



Programa de Proteção
Jurídico-Sanitária dos Consumidores
de Produtos de Origem Animal



Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal



Índice

1. APRESENTAÇÃO.....	4
2. PROGRAMA DE PROTEÇÃO JURÍDICO-SANITÁRIA DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - POA.....	4
2.1. Objetivos.....	4
2.1.1. Geral.....	4
2.1.2. Específicos.....	4
2.2. Benefícios.....	5
2.2.1. À Sociedade.....	5
2.2.2. Ao Estado.....	5
2.3. Termo de Cooperação Técnica N.º 03/99.....	5
2.3.1. Objetivos do TCT.....	5
3. ROTEIRO DE TRABALHO NA FISCALIZAÇÃO CONJUNTA.....	6
3.1. Atuação do MP.....	6
3.2. Atuação da equipe do POA.....	7
3.2.1. Do Coordenador da equipe.....	7
3.2.2. Da Vigilância Sanitária em estabelecimentos comerciais.....	7
3.2.3. Da CIDASC e/ou do MAPA.....	8
3.2.3.1. Em estabelecimentos de abate, beneficiamento, processamento de produtos de origem animal com inspeção sanitária - SIM, SIE, SIF.....	8
3.2.3.2. Em estabelecimentos de abate, beneficiamento, processamento de produtos de origem animal sem inspeção sanitária - SIM, SIE, SIF.....	9
3.2.4. Da Polícia Militar/Ambiental.....	10
3.2.5. Do Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV.....	11
3.2.6. Da Secretaria Estadual da Fazenda.....	12
4. ANEXOS.....	13
4.1. Relatório do Coordenador do POA.....	13
4.2. Lista de presença na ação.....	15
4.3. Relatório Circunstanciado de Ocorrências.....	19
4.4. Questionários a serem preenchidos durante a fiscalização do POA.....	19
4.4.1. Instrução para o preenchimento dos questionários.....	20
4.4.2. Questionário qualitativo/quantitativo do POA.....	16
4.4.3. Questionário de avaliação da Vigilância Sanitária Municipal.....	22
4.4.4. Questionário de avaliação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.....	23
4.5. Legislação básica.....	24
4.5.1. Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950.....	24
4.5.2. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.....	28
4.5.3. Lei Estadual n. 6.320, de 20 de dezembro de 1983.....	30
4.5.4. Decreto Estadual n. 1, de 8/1/2015.....	34
4.5.5. Decreto Estadual n. 2, de 8/1/2015.....	35
4.5.6. Portaria Conjunta n. 264 de 30/03/2016.....	37
4.6. Carimbos utilizados pelos serviços de inspeção.....	42
4.6.1. SIE (em carcaças - carnes).....	42
4.6.2. Carimbos utilizados em outros produtos de origem animal.....	42
4.7. Dúvidas frequentes.....	44
4.7.1. Por que é importante fiscalizar produtos de origem animal?.....	44

4.7.11. Teníase.....	44
4.7.12. Tuberculose zoonótica.....	45
4.7.13. Listeriose.....	46
4.7.14. Salmonelose.....	46
4.7.15. Colite hemorrágica por <i>Escherichia coli</i> Enterohemorrágica O157:H7.....	47
4.7.16. Botulismo alimentar.....	47
4.7.17. Intoxicação alimentar por enterotoxinas de <i>Staphylococcus aureus</i>	48
4.7.18. Brucelose.....	49
4.7.19. Difilobotríase.....	49
4.7.2. Quais são os cuidados para evitar as doenças transmitidas ao homem pela ingestão de produtos de origem animal sem inspeção?.....	49
4.7.3. Qual o objetivo das ações conjuntas?.....	50
4.7.4. Como identificar os produtos de origem animal e derivados sem inspeção?.....	49
4.7.5. Quais outras irregularidades que podem levar à apreensão e inutilização dos produtos?.....	51
4.7.6. O que é uma açougue?.....	50
4.7.7. A quem compete a fiscalização dos açougues e supermercados?.....	50
4.7.8. Quais as condições mínimas necessárias para o funcionamento de Açougue?.....	51
4.7.9. O que é entreposto de produtos de origem animal e derivados?.....	52
4.7.10. A quem compete a fiscalização dos entrepostos?.....	52
4.7.11. Quais as condições mínimas necessárias para o funcionamento de entreposto de produtos de origem animal e derivados?.....	52
4.7.12. Quais os dizeres obrigatórios na rotulagem de alimentos embalados?.....	55
4.8. Contatos dos órgãos parceiros.....	55

1. APRESENTAÇÃO



1. APRESENTAÇÃO

O Manual de Fiscalização tem por objetivo servir de parâmetro técnico/jurídico mínimo necessário para o bom desempenho das fiscalizações atinentes ao programa DE PROTEÇÃO JURÍDICO-SANITÁRIA DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – poa.



2. PROGRAMA DE PROTEÇÃO JURÍDICO-SANITÁRIA DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - POA



2. PROGRAMA DE PROTEÇÃO JURÍDICO-SANITÁRIA DOS CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – POA

O Ministério Público de Santa Catarina, por intermédio do Centro de Apoio Operacional do Consumidor, implantou o **Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal**, com os seguintes objetivos e benefícios:

2.1. Objetivos

2.1.1. Geral

Propiciar a articulação necessária entre o Ministério Público e os órgãos responsáveis pelo exercício do poder de polícia atinentes à questão, com vistas a uma efetiva repressão à produção e à comercialização de produtos de origem animal que contrariam a legislação sanitária, evitando, assim, a exposição dos consumidores a alimentos com potencial risco de causar alguma doença transmitida por alimentos (DTA).

2.1.2. Específicos

- a) Estabelecer procedimentos de cooperação entre o Ministério Público e os envolvidos no Termo de Cooperação Técnica, a fim de que se articulem e realizem operações em conjunto, comunicando a ocorrência de qualquer irregularidade ao Centro de Apoio Operacional do Consumidor;
- b) Apoiar os Promotores de Justiça na execução do programa, com sugestões de estratégia de atuação, compilação de legislação aplicável, doutrina e jurisprudência;
- c) Subsidiar técnica e juridicamente os órgãos envolvidos para uma atuação padrão contra as infrações referentes à produção e à comercialização de produtos de origem animal, com especial atenção à carne.

2.2. Benefícios

2.2.1. À Sociedade

A principal beneficiária do presente programa é a sociedade, destinatária das ações desenvolvidas pelo aparato estatal. Busca-se oferecer ao consumidor produtos de origem animal de qualidade, protegendo sua saúde. Subjacentemente,

combater-se-ão os danos ambientais e a sonegação fiscal relacionados aos alimentos de origem animal produzidos e comercializados irregularmente, para não dizer clandestinamente.

2.2.2. Ao Estado

Como principal responsável pela realização do bem comum. O Estado beneficia-se do presente programa através de uma melhor articulação entre os seus diferentes órgãos, facilitando o alcance dos objetivos comuns.

Através da efetiva repressão às irregularidades na produção e comercialização de alimentos de origem animal, inclusive na seara criminal, combate-se a ação deletéria de colocar no mercado produtos de origem animal que coloquem em risco a saúde da população, afastando-se a sensação de impunidade que estimula essas condutas.

Beneficiam-se do presente programa, também, os órgãos envolvidos, pois suas ações passam a ter maior possibilidade de eficácia, atendendo-se, assim, os objetivos da lei e as expectativas da sociedade.

2.3. Termo de Cooperação Técnica N.º 03/99

“Celebrado entre o Ministério Público de Santa Catarina, a Secretaria de Estado da Fazenda, a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura, a Secretaria de Estado da Saúde, a Secretaria de Estado da Segurança Pública, Secretaria de Estado do Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento e o Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina, no sentido de fixar normas de cooperação técnica na área de inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal, visando a articulação de ações integradas entre os órgãos envolvidos.”

2.3.1. Objetivos do TCT

“O Termo de Cooperação Técnica tem por objetivo a fixação de critérios e norma de ação conjunta, através dos órgãos envolvidos, a nível central e regional, para a inspeção e fiscalização de animais e produtos de origem animal (carne, pescado, leite, ovos, mel e seus derivados), visando à garantia de qualidade para o consumo, o combate à sonegação e a preservação ambiental.

Para atingir os fins propostos, cada um dos órgãos subscritores compromete-se desde logo a informar e encaminhar documentos inerentes às suas atividades aos outros quando haja interesse destes em tais informações; tão logo assinado o termo cada órgão relacionará a localização territorial de seu pessoal e área de atuação”.

3. ROTEIRO DE TRABALHO NA FISCALIZAÇÃO CONJUNTA



3. ROTEIRO DE TRABALHO NA FISCALIZAÇÃO CONJUNTA

A fiscalização do POA, desenvolvida conjuntamente pela VISA Estadual, CIDASC, MAPA, Polícia Militar, CRMV, com o apoio do MPSC, SEFAZ e Polícia Militar, tem, por premissa, resguardar a saúde e a segurança do consumidor contra os riscos causados pelo consumo de alimentos de origem animal, produzidos e/ou comercializados em Santa Catarina, que estejam impróprios ao consumo.

Entende-se por impróprios ao consumo (art. 18, § 6º, do Código de Defesa do Consumidor):

I – os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

II – os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação¹

III – os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Para alcançar o fim proposto, faz-se necessário definir a estratégia de atuação de cada partícipe desta ação cooperada.

3.1. Atuação do MP

O Centro de Apoio Operacional do Consumidor (CCO) fará os contatos com os órgãos parceiros para que compareçam aos municípios para realização das fiscalizações, bem como prestará o suporte necessário aos Promotores de Justiça e aos demais órgãos. Caso se faça necessário, será acionada a Vigilância Sanitária Municipal ou órgão municipal correlato para acompanhar/participar da fiscalização. O Promotor de Justiça receberá os órgãos participantes antes do início da operação, ocasião em que poderão ser dadas orientações quanto aos problemas existentes na Comarca e ainda repassada relação dos estabelecimentos comerciais e abatedouros (se existirem) que carecem de fiscalização. Nessa ocasião, será escolhido o coordenador da ação, que deverá ser, preferencialmente, Médico Veterinário da VISA, ou CIDASC, ou MAPA, o qual terá a função de conduzir os trabalhos da equipe e buscar a solução de conflitos. Caso o CCO ou o Promotor de Justiça não indiquem os estabelecimentos, caberá à equipe de fiscalização a escolha dos estabelecimentos a serem fiscalizados.

O Coordenador da ação de fiscalização será indicado pelo CCO ou pelo Promotor de Justiça da comarca. Não havendo indicação pelo Ministério Público, caberá a escolha aos integrantes da equipe de fiscalização.

¹ Por exemplo: produtos sem inspeção sanitária, rotulagem em desacordo.

Caso o CCO identifique, com base na documentação encaminhada após a operação, irregularidades que, em tese, indiquem a necessidade de atuação do Ministério Público, na esfera cível e/ou penal, será a documentação encaminhada à Promotoria de Justiça com atribuição para conhecer do caso.

3.2. Atuação da equipe do POA

A equipe deverá atuar de forma integrada, ficando os agentes dos diferentes órgãos responsáveis pelo suporte técnico necessário à boa execução das ações em sua área de competência, emitindo os documentos fiscais exigidos pela legislação vigente.

3.2.1. Do Coordenador da equipe

Ao coordenador da ação caberá:

- a) a condução dos trabalhos de campo;
- b) a solução de eventuais conflitos de atuação/entendimento envolvendo os integrantes da equipe;
- c) o preenchimento do Relatório do Coordenador do POA (anexo 4.1) sobre o andamento das ações, descrevendo os documentos expedidos durante a ação pelos diferentes parceiros;
- d) o preenchimento e coleta de assinaturas dos agentes participantes da operação, em lista de presença (anexo 4.2);
- e) o preenchimento de questionário (anexo 4.3), em conjunto com a equipe, após a finalização dos trabalhos; e
- f) a remessa dos documentos citados nos itens c), d) e e) ao CCO, por e-mail (poasc@mpsc.mp.br) ou correio, no prazo de 7 dias.

Havendo divergência na forma de atuação, será adotada a orientação dada pelo representante do órgão responsável pela fiscalização do estabelecimento em questão. Em caso de divergências de ordem técnica ocorridas durante as ações, o coordenador deverá buscar a solução das mesmas, descrevendo a situação (intercorrências) em seu relatório. Qualquer um dos outros membros também poderá fazer relato sobre o ocorrido, se achar necessário.

3.2.2. Da Vigilância Sanitária em estabelecimentos comerciais

Caberá à Vigilância Sanitária:

- a) lavrar o auto de intimação, estabelecendo as medidas cautelares correspondentes;
- b) lavrar o auto de intimação, com apreensão e inutilização do produto, destinando-o para graxaria ou aterro sanitário, se for o caso;
- c) lavrar o auto de infração contra o estabelecimento que está comercializando o produto;
- d) interditar o estabelecimento, se for o caso;
- e) efetuar o registro fotográfico do apurado; e
- f) encaminhar ao Centro de Apoio Operacional do Consumidor (por correio ou pelo e-mail poasc@mpsc.mp.br) cópia dos autos lavrados, que deverão acompanhar o relatório da operação.

Juntamente com o relatório da operação, deve seguir cópia dos autos de infração, intimação, interdição, apreensão etc., e um relatório circunstanciado de ocorrências (anexo 4.4) constando, no mínimo:

- a) nome, CNPJ e localização do estabelecimento fiscalizado;
- b) infração praticada e seu enquadramento legal;
- c) descrição pormenorizada do produto apreendido: tipo, quantidade, embalagem, origem, marca, estado de conservação, local onde foi encontrado (gôndola, depósito etc.), dentre outros;
- d) no caso de produto com prazo de validade expirado, deve-se, ainda, indicar a data de validade do produto apreendido e a data da apreensão;
- e) no caso de produto acondicionado/exposto à venda fora da temperatura indicada pelo fornecedor, deve-se indicar, também, a temperatura encontrada no local do acondicionamento/exposição à venda; e
- f) fotografias do local da apreensão e dos produtos apreendidos, destacando-se os rótulos, prazo de validade e temperatura indicada para conservação.

3.2.3. Da CIDASC e/ou do MAPA

3.2.3.1. Em estabelecimentos de abate, beneficiamento, processamento de produtos de origem animal com inspeção sanitária – SIM, SIE, SIF

Nos estabelecimentos com SIF, o representante do MAPA será responsável por lavar os autos pertinentes. Nos estabelecimentos com SIE, o representante da CIDASC será responsável por lavar os autos pertinentes. Nos estabelecimentos com SIM, o representante do SIM no município será instado a participar da ação e será responsável por lavar o auto pertinente. Caso o representante do SIM não possa fazer-se presente, o representante da CIDASC ficará responsável pela autuação e lavratura dos autos respectivos.

Cabe aos fiscais dos referidos órgãos:

- a) lavar o auto de infração;
- b) lavar o auto de interdição do estabelecimento;
- c) lavar o auto de apreensão dos produtos e subprodutos e animais que estiverem na linha de abate;
- d) lavar o auto de inutilização dos produtos e subprodutos, destinando-o à Graxaria ou aterro sanitário, se for o caso;
- e) determinar o destino para os animais apreendidos;
- f) lavar o auto de multa, conforme o caso;
- g) encaminhar ao Centro de Apoio Operacional do Consumidor (por correio ou pelo e-mail poasc@mpsc.mp.br) cópia dos autos lavrados, que deverão acompanhar o relatório da operação.

Juntamente com o relatório da operação, deve seguir cópia dos autos de infração, intimação, interdição, apreensão etc., e um relatório circunstanciado de ocorrências (anexo 4.4) constando, no mínimo:

- a) nome, CNPJ e localização do estabelecimento fiscalizado;
- b) a infração praticada e seu enquadramento legal;
- c) descrição pormenorizada do produto apreendido: tipo, quantidade, embalagem, origem, marca, estado de conservação, local onde foi encontrado, dentre outros;
- d) no caso de produto com o prazo de validade expirado, deve-se indicar, ainda, a data de validade do produto apreendido e a data da apreensão;
- e) no caso de produto acondicionado/estocado fora da temperatura indicada pelo fornecedor, deve-se indicar, também, a temperatura encontrada no local do acondicionamento/estoque; e

f) fotografias do local da apreensão e dos produtos apreendidos, destacando-se os rótulos, prazo de validade e temperatura indicada para conservação.

3.2.3.2. Em estabelecimentos de abate, beneficiamento, processamento de produtos de origem animal sem inspeção sanitária – SIM, SIE, SIF

Nos estabelecimentos sem inspeção sanitária (SIF, SIE, SIM), o representante da CIDASC será responsável pela lavratura dos autos pertinentes.

Cabe ao fiscal do referido órgão:

- a) lavrar o auto de infração;
- b) lavrar o auto de interdição do estabelecimento;
- c) lavrar o auto de apreensão dos produtos e subprodutos animais que estiverem na linha de abate;
- d) lavrar o auto de inutilização dos produtos e subprodutos, destinando-o à Graxaria ou aterro sanitário, se for o caso;
- e) determinar o destino para os animais apreendidos;
- f) lavrar o auto de multa, conforme o caso; e
- g) encaminhar ao Centro de Apoio Operacional do Consumidor (por correio ou pelo e-mail poasc@mpsc.mp.br) cópia dos autos lavrados, que deverão acompanhar o relatório da operação.

Juntamente com o relatório da operação, deve seguir cópia dos autos de infração, intimação, interdição, apreensão etc., e um relatório circunstanciado de ocorrências (anexo 4.4) constando, no mínimo:

- a) nome, CNPJ e localização do estabelecimento fiscalizado;
- b) a infração praticada e seu enquadramento legal;
- c) descrição pormenorizada do produto apreendido: tipo, quantidade, embalagem, origem, marca, estado de conservação, local onde foi encontrado, dentre outros;
- d) no caso de produto acondicionado/estocado fora da temperatura indicada pelo fornecedor, deve-se indicar, também, a temperatura encontrada no local do acondicionamento/estoque; e
- e) fotografias do local da apreensão e dos produtos apreendidos, destacando-se os rótulos, prazo de validade e temperatura indicada para conservação.

3.2.4. Da Polícia Militar/Ambiental

Cabe aos policiais militares:

- a) verificar eventual infração às normas ambientais no local da fiscalização; e
- b) proteger a integridade física dos servidores das equipes.

3.2.5. Do Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV:

Cabe aos agentes do CRMV prestar apoio técnico às equipes, dentro de sua área de atribuição.

3.2.6. Da Secretaria Estadual da Fazenda

Quando acionados por suspeita de sonegação fiscal, cabe aos servidores da referida Secretaria orientar a ação da equipe e/ou adotar as medidas cabíveis relativas a sua área de atuação.

4. ANEXOS



4. ANEXOS

4.1. Relatório do Coordenador do POA

AÇÃO CONJUNTA DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, SECRETARIA DA AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL, SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA DO CIDADÃO, SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO, URBANO E MEIO AMBIENTE, SECRETARIA DA SAÚDE E SECRETARIA DA FAZENDA DE SANTA CATARINA E CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA.

Comarca/Município		Dias	
Motivo da Fiscalização:			
Operação conjunta de rotina		Operação especial	
Breve relato da operação:			

Documentos emitidos (especificar os autos de todos os agentes envolvidos):

--

Intercorrências durante a operação:

--

Assinatura/carimbo do coordenador da equipe:

--

Local e data:

4.2. Lista de Presença na ação

Nome	Assinatura	Órgão



ESTADO DE SANTA CATARINA

XXXXXXXXXXXXX (Nome do órgão)

**Relatório Circunstanciado de ocorrências das Ações Desenvolvidas nos
Municípios
de, e, em XX, XX e XX de XXXXX de 20XX**

AÇÕES NA COMARCA DE XXXXXXXX

MUNICÍPIO DE

DATA:

ÓRGÃOS E ENTIDADES ENVOLVIDAS:

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
CENTRO DE APOIO OPERACIONAL DO CONSUMIDOR
e**

PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE XXXXXXXX

Dr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (caso haja participação da mesma)

VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTADUAL XXª ADR/GERSA/XXXXXX

.....
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

.....
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - MAPA

.....
CIDASC

.....
POLÍCIA MILITAR DE XXXXXXXXX

.....

RELATÓRIO DE VISTORIA

Atendendo à solicitação do Centro de Apoio Operacional do Consumidor, nos dias XX, XX e XX de XXXXXXXXXX de 20XX, foi realizada nos municípios de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, ação conjunta do Programa de Proteção dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA), envolvendo: Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária), CIDASC, Ministério da Agricultura, Vigilância Municipal de XXXXXXXXXXXXXXX, e Polícia Militar, com o intuito de coibir a comercialização de produtos de origem animal sem procedência, fiscalizar e adequar os estabelecimentos às normas sanitárias vigentes.

No dia XX/XX, no município de XXXXXXXXXXXXXXX, foram fiscalizados os seguintes estabelecimentos comerciais:

- **Mercado XXXXXXXXXX, CNPJ**

Endereço:

Auto de Intimação n. xxx,

Autos de Apreensão n. xxx,

Auto de Infração n. xxx.

Prazo para cumprimento das exigências: xx dias

- **IRREGULARIDADES (Descrição pormenorizada):**

(Exemplo)

Armazenamento de produtos de origem animal de forma incorreta (descrever o produto, marca e a forma como estava sendo armazenada, tirar fotos). Produtos com prazo de validade expirado (discriminar os produtos, quantidades, citar as validades encontradas e tirar fotos). Carne bovina sem identificação da procedência (citar quantidades, tirar fotos, outros dados de importância e norma específica). Produtos de origem animal não inspecionados (citar quantidades, tipo e tirar fotos). Condições higiênico-sanitárias deficientes (descrever a deficiência e tirar fotos). Manipuladores sem carteira de saúde ou carteira de saúde vencida (citar a validade e tirar fotos). Higienização das mãos dos manipuladores efetuadas de forma inadequada (descrever a forma). Temperatura do balcão de refrigeração inadequado (citar a temperatura encontrada e especificada pela norma, tirar fotos). Má condição sanitária e física de mesas de manipulação de carnes, máquinas, equipamentos, utensílios, rotulagem desconforme com a legislação etc. (descrever as inconformidades e previsão legal, tirar fotos).

(Recomendamos que, quando utilizados os termos “incorreto”, “inadequado”, “desconforme”, e semelhantes, para informar a infração, seja sempre esclarecida e

descrita a não-conformidade, em detalhes, por exemplo: produto armazenado sob condições de temperatura ("X" °C) superior à recomendada pelo fabricante ("Y" °C).

Total de produtos apreendidos/inutilizados (detalhar produto, tipo de carne etc.): XX,XX Kg

Total de produtos clandestinos (sem selo de inspeção do SIM, SIE ou SIF) (detalhar produto, tipo de carne etc.): XX,XX Kg)

• **Supermercado XXXXXXXXXXXX, CNPJ**

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Auto de Intimação nº xxx – Apreensão imediata para inutilização,

Auto de Infração nº xxx.

Prazo para cumprimento das exigências: XX dias

IRREGULARIDADES:

.....
.....

Total de produtos apreendidos/inutilizados (detalhar produto, tipo de carne etc.): XX,XX Kg

Total de produtos clandestinos (sem selo de inspeção do SIM, SIE ou SIF) (detalhar produto, tipo de carne etc.): XX,XX Kg)

No dia seguinte (XX/XX), no município de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, foram fiscalizados os seguintes estabelecimentos comerciais:

- Mesmo procedimento anterior.

Constatamos, também, que (se houver outras ocorrências).

Ex: Constatamos a necessidade de atuação mais efetiva das vigilâncias sanitárias municipais, bem como fiscalizações mais frequentes e eficazes, sob o risco de causar sérios problemas à saúde pública etc.

4.4. Questionário a serem preenchidos durante a fiscalização do POA

4.4.1. Instruções para o preenchimento dos questionários

Com o intuito de realizarmos um diagnóstico qualitativo/quantitativo do Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal – POA, visando mensurar se as estratégias adotadas têm apresentado efeitos positivos, foi desenvolvido um questionário que deverá ser preenchido pela equipe

de fiscalização do POA, composta de representantes daCIDASC, MAPA, CRMV, VISA, Polícia Ambiental e de outros órgãos que eventualmente tenham participado da operação. Também foram desenvolvidos questionários para avaliar a situação das Vigilâncias Sanitárias Municipais e dos Serviços de Inspeção Municipais. O questionário do POA deve ser preenchido, conjuntamente pela equipe, logo após a finalização da ação no município. Os demais questionários deverão ser respondidos pelos responsáveis pelos estabelecimentos fiscalizados, mediante solicitação do coordenador da equipe do POA.

Os questionários deverão ser preenchidos em relação a cada um dos municípios visitados. Assim, se no decorrer da semana forem fiscalizados 4 municípios pela equipe, por exemplo, deverão ser preenchidos três questionários (um de avaliação do POA, um para a Vigilância Sanitária Municipal e outro para o Serviço de Inspeção Municipal) para cada município. No total, seriam 12 questionários a serem remetidos ao CCO.

É muito importante a participação e empenho de todos no preenchimento dos referidos questionários, pois os dados colhidos irão contribuir para o aperfeiçoamento do POA e para estruturação e fortalecimento das Vigilâncias Sanitárias Municipais e dos Sistemas de Inspeção Municipais.

Caso surja alguma dúvida no preenchimento dos questionários, deve-se contatar o CCO pelo e-mail (cco@mp.sc.gov.br) ou pelo fone (48)3330-9520.

4.4.2 Questionário qualitativo/quantitativo do POA

Data da Fiscalização			Município		
A equipe de fiscalização é composta por representantes do(a):					
<input type="checkbox"/> CIDA SC		<input type="checkbox"/> MAPA		<input type="checkbox"/> Sec. de Estado da Fazenda	
<input type="checkbox"/> VISA Municipal		<input type="checkbox"/> VISA Regional		<input type="checkbox"/> CRMV	
<input type="checkbox"/> Polícia Ambiental		<input type="checkbox"/> Outro (especificar):			
Tipos de estabelecimento:		Número de estabelecimentos vistoriados:		Número de estabelecimentos Interditados:	
Supermercados					
Padarias					
Mercearias e similares					
Açougues					
Outros					
Abatedouros		Regulares:		Regulares:	
		Clandestino:		Clandestino:	
Outras indústrias de produtos de origem animal (laticínios, embutidos etc.)		Regulares:		Regulares:	
		Clandestino:		Clandestino:	

Questionário:	Inspecionado (com SIF, SIE OU SIM):	Clandestinos (sem serviço de inspeção):
1) Total de produtos apreendidos/inutilizados em estabelecimentos comerciais (em Kg):		
2) Total de produtos de origem animal (carnes e derivados) apreendidos em abatedouros (em Kg):		
3) Total de produtos de origem animal (carnes e derivados) apreendidos em outras indústrias de produtos de origem animal (laticínios, embutidos, etc.) (em Kg):		

4) Em quantos abatedouros fiscalizados foi constatada a presença de responsável técnico?

5) Em quantas indústrias de beneficiamento de produtos de origem animal (laticínios, embutidos etc.) foi constatada a presença de responsável técnico?

6) O município possui o Serviço de Inspeção Animal, o SIM?

Não Sim

7) A equipe de fiscalização do Programa POA já fiscalizou o município anteriormente?

Não Sim, em ___/___/___ .

8) Em caso resposta afirmativa, comparado à fiscalização anterior, a equipe constatou que o comércio de produtos de origem animal no município?

mostrou-se em condições melhores.

não apresentou melhora.

mostrou-se em condições piores.

9) O comércio de produtos de origem animal apresentou-se:

bom

razoável

ruim

péssimo

10) Na opinião da equipe, seria necessário programar de imediato a próxima fiscalização no município, visando dar continuidade ao trabalho iniciado?

Não Sim

11) Foi distribuído o material pedagógico referente ao consumo de produtos de origem animal clandestinos?

Não Sim; locais: _____

Outras observações referentes à ação fiscalizatória:

Assinatura dos fiscais:

Órgão

4.4.3. Questionário de avaliação da Vigilância Sanitária Municipal

Data da Fiscalização		Município	
Nome do estabelecimento:			
Tipo de estabelecimento:			
<input type="checkbox"/> Supermercado	<input type="checkbox"/> Açougue	<input type="checkbox"/> Restaurante	
<input type="checkbox"/> Lanchonete	<input type="checkbox"/> Frianderia	<input type="checkbox"/> Quejaria	
<input type="checkbox"/> Padaria	<input type="checkbox"/> Outros		
Questionário	Sim	Não	Não sei
1) Na sua opinião, a Vigilância Sanitária Municipal desempenha bem o seu trabalho no município?			
2) A Vigilância Sanitária Municipal realiza ações de fiscalização e/ou educação rotineiramente?			
3) A Vigilância Sanitária Municipal faz vistoria no seu estabelecimento quando vai renovar o alvará sanitário?			
4) Você sente falta de uma atuação mais efetiva da Vigilância Sanitária Municipal no seu município?			

- No caso de resposta negativa ao primeiro questionamento, descrever os motivos que, na sua opinião, impedem a Vigilância Sanitária Municipal de executar a contento a sua função:

Outras observações, queixa e/ou sugestões do fiscalizado em relação à Vigilância Sanitária Municipal:

--

Data da Fiscalização		Município	
Nome do estabelecimento:			
Tipo de estabelecimento:			
<input type="checkbox"/> Supermercado	<input type="checkbox"/> Açougue	<input type="checkbox"/> Restaurante	
<input type="checkbox"/> Lanchonete	<input type="checkbox"/> Frianderia	<input type="checkbox"/> Queijaria	
<input type="checkbox"/> Padaria	<input type="checkbox"/> Outros		
Questionário	Sim	Não	Não sei
1) Na sua opinião, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM desempenha bem o seu trabalho no município?			
2) Você sente falta de uma atuação mais efetiva do SIM em seu município?			
3) O SIM presta orientação quando solicitado?			
4) Existe uma rotina de inspeção do SIM em seu estabelecimento?			
Com qual periodicidade?	semanal ()	mensal ()	semestral ou maior ()

No caso de resposta negativa ao primeiro questionamento, descrever os motivos que, na sua opinião, impedem o Sistema de Inspeção Municipal de executar a contento a sua função:

Outras observações, queixa e/ou sugestões do fiscalizado em relação ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

4.5. Legislação básica

4.5.1. Lei nº 1283, de 18 de dezembro de 1950.

(Vide Decreto nº 29.651, de 1951) (Vide Decreto nº 30.691, de 1952)	Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.
--	---

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, faço saber que o CONGRESSO NACIONAL decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados.

Art 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais;
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

- a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)
- b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)
- c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal;(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)
- d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.(Incluído pela Lei nº 7.889, de 1989)

Art 5º Se qualquer dos Estados e Territórios não dispuser de aparelhamento ou organização para a eficiente realização da fiscalização dos estabelecimentos, nos termos da alínea b do artigo anterior, os serviços respectivos poderão ser realizados pelo Ministério da Agricultura, mediante acôrdo com os Governos interessados, na forma que fôr determinada para a fiscalização dos estabelecimentos incluídos na alínea a do mesmo artigo.

Art 6º 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. Parágrafo único. A concessão de fiscalização do Ministério da Agricultura isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou municipal.

Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º. (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989) Parágrafo único. Às casas atacadistas, que façam comércio interestadual ou internacional, com produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura, não estão sujeitas a registro, devendo, porém, ser relacionadas no órgão competente do mesmo Ministério, para efeito de reinspeção dos produtos destinados àquêl comércio, sem prejuízo da fiscalização sanitária, a que se refere a alínea c do art. 4º desta lei.

Art 8º Incumbe privativamente ao órgão competente do Ministério da Agricultura a inspeção sanitária dos produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal, nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteiras, sempre que se destinarem ao comércio internacional ou interestadual.

Art 9º O poder Executivo da União baixará, dentro do prazo máximo de cento e oitenta (180) dias, contados a partir da data da publicação desta lei, o regulamento ou regulamentos e atos complementares sôbre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos na alínea do art. 4º citado.

§ 1º A regulamentação de que trata êste dispositivo abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- c) a higiene dos estabelecimentos;

- d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- e) a inspeção e post mortem dos animais destinados à matança;
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

§ 2º Enquanto não for baixada a regulamentação estabelecida neste artigo, continua em vigor a existente à data desta lei.

Art 10. Aos Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal incumbe expedir o regulamento ou regulamentos e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos mencionados na alínea b do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo anterior. Parágrafo único. À falta dos regulamentos previstos neste artigo, a fiscalização sanitária dos estabelecimentos, a que o mesmo se refere, reger-se-á no que lhes for aplicável, pela regulamentação referida no art. 9º da presente lei.

Art 11. Os produtos, de que tratam as alíneas d e e do art. 2º desta lei, destinados ao comércio interestadual, que não puderem ser fiscalizados nos centros de produção ou nos pontos de embarque, serão inspecionados em entrepostos ou outros estabelecimentos localizados nos centros consumidores, antes de serem dados ao consumo público, na forma que for estabelecida na regulamentação prevista no art. 9º mencionado.

Art 12. Ao Poder Executivo da União cabe também expedir o regulamento e demais atos complementares para fiscalização sanitária dos estabelecimentos, previstos na alínea c do art. 4º desta lei. Os Estados, os Territórios e o Distrito Federal poderão legislar supletivamente sobre a mesma matéria.

Art 13. As autoridades de saúde pública em sua função de policiamento da alimentação comunicarão aos órgãos competentes, indicados

nas alíneas a e b do art. 4º citado, ou às dependências que lhes estiverem subordinadas, os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos e subprodutos.

Art 14. As regulamentações, de que cogitam os arts. 9º, 10 e 12 desta lei, poderão ser alteradas no todo ou em parte sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Art 15. Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 18 de dezembro de 1950; 129º da Independência e 62º da República.

EURICO G.DUTRA
A.de Novaes Filho
Pedro Calmon

4.5.2. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Conversão da Medida Provisória nº 94, de 1989	Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
---	---

Faço saber que o Presidente da República adotou a Medida Provisória nº 94, de 1989, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, NELSON CARNEIRO, Presidente do Senado Federal, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição.

Art. 2º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa, de até 25.000 Bônus do Tesouro Nacional - BTN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos, e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro(art. 7º da Lei nº 1.283, de 1950).

§ 4º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.(Incluído pela Lei nº 12.341, de 2010).

Art. 3º Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, a União poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37 inciso IX da Constituição, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a seis meses. Parágrafo único. A contratação será autorizada pelo Presidente da República, que fixará a remuneração dos contratados em níveis compatíveis com o mercado de trabalho e dentro dos recursos orçamentários disponíveis.

Art. 4º Os arts. 4º e 7º da Lei nº 1283, de 1950, passam, a vigorar com a seguinte redação:

“ Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

- a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;
- b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal;
d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.”

“Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º.

Parágrafo único.”

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º. Revogam-se as Leis nº 5.760, de 3 de dezembro de 1971, nº 6.275, de 1º de dezembro de 1975, e demais disposições em contrário.

Senado Federal, 23 de novembro de 1989; 168º. da Independência e 101º. da República.

4.5.3. Lei Estadual n. 6.320, de 20 de dezembro de 1983

Dispõe sobre normas gerais de saúde, estabelece penalidades e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA,

Faço saber a todos os habitantes deste Estado, que a Assembléia Legislativa, decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art.1º Os assuntos concernentes à saúde da população do Estado de Santa Catarina regem-se pela presente Lei, atendida a legislação federal pertinente.

Art. 2º Toda pessoa que tenha domicílio, residência ou realize atividades no Estado de Santa Catarina, está sujeita às determinações da presente Lei, bem como às dos regulamentos, normas e instruções dela advindas.

§ 1º Para os efeitos desta Lei, o termo pessoa refere-se à pessoa física, ou jurídica de direito público ou privado.

§ 2º A pessoa deve colaborar com a autoridade de saúde, empenhando-se, ao máximo, no cumprimento das instruções, ordens

e avisos emanados com o objetivo de proteger e conservar a saúde da população e manter ou recuperar as melhores condições do ambiente.

§ 3º A pessoa deve prestar, a tempo e veridicamente, as informações de saúde solicitadas pela autoridade de saúde, afim de permitir a realização de estudos e pesquisas que, propiciando o conhecimento da realidade a respeito da saúde da população e das condições do ambiente, possibilitem a programação de ações para a solução dos problemas existentes.

§ 4º A pessoa tem a obrigação de facilitar e acatar as inspeções de saúde e as coletas de amostras ou apreensões realizadas pela autoridade de saúde, bem como outras providências definidas pela autoridade de saúde, com fundamento na legislação em vigor.

TÍTULO I

Da Saúde, sua Promoção e Defesa

(...)

Secção V

Estabelecimento industrial, comercial e agropecuário.

Art. 27. Toda pessoa proprietária de ou responsável por estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário, de qualquer natureza, deve cumprir as exigências regulamentares para que, por sua localização, condição, estado, tecnologia empregada ou pelos produtos de sua atividade, não ponha em risco a saúde e a vida dos que nela trabalhem ou o utilizem.

§ 1º O estabelecimento industrial obedecerá as exigências sanitárias regulamentares no que concerne a:

1. projeto de construção;
2. localização, mediante os seguintes critérios:
 - a. distância do perímetro urbano, para a instalação de indústrias insalubres, ruidosas ou perigosas;
 - b. preferência em zona industrial;
 - c. acessibilidade de vias de tráfego e trânsito;
 - d. ocupação de área disponível;
 - e. drenagem natural;
 - f. lançamento ou destino final de despejos industriais;
 - g. disponibilidade de abastecimento d'água, sistema de esgoto sanitário, remoção e destino final de lixo e ventilação de matérias-primas;

- h. urbanismo e áreas verdes;
- i. segurança do trabalho contra incêndios;
- j. aprovação pelo órgão de controle ambiental do Estado.
- l. outros critérios estabelecidos pela autoridade competente, inclusive atendendo a peculiaridade locais e regionais.

§ 2º O estabelecimento industrial, comercial ou agropecuário que utiliza substância radioativa, deve obter permissão prévia e especial do serviço de saúde competente para seu funcionamento e reunir condições de segurança adequada à proteção de seu pessoal, de terceiros e do ambiente.
(...)

Seção VII **Alimentos e bebidas**

Art. 30. Toda pessoa que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, deve obedecer aos padrões de higiene e salubridade estabelecidos em lei e regulamento.

§ 1º A pessoa que manipule alimentos ou bebidas, na forma deste artigo, deve submeter-se a exame de saúde periódico e curso de higiene para manipulação de alimentos, cujo atestado de exame médico expedido por serviço de saúde e certificado do curso expedido por entidade pública ou privada, devem ser exigidos pelo respectivo proprietário ou responsável. (NR)

§ 2º somente poderá ser comercializado o alimento que preencher os requisitos dispostos em lei, regulamentos, portarias e/ou normas técnicas.

Art. 31. Toda pessoa, poderá construir, instalar ou pôr em funcionamento estabelecimento que produza, fabrique, transforme, comercie, manipule, armazene ou coloque à disposição do público alimento e/ou bebida, desde que obtenha a autorização e registro junto ao serviço público competente, cumprindo, para isto, normas regulamentares, entre outras, as referentes a projeto de construção, localização, saneamento, pessoal, tecnologia empregada, reutilização de embalagens, instalações, materiais e instrumentos, conforme a natureza e a importância das atividades, assim com os meios de que dispõe para proteger a saúde da comunidade e evitar a poluição e/ou contaminação do ambiente.

Seção VIII

Abastecimento de Água

Art. 32. Toda pessoa proprietária de ou responsável por sistema de abastecimento de água deve obter a aprovação do serviço de saúde competente, para a sua instalação e utilização, submetendo-se às normas regulamentares, entre a quais as referentes à tomada de amostras para análise, fiscalização técnica de aparelhos e instrumentos e ainda garantir a segurança e potabilidade da água. Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei definem-se em regulamento os requisitos que caracterizam a água segura e potável.

Art. 33. Toda pessoa está proibida de poluir e/ou contaminar os mananciais de superfície e subterrâneo, tais como a água de curso e fonte, ou qualquer outra unidade de sistema de abastecimento de água, como adutora, reservatório e rede de distribuição.

Art. 34. Toda pessoa responsável por sistema de abastecimento público de água deve proceder conforme as normas técnicas relativas à fluoração e outros procedimentos.

Seção IX

Substâncias e produtos perigosos

Art. 35. Toda pessoa que elabore, fabrique, armazene, comercie ou transporte substância ou produto perigoso ou agrotóxico deve solicitar permissão ao serviço de saúde competente e cumprir as exigências regulamentares, em defesa da saúde pública.

§ 1º Considera-se substância ou produto perigoso, para os efeitos desta Lei, o que é capaz de, por seu grau de combustão, explosividade, emissão radioativa, carga elétrica, propriedade tóxica ou venenosa, pôr em risco a saúde ou a vida da pessoa, ou de terceiros em qualquer fase de sua preparação, armazenagem, transporte ou utilização.

§ 2º Considera-se agrotóxico as substâncias ou misturas de substâncias e/ou processos físicos, químicos ou biológicos destinados ao setor de produção, armazenamento e beneficiamento de alimentos e a proteção de florestas nativas ou implantadas, bem como a outros ecossistemas e ambientes doméstico, urbano, hídrico e industrial, cuja finalidade seja alterar a constituição faunística e florística dos mesmos, a fim de preservá-los da ação danosa de seres vivos considerados nocivos.

§ 3º A pessoa está proibida de entregar ao público substância e produto mencionados neste artigo, sem indicação precisa e clara de sua periculosidade, sem a utilização de receituário agrônômico prescrito por profissional devidamente habilitado, bem como das instruções para seu uso correto e correspondente tratamento de urgência, quando puser em risco a saúde e a vida da pessoa ou de terceiros.

Seção X

Divulgação, promoção e propaganda

Art. 36. Toda pessoa fica proibida de apresentar conotações enganosas, sensacionalistas ou alarmantes, ao divulgar tema ou mensagens relativos à saúde, bem como ao promover ou propagar exercício de profissão, estabelecimento de saúde, alimentos, medicamentos e outros bens ou serviços de saúde.

Parágrafo único. O profissional em comunicação deverá solicitar à autoridade de saúde a orientação necessária, para evitar a divulgação de mensagem ou tema relacionado com a saúde que possa causar atitudes enganosas ou reações de pânico na população.
(...)

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 72. O Poder Executivo expedirá os regulamentos necessários à execução desta Lei, ouvidos às Entidades Profissionais da área da Saúde.

Art. 73. A Secretaria de Estado da Saúde, ouvidos as Entidades Profissionais da área da Saúde, elaborará e/ou adotará normas técnicas, que serão baixadas por Decreto do Poder Executivo, com o fim de complementar regulamentos previstos no artigo anterior.

Art. 74. Os termos técnicos que se empregam nesta Lei e nela não se encontram definidos explicitamente, serão entendidos no sentido que lhes consagra a legislação federal, e na ausência desta, o constante nas regulamentações decorrentes da presente Lei.

Art. 75. Esta lei entrará em vigor 120 (cento e vinte) dias após a sua publicação.

Art. 76. Fica revogado, em especial, o decreto nº 2.096, de 28 de julho de 1928 e as demais disposições em contrário.

4.5.4. Decreto Estadual n. 1, de 8/1/2015

Altera dispositivo do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 3.748, de 1993, e estabelece outras providências.

O Governador do Estado de Santa Catarina, no uso das atribuições privativas que lhe conferem os incisos I e III do art. 71 da Constituição do Estado,

Decreta:

Art. 1º O art. 28-A do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 3.748, de 12 de julho de 1993, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 28-A. Entrepósitos em Supermercados e Similares são os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos, para serem comercializados no próprio estabelecimento.” (NR)

Art. 2º Este Decreto entra vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Ficam revogados os seguintes dispositivos do art. 28-A do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 3.748, de 12 de julho de 1993:

- I - incisos I, II e III do caput; e
- II - §§ 1º, 2º, 3º, 4º e 5º.

4.5.5. Decreto Estadual n. 2, de 8/1/2015

Altera e acresce dispositivos ao Decreto nº 31.455, de 1987, que regulamenta os arts. 30 e 31 da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre alimentos e bebidas.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA, no uso das atribuições privativas que lhe conferem os incisos I e III do art. 71 da Constituição do Estado,

DECRETA:

Art. 1º O art. 104 do Decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 104. Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento de armazenamento, fracionamento e venda de carnes e derivados, também chamado de açougue ou similar, inclusive em supermercados, somente pode fazê-lo funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos da legislação específica.

§ 1º Os estabelecimentos de armazenamento, porcionamento e venda de carnes e derivados são classificados em estabelecimentos tipo A e tipo B e deverão adotar sistema de controle de identificação de origem, rastreabilidade até o produto final e procedimentos operacionais padrões.

§ 2º Consideram-se, para os fins deste Decreto, como estabelecimentos tipo A, aqueles que dispõem de lugar específico para a atividade de porcionar, reembalar e rotular carnes e similares já inspecionadas na origem, para ser comercializado no próprio local, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação e às boas práticas, com 1 (um) profissional técnico responsável por empresa.

§ 3º Consideram-se, para os fins deste Decreto, como estabelecimentos do tipo B, aqueles autorizados a armazenar, porcionar e vender carnes e similares já inspecionadas na origem, podendo apenas porcionar conforme pedido do consumidor ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e a segurança dos alimentos.

§ 4º Os estabelecimentos tipo A deverão adotar procedimentos operacionais padrões para as atividades de porcionar, embalar, rotular e comercializar, ficando a critério da responsabilidade técnica a validade dos produtos carne e derivados embalados, estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos”. (NR)

Art. 2º O art. 105 do Decreto nº 31.455, de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 105. Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo A e tipo B somente pode armazenar, manipular, porcionar e vender carnes de animais de abate inspecionado, sendo vedada neste estabelecimento o abate nas suas dependências.

Parágrafo único. Considera-se, para os fins deste Decreto, como atividade industrial aquele conjunto de operações e processos que tem como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais de carnes e derivados, não sendo considerado industrialização o porcionamento de carnes e/ou derivados.”(NR)

Art. 3º O art. 106 do Decreto nº 31.455, de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 106. É permitido à pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento:

I – tipo A:

- a) comercializar carne moída embalada para autoatendimento com prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico, inferior ao prazo de validade da embalagem original, como garantia da segurança dos alimentos; e
- b) dispor as carnes para comercialização em balcões de autoatendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura do alimento igual ou inferior a 7º C (sete graus Celsius);

II – tipo B:

- a) comercializar somente carnes embaladas por frigoríficos ou entrepostos e inspecionadas pelos órgãos competentes;
- b) vender carne moída, desde que moída na presença do consumidor; e
- c) comercializar produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que após abertos sejam conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura;

III – tipo A e tipo B:

- a) retirar os produtos cárneos e derivados de embalagem original, com vistas ao porcionamento, de acordo com as exigências dos consumidores, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade, identificando o estabelecimento de origem, o número de registro no órgão oficial de inspeção sanitária, o nome do estabelecimento na embalagem original e a rotulagem enquanto houver o produto disposto à venda; e
- b) entregar seus produtos a domicílio, observadas as exigências deste Regulamento.” (NR)

Art. 4º O art. 107 do Decreto nº 31.455, de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art.107.
.....

Parágrafo único. É vedado também aos estabelecimentos tipo A e tipo B temperar carnes, exceto aqueles estabelecimentos de que trata o art. 28-A do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 3.748, de 12 de julho de 1993.” (NR)

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 8 de janeiro de 2015.

JOÃO RAIMUNDO COLOMBO
Nelson Antônio Serpa
Airton Spies
João Paulo Karam Kleinubing

4.5.6. Portaria Conjunta nº 264 de 30/03/2016

Estabelece as diretrizes de aplicabilidade dos Decretos nº 01 e 02, de 08 de janeiro de 2015 que alterou o Decreto 3.748/1993, que Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e o Decreto Estadual nº 31.455/1987, que Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n. 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas.

O Secretário de Estado da Saúde em conjunto com o Secretário da Agricultura e da Pesca do Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo item III, do Art. 74 da Constituição do Estado de Santa Catarina e item I do Art. 3º, da Lei Estadual nº 8.245, de 18 de abril de 1991, e das prerrogativas e poderes conferidos pelo Decreto Estadual nº 4.151, de 07 de novembro de 1989, e;

Considerando que a fiscalização de produtos de origem animal é compartilhada entre os órgãos da saúde e agricultura, conforme a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, em seu Art. 4º alínea d que trata que é competência dos órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios a fiscalização de produtos de origem animal nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas;

A necessidade de nortear de maneira clara e objetiva todos os segmentos envolvidos no comércio atacadista e varejista dos produtos de origem animal, entrepostos em supermercados e similares, bem como, as autoridades sanitárias responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária nos referidos estabelecimentos, resolvem:

Art. 1º Estabelecer os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista (açougues tipo A, tipo B), entrepostos em supermercados e similares de produtos de origem animal em todo o território de Santa Catarina.

Art. 2º Para efeito desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - Açougue: estabelecimento que realiza o comércio varejista de carnes in natura e seus derivados já inspecionados na origem para venda direta ao consumidor, não sendo permitida a produção de carnes temperadas ou qualquer outra atividade industrial. São classificados em açougues tipo A ou tipo B de acordo com a atividade, sendo da Vigilância Sanitária a competência de fiscalizar e inspecionar os referidos estabelecimentos.

II - Açougue tipo A: estabelecimento que dispõe de lugar específico para a atividade de porcionar, reembalar e rotular carnes e derivados já inspecionados na origem, para serem comercializados no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda (expositores de autoatendimento); possuindo ambientes climatizados, com as temperaturas exigidas, atendendo as legislações específicas do processo de manipulação e rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação. O local deve atender às boas práticas de fabricação, com profissional técnico responsável por empresa, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

III - Açougue tipo B: estabelecimento que realiza a atividade de armazenar, porcionar e vender carnes e derivados já inspecionados na origem, podendo apenas porcionar conforme o pedido do consumidor final e/ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, observados os requisitos de boas práticas de fabricação, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

IV - Entrepasto em supermercado e similares: estabelecimento que recebe matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique em alterações de sua composição química, com adição de temperos, como

cloreto de sódio e condimentos naturais, para serem comercializados no próprio estabelecimento. A competência de fiscalização dos entrepostos em supermercados e similares é da Secretaria de Agricultura e Pesca Estadual representada pelo Serviço de Inspeção Estadual ou pela Secretaria de Agricultura e Pesca Municipal representada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 3º O Entrepasto em supermercados e similares deverá implantar programas de autocontrole e boas práticas de fabricação conforme exigências do órgão fiscalizador.

Art. 4º Os Entrepastos em supermercados e similares deverão ter estrutura adequada de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal ou qualquer norma que venha a substituí-lo ou complementá-lo.

Art. 5º O Entrepasto em supermercados e similares além de temperar, poderá receber, fracionar, guardar, conservar, porcionar e distribuir carnes e seus derivados inspecionados, devidamente embalados e rotulados, desde que possuam estruturas adequadas para tais finalidades, conforme previsto na legislação vigente.

Art. 6º O Entrepasto em supermercado que produzir carne temperada, a fiscalização da área de comércio contígua e anexa ao entreposto deverá ser realizada pelo órgão da Agricultura e Pesca. Parágrafo único: Os produtos elaborados no Entrepasto em supermercado e similares poderão ser expedidos diretamente para a área de vendas (expositores de autoatendimento) do próprio local de produção.

Art. 7º A classificação de estabelecimento Açougue tipo A ou tipo B deve constar no Alvará Sanitário. O Entrepasto em supermercado e similares deve manter visível o título de registro do órgão fiscalizador.

Art. 8º As instalações de manipulação do Entrepasto em supermercado e similares e do estabelecimento Açougue tipo A deverão ser climatizadas, com temperatura ambiente máxima de 16°C. Durante a manipulação de carne de aves a temperatura ambiente máxima deve ser de 12°C. Para a área de produção de carne moída a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10°C. Caso as atividades sejam executadas em áreas que recebam climatização de único dispositivo, prevalecerá a temperatura mais baixa.

Art. 9º As câmaras frias dos estabelecimentos Açougues tipo A, tipo B e Entrepastos em supermercados e similares deverão apresentar temperatura conforme recomendações expostas na rotulagem dos produtos armazenados.

Art. 10 É proibido descongelar produtos para vendê-los como resfriados.

Parágrafo único: No Entrepasto em supermercado e similares permite-se o uso de matéria prima descongelada para formulação de produtos industrializados, com adição de temperos e ou aditivos, conforme previsto em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), desde que o estabelecimento possua permissão e estrutura para industrialização.

Art. 11 Para os estabelecimentos Açougues tipo A e tipo B é exigida boas práticas de fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estabelecendo por escrito de forma objetiva, as instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. É obrigatório POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores; calibração de equipamentos; controle de temperatura; controle integrado de vetores e pragas urbanas, e rastreabilidade.

Art. 12 Os estabelecimentos Açougues tipo A, tipo B e Entrepastos em supermercados e similares devem possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, sendo imprescindível manter de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original. § 1º O rótulo do produto embalado na ausência do consumidor no estabelecimento Açougue tipo A e no Entrepasto em supermercado e similares deve possuir todas as informações conforme estabelecido nas legislações vigentes, sendo imprescindível manter de forma clara as informações: nomenclatura técnica do produto (denominação de venda), dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem); e do embalador, Açougue tipo A ou Entrepasto em supermercado, (razão social e CNPJ); lote, data da manipulação e prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento. No caso do Açougue tipo A, quando o produto não possuir a informação de validade após aberto, o profissional técnico responsável deve determinar o prazo de validade. Não é permitido colocar prazo de validade superior àquela determinada pelo fabricante originalmente.

§ 2º Os estabelecimentos Açougue tipo A, tipo B e Entrepastos em supermercados e similares deverão manter arquivadas as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

Art. 13 As carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas devem ser mantidas com o rótulo original do frigorífico que identifique a procedência da matéria-prima.

Os cortes derivados das carcaças armazenados na câmara fria devem possuir identificação com as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, data de fabricação da peça original, data de manipulação, data de validade da peça original, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem) conforme estabelecido pelo procedimento operacional padronizado de rastreabilidade.

Art. 14 A carne moída elaborada no estabelecimento Açougue tipo A ou no Entrepasto em supermercado e similares deve ser obtida em local com temperatura ambiente não superior a 10°C, sendo embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Durante o armazenamento e exposição para a venda de carne moída resfriada, a temperatura deve ser mantida entre 0°C a 4°C; enquanto, a carne moída elaborada no estabelecimento Açougue tipo B deve ser moída apenas na presença do consumidor, e resíduos que permanecerem no equipamento moedor deverão ser desprezados. Art. 15 O equipamento de moagem de carnes deve ser higienizado quando permanecer em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário com procedimentos descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e devidamente registrados.

Art. 16 Os produtos provenientes dos estabelecimentos Açougues tipo A, tipo B e Entrepasto em supermercados e similares, somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento (supermercados e similares).

Art. 17 Os derivados cárneos, os embutidos cárneos, presuntos e similares, após fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura. A permanência do produto na embalagem original após o porcionamento, deverá garantir que sejam mantidas as condições de conservação, data de validade, qualidade, segurança e rastreabilidade do alimento restante. Parágrafo único: É proibido o porcionamento e a abertura da embalagem de carne e miúdos temperados para venda a granel no balcão de atendimento dos Açougues tipo A e B. As carnes temperadas somente poderão ser expostas à venda embaladas hermeticamente e rotuladas.

Art. 18 Os estabelecimentos Açougue tipo A e Entrepastos em supermercados e similares poderão fatiar, porcionar, reembalar e rotular derivados cárneos, embutidos cárneos, presuntos e similares para venda no expositor de autoatendimento, necessitando de equipamento e sala específica para esta atividade, descrita no Manual de Boas Práticas; no entanto, os estabelecimentos Açougue tipo B poderão fatiar e porcionar derivados cárneos, embutidos cárneos,

presuntos e similares apenas a pedido do consumidor necessitando de equipamento e sala específica para esta atividade, descrita no Manual de Boas Práticas.

Art. 19 O equipamento de fatiar deve ser higienizado quando permanecer em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário com procedimentos descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e devidamente registrados.

Art. 20 Esta Portaria não exige o cumprimento de demais legislações pertinentes a matéria.

Art. 21 A inobservância desta Portaria constitui infração de natureza sanitária nos termos da legislação sanitária em vigor, sujeitando o infrator ao processo e penalidades previstas, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

Art. 22 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOÃO PAULO KLEINUBING

Secretário de Saúde

MOACIR SOPELSA

Secretário da Agricultura e Pesca

4.6. Carimbos utilizados pelos serviços de inspeção

4.6.1. SIE (em carcaças – carnes)

Modelo nº 1



0,07 X 0,05 m

4.6.2. Carimbos utilizados em outros produtos de origem animal

Modelo nº 3



0,04 m



0,03 m



0,02 m



0,07 x 0,05 m



0,05 x 0,03 m



0,04 m



0,03 m



0,02 m



0,05 m



0,03 m



0,05 m



0,07 x 0,04 m



0,065 x 0,045 m



0,078 x 0,06 m



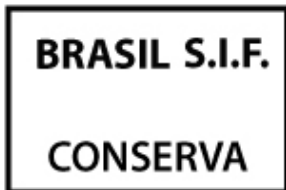
0,04 m



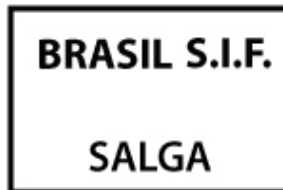
0,03 m



0,02 m



0,07 x 0,05 m



0,07 x 0,05 m



0,07 x 0,05 m

4.7. Dúvidas frequentes

4.7.1. Por que é importante fiscalizar produtos de origem animal?

A fiscalização de produtos de origem animal na produção e no comércio tem como papel principal evitar que este tipo de alimento, importante fonte de proteínas e nutrientes, interfira negativamente na saúde do consumidor pela possibilidade de transmitir doenças. Além disso, fiscaliza possíveis dizeres de rotulagem que possam induzir o consumidor a erro ou engano.

Inúmeras doenças podem ser transmitidas ao homem pela ingestão de produtos de origem animal contaminados, seja por agentes infecciosos como: bactérias, vírus, parasitas, proteínas infectantes (príon), seja por contaminantes químicos ou físicos. A possibilidade de ocorrência de doenças pode ser agravada e intensificada caso os alimentos de origem animal sejam dispostos no comércio sem a devida inspeção sanitária durante as etapas de sua produção.

Dentre as inúmeras infecções e intoxicações alimentares transmitidas ao homem por produtos de origem animal, elencamos nove doenças de grande importância cuja ocorrência está relacionada à ingestão de produtos de origem animal contaminados por vírus, bactérias e/ou suas toxinas. Entre elas podemos citar:

- a) **Teníase**
- b) **Tuberculose**
- c) **Listeriose**
- d) **Salmonelose**
- e) **Colite hemorrágica por Escherichia coli Enterohemorrágica O157:H7**
- f) **Botulismo**
- g) **Intoxicação por Staphylococcus aureus**
- h) **Brucelose**
- i) **Difilobotríase**
- j) **Teníase**

4.7.1.1. Teníase

A teníase é uma parasitose intestinal causada por parasitas (cestódeos): Taenia saginata ou Taenia solium, que pode causar dores abdominais, náuseas, debilidade, perda de peso, flatulência, diarreia ou constipação. Quando o parasita permanece na luz intestinal, o parasitismo pode ser considerado benigno e só, excepcionalmente, requer intervenção cirúrgica por penetração em apêndice,

colédoco, ducto pancreático, devido ao crescimento exagerado do parasita. A infestação pode ser percebida pela eliminação espontânea nas fezes de proglótides do verme. Em alguns casos, podem causar retardo no crescimento e no desenvolvimento das crianças, e baixa produtividade no adulto.

A *Taenia solium* é a tênia da carne suína e a *Taenia saginata* é a da carne bovina. Essas tênias quando presentes na musculatura do animal na forma de cistos (larvas) podem transmitir a teníase ao homem pelo consumo da carne crua ou insuficientemente cozida de bovinos e ou suínos.

O homem, ao comer a carne contaminada, ingere os cistos que amadurecem e se tornam tênias intestinais. O verme adulto no intestino humano se fixa e começa a expelir os ovos e proglótides, que são excretados nas fezes e podem contaminar o solo, água, alimentos e novamente os animais, repetindo o ciclo. A ingestão de ovos dos vermes, e não dos cisticercos na carne, causa a doenças denominada cisticercose nos animais e homem.

A ingestão esporádica de ovos de *T.solium* pelo homem, por água ou alimentos contaminados, principalmente verduras e legumes, pode provocar uma grave doença no homem, denominada de neurocisticercose. Eventualmente acontece por falhas de higiene pessoal. O homem com teníase pode se infectar com ingestão de ovos eliminados nas próprias fezes e encontrados nas mãos, na região perianal (ânus) e perineal, nas roupas e até mesmo na mobília da residência. As manifestações clínicas mais frequentes da neurocisticercose são: crises epilépticas, síndrome de hipertensão intracraniana, meningite cisticercótica, distúrbios psíquicos, forma apoplética ou endarterítica e síndrome medular, podendo levar a morte.

Para evitar a neurocisticercose o consumidor deve higienizar rigorosamente vegetais a fim de eliminar possíveis ovos de *T.solium* que contaminaram alimentos, bem como se alimentar com água potável. A irrigação de hortas e pomares com água de rios e córregos que recebam esgoto ou outras fontes de águas contaminadas deve ser coibida através de rigorosa fiscalização, evitando a comercialização ou o uso de vegetais contaminados por ovos de *Taenia*.

(Adaptado de: Manual de zoonoses, volume II- 1 edição, Complexo Teníase-Cisticercose, disponível em: http://www.zoonoses.org.br/absoluto/midia/imagens/zoonoses/arquivos_1330097119/3228_complexo_teniase_cisticercose.pdf)

4.7.12. Tuberculose zoonótica

Doença causada pela bactéria *Mycobacterium bovis*. As formas de contaminação no homem são pela ingestão de leite cru e de produtos cárneos mal cozidos de animais tuberculosos. A doença também assume, na atualidade, um caráter de doença profissional, mais frequente em indivíduos que lidam diretamente com animais infectados ou com produtos provenientes destes, como tratadores, veterinários e laboratoristas, manifestando-se não somente na forma

clássica de tuberculose intestinal ou escrofulose (transmitida por alimentos), mas, principalmente, na forma pulmonar (transmitida por aerossóis).

Os sintomas dependem da resistência das pessoas atingidas, podendo aparecer amigdalites, lesões supurativas nos nódulos linfáticos, lesões ósseas e artrites, doença pulmonar entre outros. A tuberculose causada pelo *M.bovis* se não tratada pode levar à morte.

(Adaptado de: Center of Disease Control and Prevention, Emerging zoonoses, Volume 19, Number 6—June 2013, Synopsis.: http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/19/6/12-0543_article.htm)

4.7.13. Listeriose

Doença causada pela bactéria *Listeria monocytogenes*. A bactéria, *Listeria monocytogenes* pode ser encontrada amplamente no meio ambiente, no solo e na água. Os animais podem não apresentar sintomas e estarem contaminados pela bactéria, contaminando os alimentos como leite e carne. A água de irrigação e os adubos podem contaminar os vegetais. Laticínios preparados com leite não pasteurizado também podem conter o microrganismo.

Os sintomas provocados pela Listeriose englobam: meningite (ou meningoencefalite), encefalite, infecção cervical ou intrauterina em gestantes, as quais podem provocar aborto (no segundo ou terceiro trimestre) ou nascimento prematuro. Outros danos podem ocorrer como endocardite, lesões granulomatosas no fígado e outros órgãos, abscessos internos ou externos, lesão cutânea papular ou pustular. Essas desordens comumente são precedidas por sintomas semelhantes ao da gripe com febre persistente. Sintomas gastrointestinais como náusea, vômitos e diarreia, podem preceder ou acompanhar as manifestações mais graves da doença.

(Adpatado de Manual de Zoonoses, volume II- 1 edição: http://www.zoonoses.org.br/absoluto/midia/imagens/zoonoses/arquivos_1330097205/3072_listeriose.pdf)

4.7.14. Salmonelose

Doença causada por bactérias do grupo *Salmonella sp.* A doença ocorre pela ingestão de alimentos contaminados com a bactéria que está presente nas fezes de diversas espécies animais. Os alimentos contaminados apresentam aparência e cheiros normais e a maioria deles é de origem animal, como carne de gado, galinha, ovos e leite.

Entretanto, todos os alimentos, inclusive vegetais, podem tornar-se contaminados ao entrarem em contato com outros alimentos contaminados. Os alimentos embutidos frescos, como linguiça, hambúrgueres representam também grave risco, pois embora cozidos, muitas vezes são expostos sem maiores cuidados de higiene e refrigeração.

Os sintomas são: diarreia, dor abdominal e eventualmente febre e vômito. Os sintomas podem iniciar de 12 a 72 horas após a infecção. A doença dura de 4 a 7 dias e a maioria das pessoas se recupera sem tratamento. No entanto, em algumas pessoas, a diarreia pode ser tão grave que o paciente tem de ser hospitalizado. Nesses pacientes, a infecção por Salmonella pode se espalhar dos intestinos para a corrente sanguínea, e depois para outros locais do corpo e pode causar a morte se a pessoa for tratada rapidamente com antibióticos. Os idosos, crianças e pessoas com comprometimento do sistema imune são mais propensos a ter uma doença grave.

4.7.15. Colite hemorrágica por *Escherichia coli* Enterohemorrágica O157:H7

Doença causada pela bactéria *Escherichia coli* Enterohemorrágica O157:H7. A *Escherichia coli* (abreviada como *E. coli*) engloba um grupo grande e diversificado grupo de bactérias. Embora a maioria das cepas de *E. coli* sejam inofensivas, outras podem causar graves doenças como o caso das patogênicas: *Escherichia coli* enterohemorrágica O157:H7.

Na maioria dos surtos descritos causados por *Escherichia coli* enterohemorrágica O157:H7, a transmissão foi veiculada através de alimentos de origem bovina, tendo sido a carne moída, crua ou mal passada, implicada em quase todos os surtos documentados e mesmo em casos esporádicos. A *E. coli* O157:H7 pode ser encontrada em algumas fazendas de gado e ser isolada de bovinos saudáveis. A carne pode ser contaminada durante o abate ou processamento inadequado, quando as bactérias intestinais contaminam a carcaça ou quando a carne é moída. A ingestão de leite cru também tem sido associada a surtos, através da contaminação do úbere das vacas ou dos equipamentos de ordenha com conteúdo fecal. Entre outras fontes de infecção conhecidas estão os brotos de alfafa, alface, salame, leite e sucos não pasteurizados, e nadar ou beber água contaminada por esgoto (não tratada).

Os sintomas em humanos variam para cada pessoa, mas frequentemente incluem cólicas severas no estômago, diarreia (muitas vezes sanguinolenta), e vômito. A febre geralmente não é muito alta (inferior a 38,5 ° C). A maioria das pessoas se recupera entre 5 a 7 dias. Algumas infecções são muito leves, mas outros são graves ou até mesmo fatais, principalmente para crianças e imunodeprimidos. Dentre as complicações causadas pela infecção por *E. coli* enterohemorrágica O157:H7 está o desenvolvimento de um quadro clínico potencialmente fatal conhecido como síndrome hemolítico-urêmica (SHU). Indícios de que uma pessoa está desenvolvendo SHU incluem diminuição da frequência de micção, sentindo-se muito cansado, e perdendo a cor no rosto e no interior das pálpebras inferiores. Pessoas com SHU devem ser hospitalizadas porque os rins podem parar de funcionar e desenvolver outros problemas graves. A maioria das pessoas com SHU se recuperam dentro de algumas semanas, mas alguns sofrem danos permanentes

que pode evoluir à morte.

(adaptado de: <http://www.cdc.gov/ecoli/2013/O157H7-11-13/index.html>)

4.7.1.6. Botulismo alimentar

Causado pela toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. O botulismo alimentar é uma intoxicação alimentar que ocorre pela ingestão da toxina pré-formada pela bactéria em alimentos que é potencialmente fatal. A bactéria está amplamente disseminada no meio ambiente podendo contaminar os alimentos, no entanto, para que ocorra produção de toxina deve haver condições ótimas para o crescimento do microorganismo como: condição de anaerobiose, pH alcalino, temperatura e atividade de água. A ocorrência dessas condições ótimas determinam falhas no processo produtivo e possibilidade de crescimento da bactéria.

A doença em humanos está relacionada às más condições de produção e armazenamento de alimentos, sendo que entre outros, a “carne em lata” e vegetais em conserva são as principais fontes de intoxicação. É importante observar, ainda, que grande parte dos casos está associada a alimentos caseiros (principalmente conservas) e preparados em condições precárias. Entre os alimentos mais envolvidos nos casos de botulismo alimentar estão os produtos cárneos cozidos, curados ou defumados (principalmente carne suína), conservas vegetais, queijo e pastas de queijo. Nos últimos anos no Brasil, a maioria das intoxicações ocorreu com alimentos caseiros (ou artesanais) e, com relação a produtos cárneos e vegetais, grande parte dos casos foi associada à carne suína, carne enlatada e a conservas de palmito.

Considerando que preparações caseiras lideram a lista dos alimentos de maior risco, basicamente o botulismo em humanos é prevenido pela ingestão apenas de produtos que tenham passado por tratamento térmico adequado, pois a toxina é termo lábil, e que tenham sido armazenados de forma correta e que se encontrem dentro do prazo de validade. Os sintomas da doença em humanos são paralisia flácida motora descendente e disfunção dos nervos cranianos. Inicialmente, ocorre visão turva, diplopia, ptose palpebral e dificuldade de deglutição evoluindo até a morte.

(Adaptado de Manual de zoonoses, volume II- 1 edição, Clostridiose alimentar, *C. botulinum*. http://www.zoonoses.org.br/absoluto/midia/imagens/zoonoses/arquivos_1330097085/9198_clostridiose_alimentar_c_botulinum.pdf)

4.7.1.7. Intoxicação alimentar por enterotoxinas de *Staphylococcus aureus*

Doença causada pela toxina produzida pela bactéria *Staphylococcus aureus*. O *S. aureus* é encontrado nas mucosas e tecidos epiteliais (pele) de humanos. Em alimentos com alto teor de proteínas, umidade (carnes e derivados, leite, ovos, frango, como exemplos) pode haver disseminação de *Staphylococcus aureus*,

ocorrendo à produção de toxinas (resultantes do metabolismo de tais bactérias). Manipuladores com ferimentos, infecções de pele, problemas respiratórios podem contaminar os alimentos que não sendo bem cozidos ou refrigerados adequadamente, permanecendo em temperatura ambiente por determinado tempo que permita a multiplicação do organismo ocorrer e a produção da enterotoxina termo-estável que causa intoxicação em humanos.

O *Staphylococcus aureus* produz toxina que causa quadro clínico de intoxicação alimentar geralmente de início abrupto e violento, 2 a 4 horas após a ingestão dos produtos contaminados, com náusea, vômitos, cólicas, prostração, pressão baixa e temperatura subnormal. Alterações na frequência cardíaca podem também ser observadas. A recuperação ocorre em torno de dois dias. O diagnóstico é fácil, especialmente quando há um grupo de casos, com predominância de sintomas gastrointestinais superiores e com intervalo curto entre o início dos sintomas e ingestão de um alimento comum.

(Adaptado de: ftp://ftp.cve.saude.sp.gov.br/doc_tec/hidrica/staphylo.pdf)

4.7.18. Brucelose

Doença causada pela bactéria *Brucella abortus*. As bactérias do gênero *Brucella* são transmitidas ao homem pelo contato direto com animais infectados ou pelo consumo de seu leite e derivados não pasteurizados. O queijo fresco é particularmente perigoso, porque é frequentemente produzido artesanalmente com leite in natura. A brucelose é uma doença crônica de progressão lenta, pode ocasionar febre, orquite, suores e calafrios, os sintomas são irregulares e moderados podendo levar o indivíduo a ignorá-los, pois são de difícil diagnóstico. A infecção a longo prazo pode levar a sintomas crônicos de depressão, anorexia, dores de cabeça e dores musculares, entre outras complicações.

4.7.19. Difilobotriase

Doença causada pelo parasita cestódeo: *Diphyllobothrium* sp. A Difilobotriase é causada pelo *Diphyllobothrium* conhecido como tênia dos peixes, pois só é transmitida ao homem através da ingestão de peixes crus, mal cozidos ou defumados em temperatura inadequada. Trata-se das maiores tênia que parasitam o homem, atinge cerca de 10 metros de comprimento no intestino delgado.

A doença pode ser assintomática (a grande maioria), variando de leve, moderada a mais severa, apresentando dor e desconforto abdominal, flatulência, náusea, vômito, diarreia intermitente, emagrecimento, e às vezes anemia megaloblástica por carência de vitamina B12 (a parasitose interfere na absorção intestinal dessa vitamina). Em alguns casos mais graves, porém raros, pode ocorrer obstrução intestinal e do ducto biliar. Essa parasitose intestinal é considerada problema de saúde pública, não apenas por causar transtornos aos pacientes, mas

por apresentar um grande número de casos assintomáticos (80%), eos indivíduos permanecerem eliminando os ovos enquanto não forem tratados. Dependendo das condições de saneamento básico, pode, por isso, disseminar ovos para rios, lagos e mares, contaminando os peixes locais.

No pescado fresco, a inspeção é feita através da avaliação do aspecto visual, odor e consistência. E embora o salmão seja a espécie mais comum de transmissão do *Diphyllobothrium* spp., não é a única, sendo já detectado em trutas, em algumas espécies de anchovas, corvinas e outros peixes de água fria. O controle da parasitose é praticamente impossível, razão pela qual as ações preventivas em diversos países (União Européia, Estados Unidos da América, Japão e Noruega, entre outros) resumem-se a alterações nos hábitos de preparo para o consumo, como a obrigatoriedade do congelamento por determinado período do peixe que será consumido cru ou mal cozido, o cozimento dos alimentos inviabiliza o parasita.

(Adaptado de: Manual de doenças transmitidas por água e alimentos, http://www.cve.saude.sp.gov.br/hm/hidrica/IF_Diphy.htm)

4.7.2 Quais são os cuidados para evitar as doenças transmitidas ao homem pela ingestão de produtos de origem animal sem inspeção?

- a) Somente consumir produtos de origem animal inspecionados pelo Sistema de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM);
- b) Evitar carnes cruas ou mal cozidas;
- c) Evitar o consumo de ovos crus;
- d) Consumir leite e derivados previamente pasteurizados;
- e) Durante o preparo separar alimentos cozidos dos alimentos crus para evitar a contaminação cruzada;
- f) Conservar os produtos de acordo com as instruções do fabricante indicadas no rótulo;
- g) Use somente água potável, fervida ou filtrada, para beber, cozinhar e lavar os alimentos e utensílios de cozinha.

4.7.3 Qual o objetivo das ações conjuntas?

Identificar, apreender e inutilizar (Graxaria ou Aterro Sanitário) produtos de origem animal e derivados que contrariem a legislação sanitária, sem a devida inspeção sanitária e assim procedência (inspeção) e fora das condições obrigatórias de conservação, manipulação e exposição.

Nas ações do POA somente serão vistoriados os produtos de origem animal e derivados.

4.7.4. Como identificar os produtos de origem animal e derivados sem inspeção?

Os produtos de origem animal e derivados sem procedência são aqueles:

- a) Não rotulados, sem rótulos aprovados pelo SIF, SIE ou SIM e sem a perfeita visualização de todos os dados que identificam sua procedência;
- b) Que não possuam carimbo legível, com perfeita identificação do número de registro no SIF, SIE ou SIM em suas carcaças e rótulos, e que não estejam acompanhados de nota fiscal com a confirmação da procedência;
- c) Que não possuam etiquetas lacres, em perfeitas condições de leitura e identificação, mesmo que acompanhadas de nota fiscal de procedência;
- d) Que não possuam os cortes obrigatórios que identificam que as vísceras, órgãos e carcaças foram devidamente inspecionados.

4.7.5. Quais outras irregularidades que podem levar à apreensão e inutilização dos produtos?

- a) Produtos de origem animal e derivados inspecionados, porém fora de sua área legal para comercialização, ou seja, proveniente de Serviço de Inspeção Estadual que não seja Santa Catarina, ou proveniente de Serviço de Inspeção Municipal diverso daquele onde está sendo comercializado o produto, exceto aqueles produtos integrantes do SISBI/SUASA;
- b) Produtos provenientes de estabelecimento com inspeção, porém em contato com produtos não inspecionados;
- c) Produtos com embalagens violadas;
- d) Produtos com temperatura acima do limite estabelecido pela legislação, produtos resfriados até 7°C, produtos congelados até -12°C;
- e) Produtos com prazo de validade vencido;
- f) Produto com características organolépticas (cor, odor, sabor) visivelmente alteradas;
- g) Carnes temperadas pelo estabelecimento comercial e expostas à venda: somente é permitida a venda de carnes temperadas quando produzidas e embaladas por indústria ou entrepostos em supermercados autorizados pelo serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF), em sua embalagem original.

4.7.6. O que é um açougue?

Açougue é o estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura, excluindo os estabelecimentos que produzam carnes temperadas.

4.7.7. A quem compete a fiscalização dos açougues e supermercados?

A fiscalização dos açougues é de competência da Vigilância Sanitária Municipal – VISA. Este tipo de estabelecimento só pode funcionar mediante Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária Municipal (art. 104 do Decreto 31.455/87).

No caso de supermercados que possuam açougue e entreposto, a fiscalização do açougue, quando este for anexo e contíguo ao entreposto, será fiscalizado pelo órgão da agricultura.

A fiscalização das gôndolas, em supermercados, com produtos de origem animal embalados é de competência da Vigilância Sanitária Municipal.

4.7.8. Quais as condições mínimas necessárias para o funcionamento de Açougue?

Muitos municípios atuam conforme legislação municipal, sendo que esta não poderá entrar em contradição com o Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

<http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/inspecao-de-produtos-e-servicos-de-saude/alimentos>

4.7.9. O que é entreposto de produtos de origem animal e derivados?

É o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, reembalagem e distribuição de carnes (frescas, refrigeradas e congeladas ou frigorificadas) das diversas espécies (bovino, caprino, bubalinos, suídeos, ovinos, aves) e outros produtos animais e seus derivados, dispendo ou não de dependências anexas para industrialização, podendo também ter instalações para fatiamento de embutidos e laticínios, atendidas as exigências necessárias do órgão fiscalizador SIF ou SIE ou SIM. Art. 19. § 8º, do Decreto Estadual, 3.748/1993.

Os entrepostos em supermercados destinam-se a atividade de temperar carnes para os balcões de autoatendimento (gôndolas) do próprio estabelecimentos que está localizado.

4.7.10. A quem compete a fiscalização dos entrepostos?

A fiscalização dos entrepostos é de competência do órgão de Fiscalização do Ministério da Agricultura – MAPA, no caso de possuir SIF, da Secretaria do Estado da Agricultura, por sua Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina - CIDASC, no caso de possuir SIE, e da Secretaria Municipal de Agricultura no caso de possuir SIM.

4.7.11. Quais as condições mínimas necessárias para o funcionamento de entreposto de produtos de origem animal e derivados?

Os entrepostos de carnes e derivados somente poderão funcionar quando devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições básicas:

- a) Possuir Autorização de Funcionamento concedida pelo SIF, ou pelo SIE, ou pelo SIM;
- b) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;
- c) Localizar-se em ponto livre de inundações;
- d) Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente;
- e) Possuir piso de material impermeável e resistente à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir a sua limpeza e higienização;
- f) Dispor de paredes lisas, sem fendas, impermeabilizadas com material aprovado pelo SIF, SIE ou SIM, de cor clara, de fácil lavagem e higienização numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados preferencialmente;
- g) Ser permitido o uso de paredes de isopanel nas divisórias;
- h) Ter os parapeitos das janelas chanfrados;
- i) Possuir pé-direito mínimo de 4 (quatro) metros; (legislação)
- j) Dispor de forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação, propiciando boa higienização;
- k) Possuir instalação frigorífica com capacidade adequada, de acordo com a categoria do estabelecimento, para melhor conservação e aproveitamento da matéria prima;
- l) Dispor de rede de abastecimento de água potável, para atender suficientemente às necessidades do trabalho, higienização das áreas de manipulação e às das dependências sanitárias, realizando periodicamente o controle do teor de cloro;
- m) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivos adequados que evitem o refluxo de odores e a entrada de vetores (roedores, baratas e outros animais e insetos advindos por meio de tubos coletores);
- n) Conter, conforme legislação específica, vestiários e sanitários instalados adequadamente, de dimensões e em quantidade proporcional ao número de funcionários, devendo haver vestiários e sanitários exclusivos aos manipuladores dos entrepostos;
- o) Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de dependências de higienização para mãos e botas (barreira sanitária);
- p) Possuir instalações em número e área suficientes para processamento dos diferentes tipos de produtos a serem beneficiados, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

- q) As salas de manipulação devem estar junto com as câmaras frigoríficas que devem abastecer as salas de matéria prima. Após a reembalagem o produto deverá retornar para a câmara frigorífica e desta para a distribuição;
- r) A única abertura da sala será apenas para entrada das pessoas que irão manipular o produto;
- s) Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnicos industriais;
- t) Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- u) Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;
- v) Dispor de depósitos adequados, fora da área de manipulação, para a guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza utilizados no estabelecimento;
- w) Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou qualquer abertura, de modo a não permitir a entrada de insetos;
- x) Dispor de dependências, quando necessário para uso, como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal do Serviço de Inspeção;
- y) Dispor de Responsável Técnico com formação e capacitação comprovada na área de atuação, sem vínculo com o Órgão de Fiscalização;
- z) A Empresa deve apresentar os programas, BPF (Boas Práticas de Fabricação), POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) e implantar os mesmos;
- aa) Em entrepostos localizados no corpo de supermercados ou outros estabelecimentos afins, será permitida a comercialização, para suas filiais, dos produtos de origem animal reembalados, desde que sejam reembalados a vácuo, conforme a legislação; com exceção da carne moída;
- bb) Ter em suas instalações local adequado para depósito de embalagens.

4.7.12. Quais os dizeres obrigatórios na Rotulagem de alimentos embalados?

A rotulagem deve obedecer às normas editadas na Resoluções ANVISA – RDC - nº 259, de 20 de setembro de 2002, e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, e Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que edita como informações obrigatórias:

- a) Denominação do produto;
- b) Marca
- c) Lista de ingredientes;
- d) Conteúdo líquido;
- e) Identificação da origem: nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- f) Endereço completo;

- g) País de origem e município;
- h) Número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou SIM);
- i) Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- j) Identificação do lote;
- k) Data de fabricação;
- l) Prazo de validade;
- m) Origem do produto;
- n) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- o) Informação Nutricional;
- p) “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”.
- q) Contém ou não gordura trans;
- r) Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é indicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens;
- s) RDC 123, 13.05.2004 Anvisa, Port 368 04.09.1997 Mapa, IN nº 22 24.11.2005 Mapa, RDC 26/ANVISA, de 02.07.2015.

4.8. Contatos dos órgãos parceiros

- **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

Paço da Bocaiúva, Rua Bocaiúva, 1750, Centro, Florianópolis-SC, 88015-904
Fone: 3229-9000 Site: www.mp.sc.mp.br

- **CENTRO DE APOIO OPERACIONAL DO CONSUMIDOR**

Edifício Campo Salles – Rua Pedro Ivo, 231, Centro, Florianópolis – SC, 88010070
Fone: (48) 3330-9520/9523/9527/9517 e-mail: poasc@mp.sc.gov.br

- **SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA**

Rodovia Admar Gonzaga, 1846, Itacorubi, Florianópolis-SC, 88043-000
Fone: (48)3664-4400, fax (48)3664-4293
Site: www.agricultura.sc.gov.br e-mail: gabinete@agricultura.sc.gov.br

- **COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA – CIDASC**

Rodovia Admar Gonzaga, 1588, Itacorubi, Florianópolis-SC, 88034-001
Fone: (48)3665-7000 Site: www.cidasc.sc.gov.br e-mail: geimp@cidasc.sc.gov.br

- **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA NO ESTADO DE SANTA CATARINA – SFA**

Rua João Grumichê, 117 – Kobrasol

CEP: 88.102-600 Telefone: 3261-9900
Site: www.agricultura.gov.br e-mail: gab-sc@agricultura.gov.br

- **SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Avenida Rio Branco, 152 Centro, Florianópolis-SC
Fone: (48)3251-7890
Site: www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br e-mail: dialidvs@saude.sc.gov.br

- **SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA**

Rua Tenente Silveira, 60, Centro, Florianópolis-SC, 88010-300
Fone: (48)3664-5504 Site: www.sef.sc.gov.br e-mail: gefis@sefaz.sc.gov.br

- **SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA DO CIDADÃO**

Rua Artista Bittencourt, 30 Centro
CEP: 88020-060 Telefone 3251-1000 Site: www.ssp.sc.gov.br

- **POLÍCIA CIVIL**

Rua: Felipe Schmidt, 755 Centro
Edifício embaixador, CEP: 88010-001 Telefone: 3664-2230
www.policiacivil.sc.gov.br delegaciageral@pc.sc.gov.br

- **POLÍCIA MILITAR**

Quartel Comando Geral, Rua Visconde de Ouro Preto, 549, Centro, Florianópolis-SC, 88020-040
Fone: (48)3229-6300 e-mail: www.pm.sc.gov.br

- **POLÍCIA AMBIENTAL**

Rua: Joaquim Nabuco, 1668 – Capoeiras CEP: 88190-060
Fone: (48)3348-0336

- **CRMV - SC**

Rodovia Admar Gonzaga, 755, 3º andar, Itacorubi, Florianópolis-SC, 88034-000
Fone: (48)3232-7750 e-mail: crmvsc@crmvsc.org.br

- **CASA MILITAR (Apoio técnico da Polícia Militar no MPSC)**

Paço da Bocaiúva, Rua Bocaiúva, 1750, Centro, Florianópolis-SC, 88015-904
Fone: 3229-9022 e-mail: casamilitar@mpsc.mp.br



Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos
Consumidores de Produtos de Origem Animal