

**“PROGRAMA DE PROTEÇÃO JURÍDICO-SANITÁRIA DOS  
CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL”**

**MANUAL DE FISCALIZAÇÃO**

**PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**

**SANTA CATARINA**

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, SECRETARIA  
DE ESTADO DA AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL, COMPANHIA DE  
DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC,  
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA,  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, DIRETORIA DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA -VISA, CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA-VETERINÁRIA -  
CRMV, SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA, SECRETARIA DE ESTADO  
DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA DO CIDADÃO - POLÍCIA MILITAR -  
POLÍCIA CIVIL.**

**“PROGRAMA DE PROTEÇÃO JURÍDICO-SANTÁRIA DOS  
CONSUMIDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL”**

MANUAL DE

**PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**

SANTA CATARINA

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, SECRETARIA  
DE ESTADO DA AGRICULTURA E POLÍTICA RURAL, COMPANHIA DE  
DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC,  
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA,  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE, DIRETORIA DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA -VISA, SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA, SECRETARIA  
DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA DO CIDADÃO - POLÍCIA  
MILITAR - POLÍCIA CIVIL.**

## 1- INTRODUÇÃO

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:

### **Objetivo 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 impróprios para o consumo.*

### **Objetivos 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 Promotor de Justiça da Comarca, através do “Relatório de Atividades”;*
- b) *Apoiar os Promotores de Justiça na execução do programa, com sugestões de formas 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 comercialização de produtos de origem animal, com especial atenção à carne.*

### **Benefícios**

#### À Sociedade

*A principal beneficiária do presente programa é a sociedade, destinatária das ações desenvolvidas pelo aparato estatal, que busca uma proteção efetiva e concreta da qualidade dos produtos de origem animal colocados no mercado de consumo, no que se refere à saúde dos consumidores. 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.*

### Ao Estado

*Como principal responsável pela realização do bem comum, em especial à saúde dos consumidores, ao meio ambiente e ao combate a sonegação fiscal, é o Estado beneficiado com a realização do presente programa, pois, através de uma melhor articulação entre os seus diversos órgãos, seus objetivos serão mais facilmente alcançados.*

*Através da efetiva repressão às irregularidades na produção e comercialização de alimentos de origem animal, inclusive na seara criminal, combate-se tão nefasta ação, que coloca em risco a saúde de toda a população, agravada pela certeza dos agentes, até o momento, da impunidade de suas condutas.*

*Beneficiam-se do presente programa, também, os órgãos envolvidos, pois suas ações passam a ter maior possibilidade de uma consequência concreta, conforme dispõe o ordenamento jurídico específico e espera a sociedade.*

## **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.”*

### Objetivos

*“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 a 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”*

## **2- DÚVIDAS FREQUENTES:**

### **1- Por que é importante fiscalizar produtos de origem animal?**

A fiscalização de produtos de origem animal tem a finalidade de prevenir a comercialização e o consumo de produtos que possam acarretar doenças transmitidas por microrganismos, tais como infecções e intoxicações alimentares (salmonelose, stafilococcus) e moléstias (teníase, cisticercose, tuberculose, listeriose, leptospirose, brucelose, dentre outras menos importantes)

Doenças transmitidas ao homem pela ingestão de produtos de origem animal sem inspeção:

Ocorrem inúmeras doenças transmitidas ao consumidor pela ingestão de produtos de origem animal sem inspeção, dentre estas, convém destacar as mais incidentes:

- Teníase
- Cisticercose
- Tuberculose
- Listeriose
- Salmonelose
- Leptospirose
- Brucelose
- Toxinfecção alimentar por Staphilococcus
- 

Teníase - doença causada por **Taenia saginata** ou **Taenia solium**)

#### **a – Taenia saginata**

A taenia saginata no estado adulto parasita exclusivamente o intestino do homem. Pode medir até 10 metros de comprimento apresentando-se em forma de fita achatada e segmentada, onde se distinguem três partes: a cabeça ou escólex; o pescoço; e o corpo, formado por uma série de anéis ou segmentos.

É um parasita solitário, sendo muito raro o encontro de mais de um exemplar em um mesmo hospedeiro.

A Taenia saginata é hermafrodita; em cada anel ou segmento existem os elementos masculinos e femininos da reprodução sexual.

É um parasita que evolui em um hospedeiro intermediário, o gado bovino, no qual é encontrado no estado larvário. O homem ao comer a carne infectada, ingere os cistos que amadurecem e se tornam têniais intestinais.

#### **b – Taenia solium**

A *Taenia solium* é muito semelhante a *saginata*, distingue-se morfologicamente desta sobretudo pelo escólex, globoso e com um rostro armado de dupla coroa de acúleos. Seu hospedeiro definitivo é também o homem, em cujo intestino delgado chega ao estado adulto, quando mede 2 a 3 metros de comprimento, podendo chegar até 8 ou 9 metros.

O hospedeiro intermediário da *Taenia solium* é, normalmente, o porco, porém há hospedeiros intermediários anormais, como o macaco, o cão, o gato e o próprio homem. No hospedeiro intermediário encontra-se na forma de larva (*Cysticercus cellulosae*) e a transmissão ao homem se dá normalmente por ingestão de carne de porco contaminada crua ou mal cozida.

Quando é o homem que serve de hospedeiro intermediário, tem-se o quadro da cisticercose. Esta pode ocorrer por ingestão de alimentos ou águas contaminadas por ovos embrionados (não larvas) de *Taenia solium* e também por auto-infestação, em indivíduos que já tem a teníase. No estômago chegam anéis maduros da *Taenia*, geralmente por refluxo do conteúdo intestinal.

Em todos esses casos, a digestão da casca pelo suco gástrico liberta o embrião, que penetra na parede intestinal e, através da circulação, invade os tecidos.

### **Cisticercose ou Pipoca:**

É uma doença causada pela larva da tênia.

Forma de transmissão: Ingestão de água ou alimentos contaminados por fezes de pessoas contendo ovos de tênia. Os ovos depois de ingeridos chegam ao intestino e liberam a larva que atravessa o intestino e se aloja nos tecidos musculares, podendo se alojar no cérebro e olhos, formando o cisticerco (pipoca).

Sintomas: Nos olhos e cérebro o cisticerco pode causar alterações na visão, convulsões, epilepsia e distúrbios neurológicos. No coração pode agravar insuficiências cardíacas

### **Tuberculose:**

É causada nos bovinos pela *Mycobacterium bovis*.

As formas de contaminação no homem são: ingestão de leite cru e de produtos cárneos de animais tuberculosos.

Sintomas: Depende da resistência das pessoas atingidas, podendo aparecer amigdalites, lesões supurativas nos nódulos linfáticos, lesões ósseas e artrites, entre outros.

### **Listeriose:**

É causada por uma bactéria denominada *Listeria monocytogenes*, podendo ser encontrada 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.

Afeta principalmente mulheres grávidas, recém-nascidos e adultos com o sistema imunológico comprometido.

Sintomas: pode ser comprovado por meio do exame de sangue ou líquido, ocasiona febre, dores musculares ou dor de cabeça.

### **Salmonelose:**

É transmitida ao homem pela *Salmonella*, através da ingestão de alimentos contaminados com fezes 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.

Sintomas: diarreia, dor abdominal e febre. Os sintomas podem iniciar de 12 a 72 horas após a infecção. A doença dura de 4 a 7 dias.

### **Leptospirose:**

É causada por uma bactéria, a *Leptospira interrogans*, é transmitida pela urina do rato. Nos homens ocorre pelo contato com roedores, pela ingestão de alimentos e águas contaminados pela urina de roedores e pela falta de higiene dos manipuladores de alimentos e dos ambientes onde os animais são abatidos.

Sintomas: febre alta, mal estar, dor de cabeça, dor muscular intensa, cansaço e calafrios, dor abdominal, vômitos e diarreia. É comum olhos avermelhados, pode ocorrer manchas avermelhadas no corpo e meningite. Em casos mais graves, a partir do 3º dia pode ocorrer icterícia (olhos amarelos).

### **Brucelose:**

É uma doença causada pelas bactérias do gênero *Brucella*, transmitida pelos laticínios não pasteurizados. A infecção é sempre por 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 fresco.

Sintomas: 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. A infecção a longo prazo pode

levar a sintomas crônicos de depressão, anorexia, dores de cabeça e dores musculares, entre outras complicações.

### **Intoxicação alimentar por *Staphilococcus*:**

O *Staphilococcus aureus* é uma bactéria patogênica encontrada assintomaticamente nas mucosas e tecidos epiteliais (pele)

Em alimentos com alto teor de proteínas, umidade (carnes e derivados, leite, ovos, frango, como exemplos) pode haver disseminação de *Staphilococcus aureus*, ocorrendo a produção de toxinas (resultantes do metabolismo de tais bactérias). Manipuladores com ferimentos, infecções de pele, problemas respiratórios e a má conservação dos alimentos, podem ser responsáveis ou contribuir com a contaminação dos alimentos pela bactéria.

Sintomas: A toxinfecção se manifesta em 2 a 4 horas após a ingestão dos produtos contaminados, ocasionando vômito, náuseas, diarreia e cólicas.

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

- Somente consumir leite, carnes e seus derivados com carimbo da inspeção SIF, SIE ou SIM;
- Não consumir carnes cruas ou mal cozidas;
- Não consumir ovos crus;
- Não beber leite cru;
- Manter os alimentos cozidos separados dos alimentos crus;
- Cozinhar bem os alimentos de origem animal;
- Lavar as frutas, hortaliças e verduras antes de consumir;
- Evitar alimentos preparados com leite e ovos crus;
- Lavar as mãos antes das refeições, antes de manipular alimentos e sempre após usar o sanitário;
- Use somente água tratada, fervida ou filtrada, para beber, cozinhar e lavar os alimentos e utensílios de cozinha;

### **3- Qual o objetivo das ações conjuntas?**

Identificar, apreender e inutilizar (incinerar quando possível) produtos de origem animal e derivados sem procedência e fora das condições obrigatórias de conservação, manipulação e exposição.

Nos estabelecimentos **somente** serão vistoriados os produtos de origem animal e derivados.

#### **4- Como identificar os produtos de origem animal e derivados sem procedência?**

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

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

#### **5- Quais outras irregularidades que podem levar a apreensão e inutilização dos produtos?**

- 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;
- Produtos provenientes de estabelecimento com inspeção, porém em contato com produtos não inspecionados;
- Produtos com embalagens violadas;
- Produtos com temperatura acima do limite estabelecido pela legislação, produtos resfriados → até 7 °C, produtos congelados → até -18°C;
- Produtos com prazo de validade vencido;
- Produto com características organolépticas (cor, odor, sabor) visivelmente alteradas.

#### **6- O que vem a ser um açougue?**

Açougue é o Comércio varejista de produtos de origem animal o qual somente poderá armazenar e vender carnes de animais de abate inspecionados pelo órgão competente, sendo proibida qualquer atividade industrial (temperar, embalar para exposição à venda, rotular e reembalar)

### **7- A quem compete a fiscalização dos açougues?**

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).

### **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, do qual podemos enfatizar os artigos específicos da seção II, relativa aos estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e comercialização de carnes:

[...] Art. 106 – À pessoa proprietária de/ou responsável por açougue (...)é permitido:

I - a venda de carne moída, desde que preparada no máximo meia hora antes de ser iniciada a sua venda, em quantidade não maior da que possa ser vendida em duas horas, devendo as sobras do dia serem inutilizadas; [...]

IV - a comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-elaborados, desde que conservados em embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frios (câmara fria ou balcão de refrigeração com tampa), isolados do depósito e da exposição de carnes “in natura”, sendo proibida a abertura das embalagens ou seu fracionamento para a venda;

Art. 107 - A toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar é vedado:

I - expor carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelo órgão competente, sob pena de apreensão;

II - usar o cepo, a machadinha, tábuas, pranchões ou qualquer outro material dessa natureza que não seja impermeabilizado, para fracionar carnes;

III - manter a carne em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;

IV - manter, no mesmo compartimento dos balcões ou câmaras frigoríficas, duas ou mais espécies de carne ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

[...]

Art. 108 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que as carnes e vísceras não permaneçam fora de

refrigeração nem expostas, sem proteção, a poeiras, insetos, outros animais, ao manuseio por parte do comprador e a outras contaminações.

§ 1º - É tolerada a permanência de carnes de refrigerador fora do mesmo, penduradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário ao seu recebimento e a sua divisão em meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser, imediatamente após, colocadas nos dispositivos de refrigeração.

§ 2º - É concedido o prazo máximo de três horas, reduzível pela autoridade de saúde, para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com este Regulamento serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades regulamentares.

Art. 109 - Toda pessoa proprietário e/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedeçam às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas previstas neste Regulamento e na legislação federal pertinente.

Art. 110 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato sejam depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não-absorvente e de superfície lisa, mantidos em local próprio e preferentemente sob refrigeração.

Art. 111 - São extensivas aos entrepostos de carnes todas as disposições desta Subseção.

\* Conforme o art. 111 deste Regulamento “São extensivas aos entrepostos de carnes todas as disposições desta Subseção”, no entanto existindo junto ao açougue um entreposto, ambos deverão ser fiscalizados pelo Serviço de Inspeção que o autorizou (SIF, SIE ou SIM).

## SUBSEÇÃO II

### Da Construção e da Instalação

Art. 112 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar, para a sua construção e instalação, deve obedecer além das exigências contidas neste Regulamento e na legislação federal, as do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 113 - Os açougues e similares devem ter:

[...]

III - piso de material íntegro, liso, lavável, resistente, impermeável, não-corrosível, provido de raias para escoamento de águas de limpeza;

IV - paredes íntegras revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável, não-corrosível, de cor clara;

V - pia com água corrente;

VI - instalações frigoríficas de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação de carnes e vísceras, com capacidade proporcional ao volume conservado;

VII - balcão expositor refrigerado, com tampa;

VIII - tampos de balcões impermeáveis, revestidos com material liso e resistente e providos de anteparos para evitar o contato do consumidor com a carne;

IX - câmaras ou armários frigoríficos especiais para depósito de produtos alimentícios derivados de carne e pescado pré-embalado;

X - instalações sanitárias ou acesso a elas, na forma deste Regulamento e do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

#### **9- 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) nas diversas espécies de açougue (bovino, caprino, bubalinos, suídeos, ovinos, aves) e outros produtos animais e seus derivados, dispondo 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, SIE ou SIM. Art. 19. § 8º, do Decreto Estadual, 3.748/1993.

#### **10- A quem compete a fiscalização dos entrepostos?**

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

#### **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:

- Possuir Autorização de Funcionamento concedida pelo SIF, ou pelo SIE, ou pelo SIM.
- Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis de qualquer natureza;
- Localizar-se em ponto livre de inundações;
- Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente;
- 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;

- 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;
- Ser permitido o uso de paredes de isopanel nas divisórias;
- Ter os parapeitos das janelas chanfrados;
- Possuir pé-direito mínimo de 4 (quatro) metros; (legislação)
- 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;
- Possuir instalação frigorífica com capacidade adequada, de acordo com a categoria do estabelecimento, para melhor conservação e aproveitamento da matéria prima;
- 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;
- 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);
- 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;
- Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de dependências de higienização para mãos e botas (barreira sanitária);
- 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;
- 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;
- A única abertura da sala será apenas para entrada das pessoas que irão manipular o produto;
- Dispor de equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnicos industriais;
- Dispor de mesas de aço-inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

- Dispor de depósitos adequados, fora da área de manipulação, para a guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza utilizados no estabelecimento;
- Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou qualquer abertura, de modo a não permitir a entrada de insetos;
- Dispor de dependências, quando necessário para uso, como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal do Serviço de Inspeção;
- Dispor de Responsável Técnico com formação e capacitação comprovada na área de atuação, sem vínculo com o Órgão de Fiscalização.
- A Empresa deve apresentar os programas, BPF (Boas Práticas de Fabricação), POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) e implantar os mesmos.
- 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.
- Ter em suas instalações local adequado para depósito de embalagens;

## **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:

- Denominação do produto;
- Marca
- Lista de ingredientes;
- Conteúdo líquido;
- Identificação da origem: nome (razão social) do fabricante, ou produtor, ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- Endereço completo;
- País de origem e município;
- Número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou SIM);
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;

- Origem do produto;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Informação Nutricional;
- “Contém Glúten” ou “Não Contém Glúten”.
- Contém ou não gordura trans;
- 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.
- Incluir RDC 123, 13.05.2004 Anvisa, Port 368 04.09.1997 Mapa, IN nº 22 24.11.2005 Mapa;

### **3- ROTEIRO DE TRABALHO**

#### **1. Em estabelecimentos de abate, fábricas de laticínios, fábrica de embutidos, entrepostos, açougues etc.:**

Vistoria em produtos de origem animal e seus derivados encontrados em estabelecimentos sem inspeção sanitária (SIM, SIE, ou SIF):

#### **Sugestões de Atuação:**

##### **Atuação das Promotorias de Justiça**

- O Promotor de Justiça convocará a Vigilância Sanitária Municipal para atuar na operação conjunta, sendo que a convocação ocorrerá com antecedência ou na data da operação, a critério do Promotor.
- 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.

- O Promotor de Justiça em poder dos autos expedidos nas fiscalizações tomará as medidas legais cabíveis.
- O Centro de Apoio Operacional do Consumidor fará os contatos com os órgãos Estaduais para que compareçam nas Promotorias de Justiça para a realização das fiscalizações, bem como prestará o suporte necessário aos Promotores de Justiça e aos demais órgãos quanto ao agendamento das fiscalizações e poderá solicitar o comparecimento dos órgãos municipais quando assim entender o Promotor de Justiça.

#### **Atuação da CIDASC ou MAPA**

- Lavra o **Auto de Infração** (MAPA).
- Lavra o **Auto de Interdição** do estabelecimento (CIDASC).
- Lavra o **Auto de Apreensão** dos produtos e subprodutos e animais que estiverem na linha de abate (CIDASC).
- Emite o **Auto de Inutilização** dos produtos e subprodutos, destinando-o à Graxaria ou aterro sanitário (CIDASC).
- Determina o destino para os animais apreendidos (CIDASC).
- Lavra o **Auto de Multa**, conforme o caso.
- Registro fotográfico do estabelecimento.

#### **Atuação da Polícia Militar/Ambiental**

- Verifica as condições de risco de poluição ambiental e aplica a legislação vigente a cada caso.

#### **Atuação do CRMV**

- Verifica o registro do estabelecimento junto ao CRMV-SC e a comprovação de o estabelecimento possuir médico veterinário como responsável técnico, aplicando a legislação vigente.

#### **Atuação das Equipes em conjunto**

- Encaminhamento de cópia das atuações e do Relatório de Atividades (incluindo fotos) ao Centro de Apoio Operacional do Ministério Público e ao Promotor de Justiça de defesa do consumidor do local onde está situado o estabelecimento infrator (prazo de 48 horas).

### **2. Em estabelecimentos de comércio varejista ou atacadista:**

- Produtos de origem animal e derivados sem inspeção sanitária oficial;
- Produtos de origem animal e derivados inspecionados, porém fora da área legal para comercialização, ou seja, proveniente de Serviço de Inspeção Estadual que não Santa Catarina ou proveniente de Serviço de Inspeção Municipal fora do município produtor;
- Produtos de origem animal e derivados inspecionados, com procedência comprovada, porém, constatando-se que a temperatura está fora do limite

estabelecido, rótulo fora dos padrões ou incompletos, acondicionamento e/ou armazenamento sem condições adequadas e prazo de validade vencido:

### **Atuação da Vigilância Sanitária**

- Lavra o **Auto de Intimação**, com as medidas cautelares correspondentes.
- Lavra o **Auto de Intimação**, com apreensão e inutilização do produto destinando-o para Graxaria ou aterro sanitário, se for o caso.
- Lavra o **Auto de Infração** contra o estabelecimento que está comercializando o produto.
- **Interdita** o estabelecimento se for o caso.
- Registro fotográfico do estabelecimento.

### **Atuação do CRMV**

- Verifica o registro do estabelecimento junto ao CRMV-SC e a comprovação de o estabelecimento possuir médico veterinário como responsável técnico, aplicando a legislação vigente.

### **Atuação da Fiscalização Fazendária**

- Quando acionada por suspeita de sonegação fiscal, esta determina as ações cabíveis, de acordo com cada caso.

### **Atuação das Equipes em conjunto**

- Encaminhamento de cópia das autuações e do Relatório de Atividades (incluindo fotos) ao Centro de Apoio Operacional do Ministério Público ou ao Promotor de Justiça de defesa do consumidor do local onde está situado o estabelecimento infrator (prazo de 48 horas).

#### 4 -ROTEIRO DE INSPEÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS

RAZÃO

SOCIAL:

NOME

FANTASIA:

CGC: \_\_\_\_\_

FONE: \_\_\_\_\_

FAX:

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

BAIRRO: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_

UF: \_\_\_\_\_

CEP:

PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL:

TIPO DE ESTABELECIMENTO:

LOCAL/DATA DA

INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

| ÍTEM       | ITENS AVALIADOS   | ATENDIMENT<br>O          |                          |                          |
|------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |   | SIM                      | NÃO                      | N. A.                    |
| <b>1</b>   | <b>Situação e condições da edificação</b>   |                          |                          |                          |
| <b>1.1</b> | <b>Localização:</b><br><br>Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais como insetos e roedores na área externa e vizinhança. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>1.2</b> | <b>Acesso:</b><br><br>Os condutores e ajudantes fazem uso de vestuários adequados, limpos e possuem bons hábitos de higiene.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |