

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**AVALIAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL EM PORTO ALEGRE/RS**

Autor: Gustavo da Rosa Fünkler

Porto Alegre

2014/1

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE VETERINÁRIA
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**AValiação dos estabelecimentos registrados no serviço de
inspeção municipal em Porto Alegre/RS**

Autor: Gustavo da Rosa Fünkler

Monografia apresentada à Faculdade de
Veterinária como requisito parcial para
Graduação em Medicina Veterinária

Orientadora: Andréa Troller Pinto
Co-orientadora: Rosana Breyer Caldas

Porto Alegre

2014/1

RESUMO

A saúde é um direito inalienável de todo cidadão, e para tal é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e com qualidade apropriadas. Os alimentos de origem animal, porém, não são totalmente isentos de risco para a saúde. Enfermidades de origem alimentar podem ser causadas pela ingestão de agentes infecciosos e parasitários ou por substâncias nocivas a saúde contidas nos alimentos. A presença do Médico Veterinário em toda cadeia da produção dos alimentos de origem animal é essencial para garantir as condições sanitárias adequadas. A legislação brasileira determina a competência para realização da inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos a três instâncias, o serviço de inspeção federal, estadual e municipal. Devido a recente implantação do serviço de inspeção municipal de Porto Alegre e pouca disponibilidade de dados do setor de produção de alimentos de origem animal do município, este trabalho busca reunir tais informações e avaliá-las de modo a compreender a situação do setor. Com base nos registros do serviço de inspeção municipal (SIM) de Porto Alegre, foram realizadas vistorias de rotina ou de renovação nos estabelecimentos ativos, utilizando a ficha padrão do SIM que avalia diversos itens das condições higiênicas sanitárias. Dos 14 estabelecimentos vistoriados, 4 possuíam inconformidades com os itens da ficha de inspeção, os quais foram avaliados quanto aos níveis de importância de cada um e o risco de contaminação dos produtos. Os estabelecimentos foram notificados e reavaliados para verificar-se a adequação das exigências, onde então foram aprovados e tiveram seus registros liberados. Conclui-se que o SIM é uma importante ferramenta para a regulamentação do setor da indústria de alimentos de origem animal, e indispensável para a garantia de qualidade e procedência ao consumidor, além de ser uma opção viável aos pequenos estabelecimentos do município, proporcionar a estes uma abertura de mercado representativa.

ABSTRACT

Health is an inalienable right of every citizen, and to this end it is essential that the food is produced in appropriate quantity and quality. Foods of animal origin, however, are not entirely free of risk to health. Foodborne illnesses can be caused by ingestion of infectious and parasitic agents or substances harmful to health contained in food. The presence of the veterinarian in the entire chain of production of animal origin foods is essential to ensure proper sanitary conditions. Brazilian law determines competence for conducting the inspection and sanitary inspection of food establishments producing three instances, the federal, state and municipal inspection service. Due to the recent implementation of the municipal inspection service in Porto Alegre and limited availability of data from the production of animal origin food in the municipality sector, this paper seeks to gather such information and evaluate them in order to understand the situation of the sector. Based on the records of the municipal inspection service (SIM) in Porto Alegre, routine or renewal surveys in active establishments were performed using the standard SIM card that assesses various items of hygienic sanitary conditions. Of the 14 establishments surveyed, 04 had non-conformities with the items in the inspection card, which were assessed for levels of importance of each and the risk of product contamination. The establishments were reported and revalued to verify the adequacy of requirements, which were then approved and had their registration released. We conclude that the SIM is an important tool for the regulation of the animal foods industry sector, and indispensable for quality assurance and provenance to consumers, as well as being a viable option for small establishments in the municipality, provide these a representative market opening.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

°C	Graus Celsius
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
ART	Anotação de Responsabilidade Técnica
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CREA	Conselho Regional de Engenharia e Agronomia
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Nº	Número
ONU	Organização das Nações Unidas
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RS	Rio Grande do Sul
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SMIC	Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
SUS	Sistema Único de Saúde

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	7
2	OBJETIVOS.....	9
3	HISTÓRICO.....	10
4	METODOLOGIA.....	12
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	12
6	CONCLUSÃO.....	19
	ANEXOS.....	20
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	22

1 INTRODUÇÃO

A saúde é um direito inalienável de todo cidadão, tal como está expresso no artigo XXV da Declaração Universal dos Direitos Humanos, promulgada em 1948 pela Organização das Nações Unidas (ONU). Mas, para que haja saúde, é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e com qualidade apropriadas ao equilíbrio orgânico, o que representa um fator de resistência às doenças.

Os alimentos de origem animal, entretanto, não são totalmente isentos de risco para a saúde, pois sua riqueza em proteínas e água facilita a rápida deterioração do produto, bem como a sobrevivência e multiplicação de inúmeros microrganismos patogênicos. Assim, as enfermidades de origem alimentar podem ser causadas pela ingestão de agentes infecciosos e parasitários ou por substâncias nocivas à saúde contidas nos alimentos (GERMANO, 2001).

A tuberculose, cisticercose, brucelose e toxoplasmose, infecções de elevada prevalência no Brasil, são algumas das enfermidades de caráter zoonótico que podem ser adquiridas pelo homem ao ingerir produtos de origem animal contaminados ou sem a devida inspeção sanitária das matérias primas (QUEVEDO, 1984).

Os alimentos de origem animal podem, ainda, servir de veículo para a transmissão de outros microrganismos patogênicos, que usualmente, utilizam outras vias de transmissão, como resultado de contaminação acidental, por secreções ou excreções de indivíduos portadores; como exemplos, podem ser apontados os Coliformes fecais e o *Staphylococcus aureus* (GERMANO, 2001).

Com o objetivo de garantir as condições sanitárias dos alimentos de origem animal, o Médico Veterinário é o profissional que atua em toda a cadeia de produção destes alimentos, ou seja, desde o nascimento do animal até a industrialização, passando pela transformação da matéria prima em alimento, seu armazenamento, transporte, comércio até chegar à mesa do consumidor (SANTOS *et al.*, 2007).

No Brasil os sistemas de inspeção sanitária de produtos de origem animal são regulamentados por um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais. Essa legislação trata do funcionamento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos (BRASIL, 2013).

A Constituição Brasileira de 1988 determinou a descentralização dos serviços públicos em geral. Na sequência foi criada a Lei Federal no 7.889/1989, que determinou que a competência para realização da inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, cabe à União através do MAPA (Serviço de Inspeção Federal = SIF), às Secretarias de Agricultura dos Estados e Distrito Federal (Serviço de Inspeção Estadual = SIE) e às

Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos municípios (Serviço de Inspeção Municipal = SIM). Incluem-se nessas competências, a fiscalização dos processos de produção e industrialização das carnes e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, pescados e derivados e mel e outros produtos apícolas (BRASIL, 2008).

Adicionalmente, cabe ao Ministério da Saúde, dentro do Sistema único de Saúde (SUS), e por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Vigilância Sanitária dos estados e municípios, regulamentar e verificar o uso de aditivos em alimentos, os limites de contaminantes em geral, os parâmetros microbiológicos máximos em alimentos e os resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários, além da fiscalização dos alimentos de origem animal após o processo produtivo, isto é, nas etapas de distribuição e consumo (BRASIL, 2013).

A realidade brasileira, entretanto, tem demonstrado que poucos municípios constituíram o Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Não há informações sobre o número exato de SIM's constituídos, porém estimativas indicam que apenas um terço dos municípios teriam seu serviço de inspeção implantado (BRASIL, 2013).

Diferentemente dos Serviços de Inspeção Federal e Estaduais, o SIM possui um nível de exigência adequado ao volume de produção. Dessa forma, permite às pequenas e médias empresas enquadrar sua estrutura e processos nos requisitos higiênico-sanitários sem a necessidade de grandes investimentos (PORTO ALEGRE, 2001).

Devido a recente implantação do Serviço de Inspeção Municipal de Porto Alegre e pouca divulgação do mesmo, não há disponibilidade dos dados do setor de produção de alimentos de origem animal do município, sendo necessário o levantamento e avaliação de tais informações para melhor compreender a atual situação do setor, de modo a proporcionar mais segurança alimentar ao consumidor.

2 OBJETIVOS

Reunir informações sobre o tipo e quantidade dos estabelecimentos registrados com serviço de inspeção municipal em Porto Alegre, RS.

Reunir informações sobre distribuição geográfica dos estabelecimentos registrados com serviço de inspeção municipal em Porto Alegre, RS.

Verificar o enquadramento dos estabelecimentos (com alvarás sob renovação) aos requisitos legais.

3 HISTÓRICO

No município de Porto Alegre, o SIM foi instituído através da Lei Nº 8448/1999 com posterior regulamentação através do Decreto Nº 13.252/2001, competindo a Secretaria Municipal de Produção, Indústria e Comércio (SMIC) a realização das inspeções e emissão de certificados de registro dos estabelecimentos do SIM.

O SIM foi criado com o objetivo de regulamentar o setor de produção de alimentos de origem animal no município, proporcionando mais segurança alimentar ao consumidor e abrindo mercados às empresas (PORTO ALEGRE, 2001).

Com isso, ficaram sujeitos a registro todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem e industrializem a carne, o leite e seus subprodutos derivados, mel e seus derivados, pescados e afins, ovos e outros produtos de origem animal, conforme a classificação constante no Decreto Nº 13.252/2001, limitados ao volume de produção em conformidade com o disposto nas normas técnicas instituídas pelo SIM.

Para a obtenção do registro no SIM, todo o estabelecimento deverá atender as exigências técnicas sanitárias a seguir:

- a) alvará de localização e funcionamento ou protocolo do estudo de viabilidade da edificação e atividade;
 - b) laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes (fornecido pelo SIM);
 - c) plantas do estabelecimento e anexos compreendendo:
 - c.1- as plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada.
 - c.2 - memorial descritivo das instalações;
 - c.3 - memorial econômico - sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM;
 - d) licença ambiental ou parecer favorável pelo órgão ambiental competente;
 - e) laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, salvo naqueles casos em que for fornecida por rede pública de abastecimento de água e/ou a critério do SIM;
 - f) cadastro do estabelecimento detalhando atividades, formulações, origem da matéria-prima, processamento, conservação, validade e meio de transporte;
 - g) fluxograma de processamento;
- As plantas, croquis ou projetos deverão conter:
- a) posicionamento da construção em relação a vias públicas e alinhamento do terreno;

- b) orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) localização da captação e armazenamento de água do abastecimento;
- d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) localização dos pontos de escoamento da água;
- f) localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;
- h) localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso.

Os projetos deverão ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado com a respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica ART/CREA.

Eventual ampliação reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderão ser feitas após prévia liberação do SIM.

Não será objeto de registro o estabelecimento destinado à produção de alimentos localizado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, em razão dos aspectos higiênico-sanitários.

Autorizados os registros, afora os documentos que instruíram o processo, ficarão retidas nos autos cópias reprográficas dos rótulos e embalagens que originaram o certificado de registro.

Satisfeitas as exigências constantes do Decreto, será emitido o “Certificado de Registro”, constando do mesmo o seu número, denominação social, classificação do estabelecimento e outras especificações que se fizerem necessárias.

O certificado será válido pelo período de doze meses, devendo ser renovado a cada novo período, ocasião em que o SIM fará uma vistoria no estabelecimento.

O Certificado de Registro terá validade enquanto não se modificarem quaisquer dos seus requisitos. O estabelecimento que vier a interromper as suas atividades somente poderá reiniciá-las após a realização de vistoria prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos pelo SIM.

O SIM possui em seus registros 60 estabelecimentos, sendo 43 ativos, 3 aguardando documentação para liberação de certificado.

4 METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido entre os meses de fevereiro a junho de 2014, com base nos registros do SIM do município de Porto Alegre e nas vistorias programadas pelo mesmo. Foram coletados os dados da quantidade de estabelecimentos registrados no município, classificação quanto à área de atuação, distribuição geográfica no município e condições higiênico-sanitárias.

Foram realizadas vistorias de rotina ou de renovação nos estabelecimentos ativos com o intuito de verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, pessoal, origem de matéria prima, acondicionamento de produtos e matérias primas, temperaturas de conservação, presença de pragas, acondicionamento de resíduos e amostras laboratoriais quando necessárias.

Para a fiscalização é utilizada uma ficha padrão do SIM de Porto Alegre constituída de 32 itens a serem verificados, conforme o ANEXO 1.

Para liberação de registro e utilização do número do mesmo nas embalagens, os estabelecimentos devem ser aprovados em todos os itens de avaliação. Caso contrário, é realizada nova vistoria após período de até 60 para adequação das exigências.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

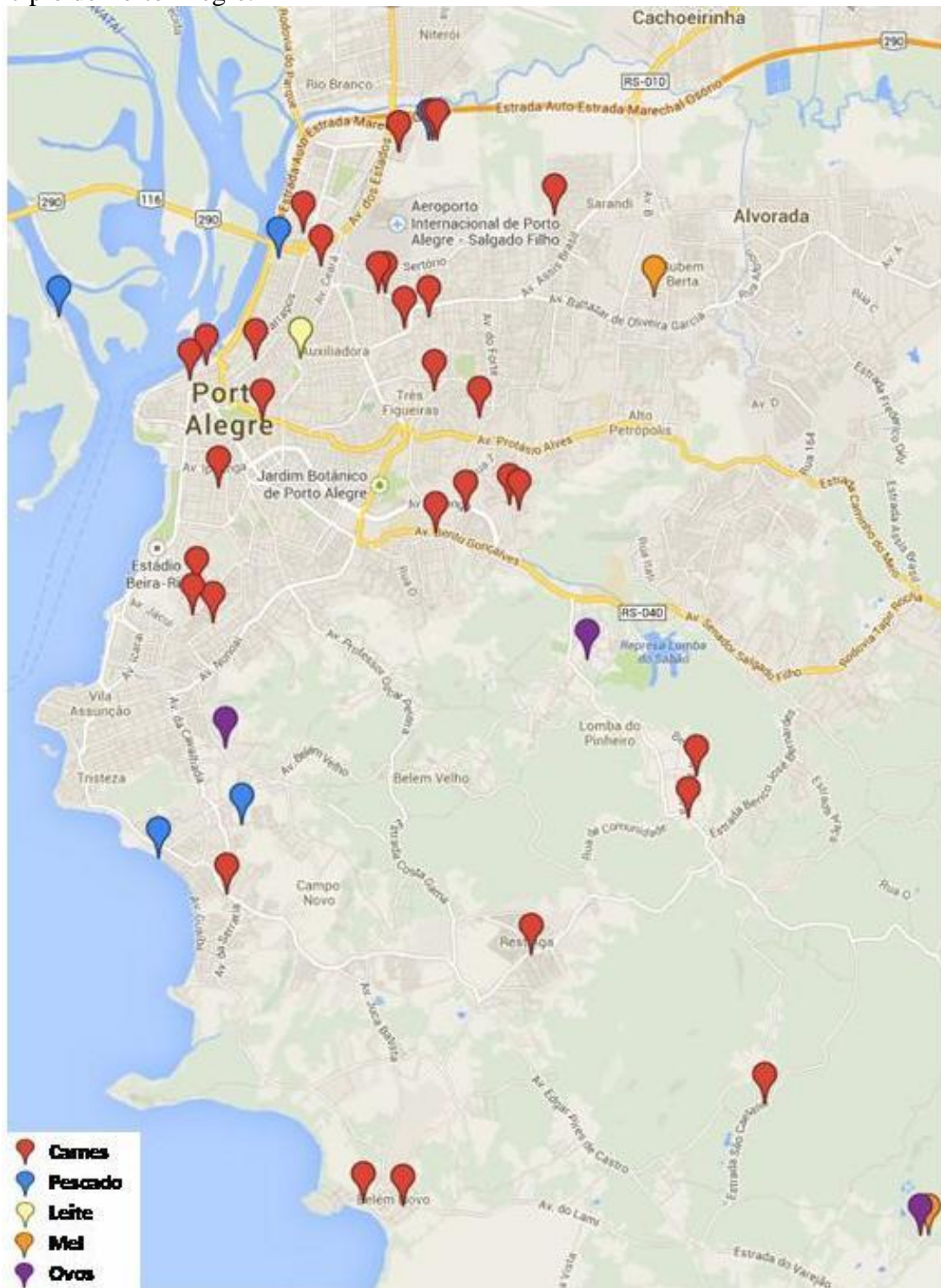
O SIM do município de Porto Alegre possui atualmente 43 estabelecimentos ativos registrados identificados na Tabela 1 e distribuídos geograficamente conforme Figura 1.

Tabela 1 – Identificação e Classificação dos estabelecimentos com registro ativo no SIM do município de Porto Alegre.

Nº do Registro	Razão Social	Classificação
003/P	Entrepasto de Pescado Cooperativa de Pescadores – Colônia Z5	Pescados
005/E	Mercearia Amazonas Ltda – Entrepasto de Carnes Supermercado Gauchão	Carnes
009/P	Associação dos Pescadores e Piscicultores do Extremo Sul – APPELUL	Pescado
013/E	Valdir M. Da Rocha Cia Ltda – Casa de Carnes São Jorge	Carnes
014/E	Lazaro Daí Prai. – Casa de Carnes Arvorezinha	Carnes
015/E	Porto Carnes Distribuidora de Carnes e Alimentos	Carnes
016/P	J.L Cunha Ltda – Japesca	Pescado
017/E	EB Distribuidora de Carnes Ltda	Carnes
019/E	Gabriel Entrepasto de Carnes Ltda	Carnes
020/M	Maria de Fátima Endres Ardissonne – Casa de Mel	Mel

021/E	Casa de Carnes Sol e Mar Ltda – Costelão do Mercado	Carnes
024/E	Casa de Carnes e Conveniência Angus da Gruta	Carnes
025/E	Noleval de Azevedo Alves	Carnes
026/E	Fábrica de Embutidos e Defumados 3 Coqueiros	Carnes
028/E	R.L Comércio de Carnes Ltda	Carnes
029/E	Super Kan Ltda	Carnes
030/E	Comércio de Alimentos Loro Ltda	Carnes
031/E	Fepese Supermercados Ltda – Super Santos	Carnes
032/E	Comercial Bom de Alimentos Ltda	Carnes
033/E	Daki Comércio de Alimentos Ltda	Carnes
034/E	Daki Comércio de Alimentos Ltda	Carnes
035/E	Carnes Querência – Juliana Zimmermann	Carnes
037/E	Supermig Comércio de Alimentos Ltda.	Carnes
038/P	Galeno Guimarães Filho	Pescado
039/E	Comercial de Carnes Alfredo Ltda	Carnes
040/O	João Carlos de Brito	Ovos
041/O	Cloves Machado Rodrigues – Granja Alecrim	Ovos
042/O	Maria de Fátima Endres Ardissonne	Ovos
043/E	J.L Delazeri e Cia Ltda. Mini Mercado Céu Sul	Carnes
044/M	João Bernardo Feeburg e Vilmar Pereira Brum – Casa do Mel	Mel
045/E	JKF Carnes Ltda	Carnes
046/E	Distribuidora de Carnes Dal Solto	Carnes
047/E	Wanderley Alves Ribeiro Churrasquinho Classe A	Carnes
048/L	Edith F Travi e Filhos Ltda	Leite
049/P	Por do sol Comércio de Utilidades e Pescados Ltda	Pescado
050/E	Indústria de Alimentos Ray Ltda	Carnes
051/E	Maicon Oliveira Patines – De Patines Comércio de Carnes	Carnes
052/E	Centermastersul Distribuidora de alimentos	Carnes
053/E	WB Comércio de Carnes LTDA	Carnes
054/E	Comercial de Carnes Armelin Ltda	Carnes
055/E	Baingo Gunther Comercial de Alimentos Ltda	Carnes
056/E	Comercial de Alimentos Loro Ltda	Carnes
058/E	Companhia Zaffari Comércio e Indústria	Carnes

Figura 1 – Distribuição geográfica dos estabelecimentos com registro ativo no SIM do município de Porto Alegre.



Durante o período de realização do trabalho foram visitados e vistoriados 14 estabelecimentos dentre os registrados no SIM de Porto Alegre, onde tais itens foram avaliados e os dados estão apresentados na Tabela 2.

Tabela 2 – Ficha de Inspeção de rotina/renovação para avaliação de condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados no SIM de Porto Alegre.

Item Avaliado	003/P	005/E	009/P	013/E	014/E	015/E	016/P	025/E	028/E	039/E	045/E	047/E	048/L	053/E
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	NA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	NA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	0	1	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	0
16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0	NA	NA	0	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
25	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
30	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
31	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Lê-se: 0 = Aprovado; 1 = Reprovado; NA = Não se aplica.

Todos os estabelecimentos que tiveram itens da avaliação reprovados, tiveram período de até 60 dias para a adequação das exigências, período o qual foi realizada nova vistoria e todos foram aprovados e tiveram seus registros liberados.

Dentre os itens da ficha padrão de inspeção do SIM avaliados, devemos considerar o nível de importância de cada um individualmente. Pois apesar de todos serem necessários

para a liberação de certificado, alguns são imprescindíveis para o funcionamento do estabelecimento, e outros passíveis de receber apenas uma notificação para adequação da conduta utilizada sem que haja interdição do estabelecimento.

Questões relacionadas, por exemplo, com a origem da matéria prima são de extrema importância e não podem ser ignorados, bem como o acondicionamento dos produtos e matérias primas e temperaturas de conservação e estocagem (ANDRADE, 1996). Qualquer item que não estiver em adequação com as exigências, comprometendo a qualidade final do produto, não permite o funcionamento do estabelecimento até que o mesmo esteja aprovado.

Por outro lado, questões estruturais ou de pessoal que não afetem a qualidade final do produto, mas que devem ser seguidas por questões como segurança operacional ou facilidade de processamento, podem ser notificadas para que o estabelecimento proceda a adequação sem que haja interrupção no funcionamento (GERMANO, 2003).

Dos 14 estabelecimentos vistoriados no período, 04 possuíam inconformidades com os itens da ficha de inspeção. A maioria dos problemas ligados a questões estruturais ou de pessoal. Entre os problemas observados, por exemplo, a ausência de toalhas de papel descartável para a higienização adequada das mãos dos manipuladores (item 2), é um problema estrutural simples, de fácil resolução, mas que deve ser observação com atenção, uma vez que tem o intuito principal de evitar a contaminação dos produtos, cujos maiores veiculadores, segundo a BRASIL, 2004, são os manipuladores de alimentos, ou seja, aqueles que têm contato direto com o produto durante seu preparo, quando não se preocupam em praticar a higiene pessoal básica diária e constante.

O item 05, que diz respeito ao estado de conservação e higiene do piso, forro e paredes, também é um problema estrutural observado. Tais injúrias estruturais dificultam a limpeza e sanitização dos ambientes, o que pode ocasionar uma contaminação com o passar do tempo, pelo acúmulo de sujidades e problemas de infiltrações (FIGUEIREDO, 2001). A decisão de notificação, interdição do estabelecimento ou suspensão do registro deve ser feita conforme a seriedade da inconformidade, o que deve ser avaliado pelo médico veterinário responsável, visto o risco de contaminação. No caso do estabelecimento pesquisado, este foi notificado e teve prazo de 60 dias para adequação, quando foi realizada nova vistoria e confirmada a reforma e adequação.

Foi observado também, problema de rotulagem, onde os rótulos não continham todas as informações exigidas pela legislação vigente, bem como inconformidades com selo de inspeção municipal, o qual deve possuir formato de losango, a sigla do SIM, o número do

registro do estabelecimento, seguido da letra que o classifica conforme a o Art. 46 do Decreto Nº 13.252/2001 e a palavra inspecionado, conforme figura 2.

Figura 2 – Modelo de selo de inspeção do SIM do município de Porto Alegre



Encontraram-se inadequações com o quesito que analisa a presença de proteções contra a entrada de pragas nas entradas e janelas de estabelecimentos, cuja falta traz risco de contaminação carregado por pragas, bem como parasitas e afins. Sem a proteção contra a entrada de tais pragas, as entradas dos estabelecimentos devem permanecer fechadas até a adequação para evitar-se tal risco, e estes são notificados e re-inspecionados para comprovação de adequação.

Além dos problemas estruturais e de rotulagem, existiram também problemas com pessoal, como a não utilização de uniforme adequado para manipulação de alimentos e/ou utilização destes em condições de higiene inadequadas. O uso de uniforme adequado visa à proteção contra contaminação, e em alguns casos, a segurança do próprio funcionário, assim como também é preciso mantê-los em condições higiênicas, realizando a troca, sempre que necessário ou lavagem. A não utilização de uniformes e/ou não lavagem adequada de botas, por exemplo, pode carrear contaminações que podem chegar ao alimento, e comprometer a qualidade de todo um lote de produto.

O treinamento e conscientização dos funcionários durante todas as fases da manipulação de produtos de origem animal são essenciais para o bom funcionamento dos estabelecimentos e a garantia da qualidade do produto final, o que torna os manipuladores um elemento crítico no processo de manipulação e beneficiamento, e que deve ser observado cuidadosamente para que não ocorram problemas que possam comprometê-los (GERMANO, 2003).

Os itens da ficha padrão de inspeção do SIM de Porto Alegre baseiam-se no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e no Programa de Boas Práticas

de Fabricação (BPF), que foram desenvolvidos para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor. Seus princípios são utilizados no processo de melhoria da qualidade, contribuindo para maior satisfação do consumidor, tornando as empresas mais competitivas e ampliando as possibilidades de conquista de novos mercados.

As normas que estabelecem as chamadas BPF's envolvem requisitos fundamentais que vão desde as instalações da indústria, passando por rigorosas regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho (tais como lavagem frequente e correta das mãos, utilização adequada dos uniformes, disposição correta de todo o material utilizado nos banheiros e o uso de sanitizantes) até a descrição, por escrito, dos procedimentos envolvidos no processamento do produto. Gerências, chefias e supervisão devem estar totalmente engajadas para o êxito do programa, pois o planejamento, organização, controle e direção de todo o sistema depende destes profissionais. Sendo necessários investimentos para a adequação das não-conformidades detectadas nas instalações e nas ações de motivação dos funcionários, o comprometimento da alta administração torna-se fundamental.

As Boas Práticas de Fabricação são obrigatórias pela legislação brasileira, para todas as indústrias de alimentos, e a Portaria 368/97 (BRASIL, 1997), estabelece o "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores de Alimentos".

Além disso, a RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004) dispõe sobre "Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação", tendo como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Vale ressaltar a diferença entre uma legislação e outra somente quanto aos estabelecimentos de aplicação, visto que é necessário observar que as duas servem como uma proteção ao consumidor, já que a finalidade tanto da Portaria 368/98 (BRASIL, 2008), como a RDC 216 (BRASIL, 2004) é garantir a inocuidade dos alimentos destinados ao consumo humano.

A implantação do SIM em Porto Alegre tem mudado o setor de indústria de alimentos do município de inúmeras maneiras, tornando mais próxima e acessível aos estabelecimentos a regularização, por ser um processo que ainda que burocrático, é mais rápido que quando comparado às outras esferas dos serviços de inspeção e que não exige grandes investimentos, adequando pequenas produções existentes no município a este serviço tão importante.

Ainda que de implantação recente, o SIM de Porto Alegre possui poucos registros quando analisada a cadeia da indústria de alimentos de origem animal do município, isso se deve principalmente a pouca divulgação do serviço, falta de interesse dos estabelecimentos em regularizar-se e a carência de recursos humanos disponível para fiscalizar tantos estabelecimentos.

A já existência do Serviço de Inspeção Municipal também é de grande importância para a então adesão ao novo sistema de inspeção que vem sendo implantado no Brasil, que é o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), que vem descentralizar e integrar todos os sistemas de inspeção. Para participar do Suasa os serviços de inspeção dos estados e dos municípios é que devem solicitar a adesão. Essa adesão ao Suasa depende da decisão de cada serviço (de cada SIE e SIM). A adesão pode ser individual (cada serviço) ou, no caso de municípios, também em forma associativa, por meio de consórcios de municípios. Com adesão ao Suasa, por exemplo, as produções dos estabelecimentos podem ser comercializadas em todo o território nacional, e não mais restritas ao território de seus respectivos serviços de inspeção.

6 CONCLUSÃO

Após avaliação dos estabelecimentos registrados no SIM de Porto Alegre é possível concluir que este serviço é uma ferramenta importante para a regulamentação do setor da indústria de alimentos de origem animal, além de proporcionar ao consumidor produtos com garantia de qualidade e procedência.

A falta de pessoal para realizar fiscalizações nos estabelecimentos é um dos problemas enfrentados pelo serviço, já que a contratação de mais veterinários é necessária, bem como técnicos fiscais. Isso permitiria a expansão do serviço, possibilitando o registro de cada vez mais estabelecimentos, visto que o município de Porto Alegre possui um número expressivo de estabelecimentos passíveis de inspeção ainda não registrados no SIM do município.

O SIM permite ainda a essas indústrias de alimentos que não possuem porte ou volume de produção adequadas às exigências de outros serviços de inspeção (SIE ou SIF) um meio de regulamentação para tais produções e portanto uma abertura de mercado dentro de seus municípios, e Porto Alegre, por tratar-se de um município de grandes extensões e com mercado com capacidade para absorver tais produções, sem a necessidade de venda fora do município, torna o SIM do município uma opção viável aos estabelecimentos e confiável para os consumidores.

ANEXOS

Anexo 1

Localização

1. O estabelecimento está localizado distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza?

Instalações e Equipamentos

2. O estabelecimento possui no acesso à sala de processamento lava-botas e lavatório de mãos, providos de água, sabão líquido e toalhas descartáveis?
3. O estabelecimento dispõe de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos, além de banheiro e vestiários?
4. O estabelecimento possui paredes e piso de material liso, lavável e impermeável?
5. O piso, as paredes e o forro estão em bom estado de conservação e higiene?
6. A sala de desossa e fabricação possui água quente e fria para higienização dos equipamentos e dependências?
7. A sala de processamento possui higienizadores de faca e chaira, mantidos com água limpa e a 82°C, no mínimo?
8. O estabelecimento dispõe de mesas de material adequado, que facilitem a higienização e execução dos trabalhos?
9. O maquinário utilizado possui superfície lisa, lavável, em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza?
10. Há presença de objetos e materiais não relacionados à produção?
11. Os panos e utensílios de limpeza estão em boas condições?

Acondicionamento de produtos e matérias primas

12. O estabelecimento dispõe de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal?
13. Dispõe de recipientes diferenciados e identificados para colocação de produtos não comestíveis?
14. Os produtos estão armazenados em condições higiênicas?
15. Os produtos estão embalados e rotulados, com marca oficial do produto, data de fabricação e prazo de validade?

Temperaturas

16. A sala de produção é adequada aos processos de industrialização, em termos de temperatura e umidade? (14°C a 16°C) Temperatura constatada: _____
17. A câmara de recepção está em temperatura adequada ao tipo de produto ali estocado? (0°C a 7°C) Temperatura constatada: _____
18. A câmara de estocagem está em temperatura adequada ao tipo de produto ali estocado? (0°C a 7°C) Temperatura constatada: _____
19. A câmara de congelamento está em temperatura adequada ao tipo de produto ali estocado? (abaixo de -18°C) Temperatura constatada: _____

Origem da matéria prima

20. O estabelecimento utiliza matéria prima sem inspeção ou inadequada para fabricação de produtos de origem animal?
21. O estabelecimento possui registros diários de entrada e saída de matérias primas e produtos finais, especificando quantidade e origem/destino?

Presença de pragas

22. As aberturas do estabelecimento possuem proteção contra a entrada de pragas?
23. O estabelecimento está livre de moscas, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais?

Pessoal

24. Os funcionários utilizam uniformes completos, calça, botas, avental e gorro, de cor clara e limpos?
25. Os funcionários lavam as botas e as mãos antes de entrarem na sala de processamento e sempre que necessário?
26. Os funcionários utilizam adornos nas mãos, pulso, pescoço ou orelhas?
27. Os funcionários apresentam sintomas de afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas?

Coleta de amostra para análise laboratorial

28. Há suspeita de contaminação dos produtos e/ou matérias primas?
29. A mercadoria alterada é passível de consumo humano na forma estabelecida na Lei nº 8448/1999 e no Decreto nº 13.252/2001?

Acondicionamento de resíduos

30. Os resíduos são acondicionados em recipientes higienizados e com tampa?
31. São utilizados sacos plásticos nas lixeiras?

Os resíduos estão acondicionados em local adequado?

REFERÊNCIAS

ANDRADE, N.J. de; MACEDO, J. A. de. Higienização na indústria de alimentos, São Paulo, Varela, 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Portaria nº 368 de 04/09/1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Brasília, 1997

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Aprovado pelo decreto n.30.691, 29/03/52, alterados pelos decretos n.1255 de 25/06/62, 1236 de 01/09/94, 1812 de 08/02/96, 2244 de 04/06/97. Brasília, 2008.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Cartilha sobre inspeção sanitária de estabelecimentos que processam alimentos. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. Manual de orientações sobre constituição de serviço de inspeção municipal (SIM). Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação: Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004

FIGUEIREDO, R. M. SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP: Programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 2001.

GERMANO, Maria Izabel Simões. Treinamento de Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde, São Paulo: Livraria Varela, 2003.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008.

PORTO ALEGRE. Decreto Nº 13.252, de 06 de junho de 2001. Regulamenta a Lei nº 8.448, de 30 de dezembro de 1999, que instituiu o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal e vegetal no Município de Porto Alegre. Lex: Diário Oficial de Porto Alegre, 18 de junho de 2001. Porto Alegre, 2001.

QUEVEDO, P. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Higiene Alimentar. v. 3, n. 4, p.167-172,1984.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. 3. ed. São Paulo: Editora Atheneu. 2005.

SANTOS, L. M. *et al.*, Importância do médico veterinário na produção de alimentos de origem animal, para a sociedade: revisão de literatura. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária, Garça, v. 4, n. 8, p. 1-4, jan. 2007.