



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMAZONAS
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
MEDICINA VETERINÁRIA**

STÉFANE PAULA COSTA DE HOLANDA LIMA

**SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL:
HISTÓRICO E ATUALIDADES**

**MANAUS - AM
2019**

STÉFANE PAULA COSTA DE HOLANDA LIMA

**SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO
BRASIL: HISTÓRICO E ATUALIDADES**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior de Medicina Veterinária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM) Campus Manaus Zona Leste, como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Medicina Veterinária.

Orientador: Prof. Dr. Felipe Faccini dos Santos

**MANAUS - AM
2019**



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

L732s	Lima, Stéfane Paula Costa de Holanda. Serviços de inspeção de Produtos de Origem Animal no Brasil: Histórico e Atualidades. / Stéfane Paula Costa de Holanda Lima. – Manaus, 2019. 47 f. : 30 cm. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste, Curso de Medicina Veterinária, 2019. Orientador: Prof. Felipe Faccini dos Santos. 1. Legislação de alimentos. 2. Inspeção sanitária. 3. Saúde pública. I. Santos, Felipe Faccini dos. II. Título. CDD – 363.192640981
-------	--

STÉFANE PAULA COSTA DE HOLANDA LIMA

**SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO
BRASIL: HISTÓRICO E ATUALIDADES**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior de Medicina Veterinária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM) Campus Manaus Zona Leste, como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel em Medicina Veterinária.

Orientador: Prof. Dr. Felipe Faccini dos Santos

Aprovado em 6 de dezembro de 2019.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. FELIPE FACCINI DOS SANTOS
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM)

Me. RODINEY MEDEIROS DOS REIS
Universidade Estadual do Amazonas (UEA)

Prof. Dra. ISNANDIA ANDRÉA ALMEIDA DA SILVA
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM)

MANAUS - AM
2019

*Dedico este trabalho a minha mãe,
Lucilene Costa, mulher que
transcende qualquer conceito de
amor.*

AGRADECIMENTOS

Aos meus familiares por todo apoio, suporte e confiança. Em especial aos meus pais, Lucilene e Paulo, por todo o exemplo, ensinamento e principalmente incentivo para que eu não desistisse, e por terem me dado condições para que eu pudesse concluir os estudos.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - IFAM, pela oportunidade e chance de mudança de vida através da educação.

Ao Eriksen, pelo companheirismo, pelo apoio, pelos conselhos, pelo incentivo e principalmente por nunca duvidar da minha capacidade quando eu mesma já a havia perdido.

Aos meus professores, por toda luta e perseverança em querer somar na vida de seus alunos, em especial ao meu orientador Prof. Dr. Felipe Faccini, por sua resiliência em desde a implementação do curso de Medicina Veterinária ter feito a diferença em seu desenvolvimento e por todo o suporte acadêmico

Ao Serviço de Inspeção Municipal de Florianópolis pela oportunidade de conhecer outra realidade, em especial aos Médicos Veterinários Me. Fábio Indá e Me. Eva Ota, por toda a contribuição de conhecimento acerca do tema do trabalho.

Ao Médico Veterinário Me. Rodiney Reis, por todo os conselhos e disponibilidade em querer ajudar durante meu processo de conclusão de curso.

Aos meus colegas de faculdade pelo convívio e troca de aprendizagens e experiências durante todo o curso, em especial a Amanda Monteiro, Ananda Santiago e Daniela Leite pelo suporte acadêmico.

“Não existem fatos eternos, assim
como não existem verdades
absolutas.”

Friedrich Nietzsche

RESUMO: Os serviços de inspeção de produtos de origem animal no Brasil possuem grande importância econômica, social e política por controlarem as condições higiênico-sanitárias de indústrias de alimentos. A falta de conhecimento sobre as legislações vigentes da inspeção industrial, além de interferir na segurança dos alimentos, faz predominar a permanência da informalidade no setor de alimentos. Nesse sentido, o presente estudo teve como objetivo descrever a política pública de segurança dos alimentos no Brasil, bem como aspectos de segurança alimentar que permeiam os serviços de inspeção oficiais, através de uma revisão bibliográfica das legislações sanitárias e artigos científicos. A partir deste trabalho, pode-se afirmar que o histórico de legislação sanitária no Brasil sofreu diversas mudanças em decorrência do aumento da produção e exportação de produtos de origem animal. Ainda é preciso normatização na produção artesanal para que se consiga entender e delimitar um processo artesanal, sem deixar dúvidas ou lacunas no que possa prejudicar a inocuidade do alimento, além do fato de que a clandestinidade ainda é uma realidade no país e representa grande ameaça à saúde pública.

Palavras-chave: Legislação de alimentos, inspeção sanitária, saúde pública

ABSTRACT: Inspection services of animal products in Brazil has an economic, social and political importance because they control the hygienic and sanitary conditions of food companies. The lack of knowledge about the current industrial inspection legislation affects the food safety and promote informality in the food chain. In this sense, the present study aimed to describe the public policies for food safety in Brazil, as well as aspects of food safety that permeate the official inspection services, through a bibliographic review of the food hygiene legislation and scientific articles. From this work, it can be concluded that the sanitary legislation in Brazil has undergone several changes due to the increased production and export of animal products. It is still necessary regulate the artisanal production in order to understand and delimit the handmade process, without leaving doubts or gaps in what may affect the safety of food. In addition, irregular production is still a reality in Brazil and represents a great threat to public health.

Keywords: Food legislation, Food Hygiene Inspection, public health.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Chancela S.I.F.....	25
Figura 2- Chancela SIE-AM.....	26
Figura 3 - Chancela SIM-FPOLIS	29
Figura 4 - Requisitos para obtenção do registro no SIM-FPolis.....	29
Figura 5 - Logotipo do SISBI-POA.....	34
Figura 6 - Logo Selo Arte.....	37

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Legislação do SIM-Florianópolis.....	29
Tabela 2	Legislação SISBI – POA.....	33
Tabela 3	Legislação Selo Arte.....	38

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAF - Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF – Boas Práticas de Fabricação
CNM – Confederação Nacional de Municípios
DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos
FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
GIPOA - Gerência de Produtos de Origem Animal
GRANFPOLIS - Grande Florianópolis
HST – Higiênico-sanitário e tecnológico
IN – Instrução Normativa
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
OMS – Organização Mundial de Saúde
ONU – Organização das Nações Unidas
PIB – Produto Interno Bruto
PPHO – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional
RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal
SEPROR - Secretaria de Estado de Produção Rural
SIE - Serviço de Inspeção Estadual
SIF - Serviço de Inspeção Federal
SIGSIF - Sistema de Informações Gerenciais do SIF
SIM - Serviço de Inspeção Municipal
SIP – Serviço de Indústria Pastoril
SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
SUS – Sistema Único de Saúde
VBP – Valor Bruto de Produção

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 DESENVOLVIMENTO	15
2.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E A FRAUDE DE ALIMENTOS	15
2.2 EVOLUÇÃO CRONOLÓGICA DAS LEIS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA NO BRASIL	19
2.3 SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL	23
2.3.1 Serviço de Inspeção Federal (SIF)	23
2.3.2 Serviço de Inspeção Estadual (SIE).....	25
2.3.3 Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	26
2.3.4 Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).....	29
2.4 SELO ARTE	33
3 CONSIDERAÇÕES FINAIS	38
REFERÊNCIAS.....	40

1 INTRODUÇÃO

O ato de inspecionar, por definição, é qualquer ação que tem como fundamento verificar, examinar ou observar algo com intuito de determinar seu estado ou funcionamento. Quanto a inspeção de alimentos, o objetivo é julgá-lo como apto ou inapto ao consumo, conforme sua inocuidade, ou seja, a capacidade de não trazer danos à saúde (BATTAGLINI; FAGNANI, 2014).

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Valor Bruto de Produção (VPB) do Brasil, que mostra o desempenho das lavouras e pecuária ao longo do ano e corresponde ao faturamento bruto dentro do estabelecimento, deve atingir R\$ 601,9 bilhões em 2019. Deste total, R\$ 207,2 bilhões são representados pela pecuária, que teve crescimento alavancado pela produção de carnes bovina, suína, de frango e ovos, apresentando maior valor dos últimos 3 anos (MAPA, 2019).

A carne, o leite, o ovo, o mel e o pescado e demais produtos de origem animal, tem imenso valor comercial, social, político e sanitário no Brasil. O agronegócio brasileiro, que engloba toda a cadeia produtiva (insumos, agropecuária, indústria e serviços) tem participação bastante ativa na economia brasileira, principalmente pelo fato de o País ser um dos maiores exportadores de carne do mundo, com participação no PIB brasileiro de 21,1% em 2019 (BRASIL, 2019).

Nota-se, porém, a falta de conhecimento a respeito da atuação do médico veterinário na indústria de alimentos por parte da população, além da falta de conhecimentos básicos sobre os serviços de inspeção e sobre a importância da existência dos mesmos. Em outro cenário, os conhecimentos das normas e especificações do controle de condições higiênico-sanitárias e tecnológicas (HST) por vezes são negligenciados até mesmo pelos profissionais sanitaristas, sejam eles agentes ou fiscais sanitários.

Essa falta de informação pode acarretar danos irreversíveis à saúde da população. Segundo a FAO, mais de 70% de novas doenças que infectam o homem são oriundas de animais. Levando em consideração que o crescimento da população mundial ocorre em ritmo acelerado, saltando de 7,6 bilhões em 2017 para 8,6 bilhões até 2030 segundo Projeção Demográfica Mundial da ONU,

a população cada vez mais se torna dependente da produção animal para alimentação (FAO, 2013).

Nesse contexto, a inserção do Médico Veterinário na indústria de alimentos e produção animal é de fundamental importância. Este profissional possui requisitos necessários para a avaliação de toda a cadeia de produção do alimento, da fazenda ao abatedouro, sendo sua responsabilidade a inspeção e fiscalização do ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico nos estabelecimentos frigoríficos, abatedouros, usinas e fábricas de alimentos de origem animal, conforme a Lei federal nº 5.517 de 1968 (BRASIL, 1968).

Atualmente, os Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Brasil atuam em âmbito Nacional, Estadual ou Municipal. São regulamentados por um conjunto de leis, decretos, portarias e outras ferramentas legais, com vigência correspondente a área geográfica onde serão comercializados os produtos de origem animal, ou seja, interestadual, intermunicipal, municipal ou até mesmo no exterior.

Cabe ao Governo Federal por meio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a responsabilidade ao Sistema de Inspeção Federal – SIF, que acompanha a inspeção em todo território nacional, além da importação e exportação; às Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais, o Sistema de Inspeção Estadual – SIE, que busca fiscalizar o comércio intraestadual; e às Secretarias e Departamentos de Agricultura Municipais a responsabilidade do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, que fiscaliza os estabelecimentos que fazem comércio intramunicipal. A fiscalização no varejo, compete à Secretaria da Saúde, por intermédio da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

O Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI possibilita, por sua vez, que Municípios e Estados possam realizar comércio de produtos de origem animal por todo o país, após sua devida adesão. E mais recente, o Selo Arte, que permite que produtos como queijos, embutidos, mel e pescados produzidos de forma artesanal possam ser vendidos por todo território nacional, desde que atendam aos requisitos de produto artesanal e as boas práticas de fabricação.

Considerando a relevância que a indústria de alimentos de origem animal possui no Brasil, observa-se a necessidade que os princípios técnicos da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal possam ser devidamente interpretados, avaliados e considerados, visando, principalmente,

a segurança alimentar da população. Portanto, neste contexto, este trabalho teve como objetivo descrever os serviços de inspeção de produtos de origem animal, bem como seu histórico e atualidades.

2 DESENVOLVIMENTO

No desenvolvimento deste trabalho será realizada a descrição da política pública de segurança dos alimentos no Brasil, por meio dos serviços de inspeção oficiais, nos tópicos a seguir.

2.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E A FRAUDE DE ALIMENTOS

O conceito de segurança alimentar começou a ser difundido durante a Primeira Guerra Mundial, na Europa, ligado ao conceito de segurança nacional, e a capacidade dos Estados em produzir seus alimentos. Tornou-se evidente que um país poderia controlar o outro por meio do controle do fornecimento de alimentos (MALUF et al., 1996).

Posteriormente, durante a Segunda Guerra Mundial, com o agravamento das guerras, as questões relativas à segurança alimentar tornaram-se tão críticas que ao fim do conflito em 1945 foi criada a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO). A partir deste momento, a segurança alimentar passa a ser trabalhada como uma estratégia global, no âmbito da Organização das Nações Unidas (ONU) (SHAW, 2007).

Segundo a FAO, existe segurança alimentar quando todas as pessoas, em todos os momentos, têm acesso físico e econômico a alimentos seguros, nutritivos e suficientes que atendam suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável (FAO, 1996).

Segundo Wurlitzer (2007), o consumidor atribui como quesito de qualidade de alimentos parâmetros como odor, sabor, embalagem, preço e disponibilidade. Já em indústrias alimentícias, a qualidade também está atrelada a segurança de alimentos, que segundo o *Codex Alimentarius*, é a garantia de que o consumo de um determinado alimento seja seguro ao consumidor quando preparado ou consumido de acordo com seu uso intencional.

Criado em 1963, o *Codex Alimentarius* é um programa conjunto da FAO e da Organização Mundial da Saúde (OMS), com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia. Tem como objetivos proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de

comércio entre os países. Atualmente, participam do *Codex Alimentarius* 187 países membros e a União Europeia, dentre eles o Brasil, obedecendo aos princípios que emanam desse organismo. (ANVISA, 2016).

A Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada, cita no Art. 4 que a Segurança Alimentar e Nutricional abrange:

I - a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição de alimentos, incluindo-se a água, bem como das medidas que mitiguem o risco de escassez de água potável, da geração de emprego e da redistribuição da renda;

IV – a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população (BRASIL, 2006).

A fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade de alimentos na indústria de alimentos, a legislação sanitária federal possui um conjunto de ferramentas legais, que normatizam as Boas Práticas de Fabricação (BPF). São definidas como procedimentos higiênico-sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, objetivando a garantia de qualidade e segurança dos produtos e que devem ser aplicados a todo tipo de indústria de alimentos e serviço de alimentação. Compete aos Serviços de Inspeção Sanitária Estaduais e Municipais o estabelecimento de normas complementares, de forma a abranger aspectos sanitários mais específicos à sua localidade, não podendo contrariar as normas federais (BRASIL, 2019).

O conceito de perigo em alimentos foi definido pelo *Codex Alimentarius* como qualquer propriedade biológica, física ou química, que possa tornar um alimento prejudicial à saúde humana. Os alimentos mais associados aos casos de intoxicação alimentar são os de origem animal. (BAPTISTA, VENÂNCIO, 2003).

A contaminação de alimentos, principalmente de causa microbiológica, converte os alimentos em veiculadores de agentes que originam infecções ou intoxicações nas pessoas, essas afecções são conhecidas como Doenças

Transmitidas por Alimentos (DTA). Os agentes dessas doenças podem ter origem bacteriana, parasitológica ou viral e a sintomatologia varia de acordo com a espécie ou cepa em questão, com injúria maior ao sistema gastrointestinal (SANTOS et al, 2015).

Segundo Santos et al. (2015), a maioria das doenças ou afecções transmitidas por alimentos estão interligadas à falta de higiene no preparo, armazenamento, transporte, distribuição e estocagem, principalmente aqueles alimentos preparados de maneira artesanal, como queijos, iogurtes e outros derivados. Deve-se, portanto, conhecer os alimentos que oferecem maior risco de transmissão de doenças de causa alimentar.

Conforme descrito no Código de Defesa do Consumidor, os alimentos não devem causar danos à saúde humana, além de não poder conter substâncias não informadas previamente em seus rótulos, como citado a seguir:

Art. 8º Os produtos e serviços colocados no mercado de consumo não acarretarão riscos à saúde ou segurança dos consumidores, exceto os considerados normais e previsíveis em decorrência de sua natureza e fruição, obrigando-se os fornecedores, em qualquer hipótese, a dar as informações necessárias e adequadas a seu respeito.

§ 1º Em se tratando de produto industrial, ao fabricante cabe prestar as informações a que se refere este artigo, através de impressos apropriados que devam acompanhar o produto.

Art. 9º O fornecedor de produtos e serviços potencialmente nocivos ou perigosos à saúde ou segurança deverá informar, de maneira ostensiva e adequada, a respeito da sua nocividade ou periculosidade, sem prejuízo da adoção de outras medidas cabíveis em cada caso concreto (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor).

No Código Penal, Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940, dos Crimes Contra Saúde Pública, observa-se no Art. 272 sobre falsificação, adulteração, corrupção ou alteração de produtos alimentícios:

Art. 272 - Corromper, adulterar, falsificar ou alterar substância ou produto alimentício destinado a consumo, tornando-o nociva à saúde ou reduzindo-lhe o valor nutritivo: Pena - reclusão de 4 a 8 anos e multa (BRASIL, 1940).

Segundo Spink e Moyer (2011), a fraude alimentar é o termo utilizado para abranger a substituição deliberada e intencional, a adição, alteração ou adulteração de alimentos, ingredientes alimentares ou de materiais estranhos ao produto, embalagens de alimentos, e declarações falsas ou enganosas feitas sobre um produto com o intuito de obter vantagem econômica sobre o mesmo, provocando prejuízo de ordem biológica e/ou financeira ao consumidor.

No Brasil, ocorreram alguns casos de fraude alimentar que serão mencionados posteriormente, como os casos de adição de substâncias para aumento de volume ou com intuito de mascarar aspectos de deterioração em carnes, casos da Operação Vaca Atolada e Carne Fraca, além disso a fim de que não ocorra fraude de rotulagem de pescado, há tecnologias baseadas na amplificação do DNA de espécies de pescado, permitindo suas respectivas identificações.

Em agosto de 2012, no Estado de Minas Gerais, ocorreu a Operação Vaca Atolada da Polícia Federal, onde amostras de carnes bovinas, oriundas de frigoríficos localizados na região metropolitana de Belo Horizonte, foram recolhidas por suspeitas de adulteração e fraude, e enviadas para análise laboratorial. Segundo dados da Polícia Federal, as empresas utilizavam máquinas injetoras de grande porte e introduziam compostos a base de água em peças de carne para alterar seus pesos e valores nutricionais, com intuito de modificar o valor final dos produtos comercializados (POLÍCIA FEDERAL, 2012).

Em 2017, a operação Carne Fraca teve destaque mundial por desarticular um esquema de corrupção envolvendo fiscais agropecuários e donos de frigoríficos nos Estados do Paraná, Minas Gerais e Goiás. Os fiscais alvos da operação recebiam propina das empresas para emitir certificados sanitários sem fiscalização efetiva da carne, permitindo a venda de produtos fora do prazo de validade (PEDUZZI, 2017)

Segundo dados do MAPA, a Operação Carne Fraca envolveu mais de 30 empresas alimentícias do país, dentre elas as maiores empresas do ramo como a JBS, dona das marcas Seara, Swift, Friboi e Vigor, e a BRF, dona da Sadia e Perdigão, acusadas de mudar a data de vencimento, maquiar o aspecto e usar produtos químicos supostamente cancerígenos para buscar comercializar carne imprópria para consumo (MAPA, 2017).

Para a identificação de fraudes em pescados, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, juntamente ao Laboratório Nacional Agropecuário (Lanagro) de Goiânia faz uso de análise de DNA de peixes. A unidade da rede Lanagro comprova ou não as fraudes em amostras coletadas no comércio pelos fiscais federais agropecuários em todo o país. Por meio de um manual, feito por um Fiscal Federal Agropecuário, que identifica quase cem espécies nacionais e importadas de peixes embalados, principalmente na forma de filés. São produtos

que podem ser facilmente fraudados e enganar o consumidor. Além de ajudar o trabalho dos fiscais federais agropecuários, o manual também pode ser usado por pesquisadores e empresas de pescados que queiram aperfeiçoar o controle de qualidade (MAPA, 2016).

2.2 EVOLUÇÃO CRONOLÓGICA DAS LEIS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA NO BRASIL

Neste Capítulo, resgata-se a atuação das mais variadas forças sócio-políticas na implementação e organização de um serviço oficial de inspeção de produtos de origem animal no Brasil, com o expressivo desempenho da Medicina Veterinária na implementação do parque industrial de produtos de origem animal.

- 1910 - 1920

Segundo Costa et al. (2015), o Ministério dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio foi responsável pelo incentivo à produção de variados produtos, incentivando grandes empresários e políticos a estruturarem a produção animal adotando as medidas higiênico sanitárias pelo próprio ministério. A relação Estado e Iniciativa Privada é perpetuada até os dias atuais e é o que promove as relações comerciais internacionais do Agronegócio.

Neste Período, há destaque para o Decreto nº 8331 de 31 de outubro de 1910, quando houve o regulamento do serviço de veterinária, disciplinando todo o comércio nacional e internacional de animais e dos produtos de sua origem, e estruturou os serviços nos Estados com a criação de Postos Veterinários, interligado ao Ministério da Agricultura. Também para o Decreto nº 11.460 de 27 de janeiro de 1915 – Serviço de Indústria Pastoril (SIP), que reorganiza a Diretoria do Serviço de Veterinária ao definir o conceito de Polícia Sanitária Animal. É importante mencionar que neste período, foi estabelecido regras básicas para a inspeção sanitária desde o terreno para abates de animais, até a implementação do selo de inspeção em carnes enlatadas (COSTA et al., 2015).

Segundo dados obtidos pelo IBGE junto ao Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura, de 1915 a 1920, o Brasil obteve expoente crescimento de exportações internacionais de carnes enlatadas e preparadas, passando de

100 para 25.400 toneladas, e graças a esse crescimento econômico e social, o SIP fez a inserção dos primeiros Médicos Veterinários e Engenheiros Agrônomos diplomados pela Escola Superior de Agricultura e Medicina Veterinária (COSTA et al, 2015).

- 1920 – 1940

O Decreto nº 23.133, de 09 de setembro de 1933, regulamentava o exercício da profissão do médico veterinário no Brasil, que basicamente indicava que a atividade ou atribuição preponderante, dominante do médico veterinário no exercício profissional é promover, assegurar, garantir, atestar e certificar a saúde e a sanidade animal bem como a sanidade e identidade dos produtos de sua origem (COSTA et al., 2015).

O Decreto nº 24.550, de 03 de julho de 1934, aprova o novo Regulamento da Inspeção Federal de Carnes e Derivados, com 197 artigos os quais perduraram por muitos anos e somente foi substituído em 1950 quando iniciou-se a forte industrialização de produtos de origem animal no Brasil (COSTA et al., 2015).

- 1950 - 1970

Em 1950, foi estabelecido a Lei nº 1283, conhecida como “Lei Mãe”, ela atribui a responsabilidade de execução da inspeção aos governos federal, estadual e municipal, de acordo com o âmbito do comércio atendido pelo estabelecimento (BRASIL, 1950). Posteriormente, regulamentada pelo Decreto nº 30.691 de 1952, com 952 artigos, consolidou o código sanitário denominado Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), fazendo disto o marco da inspeção no Brasil.

Na década de 60, surgiram as normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas (HST) para os diversos produtos de origem animal sob o controle do Serviço de Inspeção Federal. Segundo COSTA et al. (2015), as Normas HST mudaram de nome atualmente, porém os princípios se mantiveram.

A primeira mudança do RIISPOA, veio em 1971, com o Decreto nº 5.760, conhecida como a federalização da inspeção no Brasil, pois atribuía somente ao governo federal a responsabilidade de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Conforme COSTA et al. (2015), essa mudança ocorreu devido

ao fato de que estados e municípios ainda não haviam aderido aos serviços de inspeção, mesmo após 21 anos da criação da Lei nº 1283.

- 1980 - 1990

A Lei Federal nº 7.889 de 1989, determinou que a realização da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal fosse subjugada conforme esfera federal, estadual e municipal, competentes, respectivamente, ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, às Secretarias de Agricultura dos Estados e Distrito Federal e às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos municípios (BRASIL, 1989), descentralizando a execução da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal novamente.

Com a criação da Lei nº 8.080 de 1990, o Ministério da Saúde passa a legislar sobre alimentos, dessa forma, o Ministério da Saúde abrange o Serviço de Inspeção Municipal ligado à Vigilância Sanitária das Secretarias Municipais de Saúde, atuando principalmente em matadouros municipais (COSTA et al, 2015).

Art. 6: Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS): VIII - a fiscalização e a inspeção de alimentos, água e bebidas para consumo humano (BRASIL, 1990).

Em 1990, após a reforma na política nacional de saúde e com o advento da criação do Sistema Único de Saúde (SUS), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), nesse contexto, cria o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) por meio da Lei nº 8171 de 1991, com o objetivo de “garantir e melhorar a qualidade e sanidade dos produtos de origem animal em toda a cadeia produtiva brasileira, desde o produtor rural até os pontos de comercialização” (ORNELLAS, 2015).

Por meio da Portaria nº 368 de 1997, fica regulamentado as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para indústrias de alimentos e a Portaria nº 46, de 1998, sobre o Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle. Estes Programas de Autocontrole, implementados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), foram criados para atender a demanda do comércio internacional, como o Mercosul e a União Europeia, e estabelece os requisitos gerais de higiene e boas práticas para

elaboração de alimentos industrializados de consumo humano (COSTA et al, 2015).

- 2000 – 2019

Existe atualmente, por meio do MAPA, o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – PNCRC/Animal, que funciona como uma ferramenta de gerenciamento de risco químico dos alimentos de origem animal produzidos no Brasil. A base legal é a IN DAS nº 42 de 20 de dezembro de 1999. No âmbito do programa são elaborados planos anuais de amostragem e teste de ovos, leite e mel encaminhados para processamento e animais encaminhados para abate em estabelecimentos sob Inspeção Federal. Os testes incluem ampla gama de drogas veterinárias autorizadas, para as quais é testado os limites aplicáveis, e proibidas como os hormônios, agrotóxicos, contaminantes inorgânicos e micotoxinas (MAPA, 2019).

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), vinculado ao MAPA, em 2005 por meio da Circular nº 175 adota como forma complementar à rotina de inspeção a avaliação da implantação e execução dos Programas de Autocontrole, que fica sob responsabilidade da indústria inspecionada. Estes programas são requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos (BRASIL, 2005).

Estes programas de Autocontrole incluem: o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e as Boas Práticas de Fabricação – BPF, em um novo contexto, a inspeção atua por meio de instrumentos de gerenciamentos voltados para a maior qualidade das HST dos produtos de origem animal, no qual todo o processo de produção é visualizado como um macroprocesso, divididos em quatro categorias: matéria-prima, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção. A elaboração, a implantação e o monitoramento dos Programas de Autocontrole são realizados pelo setor de Garantia da Qualidade da indústria, cuja responsabilidade/coordenação fica a cargo do Médico Veterinário Responsável Técnico do estabelecimento e os respectivos documentos auditados pelos Fiscais Federais ou Agentes de Inspeção (BRASIL, 2005).

Em 2006, para operacionalizar o SUASA, surge o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), por meio da Lei nº 8.171, de 17/01/1991, do Decreto nº 5.741 de 2006, e da Instrução Normativa nº 19 de 24/07/2006, com o objetivo de padronizar os procedimentos de fiscalização e inspeção em todo o país através de convênios com os serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal, e dos municípios. A adesão ao sistema é de caráter voluntário mediante a comprovação de equivalência entre o serviço de inspeção solicitante e o Serviço de Inspeção Federal (COSTA et al, 2015).

Em 2017, por meio do decreto nº 9.013, foi instituído o novo RIISPOA, com uma menor quantidade de artigos (542), comparado ao anterior o Decreto nº 30.691/1952 (952), que segundo Modesto (2017), demonstra que sua redação é mais objetiva e concisa, e que demais procedimentos devem estar em normas complementares. Além disso, tem como objetivos principais assegurar a qualidade e segurança do produto, focando no combate à fraude.

2.3 SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

A inspeção de todas as etapas do processo de produção e comercialização de produtos alimentícios tem por objetivo garantir a qualidade dos produtos a serem comercializados. Segundo Baptista e Venâncio (2003), o termo qualidade é definido nos meios técnicos como o conjunto de características que atribuem o valor comercial dos produtos, tais como a textura, o peso, forma, tamanho, cor, odor, sanidade entre outros aspectos.

Atualmente, no Brasil, os serviços de inspeção de produtos de origem animal é dividido em quatro tipos: o Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e o mais recente deles, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI). Neste item será abordado sobre os serviços de inspeção de produtos de origem animal e suas competências.

2.3.1 Serviço de Inspeção Federal (SIF)

Criado em 1915, através do decreto nº 11.412 que aprovava o Regulamento de Inspeções de Fábricas de Produtos Animais, e consolidado em 1921, através do Decreto nº 14.711, onde foram criadas a Seção de Carnes e Derivados e a Seção de Leite e Derivados, que posteriormente vieram a constituir o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA).

O SIF atua na inspeção de produtos de origem animal comestíveis ou não comestíveis, destinados ao comércio interestadual e internacional. É vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Defesa Agropecuária, sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Atualmente, o DIPOA supervisiona mais de cinco mil estabelecimentos brasileiros com registro no SIF, com exportação para mais de 180 países, tornando o Brasil um dos maiores exportadores de produtos de origem animal do mundo (MAPA, 2019).

Todo estabelecimento que realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950.

Em 2003, o DIPOA criou o Sistema de Informações Gerenciais do SIF – SIGSIF, alimentado por diversos servidores do Sistema de Inspeção Federal e pelas empresas registradas no DIPOA. Neste sistema, são registrados dados rotineiramente sobre produção, abate, condenação, recepção de matéria prima, rótulos analisados, guias de trânsito e certificados. O acesso ao banco de dados é restrito às empresas cadastradas no DIPOA e aos servidores do SIF (BRASIL, 2019).

Os fabricantes de produtos de origem animal, com selo de inspeção federal (Figura 1), precisam obedecer a critérios estabelecidos pelo RIISPOA, que abrangem toda a cadeia de produção, desde a chegada da matéria prima e animais, etapas de manipulação, elaboração, transformação, armazenamento, expedição e transporte dos produtos.



Figura 1 - Chancela S.I.F.
Fonte: MAPA, 2019.

2.3.2 Serviço de Inspeção Estadual (SIE)

O serviço de inspeção estadual é regulamentado pela Lei nº7.889 de 1989, o qual no Art. 4, cita, “São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei: b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal” (BRASIL, 1989), ou seja, a comercialização de produtos de origem animal com este tipo de selo, fica restrito à área geométrica correspondente ao seu Estado.

No estado do Amazonas, o serviço de inspeção estadual é responsabilidade da Gerência de Produtos de Origem Animal (GIPOA), um dos setores da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas (ADAF), vinculada à Secretaria de Estado de Produção Rural (SEPROR). Tem como finalidade assegurar a qualidade e inocuidade dos alimentos de origem animal, por meio da garantia da preservação da qualidade higiênico-sanitária e tecnológica na obtenção, elaboração, manipulação, envase transporte e conservação dos produtos de origem animal, produzidos no Estado do Amazonas, com comércio restrito a sua área geográfica (ADAF, 2019).

A GIPOA tem como serviços: 1. Orientação Processual aos interessados em obter registro no SIE; 2. Registro de estabelecimentos e produtos de origem animal; 3. Realização de vistorias técnicas sanitárias de terrenos e de obras de construção de estabelecimentos; 4. Análise documental; 5. Análise e Aprovação Sanitária de Projetos de Construção de estabelecimentos; 6. Análise e Aprovação de Rótulos de produtos de origem animal; 7. Promoção de ações de

Educação Sanitária; 8. Realização de ações de Combate a Clandestinidade e a Fraude econômica; 9. Realização da Inspeção Sanitária nos estabelecimentos com registro no SIE-AM; 10. Ações cautelares de interdição, suspensão, apreensão, e destruição de produtos impróprios para o consumo visando a proteção da saúde pública (ADAF, 2019).

O serviço de inspeção estadual do Amazonas, tem como base legal a Lei Estadual nº 4.223 de 8 de outubro de 2015, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Amazonas e regulamentado pelo Decreto 37.434 de 07 de dezembro de 2016. (ADAF, 2019).

Para obtenção do registro no SIE-AM (Figura 2), se faz necessário cumprir uma série de normas e etapas para elaboração do processo, análise documental até a aprovação do estabelecimento industrial.



Figura 2- Chancela SIE-AM

Fonte: ADAF, 2019.

2.3.3 Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

O objetivo do Serviço de Inspeção Municipal é a promoção da saúde pública e da segurança alimentar, por meio da inspeção nas plantas agroindustriais do processamento e abate de animais e seus produtos. Segundo o IBGE, em 2016, foram inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal o abate de 1,9 milhões de cabeças de bovinos, 770 mil cabeças de suínos e 5,3 milhões de cabeças de aves (HENRICHS E ROCHA, 2017).

Segundo Prezotto (2013), o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, tem baixa adesão entre os municípios brasileiros, pois estimativas indicam que somente um terço dos municípios tem seu selo de inspeção estabelecidos, inclusive, alguns fatores são citados como causa disso, como dificuldade financeira dos municípios, falta de implantação de um Sistema Integrado de Inspeção Sanitária, falta de informações e de orientações sobre o tema, não disponibilização de recursos federais para apoiar a constituição do SIM e desinteresse dos gestores municipais.

Em uma pesquisa realizada pela Confederação Nacional de Municípios (2017), dos 4.734 municípios, 40% foram identificados com estruturação do SIM, com distribuição mais concentrada na região Sul, 66% dos Municípios, e por outro lado, na região nordeste, somente 28% dos municípios aderiram ao SIM.

Em comparação, a CNM, em 2012, declarou que, aproximadamente, de 4.100 municípios, somente 1.312 (32%) possuíam o SIM, em contrapartida, em 2017 o percentual de municípios com SIM aumentou para um total de 1.917, totalizando em um acréscimo de 44% de municípios regularizados pelo SIM. Positivamente, os estados do RJ, PI, AL, CE e MG obtiveram um grande avanço percentual, por outro lado, na região norte nos estados do Amazonas, Acre, Para, e Amapá totalizaram 9 municípios com desativação do SIM.

O sistema de inspeção municipal de Florianópolis, é constituído de Lei Complementar nº 555, regulamentado pelo Decreto nº 16603, e revogado pelo Decreto nº 18.185, conforme demonstrado na Tabela 1, a seguir:

A Lei nº 17.515, autoriza a comercialização, entre os municípios associados a Associação dos Municípios da Grande Florianópolis (GRANFPOLIS), que conta com 22 municípios associados atualmente, dos produtos de origem animal e vegetal aos estabelecimentos de pequeno porte e agroindústria familiares com SIM e sem o registro no SIE.

Tabela 1 - Legislação referente ao SIM-Florianópolis.

Legislação	Data	Definição
-------------------	-------------	------------------

Lei Complementar nº 555	14 de abril de 2016	Dispõe sobre a constituição do serviço de inspeção municipal de produtos de origem animal (SIM) e os procedimentos de inspeção higiênicos sanitária de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não, comercializados no município de Florianópolis e dá outras providências.
Decreto nº 16.603	22 de agosto de 2016	Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no município de Florianópolis.
Decreto nº 18185	06 de dezembro de 2017	Aprova o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Lei nº 17.515	27 de abril de 2018	Regulamenta a atividade de inspeção e comercialização de produtos de origem animal e vegetal para estabelecimentos de pequeno porte e agroindústria familiar (produtos artesanais), no Estado de Santa Catarina.

Para obtenção do registro no serviço de inspeção municipal de Florianópolis, sob a chancela do SIM-FPOLIS (Figura 3), é necessário que estabelecimentos que exercem atividade relacionadas à produção, beneficiamento ou industrialização de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sigam as seguintes etapas de documentação (Figura 4).



Figura 3 - Chancela SIM-FPOLIS.

Fonte: Superintendência da Pesca, Maricultura e Agricultura de Florianópolis, 2019.

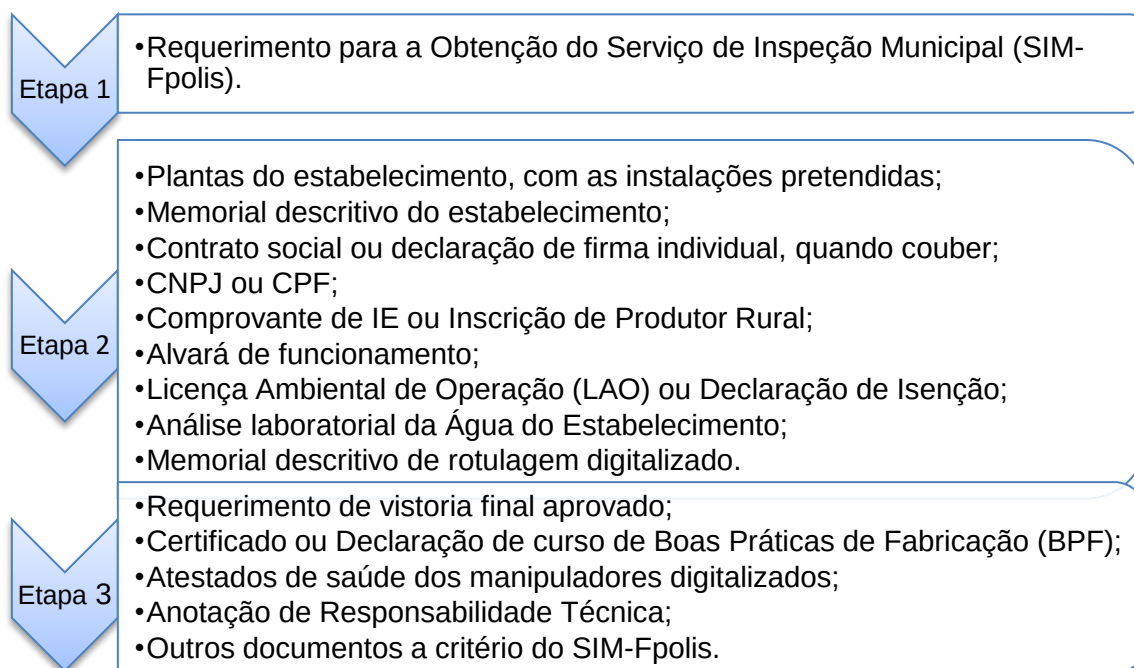


Figura 4 - Requisitos para obtenção do registro no SIM-FPolis.

Fonte: Superintendência da Pesca, Maricultura e Agricultura de Florianópolis, 2019.

2.3.4 Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)

O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), é regulamentado pelo Decreto nº 5.741 de 2006, têm por objetivo garantir a proteção da saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços utilizados na agropecuária, e identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores (BRASIL, 2006).

Fazem parte do SUASA, serviços e instituições oficiais, como o Governo Federal, que coordena o sistema, Governos Estaduais e Municipais, produtores e trabalhadores rurais, suas associações e os profissionais que lhes prestam assistência, órgãos de fiscalização das categorias profissionais diretamente vinculados à sanidade agropecuária e entidades gestoras de fundos organizados pelo setor privado. Tem como atividades: sanidade, inspeção, fiscalização,

educação sanitária, vigilância de animais, vegetais, insumos produtos e subprodutos de origem animal e vegetal (BRASIL, 2011).

Atualmente, existem o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Insumos Agropecuários. Compete ao DIPOA, por meio do SIF, a coordenação operacional do SISBI. A adesão dos Serviços de Inspeção Estadual e Municipal e consórcios (de Estados e Municípios) é voluntária (MAPA, 2019).

Entende-se por equivalência de serviços de inspeção, conforme o Decreto nº 9.013 de 2017, condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênicas sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, como disposto na Lei nº 8.171 de 1991 e em suas normas regulamentadoras.

Dentre as importâncias do SISBI está a padronização dos procedimentos de inspeção no país e possibilitar a ampliação do mercado formal de produtos de origem animal, movimentando a economia da região e estimulando a formalização da agroindústria local e dos estabelecimentos industriais de estados e municípios (BRASIL, 2019).

Segundo a redação do Decreto nº 8.445 de 2015, que altera o Anexo ao Decreto nº 5.741 de 2006, cita no Art. 151: “após a análise e a aprovação da documentação exigida, serão realizadas auditorias nos serviços de inspeção vinculados aos Municípios e aos consórcios de Municípios para reconhecer a adesão aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários” (BRASIL, 2015).

Conforme a Instrução Normativa nº 36 de 2011, para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as unidades da federação deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, ficando obrigadas a seguir a legislação federal ou dispor de Regulamentos equivalentes. O Estado, o Distrito Federal ou o Município que não possua um Serviço de Inspeção instituído somente poderá solicitar a adesão ao após constituir-lo efetivamente, inclusive, de forma a gerar registros auditáveis que caracterizem a equivalência pretendida (BRASIL, 2011).

Segundo Instrução Normativa nº 36 de 2011, os requisitos para obtenção da equivalência dos Serviços de Inspeção serão definidos em relação a:

- I - infraestrutura administrativa;
- II - inocuidade dos produtos de origem animal;
- III - qualidade dos produtos de origem animal;
- IV - prevenção e combate à fraude econômica; e
- V - controle ambiental.

De acordo com o Decreto nº 8.445 de 2015, são condições para o reconhecimento da equivalência e habilitação dos serviços de inspeção de produtos nos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários:

- I - formalização do requerimento, com base nos requisitos e critérios definidos pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;
- II - apresentação da lei que instituiu o serviço de inspeção e da sua regulamentação;
- III - apresentação de plano de trabalho do serviço de inspeção;
- IV - comprovação de estrutura e de equipe compatíveis com as atribuições;
- V - apresentação da lista completa dos estabelecimentos já registrados e inspecionados pelo serviço de inspeção.

Atualmente, já estão incluídos no cadastro geral do SISBI-POA, 13 estados (BA, DF, ES, GO, MT, MS, MG, PR, PE, RS, RO, SC e TO), e 22 municípios (Alegrete, Cascavel, Caxias do Sul, Chapecó, Engenho Velho, Erechim, Fernandópolis, Florianópolis, Glorinha, Ibiúna, Itu, Marau, Miraguaí, Rio Claro, Rosário do Sul, Salvador do Sul, Santa Cruz do Sul, Santa Maria, Sant'ana do Livramento, Santo Antônio da Platina, São Pedro do Butiá e Uberlândia) (MAPA, 2019).

De modo geral, as legislações vigentes no SISBI estão listadas em ordem cronológica na Tabela 2.

Tabela 2 - Legislação referente ao SISBI – POA.

Legislação	Data	Definição
Lei nº 7.889	1989	Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e dá outras providências.

Lei nº 8.171	17 de janeiro de 1991	Define os objetivos e as competências institucionais, prevê os recursos e estabelece as ações e instrumentos da política agrícola, relativamente às atividades agropecuárias, agroindustriais e de planejamento das atividades pesqueira e florestal.
Decreto nº 5.741	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.
Instrução Normativa nº 36	26 de julho de 2011	Define os procedimentos para adesão dos entes federados ao SISBI-POA.
Instrução Normativa nº 2	12 de fevereiro de 2009	Define o modelo de logotipo a ser inserido na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção que aderirem ao SISBI-POA.
Instrução Normativa nº 16	23 de junho de 2015	Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.
Instrução Normativa nº 05	14 de fevereiro de 2017	Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal.
Decreto nº 8.445	06 de maio de 2015	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006
Decreto nº 8.471	22 de junho de 2015	Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006

O modelo do logotipo a ser inserido na rotulagem dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção que aderirem ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, está demonstrado na Figura 5. Os estabelecimentos em questão, serão exclusivamente aqueles indicados pelos Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA, conforme descrito na Instrução Normativa nº 02 de 2009.



Figura 5 - Logotipo do SISBI-POA.

Fonte: MAPA, 2019.

2.4 SELO ARTE

Por meio do Decreto nº 9.918 de 18 de Julho de 2018, que altera a Lei nº 1.283 de 1950, o Selo Arte se refere aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação. É permitida sua comercialização interestadual, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal, de modo que essa inspeção e fiscalização terão natureza prioritariamente orientadora, levando em consideração o risco sanitário (BRASIL, 2018).

O Decreto nº 9.918 considera que um produto artesanal é aquele que tem com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, cujo produto final de fabrica detenha as características regionais, culturais e tradicionais do produto, realizada por um indivíduo que detenha domínio integral do processo produtivo por meio de técnicas predominantemente manuais (BRASIL, 2019).

Para ser considerado artesanal, os produtos deverão atender aos requisitos presentes no Decreto nº 9.918, art.4:

- I - as matérias-primas de origem animal devem ser beneficiadas na propriedade onde a unidade de processamento estiver localizada ou devem ter origem determinada;
- II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciem ou determinem a qualidade e a natureza do produto final devem ser predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo;
- III - o processo produtivo deve adotar boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada devem adotar boas práticas agropecuárias na produção artesanal;

V - o produto final de fabrico deve ser individualizado, genuíno e manter a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto, permitida a variabilidade sensorial entre os lotes;

VI - o uso de ingredientes industrializados deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos;

VII - o processamento deve ser feito prioritariamente a partir de receita tradicional, que envolva técnicas e conhecimentos de domínio dos manipuladores (BRASIL, 2019).

O Decreto nº 9.918 é composto por 12 artigos, onde basicamente determina os requisitos para os produtos de origem animal serem considerados artesanais, conforme já foi descrito, as competências do MAPA perante a implementação do selo arte, dos serviços de inspeção oficiais e as possibilidades de cancelamento do selo arte, conforme exposto nos respectivos artigos:

Art. 5º Compete ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - estabelecer, em normas técnicas complementares, as boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais da carne e seus derivados, do pescado e seus derivados, dos ovos e seus derivados, do leite e seus derivados e dos produtos de abelhas e seus derivados, necessárias à concessão do selo ARTE;

II - estabelecer, em norma técnica complementar, os procedimentos de verificação da conformidade da concessão do selo ARTE;

III - fomentar a educação sanitária e a qualificação técnica em boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais;

IV - criar e gerir o Cadastro Nacional de Produtos Artesanais, cujos dados serão fornecidos pelos Estados e pelo Distrito Federal que tiverem concedido o selo ARTE;

V - auditar os produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal que tiveram o selo ARTE concedido pelos Estados e pelo Distrito Federal, em atendimento às normas técnicas de que tratam os incisos I e II do **caput**; e

VI - elaborar guias orientadores de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e na fabricação de produtos artesanais, para promover a melhoria contínua dos sistemas produtivos (BRASIL, 2019).

Compete aos órgãos de agricultura dos Estados e Distrito Federal conceder o selo arte, bem como a fiscalização dos produtos e estabelecimento de normas sanitárias e complementares às normas federais, e enquanto não há normas complementares pelo MAPA, os estados e Distrito Federal poderão conceder o Selo Arte caso tenham legislação própria a respeito de produtos de origem animal artesanais:

Parágrafo único. Até a publicação das normas técnicas complementares pelo Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de que tratam os incisos I e II do caput do art. 5º, os Estados e o Distrito Federal que possuam legislação própria de produtos alimentícios de origem animal reconhecidos como artesanais e que considerem os aspectos de sanidade animal e boas práticas agropecuárias poderão conceder o selo ARTE, desde que atendido ao disposto no inciso III do caput deste artigo (BRASIL, 2019).

O selo arte cedido pelos órgãos de agricultura e pecuária dos estados e Distrito federal, fiscalizado e inspecionado pelo serviço de inspeção oficial, e poderá ser cancelado quando não forem atendidas, no prazo estabelecido, a correção de não conformidades ou irregularidades ou o estabelecimento perder o seu registro junto ao serviço de inspeção oficial. E poderá ser suspensa pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento quando não for atendido ao disposto no Decreto nº 9.918 ou nas normas técnicas complementares ou não houver atualização das informações no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (BRASIL, 2019).

Em relação a produção e comercialização de queijos artesanais, foi criada a Lei nº 13.860 de 18 de julho de 2019, onde conceitua a elaboração de queijo artesanal, os requisitos para reconhecimento de queijarias produtoras de queijo artesanal e a fiscalização nos estabelecimentos (BRASIL, 2019).

Art. 9º A fiscalização dos estabelecimentos rurais produtores de queijo artesanal e dos produtos neles elaborados deverá ser realizada por órgãos de defesa sanitária animal e de vigilância sanitária federais, estaduais ou municipais, concorrente ou suplementarmente, respeitadas as devidas competências (BRASIL, 2019).

Conforme exposto na lei nº 13.860, a elaboração de queijos artesanais a partir de leite cru fica restrita a queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, ou controlado para brucelose e tuberculose por órgão estadual de defesa sanitária animal, por no mínimo 3 anos.

Art. 8º São requisitos para o reconhecimento de queijaria produtora de queijo artesanal, nos termos do regulamento: I - implantar programa de boas práticas de fabricação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, inclusive o monitoramento da saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada; II - controlar e monitorar a potabilidade da água utilizada nos processos de elaboração do queijo artesanal; e III - implementar a rastreabilidade de produtos (BRASIL, 2019).

A Instrução Normativa nº 28 de 23 de julho de 2019, define conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, o modelo de

logotipo (Figura 6) a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal. Não há regras estritas de coloração, porém o MAPA orienta que sejam utilizadas cores mais escuras e que não dificultem a legibilidade do Selo nos rótulos. Toda a legislação envolvida no Selo Arte está resumida na Tabela 3 (MAPA, 2019).



Figura 6 - Logo Selo Arte.

Fonte: MAPA, 2019.

Tabela 3 - Legislação referente ao Selo Arte

Legislação	Data	Definição
Lei nº 13.680	14 de junho de 2018	Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
Decreto nº 9.918	18 de julho de 2019	Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.
Lei nº 13.860	18 de julho de 2019	Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Instrução Normativa nº 28	23 de julho de 2019	Definir, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos.
------------------------------	------------------------	--

De modo geral, o selo arte necessita de públicas e programas de capacitação continuada para pequenos produtores como forma de diminuir riscos, promovendo auxílio no campo (realização de análise de água, sanidade do rebanho, boas práticas de fabricação, etc.), como garantia da qualidade da matéria prima utilizada na produção artesanal.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O contexto histórico das leis de inspeção de produtos de origem animal no Brasil passou por diversas mudanças em decorrência do aumento da produção e exportação de produtos de origem animal, obtendo avanço mais expressivo à partir de 1915, com a criação do Serviço de Indústria Pastoril. Porém, a consolidação das leis de inspeção de produtos de origem animal no Brasil ocorreu através do Decreto nº 30.691 de 1952, considerado o marco da inspeção no Brasil, que perdurou por 65 anos até sua atualização pelo Decreto nº 9013 em 2017, que revogou o antigo RIISPOA.

Essa atualização foi necessária por vários quesitos, dentre eles a pressão por parte dos pequenos produtores visto que o antigo RIISPOA tratava de maneira igual todas as indústrias, colocando em desvantagem e inviabilizando a legalização do pequeno produtor que não conseguia alcançar os requisitos mínimos dos serviços de inspeção. Nessa mesma lógica, considera-se o SISBI uma boa alternativa para produtores de pequeno porte e que almejam aumentar o alcance de suas vendas, evitando as grandes exigências de um serviço de inspeção federal.

Pode-se afirmar que em todos os níveis de inspeção de produtos de origem animal, seja municipal, estadual ou federal, o objetivo comum é a qualidade sanitária e consequentemente a saúde do consumidor. Essa distinção entre exigências e metodologias aplicadas conforme os âmbitos de comercialização, não fazem diferença para a fisiologia humana, portanto os critérios utilizados para alimento próprio ao consumo deveriam ser o mesmo e não por razão de sua área de comercialização.

Por outro lado, nem todos os estados ou municípios possuem estruturas ou capacitação para controle efetivo de todos os níveis de produção dos alimentos, o que possibilitaria a venda de produtos com risco sanitário a nível federal, desta forma, a comprovação de equivalência entre um serviço de inspeção estadual ou municipal ao federal, se faz necessária.

No caso do Selo Arte, ainda é preciso normatização para que se consiga entender e delimitar um processo artesanal, sem deixar dúvidas ou lacunas no que possa prejudicar a inocuidade do alimento. Além disso, agentes de fiscalização capacitados para que a transmissão de conhecimento entre os elos

de fiscalização e produção possam ter eficácia e aplicabilidade, visando sempre o que mais importa: a saúde e segurança de toda a cadeia alimentar.

A informalidade no setor de alimentos ainda é uma grande realidade no país, em detrimento a questões sociais e econômicas e, por parte das vezes, pelos entraves burocráticos na legalização dos serviços. A clandestinidade representa um grande risco a saúde pública, portanto, é de grande importância que a classe da medicina veterinária continue atuando com afinco na implementação de políticas públicas para a segurança dos alimentos e que as legislações sanitárias vigentes sejam de conhecimento de todos.

REFERÊNCIAS

AMAZONAS. Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas (ADAF). **O que é a GIPOA**. Disponível em: < <http://www.adaf.am.gov.br/o-que-e-a-gipoa/>> Acesso em: 15 out. 2019.

BAPTISTA, P. VENÂNCIO, A. **Os perigos para a Segurança Alimentar no Processamento de Alimentos**. Forvisão – Consultoria em Formação Integrada, Ltda – 1 edição, 2003.

BATTAGLINI, A.; FAGNANI, R. **Legislação brasileira de leite e derivados. Universidade Norte do Paraná: Histórico da Inspeção Sanitária de Alimentos**. Londrina: UNOPAR Editora, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada - **RDC nº 14, de 28 de março de 2014**. Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília - DF, 2014.

BRASIL. Lei Nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, que modifica o Capítulo VII – Defesa Agropecuária, da Lei Agrícola Nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991. Anexo I. **Diário Oficial da União**, Brasília, 17 agosto 2005, Nº 158, Seção I, p.8-30.

BRASIL. CÓDIGO PENAL. **Decreto Lei nº 2.848 de 07 de dezembro de 1940**. Dispõe sobre os crimes contra a paz pública. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/Del2848.htm> Acesso em: 10 de nov. 2019.

BRASIL. Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, Seção 1, 7 jul. 1952.

BRASIL. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, Seção 1, 31 mar. 2017.

BRASIL. Lei Federal Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, Seção 1, 19 dez. 1950.

BRASIL. Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. **Diário Oficial da União, Brasília**, DF, Seção 1, 24 nov. 1989.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 set. 2006. Disponível em: <

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>
Acesso em: 10 nov. 2019.

BRASIL. Lei nº 5.517, de 23 de Outubro de 1968. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5517.htm> Acesso em: 10 nov. 2019.

BRASIL. LEI Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Código de defesa do Consumidor**. Código Civil. Brasil: Presidência da República, 1990.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Agropecuária em números**. Disponível em:
<<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/agropecuaria-brasileira-em-numeros/agropecuaria-brasileira-em-numeros-outubro-de-2019>> Acesso em: 29 out. 2019a.

BRASIL. MAPA. **Características SISBI**. Disponível em:
<<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/sisbi/suasa>>. Acesso em 28 de out. 2019.

BRASIL. MAPA. **DNA de pescado**. Disponível em:
<<http://www.agricultura.gov.br/noticias/manual-identifica-especies-de-peixes-para-ajudar-no-combate-a-fraude>> Acesso em 13 de nov. 2019b.

BRASIL. MAPA. **Valor Bruto da produção agropecuária**. Disponível em:
<<http://www.agricultura.gov.br/noticias/valor-bruto-da-producao-agropecuaria-deve-chegar-a-r-601-9-bilhoes-em-2019>>. Acesso em: 23 de out. 2019c.
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2017). **Operação Carne Fraca: relatório analítico em repercussão da mídia**. Disponível em:<
<http://www.agricultura.gov.br/publicacoes/operacao-carne-fraca.pdf>>. Acesso em: 11 nov. 2019e.

BRASIL. MAPA. **Decreto nº 5.741 de Junho de 2017**. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5741.htm>
Acesso em: 20 de out. 2019.

BRASIL. MAPA. **Decreto nº 8.445 de outubro de 2015**. Disponível em: <
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8445.htm>
Acesso em: 03 de nov. 2019.

BRASIL. MAPA. **Lei nº 13.640, de 14 de Junho de 2018**. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13680.htm>
Acesso em: 11 de nov. 2019.

BRASIL. POLÍCIA FEDERAL. **Operação Vaca Atolada**. Disponível em: <
<http://www.pf.gov.br/agencia/noticias/2012/junho/a-pf-deflagrou-hoje-15-06-a-operacao-vaca-atolada-em-bh-contagem-e-ibirite>>. Acesso em: 11 nov. 2019.

COSTA, B.S. História e Evolução da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Brasil. **Cadernos Técnicos de Veterinária e Zootecnia**. CRMV-MG, Nº 77, set. 2015, pag. 9-30. Belo Horizonte – MG.

FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. **World Livestock 2013 – Changing disease landscapes**. Rome, 2013. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/i3440e/i3440e.pdf>> Acesso em: 10 nov. 2019.

FAO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2019**. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome, 2019.

FAO. **Agriculture, food and nutrition in postemergency and rehabilitation**. 1995. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/003/>> Acesso em: 11 nov. 2019.

HENRICHES, J. ROCHA, O. (2017), **Nota Técnica nº 22 de 2017 Consórcios públicos para implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**. Confederação Nacional de Municípios, Brasília, 18 de abril de 2017.

MALUF, R.S.; MENEZES, F; VALENTE, FL. Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil. Rev **Cadernos Debate**, v. 4, p. 66-88, 1996.

PEDUZZI, P. (2017). **Carne Fraca foi positiva para o país por permitir aperfeiçoamentos**. Fonte: Agência Brasil: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2017-12/carne-fraca-foi-positiva-para-o-pais-por-permitir-aperfeicoamentos-diz>> Acesso em: 10 de out. 2019.

PREZOTTO, L. **Manual de Orientação sobre Constituição de Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**. Brasília, março de 2013.

SANTOS, T.M. ET AL. Os produtos de origem animal e as toxinfecções alimentares. **Cadernos Técnicos de Veterinária e Zootecnia**. CRMV-MG, Nº 77, set. 2015, pag. 32-56. Belo Horizonte – MG.

SHAW, D. **World Food Security: A History Since 1945**. Nova Iorque: Palgrave Macmillan, 2007.

SPINK, J.; MOYER, D.C. Defining the Public Health Threat of Food Fraud. **Journal of Food Science**, v.76, n.9, p.157-163, 2011.

WURLITZER, N. J. **Industrialização de Alimentos Visando a Saúde do Consumidor**. SENAI, Rio de Janeiro, 2007. Disponível em: <<http://www.firjan.org.br/notas/media/Alimentos.PDF>. 2007> Acesso em: 23 out. 2019.