de agroindústrias podem ser citadas deficiências administrativas, operacionais, comerciais e, principalmente, estratégias mal estruturadas cujos resultados são investimentos mal planejados, baixa produtividade e talentos perdidos. Tratando-se de indústrias elaboradoras de alimentos de origem animal, estes motivos frequentemente são permeados por muito peculiares a este tipo de negócio.

Diversos autores consideram instalações e Boas Práticas fundamentais para que estabelecimentos continuem registrados. Monte e colaboradores (2004) tratam como requisito indispensável para estabelecer e executar um plano de boas práticas uma estrutura física adequada à legislação vigente.

Para Arruda (2002), os principais aspectos a serem levados em consideração no planejamento estrutural são: superfícies lisas e impermeáveis, equipamentos de fácil higienização e eliminação de fluxos de processamento com cruzamentos indesejáveis. Os equipamentos e utensílios devem ser duráveis, de fácil higienização, resistentes ao calor, à prova de ferrugem, sem utilização de madeira e nenhum equipamento ou utensílio quebrado ou com qualquer outro tipo de defeito (CAMARGO, 2001).

No estudo de Rossi (2006), também foi constatado que as condições de higiene, conservação e organização dos equipamentos, móveis e utensílios estavam inadequadas em alguns estabelecimentos. Os utensílios e alguns equipamentos estavam velhos, amassados e cobertos de crostas, colocando em risco a qualidade dos produtos preparados. Além disto, Chevallier e colaboradores (2006) os veem como fontes de contaminação importantes os equipamentos e utensílios, desde que inadequadamente higienizados.

Para avaliar os estabelecimentos registrados no SIM a partir de 2015 ocorreram diversas vistorias *in loco*, a fim de verificar as instalações, equipamentos e Boas Práticas de Fabricação. Constatou-se, conforme relatório fotográfico (ANEXO A) que onze (52,9%) deles não possuíam condições mínimas satisfatórias necessárias para continuarem com o registro junto ao SIM, estes foram autuados e penalizados, e posteriormente se adequaram de forma que o processo administrativo foi encerrado. Porém seis (28,6%) destes permaneceram com o registro cancelado.

Em relação à estrutura física e o material de apoio, até o momento das adequações o SIM contava com apenas uma sala medindo 30 m<sup>2</sup> para toda a equipe de inspeção, inclusive o agente administrativo. Sendo que o mobiliário e equipamentos também foram considerados insuficientes

Conforme a IN 36/2011 a estrutura física deve garantir efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção (BRASIL, 2011). Por isso, foi disponibilizada mais uma sala medindo 7m<sup>2</sup> para as atividades administrativas da inspeção. Adquiriu-se mais armários (3), mesas (5), arquivos de aço (4), computadores (3), cadeiras (7), material de expediente (lápiz, canetas, grampeadores, pastas para arquivo e processos administrativos). Além disto, foram comprados materiais técnicos (termômetros tipo espeto, cronômetros e kits medidor de cloro e pH) para uso nas verificações oficiais dos autocontroles dos estabelecimentos.

A estrutura física foi considerada suficiente quando comparada com outras cidades do mesmo porte, considerando o número de habitantes, de Santa Maria (RS). Conforme a Tabela 2:

Tabela 2 - Comparativo da infraestrutura física que possuem 3 Municípios do Rio Grande do Sul.

<b>Item</b>	<b>Santa Maria</b> <b>277.309</b> <b>habitantes</b>	<b>Município X</b> <b>343.651</b> <b>habitantes</b>	<b>Município Y</b> <b>208.641</b> <b>habitantes</b>	<b>*Média</b> <b>dos</b> <b>Municípios</b> <b>Gaúchos</b>
<b>Sala do SIM</b>	2	1	1	0,4
<b>Computadores</b>	3	1	2	0,7
<b>Veículos</b>	2	2	1	0,6
<b>Mesas</b>	5	3	4	0,9
<b>Cadeiras</b>	7	5	4	0,9

Fonte: FAMURS (2016) adaptado pelo autor. \* Dos 497 Municípios gaúchos, 258 responderam a pesquisa.

O número de computadores e o sistema de informatização, foram relatados como não conforme nas auditorias de 2013 e 2014, com as seguintes justificativas: não haviam registros de entrada e saída de documentos do SIM que permitissem rastreamento, não existiam dados de comercialização, os processos de aprovação de rotulagem não eram avaliados adequadamente e os dados nosográficos não eram tabulados.



Então foram adquiridos mais dois computadores e criaram-se arquivos compartilhados em rede. Também elaborou-se uma instrução normativa (IN 03/2015) para garantir a gestão dos documentos.

A IN 03/2015 possui como objetivo estabelecer um Procedimento Operacional Padrão que possibilita garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados no SIM, das empresas do SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade; a segunda é servir de base para o conhecimento da história da entidade. Além disto, todo o acervo documental deve ser auditável (SANTA MARIA, 2015).

#### **4.2.2 Avaliar inocuidade dos alimentos de origem animal**

Avaliando este módulo, no SIM de Santa Maria- RS, muitos aspectos que asseguram a inocuidade dos POA foram não conformes. Não foi possível encontrar registros auditáveis da rotina de inspeção, apenas os dados de inspeção *post-mortem* eram registrados em uma planilha e no final do abate estes dados não eram compilados, as planilhas permaneciam no SIM por um tempo também indefinido. Então, sentiu-se a necessidade e iniciou-se um processo de modernização da inspeção municipal.

Nas indústrias alimentícias, especialmente, existe uma preocupação que é a inocuidade dos produtos. Segundo Pretto (2012), inocuidade é a garantia de que o alimento oferecido ao consumo está isento de elementos de natureza física, química ou biológica em níveis que podem colocar em risco a saúde do consumidor. Para estas indústrias, há um fator preponderante que foge ao seu controle: a legislação. O referencial de legislações federais, estaduais e municipais que nem sempre traduzem consensos técnicos. Além disto, a elaboração de alimentos de origem animal precisa cumprir inúmeros requisitos, muitos deles com margem para diferentes interpretações e até conflitantes entre si.

O tema tem sido tratado pela comissão do *Codex Alimentarius* (2005) que deu início a uma nova empreitada no que diz respeito às práticas da inspeção ante e pós-morte, inserindo-as definitivamente nos planos de segurança e inocuidade. Segundo Tiveron (2014) recomenda-se, a adoção de métodos e técnicas de exames ou de análises que possuam enfoque ou características baseados no sistema APPCC (Análise de

Perigos e Pontos Críticos de Controle – HACCP), que tem fundamentos científicos e caráter sistemático, permitindo identificar perigos específicos e medidas para seu controle - prevenção, redução ou eliminação, garantindo a inocuidade dos alimentos em margens de risco (*Risk Analysis*) aceitáveis internacionalmente.

Outros órgãos como a EMBRAPA (2015) e o MAPA (2015) também tem discutido sobre o assunto. Enquanto o MAPA monta grupo de trabalho responsável pela modernização da inspeção federal, a EMBRAPA tem projeto de revisão e modernização dos procedimentos de inspeção *ante e post mortem* aplicados em abatedouros frigoríficos de suínos com Inspeção Federal.

A fim de atender o preconizado no conjunto de legislações que prevê a implementação de ferramentas de controle de processo que atendam aos requisitos sanitários relacionados à inocuidade dos produtos, primeiro alterou-se a legislação que disciplina o SIM, por meio da Lei Municipal 5980/2015, incluiu-se a obrigatoriedade da implementação, nos estabelecimentos registrados, do Manual de Boas Práticas de Fabricação, Programa de Autocontrole e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (SANTA MARIA, 2015). Estas ferramentas têm como ponto de partida a Portaria nº 368 de 1997, que regulamenta as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos (BRASIL, 1997). Além da Portaria nº46 de 10/02/1998, que trata sobre o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), especificamente (MAPA, 1998).

Os documentos citados são genericamente denominados programas de autocontrole, e tem como objetivo garantir a inocuidade dos produtos fabricados, gerando registros auditáveis. A elaboração, execução e monitoramento destes programas competem às empresas e a verificação aos órgãos fiscalizadores. Essa dinâmica foi sistematizada através da Circular 175/2005/MAPA que, de parte das empresas, se fundamenta na inspeção contínua e organizada de todos os fatores que, de alguma forma, possam interferir sobre a qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população (MAPA, 2005).

Depois, seguindo as ferramentas preconizadas pela legislação, elaborou-se um *check list* (APÊNDICE A) para realizar e documentar as verificações oficiais, tanto as permanentes nos frigoríficos como as vistorias periódicas nas agroindústrias. Desta maneira, atendeu-se também o item não conforme apontado em auditoria, inexistência de registros de inspeção periódica e de evidências de que as correções das não

conformidades notificadas haviam sido cumpridas, pois a cada vistoria os fiscais do SIM carregam consigo o *check list* da vistoria anterior, a fim de verificar o histórico das inspeções, inclusive as realizadas por outros colegas. O Ofício Circular nº. 004/2016/SMR/SDS-SIM emitido pela coordenação do SIM também determina aos fiscais os procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole (SANTA MARIA, 2016).

Preto (2012) relata que os atos legislativos citados anteriormente, Portaria 368/97, Portaria 46/98 e Circular 175/2005, foram os primeiros que descreveram os requisitos sanitários a serem atendidos pelas agroindústrias produtoras de alimentos de origem animal, sendo que as esferas de inspeção federal, estadual e municipal, assim como o SIM de Santa Maria, têm publicado regulamentos posteriores com o objetivo de induzir as empresas a atenderem necessidades específicas. O não atendimento por parte das empresas acarreta a aplicação de penalidades que podem variar de autos de infração, multas e suspensão do registro de produtos, interdição ou suspensão do registro do estabelecimento.

O cronograma de análises laboratoriais, nas 3 (três) primeiras auditorias, não havia sido estabelecido e tampouco os registros encontrados confirmavam a frequência informada, as análises físico químicas obrigatórias da água não eram realizadas. Para solucionar os problemas apontados, regulamentou-se o cronograma de análises através do Decreto Municipal 147/2015 (SANTA MARIA, 2015), a frequência pode ser conferida na Figura 4.

Figura 4 - Cronograma de Análises Laboratoriais do SIM, regulamentado pelo Decreto Municipal.

a) análises físico-químicas da água de abastecimento interno.	- a cada 06 (seis) meses
b) análises microbiológicas da água de abastecimento interno.	- a cada 02 (dois) meses
c) análises microbiológicas dos produtos de origem animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite.	- mensalmente
d) análises físico-químicas de produtos de origem animal.	- a cada 06 (seis) meses; - trimestralmente para empresas com SISBI-POA.
e) análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite.	- diariamente na plataforma de recebimento; - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto.

Fonte: Decreto Municipal Nº 147/2015 ( Santa Maria, 2015)

Posteriormente ao desenvolvimento do cronograma de análises, houve um aumento no número de amostras coletadas e enviadas a laboratório credenciado a fim de verificar a inocuidade e qualidade dos POAs por meio de análises microbiológicas, comprova-se esta informação através da Tabela 3.

Tabela 3 - Ensaio microbiológicos de Produtos de Origem Animal e água das amostras coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS nos anos de 2015 e 2016.

ÁREA	ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS 2015			ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS 2016		
	Nº de amostras	Nº Conforme	InC %	Nº de amostras	Nº Conforme	InC%
<b>Leite e produtos lácteos</b>	3	3	100%	3	2	66,67%
<b>Carne e produtos cárneos</b>	55	45	81,8%	55	44	80%
<b>Água</b>	34	24	70,59%	51	41	80,40%
<b>Total</b>	92	72	78,26%	109	87	79,82%

Legenda: Índice de conformidade (InC%).

A Tabela 3 apresenta os índices de conformidade das amostras em relação aos ensaios microbiológicos, sendo que do total de 201 amostras analisadas, um percentual de 79,1% nos dois anos avaliados estavam em conformidade com os valores preconizados. Nos ensaios microbiológicos, o índice de conformidade observado no leite e produtos lácteos foi de 83,3%, carne e produtos cárneos 80,9%, já o índice de conformidade observado na água de abastecimento foi de 75,5%. O índice de conformidade (InC) para cada área foi calculado conforme a fórmula (1) abaixo:

(1)

$$\text{InC} = \text{N}^\circ \text{ de amostras conforme} / \text{N}^\circ \text{ total de amostras analisadas} \times 100$$

Observa-se que nem sempre a água de abastecimento, inúmeras vezes utilizada na formulação dos produtos elaborados, é de boa qualidade microbiológica, o que sem dúvida, representaria um risco a saúde dos consumidores caso este produto fosse liberado para consumo. Sabe-se que a qualidade higiênico-sanitária de toda indústria alimentícia, como fator de segurança alimentar, tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças transmitidas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina. O Comitê da *World Health Organization/ Food and Agriculture Organization* (WHO/FAO) admite que doenças oriundas de alimentos contaminados são,

provavelmente, o maior problema de saúde no mercado contemporâneo (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2006).

Valente (2001) relata que as doenças transmitidas por alimentos estão aumentando em todo mundo independente de fatores raciais, grau de desenvolvimento, condição socioeconômica ou cultural. Desta forma, Badaró e colaboradores (2007) admitem que dentre as ações mais importantes de controle de alimentos, executados pelos órgãos governamentais, estão a inspeção dos estabelecimentos e as análises de natureza fiscal dos produtos.

Em relação ao próximo item avaliado, neste mesmo módulo, os procedimentos de análise e aprovação de projetos e de registro de estabelecimentos constavam como não conforme, pois não eram documentados, o que tornava as ações fiscais sem credibilidade visto que não havia nenhum documento auditável que as comprovassem. Este fato comprova a dificuldade que o SIM tinha de elaborar, implementar e documentar suas ações, esta falta de cumprimento das exigências documentais refletiu nas diversas não conformidades das auditorias orientativas. Por isso, normatizou-se através da instrução normativa IN 01/2015 a avaliação, aprovação ou alteração de projetos (SANTA MARIA, 2015).

No texto da IN 01/2015 (SANTA MARIA, 2015) há determinações como as normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento. Na versão 2015, da norma ISO 9001 a necessidade de informação documentada em diversos requisitos é citada como obrigatória, o que pressupõe a necessidade de evidências (ISO, 2015).

#### **4.2.3 Qualidade dos alimentos de origem animal**

Avaliaram-se os requisitos relacionados com a garantia da qualidade dos POA e constatou-se que os itens avaliados não estavam de acordo com o estabelecido em legislação, uma vez que não havia processo de aprovação de rotulagem e fabricação dos produtos elaborados/industrializados nos estabelecimentos com registro no SIM. Portanto, iniciou-se uma série de ações, por meio de documentos fiscais que garantissem que os produtos elaborados pelas indústrias atendiam o seu respectivo RTIQ, tanto relativo aos requisitos de rotulagem quanto aos processos de produção.

Conforme a legislação pertinente da área de alimentos é obrigação das empresas garantir a aplicação de mecanismos de controle dos seus produtos e processos. Em

contrapartida, é atribuição dos serviços de inspeção verificar se os programas de autocontrole estão sendo executados satisfatoriamente e atestar a qualidade dos alimentos de origem animal produzidos nos estabelecimentos por eles fiscalizados.

Para tanto, elaborou-se a instrução normativa IN 04/2015, com as instruções para preenchimento do formulário de solicitação para registro de POA, formulário este, também elaborado a fim de garantir que todos produtos fossem produzidos dentro dos regulamentos técnicos.

Teixeira (2014) descreve em seu estudo que deve-se analisar a rotulagem dos alimentos, verificando se este atende à legislação vigente e se este atenderia ao que se pode pressupor ser o necessário para abarcar os princípios que envolvem a informação adequada e o alimento seguro.

Segundo Tiveron (2014) nos últimos anos tem aumentado a preocupação com a qualidade dos alimentos e também dos serviços que são prestados nesse sentido, tanto nos setores públicos quanto nos privados. Tal preocupação ocorre principalmente quando relacionada às áreas de produção, industrialização e manipulação de alimentos, pois envolve vários aspectos da saúde pública. Por outro lado, oferecer segurança e inocuidade é tarefa complexa e envolve os setores produtivos, transformadores, de comercialização, os próprios consumidores e os poderes públicos – esses, na forma de exigências, diretrizes, normas, limites e padrões, exercendo tarefas de inspeção, controle, fiscalização e vigilância. Sendo assim, a prevenção continua sendo a melhor opção contra possíveis problemas que possam afetar a qualidade de um produto.

De acordo com Valejo *et al.* (2003), o principal meio legal que visa à promoção da saúde do consumidor são as legislações para alimentos que servem para regular a produção, a manipulação e a comercialização. Portanto, a Secretária de Agricultura dos municípios por meio do SIM é o órgão capacitado e responsável pela fiscalização e aplicação das penalidades, previstas na sua própria legislação, aos estabelecimentos que não operem com adequadas condições higiênico-sanitárias para produção de qualquer POA.

Uma das maneiras adotadas pelos gestores públicos com finalidade de garantir a qualidade de um POA é representada pelas ações de fiscalização, controle e inspeção de produtos de origem animal, tendo como objetivos a promoção da saúde pública, a diminuição de perdas de matérias-primas e produtos, o incremento nas vendas e o estímulo da competitividade no mercado, e o alcance da uniformidade de identidade e qualidade, evitando as fraudes econômicas.

Saccol (2007) acredita que é imprescindível criar um diferencial competitivo nas empresas por meio da garantia da qualidade dos produtos fabricados, para que esse diferencial determine as que permanecerão no mercado. Para muitas, a qualidade hoje é uma vantagem competitiva que diferencia uma indústria da outra. Logo, as indústrias que não estiverem preocupadas com esta busca pela qualidade poderão ficar à margem do mercado consumidor.

#### 4.2.4 Prevenção e combate à fraude econômica

Os requisitos relacionados com as ações de prevenção e combate à fraude econômica, não estavam sendo cumpridos pelo SIM de Santa Maria- RS, visto que não eram atendidos os critérios estabelecidos pela legislação no que diz respeito à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição centesimal, ou seja, verificou-se a inexistência de análises laboratoriais, coletas em períodos definidos e aplicação das devidas ações fiscais a fim de comprovar a qualidade dos POA, bem como não foram encontrados os laudos que pudessem comprovar as características físico-químicas dos produtos ou identificar alguma fraude em relação a adição, fora dos limites toleráveis, de algum ingrediente e/ou aditivo.

A maior conscientização dos efeitos dos perigos alimentares à saúde humana, aliada a um consumidor mais consciente, impôs mudanças no setor alimentício e promoveu uma visão abrangente e altamente técnica de todos os requisitos e atributos de qualidade. Para tanto o SIM passou a seguir o cronograma de análises.

Na Tabela 4 pode-se comprovar que triplicou o número total de amostras coletadas para análises físico-químicas.

Tabela 4 - Ensaio físico-químico de produtos de origem animal e água em amostras coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS nos anos de 2015 e 2016.

ÁREA	ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS- 2015			ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS- 2016		
	Nº de amostras	Nº Conforme	InC %	Nº de amostras	Nº Conforme	InC %
<b>Carne e produtos cárneos</b>	3	1	33,3%	15	04	26,7%
<b>Água</b>	5	5	100%	09	08	88,9%
<b>Total</b>	8	6	75,0%	24	12	50,0%

Legenda: Índice de conformidade (InC%).

Percebe-se que menos de 30% das amostras na área de carne e produtos cárneos analisadas atenderam aos padrões físico-químicos estabelecidos em legislação nos dois anos avaliados.

No caso, das empresas registradas no SIM de Santa Maria-RS acredita-se que o não cumprimento dos parâmetros físico-químicos ocorreram de forma não intencional, visto que muitos profissionais responsáveis pela elaboração dos produtos se quer reconheciam as substâncias e/ou adulterantes utilizados pela grande indústria. Porém, cabe ressaltar que estes fabricantes não tinham cuidado com o atendimento dos RTIQ de cada produto. Por outro lado, Frota (2014) relata que diferentemente de uma contaminação biológica, física ou química que usualmente são prevenidas / controladas nos programas de segurança de alimentos, as contaminações por fraudes alimentares são intencionais e tem como objetivo a motivação econômica.

Sabe-se também que a falta de fiscalização por parte dos órgãos competentes motiva diversas fraudes em alimentos. Segundo Carvalho (2016) devido ao baixo efetivo de servidores nos órgãos de regulação/fiscalização, algumas indústrias e pessoas fraudam alimentos para auferir mais lucros com as vendas. Entre os produtos mais fraudados estão: leite, pescado, carnes (bovinas, suínas e aves) e também o mel.

Em Santa Maria- RS, devido a maior produção de produtos cárneos, focou-se na análise destes produtos. Conforme relato de Carvalho (2016) nas carnes, as aves e embutidos (linguiças, mortadelas, presuntos, salsichas) são os que mais sofrem fraudes. Neste caso ocorre principalmente a injeção de água/salmoura acima do limite permitido, adição de conservantes em excesso, adição de gelo em embalagens e introdução de Carne Mecanicamente Separada (CMS) em produtos não permitidos, como as linguiças frescas.

Em 2016, 11 (73,3%) das amostras de produtos cárneos coletados não atendiam algum dos parâmetros físicos-químicos requeridos. Destas, 4 (36,37%) amostras estavam não conformes porque possuíam valores acima do limite máximo permitido de nitritos totais (mg/Kg).

Em estudo de Biscontini e colaboradores (2004) apenas nas salsichas das feiras livres constatou-se que 67% (o que representou 18% do total geral das amostras daquele estudo) apresentaram valores acima de 150 mg/kg, máximo permitido pela legislação brasileira vigente, a Portaria nº 1.004 de 11 de dezembro de 1998 (BRASIL, 1998). Esses dados diferem dos estudos de composição e segurança dos produtos cárneos



curados nos Estados Unidos relatados por Cassens (1996), que encontrou valores de nitrito residual entre 5 e 15mg/kg em produtos cárneos curados.

É notório que quanto mais artesanalmente são produzidos os produtos cárneos, e sem condições de controle (pesagem de ingredientes e aditivos, uso de equipamentos calibrados, formulações e processos padronizados) parece ser maior a probabilidade dos valores de nitrito não atenderem a legislação vigente.

As estratégias, então, utilizada pelo SIM objetivando minimizar o percentual de amostras fora dos padrões de higiene e minimizar o risco advindos da fabricação dos produtos sem conhecimento do seu respectivo RTIQ, foram:

- Realização de inspeções periódicas (no mínimo três vezes ao mês) para acompanhamento *in loco* da produção de cada produto, inclusive verificando as formulações aprovadas pelo SIM;
- Desenvolvimento de um roteiro de inspeção, sendo que na última página a ser preenchida encontra-se campos para dispor sobre a formulação, atendimento ao RTIQ e ao memorial descritivo de produção, conforme Apêndice A;
- Realização de coleta de amostras semestrais para análises Físico- químicas, conforme cronograma estabelecido e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 147/2015 (SANTA MARIA, 2015).

#### **4.2.5 Controle ambiental**

Foi constatado que dos 21 (vinte e um) estabelecimentos registrados no SIM, no ano da avaliação- 2015- nenhum possuía licença ambiental vigente, dos quais 15 (quinze) por estarem com as licenças vencidas e 6 (seis) por não ter autorização do órgão competente.

O Estado do Rio Grande do Sul foi pioneiro na municipalização do licenciamento ambiental, que vem ocorrendo desde o ano de 2000. A Lei Complementar 140/2011, que regulamenta o artigo 23 da Constituição Federal de 1988, dispõe que o licenciamento ambiental municipal é obrigatório em todos os municípios do país. A própria legislação define licenciamento ambiental como o procedimento administrativo destinado a licenciar atividades ou empreendimentos utilizadores de recursos ambientais, efetiva ou potencialmente poluidores ou capazes, sob qualquer forma, de causar degradação ambiental (BRASIL, 2011). Por isso, entende-se que responsabilidade socioambiental é fundamental e regulamentou-se esta obrigatoriedade

por meio do Decreto Municipal 147/2015 (SANTA MARIA, 2015). Acredita-se que para os estabelecimentos com inspeção municipal serem considerados totalmente regulares é preciso se adequar, também, às normas ambientais.

A FIRJAN (2004) considera que o licenciamento ambiental é a base estrutural do tratamento das questões ambientais pela empresa e instituição. É através da licença que o empreendedor inicia seu contato com o órgão ambiental e passa a conhecer suas obrigações quanto ao adequado controle ambiental de sua atividade. A licença possui uma lista de restrições ambientais que devem ser seguidas pela empresa.

A mudança nos padrões atuais de consumo está exigindo novas estratégias em várias frentes de atuação do gestor ambiental, não constituindo apenas exclusividade do Governo conduzir a Administração e ser responsável para com o meio ambiente e sua boa qualidade, mas também constitui dever da iniciativa privada lidar com temas como gestão socioambiental e desenvolvimento sustentável (MACHADO, 2013).

Neste contexto, o SIM tratou-se de providenciar a regularização ambiental dos estabelecimentos registrados junto ao órgão. Foi emitido um memorando para a Secretaria Municipal do Meio Ambiente solicitando a real situação dos respectivos estabelecimentos e informando sobre o interesse do SIM em tê-los devidamente licenciados. Após este contato, todos os estabelecimentos que estavam em desacordo com a legislação ambiental, foram notificados e decorridos os 30 dias de prazo para cumprimento da notificação, os mesmos foram autuados. Assim, no ano de 2016 o SIM estava com 15 (100%) dos estabelecimentos em conformidade com os órgãos de licenciamento ambiental competentes.

#### **4.2.6 Educação sanitária e combate à clandestinidade**

##### *4.2.6.1 Combate à clandestinidade*

No Município de Santa Maria já existia um grupo de trabalho formado pela VISA, SIM, Polícia Civil, Brigada Militar e o Programa de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON) que atuava desde o ano de 2009 no combate à clandestinidade. Porém com o passar do tempo tornou-se pouco atuante e sem poder de mobilização, ou seja, faltava iniciativa na organização das ações do grupo. Assim, no dia 19 de Dezembro de 2015 foi realizada uma reunião, com lista de presença no Anexo B, onde foram convidados representantes de diversos órgãos que poderiam se envolver neste tema, inclusive com participação do Ministério Público.

A partir desta data o grupo intensificou as ações de combate ao abigeato e à clandestinidade, conforme apresentado no Quadro 3.

Quadro 3 - Resumo dos eventos e ações realizadas pelo grupo de trabalho de combate ao abigeato e clandestinidade, em Santa Maria-RS nos anos de 2015 e 2016.

<b>Data</b>	<b>Evento</b>	<b>Órgãos Participantes</b>	<b>Quantidade de Produtos Apreendidos</b>	<b>Causas da Apreensão</b>	<b>Despacho da Ação</b>
24/06/2015	Ação de Fiscalização	BM, SIM, VISA	Embutidos, salame, queijo banha e mel totalizando 639kg de alimentos apreendidos	Produtos sem procedência conhecida	Apreensão
13/07/2015-17/07/2015	Curso de Formação de Combate ao Abigeato				
24/07/2015	Ação de Fiscalização	BM, DEFREC, SIM e VISA	280 Kg de carne	Carne ovina sem procedência e imprópria para consumo	Apreensão e prisão do proprietário em flagrante
09/10/2015	Ação de Fiscalização	BM, SIM, VISA	Carne bovina, linguiças, alimentos derivados de leite. Totalizando 492,16 kg de alimentos apreendidos	Produtos com prazo de validade vencido, impróprios para o consumo, rótulos em desacordo com a legislação	Advertência apreensão, multa, interdição, cancelamento da licença
16/11/2015	Ação de Fiscalização	BM, SIM e VISA	500 kg de embutidos	Produto vencido, adulteração de rótulos, produtos impróprios para consumo	Apreensão e prisão em flagrante do proprietário
19/11/2015	Reunião de formação do grupo de trabalho				
27/11/2015	Ação de Fiscalização	DEFREC, SIM e VISA	315,45 Kg de carne e bovina, 15 litros de leite vencidos	Produtos vencidos, impróprios para o consumo humano, sem procedência	Apreensão e prisão do proprietário em flagrante

(continuação)

27/11/2015	Ação de Fiscalização	SIM, VISA, SEAPI (DIPOA) Policia Civil e BM	Carne bovina, carne suína, carne de frango, charque, pescado, embutidos... totalizando 25 toneladas de alimentos apreendidos	Produtos impróprios para consumo humano, com prazo de validade vencido, sem inspeção sanitária	Apreensão e prisão em flagrante dos proprietários e do Responsável Técnico (RT)
23/12/2015	Ação de Fiscalização	BM, Policia Civil, SEAPI (DIPOA) e SIM	1067 kg de carne	Abate e beneficiamento de produtos de origem animal sem inspeção sanitária	Apreensão
30/12/2015	Ação de Fiscalização	BM, SEAPI (DIPOA), SIM e VISA	Carne e miudezas bovina, carne suína e carne ovina totalizando 140 KG carne aprendida	Produtos sem procedência comprovada, sem inspeção sanitária, mal acondicionados, impróprio para o consumo	Apreensão
13/05/2016	Ação de Fiscalização	BM, SEAPI (DIPOA), SIM, VISA	356 kg de carne bovina e 12 kg de miúdos bovino	Produtos sem procedência conhecida e sem inspeção sanitária	Apreensão e prisão da proprietária em flagrante

(conclusão)

21/07/2016	Ação de Fiscalização	BM, SEAPI (DIPOA), SIM, VISA	Salame, queijo, carne suína e ovina e peixes totalizando 42,77 kg	Produtos sem procedência conhecida e sem inspeção sanitária	Apreensão
	Ação de Fiscalização	BM, SEAPI (DIPOA), SIM, VISA	Cernes, peixe, ovos, banha e queijo totalizando 50 kg	Produtos sem procedência, vencidos e sem inspeção sanitária	Apreensão
	Ação de Fiscalização	BM, SEAPI (DIPOA), SIM, VISA	Salame e queijo totalizando 36,1kg	Produtos sem procedência conhecida	Apreensão

Fonte: Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria- RS.

Legenda: Brigada Militar, BM; Delegacia Especializada de Furtos, Roubo, Entorpecentes e Capturas, DEFREC; Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, DIPOA; Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação, SEAPI; Serviço de Inspeção Municipal, SIM; Vigilância Sanitária Municipal, VISA.

As ações foram de grande impacto na sociedade, algumas chegaram a ser capa de jornais de grande circulação no Município, como mostrado na Figura 5.

Figura 5 - Reportagens sobre atuação do grupo de combate ao abigeato e à clandestinidade de Santa Maria-RS.

Em Santa Maria 21/07/2016 | 20h04

### 239 litros de bebida e 300 kg de produto impróprio para consumo humano são apreendidos

Fiscalização identificou irregularidades em dois estabelecimentos do Distrito de Boca do Monte



Crime 27/11/2015 | 17h19 Atualizado em 28/11/2015 | 11h47

### Mais de 25 toneladas de carne e embutidos são apreendidos em supermercados de Santa Maria

Vigilância Sanitária interditou um dos estabelecimentos onde os produtos foram encontrados



Apreensão 27/11/2015 | 12h44

## Quase 4 toneladas de carne estragada são apreendidas em mercados de Santa Maria

Proprietários poderão ser presos caso seja comprovado crime

Fonte: Jornal Diário de Santa Maria. Fotos: Arquivo do Grupo de Trabalho

Percebe-se que na maioria dos casos, além da apreensão dos produtos considerados impróprios para consumo humano, foi decretada a prisão em flagrante dos proprietários dos estabelecimentos, inclusive na ação que teve o maior volume de produtos apreendidos, 25 toneladas, o profissional RT do estabelecimento também foi preso. Isso amparado pela Lei 8.137 de 27 de dezembro de 1990, que define os crimes contra a ordem tributária, econômica e as relações de consumo, e prevê em seu artigo 7 como crime contra as relações de consumo: vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo, como pena prevista a detenção de dois a cinco anos, ou multa. Além disto, o Código Penal, Capítulo III legisla sobre os crimes contra a saúde pública, estabelecendo as referidas penas. Área de alimentos: Art. 272, 274, 275, 276, 277 (BRASIL, 1990).

Lei 9677 de 02/07/98 (DOU 03/09/98) – classificou os crimes contra a saúde pública como delitos hediondos, aumentando suas penas (BRASIL, 1998).

Adicionalmente, o Código de Defesa do Consumidor (CDC) estruturou como fundamentais para a existência de uma relação de consumo equilibrada, o direito a uma informação adequada acerca dos alimentos, que garanta, por conseguinte, a segurança no seu consumo, especialmente para consumidores vulneráveis (BRASIL, 1990).

#### *4.2.6.2 Educação Sanitária*

A Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) de Santa Maria- RS, através do SIM, participa do “Projeto Educação Sanitária na Escola”, que é executado em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação e em parceria com o Serviço de Educação Sanitária/DDA/SEAPA-RS, com uma abordagem estratégica com foco na formação dos estudantes para serem futuros cidadãos atuantes e comprometidos com a busca de soluções viáveis para questões ligadas à saúde pública e sanidade animal. Porém, visando a adequação do SIM em relação ao módulo de educação sanitária, sentiu-se a necessidade de ampliar o projeto e atingir outro público alvo, no caso os feirantes, que se encontram distribuídos em 14 feiras livres em diferentes pontos da cidade e os consumidores em geral.

De acordo com Valente (2003), se referindo às Vigilâncias Sanitárias (VISAs), caberia aos órgãos fiscalizadores não apenas fiscalizar os estabelecimentos e aplicar sanções nos casos de infrações graves e reincidências, mas também enfatizar a necessidade de atividades educativas permanentes dirigidas aos consumidores e manipuladores de alimentos, alertando para os riscos representados pela manipulação inadequada. Acredita-se que bem conduzidas, essas atividades despertam grande interesse na sociedade e formam multiplicadores de conhecimento. Essas medidas, que podem ser implementadas com baixo custo e em prazo reduzido, têm o potencial de melhorar significativamente as condições de saúde pública.

Oliveira et al. (2003) revelaram que a educação e o treinamento dos manipuladores seriam as melhores ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação. Momesso et al. (2005) reforça que existe essa necessidade de adotar medidas de educação sanitária para todos aqueles que trabalham no setor de alimentos, bem como para aqueles que utilizam o serviço.

Os autores Cavalli e Salay (2007) defendem que para a prevenção das DTAs são recomendadas a educação e a formação dos funcionários dos serviços de alimentação, pois se considera primordial a incorporação de boas práticas direcionadas para o controle de qualidade e a segurança do alimento. Portanto considera-se aplicável a indústria de alimentos também.

Informações divulgadas pelo *Food and Drug Administration* (FDA), que as doenças transmitidas por alimentos tiveram um declínio no ano 2000 nos Estados Unidos, graças aos novos programas de segurança alimentar e às ferramentas de inspeção dos produtos. Conforme relata o FDA, foi realizado em 2000 um programa para divulgação de informações sobre segurança dos alimentos por cerca de 50 professores dos EUA, que divulgaram a mensagem nas escolas. Este programa tinha como objetivo ensinar os conceitos sobre ciência dos alimentos (BEEF POINT, 2001).

Analisando cada um dos autores acima o SIM elaborou um folder educativo (APÊNDICE B) e distribuiu entre consumidores. Também reuniu 122 feirantes, conforme mostra a Figura 6, com concessão de uso do espaço público no município. Na pauta foram discutidos temas como inspeção sanitária, BPFs, controle de zoonoses, legalização de agroindústrias e relações de consumo. Ministraram a reunião técnica os seguintes órgãos: Ministério Público (MP), SEAPI, VISA e SIM.

Figura 6 - Reunião técnica com os feirantes de Santa Maria-RS.



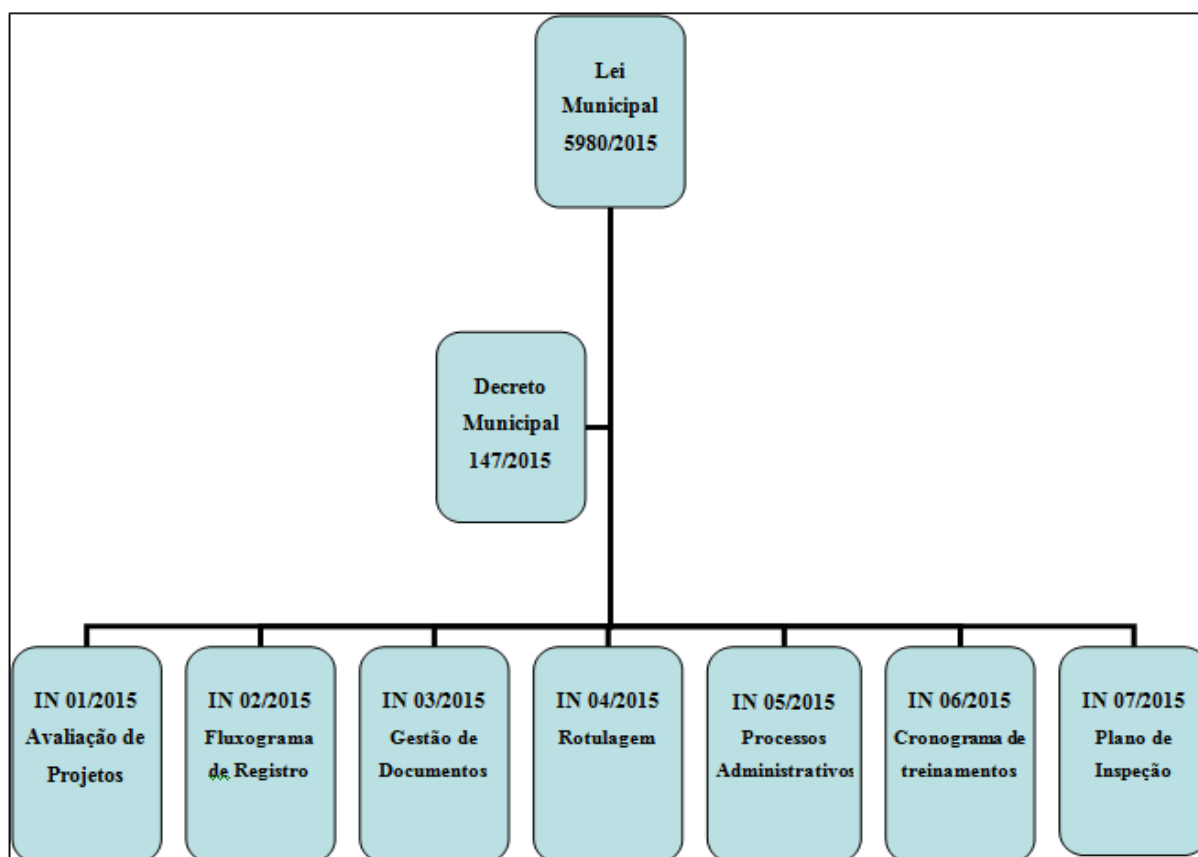
Fonte: Arquivo Pessoal



#### 4.3 TERCEIRA ETAPA: ELABORAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E NORMATIZAÇÃO DOS NOVOS PROCEDIMENTOS

Nesta etapa foi desenvolvido todo o rol legislativo que disciplina o SIM, conforme mostra a Figura 7.

Figura 7 - Organograma do conjunto de legislação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Santa Maria-RS.




Fonte: Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS.


Após a aprovação da Lei Municipal e do Decreto que a regulamenta, foram aprovadas, pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, 7 (sete) instruções normativas expressas por ordem escrita a equipe de trabalho que são utilizadas como normas disciplinares no funcionamento do serviço público reformulado. Pode-se observar no Apêndice C o modelo básico de formatação/organização das INs desenvolvidas por este SIM. Entende-se que os modelos apresentados neste estudo poderão ser utilizados como referência por outros Serviços de Inspeção, desde que adaptados à realidade local de cada SIM.

Para cumprir com as exigências das auditorias do MAPA (IN 36/2011) e tornar a documentação do SIM auditável utilizou-se como ferramentas os denominados formulários RSQ (Registro do Sistema de Qualidade). Foram desenvolvidos e implementados 23 RSQs, na Figura 8 são apresentados alguns modelos de formulários elaborados neste estudo para exemplificar a metodologia utilizada pelo SIM de Santa Maria- RS.


Figura 8 - Modelos de formulários RSQ (Registro do Sistema de Qualidade) utilizados no Serviço de Inspeção Municipal de Santa Maria- RS, 2015.

		Prefeitura Municipal de Santa Maria Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal <b>PAPELETA DE INSPEÇÃO</b> <i>Inspeção Ante-Mortem</i>		Modelo Formulário: <b>RSQ 01</b> Revisão: 03 de 16/09/2015	
ESTAB.:		SIM Nº.:			
DATA DE ABATE: / /		Início:		Término:	
Lacre Instalado:		Lacre Rompido:			
Proprietário:		Estado:			
Município:		Animais Abatidos			
Espécie:		Peso Médio:		Sexo: F ( ) M ( )	
Bovina ( ) Bubalina ( ) Ovína ( )					
Data de recebimento		Nº. do Lote		Nº. do Curral	
				Nº. do GTA	
				Total de Animais da GTA	
OBSERVAÇÕES					
(1) Abate normal		Motivo ( ) ( )		<b>A</b>	
(2) Abate de emergência		Ação Fiscal:			
(3) Animais Refugiados					
(4) Animais mortos					


  

		Prefeitura Municipal de Santa Maria Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal <b>VERIFICAÇÃO DE ABATE</b> <b>HUMANITÁRIO</b>		Modelo Formulário: <b>RSQ 05</b> Revisão: 02 de 07/04/2016	
Estabelecimento:		Mês:			
Nº.:					
DATA Verificação:	Hora da Verificação:				<b>B</b>
	Manejo e condução ao box				
	Tempo de permanência no Box de Insensibilização (máximo 1 minuto)				
	Tempo entre a insensibilização e a Sangria (máximo 1 minuto)				
	Tempo de Sangria (mínimo 3 minutos)				
	Contrações Musculares (C ou NC) (presença de contrações musculares)				
Movimento de Palpebras (C ou NC) (ausência de movimento de palpebra)					
Densidade animais currais - m <sup>2</sup>					
Voltagem da picana 40-60 W (C ou NC)					

		Prefeitura Municipal de Santa Maria Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal <b>VERIFICAÇÃO "NO LOCAL" (DIÁRIA)</b> Controle de Cloro Residual e pH da Água de Abastecimento		Modelo Formulário: <b>RSQ 07</b> Revisão: 01 de 26/06/2015	
Estabelecimento:		Mês		MODELO DE FORMULÁRIO: 03/BPF	
Dia	Rubrica	Ponto de análise	1ª Verificação		2ª Verificação
			Hora	pH	Cloro residual
			Hora	pH	Cloro residual

		Prefeitura Municipal de Santa Maria Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal <b>Planilha de Controle de Recebimento de Animais</b>		Modelo Formulário: <b>RSQ 04</b> Revisão: 02 de 01/08/2015	
Estabelecimento:		Data:			
Número do GTA	Espécie	Nº do Curral/Posto	Produtor	Município/UF	Total
					Macho
					Fêmea

Legenda: **A.** RSQ 01. Papeleta de inspeção ante mortem; **B.** RSQ 05. Verificação de abate humanitário; **C.** RSQ 07. Controle da potabilidade d'água; **D.** RSQ 04. Controle de Recebimento de animais.

#### 4.4 QUARTA ETAPA: IMPLEMENTAÇÃO E MANUTENÇÃO DO SISTEMA

Após cumprir com todas as demais etapas previstas para implementação do SISBI-POA no município de Santa Maria-RS, buscando-se sempre atingir o objetivo com custos baixos e processos simplificados, no mês de Setembro do ano de 2016 foi realizada auditoria de adesão, pelos Fiscais Agropecuários Estaduais, onde o Município recebeu parecer favorável à adesão ao SISBI- POA, ou seja, os auditores concluíram que o Serviço atende aos requisitos da IN 36/2011 do MAPA.

Depois da implementação do Sistema, ratificado com o parecer favorável obtido na auditoria descrita acima, iniciou-se imediatamente a busca pela manutenção da equivalência. A elaboração de instrumentos que assegurem a qualidade dos Serviços (planilhas, formulários, listas de verificação), adaptação e /ou revisão dos existentes para adequá-los às novas necessidades de informação.

Observa-se que para manutenção do Sistema, as ferramentas de inspeção inicialmente testadas, devem ser aperfeiçoadas e adaptadas constantemente para melhor se adequarem às rotinas de trabalho e às necessidades de informação. É importante, também, que haja reuniões e capacitações periódicas da equipe de trabalho, sempre designando os responsáveis por cada atividade. É importante que esta equipe seja treinada quanto aos procedimentos de fiscalização, a fim de manter a padronização no Serviço de Inspeção.

As ações fiscais devem estar documentadas, com o registro de datas, pessoas responsáveis pela fiscalização e seu arquivamento, permitindo que sejam recuperadas sempre que necessário. A designação de um coordenador, responsável por definir quem e como irá realizar as atividades de inspeção e verificar se está sendo feita segundo os critérios e na periodicidade estabelecida é imprescindível para manter o Sistema sob controle.

A introdução de atividades padronizadas de fiscalização na rotina das pessoas pode muitas vezes sofrer resistências. Tais atitudes podem estar relacionadas ao acúmulo de tarefas e a sensação de que falta tempo para esta atividade. Podem ainda estar relacionadas à falta de uma visão da importância da atividade para o desempenho global do serviço público e da função que a pessoa exerce. Assim, recomenda-se que estes servidores sejam esclarecidos quanto aos objetivos do Sistema e dos benefícios que podem trazer para o seu próprio trabalho, bem como que as pessoas sejam envolvidas no processo de tomada de decisão tanto no que se refere à fiscalização e suas respectivas ações fiscais quanto na análise de resultados alcançados pelo Serviço reformulado.

## 5. CONCLUSÃO

- Foi construído, com base nos requisitos para adesão ao SISBI- POA, em Santa Maria- RS, um modelo de Serviço de Inspeção Municipal- SIM capaz de receber o reconhecimento de equivalência ao Serviço de Inspeção Federal;
- O programa de trabalho desenvolvido para a implementação do SISBI- POA no município de Santa Maria- RS, foi uma ferramenta de padronização das atividades da inspeção municipal;
- Com a integração do SIM de Santa Maria- RS aos Serviços das instâncias superiores (SIE e SIF) excluiu-se as barreiras econômicas e sanitárias, hoje constituídas nos Serviços de Inspeção que não aderiram ao Sistema, e melhorou efetivamente a fiscalização de produtos de origem animal;
- Após a implementação do SISBI-POA, por meio da tabulação dos dados nosográficos, foi possível organizar as informações provenientes dos achados em abates das diferentes espécies animais (bovino, bubalino, suínos e aves) realizados no município de Santa Maria- RS, cruciais para a Defesa Agropecuária no Brasil;
- Para a implementação do SISBI-POA no município de Santa Maria- RS foi indispensável e importante o aproveitamento de dados das auditorias de orientação e o estudo bibliográfico em relação ao tema, bem como o compartilhamento das experiências com os demais municípios que haviam aderido ao sistema anteriormente;
- As ferramentas (formulários, plano de ação e *check list*) desenvolvidas neste estudo servem de subsídios para orientar outros SIMs que ingressarem no pleito para reconhecimento da equivalência e adesão dos Serviços de Inspeção ao SISBI-POA. Adicionalmente, quando aplicadas corretamente auxiliarão, assim como o SIM de Santa Maria-RS, na garantia da inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal por eles inspecionados;
- O material jurídico elaborado (Lei, Decreto e INs), auxiliou os médicos veterinários oficiais do Município de Santa Maria-RS na execução adequada da fiscalização nas indústrias elaboradoras de alimentos. Além de trazer a padronização necessária ao Serviço, instruiu sobre os procedimentos de inspeção e tornou mais rígida e coerente as técnicas de avaliação e aprovação dos produtos e processos;

- A introdução de atividades padronizadas de fiscalização na rotina da equipe do Serviço oficial sofre, muitas vezes, resistências. As atitudes estão relacionadas, geralmente, ao acúmulo de tarefas e a falta de reconhecimento da importância do cargo público que exerce. Por isso, foi indispensável a designação de um coordenador do serviço com bom conhecimento científico e acesso ao gestor público, a fim de propiciar o esclarecimento quanto aos objetivos do sistema e dos benefícios que podem trazer para o próprio trabalho, bem como o envolvimento de toda a equipe no processo de tomada de decisão referente às fiscalizações.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Sistemas de gestão da qualidade – requisitos: **NBR ISO 9001**. Rio de Janeiro, 2000.

ARRUDA, G. A. **Manual de Boas Práticas**: Unidades de Alimentação e Nutrição. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002, v. 2, p. 234- 236.

BADARÓ, A. C. L.; AZEREDO R. M.C.; ALMEIDA M. E. F., Vigilância Sanitária de Alimentos: Uma Revisão. **Revista Nutrir Gerais: Revista Digital de Nutrição**. v.1, n.1, p.1-25, 2007.

BEEFPOINT. **Giro do Boi**: Programas educacionais reduziram os casos de doenças transmitidas pelos alimentos nos EUA. 2001. Disponível em: <<http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/giro-do-boi/programas-educacionais-reduziram-os-casos-de-doencas-transmitidas-pelos-alimentos-nos-eua-1356/>>. Acesso em: 25 jan. 2017.

BISCONTINI, T. M. B; FILHO, A. B. M; ANDRADE, S. A.C. Níveis de nitrito e nitrato em salsichas comercializadas na região metropolitana de Recife. **Ciência Tecnologia Alimentos**. v. 24, n. 3, p. 390-392, jul.-set. 2004.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)>. Acesso em: 14 jan. 2017.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950**. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Brasília: D.O.U., 19 de dezembro de 1950.

BRASIL. **Lei nº 5.760, de 03 de dezembro de 1971**. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências. Brasília: D.O.U., 07 de dezembro de 1971.

BRASIL. **Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989**. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras Providências. D.O.U., Brasília, 24 de novembro de 1989.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Brasília: D.O.U., 12 de setembro de 1990.

BRASIL. **Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990**. Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo e dá outras providências. Brasília: D.O.U., 28 de dezembro de 1990.

BRASIL. **Lei nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991**. Dispõe sobre a política agrícola. D.O.U., Brasília, 08 de janeiro de 1991.

BRASIL. *Lei Complementar nº 140, de 08 de dezembro de 2011*. Fixa normas, nos termos dos incisos III, VI e VII do caput e do parágrafo único do art. 23 da Constituição Federal, e altera a Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981.

BRASIL. *Decreto nº 30691, de 29 de março de 1952*. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. Brasília: D.O.U., 29 de março de 1952

BRASIL. *Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006*. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. D.O.U., Brasília, 31 de março de 2006.

BRASIL. *Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998*. Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Brasília: D.O.U., 16 de março de 1998.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. *Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997*. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 1997.

BRASIL. *Instrução Normativa nº 36 de 20 de julho de 2011*. Estabelece os requisitos para adesão das UF's e dos Municípios, ao SUASA, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Substitui Instrução Normativa do Mapa nº 19/2006 de 24 de julho de 2006 – Requisitos para adesão das UF's e Municípios ao SUASA). D.O.U., Brasília, 26 de julho de 2011.

BRASIL. *Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997*. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Brasília: D.O.U., 8 de setembro de 1997.

BRASIL. *Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998*. Aprova o Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos", constante do Anexo desta Portaria. Brasília: D.O.U., 14 de dezembro de 1998.

BRASIL. *Circular nº 175 CGPE/DIPOA/MAPA, de 16 de maio de 2005*. Estabelece os Programas de Autocontrole. Brasília: D.O.U., 17 de setembro de 2005. Disponível em : < [http://www.avisite.com.br/legislacao/anexos/20100730\\_circular04.pdf](http://www.avisite.com.br/legislacao/anexos/20100730_circular04.pdf) > . Acesso em: 05 out. 2016.

CAMARGO, L. F. C. **Serviço de alimentação, administração e qualidade**. Pelotas: Ed. da UFPEL, 2001. 138p.

CAMPOS, F.E.; WERNECK, A. F.; TONON, L. M. **Caderno de Saúde**. Belo Horizonte: Coopmed, 2001.

CARVALHO, Saulo Fernandes Mano, Goiás, 20 abr. 2016. Disponível em: < <http://www.suinculturaindustrial.com.br/imprensa/consumidor-deve-ficar-atento-com-fraudes-em-alimentos-de-origem-animal/20160308-172004-u253>>. Acesso em: 01 fev. 2017.

CASSENS, R.G. Residual nitrite in cured meat. **Food Technology**, v. 51, n. 2, p. 53-55, 1997.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, nov./dez., 2007.

CHEVALLIER, I. et al. Microbial ecology of a small-scale facility producing traditional dry sausage. **Food Control**, [S.l.], v. 17, n. 6, p. 446-453, jun. 2006.

EMBRAPA. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Revisão e modernização dos procedimentos de inspeção ante e post mortem aplicados em abatedouros frigoríficos de suínos com Inspeção Federal**, 2015. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/busca-de-projetos/-/projeto/208549/revisao-e-modernizacao-dos-procedimentos-de-inspecao-ante-e-post-mortem-aplicados-em-abatedouros-frigorificos-de-suinos-com-inspecao-federal>>. Acesso em: 09 jan. 2017.

FACIN, D. V. Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, **Informativo Técnico DPA**, n. 07, ano 02, 2011.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System**, 1998. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-w8088e.pdf>> . Acesso em: 09 jan. 2017.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Food and Nutrition Paper 89: Risk-based food inspection manual**, 2008. Disponível em : <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/i0096e/i0096e00.pdf>> . Acesso em: 09 jan. 2017.

FIRJAN. FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Manual de Licenciamento Ambiental: guia de procedimento passo a passo**. Rio de Janeiro: GMA, 2004. 23p.

FERREIRA, S. M. R. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva. **Higiene Alimentar**. v.15, n. 90/91, p. 35-48, 2001.

FERNANDES, F. F. Entraves à implantação e execução do Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal. Escola Nacional de Administração Pública, Brasília, 2014.

FERNANDES, F.F. **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de origem animal-SISBI- POA**. 2016. Palestra realizada na UPF, Passo Fundo em 30 ago. 2016.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2000. 424 p.



FROTA, Ana Claudia. Food Safety Brazil, São Paulo, 07 dez. 2014. Disponível em: <<http://foodsafetybrazil.org/fraudes-em-alimentos-e-prevencao/#ixzz4XHFSs717>>. Acesso em: 05 fev. 2017.

GARNICA, M. F. **Análises retrospectiva e tendências do serviço de inspeção do Estado de São Paulo**. 2014.81 p. Dissertação ( Mestrado em Medicina Veterinária)- Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinária. Jaboticabal, 2014.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 2 ed. ver. E ampl. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2014. 336 p.

LARA, Marcelo. Grupo de Trabalho responsável por modernização da inspeção federal faz primeira reunião. **Canal Rural**, São Paulo, 22 jul. 2015. Disponível em: <<http://www.canalrural.com.br/noticias/rural-noticias/grupo-trabalho-responsavel-por-modernizacao-inspecao-federal-faz-primeira-reuniao-57812>>. Acesso em: 21 nov. 2016.

MACHADO, J. G. **Gestão Ambiental: um estudo à luz de cases empresariais sob perspectivas socioambientais**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Direito)-Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2013.

MOMESSO, A. P.; MATTÊ, M. H.; GERMANO, P. M. L. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes tipo self-service, por quilo, do município de São Paulo, durante o período de distribuição de refeições. *Higiene Alimentar*. v. 19, n. 136, p. 81-89, 2005.

MONTE, C. R. V. et al. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de Unidades de alimentação e Nutrição. **Nutrição Brasil**. v. 3, n. 1, 2004.

MORAES, A. Competências administrativas e legislativas para vigilância sanitária de alimentos. **Revista Da Procuradoria Geral Do Estado De São Paulo**, São Paulo, p. 233, 2000.

OLIVEIRA, A. M. et al. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **Higiene Alimentar**. v. 17, n. 114/115, p. 12-19, 2003.

PARDI, M. C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Goiânia: Editora CEGRAF-UFG; Niterói: EDUFF, 1993.

PINTO, P. S. A. **Inspeção e Higiene de carnes**. 2 ed. Viçosa, MG: Ed. da UFV, 2014.

PEREIRA, Ronaldo Gil. **A defesa agropecuária brasileira após cinco do SUASA: Reflexões, O SISBI-POA**. Rio de Janeiro: ANFFA Sindical, 2011.

PRETTO, T. L.; SILUK, J. C. M. Competitividade de agroindústrias de pequeno e médio porte: perspectivas para a adesão ao SISBIPOA – um estudo de caso. In: X Semana de Engenharia de Produção Sul-Americana, 2010, Santiago/Chile.

ROSSI, C. F. **Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte, MG.** 2006. 142 p. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos)-Universidade Federal de Minas Gerais, Faculdade de Farmácia, Belo Horizonte, 2006.

SACCOL, A.L.F. **Sistematização de ferramentas de apoio para boas práticas em serviços de alimentação.** 2007. 192 p. Dissertação (Mestrado em ciência e tecnologia dos alimentos)-Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2007.

SANTA MARIA. *Lei nº 5.980, de 15 de maio de 2015.* Disciplina o Serviço o Serviço de Inspeção Municipal- SIM. RIO GRANDE DO SUL: Câmara Municipal de Vereadores, 28 de maio de 2015.

SANTA MARIA. *Decreto nº 147 de 11 de dezembro de 2015.* Regulamenta a Lei nº 5.980, de 15 de maio de 2015, disciplina o Serviço de Inspeção Municipal- SIM, e dá outras providências. Câmara Municipal de Vereadores, Rio Grande do Sul, 11 de dezembro de 2015.

SANTA MARIA. *Portaria nº 26 de 02 de junho de 2015.* Designa os servidores municipais para atuarem no Serviço de Inspeção Municipal- SIM.

SILVA, O. T. **Contratação de “Auxiliares de Inspeção” para Compôr o Serviço de Inspeção Federal do Ministério de Agricultura – Tercialização Ilícita?** 2014. 89p. Monografia ( Bacharel em Direito)-Universidade Tiradentes, Aracaju, 2014.

SOUSA, C. P. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista de Atenção Primária à Saúde**, v. 9, n. 1, p. 83-8, 2006.

SOUZA, M.S.; MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.F. Implantação das boas práticas em UAN. **Journal of. Food and Nutrition.** v.24, n.2, p. 203-207, abr.-jun. 2013.

TEIXEIRA, L.; Bruch, L. K.; PERES, P. P. As relações de consumo e a garantia da informação do consumidor em face da rotulagem dos alimentos . In: Mostra Científica do CESUCA- ISSN 2317- 5915, Cachoeirinha, **Anais...I SALÃO DE PÓS GRADUAÇÃO DO CESUCA**, 2014. Disponível em: <<http://ojs.cesuca.edu.br/index.php/mostrac/article/view/775>>. Acesso em: 10 fev. 2017.

THE PEW CHARITABLE TRUSTS. **Research & Analysis: Meat and Poultry Inspection 2.0** How the United States can learn from the practices and innovations in other countries, 2014. Disponível em: <<http://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/reports/2014/10/meat-and-poultry-inspection-20>>. Acesso em: 09 out. 2016.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação.** 16. ed. São Paulo: Cortez, 2008.

TIVERON, D. V. **Inspeção pós morte de bovinos: ocorrência de alterações sanitárias no abate e respectivo impacto em relação ao mercado globalizado.** 2014. 56 p. Dissertação ( Mestrado em Medicina Veterinária Preventiva)-Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinária, Jaboticabal, 2014.

VALEJO, F. A. M. et al. Vigilância sanitária: avaliação e controle da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n. 106, p. 16-21, 2003.

VALENTE, D.; OLIVEIRA, C.A. A. Verificação dos principais locais onde são adquiridos ou consumidos alimentos no município de Ribeirão Preto, SP. IN:VI Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, 2001. Guarapari/ES.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação crítica da ficha de inspeção em estabelecimentos da área de alimentos. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n. 111, p. 37-48, 2003.

VAN AMSON, G.; HARACEMIV, S. M. C.; MASSON, M. L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos a ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no Estado do Paraná–Brasil, no período de 1978 a 2000. **Ciência Agrotécnica**, v. 30, n. 6, p. 1139-45, 2006.

WHO. WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Food Safety.** Disponível em: <<http://www.who.int/foodsafety/en/>>. Acesso em: 10 dez. 2016.

## APÊNDICES

**APÊNDICE A- MODELO DE *CHECK LIST***

	Prefeitura Municipal de Santa Maria Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural Serviço de Inspeção Municipal	<b>Modelo Formulário: RSQ 16</b>
	<b><u>PLANILHA VERIFICAÇÃO</u></b>  <b><u>INDÚSTRIA</u></b>	<b>Revisão: 05 de 12/09/2016</b>

1. AREA EXTERNA	C	NC	NA
1.1 Ausência de focos de contaminação / focos de insalubridade/ objetos em desuso; animais (inclusive insetos e roedores) / mediações de depósito de lixo, de água estagnada, dentre outros.			
1.2 Vestiário/ Sanitários (Instalações adequadas /Higiene/ Armários em número adequado e organizados)			
1.3 Barreiras Sanitárias (bom estado de conservação e higiene/ possui detergente, papel e coletor acionado por pedal/ possui fluxo adequado)			
2. PISO/TETO/PAREDE/JANELAS			
2.1 Constituído de material que permite fácil higienização (liso, resistente, de cor clara, impermeável).			
2.2 Em bom estado de conservação ( livre de defeitos rachaduras , trincas, buracos, oxidação, e outros).			
2.3 Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais estratégicos facilitar o escoamento, sem resíduos e sujidades acumuladas			
2.4 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
3. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			
3.1 Sala de Desossa/ Processamento			
3.2 Sala de Cozimento ( ) com banha ( ) sem banha			
3.3 Defumação			
3.4 Cura/ maturação			
3.5 Seção de embalagens/rotulagem/condimentos/envoltórios			
4. TEMPERATURA			
4.1 Sala de Desossa/ Processamento (Máx. 16°C) ( _____°C)			
4.2 Temperatura: Matéria Prima ( _____°C)			
Massa ( _____°C)			
Produto Pronto ( _____°C)			
4.3 Temperaturas de Resfriamento ( 0°C – 5° c) ( _____°C)			

4.4 Temperaturas de Congelamento ( até -18°C ) ( _____ °C)			
<b>5. EQUIPAMENTOS PARA PROTEÇÃO, PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS</b>			
5.1 Congeladores, câmaras frigoríficas e outros, adequadas à capacidade de produção e expedição; Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis.			
5.2 Em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, inclusive as borrachas e trilhagem			
5.3 Com termômetro em bom estado de conservação e funcionamento, com registro de temperatura (planilha).			
<b>6. MATÉRIA PRIMA</b>			
6.1 Condições de Armazenamento/ 2.2 Validade			
6.2 Identificação e Procedência 2.3 Origem Nº _____			
<b>7. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (Mesas, esterilizadores, facas, chairas, embutideiras, tanques, mesas, etc..)</b>			
7.1 Equipamentos da linha de produção com modelo e numero adequado ao ramo; (Em bom estado de conservação e funcionamento )			
7.2 Superfície de contato com os alimentos, lisas, integras, laváveis e impermeáveis; Resistentes a corrosão, de fácil desinfecção e de material não contaminante.			
7.3 Utensílios: Armazenados em local apropriado, de forma ordenada e protegidos contra a contaminação.			
7.4 Procedimentos e rotinas documentados disponíveis aos responsáveis pela limpeza e desinfecção.			
<b>8. FUNCIONÁRIOS</b>			
8.1 Hábitos de Higiene/ Uniforme/ Adornos, unhas, barba			
<b>9. EXPEDIÇÃO/ROTULAGEM/MATERIAL DE LIMPEZA</b>			
9.1 Instalações (seção própria, organizada e demonstrada higiene)			
9.2 Rótulos dos Produtos (possuem registro junto ao SIM e são atualizados)			
9.3 Armazenamento Material de Limpeza (organizado, uso de produtos adequados)			
<b>10. VERIFICAÇÃO DE REGISTROS</b>			
10.1 Existe compatibilidade entre os registros da empresa e os achados da inspeção?			
10.2 O monitoramento é realizado na frequencia estabelecida?			
10.3 As medidas corretivas adotadas, se for o caso, restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?			
10.4 O estabelecimento definiu medidas para prevenir a recorrência de desvios?			
10.5 As formulações estão disponíveis aos funcionários responsáveis? Seguem os memoriais descritivos dos produtos?			

**Relatório Geral da Vistoria**

Descrever as não conformidades e as respectivas ações fiscais:

**Controle de Formulação de Produtos**

Realizado pelo Serviço de Inspeção nas vistorias periódicas. Quando constatado Não Conformidades deve ser realizado um relatório de não conformidade (RNC).

**Produto:**

**N° Registro Produto:**

<b>Ingredientes/ Aditivos</b>	<b>Quantidade (kg ou L)</b>	<b>%</b>
<b>TOTAL</b>		

Atende o RTIQ do produto? ( ) SIM ( ) NÃO

Conforme memorial de registro do produto? ( ) SIM ( ) NÃO

Controle de Tº e tempo de defumação: ( ) C ( ) NC ( ) NA

Controle da Tº e da umidade da sala de cura: ( ) C ( ) NC ( ) NA

Controle do tempo de cura: ( ) C ( ) NC ( ) NA

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo Serviço de Inspeção

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo Estabelecimento



**APÊNDICE B- FOLDER EDUCATIVO**

## Benefícios gerados pela atuação do S.I.M.

- Garantia de qualidade e inocuidade do produto ofertado;
- Credibilidade junto ao consumidor;
- Alimentos livres de doenças e contaminações;
- Proteção a saúde do consumidor
- Produto com maior valor agregado;
- Padronização dos produtos e serviços;
- Certificação das agroindústrias e seus produtos
- Qualificação da mão de obra e das agroindústrias municipais;
- Conquistas de novos mercados;
- Combate ao comércio clandestino;
- Correto manejo dos resíduos gerados no processo;
- Preservação ambiental;



Secretaria de  
Desenvolvimento Rural



www.santamaria.rs.gov.br



www.santamaria.rs.gov.br



A CARNE INSPECIONADA  
É A GARANTIA DE ORIGEM E SANIDADE  
QUE A SOCIEDADE PRECISA.

## O que é o Serviço de Inspeção Municipal

É um órgão da **Secretaria de Desenvolvimento Rural** que tem por função realizar a inspeção dos produtos e subprodutos de **origem animal**, bem como o processo produtivo nos estabelecimentos registrados nesse serviço.

O **Serviço de Inspeção Municipal** é regulamentado pela Lei Municipal N° 5980 de 2015 e respaldado pela Lei Federal 7.889 de 23 de novembro de 1989, que atribui a fiscalização de produtos de origem animal também como **competência dos municípios**.

## Objetivos do S.I.M

O objetivo principal do **Serviço de Inspeção Municipal**, através da inspeção sanitária, é garantir produtos com **certificação sanitária e tecnológica** para o consumidor, respeitando as legislações vigentes.

## Áreas de atuação do S.I.M

Em estabelecimentos produtores e que comercializem produtos de origem animal que abrangem:

- **Carnes e seus subprodutos;**
- **Pescados;**
- **Leite e seus subprodutos;**
- **Ovos;**
- **Mel e derivados;**

Nesses locais é realizado o controle e fiscalização da manipulação dos alimentos desde a chegada da matéria prima até o produto final. A inspeção é realizada em caráter permanente em abatedouros e periodicamente nas agroindústrias. Garantindo as condições de higiene necessárias do estabelecimento, do produto e dos equipamentos utilizados na industrialização.



## Como reconhecer um produto inspecionado

Para ser comercializado, todo produto de origem animal precisa estar carimbado e/ou rotulado, de acordo com a legislação. No rótulo devem constar dados sobre o fabricante e o produto, além do órgão fiscalizador.



## Riscos associados ao consumo de alimentos não inspecionados

- **Zoonoses:** Doenças transmissíveis entre homens e animais. São exemplos desse grupo de enfermidades o complexo teniase-cisticercose, a tuberculose, a brucelose, a toxoplasmose, entre outras.

- **Doenças transmitidas por alimentos (DTAs):** Causadas por ingestão de água e alimentos contaminados por patógenos que provocam diarreia, vômitos, febre entre outros sintomas, podendo levar a morte. Nesse grupo estão salmonelose, estafilococose, colibacilose, clostridioses entre outras.

## Se a carne não tem boa saúde quem fica doente é você

Carne clandestina, não fiscalizada pode trazer muitas doenças. O barato pode sair caro se você contrair alguma zoonose ou DTAs. Cuide o que você pode estar levando para sua casa.



## A carne não inspecionada pode ser roubada

O roubo de gado doméstico (abigeato) é muito comum em nossa região e constitui crime previsto em Código Penal. Se você consumir carne sem fiscalização, pode estar incentivando este tipo de crime, além de colocar em risco a sua saúde.



## **APÊNDICE C- MODELO ESQUEMATICO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA**

<b>BRASÃO DA PREFEITURA</b>	Estado do Rio Grande do Sul Prefeitura Municipal de XXXXXX <b>Serviço de Inspeção Municipal</b>	<b>IN NºXX</b>
	<b>PROCESSO ADMINISTRATIVO</b>	<b>Revisão:</b>

**O SECRETARIO DE MUNICÍPIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO  
MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX**, no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO**, a necessidade de normatizar e padronizar os procedimentos de instauração de processo administrativo do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

**CONSIDERANDO**, a Lei Municipal nº. XXXX/XX – que institui o Serviço de Inspeção Municipal- SIM,

**APROVA:**

<b>IN - INSTRUÇÃO NORMATIVA PROCESSOS ADMINISTRATIVOS</b>			<b>Páginas: XX</b>
<b>Código:</b> XX	<b>Data de Emissão:</b> XX/XX/XXXX	<b>Próxima Revisão:</b> Anual	<b>Versão nº:</b> XX
<b>Elaborado por:</b>		<b>Aprovado por:</b>	
<hr/> Coordenação do SIM		<hr/> Secretario de Município de Desenvolvimento Rural	
Data:		Data:	

## **DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA**

DECRETO Nº. 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA.

LEI FEDERAL nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

LEI MUNICIPAL Nº. XX, DE XX DE XXXX DE XXXX.

## **PROCESSOS ADMINISTRATIVOS**

### **I – INSTAURAÇÃO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ocorre mediante a lavratura do Auto de Infração, o qual se constitui na peça inaugural do processo. Após a lavratura do Auto, o mesmo deve ser.....

.....

### **II – DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA DE COMO É EXECUTADO O PROCESSO.**

- Encarregado da Inspeção :
- No Serviço de Inspeção Municipal – SIM:
- Processo Administrativo:
- Análise do Preenchimento:
- Julgamento da Infração :
- Protocolo:
- Arquivamento:
- Setor de Finanças:

### **III – AUTO DE INFRAÇÃO**

É o documento que dá início ao Processo Administrativo Sanitário, lavrado pela autoridade sanitária competente, com base legal, no qual serão descritas as infrações constatadas, de acordo com o Artigo x, da Lei Municipal xxxx/xxxx.

- Normas básicas
- Considerações Relativas ao Auto de Infração

### **IV – PENALIDADES**

### **V - DEFESA DO AUTUADO**

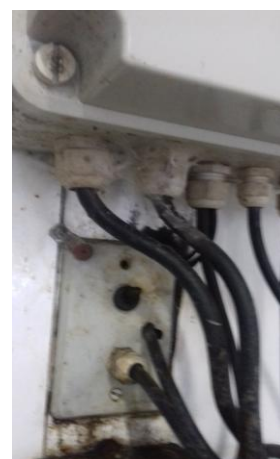
- Situações que podem ocorrer com relação à manifestação do autuado:

### **VI - PARECER TÉCNICO**

**ANEXOS**


## ANEXO A- RELATÓRIO FOTOGRÁFICO DOS ESTABELECIMENTOS COM REGISTRO NO SIM SUSPENSO

FOTOS INSPEÇÃO- SIM DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS COM DEFICIÊNCIAS ESTRUTURAIS E HIGIÊNICO- SANITÁRIAS





**ANEXO B- LISTA DE PRESENÇA DA REUNIÃO DE FORMAÇÃO DO GRUPO DE TRABALHO DE COMBATE AO ABIGEATO E A CLANDESTINIDADE**

  
 Estado do Rio Grande do Sul  
 Prefeitura Municipal de Santa Maria  
 Secretaria de Município de Desenvolvimento Rural  
 Superintendência de Defesa Sanitária  
**Serviço de Inspeção Municipal**  
 Avenida Nossa Senhora Madalena, 141 - CEP: 97060-001 - SANTA MARIA - RS.  
 Telefone: (51) 3221-8585 - 55 3217 7759 - http://www.santamaria.rs.gov.br/rural

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), VIGILÂNCIA SANITÁRIA E ÓRGÃOS INTERESSADOS.**

REUNIÃO DE PLANEJAMENTO DE AÇÕES DE COMBATE À CLANDESTINIDADE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ABIGEATO.

ATA Nº. 10/2015      DATA: 19/11/2015      HORA: 14h  
Local: Sindicato Rural de Santa Maria

**LISTA DE PRESENÇA**

NOME	ENTIDADE	ASSINATURA
FABRÍCIO C. WATZ	PROCON	[Assinatura]
ANÍSIA SOARES	PMSPM / SIM / SDR	[Assinatura]
[Assinatura]	Suspensão	[Assinatura]
HELENA SITTENBURG	S.D.R. SA	[Assinatura]
MANUELLA SOARES	Polícia Civil	[Assinatura]
ANDRÉ LUIS MENDES	Polícia Civil	[Assinatura]
SELMA DUTRA LACERDA	SU / SIMS / PMSPM	[Assinatura]
FRANCISCO C. PEREIRA	Brigada Militar	[Assinatura]
Helena Lorente Sanches	Vigilância Sanitária	[Assinatura]
JESSEIR DUTRA REIS	Ministério Público	[Assinatura]
LAFER KOTZ	MSM / SDR / SIM	[Assinatura]
JEAN NASHIMENO - RST	Brigada Militar	[Assinatura]
Humberto Capelari Neto	Brigada Militar	[Assinatura]
FLAVIO DUARTE	Vigilância Sanitária	[Assinatura]
ALVARO CRESTANI	DEFESA SANITÁRIA SANGUE	[Assinatura]
ANTONIO V. P. [Assinatura]	USH SH	[Assinatura]
MIRIANE VIEIRA MACHADO	SIM / SDR / PMSPM	[Assinatura]
ILSON S. MARTINS	SIM / SDR	[Assinatura]
Claudio R. D. [Assinatura]	SIM / SDR / PMSPM	[Assinatura]
RODRIGO M. [Assinatura]	PM / SDR	[Assinatura]
Ricardo [Assinatura]	Brigada Militar	[Assinatura]
ARON AQUINO	BRIGADA MILITAR	[Assinatura]

Pag. 01