

ANÁLISE DOS ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM BOM DESPACHO-MG

LAÍS APARECIDA DA SILVA¹

JÚLIA LOPES CORREA²

CARLOS EDUARDO GAMERO AGUILAR³

LARYSSA FREITAS RIBEIRO⁴

RESUMO

Cada vez mais os consumidores estão em busca de alimentos práticos e saudáveis com garantia da segurança os alimentos. Desta forma, a inspeção dos alimentos como meio de garantir a qualidade e inocuidade dos produtos, se torna imprescindível para a saúde pública. O presente trabalho mostra o diagnóstico geral sobre os estabelecimentos de manipulação e comercialização de produtos de origem animal na cidade de Bom Despacho – MG. Foram visitados 93 estabelecimentos classificados como comércio varejista, unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, abatedouro frigorífico e granja leiteira, onde aponta que 82% deles estão fora das legislações específicas vigentes de vigilância sanitária e serviço de inspeção, pois processam e manipulam produtos de origem animal em seu estabelecimento, sem registro no órgão de inspeção responsável, seja municipal, estadual ou federal.

Palavras-chave: inspeção; inocuidade de produtos; produtos de origem animal; estabelecimentos comerciais

ABSTRACT

More and more consumers are looking for practical and healthy foods with guaranteed food safety. In this way, the inspection of food as a means of ensuring the quality and safety of products, becomes essential for public health. The present work shows the general diagnosis about the establishments of handling and commercialization of products of animal origin in the city of Bom Despacho – MG. We visited 93 establishments classified as retail trade, meat and meat products processing unit, slaughterhouse and dairy farm, where it points out that 82% of them are outside the specific legislation in force of sanitary surveillance and inspection service, because they process and handle products of animal origin in their establishment, without registration in the responsible inspection body, be it municipal, state or federal.

Keywords: *inspection; product safety; products of animal origin, Shops.*

-
- 1 Graduanda do Curso de Pós-Graduação do Ifope Educacional, graduada em Medicina Veterinária e Administração de Empresas.
 - 2 Médica Veterinária co-orientadora, graduada em Medicina Veterinária, pós-graduada em Gestão de Pessoas e Gestão da Qualidade e Higiene e Tecnologia de POA.
 - 3 Médico Veterinária Oficial do Estado de São Paulo. Orientador. Mestre e doutor em medicina veterinária preventiva pela UNESP campus Jaboticabal.
 - 4 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)

INTRODUÇÃO

O aumento da população mundial no decorrer dos anos tem elevado de forma exponencial a demanda por alimentos, bem como o processo de globalização e as tecnologias desenvolvidas, aproximam cada vez mais os consumidores das informações sobre o que consomem, fazendo com que, além de sabor, busquem segurança dos alimentos, praticidade e economia.

Desta forma, o controle da qualidade dos alimentos se torna imprescindível para a saúde pública, principalmente considerando que cada vez mais estes produtos são manipulados, processados e transformados em outros subprodutos, havendo um maior contato com pessoas e máquinas, favorecendo ainda mais a contaminações e perda de aspectos de excelência sensorial.

Alguns produtos, como as carnes, sejam de bovinos, suínos ou aves, apresentam grande quantidade de componentes nutritivos e pouca acidez natural, favorecendo a multiplicação de microrganismos, determinando estes como os campeões em contaminação. Além disso, o excesso de contato com as mãos dos manipuladores durante o processamento de produtos, também é um dos principais fatores determinantes para a contaminação (ALCANTARA *et al.*, 2012).

A inspeção e tecnologia de alimentos se trata de uma atividade destinada à qualidade e controle sanitário de produtos cuja finalidade é o consumo humano, principalmente os de origem animal, considerando que estes alimentos podem ser veiculadores de doenças transmissíveis dos animais para o homem, as chamadas zoonoses. (DIAS *et al.*, 2011).

Existem cerca de 250 tipos de enfermidades alimentares diferentes, sendo apontadas, no Brasil, as bactérias *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Shigella spp*, *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens* são as principais desenvolvedoras de doenças transmitidas por alimentos (FLORES e MELO, 2013)

De acordo com os arqueólogos, existem evidências que já no ano 9.000AC, na Babilônia antiga, o homem realizava a ordenha de vacas, além de se alimentar do gado e dos peixes. Neste contexto, os anciões dominavam técnicas de salga para manutenção dos produtos por maior tempo, para reduzir a necessidade de caça. Além disso, os romanos, no ano de 1.0000AC, utilizavam a neve para conservação da carne. (BERTOLINO, 2012).

Com o objetivo de garantir a saúde da população e condições sanitárias ideais dos produtos de origem animal, a constituição brasileira determina com a Lei Federal nº 7.899/1989, que é de competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. (BRASIL, 2017)

A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal é obrigatória em todos os níveis federativos, a considerar o alcance de comercialização que possui seus produtos: internacional, interestadual ou intermunicipal.

Para os que realizem o comércio internacional, são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (BRASIL, 2017).

Aos que realizem comércio interestadual, são de competência do SIE – Serviço de Inspeção Estadual, no caso de Minas Gerais, o órgão responsável é o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária. Ademais poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio do SISBI-POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. (BRASIL, 2017).

Para aqueles que comercializam de forma intermunicipal, o órgão competente é o SIM – Serviço de Inspeção Municipal, ligado a Secretaria de Agricultura. Além dos comércios não produtores, vinculados a Vigilância Sanitária Municipal.

Recentemente, o MAPA regulamentou a fabricação artesanal de produtos de origem animal, deixando a cargo dos Estados a concessão do Selo Arte, liberando a venda interestadual de produtos como embutidos, defumados e outros.

Para que estes órgãos exerçam suas atividades sob os estabelecimentos, é necessário que estes se cadastrem na corporação correspondente ao nível de comercialização do produto, ou seja, para comercialização exterior, é determinado ao SIF, enquanto a comercialização interestadual é relacionada ao SIE e a comercialização intermunicipal ao SIM, sendo vetado a duplicidade de cadastramento em mais de um órgão de fiscalização. (BRASIL, 2017).

Sabendo dessas premissas este trabalho tem como objetivo identificar os estabelecimentos de produção, manipulação e comercialização de produtos de origem animal da cidade de Bom Despacho-MG e verificar se estão adequados às legislações vigentes, com a preocupação de entregar um produto inócuo e de qualidade para a população.

MATERIAS E MÉTODOS

Para a realização do trabalho inicialmente realizou-se um levantamento junto ao cadastro da prefeitura da cidade de Bom Despacho-MG, para identificar os estabelecimentos cadastrados no gênero alimentício, desde abatedouros, açougues, mercearias e supermercados, possibilitando a coleta de dados iniciais como nome do estabelecimento, endereço e telefone. Além disso, para uma maior precisão dos índices de dados da pesquisa, foi realizada uma busca pela cidade onde foram detectados novos estabelecimentos do gênero, os quais não se encontravam regularmente cadastrados junto a prefeitura.

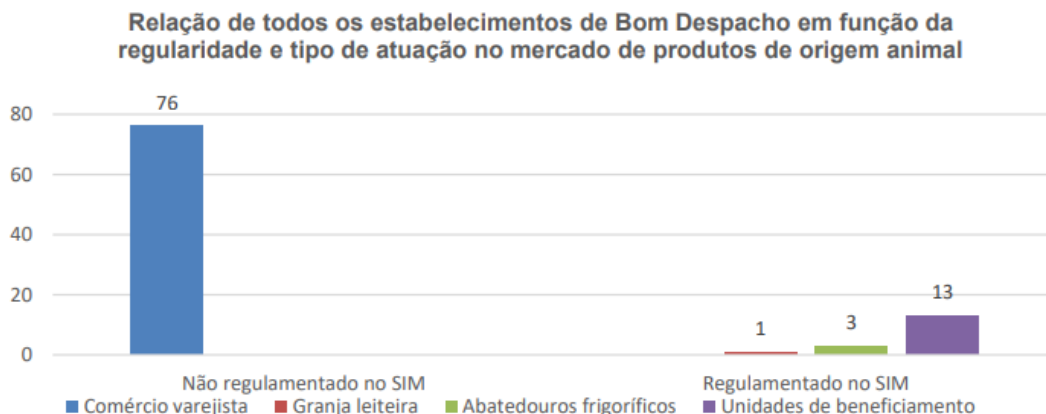
As visitas foram realizadas juntamente com a equipe do Serviço de Inspeção Municipal - SIM no primeiro semestre de 2022. Além dos estabelecimentos, foram visitadas as barracas dos feirantes, que expõem seus produtos à venda na Feira do Produtor Rural, uma vez que essas barracas também comercializam produtos de origem animal, como aves, peixes, banhas, ovos, queijos, dentre outros.

As visitas foram exploratórias e educativas, onde foi conversado com os responsáveis assuntos sobre origem, manipulação, aditivos, embalagem, conservação e venda dos seus produtos, além de explicar sobre a classificação dos estabelecimentos, comerciantes ou unidades de beneficiamento. Os dados foram coletados e posteriormente tabulados.

RESULTADO E DISCUSSÃO

Foram visitados 93 estabelecimentos classificados como comércio varejista, unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, abatedouro frigorífico e granja leiteira. O comércio varejista totalizou 76 estabelecimentos, 13 unidades de beneficiamento devidamente registradas e inspecionadas pelo serviço de inspeção municipal - SIM, 3 abatedouros frigoríficos e 1 granja leiteira, também registrados no SIM (Gráfico 1).

Gráfico 1: Relação de todos os estabelecimentos de Bom Despacho-MG em função da regularidade e tipo de atuação no mercado de produtos de origem animal.

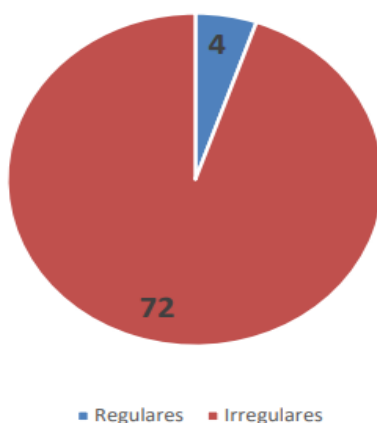


FONTE: Autor, 2022.

Observa-se que apenas 18% dos estabelecimentos visitados são registrados no órgão regulamentador e fiscalizador SIM. Do restante, 76 estabelecimentos são caracterizados apenas como comércio varejista que comercializam os produtos de origem animal, mas na realidade constatou-se que a maioria deles fazem algum tipo de processamento no local e desses, apenas 4 são registrados no serviço de inspeção (Gráfico 2).

Gráfico 2. Estabelecimentos varejistas comerciários de produtos de origem animal na cidade de Bom Despacho-MG.

Estabelecimentos varejistas comerciários de produtos de origem animal na cidade de Bom Despacho

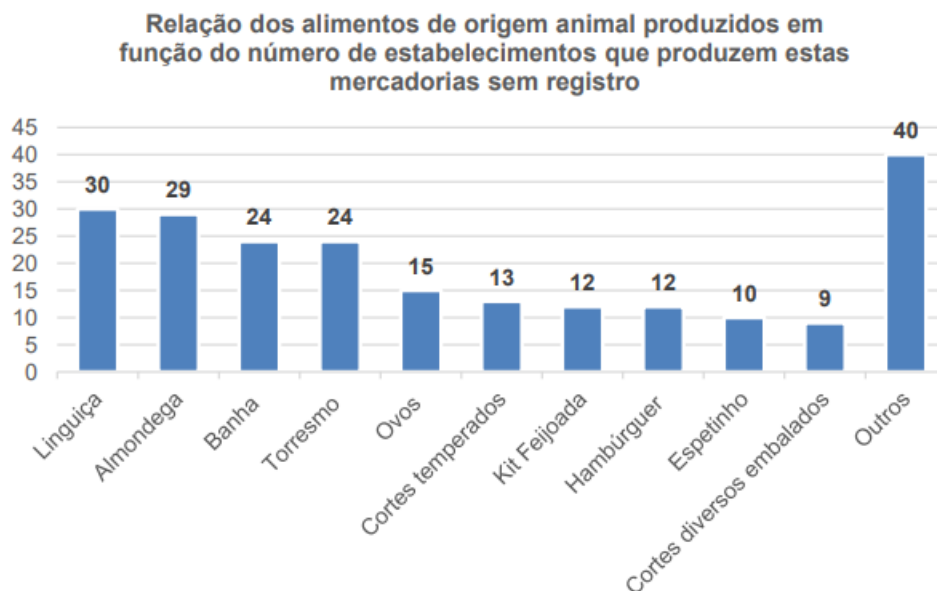


FONTE: Autor, 2022.

Considerando que este seja o maior problema identificado, produtos sendo manipulados sem a devida inspeção, buscou avaliar quais são os produtos que mais sofrem alteração. Destacam-se linguiças diversas, almôndegas, banha e torresmo, além dos ovos de procedência “caipira”. Além desses, vários outros produtos foram encontrados como bife de hambúrguer, paçoca, medalhão, diversos cortes temperados e embalados, queijo, leite cru, dentre outros. Ressalta-se que a produção e manipulação no comércio varejista não é proibida, desde que siga as

normas da vigilância sanitária e seja caracterizado como produção artesanal, com venda em até 24 horas, vendidos sem conservantes e embalagem (Gráfico 3).

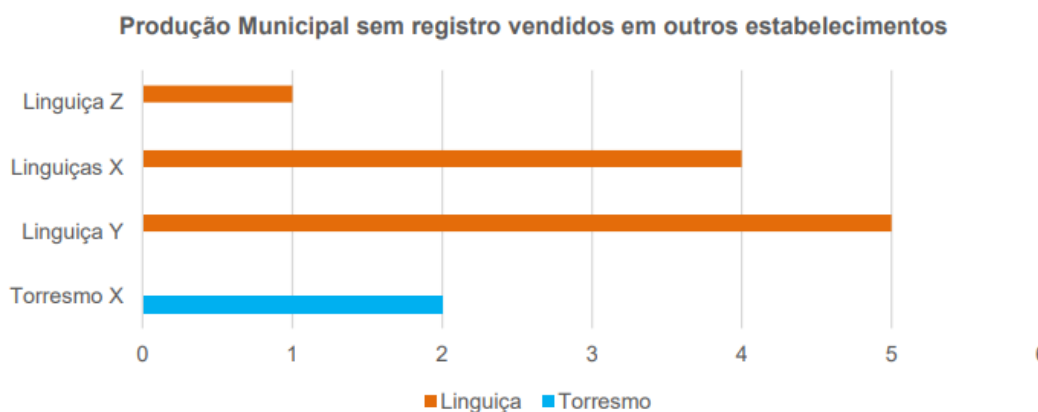
Gráfico 3. Relação dos alimentos de origem animal produzidos em função do número de estabelecimentos que produzem estas mercadorias sem registro.



FONTE: Autor, 2022

Além da venda dos produtos produzidos e manipulados no próprio estabelecimento, foram encontrados produtos embalados e rotulados de outros estabelecimentos do município, sem o registro do SIM. Foram 3 produtores de linguíça e 1 de torresmo com seus produtos a venda em 15 estabelecimentos. Para que os produtos sejam expostos a venda embalados, necessariamente devem conter o registro do órgão de inspeção SIM, IMA, SIF e todas as demais exigências contidas em legislação específica. (Gráfico 4)

Gráfico 4. Produção Municipal sem registro vendidos em outros estabelecimentos.

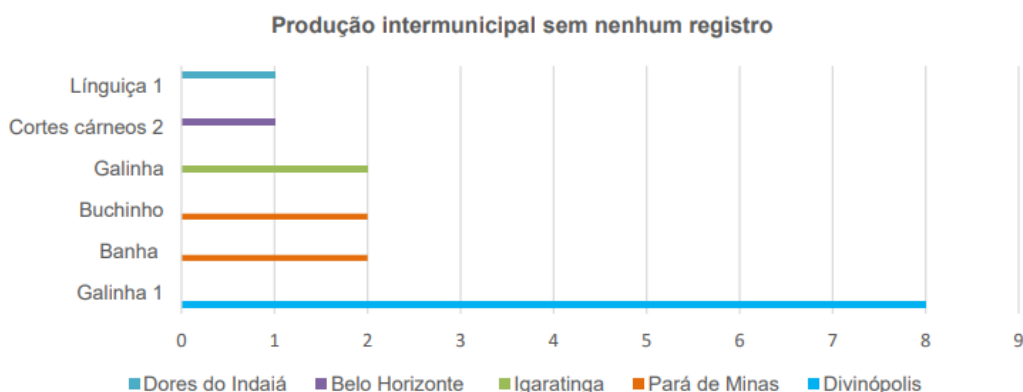


FONTE: Autor, 2022.

Outro ponto falho na comercialização, são os produtos de origem animal advindos de outras cidades sem o devido registro. Para que os estabelecimentos de Bom Despacho-MG possam GETEC, v.12, n.42, p.105-112/2023

vender produtos processados em outro município, esses precisam ser obrigatoriamente registrados e inspecionados pelo órgão regulador do estado IMA, ou do país, SIF ou SISBI. No entanto, em 16 estabelecimentos, foram encontrados 6 produtores diferentes do estado de Minas Gerais das cidades de Divinópolis, Pará de Minas, Igaratinga, Belo Horizonte e Dolores do Indaiá, sem nenhum tipo de inspeção. Os produtos vendidos foram galinha, banha, “buchinho de porco”, carnes a vácuo temperadas e linguças. (Gráfico 5).

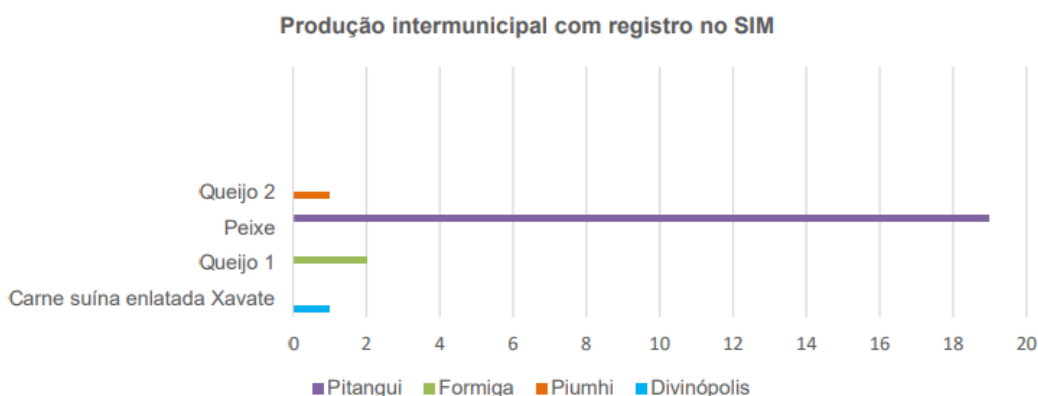
Gráfico 5. Produção intermunicipal sem nenhum registro.



FONTE: Autor, 2022

Por outro lado, talvez menos grave, mas não legalmente correto, foram encontrados também produtos de outros municípios com o registro do SIM da cidade de origem. Menos grave, pois sabe-se que se trata de produtos inspecionados, mas fora da legalidade pois se encontram fora do seu domínio de jurisdição, os quais deveriam ser inspecionados pelo IMA ou SIF, uma vez se tratar de venda intermunicipal. Peixes, queijos e carne suína cozida enlatada foram encontrados à venda. As cidades produtoras foram Pitangui, Formiga, Piumhi e Divinópolis.

Gráfico 6. Produção intermunicipal com nenhum registro no SIM.



FONTE: Autor, 2022

CONCLUSÃO

A realidade interiorana está distante das normas e legislações vigentes em relação a comércios de produtos de origem animal, que deveriam se enquadrar como unidades de beneficiamento. Sabe-se que na cidade de Bom Despacho-MG apenas 5% dos estabelecimentos estão em conformidade. Os principais produtos manipulados e processados são almôndegas, linguça, banha, torresmo, ovos, cortes temperados e embalados. Percebe-se que há a necessidade de regulamentação e maior rigidez na fiscalização sanitária, uma vez que 95% dos GETEC, v.12, n.42, p.105-112/2023

estabelecimentos que deveriam ser apenas de comércio de produtos de origem animal, fazem algum tipo de manipulação e transformação dos produtos *in natura*. A falta de regulamentação leva a parâmetros higiênicos sanitários e processos de produção duvidosos, uma vez que não há fiscalização do que se produz e não há garantias de inocuidade e qualidade dos produtos.

REFERÊNCIAS

- ALCANTARA, M; et al,. Principais Microrganismos envolvidos na deterioração das características sensoriais de derivados cárneos. Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal, v.6, n.1, p.1- 20, 2012.
- ALMEIDA, R. B.; DINIZ, W. J. S.; SILVA, P. T. V.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W. P. S.; LEAL, J. B. G.; BRANDESPIM, D. F. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paranaatama, PE. Alim. Nutr. v. 22, n. 4, p. 585-592, 2011.
- ANDRIGHETTO, C.; JORGE, A. M.; NASSER, M. D.; MAESTÁ, S. A.; RODRIGUES, E.; FRANCISCO, C. L. Características químicas e sensoriais da carne bovina. PUBVET, v. 4, n. 11, p. 780-787, 2010.
- ANVISA, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, legislação resoluções, Brasil, 2020.
- BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p. BERTOLINO, M. T. Contexto histórico da saúde pública. Porto Alegre: Artmed, 2012.
- BOM DESPACHO. Prefeitura Municipal de Bom Despacho. Decreto nº 7.685, de 15 de setembro de 2017. Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, instituído pela Lei nº 2565/16. 2017
- BRASIL. DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952, Regulamento Da Inspeção Industrial E Sanitária De Produtos De Origem Animal, Brasília, DF, 1952.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília - DF.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores-Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, p. 12, 06 de Setembro de 1997, seção 1.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Brasília, 2010
- BRASIL. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2017.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. SIF – Sistema de Inspeção Federal. 2017
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 2017
- DIAS, R. S. et al,. A importância do processo de investigação na elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Periódico Científico do Núcleo de Biociências, v. 1, n. 2, p. 17-23, 2011.
- FLORES, A. M. P. C.; MELO, C. B. Principais bactérias causadoras de doenças de origem alimentar. Revista Brasileira de Medicina Veterinária, v. 37, n. 1, p. 65-72, 2015.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos de Origem Animal. v.2. São Paulo: Artmed, 2005. 279 p.

ROSSI, G. A. M.; HOPPE, E. G. L.; MARTINS, A. M. C.; PRATA, L. F. Zoonoses parasitárias veiculadas por alimentos de origem animal: revisão sobre a situação no Brasil. Arq. Inst. Biol. v.81, n.3, p. 290-298, 2014.

SAGRILLO, F. S. et al., Processos produtivos em biotecnologia. São Paulo: Érica, 2015. 120 p. SILVA, Verônica Bacchi Carneiro da. RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM MEDICINA VETERINÁRIA NA ÁREA DE INSPEÇÃO E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: SUBÁREA INDÚSTRIA E INSPEÇÃO DE CARNES. 2019. 56 f. TCC (Graduação) - Curso de Medicina Veterinária, Universidade de Cruz Alta, Cruz Alta - Rs, 2019.

SIRTOLI, D. B.; CAMARELLA, L. O papel da vigilância sanitária na prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTA). Revista Saúde e Desenvolvimento, v. 12, n. 10, p. 197-209, 2018.