

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA SERRA DA CANASTRA ALTO SÃO FRANCISCO E MÉDIO RIO GRANDE (CICANASTRA) E SEU DESENVOLVIMENTO PARA A ADESÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SISBI-POA

Ana Flávia de Oliveira¹
Laryssa Freitas Ribeiro²

RESUMO

O presente trabalho relatou a dificuldade do Consórcio Intermunicipal da Serra da Canastra, Alto São Francisco e Médio Rio Grande - CICANASTRA em obter a equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal-SISBI-POA e sua dificuldade em busca da equivalência. Foi elaborado um “*Check-list*” de acordo com os requisitos da Instrução Normativa nº 36 de 2011 e da Instrução Normativa nº 17 de 2020 para a compreensão das dificuldades em obter a equivalência ao SISBI-POA via Consórcio Cicanastra. O Consórcio Cicanastra se encontra em processo para a adesão ao SISBI-POA, porém devido às não conformidades que ainda se encontram presentes, há um impedimento para adesão. Há a necessidade de planejamento, por parte da administração pública dos municípios participantes, para possíveis correções resultando assim na autorização para comércio em âmbito federal.

Palavras- chave: Equivalência; Serviço de Inspeção; Segurança dos alimentos.

ABSTRACT:

The present work reported the difficulty of the Intermunicipal Consortium of Serra da Canastra, Alto São Francisco and Middle Rio Grande - CICANASTRA in obtaining equivalence to the Brazilian System of Inspection of Products of Animal Origin - SISBI-POA and its difficulty in seeking equivalence. a “*Check-list*” in accordance with the requirements of Normative Instruction No. 36 of 2011 and Normative Instruction No. 17 of 2020 for understanding the difficulties in obtaining equivalence to the SISBI-POA via the Cicanastra Consortium. The Cicanastra Consortium is in the process of joining the SISBI-POA, but due to the non-conformities that are still present, there is an impediment to joining. There is a need for planning, by the public administration of the participating municipalities, for possible corrections, thus resulting in authorization for trade at the federal level.

Keywords: Equivalence; Inspection Service; Food safety.

INTRODUÇÃO

A inocuidade do alimento é responsabilidade compartilhada por todos os envolvidos na cadeia produtiva: os agricultores, os produtores, os fabricantes, os transportadores, o varejo, os consumidores e o Estado. O Estado é representado pelos municípios, estados e governo federal, os quais possuem o dever de realizar a inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal. Após a inspeção, se apto para ser consumido, o alimento recebe um

¹ Médica Veterinária, discente da Pós Graduação *latu sensu* em Gestão da Qualidade, Higiene e Tecnologia de Produtos de Origem Animal do IFOPE, CRMV-MG nº 24088, anafalviaoliveira66@gmail.com

² Professora orientadora, graduada em Medicina Veterinária, mestre e doutora em Medicina Veterinária (Universidade Estadual Paulista - UNESP/Jaboticabal-SP). Professora de Medicina Veterinária (Centro Universitário Mário Palmério - UNIFUCAMP/Monte Carmelo-MG) (laryssaribeiro84@gmail.com)

selo de inspeção, certificando que não apresenta risco para a saúde pública. (Pissolato et al ., 2018)

O Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) tem como objetivo garantir a saúde dos animais e sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos, dos serviços, identidade, qualidade e segurança dos produtos finais destinados ao consumo.

O SUASA é composto por um subsistema de inspeção e fiscalização, que tem por objetivo harmonizar e padronizar os procedimentos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal em todo o país, sendo ele o SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

Com a adesão ao SISBI-POA, os produtos de origem animal podem ser comercializados em todo o território brasileiro, possibilitando maior inserção dos produtos da agricultura familiar no mercado formal local, regional e nacional o qual estimula a implantação de novas agroindústrias, gerando um ganho à saúde pública, prevenindo assim, as doenças que são transmitidas por alimentos de origem animal, reduzindo deste modo o abate e a comercialização de produtos clandestinos (Pissolato et al ., 2018). A fim de garantir a segurança e a procedência dos produtos de origem animal, a administração pública, em diferentes instâncias, confere as agroindústrias que manipulam produtos de origem animal e que atendem os critérios exigidos pela legislação selos de inspeção, são eles: o Serviço de Inspeção Municipal (SIM); o Serviço de Inspeção Estadual (SIE); e o Serviço de Inspeção Federal (SIF) (Ascom 2018), sendo que todos eles são responsáveis pela inspeção de produtos de origem animal, tais como, carnes, leite, ovos, mel, doces, pescado e seus derivados.

Vale ressaltar ainda que o SIM pode estar associado a algum tipo de consórcio público, onde, o consórcio presta serviços de fiscalização aos estabelecimentos que são registrados no SIM de determinado município. Dessa forma, a comercialização entre os municípios consorciados é permitida (BRASIL, 2019).

Os consórcios públicos possuem seus objetivos determinados pelos entes da Federação que o celebrarem, observados os limites constitucionais e legais, e deverão constar no protocolo de intenções, que, após ratificação, transforma-se no contrato de consórcio. E, é possível que os consórcios exerçam as atividades de planejamento, regulação, fiscalização, prestação de serviço público em regime de gestão associada e licitação conjunta. Uma pesquisa recente da CNM (Confederação Nacional dos Municípios), 40% dos municípios brasileiros possuem Serviços de Inspeção Municipal (SIM) e apenas 11% desses serviços são prestados por meio de consórcios públicos. Os municípios pesquisados que não fornecem o S.I.M. informaram que a principal razão é a falta de recursos financeiros para criação do mesmo. (MAPA, 2021)

Os municípios de Capitólio, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Pimenta, Doresópolis, e Córrego Fundo, do estado de Minas Gerais, se consorciaram com o objetivo de eliminação do comércio de produtos de origem animal clandestino e também para a cooperação mútua entre os municípios consorciados de forma a compartilhar despesas públicas buscando o fortalecimento institucional. Cada município, isoladamente, possui baixa capacidade técnica e financeira para implantação efetiva do Serviço de Inspeção Municipal. Desta forma, foi fundado o Consórcio Intermunicipal da Serra da Canastra, Alto São Francisco e Rio Grande (CICANASTRA) em 2018. Atualmente o Consórcio se encontra com o cadastro no e-SISBI desde 29/04/2020 expirando em 29/04/23.

As cidades consorciadas possuem os seguintes números de estabelecimentos registrados (Tabela 1).

Tabela 1 – Relação de cidades consorciadas e estabelecimentos registrados

Cidades Consorciadas	Nº de Estabelecimentos Registrados
Capitólio- MG	14
Vargem Bonita- MG	5
São Roque de Minas- MG	37
Medeiros- MG	15
Doresopolis- MG	2
Pimenta- MG	5
Córrego Fundo- MG	3

No Consórcio Cicanastra, os municípios de Vargem Bonita, São Roque de Minas, e Medeiros se encontram na Microrregião Serra da Canastra, popularmente conhecida pela produção de um Queijo Minas Artesanal (QMA) característico, denominado Queijo Canastra.

A elaboração de queijo artesanal a partir de leite cru é uma atividade tradicional em vários municípios de Minas Gerais. Essa atividade caracteriza a identidade sociocultural do Estado, além de ser a principal atividade geradora de renda das regiões produtoras. No Brasil, os queijos artesanais estão caracterizados por regiões produtoras e, embora todo o Estado de Minas Gerais tenha habilidade para a produção desses queijos, atualmente existem cinco microrregiões reconhecidas: Serro, Serra da Canastra, Cerrado (antigo Alto Paranaíba), Araxá e Campo das Vertentes (BEMFEITO, 2016).

O Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Cicanastra, possui implantadas planilhas de produção mensal de todos os estabelecimentos registrados, sendo assim houve no ano de 2021 um valor significativo de produção de produtos de origem animal, dentre eles queijos, carnes, mel e pescado e seus derivados. Diante disso, o trabalho relatou a dificuldade do consórcio Intermunicipal da Serra da Canastra, Alto São Francisco e Médio Rio Grande-CICANASTRA para a adesão ao SISIBI-POA.

METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido através de *Check-list* e através de plano de ações corretivas em resposta ao relatório de auditoria relacionada ao SISBI do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal da Serra da Canastra, Alto São Francisco e Médio Rio Grande-CICANASTRA, com autorização do Diretor Executivo e do Presidente do Consórcio.

As atividades listadas que merecem atenção para o desenvolvimento e melhoria do trabalho para uma futura adesão ao SISBI-POA são:

- Número de Médicos Veterinários: O número de profissionais veterinários deve ser compatível com a quantidade de estabelecimentos registrados a serem inspecionados, conforme a legislação vigente.
- Conflito de interesse: São situações gerada pelos conflitos entre o interesse público e privada, que possam comprometer ao interesse coletivo, ou influenciar de maneira imprópria o desempenho da função pública, neste caso, a inspeção de produtos de origem animal.
- Fiscais com poderes legais: É a autoridade fiscal com o poder de examinar nas atividades de inspeção e fiscalização com neutralidade e independência.
- Número de auxiliares de inspeção e administrativo lotados no S. I. M: Existe uma necessidade de uma equipe de apoio para as operações de fiscalização, e de escritório. Para o cálculo de número de funcionários, médico veterinário, auxiliar de inspeção e

administrativo, precisam ser usados como critério, o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos, havendo no mínimo um profissional de veterinária. Ressaltando que nos momentos de abate de animais, é obrigatória a permanência do profissional no abatedouro.

- Cronograma de treinamentos do pessoal técnico oficial: Após a contratação da equipe, os mesmos deveram passar por processo de capacitação. É recomendado, que também a visita/ou, estágio dos profissionais em outro serviço de inspeção municipal já em andamento, para troca de experiências.
- Controle de entrada e saída de documentos oficiais e planejamento de documentos internos: Pode ser composto de protocolo geral (controle de documentos e fichas cadastral dos estabelecimentos registrados compondo-se dos dados necessários) e sistema de informações (Banco de dados com sistemas de guarda de registros auditáveis, constantemente alimentado e atualizado a respeito das atividades de inspeção permanente e periódica e de supervisão e dados com a relação dos estabelecimentos)
- Legislações e outras informações: O S.I.M. é regulamentado por legislação municipal: leis, decretos, portarias, resoluções, instruções normativas e outros.
- Organograma do Órgão Fiscalizador: é uma representação visual de estrutura organizacional de uma empresa. Ou seja, descrevendo como a empresa se organiza internamente em nível de cargos e departamentos.
- Estrutura Física: Disponibilização de veículo, sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos indispensáveis que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção.
- Análise e aprovação de projetos e registro de estabelecimentos e rótulos; processo de aprovação dos produtos, suas caracterizações e memoriais descritivos; as aprovações, alterações e cancelamentos de registro dos estabelecimentos: O estabelecimento obedece aos procedimentos de aprovação dos projetos, não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente deliberadas pelo Serviço de Inspeção Municipal. O regulamento precisa conter normas detalhadas de todo o funcionamento do SIM, obedecendo às peculiaridades de qualquer tipo de estabelecimento, preservando o aspecto higiênico-sanitário de elaboração dos produtos, certificado dos registros auditáveis de todos os procedimentos do SIM.
- Dados nosográficos: São dados que constam as **estatísticas de abate**, que são alimentadas pelas planilhas de inspeção ante mortem, planilhas de inspeção post mortem, relatório de condenações de carcaça e seus respectivos julgamentos.
- Guia de Trânsito Animal: É o **documento oficial para transporte animal** no Brasil e contém informações essenciais sobre a rastreabilidade (origem, destino, finalidade, espécie, vacinações, entre outros).
- Registro do histórico das penalidades: É uma ficha com registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob sua fiscalização.
- Registro de reuniões técnicas: São registros de reuniões técnicas ocorridas abrangendo os principais temas abordados.
- Escala de Serviço de Inspeção Municipal: A forma como as horas trabalhadas serão divididas.
- Inspeção permanente ante mortem e post mortem de animais: Os proprietários de estabelecimentos ficam obrigados a informar antecipadamente no prazo de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a execução de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

- Registros Físicos de Fiscalização: Constitui um banco de dados de fiscalização de guarda de registros auditáveis continuamente alimentado e atualizado a respeito das atividades de inspeção permanente e periódica e de supervisão.
- Programas de autocontrole das empresas: São programas que foram criados por órgãos reguladores para dividir a **responsabilidade de fiscalizar a qualidade dos produtos comercializados com os próprios produtores e fabricantes.**
- Cronograma e registros das supervisões nos estabelecimentos: Cronograma é uma ferramenta de gestão de atividades normalmente em forma de tabela, que também contempla o tempo em que as atividades vão se realizar, e função de supervisionar os estabelecimentos.
- Previsão orçamentária para as análises, utilização de laboratórios credenciados e registros de análises: Instituir um programa e cronograma de envio de amostras de água e de produtos, para análises físico-químicas e microbiológicas, referentes aos estabelecimento sob-responsabilidade, em uma periodicidade compatível com o risco oferecido por cada produto e cada estabelecimento e de acordo com a legislação específica, e é em laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais.
- Controle ao combate a fraudes, atividades clandestinas e ações de prevenção e combate à fraude econômica: Elaborar e efetuar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal.
- Controle ambiental: Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos estão apresentados no check- list abaixo (Tabela 2).

Tabela 2- Chek-list sobre conformidades e não conformidades do CICANASTRA.

1- EQUIPE TÉCNICA			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
O n° de médicos veterinários lotados no Serviço de Inspeção é compatível com a categoria dos estabelecimentos (inspeção permanente e inspeção periódica)?		X	O Serviço de Inspeção dos municípios de Capitólio e São Roque de Minas não possuem o n° de médicos veterinários compatível com a categoria dos estabelecimentos. Uma vez que existem um total 40 estabelecimentos registrados ao Serviço de Inspeção Municipal de São Roque de Minas e 12 em Capitólio (sendo um deles abatedouro de aves).
Há conflito de interesse dentre os médicos veterinários pertencentes à equipe técnica?	X		
Os fiscais possuem poderes legais para realização das atividades de inspeção e fiscalização com imparcialidade e independência.		X	O Serviço de Inspeção do Consórcio possui apenas um profissional com o cargo de Coordenador do Serviço de

			Inspeção, não havendo profissionais concursados e, portanto, dependente da mudança de governo a cada eleição municipal.
O n° de auxiliares de inspeção lotados no Serviço de Inspeção é compatível com a categoria dos estabelecimentos?		X	O Serviço de Inspeção dos municípios de Capitólio e São Roque de Minas não possuem o n° de auxiliares de inspeção compatível com a categoria dos estabelecimentos.
O n° de auxiliares administrativos lotados no Serviço de Inspeção é suficiente?	X		
Há cronograma de treinamentos do pessoal técnico oficial (carga horária, conteúdo programático e registros auditáveis)?		X	Não possui cronograma de treinamentos do pessoal técnico do Serviço de Inspeção.
2- SETOR DE PROTOCOLO			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
Há controle de entrada e saída de documentos oficiais?	X		
Existe planejamento para controle de documentos internos?	X		O Serviço de Inspeção Municipal de cada município possui pastas devidamente identificadas para cada estabelecimento registrado no SIM, no qual é realizado o arquivo dos documentos, porém ainda não possui controle de documentos obsoletos, ofícios, notificações e outros.
Possui ficha cadastral dos estabelecimentos registrados?	X		
3- LEGISLAÇÃO E OUTRAS INFORMAÇÕES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
Possui Lei que institui o Serviço de Inspeção em todos os municípios do consórcio?	X		

Possui Decreto que regulamenta a Lei do Serviço de Inspeção em todos os municípios integrantes do consórcio?		X	O Serviço de Inspeção dos municípios de Vargem Bonita e São Roque de Minas não possuem Decreto que regulamenta a Lei do Serviço de Inspeção.
Possui Organograma do Órgão Fiscalizador?	X		
4- ESTRUTURA FÍSICA			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
O Serviço de Inspeção de cada município possui material de apoio, mobiliário e equipamentos para suporte administrativo às atividades de inspeção (computador, mesa, impressora, carro, equipamentos de inspeção)?		X	O Serviço de Inspeção de todos os municípios não possui equipamentos para o trabalho de inspeção.
5- SISTEMA DE INFORMAÇÕES			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
O Serviço de Inspeção de cada município possui banco de dados com a relação dos estabelecimentos (nome, CNPJ, número do registro, classificação, endereço, telefone, data de registro, produtos registrados)?	X		
O Serviço de Inspeção de cada município possui banco de dados com relação dos estabelecimentos que pretendem aderir ao SISBI POA e realizar o comércio interestadual de produtos de origem animal?		X	O Serviço de Inspeção de todos os municípios não possui banco de dados com relação dos estabelecimentos que pretendem aderir ao SISBI.
O processo de registro dos estabelecimentos obedece aos procedimentos de análise e aprovação de projetos?	X		

Possui controle das aprovações, alterações e cancelamentos de registro dos estabelecimentos, obedecendo às peculiaridades de cada tipo de estabelecimento, resguardando-se o aspecto higiênico-sanitário de elaboração dos produtos?	X		
O processo de registro de rótulos/produtos obedece aos procedimentos de análise e aprovação conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de cada produto (RTIQ)?	X		O Serviço de Inspeção de todos os municípios possui o processo de registro de rótulos/produtos para todos os estabelecimentos. Porém há um grande gargalho em relação às gráficas que confeccionam rótulos sem a aprovação do S.I.M
Possui controle do processo de aprovação de memoriais descritivos?	X		
É realizado controle de dados nosográficos e de produção?		X	O Serviço de Inspeção de todos os municípios não possui controle de dados nosográficos e de produção.
Existe controle de Guia de Trânsito Animal (G.T.A.), para abatedouros?		X	O Serviço de Inspeção Municipal de Capitólio não possui controle das G.T.A.'s emitidas pelos abatedouros de aves e pescados.
Possui registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob sua fiscalização?	X		
Possui registro de reuniões técnicas entre os municípios aderidos ao consórcio?	X		
6- CRONOGRAMA DE FISCALIZAÇÃO			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
A escala de Serviço de Inspeção de cada município está de acordo com a categoria dos estabelecimentos (inspeção permanente e inspeção periódica)?		X	A escala de Serviço de Inspeção dos municípios de Capitólio e São Roque de Minas não estão de acordo, conforme a categoria dos estabelecimentos.

Possui inspeção permanente <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i> dos animais destinados ao abate, bem como os critérios de julgamento e destinação das carcaças?		X	O Serviço de Inspeção do município de Capitólio não possui inspeção <i>ante mortem</i> e <i>post mortem</i> e, conseqüentemente, o julgamento e destinação das carcaças de aves.
Há registros físicos das Fiscalizações?	X		
O Serviço de Inspeção de cada município realiza a verificação dos programas de autocontrole das empresas?		X	O Serviço de Inspeção de cada município não realiza a verificação do programa de autocontrole de todos os estabelecimentos.
7- CRONOGRAMA DE SUPERVISÃO			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
Possui cronograma e registros das supervisões nos estabelecimentos?		X	O Serviço de Inspeção de todos os municípios não possui supervisão, possuem somente fiscalização.
8- CRONOGRAMA DE ANÁLISES OFICIAIS			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
Existe planejamento para previsão orçamentária para as análises?	X		
O Serviço de Inspeção de cada município possuem credenciamento de laboratórios, ou utiliza laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimentos (MAPA)?	X		
O Serviço de Inspeção de cada município possui cronograma e controle de envio de amostras de água e de produtos, para análises físico-químicas e microbiológicas referentes aos estabelecimentos sob sua responsabilidade e em frequência compatível com o risco oferecido por cada produto?		X	O Serviço de Inspeção de todos os municípios não realiza análises oficiais.
Possui registros das análises realizadas?	X		

Os resultados são avaliados e são adotadas e registradas as providências em relação às análises fora do padrão?	X		
Há controles relativos ao combate às fraudes (composição dos produtos)?		X	O Serviço de Inspeção de cada município não possui controle para o combate às fraudes.
9- COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
O Serviço de Inspeção possui algum Programa de Combate às Atividades Clandestinas nos municípios?	X		
Possui ações de prevenção e combate à fraude econômica (qualidade e composição centesimal dos produtos de origem animal)?		X	O Serviço de Inspeção não possui ações para prevenção e combate à fraude econômica dos municípios.
10- AÇÕES DE CONTROLE AMBIENTAL			
ITENS A SEREM AVALIADOS	C	NC	COMENTÁRIOS
O Serviço possui controle da regularização ambiental dos estabelecimentos?	X		

Elaborado conforme Instrução Normativa nº 36 de 2011 e a Instrução Normativa nº 17 de 2020.

Legenda: C: Conforme; CN: Não Conforme.

Com relação ao primeiro requisito avaliado, o número de médicos veterinários e auxiliares de inspeção, não é compatível com as atividades realizadas pelo SIM. Além disso, o Consórcio não apresenta programa de capacitação técnica, possuindo apenas uma profissional com cargo de coordenadora de fiscalização, uma médica veterinária encarregada de executar a inspeção nos 75 estabelecimentos registrados, e uma inspeção permanente no abatedouro de aves. Este número é incompatível com o volume de inspeções, tendo em vista que seriam necessários entre cinco a seis profissionais para atender tal demanda, conforme a Instrução Normativa nº 36 de 2011 e a Instrução Normativa nº 17 de 2020 (Brasil, 2020).

O número de auxiliares de inspeção e administrativo também não é compatível com a categoria dos estabelecimentos, devido ao município de Capitólio demandar uma inspeção permanente (abate de aves), e nenhum dos municípios consorciados possui um fiscal do Serviço de Inspeção Municipal concursado.

Para adesão ao SISBI, é necessária a existência de uma equipe de inspeção, a qual deve contar com médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, em quantidade compatível com as atividades de inspeção nos estabelecimentos. Com isso, deve ser realizado um cálculo de funcionários levando em consideração o volume de produção dos estabelecimentos e a necessidade presencial de inspeção oficial. Além disso, durante o abate de animais em abatedouros deve-se ter presente um médico veterinário (Prezzoto, 2013).

No item conflito de interesse, o Consórcio Cicanastra se encontra em conformidade, não havendo divergências. Já no requisito de fiscais com poderes legais, o Serviço de Inspeção do

Consórcio possui apenas duas profissionais contratadas, não havendo profissionais concursados e, portanto, sendo dependente da legislação municipal e da diretoria do Consórcio.

O Consórcio Cicanastra não possui um cronograma de treinamentos do pessoal técnico do Serviço de Inspeção, sendo que a implantação desse cronograma é essencial para a motivação e envolvimento dos servidores a partir de capacitações periódicas (Ferreira, 2001). Segundo Meneses et al. (2010), as ações de capacitação podem ocorrer a partir de treinamentos, desenvolvimento e educação, sendo que as ações de treinamento são direcionadas para as atividades correntes na organização, visando promover a melhoria contínua nos processos.

Além disso, a falta de capacitação do pessoal técnico pode gerar impactos em outros quesitos para adesão ao SISBI-POA, como a falta de ação fiscal de servidores frente a resultados laboratoriais não conformes, devido à falta de conhecimento para realização da leitura das análises (Stepan, 2019).

O Serviço de Inspeção Municipal de todos os municípios possui caderno de protocolo e carimbos (sendo ele aprovado, documento cancelado, licença cancelada, confere com o original, e recebido em) para protocolos dos documentos oficiais e auditáveis, possuindo arquivo físico e pastas para guarda e conserva dos documentos, possui também um planejamento dos documentos obsoletos, ofícios, notificações e outros. Possui também um banco de dados com a relação dos estabelecimentos (contendo as informações: nome, CNPJ, número de registro, classificação, endereço, telefone, data de registro e produtos registrados). Desta forma, os papéis são auditáveis e os setores de protocolo iram assegurar toda tramitação de documentação pertinente e iram permitir documentar o trabalho realizado, evidenciando o serviço executado de acordo com as normas cabíveis.

Todos os municípios do consórcio possuem uma lei que institui o Serviço de Inspeção e decreto que regulamenta a lei, exceto o município de São Roque de Minas. Desta forma, os municípios precisam criar instituir mediante lei o serviço, com todas as regras e precisam regulamentar via decreto. O Consórcio é quem irá executar tais leis, sendo assim, é importante que haja uma uniformização das legislações, pois o Consórcio precisa programar uma legislação harmônica.

De acordo com Valejo et al. (2003), o principal meio legal que visa à promoção da saúde do consumidor são as legislações, as quais servem para regular a produção, a manipulação e a comercialização de alimentos.

O Consórcio Cicanastra possui no site do E-SIBI o organograma descrevendo os cargos, tendo em vista que é a mesma equipe em todos os municípios do consórcio.

No item estrutura física, o serviço de inspeção municipal não possui veículo próprio. Não são todas as prefeituras dos municípios que possuem sala exclusiva para o funcionamento do SIM, bem como equipamentos exclusivos. Além disso, o mesmo não possui todos os equipamentos necessários para as inspeções.

Para adesão ao SISBI-POA, o serviço de inspeção deve possuir certos requisitos em relação à estrutura física, dentre eles a presença de veículo oficial em condições adequadas a fim de permitir a realização de inspeções em todo município, além de sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática, dentre outros equipamentos que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção (Prezzoto, 2013).

O Serviço de Inspeção de todos os municípios do consórcio possui implantado o registro dos estabelecimentos pelo procedimento de análise e aprovação de projetos, possui também registro/controla de aprovações, alterações e cancelamentos de registro dos estabelecimentos. Eles também possuem o processo de registro de rótulos/produtos para todos os estabelecimentos conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de cada produto. Tais itens descritos foram implantados recentemente, sendo assim possuem em seus arquivos

documentais documentos não conformes aprovados e recebidos por antigos profissionais que realizava as inspeções.

No item dados nosográficos, o município de Capitólio onde ocorre o abate de aves, não possui os mesmos implantados. Segundo o art. 26 da instrução normativa nº 36 de 2011 do MAPA, os serviços de inspeção devem possuir mapas nosográficos de abate, além de dados de produção de cada estabelecimento inspecionado, os quais devem ser frequentemente alimentados e atualizando (Brasil, 2011). Nestes devem estar presentes informações sobre abate (planilha de inspeção *ante morte* e relatório de condenação de vísceras), relatórios de condenação de carcaças e seus devidos julgamentos. Esses dados deverão ser realizados e arquivados mensalmente em ordem cronológica, devendo estar devidamente assinados e carimbados (Pierozan, 2021).

Atualmente o SIM de Capitólio não possui controle de solicitações das G.T.A's emitidas pelos abatedouros de aves e pescado. O guia de trânsito animal (GTA) é um documento oficial e federal de emissão obrigatório para trânsito intraestadual e interestadual de todos os animais, exceto de pequeno porte. Sendo um instrumento de grande importância para o sistema de Defesa Sanitária Animal, tanto no aspecto de rastreamento de problemas sanitários como para a análise de dados, pois permite o estabelecimento de fluxos de trânsito e outras questões de importância sanitária (Gonçalves et al., 2016).

O Consórcio Cicanastra possui registro do histórico de penalidades aplicadas nos estabelecimentos. O mesmo também possui registro de todas as reuniões técnicas, contendo os assuntos que foram abordados.

As escalas de Serviço de Inspeção dos municípios não estão de acordo com o cronograma de vistorias de acordo conforme a categoria dos estabelecimentos, devido à demanda e a problemas de veículos do município, sendo responsabilidade de cada município o transporte. Além disso, o mesmo não possui inspeção *ante mortem* e *post mortem* e, conseqüentemente, julgamento e destinação correto das carcaças de aves.

A inspeção *ante mortem* e *post mortem*, prática obrigatória em todos os estabelecimentos que realizam abate de animais, possui como objetivo garantir a qualidade do produto final, sendo intimamente relacionada à saúde pública, uma vez que a inspeção da carne antes e após abate de bovinos, suínos e demais animais impede que seres humanos adquiram doenças por meio do consumo destes alimentos. Essa inspeção deve ser realizada pelos órgãos competentes do MAPA ou pelas secretarias de agricultura dos estados e municípios, podendo elas ser de esfera municipal, estadual ou federal (Schwartz, 2021).

No item registros físicos de fiscalização, o Consórcio Cicanastra, possuem em seu banco de dados, todos os registros de fiscalizações, inspeções permanentes e periódicas com registros auditáveis.

O Cicanastra não possui implantado o programa de autocontrole de todos os estabelecimentos, sendo uma demanda difícil. Devido ao fato dos responsáveis técnicos que atuam na região não possuem conhecimento técnico para implantação dos programas de autocontrole. Além disso, não possui supervisão, possui somente o cronograma normalmente em forma de tabela mensal, que também contempla as cidades em que as fiscalizações irão acontecer nos estabelecimentos devida à equipe ser reduzidas.

Os programas de autocontrole (PAC), como o Manual de Boas Práticas de Fabricação e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, têm como objetivo garantir a inocuidade dos produtos fabricados, gerando registros auditáveis. Os serviços de inspeção são responsáveis por verificar se os programas de autocontrole estão sendo executados satisfatoriamente e também por atestar a qualidade dos alimentos de origem animal produzidos nos estabelecimentos por eles fiscalizados (Machado, 2017).

O Consórcio Cicanastra possui planejamento para previsão das análises oficiais (produto e água) e realiza em laboratório de terceiros, legalmente reconhecidos, e credenciados
GETEC, v.12, n.40, p. 65-79 /2023

pelo MAPA, assim como todos os registros de análises oficiais e seus respectivos resultados e providências em relação às análises fora do padrão.

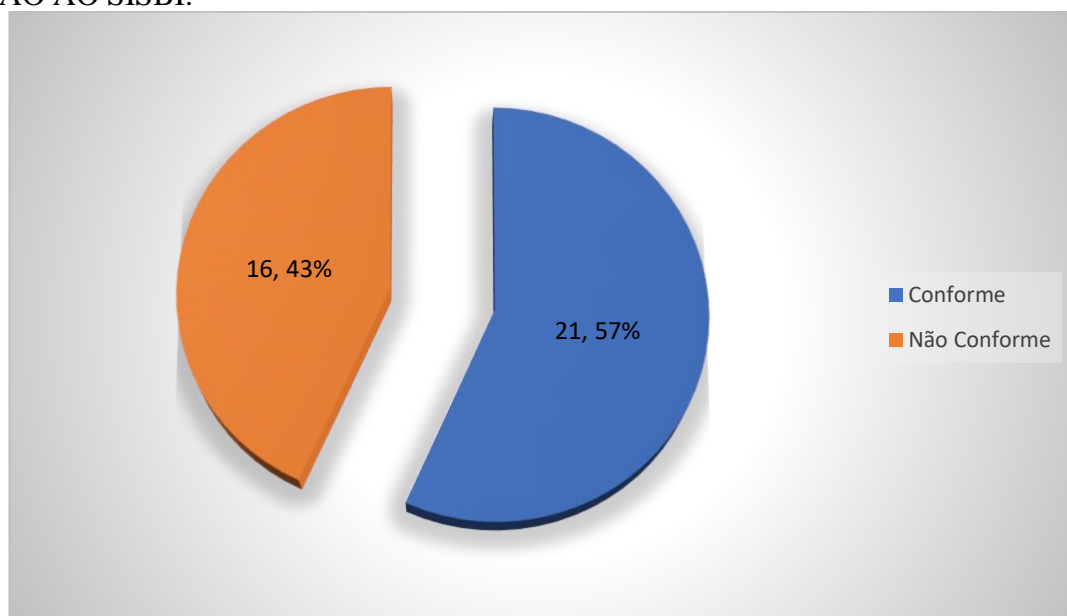
O serviço de inspeção municipal do Consórcio Cicanastra não possui controle para o combate às fraudes, também não possui combate a atividades clandestinas e ações de prevenção, e combate à fraude econômica.

Contaminações por fraudes alimentares são intencionais e tem como objetivo a motivação econômica, pois graças ao baixo efetivo de servidores nos órgãos de regulação e fiscalização, algumas indústrias e pessoas fraudam alimentos para auferir mais lucros com as vendas. Entre os produtos mais fraudados estão: leite, pescado, carnes (bovinas, suínas e aves) e também o mel. Em relação às carnes, as aves e embutidos (linguiças, mortadelas, presuntos, salsichas) são os que mais sofrem fraudes, principalmente por injeção de água/salmoura acima do limite permitido, conservantes em excesso, gelo em embalagens e introdução de Carne Mecanicamente Separada (CMS) em produtos não permitidos (Carvalho, 2016).

O Consórcio Cicanastra solicita a todos os estabelecimentos a licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006; Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades apresentam somente a Licença Ambiental.

Conforme demonstrado no Gráfico 1, o Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Cicanastra apresenta atualmente 57% (21/37) dos requisitos para a adesão ao SISBI-POA e 43% (16/37) em desconformidade. Porém observa-se que houve uma melhora significativa quando comparamos com MELO (2021), que obteve 22% de conformidade nos mesmos itens avaliados.

Gráfico 1. Resultados da avaliação geral do “CHECKLIST” – PROCEDIMENTOS PARA ADESÃO AO SISBI.



CONCLUSÃO

Estes resultados demonstram que o Consórcio Cicanastra, apesar de apresentar 56% de conformidade e de apresentar melhorias, ainda não se encontra apto para a adesão ao SISBI-POA, é necessário um planejamento para correções das não conformidades ainda existentes relatadas no presente estudo, por parte da administração pública dos municípios participantes e

equipe técnica. Assim, é importante a conscientização de todos os envolvidos para que possa atender todos os requisitos de forma satisfatória, resultando na adesão ao SISBI-POA.

REFERÊNCIAS

Ascom, J. (2020). <http://www.cidasc.sc.gov.br/blog/2020/01/28/selos-de-inspecao-de-alimentos-de-origem-animal-sif-sie-e-sim-por-que-sao-importantes-2/>. Acesso em 01 de 08 de 2022, disponível em CIDASC- COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA: <http://www.cidasc.sc.gov.br/blog/2020/01/28/selos-de-inspecao-de-alimentos-de-origem-animal-sif-sie-e-sim-por-que-sao-importantes-2/>.

Bemfeito, R. M. (2016). Queijo Minas artesanal da microrregião da Serra da Canastra: caracterização sensorial e eletroquímica: caracterização sensorial e eletroquímica. Lavras-MG, Brasil.

Brasil. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. (2011). **Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011**. Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nº 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

Brasil. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. (2020). **Instrução Normativa nº 17 de 06 de março de 2020**. Estabelece os Procedimentos Para Reconhecimento da Equivalência e Adesão Ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Diário Oficial da União.

Carvalho, S.F.M (2016). Disponível em: <http://www.suinculturaindustrial.com.br/imprensa/consumidor-deve-ficar-atento-com-fraudes-em-alimentos-de-origem-animal/20160308-172004-u253>.

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

Gonçalves, A.G.C.M.; Neto, P.C.O.; Loureiro, A.M.; Neto, M.C. (2016). Análise da movimentação de equídeos no Ceará no período de 2011 a 2014. Revista MV&Z, v. 14, n. 2.

Machado, L.V. (2017). Implementação do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) em Santa Maria-RS. Dissertação (Mestre em Ciência e Tecnologia e Alimentos). Universidade Federal de Santa Maria-RS.

Manual de Orientações sobre constituição de serviço de inspeção municipal (SIM). (2013). Acesso em 02 de 08 de 22. Disponível em: <https://www2.mppa.mp.br/sistemas/gcsubsites/upload/37/MANUAL%20-%20SIM%20-%20Servico%20de%20Inspecao%20Municipal.pdf>.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. MAPA. (2021). Serviços de Inspeção Municipal vinculados a Consórcios Públicos disponível em: [file:///C:/Users/anafi/Downloads/CARTILHACONSORCIOS%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/anafi/Downloads/CARTILHACONSORCIOS%20(1).pdf).

Meneses, P.; Zerbini, T.; Abbad, G. (2010). Manual de treinamento organizacional. Porto Alegre: Artmed, 1. ed., p. 168.

O SUASA- Sistema Unificado de Atenção á Sanidade Agropecuária. (s.d.). Acesso em 16/02/22 de Fevereiro de 2022, disponível em Portal de Resíduos Sólidos: <https://portalresiduossolidos.com/o-suasa-sistema-unificado-de-atencao-sanidade-agropecuaria/>.

Pierozan, E.A. (2021). Instrução de trabalho do Serviço de Inspeção nº 001/2021 - Guia de orientação do serviço de inspeção. Cid Centro, Pitanga. Disponível em: <http://www.consorcio.cidcentro.com.br/portal/uploads/562deb5250ad4e68c63d9a1cc8abc864.pdf>.

Pissolato, B.; & Elesbão, I. (2018). Adesão do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA): análise dos efeitos provocados no município de Marau/RS. GEDECON Gestão e Desenvolvimento em Contexto, 167.

Prezzoto, L.L. (2013). Manual de orientações sobre constituição de Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Brasília. Disponível em: <https://www2.mppa.mp.br/sistemas/gcsubsites/upload/37/MANUAL%20-%20SIM%20-%20Servico%20de%20Inspecao%20Municipal.pdf>.

Stepan, A.L.S. (2019). IDENTIFICAÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS DA BAIXA ADESÃO DOS MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SISBI-POA. Trabalho de conclusão de curso (Especialista em Gestão Pública Contemporânea). Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Schwartz, M.R. (2021). Relatório de estágio curricular obrigatório na área de inspeção em abatedouro frigorífico de bovinos. Trabalho de conclusão de curso (Bacharel em Medicina Veterinária). Universidade Federal de Santa Catarina.

Valejo, F.A.M. (2003). Vigilância sanitária: avaliação e controle da qualidade dos alimentos. Revista Higiene Alimentar, v. 17, n. 106, p. 16-21.