

LUCIANO CARLOS HERINGER PORCARO PUGA

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL: UMA VISÃO PELA COORDENADORIA
REGIONAL DE JUIZ DE FORA - MG**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

VIÇOSA
MINAS GERAIS – BRASIL
2008

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

LUCIANO CARLOS HERINGER PORCARO PUGA

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL: UMA VISÃO PELA COORDENADORIA
REGIONAL DE JUIZ DE FORA - MG**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 30 de julho de 2008.

Prof. Ricardo Corrêa Gomes
(Co-orientador)

Prof. Antônio Fernandes de Carvalho
(Co-orientador)

Prof. Ronaldo Perez

Prof^ª. Miriam Aparecida de Oliveira Pinto

Prof. Paulo César Stringheta
(Orientador)

Aos servidores do IMA, que apesar de desempenharem importante papel na defesa agropecuária e inspeção de produtos de origem animal, agregando valor aos produtos de Minas Gerais, são pouco valorizados e lembrados.

AGRADECIMENTOS

Ao Grande Arquiteto do Universo, que me proporcionou brilhantes momentos de aprendizado, reflexão e experiência.

À minha esposa Edna, pelo amor, apoio e compreensão nos momentos de ausência, e nossos filhos, Luiz Guilherme e Clarisse.

À minha mãe, Berenice, pelo apoio e revisão da dissertação, e pela minha existência.

Ao meu pai, Djalma, pelo apoio financeiro e moral.

À Universidade Federal de Viçosa e ao Departamento de Tecnologia de Alimentos pela equipe de Professores e Servidores.

Ao Professor Paulo César Stringheta, pela orientação, ensinamentos, estímulo, amizade e apoio durante a realização deste trabalho, inédito em Minas Gerais.

Aos professores Ricardo Corrêa Gomes e Antônio Fernandes de Carvalho, pelos ensinamentos e apoio como co-orientadores deste trabalho.

Aos membros da banca examinadora, Professora Miriam Aparecida de Oliveira Pinto, em especial, pelo apoio, atenção e auxílio na formatação e revisão do presente trabalho de pesquisa e Professor Ronaldo Perez.

Ao IMA, pela confecção dessa pesquisa, com especial atenção ao Rogério, José Alberto, Antônio Carlos de Moraes, Ronaldo Miranda, Beth Rios, Ana Cristina e Patrícia Marina, pela amizade e pelos dados obtidos para essa pesquisa.

Aos colegas do Escritório Seccional do IMA em Juiz de Fora, Altair, Patrícia, Tomás, Vítor, Júlio e João Marcelo, que me apoiaram e mantiveram o serviço nos vários momentos em que estive ausente.

Aos colegas do IMA lotados na Coordenadoria Regional de Viçosa, especialmente Maria José e Domingos Sávio, por todo o apoio prestado nos tempos em que cursei as disciplinas do Mestrado.

Aos demais professores da Universidade Federal de Viçosa, pelos ensinamentos nas disciplinas que cursei.

A todos os funcionários do Departamento de Tecnologia de Alimentos, pelo companheirismo e amizade, com atenção especial para o Valério, Sr^a. Lígia e Geralda.

Aos colegas do programa de mestrado e doutorado, em especial ao Maximiliano, que me informou do programa de Mestrado na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, alguns meses antes da seleção e pelo apoio em diversos momentos, Fabíola Azevedo, Fabíola Fonseca, Pollyanna, Aline, Carlos Henrique, Aurélia e Michelle.

Aos primos Osmar e Eliana, pelo apoio em Viçosa.

Ao Professor Francisco Franco Feitosa Teles, pela excelente tradução do resumo.

A todos aqueles que, de alguma forma, colaboraram para a realização deste trabalho, exponho aqui a minha gratidão.

BIOGRAFIA

LUCIANO CARLOS HERINGER PORCARO PUGA, filho de Djalma Porcaro Puga Filho e Berenice Heringer Porcaro Puga, nasceu na cidade de Governador Valadares, Estado de Minas Gerais, no dia 13 de julho de 1975.

Cursou o ensino médio no Colégio Universitário em Viçosa. Obteve o grau de Médico Veterinário pela Universidade Federal de Viçosa (1997) e de Pós-Graduação Graduação *Lato Sensu* em Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado pela Universidade Federal de Lavras (2001). É fiscal agropecuário do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – efetivo desde setembro de 1998 e chefe do Escritório Seccional de Juiz de Fora desde abril de 2002. É professor do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Presidente Antônio Carlos – UNIPAC – Campus de Juiz de Fora, desde outubro de 2006 e membro do Conselho Consultivo do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – EPAMIG, desde maio de 2008.

SUMÁRIO

	Página
LISTA DE ABREVIATURAS	ix
FIGURAS	x
TABELAS	xii
QUADROS.....	xiv
RESUMO	xv
ABSTRACT.....	xvii
1. INTRODUÇÃO	1
1.1. Objetivos	2
1.1.1. Objetivo Geral.....	2
1.1.2. Objetivos Específicos	3
2. REVISÃO DE LITERATURA	4
2.1. Origem do serviço de inspeção oficial.....	4
2.2. Obrigatoriedade do registro de indústrias alimentícias no serviço de inspeção oficial competente	5
2.3. A criação do Serviço de Inspeção Estadual em Minas Gerais	6
2.4. Missão	7
2.5. Competência Legal.....	7
2.6. Finalidade do IMA	7
2.7. A competência legal para exercício da atividade de inspeção e supervisão de indústrias de produtos de origem animal.....	8
2.8. A importância de se oferecer alimentos seguros ao consumidor	8
2.9. Legislação.....	10
2.10. Análises oficiais fiscais	11
2.11. Higiene e boas práticas de fabricação	12
2.12. Programa de Análise de Alimentos – ProgVisa	13
2.13. Transporte de alimentos, da produção ao consumo	13

2.14. Rotulagem obrigatória	14
2.15. Educação Sanitária	14
2.16. Queijo Minas Artesanal.....	15
2.17. Produção leiteira em Minas Gerais	16
2.18. SUASA e SISBI.....	17
2.19. Pré-requisitos para que uma empresa ingresse no serviço de inspeção estadual em Minas Gerais	18
2.20. Documentação necessária para registro de estabelecimento que processa produtos de origem animal.....	18
2.21. Aprovação pelo IMA.....	19
2.22. Penalidades aplicadas pelo IMA no exercício da inspeção sanitária	19
3. MATERIAL E MÉTODOS	21
3.1. Corpus de análise	21
3.2. Metodologia de Pesquisa.....	21
3.2.1. Métodos de análise.....	21
3.2.2. Análise qualitativa	22
3.2.2.1. Análise de conteúdo	22
3.2.2.2. Utilização de entrevistas não estruturadas	23
3.2.2.3. Análise Quantitativa.....	24
3.2.3. Amostragem.....	24
3.2.4. Credibilidade dos dados obtidos e validação da pesquisa.....	24
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
4.1. Indústrias registradas no IMA – Estado de Minas Gerais e Coordenadoria Regional de Juiz de Fora	26
4.2 Empresas registradas na CRJF	30
4.2.1. Empresas que tiveram seus registros cancelados desde a criação do serviço de inspeção na CRJF, até março de 2008.....	30
4.2.2. Empresas que se encontravam registradas no IMA/CRJF em março/2008	35
4.3. Número de empregados contratados das indústrias que estavam registradas em março de 2008	39
4.4. Servidores do IMA capacitados para executar a inspeção de produtos de origem animal na CRJF em março de 2008	40
4.5. Ações efetivas do IMA para coibir irregularidades no tocante à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal	41
4.6. Inspeção de Indústrias de Alimentos de Origem Animal.....	41

4.7. Fiscalizações no Trânsito	43
4.8. Análises Oficiais Fiscais	45
4.9. ProgVisa.....	50
4.10. Infrações e interdições aplicadas nos estabelecimentos registrados que não cumprem as exigências sanitárias	54
4.11. Diligências e vistorias diversas a estabelecimentos sem inspeção do IMA	56
4.12. Ações de Educação Sanitária nos anos de 2006 e 2007	58
4.13. Adesão ao SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção	61
4.14. Queijo Minas Artesanal.....	63
4.15. Avaliação das Atividades de Inspeção Realizadas no Período	63
4.15.1. Pontos de Avaliação	63
4.15.1.1. Pontos Fortes.....	63
4.15.1.2. Pontos Fracos	64
4.15.2. Ações para melhoria do desempenho	64
4.15.3. Perspectivas para o futuro	65
4.15.4. Avaliação dos clientes e da Instituição	65
5. CONCLUSÕES	67
6. REFERÊNCIAS	70
7. ANEXO	82

LISTA DE ABREVIATURAS

- ALMG – Assembléia Legislativa do Estado de Minas Gerais
- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (sigla atual)
- APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- BPF – Boas Práticas de Fabricação
- CDC – Código de Defesa do Consumidor
- CGC – Cadastro Geral de Contribuinte do Ministério da Fazenda (hoje CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica)
- COF – Coordenadoria de Apoio à Operação Fiscal (IMA)
- CPF – Cadastro de Pessoas Físicas
- CRJF – Coordenadoria Regional de Juiz de Fora
- FAO – *Food and Agriculture Organization*
- GEC – Gerência de Certificação (IMA)
- GIP – Gerência de Inspeção de Produtos (IMA)
- IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária
- IN – Instrução Normativa
- INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
- MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- NMP – Número mais provável (para análise de coliformes totais e fecais)
- PPHO – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional
- PROGVISA – Programa de Análise de Alimentos
- RDC – Resolução da Diretoria Colegiada (ANVISA)
- SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos (MAPA)
- SNVS – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária
- SIF – Serviço de Inspeção Federal
- SIM – Serviço de Inspeção Municipal
- SUS – Sistema Único de Saúde
- VISA – Vigilância Sanitária

FIGURAS

	Página
Figura 1 – Exemplos de selos oficiais de produtos inspecionados pelo Ministério da Agricultura (à esquerda), pelo IMA e por um Serviço de Inspeção Municipal.	6
Figura 2 – Distribuição das Coordenadorias Regionais do IMA no Estado de Minas Gerais.	27
Figura 3 – Distribuição do número de estabelecimentos inspecionados pelo IMA em março de 2008, por Coordenadoria Regional.	28
Figura 4 – Distribuição do número de estabelecimentos que se encontravam registrados no Serviço de Inspeção Estadual, por classificação, em março/2008.	29
Figura 5 – Distribuição de empresas inspecionadas no IMA, por classificação e por Coordenadoria Regional.	30
Figura 6 – Fábrica de laticínios que encerrou suas atividades, por falta de adequação às exigências do serviço de inspeção estadual.	32
Figura 7 – Origem das indústrias registradas no serviço de inspeção estadual no âmbito da CRJF em março de 2008.	35
Figura 8 – Fábrica de laticínios que teve o registro cancelado por não fazer reforma/ampliação, mas que no ano de 2008 conseguiu novo registro.	37
Figura 9 – Produtos apreendidos em fiscalização no trânsito.	44
Figura 10 – Encaminhamento de amostras para análise oficial fiscal.	45
Figura 11 – Distribuição das irregularidades encontradas nas amostras coletadas pelo ProgVisa, quanto à rotulagem obrigatória.	51
Figura 12 – Autos de infração aplicados de novembro de 2005 a março de 2008, de acordo com as irregularidades encontradas.	55
Figura 13 – Matadouro municipal interdito por não atender às normas higiênic-sanitárias.	58
Figura 14 – Atividades coletivas de educação sanitária no ano de 2006, no Estado de Minas Gerais.	59

Figura 15 – Atividades coletivas de educação sanitária no ano de 2007, no Estado de Minas Gerais.	60
Figura 16 – Veiculações de matéria sobre inspeção de produtos de origem animal na mídia, referente aos anos de 2006 e 2007, em todo o estado de Minas Gerais.	60
Figura 17 – Unidades Federativas que estão solicitando a adesão de seus serviços de inspeção ao SISBI.	62

TABELAS

	Página
Tabela 1 – Empresas que tiveram o certificado de registro do IMA cancelado desde o início da criação do serviço de inspeção, até março de 2008, na CRJF.....	31
Tabela 2 – Número absoluto e média de empregados das empresas que já obtiveram o registro junto ao IMA.....	34
Tabela 3 – Distribuição dos estabelecimentos que se encontravam registrados no IMA em março/2008, de acordo com a origem.	35
Tabela 4 – Média dos empregados contratados na época do registro pelas empresas que se encontravam registradas no IMA em março de 2008.	39
Tabela 5 – Distribuição dos servidores de acordo com os municípios em que estavam lotados em março de 2008 na CRJF.....	40
Tabela 6 – Produtos inspecionados nos anos de 2006 e 2007.....	42
Tabela 7 – Produtos apreendidos em fiscalizações no trânsito realizadas em Minas Gerais nos anos de 2006 e 2007.	43
Tabela 8 – Análise oficial fiscal de produtos lácteos, quanto aos parâmetros físico-químicos.	46
Tabela 9 – Percentual de Irregularidades quanto aos parâmetros físico-químicos das amostras oficiais fiscais.....	47
Tabela 10 – Análise Oficial Fiscal de produtos lácteos, quanto aos parâmetros microbiológicos.	48
Tabela 11 – Percentual de Irregularidades quanto aos parâmetros microbiológicos das amostras oficiais fiscais.....	49
Tabela 12 – Produtos analisados pelo Progvisa com relação aos parâmetros de Rotulagem Obrigatória.....	52
Tabela 13 – Produtos analisados pelo Progvisa com relação aos parâmetros de Análise Microbiológica.	53

Tabela 14 – Autos de interdição aplicados nas indústrias que estavam registradas no IMA até março de 2008, na CRJF.....	56
Tabela 15 – Diligências, vistorias e interdições a indústrias não inspecionadas pelo IMA, na área de atuação da CRJF.....	57

QUADROS

	Página
Quadro 1 – Municípios que compõem a Coordenadoria Regional de Juiz de Fora.	26
Quadro 2 – Distribuição dos estabelecimentos cujo registro junto ao IMA foi cancelado, de acordo com a localização (urbana/rural) e municípios	33
Quadro 3 – Distribuição dos estabelecimentos inspecionados de acordo com a localização (urbana/rural) e municípios.	38

RESUMO

PUGA, Luciano Carlos Heringer Porcaro, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, julho de 2008. **Serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal: uma visão pela Coordenadoria Regional de Juiz de Fora - MG.** Orientador: Paulo César Stringheta. Co-Orientadores: Ricardo Corrêa Gomes e Antônio Fernandes Carvalho.

A inspeção sanitária e industrial de estabelecimentos que manipulam e processam alimentos de origem animal é de competência exclusiva do Estado, devendo haver o registro dessas empresas em uma esfera de governo, de acordo com o destino da comercialização dos produtos. Alimentos de origem animal são potenciais transmissores de doenças e toxinfecções alimentares, sendo necessária uma fiscalização efetiva dos estabelecimentos industriais, em conformidade com as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas. Em Minas Gerais o Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – é a autarquia responsável pela fiscalização desses estabelecimentos. No Estado de Minas Gerais havia 350 empresas que estavam registradas no Serviço de Inspeção Estadual no mês de março de 2008, principalmente no setor lácteo, com 155 fábricas de laticínios e 62 usinas de beneficiamento, entre outras. As atividades de inspeção sanitária, registro, infrações, interdições, apreensões, análises oficiais nas empresas registradas desde a criação do serviço de inspeção estadual em março de 1997, na área de atuação da Coordenadoria Regional de Juiz de Fora, estão compiladas nessa pesquisa, com ênfase maior aos anos de 2006 e 2007. Essa pesquisa de natureza empírica exploratória teve como metodologia a pesquisa documental dos procedimentos utilizados pelo serviço de inspeção estadual por meio de análise de conteúdo, com amostragem representativa e abordagens qualitativa e quantitativa, de todo o universo de empresas registradas no âmbito de atuação da Coordenadoria Regional de Juiz de Fora. Um total de 105 empresas já obtiveram registro junto ao IMA na Coordenadoria Regional de Juiz de Fora mas, atualmente, há apenas 44 empresas registradas, sendo: 31 fábricas de laticínios, sete usinas de beneficiamento, um frigorífico de aves, dois frigoríficos de bovinos e suínos, dois frigoríficos de suínos e um entreposto de pescado. Na zona rural

encontravam-se 75 % das empresas registradas. As empresas inspecionadas geravam 235 empregos diretos. A fiscalização de trânsito e a educação dos consumidores, quanto à aquisição de alimentos seguros, auxiliam no combate à distribuição e consumo de produtos clandestinos ou irregulares. Ações conjuntas com o Ministério Público Estadual e a Vigilância Sanitária promovem a melhoria da qualidade dos produtos ofertados ao consumidor. Foram levantados dados referentes a análises oficiais fiscais físico-químicas e microbiológicas dos estabelecimentos inspecionados, com resultados impróprios na maioria dos produtos analisados. Diversas interdições, parciais ou totais, de estabelecimentos registrados, produtores de alimentos, foram efetuadas por estes estarem em desacordo com as normas higiênico-sanitárias. Foram realizadas 73 perícias em estabelecimentos produtores e de comércio de alimentos, todos irregulares. Minas Gerais está para ser o primeiro estado brasileiro a conseguir se adequar ao Sistema Brasileiro de Inspeção, componente do Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária. O IMA, então, contribui para o desenvolvimento de indústrias de pequeno e médio porte, retirando-as da clandestinidade e proporcionando ampliação do comércio além dos limites dos municípios. Entretanto, carece de recursos humanos, financeiros e burocráticos para aplicação das penalidades previstas em Lei e cumprimento da finalidade principal que é assegurar a oferta de alimentos de origem animal que sejam seguros para a população.

ABSTRACT

PUGA, Luciano Carlos Heringer Porcaro, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, July 2008. **State inspection service of products of animal origin: a view by the Coordenadoria Regional in Juiz de Fora - MG.** Adviser: Paulo César Stringheta. Co-Advisers: Ricardo Corrêa Gomes and Antônio Fernandes Carvalho.

The sanitary food inspection of products from animal origin is a State obligation where all the processing plants must have a registration number according to the commercial destination. Animal origin foods are potential causes of diseases and food infections deserving profound sanitation measures both of technology and hygiene according to State law. In the state of Minas Gerais, Brazil, the responsibility of this inspection is inherent to the Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA. In March 2008 there were 350 registered processing plants registered in the State Inspection Service, being 155 dairy plants and 62 factories. All the data concerning food sanitation, registration, infraction, interdiction, apprehension, official analyses of all the plants registered since the foundation of the State Service under the jurisdiction of the Regional Coordination of Juiz de Fora since 1997 is presented in this research paper specially during the years of 2006 and 2007. This research of empirical and exploratory nature had as methodology the documentary analysis of the usually procedures of state inspection service by means of content analysis, with representative sampling and qualitative/quantitative approaches of all registered enterprises at Coordenadoria Regional of the IMA in Juiz de Fora. There were 105 enterprises registered, but today there are only 44 registered, being 31 dairy plants, seven factories, one poultry processing plant, two swine slaughtering houses, two bovine and swine slaughtering houses and one fish staple emporium, 75 % are located in rural area generating 235 direct job opportunities. The transport inspection and consumer education helps in the prevention of acquisition and distribution of deteriorated products. The main actions are taken by Public Ministry and Sanitary Vigilance. Also are presented data on official physical-chemical and microbiological analyses of establishments inspected with the

majority of the products being considered improper to consume with various plant interdiction because not in accordance with the hygienic-sanitary norms. It was detected 73 improper food producing plants and commerce establishments. The State of Minas Gerais was the first Brazilian State to adequate to the agricultural inspection unified system - Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária. Consequently the IMA contributes do promote the development and evolution of minor and medium size enterprises by retiring them from clandestinity and allowing them to export their products beyond state borders. However, the IMA needs financial, personal and bureaucratic support for better consumer sanitation protection of animal food products.

1. INTRODUÇÃO

A inspeção e fiscalização sanitária da produção de alimentos é uma atividade exercida pelo Estado, de forma indelegável, para prevenir enfermidades e zelar para que os princípios de higiene na manipulação e preparo desses alimentos sejam obedecidos. Também serve para padronizar a produção e ditar normas que devem ser cumpridas por todos os estabelecimentos que recebem, processam, industrializam, manipulam e armazenam produtos alimentícios, de forma a evitar fraudes.

Os produtos de origem animal são potenciais veiculadores de zoonoses - doenças de animais que podem ser transmitidas ao homem - e são extremamente passíveis de contaminação por toda a cadeia produtiva, desde sua obtenção até o consumo. De maneira geral, esses produtos são altamente perecíveis em condições ambientais. Daí a necessidade de se estabelecer um controle efetivo do Estado para que a sociedade tenha acesso a alimentos de qualidade, inócuos para a saúde.

De acordo com o Código de Defesa do Consumidor, o consumidor tem o direito de exigir que o alimento que consome seja inócuo à saúde e o fornecedor de produtos tem que cumprir as normas e exigências sanitárias antes de expor seus produtos à venda (BRASIL, 1990).

Em 1989, o Governo Federal delegou competência para Estados e Municípios quanto à fiscalização e inspeção de estabelecimentos que processavam alimentos de origem animal. A partir daí, os Estados, o Distrito Federal e os municípios puderam legislar para normatizar e registrar indústrias que processam tais produtos, cujos destinos da comercialização estivessem dentro das suas áreas de abrangência.

Assim, o Governo de Minas Gerais, em 1995, promulgou uma lei criando o Serviço de Inspeção Estadual, atividade exercida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, uma Autarquia vinculada à Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, responsável pela Defesa Agropecuária no Estado.

Em 1997, essa Lei foi regulamentada por meio de um Decreto, que instituiu as normas gerais para registro, inspeção, fiscalização de produtos e insumos de origem animal que fossem produzidos e comercializados dentro do estado, e que não fossem registradas no Serviço de Inspeção Federal ou em serviços municipais de inspeção, estes vinculados às prefeituras. A partir daí, diversas indústrias se registraram no IMA, estando assim sujeitas às normas da Autarquia. Diversas indústrias de pequeno e médio porte puderam regularizar o seu funcionamento contribuindo, assim, para o desenvolvimento regional.

Até o momento, nenhum trabalho científico havia sido realizado para diagnosticar o andamento das atividades de inspeção sanitária das indústrias inspecionadas pelo IMA, no Estado de Minas Gerais.

O presente trabalho teve a finalidade de diagnosticar a atuação da Coordenadoria Regional de Juiz de Fora, uma das divisões administrativas do IMA, que abrange 103 municípios de Minas Gerais, em relação ao registro e fiscalização de indústrias de produtos de origem animal.

A primeira indústria devidamente registrada no IMA, após a regulamentação do Serviço de Inspeção, encontra-se nessa Coordenadoria, que já possuiu em 1999, 85 empresas registradas no mesmo ano. Em março de 2008 havia 44 indústrias inspecionadas, das quais podem-se extrair verdadeiros “dossiês” quanto às análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, infrações e irregularidades cometidas, produção, número de empregados, entre outros. Das atividades não relacionadas às indústrias registradas, podem-se extrair dados de transporte irregular, interdições de estabelecimentos e educação sanitária.

Portanto, as ações inerentes à inspeção de indústrias de produtos de origem animal, realizada pela Coordenadoria Regional de Juiz de Fora nesses últimos onze anos, estará sendo retratada nas páginas a seguir, com maior ênfase aos anos de 2006 a 2008.

1.1. Objetivos

1.1.1. Objetivo Geral

Tornar públicas as ações realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal em Minas Gerais desde a sua criação, com ênfase maior aos municípios que compreendem a Zona da Mata, Campos das Vertentes e parte das

regiões Metropolitana e Sul e reivindicar apoio governamental para a manutenção e aperfeiçoamento do exercício da fiscalização sanitária de alimentos.

1.1.2. Objetivos Específicos

Levantar e enumerar os estabelecimentos que processam produtos de origem animal, registrados no IMA desde a sua criação.

Classificar os estabelecimentos registrados, quanto às origens: inicial, clandestino ou proveniente de registro anterior nos serviços de inspeção municipal ou federal.

Propor metodologia de coleta de dados inerentes ao exercício da fiscalização, inspeção e educação sanitária, visando resultados a médio e longo prazo para a melhoria dos alimentos produzidos em estabelecimentos, registrados ou não, e para produtos em trânsito.

Divulgar os resultados das ações de inspeção sanitária, visando assim a melhoria da qualidade dos produtos oferecidos para consumo, a otimização dos recursos das empresas inspecionadas e a capacitação permanente de servidores estaduais e dos funcionários que trabalham diretamente no processamento de alimentos.

Propor dados e sugerir alternativas que possam oferecer subsídios para discussão e direcionamento de políticas governamentais do setor alimentício.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Origem do serviço de inspeção oficial

De acordo com Bressan (1999), a primeira menção oficial da inspeção sanitária de produtos de origem animal foi em 1909, com o Decreto Federal n.º 7.622 que cria a Diretoria de Indústria Animal. Em 1910, foi criado o Serviço de Veterinária, regulamentado em 1911. Em 1915, em virtude do aumento da demanda mundial de alimentos, principalmente carne, em consequência do surgimento da Primeira Guerra Mundial, foi criado o regulamento do Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais.

Em 1950, foi sancionada, pelo Presidente Eurico Gaspar Dutra, a Lei Federal n.º 1.283 (BRASIL, 1950), que estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Essa lei, ainda vigente, foi regulamentada em 1952 pelo Decreto n.º 30.691, que aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. A expressão “novo”, no título do Decreto, decorre do fato que entre a publicação da Lei n.º 1.283 e esse Decreto, houve a publicação de um outro Decreto, que logo foi revogado. Esse Decreto, também em vigor até hoje, possibilitou um grande avanço na regulamentação de indústrias que processavam alimentos na época, pois não havia padronização de normas até esse momento. Esse Regulamento sofreu diversas modificações, nos anos de 1956, 1962, 1964, 1971, 1973, 1994, 1996, 1997 e ultimamente em fevereiro de 2008 (BRASIL, 1952). Atualmente, há uma comissão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA – discutindo as alterações que devem ser feitas no regulamento para se adequar às novas exigências do mercado globalizado, com maior ênfase às alterações nos procedimentos de fiscalização e auditoria de estabelecimentos (CRMV-MG, 2008).

A alteração do RIISPOA que se encontra em consulta pública, revogou 47% dos artigos do RIISPOA por estarem obsoletos e 49% dos 811 artigos originais estão sendo alterados. Atualmente encontra-se em consulta pública para adequação ao Código de Defesa do Consumidor, às orientações do Codex Alimentarius, às normas do Mercosul, às legislações internacionais e aos acordos sanitários que o Brasil mantém com mais de 150 países com os quais possui relação comercial (PORTAL DO AGRONEGÓCIO, 2008).

De 1971 a 1989, o serviço de inspeção sanitária e industrial foi centralizado no MAPA, devido à precariedade dos serviços de inspeção estaduais e municipais. Porém o MAPA, nesse período, não possuía pessoal nem estrutura física suficiente para fiscalizar e inspecionar a importação de produtos e todos os estabelecimentos produtores de alimentos no Brasil. Em 1989, a Lei Federal n.º 5.760, de 3 de dezembro de 1971, foi então revogada pela Lei n.º 7.889/1989, tendo como consequência a redistribuição das responsabilidades de inspeção (BRASIL 1971; 1989).

2.2. Obrigatoriedade do registro de indústrias alimentícias no serviço de inspeção oficial competente

A fiscalização e inspeção sanitária e industrial de empresas que processam e armazenam produtos de origem animal, em conformidade com as Leis Federais n.º 1.283/1950 e 7.889/1989, deve ser obrigatoriamente realizada por diferentes esferas do poder executivo, seja federal, estadual/distrital ou municipal, de acordo com o destino dos produtos a serem comercializados e distribuídos (BRASIL, 1950; 1989).

Quando servir para comércio internacional ou para qualquer outro estado da federação que não seja o de origem, a indústria deverá ser registrada junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Para comércio intermunicipal, o estabelecimento deverá ser registrado junto às Secretarias de Agricultura dos Estados e do Distrito Federal. Para comércio apenas dentro do mesmo município, o registro poderá ser feito junto às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios. No caso de estabelecimentos comerciais varejistas e atacadistas, a inspeção/fiscalização deverá ser realizada pelos órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal (BRASIL, 1989). Na Figura 1, são apresentados alguns modelos dos selos dos serviços de inspeção federal, estadual e municipal – segundo a competência de fiscalização e destino dos produtos comercializados – que devem obrigatoriamente constar nos rótulos de produtos de origem animal.



Figura 1 – Exemplos de selos oficiais de produtos inspecionados pelo Ministério da Agricultura (à esquerda), pelo IMA e por um Serviço de Inspeção Municipal.

Ainda, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (BRASIL, 1990), em seu artigo 39, inciso VIII, “é vedado ao fornecedor de produtos ou insumos colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes”.

2.3. A criação do Serviço de Inspeção Estadual em Minas Gerais

No Estado de Minas Gerais, o Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – é uma autarquia estadual vinculada à Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e foi criado pela Lei Estadual n° 10.594, de 7 de janeiro de 1992. É o órgão competente para realizar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal para comércio intermunicipal. O Serviço de Inspeção Estadual foi criado em 1995 pela Lei Estadual n.º 11.812 e regulamentado pelo Decreto Estadual n.º 38.691, de 1997 (MINAS GERAIS, 1992; 1995; 1997).

A inspeção sanitária e industrial de estabelecimentos que processem, manipulem, industrializem e armazenem produtos de origem animal para comércio intermunicipal deve ser realizada pelo IMA, de forma periódica ou permanente, de acordo com a classificação do estabelecimento. A exceção é para aqueles estabelecimentos que já possuem registro no Serviço de Inspeção Federal. É proibida a duplicidade de registro nos serviços de inspeção, cabendo registro em apenas uma esfera de governo, de acordo com o destino dos produtos comercializados (BRASIL, 1989; MINAS GERAIS, 1997).

Antes de o serviço de inspeção estadual ser criado, houve treinamento durante alguns meses de diversos técnicos de nível médio e superior durante os anos de 1996 e 1997, para assim assumirem os cargos de inspetores e supervisores de indústrias de

alimentos nas Delegacias Regionais do IMA – hoje denominadas Coordenadorias Regionais (SOUZA, 2007).

2.4. Missão

O IMA possui a missão de exercer no Estado de Minas Gerais, a defesa sanitária animal e vegetal assegurando a oferta de produtos de qualidade, contribuindo para a preservação da saúde pública e a conservação do meio ambiente (IMA, 2008a).

2.5. Competência Legal

Compete ao IMA (MINAS GERAIS, 2007), entre outras ações:

- I - planejar, coordenar, executar e fiscalizar programas de produção, de saúde, de defesa sanitária animal e vegetal, de inspeção, de segurança alimentar e de educação sanitária;
- II - estabelecer normas e procedimentos para proporcionar aos consumidores a oferta de alimentos seguros;
- III - fiscalizar o comércio e o uso de insumos, produtos e subprodutos agropecuários e agroindustriais, bem como criatórios e abates de animais silvestres;
- IV - exercer inspeção animal e vegetal e o controle de produtos de origem animal e vegetal, na produção e na industrialização;
- IV - baixar normas para as atividades de defesa sanitária e de saúde animal e vegetal, comercialização de insumos, inspeção de produtos e subprodutos agropecuários e agroindustriais;
- V - cadastrar, registrar e credenciar estabelecimentos que exerçam atividades relacionadas com a produção, industrialização, manipulação ou beneficiamento, transporte, armazenamento e comercialização de insumos, produtos e subprodutos agropecuários e agroindustriais, bem como cassar seus registros e credenciamentos;
- VI - inspecionar, registrar e credenciar estabelecimentos que abatam ou industrializem, manipulem, beneficiem ou armazenem produtos e subprodutos de origem animal, destinados ao comércio, bem como cassar seus registros e credenciamentos;
- VII - desenvolver preventivamente ações educativas e de divulgação, visando a proteção da saúde pública e do meio ambiente.

2.6. Finalidade do IMA

IMA tem por finalidade a execução de políticas públicas de produção, educação, saúde, defesa e fiscalização sanitária animal e vegetal, bem como a certificação de

produtos agropecuários no Estado para a preservação da saúde pública, do meio ambiente e para o desenvolvimento do agronegócio (MINAS GERAIS, 2007).

2.7. A competência legal para exercício da atividade de inspeção e supervisão de indústrias de produtos de origem animal

A atividade de inspeção de indústrias que processam produtos de origem animal é privativa de médicos veterinários, conforme prevê a Lei Federal n.º 5.517 (BRASIL, 1968). No IMA, assim como no Serviço de Inspeção Federal – SIF – são os médicos veterinários os responsáveis pela normatização e supervisão das atividades de inspeção sanitária e industrial em estabelecimentos que processam produtos de origem animal. O autor deste trabalho é médico-veterinário e fiscal agropecuário, que supervisiona o serviço de inspeção em 6 estabelecimentos registrados.

O exercício da medicina veterinária preventiva tem sido muito voltado para os aspectos populacionais e preventivos no combate de enfermidades em populações. Está assim ligado à saúde humana por aplicar conhecimentos da epidemiologia para prevenir as enfermidades animais e melhorar a produção de alimentos provenientes destes. Ainda, ligada à medicina populacional, está a saúde pública, que foi inicialmente desenvolvida por meio do princípio da higiene dos alimentos (PFUETZENREITER; ZYLBERSZTAJN; AVILA-PIRES, 2004).

2.8. A importância de se oferecer alimentos seguros ao consumidor

Segurança alimentar, de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 2002), é “a garantia de que o produto não contém perigos de natureza biológica, física ou química que possam causar agravos à saúde do consumidor”. Alimento seguro é aquele que não causa dano à saúde quando preparado ou consumido de acordo com seu propósito de uso (BRASIL, 2007).

Um alimento apto para o consumo humano, segundo o Ministério da Saúde (BRASIL, 1997c), é aquele que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais.

Segundo Schreiner et al. (2001), a vigilância sanitária de alimentos contribui para a manutenção da saúde do consumidor, reduzindo ausências deste no trabalho e custos de serviços médicos oficiais e é exercida exclusivamente pelo Estado, não sendo delegada para terceiros. Protege-o contra perdas econômicas proporcionadas pelas fraudes comerciais e industriais em produtos e evita riscos à saúde. Com o controle

oficial, diminuem-se as perdas na cadeia alimentar, fica assegurada a igualdade de comércio de produtos e aumenta a competitividade dos produtos brasileiros no mercado internacional.

De acordo com Fonseca e Salay (2005), o desconhecimento da população quanto aos perigos biológicos dos alimentos é muito grande, sendo necessário um maior investimento em educação para o consumo. Hoje as pessoas estão mais preocupadas com os nutrientes e componentes, contaminantes químicos (agrotóxicos, por exemplo) e atributos gerais dos alimentos (como a informação nutricional), do que com a presença de bactérias e microorganismos patogênicos e deterioradores. Os pesquisadores alegam ainda que é responsabilidade do setor privado oferecer alimentos seguros e que o governo deve controlar e garantir a segurança dos alimentos disponíveis para a população.

A notificação de doenças transmitidas por alimentos é a primeira ação tomada por autoridades sanitárias na presença de um surto, a partir da qual se desencadeia o processo informação → decisão → ação com a finalidade de propor medidas de contenção e controle e assim prevenir novos surtos (BRASIL, 2005b).

Muitos casos de toxinfecção alimentar ou enfermidades transmitidas por alimentos não são reconhecidos como tal ou são subnotificados. As toxinfecções alimentares podem ser generalizadas como gastroenterites que causam irritações do trato digestivo, por ingestão de alimento contendo microorganismos patogênicos ou toxinas microbianas. Apenas 5 a 10 % das enfermidades transmitidas por alimentos chegam ao conhecimento das autoridades sanitárias e são notificadas. Os principais agentes etiológicos identificados nos surtos de enfermidades gastrintestinais de origem biológica são as bactérias, que podem estar presentes nos alimentos mal preparados ou já contaminados, seja pela presença de microorganismos ou suas toxinas (RANTHUM, 2002; SILLOS e FAGUNDES NETO, 2004).

Entre os vários problemas encontrados na cadeia produtiva do leite, estão os de segurança alimentar, mais precisamente com relação às condições precárias de produção, conservação e armazenagem, além das fraudes que adulteram os produtos expostos à venda (BRESSAN e MARTINS, 2004).

Fraudes em alimentos que fazem diminuir seu valor nutricional, desde a produção primária até a venda ao consumidor, são passíveis de cominação penal, sendo considerado crime hediondo e como tal previsto no Código Penal no artigo 272 (BRASIL, 1998b). Operações realizadas com alimentos são circunstâncias agravantes para penas de crimes que acometem o consumidor (BRASIL, 1990).

Abrahão et al. (2005) destacaram que é necessário criar programas de desenvolvimento junto aos pequenos produtores rurais com a finalidade de se integrarem ao mercado formal. É importante que haja, também, ações educativas, de fiscalização e de vigilância sanitária para garantir a segurança alimentar da população e se erradicar, assim, o problema do comércio clandestino de produtos de origem animal no Brasil.

Dados do Ministério da Saúde mostraram que, de 2002 a 2004, as causas infecciosas responderam por 8,4 % das mortes no Brasil e as causas nutricionais responderam por 0,8 % no mesmo período (BRASIL, 2006c).

Durek (2005) informou em seus estudos que, de acordo com a Organização Mundial de Saúde, mais de 60 % das doenças de origem alimentar eram toxinfecções alimentares, que ocorriam principalmente devido às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante o preparo, além de equipamentos e/ou estrutura operacional deficiente.

Segundo Maluf et al. (1996), “os problemas decorrentes de alimentos contaminados ou deteriorados, assim como a alimentação desbalanceada com agravos à saúde, atingem de forma muito mais drástica os setores excluídos, marginalizados e de baixa renda da população.” Os autores declararam ainda que os problemas de saúde decorrentes da ingestão de alimentos em uma dieta qualitativamente inadequada seriam tão graves quanto os problemas decorrentes da falta absoluta de acesso aos alimentos.

2.9. Legislação

O IMA realiza a inspeção e fiscalização sanitária em indústrias de alimentos de origem animal. Para tanto, segue as leis federais, estaduais e normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, ANVISA e Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, além de elaborar normas próprias.

As portarias do IMA para registro e funcionamento das indústrias são fundamentadas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA e Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do MAPA (BRASIL, 1952; 1988b; 1989; 1995; 1997b; 1998c).

As normas para rotulagem obrigatória seguem os padrões de identidade e qualidade do MAPA (BRASIL, 1952; 1996; 2002, 2005a), enquanto a rotulagem nutricional, a disposição das informações obrigatórias e outros parâmetros, são

regulamentados pela ANVISA (2003a; 2003b) e Legislação Federal (BRASIL, 1969; 1992; 1998d).

As normas para informação de conteúdo líquido e tolerância quanto à variação de peso/volume são regulamentadas pelo INMETRO (INMETRO, 1986; 1995; 2002).

Há conflitos jurídicos e inconstitucionalidade nas legislações que regulamentam a fiscalização de alimentos, principalmente os de origem animal, que estão regidos pelo Ministério da Agricultura, enquanto essa fiscalização devia ser vinculada ao Ministério da Saúde, em atendimento ao previsto no Decreto-Lei 986/1969 (BRASIL, 1969; CARVALHO, 2003).

A regulamentação sanitária de alimentos deve ser realizada de forma inter-setorial, ou seja, diferentes esferas do Poder Executivo devem propor, de forma harmônica, normas para a produção de alimentos seguros, cada qual em sua área de abrangência. A ação na área da segurança sanitária tem que ser inter-setorial e deve contemplar o aparecimento de matrizes operacionais dentro do governo e não só dentro de cada ministério ou órgão regulador, isoladamente. Isso, porém, é difícil de ocorrer, pois há uma concorrência entre os diversos setores que regulamentam a produção de alimentos (USP, 2008).

2.10. Análises oficiais fiscais

As análises oficiais fiscais de produtos de origem animal realizadas pelo IMA seguem normas aprovadas pelo Ministério da Agricultura e do Ministério da Saúde, Instruções Normativas 51/2002, 62/2003, 68/2006, do MAPA e respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (Portaria Ministerial 146/1996 do MAPA) e RDC 12/2001, da ANVISA (ANVISA, 2001; BRASIL, 1996; 2002; 2003; 2006).

A amostra de alimentos para análise laboratorial pode ser representativa, quando é colhido o número determinado de unidades amostrais no plano de amostragem (cujo número de amostras deve ser igual ou superior a 5, para cada critério de análise, físico-químico ou microbiológico), ou indicativa, quando o número de amostras é inferior ao contido no plano de amostragem (ANVISA, 2001).

A análise laboratorial para efeito de fiscalização (análise oficial fiscal) é aquela que serve para verificar as condições higiênicas e tecnológicas de fabricação, analisando os parâmetros físico-químicos e microbiológicos, que devem obedecer aos regulamentos técnicos específicos para cada alimento. Essa análise deve ser realizada em laboratório próprio do IMA, de preferência, ou em laboratório oficial ou

credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento fiscalizado (MINAS GERAIS, 1997).

2.11. Higiene e boas práticas de fabricação

As boas práticas de fabricação são os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos e saudáveis. Para se obter produtos seguros para a saúde e com qualidade, é necessário que antes, durante e após o processo de transformação do alimento, se utilize procedimentos de higiene geral, verificando a procedência da matéria-prima, limpeza e desinfecção de instalações e equipamentos, verificação das condições de saúde dos manipuladores e utilização de água de boa qualidade. Além disso, as instalações devem seguir normas próprias de construção para evitar contaminação cruzada por contra-fluxo e armazenamento e o transporte dos produtos até ao consumidor deve ser adequado para cada tipo de produto, evitando assim a contaminação pós-processamento (BRASIL, 1993; 1997b; 1997c; 2002c).

De acordo com os princípios de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC (BRASIL, 1998c) – os alimentos devem:

- a) ser elaborados sem riscos à saúde pública;
- b) apresentar padrões uniformes de identidade e qualidade;
- c) atender às legislações nacionais e internacionais, no que tange aos aspectos sanitários de qualidade e de integridade econômica.

Segundo ANVISA (2002d) os estabelecimentos elaboradores e manipuladores de alimentos devem desenvolver e manter um programa de boas práticas de fabricação e conter ações que promovam:

- a) higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) controle da potabilidade da água;
- c) higiene e saúde dos manipuladores;
- d) manejo dos resíduos;
- e) manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- f) controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- g) seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- h) programa de recolhimento de alimentos.

2.12. Programa de Análise de Alimentos – ProgVisa

O ProgVisa é uma ação conjunta entre a Diretoria de Vigilância Sanitária de Alimentos da Secretaria de Estado da Saúde de Minas Gerais, o IMA e o Ministério Público Estadual. Os servidores da Vigilância Sanitária dos municípios integrantes do programa fazem a coleta dos produtos no comércio, encaminhando as amostras para o Laboratório de Bromatologia do Instituto Otávio Magalhães, que pertence à Fundação Ezequiel Dias - FUNED, em Belo Horizonte (MINAS GERAIS, 2005).

As amostras coletadas no comércio são encaminhadas para exames microbiológicos e de rotulagem obrigatória. Os parâmetros para análises microbiológicas são aqueles previstos na Resolução de Diretoria Colegiada 12/2001 da ANVISA (ANVISA, 2001) e na Instrução Normativa 51/2002 do MAPA (BRASIL, 2002).

Os parâmetros utilizados para as análises de rotulagem são: Instruções Normativas n.º 51/2002 e 22/2005, do MAPA (BRASIL, 2002; 2005a); RDC n.º 222/2002 da ANVISA, que estabelece a inclusão de advertência de alimentos lácteos para uso em lactentes (ANVISA, 2002b); RDC's n.º 359 e 360/2003 da ANVISA, que estabelece a informação nutricional obrigatória para alimentos (ANVISA, 2003a; 2003b); Lei Federal 10.674/2003, que obriga a inclusão no rótulo de advertência quanto à presença ou ausência de glúten (BRASIL, 2003); quanto ao peso de embalagem, alimentos pré-pesados e variação aceitável no conteúdo líquido, são realizadas com base nos regulamentos do INMETRO (INMETRO, 1986; 2002; 2005).

2.13. Transporte de alimentos, da produção ao consumo

Segundo FAO (2005), com relação ao transporte de alimentos, deve-se adotar medidas para proteger os alimentos de possíveis fontes de contaminação; proteger os alimentos contra os danos que possam torná-los impróprios para consumo e proporcionar um ambiente em que seja possível controlar com eficácia o crescimento de microrganismos patogênicos ou de decomposição e a produção de toxinas.

De acordo com o artigo 85 do Decreto Estadual 38.691, o IMA deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produtos de origem animal, bem como a condição higiênica do meio de transporte utilizado (MINAS GERAIS, 1997).

Segundo o Código de Defesa do Consumidor, os produtos são considerados impróprios para o uso e consumo quando estão deteriorados, alterados, adulterados,

avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação (BRASIL, 1990).

Segundo Silva Jr. (1995) apud Ranthum (2002), o transporte de alimentos é um fator crítico que deve obedecer às normas técnicas existentes. O tempo de deslocamento durante a entrega deve ser minimizado para garantir sua qualidade nutricional e higiênico-sanitária. Os principais pontos a serem observados durante o transporte são: princípios rígidos de higiene, adequação do tempo e temperatura, para evitar a contaminação ambiental ou a multiplicação de microrganismos existentes, que podem prejudicar a qualidade do alimento.

2.14. Rotulagem obrigatória

De acordo com o artigo 125 do Decreto Estadual 38.691/1997, “no estabelecimento sob inspeção estadual, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula” (MINAS GERAIS, 1997).

A informação nutricional é obrigatória para alimentos cuja superfície do rótulo seja superior a 100 cm², com exceção para bebidas alcoólicas, frutas *in natura*, alimentos fornecidos em restaurantes, entre outros (ANVISA, 2003b).

A oferta e a apresentação de produtos devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores (BRASIL, 1990).

2.15. Educação Sanitária

A educação para a saúde, como um instrumento a serviço da saúde, segue duas correntes: a da prevenção das doenças e a da promoção da saúde. Ao que determina a prevenção de patologias associa-se, no eixo da doença, a educação terapêutica do paciente. A educação para a promoção da saúde sugere também que a manutenção de uma boa saúde não é algo que ocorre por si só, mas depende de outros fatores externos, para não resultar em doença (PAUL, 2005).

Segundo Schall e Struchiner (1999),

“Uma educação em saúde ampliada inclui políticas públicas, ambientes apropriados e reorientação dos serviços de saúde para além dos tratamentos clínicos e curativos, assim como propostas

pedagógicas libertadoras, comprometidas com o desenvolvimento da solidariedade e da cidadania, orientando-se para ações cuja essência está na melhoria da qualidade de vida e na promoção do homem.”

O Programa Nacional de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária, instituído por meio da Instrução Normativa n.º 28/2008 do MAPA, prioriza o

“estímulo ao desenvolvimento do sentido de responsabilidade individual e coletiva, nos segmentos produtivos e sociais envolvidos, quanto à necessidade e benefícios decorrentes da manutenção de padrões elevados de sanidade, inocuidade e qualidade dos produtos e serviços ligados à agropecuária nacional” (BRASIL, 2008).

Assim, a educação sanitária auxilia no exercício da fiscalização de indústrias de alimentos, pois leva conhecimento aos consumidores, que passam a trabalhar também como fiscais e promove a busca por produtos alimentícios de qualidade e que possuam um maior valor agregado.

2.16. Queijo Minas Artesanal

De acordo com IMA (2002a):

“Entende-se por Queijo Minas Artesanal o produto elaborado, conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite cru, hígido, integral, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem e que, ao final, apresente todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de textura dos queijos artesanais.”

O registro e a certificação de propriedade produtora de queijo minas artesanal não compete à Gerência de Inspeção de Produtos do IMA, mas sim à Gerência de Certificação. Todos os produtores de queijo minas artesanal devem seguir as orientações da Portaria IMA 517 e 518, ambas de 14 de junho de 2002, Portaria IMA 523, de 03 de julho de 2002 e Portaria 818, de 12 de dezembro de 2006 (IMA, 2008f). Então, para registro de queijeira produtora de queijo minas artesanal, não é seguido o Decreto 38.691, de 10 de março de 1997, que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal, e sim a legislação e portarias referentes à certificação de produtos agropecuários, apesar de serem exigidas as boas práticas de fabricação, exames dos animais produtores de leite e análises microbiológicas dos produtos prontos para consumo.

O queijo minas artesanal, de acordo com as Portarias IMA 546/2002, 594/2003, 619/2003 (alterada pela portaria 874/2007), 694/2004 e 874/2007, era fabricado nas microrregiões do Serro, Araxá, Canastra e Cerrado (anteriormente chamada de

microrregião do Alto Paranaíba), locais reconhecidos pelo Governo Estadual em que a produção de queijo é histórica e faz parte da cultura local e de Minas Gerais (MINAS GERAIS, 2002; IMA, 2008f). Não existem padrões mínimos de exigência de equipamentos e instalações para a construção de queijeiras, apenas é citada na legislação a necessidade de obtenção higiênica e segura do leite, a sanidade do rebanho produtor e algum controle no armazenamento e transporte dos produtos ao mercado consumidor (IMA, 2002a; 2002b).

Os padrões de contagem de microrganismos das análises microbiológicas e de contagem de células somáticas é inferior, do leite cru utilizado para produção do queijo minas artesanal, aos parâmetros citados na Instrução Normativa 51 para leite cru refrigerado (BRASIL, 2002; MINAS GERAIS, 2002a). Enquanto para leite cru refrigerado, de acordo com a IN 51, até 30 de junho de 2008 os padrões de células somáticas e de contagem microbiana total seriam de 1×10^6 unidades por mL, os padrões do leite utilizado como matéria-prima para produção de queijo minas artesanal são de 4×10^5 células somáticas/mL de leite e 1×10^5 microrganismos/mL de leite.

De acordo com Pinto (2004), que realizou trabalho de pesquisa na Microrregião do Serro, dos queijos analisados produzidos naquela região, todos obtiveram índice de *Staphylococcus aureus* acima do permitido pela legislação vigente e, pouco abaixo da metade dos usuários de aventais, mantinham-nos limpos durante a manipulação de queijos. Observaram-se condições higiênicas insatisfatórias, como limpeza inadequada das mãos, presença de afecções cutâneas, tabagismo e ausência de acessórios adequados para os manipuladores de alimentos, talvez pela ausência de fiscalização ou carência de medidas punitivas imediatas, na ocorrência de irregularidades.

2.17. Produção leiteira em Minas Gerais

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE informam que em 2005 Minas Gerais era o estado brasileiro de maior produção leiteira, respondendo por 28,1 % da produção nacional de leite em 2005 e 27,9 % em 2006 (IBGE, 2005; EMBRAPA, 2008b). Na mesma pesquisa, há informações que, desde 1990, a produção leiteira no país está crescendo a cada ano, apesar de diminuir o número de propriedades produtoras, devido à melhoria de técnicas e do gado leiteiro, bem como a concentração da produção. Estimativas da Embrapa Gado de Leite previram para 2007 um acréscimo de 3,55 % na produção de leite em relação ao ano de 2006 no Estado de Minas Gerais, com um total de 7,346 bilhões de litros (EMBRAPA, 2008b).

Dados de 2006 da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, informam que nesse ano Minas Gerais possuía o maior número de propriedades produtoras de leite, com 220.656 unidades (EMBRAPA, 2008a). Na Zona da Mata mineira, mais especificamente na cidade de Juiz de Fora, está sendo criado o Pólo de Excelência no Leite, coordenado pela EMBRAPA e com a parceria de diversas instituições, como o Instituto de Laticínios Cândido Tostes - EPAMIG (EMBRAPA, 2007).

2.18. SUASA e SISBI

A partir da Constituição Federal de 1988, foi criado o Sistema Único de Saúde – SUS (previsto no Art. 198), porém apenas no ano de 1998, com a publicação da Lei Federal n.º 9.712/1998, que altera artigos da Lei Federal n.º 8.171/1991, é que houve a criação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (BRASIL, 1988a; 1998a), do qual participam:

I – serviços e instituições oficiais;

II – produtores e trabalhadores rurais, suas associações e técnicos que lhes prestam assistência;

III – órgãos de fiscalização das categorias profissionais diretamente vinculadas à sanidade agropecuária;

IV – entidades gestoras de fundos organizados pelo setor privado para complementar as ações públicas no campo da defesa agropecuária.

Dentro do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, há os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários – SISBI's, que servem para implantar, monitorar e gerenciar os procedimentos de certificação sanitária, fitossanitária e de identidade e qualidade dos produtos na área de abrangência de cada instância do poder executivo, seja ela federal, estadual ou municipal (BRASIL, 1991; 1998a). Os estados e municípios podem participar por adesão voluntária para que os produtos certificados possam ser comercializados fora de suas áreas de abrangência, desde que obedçam a princípios de equivalência. A coordenação do sistema fica a cargo do MAPA (BRASIL, 2006a).

2.19. Pré-requisitos para que uma empresa ingresse no serviço de inspeção estadual em Minas Gerais

As indústrias de alimentos de origem animal apresentam particularidades técnicas e ambientais se comparadas a outras empresas. Portanto, antes de se estabelecer como empresa na área de alimentos, o empresário deve procurar o serviço de inspeção para obter informações sobre os pré-requisitos e exigências de projetos prévios e documentação pertinente para a implantação correta do regime de inspeção na indústria, sem prejuízos ou impedimentos futuros que possam comprometer a produção e comercialização (BRASIL, 1952; 1997b).

2.20. Documentação necessária para registro de estabelecimento que processa produtos de origem animal (MINAS GERAIS, 1997 - ANEXO)

Para compor um processo de registro junto ao serviço de inspeção estadual, é necessário apresentar os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Diretor-Geral do IMA, conforme modelo padrão;
- II - cópia do registro da propriedade, do contrato social ou contrato de arrendamento;
- III - cópia do CGC ou CPF e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;
- IV - memorial descritivo, contendo informações de interesse econômico-sanitário e os municípios a serem abastecidos, de acordo com modelo padrão;
- V - alvará de licença da Prefeitura Municipal;
- VI - autorização do órgão responsável pela proteção ambiental;
- VII - exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;
- VIII - planta do estabelecimento, compreendendo planta baixa de cada pavimento, na escala de um por cinquenta (1:50), planta da fachada, com cortes longitudinal e transversal, na escala de um por cinquenta (1:50), locação dos equipamentos, na escala de um por cinquenta (1:50), usadas as seguintes convenções:
 - a) nos estabelecimentos novos, cor preta;
 - b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar, cor preta para as partes a serem conservadas; cor vermelha para as partes a serem construídas e cor amarela para as partes a serem demolidas.
- IX - planta da situação, contendo detalhes sobre localização de todas as instalações existentes na área definida; afastamento em relação às vias públicas e confrontações, orientação e detalhes sobre as redes de abastecimento de água, esgoto e estação de tratamento de efluentes, na escala de um por quinhentos (1:500);
- X - carteira de saúde ou atestado de saúde dos empregados do estabelecimento;

XI – fotos externas e internas do estabelecimento.

2.21. Aprovação pelo IMA

O servidor do IMA - fiscal agropecuário e médico veterinário, de posse do projeto de construção ou reforma do estabelecimento, e dos outros documentos acima citados, faz um laudo técnico de vistoria para aprovação do terreno e do estabelecimento já construído ou em construção.

Com a documentação completa, o processo segue para o Escritório Central, constando o projeto em 3 vias, e, caso haja aprovação e conseqüentemente o registro, o processo retorna à Coordenadoria Regional no prazo de aproximadamente 3 meses.

2.22. Penalidades aplicadas pelo IMA no exercício da inspeção sanitária

De acordo com o parágrafo único do artigo 101 do Decreto Estadual n.º 38.691/1997 (MINAS GERAIS, 1997 - ANEXO):

“Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção estadual no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização sanitária de produto de origem animal.”

São aplicadas, de forma isolada ou acumulativa, as sanções:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa de até 12.245 Unidades Fiscais de Referência – UFIR – aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé;
- III - apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados;
- IV - suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados.

As multas, sem prejuízo das demais penalidades, poderão ser agravadas em até 100 vezes o valor previsto, nos casos de artifício, ardil, desacato, embaraço, resistência, reincidência ou simulação diante da ação fiscal, levadas em consideração as atenuantes e agravantes.

3. MATERIAL E MÉTODOS

3.1. Corpus de análise

O *corpus* de análise (documentos para serem submetidos ao processo analítico) do presente trabalho foi o conjunto de documentos referentes à inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, obtidos nas Gerências: de Inspeção de Produtos – GIP, de Certificação – GEC e de Recursos Humanos – GRH; Coordenadorias: de Apoio à Operação Fiscal – COF, de Educação Sanitária – CES, e Coordenadoria Regional de Juiz de Fora, além do Laboratório de Segurança Alimentar – LASA (pertencente à Gerência da Rede Laboratorial) (IMA, 2008b; 2008c; 2008d, 2008e; 2008f). Os documentos analisados foram coletados no período de setembro de 2007 a março de 2008, considerando os dados referentes às atividades realizadas desde a criação do Serviço de Inspeção Estadual em março de 1997 até março de 2008, com maior ênfase na região compreendida pela Coordenadoria Regional de Juiz de Fora.

3.2. Metodologia de Pesquisa

3.2.1. Métodos de análise

Esta pesquisa de natureza empírica exploratória adotou as dimensões de análise quantitativa e qualitativa. A abordagem foi a pesquisa documental, utilizando-se a técnica de análise de documentos, realizando-se a amostragem completa da população, constituída pelo universo limitado de indústrias que já foram ou ainda estavam registradas junto ao serviço de inspeção estadual até o mês de março de 2008, na região que compreende a Coordenadoria Regional do IMA, localizada na cidade de Juiz de Fora - MG. Ela é representativa, por obter dados completos de toda uma região. O critério para análise minuciosa dos dados referentes às atividades regionais (e não estaduais) da inspeção sanitária, deve-se ao fato de que os dados amostrados são obtidos *in loco*, cuja veracidade pode ser comprovada por documentos, apesar de não representarem o total de indústrias inspecionadas/registradas no estado de Minas Gerais.

Os resultados foram apresentados em gráficos juntamente com fotografias e tabelas, listando a frequência simples ou relativa dos dados, eventos de fiscalização e inspeção sanitária e industrial e no trânsito de produtos de origem animal.

A pesquisa pode, assim, se enriquecer quando são utilizadas abordagens quantitativa e qualitativa. A abordagem quantitativa tem como objetivo demonstrar dados, indicadores e tendências observáveis, e a qualitativa, demonstrar dados subjetivos (valores, crenças, representações, hábitos, atitudes e opiniões), sem haver contradição, pois ambas são complementares e facilitam a compreensão dos objetos em estudo (MINAYO e SANCHES, 1993).

3.2.2. Análise qualitativa

De acordo com Minayo e Sanches (1993, p. 245), o primordial da investigação qualitativa “é a palavra que expressa a fala cotidiana, seja nas relações afetivas e técnicas, seja nos discursos intelectuais, burocráticos e políticos”.

Com o uso de dados qualitativos, pode-se ter a chance de identificar oportunidades ou antecipar problemas de forma bem mais pontual, precisa e com um custo operacional bem menor (FREITAS e JANISSEK, 2000).

Na análise de conteúdo, o analista trabalha sobre os traços dos documentos que pode encontrar ou suscitar, sendo esses traços a manifestação de estados, dados, características ou fenômenos, e manipular esses dados obtidos por inferência de conhecimentos sobre o emissor da mensagem ou por conhecimento do assunto, explorando os dados como um detetive (FREITAS e JANISSEK, 2000; BARDIN, 1977).

Segundo Minayo e Sanches (1993, p. 244),

‘a abordagem qualitativa realiza uma aproximação fundamental e de intimidade entre sujeito e objeto, uma vez que ambos são da mesma natureza: ela se envolve com empatia aos motivos, às intenções, aos projetos dos atores, a partir dos quais as ações, as estruturas e as relações tornam-se significativas.’

3.2.2.1. Análise de conteúdo

O termo “análise de conteúdo”, segundo Bardin (1977, p. 42),

‘designa um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos, sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou

não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) dessas mensagens.’

Ainda, segundo Bardin (1977, p. 9) a análise de conteúdo “oscila entre os pólos do rigor da objetividade e da fecundidade da subjetividade;” e “cauciona o investigador para a atração pelo escondido, latente e não aparente, inédito de qualquer mensagem; é seguir passo a passo, o crescimento quantitativo e a diversificação qualitativa dos estudos empíricos”. Há uma menor rigidez na exigência de objetividade e por outro lado, aceita-se mais favoravelmente a combinação da compreensão clínica com a contribuição da estatística, compondo-se de um conjunto de técnicas que embora tenha uma mesma meta - explicitação e sistematização do conteúdo das mensagens - assume uma grande disparidade de formas, adaptadas aos tipos de documentos utilizados e objetivos dos pesquisadores. Ainda, na análise qualitativa, o mais importante é a presença/ausência de uma característica em um determinado conteúdo ou trecho de mensagem, que é tomado em consideração, do que a frequência propriamente dita.

Os documentos obtidos (do arquivo, contendo processos de registro, dossiês das indústrias, autos de infração, de apreensão e de interdição, boletins de análise oficial, avaliações gerenciais mensais, atas do ProgVisa) foram analisados utilizando-se o método de análise de conteúdo proposto por Bardin (1977). Os dados obtidos da análise documental foram assim enumerados e classificados de acordo com suas categorias, relevância, ocorrência e distribuição temporal, por meio de inferência do analista para apresentação de resultados confiáveis. Ao longo da obtenção dos dados, diversas categorias de análise foram criadas pois verificou-se a necessidade de serem incluídas no presente trabalho.

3.2.2.2. Utilização de entrevistas não estruturadas

A utilização de entrevistas não-estruturadas ou semi-estruturadas serve para que o entrevistado discorra sobre o tema proposto com base nas informações que já detém. À medida que há aceitação mútua entre entrevistador e entrevistado, as informações fluem com autenticidade (LÜDKE e ANDRÉ, 1996).

Algumas entrevistas não-estruturadas serviram para complementar os dados referentes às atitudes de empresários que já possuem ou possuíram indústrias alimentícias com registro, ou aqueles que pretendem regularizar novas empresas junto ao Serviço de Inspeção Estadual do IMA.

3.2.2.3. Análise Quantitativa

Os dados quantitativos em estado bruto foram compilados, utilizando-se a estatística descritiva para estabelecer as proporções de indústrias registradas, classificação quanto à localização e tipo de estabelecimento e ações inerentes às atividades de inspeção e fiscalização. Os documentos foram separados por categorias e quantificados quanto à ocorrência (utilizando média e frequência simples) e quanto à cronologia de ocorrência, e posteriormente lançados em tabelas e gráficos para melhor visualização e análise.

3.2.3. Amostragem

Esta pesquisa de natureza empírica exploratória utilizou um método de amostragem completa da população, constituída pelo universo limitado de indústrias que já foram ou ainda estavam registradas junto ao serviço de inspeção estadual até o mês de março de 2008, na região que compreende a Coordenadoria Regional do IMA em Juiz de Fora. Ela é representativa, por obter dados completos de toda uma região. O critério para análise minuciosa dos dados referentes às atividades regionais (e não estaduais) da inspeção sanitária, deve-se ao fato de que os dados amostrados são obtidos *in loco*, cuja veracidade pode ser facilmente comprovada com documentos, apesar de não representarem o total de indústrias inspecionadas/registradas no estado de Minas Gerais.

3.2.4. Credibilidade dos dados obtidos e validação da pesquisa

Segundo Bardin (1979) e Minayo (2000) apud Capelle et al (2003), as etapas para verificação e análise do conteúdo das mensagens são:

- pré-análise: fase de organização das idéias, escolha dos documentos, verificação da(s) hipótese(s) e do objetivo inicial da pesquisa;
- exploração do material: codificação do material, que inclui procedimentos de recorte, contagem, classificação, desconto ou enumeração dos dados;
- tratamento dos resultados obtidos e interpretação: os dados brutos são submetidos a processos estatísticos para validação das informações obtidas.

Todos os dados obtidos na pesquisa são provenientes de documentos e relatórios em poder das Gerências de Inspeção de Produtos, Gerência de Certificação, Coordenadoria Regional de Juiz de Fora, Coordenadoria de Apoio a Operação Fiscal, Coordenadoria de Educação Sanitária, dos processos de registro e dossiês das indústrias

que incluem os laudos de análises oficiais, interdições, infrações, apreensões entre outros.

A análise dos documentos impressos e dos depoimentos dos empresários e servidores do IMA, com a experiência e conhecimento técnico de quase 10 anos de exercício de fiscalização das indústrias de alimentos inspecionadas pelo IMA, bem como a verificação *in loco* das empresas antes, durante e após a concessão do registro, permitem ao analista inferir dados qualitativos a partir da análise documental. Os dados quantitativos são obtidos de forma direta por meio da contagem dos eventos levantados na pesquisa e por meio da análise dos documentos referentes ao exercício da inspeção de indústrias.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. Indústrias registradas no IMA – Estado de Minas Gerais e Coordenadoria Regional de Juiz de Fora

Desde a criação do Serviço de Inspeção Estadual no Estado de Minas Gerais pelo Decreto Estadual 38.691, de 10 de março de 1997, até março do ano de 2008, foram registradas 105 empresas que processam alimentos de origem animal, no âmbito de atuação da Coordenadoria Regional de Juiz de Fora – CRJF, área que compreende 103 municípios, que estão listados no Quadro 1.

Municípios que compõem a CRJF			
Além Paraíba	Conselheiro Lafaiete	Mar de Espanha	Rochedo de Minas
Alfredo Vasconcelos	Coronel Pacheco	Maripá de Minas	Rodeiro
Alto Rio Doce	Cristiano Ottoni	Matias Barbosa	Santa B. do Monte Verde
Antônio Carlos	Descoberto	Mercês	Santa Bárbara do Tugúrio
Aracitaba	Desterro do Melo	Miraí	Santa Rita do Jacutinga
Arantina	Divinésia	Olaria	Santana de Cataguases
Argirita	Dona Euzébia	Oliveira Fortes	Santana do Deserto
Astolfo Dutra	Dores de Campos	Ouro Branco	Santana dos Montes
Barbacena	Dores do Turvo	Paiva	Santa Rita do Ibitipoca
Barroso	Ervália	Palma	S. Antônio do Aventureiro
Belmiro Braga	Estrela Dalva	Passa Vinte	Santos Dumont
Bias Fortes	Ewbanck da Câmara	Paula Cândido	São Geraldo
Bicas	Goianá	Pedro Teixeira	São João Nepomuceno
Bocaina de Minas	Guarani	Pequeri	São Sebastião da V. Alegre
Bom Jardim de Minas	Guarará	Piau	Senador Cortes
Brás Pires	Guidoval	Piranga	Senador Firmino
Capela Nova	Guiricema	Pirapetinga	Senhora de Oliveira
Caranaíba	Ibertioga	Piraúba	Senhora dos Remédios
Carandaí	Itamarati de Minas	Presidente Bernardes	Silveirânia
Casa Grande	Itaverava	Queluzito	Simão Pereira
Cataguases	Juiz de Fora	Recreio	Tabuleiro
Catas Altas da Noruega	Lamim	Ressaquinha	Tocantins
Chácara	Laranjal	Rio Espera	Ubá
Chiador	Leopoldina	Rio Novo	Visconde do Rio Branco
Cipotânea	Liberdade	Rio Pomba	Volta Grande
Congonhas	Lima Duarte	Rio Preto	

Fonte: IMA (2008d).

Quadro 1 – Municípios que compõem a Coordenadoria Regional de Juiz de Fora.

Para visualização da área da CRJF, verifica-se, na Figura 2, o mapa de Minas Gerais com todas as Coordenadorias Regionais do IMA.



Fonte: IMA (2008h).

Figura 2 – Distribuição das Coordenadorias Regionais do IMA no Estado de Minas Gerais.

Na Figura 2, verifica-se e que a CRJF fica situada no Sudeste do Estado e compreende municípios (Quadro 1) que fazem parte das macrorregiões da Mata, principalmente, Central e parte do Sul de Minas (ALMG, 2008).

Inicialmente, como havia a necessidade de se registrar diversas indústrias que estavam trabalhando na clandestinidade ou que faziam o comércio intermunicipal de alimentos de origem animal, os procedimentos para registro junto ao IMA foram flexibilizados de duas formas:

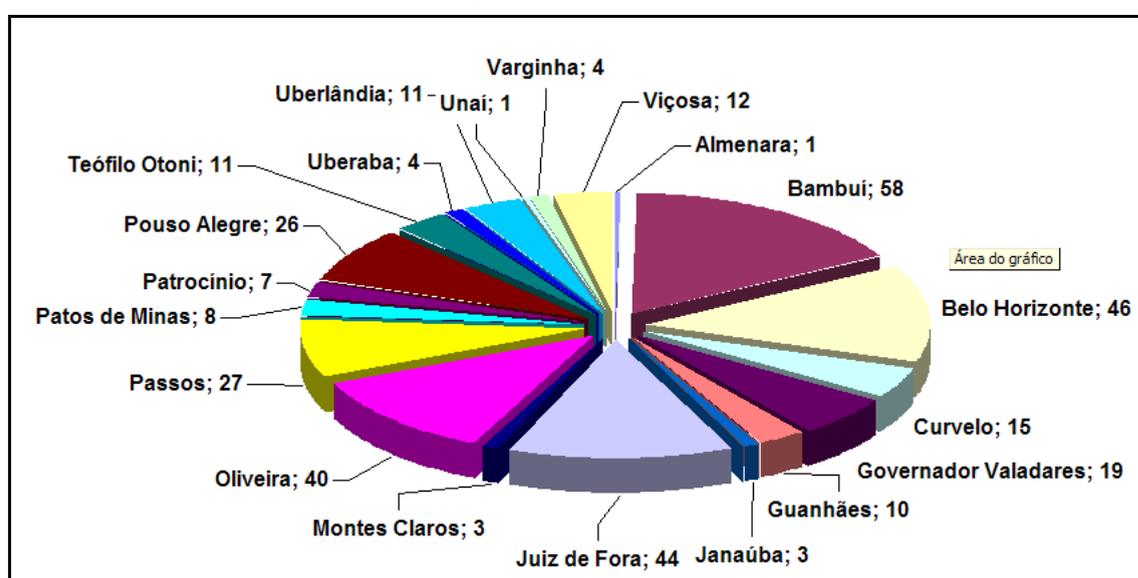
I - as empresas que necessitassem de pequenas obras ou aquisição de equipamentos, que não gerassem problemas higiênico-sanitários imediatos, poderiam assinar um Termo de Adequação, com prazos preestabelecidos e recebiam o denominado Registro Provisório;

II - as empresas que já estavam providenciando a documentação necessária para registro, porém faltava algum documento, recebiam uma Declaração - documento que era válido por 30 dias e poderia ser renovado por até 120 dias - que servia para “acobertar” cargas de alimentos de origem animal que seriam entregues para consumo

sem que a fiscalização sanitária efetuasse retaliações, por estarem em desacordo com as normas. Em 20 de abril de 1998, havia 23 empresas com processos de registro em andamento que receberam declarações enquanto providenciavam a documentação definitiva.

No início do ano de 1999, essa Declaração foi abolida, sendo concedido, no âmbito de atuação da CRJF, apenas o registro provisório, até meados do ano de 2001. Após essa data, somente as empresas com documentação completa e obras já acabadas é que conseguiram obter registro junto ao IMA.

O máximo de empresas inspecionadas na CRJF foi verificado no ano de 1999, com 85 empresas registradas. Porém, no mês de março de 2008, havia apenas 44 indústrias. No mês de março de 2008, verificou-se um total de 350 indústrias registradas em todo Estado de Minas Gerais (Figura 3).

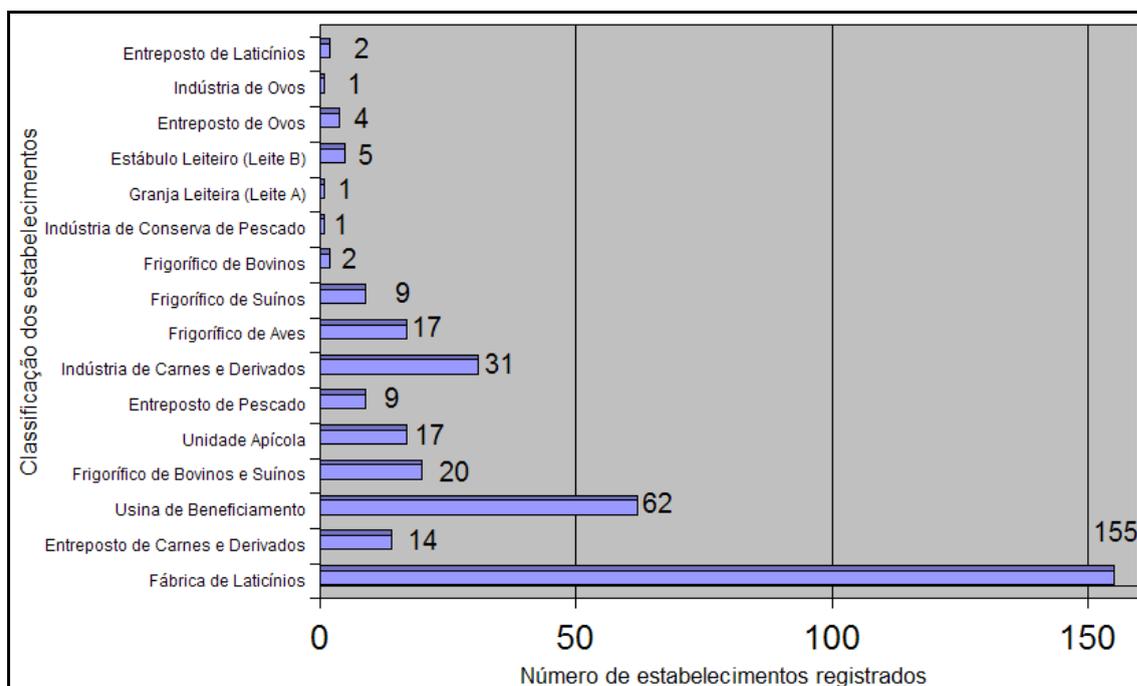


Fonte: IMA (2008g).

Figura 3 – Distribuição do número de estabelecimentos inspecionados pelo IMA em março de 2008, por Coordenadoria Regional.

Observa-se na Figura 3 que as empresas da CRJF representam 12,6 % do total de indústrias registradas no Estado de Minas Gerais, percentual inferior apenas ao das empresas pertencentes às áreas das Coordenadorias de Bambuí (16,6 %) e Belo Horizonte (13,1 %).

A distribuição das 350 empresas que se encontravam registradas no Serviço de Inspeção Estadual em março de 2008, de acordo com sua classificação, pode ser verificada na Figura 4.

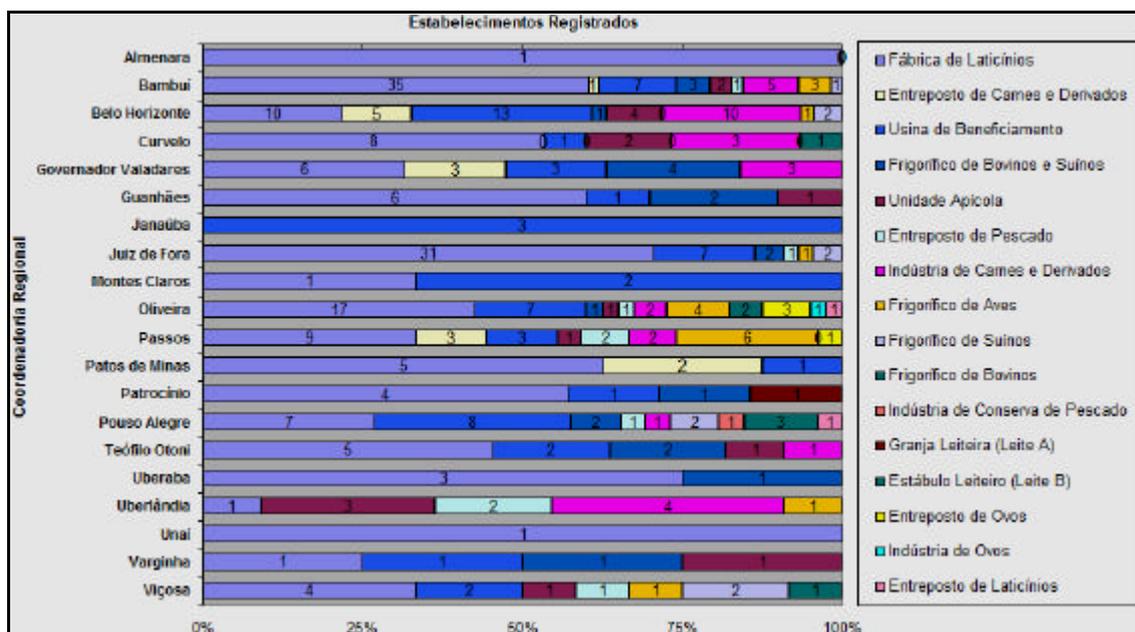


Fonte: IMA (2008g).

Figura 4 – Distribuição do número de estabelecimentos que se encontravam registrados no Serviço de Inspeção Estadual, por classificação, em março/2008.

Observou-se que o maior número de empresas registradas no IMA, no mês de março de 2008, foi o de fábricas de laticínios (155), seguido por usinas de beneficiamento (62). O setor lácteo é o que mais registra indústrias no serviço de inspeção estadual. Esse é um dado já esperado, pois Minas Gerais é o maior estado produtor de leite do Brasil, coincidindo com o maior número de indústrias inspecionadas nesse setor. O Estado de Minas Gerais é o principal produtor nacional de leite de vaca, participando com 28,1 % da produção, seguido de Goiás (10,8 %), Paraná (10,3 %) e Rio Grande do Sul (10,0 %) (IBGE, 2005). Minas Gerais possui uma média de produção de 85 litros de leite por propriedade rural (EMBRAPA, 2008a).

A distribuição das empresas que processam produtos de origem animal registradas no Serviço de Inspeção Estadual do IMA, listadas no mês de março de 2008, de acordo com as suas classificações nas Coordenadorias Regionais, está apresentada na Figura 5.



Fonte: IMA (2008g).

Figura 5 – Distribuição de empresas inspecionadas no IMA, por classificação e por Coordenadoria Regional.

Observando a Figura 5, verificou-se que algumas coordenadorias possuíam poucas empresas registradas no mês de março de 2008, com maior diversidade de classificação de estabelecimentos nas coordenadorias de Oliveira (11), Bambuí (9), Pouso Alegre (9), Belo Horizonte (8) e Passos (8). As fábricas de laticínios são as indústrias mais numerosas entre todas as outras classificações de estabelecimentos e em todas as coordenadorias, com exceção de Belo Horizonte, Uberlândia e Pouso Alegre. Nessas coordenadorias prevalece, respectivamente, o número de: usinas de beneficiamento, indústrias de carne e derivados e unidades apícolas.

4.2 Empresas registradas na CRJF

Foram registradas 105 empresas no serviço de Inspeção Estadual na área da CRJF, desde a publicação do Decreto 38.691, que regulamenta a fiscalização e inspeção sanitária de produtos de origem animal. Dessas, 61 tiveram o registro cancelado, enquanto 44 ainda possuíam o registro até o mês de março de 2008.

4.2.1. Empresas que tiveram seus registros cancelados desde a criação do serviço de inspeção na CRJF, até março de 2008

Ao longo dos onze anos de criação do Serviço de Inspeção Estadual, 61 empresas tiveram o registro cancelado no IMA, na área de atuação da CRJF e 235 empresas no Estado de Minas Gerais. Deste total, 52 eram fábricas de laticínios, 4 usinas de beneficiamento de leite, 2 frigoríficos de aves, 1 indústria de carnes e

derivados, 1 unidade apícola e 1 matadouro de rãs. Os motivos do cancelamento do registro são listados na Tabela 1.

Tabela 1 – Empresas que tiveram o certificado de registro do IMA cancelado desde o início da criação do serviço de inspeção, até março de 2008, na CRJF.

Classificação dos Estabelecimentos	Motivo do Cancelamento do Registro				Total
	Registro cancelado pelo IMA	Encerrou as atividades	Migrou para o S.I.M.	Migrou para o S.I.F.	
Fábrica de Laticínios	11	20	2	19	52
Usina de Beneficiamento	1	2	-	1	4
Frigorífico de Aves	-	1	-	1	2
Indústria de Carnes e Derivados	1	-	-	-	1
Unidade Apícola	-	1	-	-	1
Matadouro de Rãs	-	1	-	-	1
Total	13	25	2	21	61

Fonte: dados de pesquisa.

Analisando a Tabela 1, verificou-se que a maior parte dos 61 estabelecimentos cujo registro junto ao IMA foi cancelado ocorreu por encerramento de atividades (25). A decisão pelo encerramento das atividades partiu de seus proprietários ou responsáveis, motivada pelo mercado competitivo de alimentos, insolvência com ou sem pedido de falência, ou pelo não atendimento às exigências sanitárias do serviço de inspeção estadual, solicitando a baixa do registro antes que o IMA a fizesse. Ainda, 21 indústrias migraram para o SIF, com 19 fábricas de laticínios, principalmente as que fabricavam iogurte na microrregião de Cataguases, pois as exigências são semelhantes, necessitando pouca ou nenhuma adaptação para a transferência de registro ao SIF.

A predominância encontrada foi de fábricas de laticínios, com 52 empresas, sendo que 19 migraram para o S.I.F., 20 encerraram suas atividades, 11 registros foram cancelados pelo IMA e 2 migraram para o S.I.M. Houve ainda o registro de um matadouro de rãs e um frigorífico de aves que encerraram as atividades por falta de adequação à concorrência; um frigorífico de aves migrou para o SIF e há informações de que o mesmo encontra-se hoje fechado, devido à concorrência com grandes empresas produtoras e integradoras que, mesmo com grandes distâncias a serem percorridas, faz com que os produtos cheguem à região com menores preços, além da excessiva propaganda veiculada na mídia nacional. As usinas de beneficiamento de leite pasteurizado integral, padronizado ou desnatado, sofreram também com a concorrência, principalmente em relação às usinas que processam leite UHT, cuja praticidade de

compra, capacidade de estocagem por longos períodos e preço competitivo fazem com que o consumidor prefira este produto àquele, o que resultou em 4 cancelamentos de registro no período analisado. Apesar disso, uma usina de beneficiamento migrou para o SIF, com a possibilidade de venda de produtos para outros estados.



Figura 6 – Fábrica de laticínios que encerrou suas atividades, por falta de adequação às exigências do serviço de inspeção estadual.

Os motivos principais para que ocorresse o cancelamento do registro pelo IMA foram: o não atendimento às normas higiênico-sanitárias e tecnológicas; solicitação não atendida para a construção de novo estabelecimento; necessidade de reforma parcial ou total não atendida. Na figura 6, vê-se uma indústria que encerrou as atividades por não atender às normas e à solicitação de reforma do estabelecimento, que era inviável, de acordo com a pequena recepção diária de leite do estabelecimento (200 litros/dia). A distribuição da localização das empresas (urbana/rural) cujos registros foram cancelados pode ser verificada no Quadro 2.

	Classificação dos Estabelecimentos											
	Fábrica de Laticínios		Usina de beneficiamento		Indústria de Carnes e Derivados		Frigorífico de Aves		Matadouro de Rãs		Unidade Apícola	
Localização Urbana/Rural	U	R	U	R	U	R	U	R	U	R	U	R
Município												
Barbacena	2	1	-	2	-	-	-	-	-	-	1	-
Belmiro Braga	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bias Fortes	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cataguases	3	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Cons. Lafaiete	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divinésia	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Divino*	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Goiana	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ibertioga	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lima Duarte	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Matias Barbosa	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mercês	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mirai	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Muriaé*	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Oliveira Fortes	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pequeri	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Piau	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rio Novo	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Rio Pomba	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Santana de Cataguases	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Santa Rita de Ibitipoca	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Santos Dumont	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S. J. Nepomuceno	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Seritinga*	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Simão Pereira	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Tabuleiro	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Tocantins	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ubá	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Visconde do Rio Branco	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	21	31	-	4	1	-	2	-	-	1	1	-

Fonte: dados de pesquisa.

Quadro 2 – Distribuição dos estabelecimentos cujo registro junto ao IMA foi cancelado, de acordo com a localização (urbana/rural) e municípios (*=municípios transferidos para outras coordenadorias).

Das 61 empresas, cujos registros foram cancelados, 25 estavam localizadas em área urbana (41 %) e 36 em zona rural (59 %), e presentes em 29 municípios. A

localização urbana ou rural das indústrias, que já obtiveram registro junto ao IMA, é um dado importante, pois pode-se traçar um diagnóstico de como as empresas estavam distribuídas e quanto à procedência da mão-de-obra. Havia uma fábrica de laticínios em Seritinga que deu baixa do registro, município que passou para a Coordenadoria Regional de Oliveira. Da mesma maneira, municípios ligados ao Escritório Seccional de Muriaé foram transferidos para a Coordenadoria Regional de Viçosa e o Escritório Seccional de Ubá, anteriormente pertencente à Viçosa, passou a fazer parte da CRJF.

As 61 empresas, cujos registros foram cancelados, geravam empregos diretos para 267 funcionários, no momento do registro junto ao IMA. A média de funcionários por classificação de estabelecimento está descrita na Tabela 2.

Tabela 2 – Número absoluto e média de empregados das empresas que já obtiveram o registro junto ao IMA

Classificação do Estabelecimento	Número de Indústrias	Número de Empregados	Média de empregados/ classificação de indústria
Fábrica de Laticínios	52	172	3,3
Usina de Beneficiamento	4	40	10
Frigorífico de Aves	2	48	24
Indústria de Carnes e Derivados	1	2	2
Matadouro de Rãs	1	2	2
Unidade Apícola	1	3	3
Total	61	267	4,4

Fonte: dados de pesquisa.

Os frigoríficos de aves e as usinas de beneficiamento, que tiveram o registro cancelado, foram as empresas, entre todas, que mais empregavam funcionários. Uma das quatro usinas de beneficiamento e um frigorífico de aves migraram para o SIF, portanto não houve demissões de funcionários com a perda do registro no Serviço de Inspeção Estadual.

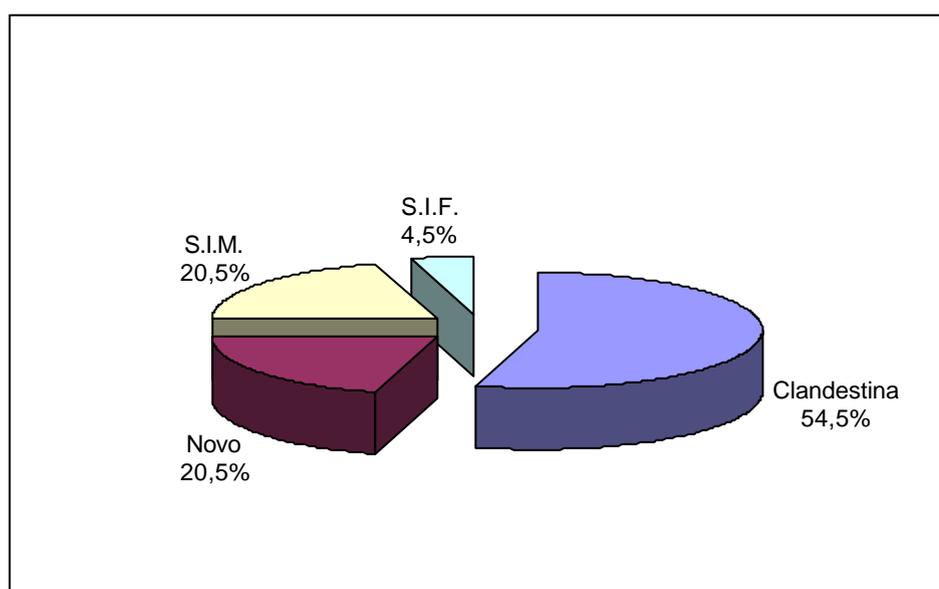
4.2.2. Empresas que se encontravam registradas no IMA/CRJF em março/2008

Os estabelecimentos que se encontravam registrados em março de 2008 foram construídos exclusivamente para registro no IMA (novos) ou adaptados, podendo então ser de origem clandestina (sem inspeção sanitária oficial) ou anteriormente registrados em outros serviços de inspeção, seja Municipal (S.I.M.) ou Federal (S.I.F.). Esses dados estão listados na Tabela 3 e visualizados na Figura 7.

Tabela 3 – Distribuição dos estabelecimentos que se encontravam registrados no IMA em março/2008, de acordo com a origem.

Classificação dos Estabelecimentos	Origem quanto ao Serviço de Inspeção Oficial				Total
	Clandestina	Novo	S.I.M.	S.I.F.	
Fábrica de Laticínio	15	9	6	1	31
Usina de beneficiamento	4	-	3	-	7
Frigorífico de bovinos e Suínos	1	-	-	1	2
Frigorífico de Aves	1	-	-	-	1
Frigorífico de Suínos	2	-	-	-	2
Entrepasto de Pescado	1	-	-	-	1
Total	24	9	9	2	44

Fonte: dados de pesquisa.



Fonte: dados de pesquisa.

Figura 7 – Origem das indústrias registradas no serviço de inspeção estadual no âmbito da CRJF em março de 2008.

Dos 44 estabelecimentos registrados no IMA em março de 2008, 9 (20,5 %) foram construídos especificamente para essa finalidade; migraram, do Serviço de Inspeção Municipal para o Serviço de Inspeção Estadual, 9 empresas (20,5 %), ampliando o mercado de consumo dos produtos para além dos limites municipais; 24 estabelecimentos (54,5 %) trabalhavam na clandestinidade e conseguiram o registro, após alguma adaptação, satisfazendo às exigências legais; 2 estabelecimentos migraram do Serviço de Inspeção Federal (4,5 %).

O registro de empresas, que já encaminhavam alimentos de origem animal para consumo da população de forma clandestina, é importante e necessário, pois passam a produzir dentro das normas higiênico-sanitárias e dentro de padrões microbiológicos seguros, estando sujeitas às sanções previstas em lei.

Um percentual de 20,5 % das empresas registradas construíram novo estabelecimento já de acordo com as normas higiênico-sanitárias, com aprovação prévia do projeto pelo IMA, para assim ingressar no serviço de inspeção estadual. Os 20,5 % provenientes de serviço municipal de inspeção referiam-se a empresas localizadas em municípios ao redor da microrregião de Juiz de Fora e que estavam até meados do ano de 1998 registradas no S.I.M. de Juiz de Fora, contrariando a Lei Federal 7.889/1989. Na Figura 8, verifica-se um desses estabelecimentos, que teve o registro provisório cancelado e que após abertura de outro processo para registro e reforma total conseguiu obter novo registro.



Figura 8 – Fábrica de laticínios que teve o registro cancelado por não fazer reforma/ampliação, mas que no ano de 2008 conseguiu novo registro.

A localização das empresas dentro do município é outro fator de importância, pois assim se pode ter uma idéia da origem da mão-de-obra que está sendo utilizada. A distribuição por municípios e por localização (urbana/rural), das empresas registradas em março de 2008, pode ser verificada no Quadro 3.

Localização Urbana/Rural	Classificação dos Estabelecimentos											
	Fábrica de Laticínios		Usina de beneficiamento		Frigorífico de bovinos e Suínos		Frigorífico de Suínos		Frigorífico de Aves		Entreposto de Pescado	
	U	R	U	R	U	R	U	R	U	R	U	R
Município												
Antônio Carlos	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Argirita	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Barbacena	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-
Bias Fortes	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bocaina de Minas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Caranaíba	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Carandaí	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cons. Lafaiete	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coronel Pacheco	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Cristiano Ottoni	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Desterro do Melo	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guarani	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Guarará	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Juiz de Fora	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lima Duarte	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Matias Barbosa	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Mercês	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Piau	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Piraúba	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ressaquinha	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
Rio Pomba	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mar de Espanha	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-
Sant. do Deserto	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sant. dos Montes	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Santos Dumont	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Tabuleiro	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ubá	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-
Total	9	22	-	7	2	-	-	2	-	1	-	1

Fonte: dados de pesquisa.

Quadro 3 – Distribuição dos estabelecimentos inspecionados de acordo com a localização (urbana/rural) e municípios.

Verifica-se no Quadro 3 que na CRJF, em março de 2008, das 44 empresas registradas, havia 11 empresas de localização urbana (25,0 %) e 33 de localização rural (75,0 %), situadas em 27 diferentes municípios. Na zona urbana, 9 eram de fábricas de laticínios e 2 de matadouros de bovinos e suínos. Das empresas localizadas na zona rural, distribuíam-se: 22 fábricas de laticínios, 7 usinas de beneficiamento, 2

matadouros de suínos, 1 matadouro de aves e 1 entreposto de pescado. Portanto, 75 % das empresas registradas encontravam-se em área rural. Esse fato contribui para a fixação do homem no campo e facilita o transporte da matéria-prima até à indústria para processamento.

4.3. Número de empregados contratados das indústrias que estavam registradas em março de 2008

O número de empregados por indústria é outro dado importante, pois demonstra a média de empregados contratados por classificação dos estabelecimentos registrados no IMA. Assim, pode-se dimensionar o tamanho de cada empreendimento e as instalações anexas, como vestiários e sanitários. A média de empregados por estabelecimento encontra-se na Tabela 4.

Tabela 4 – Média dos empregados contratados na época do registro pelas empresas que se encontravam registradas no IMA em março de 2008.

Classificação do Estabelecimento	Número de Indústrias	Número de Empregados	Média de empregados p/ indústria
Fábrica de Laticínios	31	97	3,1
Usina de Beneficiamento	7	28	4
Frigorífico de Aves	1	6	6
Frigorífico de Suínos	2	11	5,5
Frigorífico de Bovinos e Suínos	2	91	45,5
Entreposto de Pescado	1	2	2
Total	44	235	5,3

Fonte: dados de pesquisa.

As fábricas de laticínios empregavam a maior parte dos funcionários contratados pelas indústrias inspecionadas (97 empregados em 31 fábricas), porém os frigoríficos de bovinos e suínos possuíam a maior média de empregados contratados, por estabelecimento (média de 45,5 empregados por estabelecimento).

4.4. Servidores do IMA capacitados para executar a inspeção de produtos de origem animal na CRJF em março de 2008

O último concurso público para preenchimento de vagas de médicos veterinários e profissionais de nível médio, foi realizado em junho de 2005. Em março de 2008, havia 27 servidores capacitados para a realização de atividades de inspeção de produtos de origem animal no âmbito da CRJF, porém apenas 14 apresentavam como atividade específica a inspeção de estabelecimentos registrados para alimentos de origem animal. Os dados referentes aos servidores da atividade de inspeção de indústrias podem ser verificados na Tabela 5.

Tabela 5 – Distribuição dos servidores de acordo com os municípios em que estavam lotados em março de 2008 na CRJF.

Município	n.º veterinários capacitados	n.º de veterinários específicos para a atividade de inspeção de indústrias	n.º de profissionais de nível médio capacitados	n.º de profissionais de nível médio na atividade de inspeção de indústrias
Barbacena	1	1	4	2
Carandaí	1	1	1	1
Cataguases	1	-	2	-
Conselheiro Lafaiete	-	-	1	-
Juiz de Fora	3	2	3	1
Lima Duarte	-	-	1	-
Rio Pomba	-	-	1	-
Ubá	1	1	7	5
Total	7	5	20	9

Fonte: IMA (2008d).

Para 44 indústrias inspecionadas e registradas no âmbito da CRJF, havia apenas 27 servidores capacitados, porém destes, apenas 14 realizavam exclusivamente atividades de inspeção sanitária. Os demais trabalhavam em outras atividades exercidas pelo IMA, como na defesa sanitária animal e vegetal. O serviço de inspeção não podia, assim, contar com o apoio destes em tempo integral. O frigorífico de aves e os frigoríficos de suínos e/ou de bovinos, totalizando 5 estabelecimentos, requerem inspeção permanente, necessitando, pelo menos, de 10 servidores (5 técnicos e 5

médicos veterinários), restando apenas 4 servidores, incluindo o Supervisor Regional, para inspecionar efetivamente 39 estabelecimentos. Para efeito de cálculo de despesas relativas ao funcionalismo público, os custos médios anuais referentes aos salários e gratificações dos 14 servidores específicos da inspeção na área da CRJF era de aproximadamente R\$216.450,00, no mês de março de 2008.

O PMDI – Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado - criado em janeiro de 2004, cujo objetivo é prever as ações do Governo Estadual até o ano de 2020, criou 30 projetos estruturadores, entre eles o Certifica Minas. O PMDI contempla o PPAG – Plano Plurianual de Ação Governamental e tem como objetivos, entre outros: o desenvolvimento socioeconômico integrado do Estado; a racionalização e a coordenação das ações do Governo; o incremento das atividades produtivas no Estado; a expansão social do mercado consumidor; a superação das desigualdades sociais e regionais no Estado (MINAS GERAIS, 2004).

O projeto estruturador Certifica Minas propôs metas para cumprimento de atividades da área de inspeção, com levantamento de recursos para contratação de pessoal (por meio de concurso público), aumento do número de fiscalizações, aquisição de equipamentos e modernização, para que o Estado se integre ao SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos (MINAS GERAIS, 2007a; 2007b).

4.5. Ações efetivas do IMA para coibir irregularidades no tocante à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal

A ação de fiscalização de produtos de origem animal é exercida de forma indelegável pelo Estado. Abrange desde a produção primária da matéria-prima até a comercialização e distribuição para consumo dos produtos acabados. A educação sanitária serve como elo entre o serviço de inspeção e os empresários e consumidores para esclarecimentos quanto à necessidade de se produzir alimentos com qualidade e inócuos para a saúde, antes de se aplicarem penalidades administrativas e/ou pecuniárias, evitando prejuízos para a sociedade em geral.

4.6. Inspeção de Indústrias de Alimentos de Origem Animal

A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal abrange a obtenção da matéria-prima, a manipulação, processamento, embalagem e expedição na indústria (registrada junto ao IMA), o transporte e o comércio atacadista.

No ano de 2007, foram disponibilizados R\$23.100,00 com combustíveis e diárias para o deslocamento de servidores no atendimento às necessidades de inspeção

das indústrias e no atendimento às demandas do Ministério Público e da Justiça. Para treinamentos de servidores do serviço de inspeção, foram disponibilizados R\$ 10.560,00. Os valores pagos mensalmente ao IMA pelas indústrias inspecionadas servem para custear as despesas com deslocamento de servidores técnicos para a realização da inspeção sanitária nos estabelecimentos e é suficiente para isso. Porém, é necessário que o Estado proporcione maior investimento para aquisição de veículos e materiais de consumo e permanente.

No ano de 2007, um total de 1.882 toneladas de alimentos de origem animal e 4.112.000 litros de produtos lácteos foi inspecionado pelo IMA, distribuído nas categorias de alimentos descritas na Tabela 6. Todos os produtos inspecionados pelo IMA no âmbito de atuação da CRJF também podem ser conferidos na Tabela 6.

Tabela 6 – Produtos inspecionados nos anos de 2006 e 2007.

	2006	2007
Produtos inspecionados	Quantidade	Quantidade
Produtos lácteos	1.233 toneladas	1.881 toneladas
	2.018.000 litros	4.112.000 litros
Produtos cárneos	152 tonelada	N.D.
Bovinos abatidos	4.525 animais	9.825 animais
Suínos abatidos	27.097 animais	51.391 animais
Aves abatidas	38.300 animais	90.000 animais
Pescado	5,0 toneladas	1,31 tonelada

Fonte: dados de pesquisa.

Conforme esperado, a maior produção refere-se a produtos lácteos, porém o abate de bovinos e suínos é bem significativo para a região de atuação da CRJF. Se fosse extrapolada a comercialização dos bovinos e suínos abatidos para todos os municípios da CRJF, haveria uma média de 95,4 bovinos e 498,9 suínos inspecionados por município/ano em 2007. Aumentou em 52% a produção inspecionada de produtos lácteos no ano de 2007 em relação ao ano de 2006 e dobrou a produção de leite beneficiado, bovinos abatidos e aves abatidas. A produção de pescado diminuiu no único entreposto de pescado registrado. A quantidade total dos produtos cárneos inspecionados no ano de 2007 não foi declarada na tabela, pois não havia lançamento em relatórios que pudessem comprovar a produção total do ano.

4.7. Fiscalizações no Trânsito

O Decreto Estadual 38.691, de 10/03/1997, em seus artigos 2º e 85, dispõe que o IMA deve fiscalizar o embarque e o trânsito de produtos de origem animal. Para tanto, o instituto realizou operações de fiscalização no trânsito, em pontos e horários estratégicos, para coibir o trânsito e a comercialização irregular de alimentos de origem animal em desacordo com as normas higiênico-sanitárias vigentes.

De janeiro a setembro do ano de 2007, foram realizadas 363 fiscalizações em rodovias de Minas Gerais, com a abordagem de 16.324 veículos no total. Em todo o Estado de Minas Gerais, nos anos de 2006 e 2007, foram realizadas diversas fiscalizações de trânsito, com apreensões de produtos de origem animal, conforme pode ser verificado na Tabela 7. As operações de fiscalização de trânsito foram agendadas e realizadas pelas Coordenadorias Regionais, sem interferência da Coordenadoria de Apoio à Operação Fiscal - COF.

Tabela 7 – Produtos apreendidos em fiscalizações no trânsito realizadas em Minas Gerais nos anos de 2006 e 2007.

Anos	Produtos		Por outras Coordenadorias	Total	% CRJF
	apreendidos - Total	Pela CRJF			
2006	Cárneos (Kg)	1.607,5	7.683,5	9.291,0	17,3
	Lácteos (L)	3.128,0	4.496,0	7.624,0	41,0
	Lácteos (Kg)	2.949,2	3.873,5	6.822,7	43,2
2007	Cárneos (Kg)	648,0	8.876,2	9.524,2	6,8
	Lácteos (L)	643,0	19.626,7	20.269,7	3,2
	Lácteos (Kg)	12.302,2	22.217,4	34.519,6	35,6

Fonte: IMA (2008b).

Analisando a Tabela 7, verificou-se que a Coordenadoria Regional de Juiz de Fora responde por até 43,2 % das apreensões de produtos lácteos durante o ano de 2006. Isso se deve ao fato de que a CRJF sempre realizou fiscalizações de trânsito e que há um “corredor” de saída de produtos para o estado do Rio de Janeiro, que é um pólo consumidor de produtos lácteos provenientes de Minas Gerais. Verificou-se, também, que no ano de 2007 houve uma diminuição efetiva no percentual de produtos apreendidos pela CRJF em comparação com o montante total de apreensões realizadas no Estado, pois em geral houve maior cobrança da COF e das metas acertadas com o Governo Estadual. No ano de 2007 foram realizadas 30 fiscalizações de trânsito no

âmbito da CRJF. Foi necessário o cumprimento de, pelo menos, 2 fiscalizações de trânsito por coordenadoria regional/mês no ano de 2007, e já no ano de 2008, a meta é de no mínimo 3 fiscalizações por coordenadoria/mês. Verifica-se, na Figura 9, uma grande quantidade de produtos alimentícios irregulares, apreendidos em fiscalização de trânsito, por estarem em desacordo com as normas higiênico-sanitárias e de rotulagem obrigatória.



Figura 9 – Produtos apreendidos em fiscalização no trânsito.

Na Figura 9 verifica-se a fotografia de um caminhão contendo aproximadamente cinco toneladas de alimentos de origem animal apreendidos por falta de rotulagem obrigatória e/ou condições inadequadas de acondicionamento e transporte, em fiscalização de trânsito realizada na Rodovia BR 040 em Juiz de Fora no dia 7 de maio de 2007. A apreensão de alimentos, sem identificação de origem ou em condições inadequadas de armazenamento e transporte, é uma atitude drástica que poderia ser evitada se houvesse maior educação dos consumidores e fiscalização efetiva dos estabelecimentos produtores. Os produtos apreendidos poderiam então ser doados para instituições de caridade, porém há carência de recursos financeiros e humanos para realização de análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas para garantia de inocuidade à saúde dos consumidores, bem como não há locais apropriados para armazenamento dos produtos enquanto se aguarda os resultados dessas análises. Outro empecilho encontrado para doação é quanto aos produtos cárneos, pois não se sabe a procedência e a sanidade dos animais abatidos.

4.8. Análises Oficiais Fiscais

As análises oficiais fiscais servem para verificar se os produtos oferecidos ao consumo satisfazem os quesitos de inocuidade para a saúde e que estejam dentro dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade aprovados específicos para cada produto. Dessa forma, evitam-se fraudes que possam lesar os consumidores, bem como riscos à saúde, se essas análises forem feitas regularmente.

As amostras colhidas para exames microbiológicos e físico-químicos são obtidas diretamente na indústria que faz o processamento, seguindo cronograma fixado previamente entre a Supervisão da Inspeção (ligada à Coordenadoria Regional) e a Gerência Laboratorial, situada no Laboratório de Química Agrícola em Contagem - MG. Não foi realizada amostragem representativa, apenas amostragem indicativa. Só foram realizadas coletas de amostras fiscais nos estabelecimentos registrados no IMA. Na Figura 10, verifica-se um procedimento de embalagem e encaminhamento de amostras para análise oficial fiscal.



Figura 10 – Encaminhamento de amostras para análise oficial fiscal.

Os produtos coletados nas indústrias são embalados em sacos plásticos próprios e fechados com lacre metálico (Figura 10), transportados refrigerados ou congelados (de acordo com o tipo de conservação necessária) e encaminhados em veículo próprio do IMA.

Os resultados, a partir do ano de 2003, referentes às indústrias inspecionadas/registradas em março de 2008, são os apresentados na Tabela 8. São 51 amostras fiscais de produtos analisados quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Foram analisados apenas os produtos de origem láctea, pois o Laboratório de Segurança Alimentar não possuía metodologia para realização de outros exames, problema este que já está sendo sanado pela Gerência da Rede Laboratorial.

Essas amostras foram coletadas em 25 indústrias diferentes, direcionadas para aqueles estabelecimentos em que se verificavam cuidados higiênico-sanitários precários, ou para aquelas indústrias de maior produção, prevalecendo assim as usinas de beneficiamento que, além do leite beneficiado, produziam queijo e/ou manteiga, para assim facilitar a logística de coleta e a diversificação de produtos. Os alimentos preferenciais escolhidos para a amostragem foram: leite pasteurizado, com 19 amostras (37,2 %); em seguida, vem o queijo minas frescal, com 9 amostras (17,6 %) e o queijo minas padrão, com 8 amostras colhidas no período (15,7 %). Os dados de amostragem para exames físico-químicos podem ser verificados na Tabelas 8 e 9 e, para exames microbiológicos, nas Tabelas 10 e 11.

Tabela 8 – Análise oficial fiscal de produtos lácteos, quanto aos parâmetros físico-químicos.

Produto	Número de amostras	Amostras para Análise Físico-Química		
		Total de amostras analisadas	Total com irregularidades	% de irregularidades
Leite pasteurizado	19	19	13	68,4
Queijo Mussarela	8	8	2	25,0
Queijo Minas Frescal	9	9	6	66,7
Queijo Minas Padrão	1	1	-	0,0
Iogurte	4	4	1	25,0
Manteiga	6	6	3	50,0
Bebida Láctea	1	1	-	0,0
Doce de Leite Pastoso	1	1	1	100,0
Requeijão Cremoso	2	2	2	100,0
Total	51	51	28	54,9

Fonte: dados de pesquisa.

Metade ou mais das amostras de manteiga, de queijo minas frescal e de leite pasteurizado apresentaram irregularidades quanto aos padrões físico-químicos. A totalidade das amostras de doce de leite pastoso e requeijão cremoso apresentaram

irregularidades, apesar de a representatividade ser praticamente nula, já que havia, em março de 2008, apenas uma empresa que produzia doce de leite pastoso e 3 empresas que produziam requeijão cremoso; foram coletadas apenas 1 e 2 amostras para esses produtos, respectivamente, devido ao direcionamento da CRJF e do Laboratório para amostragem de leite e queijos, principalmente.

Tabela 9 – Percentual de Irregularidades quanto aos parâmetros físico-químicos das amostras oficiais fiscais.

Produto	Amostras com irregularidades	Irregularidades encontradas na análise físico-química	Número de amostras com irregularidades	%
Leite pasteurizado	13	Gordura acima de 3,0 %	6	46,2
		Crioscopia acima de -0,530H	5	38,5
		Volume inferior a 1000 mL	6	46,2
		Fosfatase alcalina positiva	3	23,1
		Peroxidase negativa	2	15,4
		Acidez acima de 18D	1	7,7
Queijo Mussarela	2	Fosfatase residual positiva	2	100,0
Queijo Minas Frescal	7	Gordura no extrato seco acima de 44,9 %	6	85,7
		Gordura no extrato seco abaixo de 25 %	1	14,3
		Fosfatase residual positiva	2	28,6
Iogurte	1	Gordura abaixo do padrão	1	100,0
Manteiga	3	Extrato seco desengordurado acima de 2,0 %	3	100,0
		Gordura inferior a 80 %	1	33,3
Doce de Leite Pastoso	1	Umidade acima de 30 %	1	100,0
Requeijão Cremoso	2	Gordura no extrato seco abaixo de 65 %	2	100,0
		Umidade acima de 65 %	2	100,0

Fonte: dados de pesquisa.

De acordo com as Tabelas 8 e 9, foram constatadas diversas irregularidades, principalmente em relação ao leite pasteurizado, com maior número de produtos coletados e analisados. Conteúdo líquido inferior a 1.000 mL (medido pelo peso do produto, no mínimo de 1.028 g/L) e gordura acima de 3 % foram as principais irregularidades encontradas no leite pasteurizado padronizado. Quanto ao teor de gordura acima de 3 %, isso se deve ao fato de que as usinas não possuem centrífugas/padronizadoras, fazendo desnate incorreto. Quanto ao volume inferior de leite, ou há realmente uma tentativa de fraude econômica ou as máquinas de envase estão reguladas muito próximas do limite de 1.000 mL, de forma que algumas unidades possam sair com volume inferior.

Analisando as Tabelas 8 e 9, o resultado das análises das amostras de queijo mussarela com fosfatase residual positiva (25 % das amostras totais), de modo geral

indica que estão sendo produzidos com leite cru. Há uma parcela dos empresários que justificam essa prática para o queijo mussarela para assim diminuir a quantidade de cloreto de cálcio, proporcionando melhor textura e rendimento do produto. Há também o fato que o leite destinado para a produção de mussarela é geralmente aquele que apresenta maior acidez e que pode não suportar o tratamento térmico da pasteurização.

O regulamento técnico de identidade e qualidade caracteriza o queijo minas frescal como um queijo semi-gordo, com gordura no extrato seco de 25 a 44,9 %. Como poucas fábricas de laticínios que produzem queijo minas possuem no máximo uma desnatadeira e nenhuma possui padronizadora da gordura do leite, há uma dificuldade de se atender esse parâmetro, que não caracteriza necessariamente uma fraude, mas falta equipamento para atender ao regulamento técnico específico. Uma empresa fez desnate excessivo do leite e o produto ficou com a gordura inferior ao permitido no regulamento. E duas amostras demonstraram que o leite não foi pasteurizado previamente, caracterizando risco à saúde pública, caso houvesse bactérias patogênicas no leite, em desacordo com a Portaria MAPA n.º 352/1997 (BRASIL, 1997a).

Uma amostra de iogurte apresentou irregularidades quanto ao teor de gordura apresentado no rótulo, com menor quantidade. As amostras de doce de leite, requeijão e de manteiga apresentam indícios de fraude econômica, por excesso de umidade, fazendo assim aumentar o rendimento dos produtos, em desacordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade aprovados.

Tabela 10 – Análise Oficial Fiscal de produtos lácteos, quanto aos parâmetros microbiológicos.

Produto	Número de amostras coletadas	Análise Microbiológica		
		Total de amostras analisadas	Total com irregularidades	% de irregularidades
Leite Pasteurizado	19	17	8	47,0
Queijo Mussarela	8	7	4	57,1
Queijo Minas Frescal	9	9	8	88,9
Queijo Minas Padrão	1	1	-	0,0
Iogurte	4	4	2	50,0
Manteiga	6	6	3	50,0
Bebida Láctea	1	1	-	0,0
Doce de Leite Cremoso	1	1	-	0,0
Requeijão Cremoso	2	2	-	0,0
Total	51	48	25	52,1

Fonte: dados de pesquisa.

Analisando os dados da Tabela 10, verificou-se que o maior percentual de irregularidades em amostras para análise microbiológica de produtos lácteos foi encontrado nos queijos minas frescal e mussarela. Isso se deve ao fato de esses produtos exigirem maior manipulação e há maior atividade de água. Existe um agravante quanto à mussarela não ser produzida com leite pasteurizado e quanto aos poucos cuidados com a renovação ou tratamento térmico da salmoura em uso, por apresentar riscos sanitários.

O percentual de amostras em desacordo com a contagem de *Staphylococcus* (Tabela 11) serve para comprovar isso e também quanto aos poucos cuidados com a salmoura. Outro dado importante é a alta contagem de Coliformes a 35 e 45°C em leite pasteurizado, indicando poucos cuidados higiênicos durante o processamento.

Tabela 11 – Percentual de Irregularidades quanto aos parâmetros microbiológicos das amostras oficiais fiscais.

Produto	Amostras com irregularidades	Irregularidades encontradas na análise microbiológica	Número de amostras com irregularidades	%
Leite pasteurizado	6	Coliformes a 35°C	5	83,3
		Coliformes a 45°C	4	66,7
		Contagem padrão em placa	1	17,7
Queijo Mussarela	4	Coliformes a 35°C	3	75,0
		Coliformes a 45°C	2	50,0
		<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	2	50,0
Queijo Minas Frescal	8	Coliformes a 35°C	7	87,5
		Coliformes a 45°C	1	12,5
		Bolores e leveduras	2	25,0
		<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	1	12,5
Iogurte	2	Bolores e leveduras	1	50,0
		Bactérias lácticas viáveis	1	50,0
Manteiga	3	Coliformes a 35°C	2	66,7
		Coliformes a 45°C	1	33,3
		<i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	1	33,3

Fonte: dados de pesquisa.

Verificando a Tabela 11, 83,3 % e 66,7 % das amostras de leite pasteurizado apresentaram, respectivamente, contagem de coliformes a 35 °C e a 45 °C acima do permitido, demonstrando poucos cuidados higiênicos na obtenção da matéria prima, na limpeza de equipamentos e/ou na produção ou tratamento térmico inadequado/insuficiente.

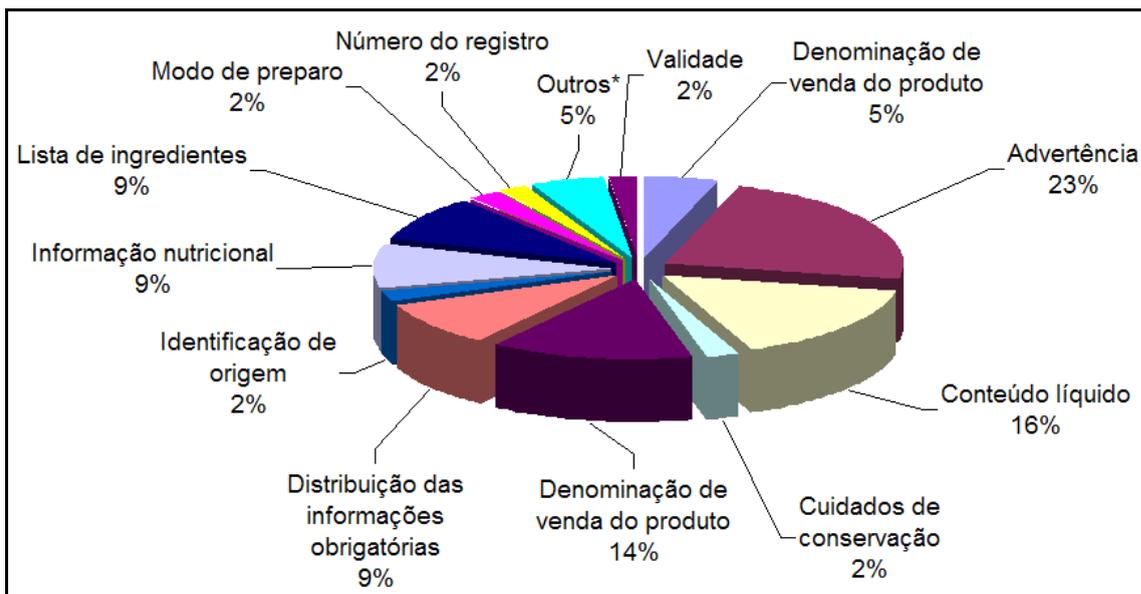
Os resultados para amostras de queijo mussarela (75 %) e a quase totalidade do queijo minas frescal amostrada (87,5 %) também demonstraram os poucos cuidados

higiênicos na obtenção do leite e quanto aos equipamentos dentro da indústria e/ou tratamento térmico inadequado no momento da pasteurização do leite; duas amostras de queijo minas frescal e uma amostra de iogurte apresentaram contagem de bolores e leveduras acima do limite permitido, o que também demonstra falta de cuidados higiênicos. O leite cru utilizado para a elaboração de produtos lácteos não foi analisado, o que pode ser uma grande fonte de contaminação do produto final. A redução de contaminantes a níveis aceitáveis no leite pasteurizado depende da qualidade microbiológica inicial do leite cru.

4.9. ProgVisa

Desde maio do ano de 2001, 16 ações do ProgVisa foram realizadas com produtos alimentícios de empresas registradas no IMA, no âmbito de atuação da CRJF. Conforme visto anteriormente, o ProgVisa é um programa que tem como objetivo a qualidade dos produtos alimentícios no Estado de Minas Gerais, realizado em parceria da Vigilância Sanitária Estadual com o Ministério Público e o IMA. A Vigilância Sanitária coleta os produtos no comércio, faz análises microbiológicas e de rotulagem obrigatória. As análises microbiológicas são realizadas no laboratório da FUNED – Fundação Ezequiel Dias em Belo Horizonte. Caso haja irregularidades, essas são repassadas ao Ministério Público e ao IMA para que sejam sanadas. Quando se trata de produtos clandestinos, o IMA realiza a interdição parcial ou total do estabelecimento infrator; quando as indústrias são inspecionadas pelo SIF ou SIM, os órgãos fiscalizadores são notificados; quando são indústrias inspecionadas pelo IMA, este aplica autos de infração às indústrias.

As irregularidades encontradas pelo ProgVisa nos produtos inspecionados pelo IMA (CRJF) estão listadas nas Tabelas 12 e 13 e o gráfico das irregularidades, quanto à rotulagem obrigatória, pode ser visto na Figura 11.



Fonte: dados de pesquisa.

Figura 11 – Distribuição das irregularidades encontradas nas amostras coletadas pelo ProgVisa, quanto à rotulagem obrigatória.

Tabela 12 – Produtos analisados pelo Progvisa com relação aos parâmetros de Rotulagem Obrigatória.

Produto	Número de amostras coletadas	Irregularidades encontradas	Número de produtos com as irregularidades encontradas
Iogurte	2	Denominação de venda do produto	2
		Conteúdo líquido	1
		Advertência	2
Leite pasteurizado	8	Denominação de venda do produto	5
		Conteúdo líquido	6
		Advertência	7
		Informação nutricional	3
		Distribuição das informações obrigatórias	1
		Lista de ingredientes	1
		Outros*	2
Queijo Minas Frescal	1	Informação nutricional	1
		Lista de ingredientes	1
		Cuidados de conservação	1
Queijo Minas Padrão	1	Identificação de origem	1
		Distribuição das informações obrigatórias	1
Ricota Fresca	3	Denominação de venda do produto	1
		Lista de ingredientes	2
		Validade	1
		Distribuição das informações obrigatórias	2
		Número do registro	1
		Modo de preparo	1
		Advertência	1
Total	15	10	-

Fonte: dados de pesquisa.

Analisando a Tabela 12 e a Figura 11, verifica-se que o maior número de irregularidades quanto à rotulagem obrigatória decaiu sobre as advertências que devem constar nos rótulos (23 %), seja pela informação de que não contém glúten ou advertência de que os produtos não podem ser utilizados para lactentes, exceto sob orientação médica. A denominação de venda dos produtos (18 %) vem em segundo lugar na lista de irregularidades encontradas, seja quanto à apresentação em caracteres

destacados dos demais ou quanto ao nome correto do produto que deve constar nos rótulos, em desacordo com a Instrução Normativa n.º 22 do MAPA (BRASIL, 2005a).

Dos rótulos de produtos analisados, 16 % possuíam irregularidade quanto à altura mínima das letras na quantificação do conteúdo líquido, que deve ser proporcional à superfície do rótulo, em desacordo com a Portaria 157/2002 do INMETRO. As irregularidades encontradas na lista de ingredientes são de 11 % dos rótulos analisados, pela ordem de citação dos ingredientes (que deve ser decrescente) ou pela ausência/ nomeação incorreta das funções dos aditivos listados.

Tabela 13 – Produtos analisados pelo Progvisa com relação aos parâmetros de Análise Microbiológica.

Produto	Número de amostras coletadas	Irregularidades encontradas	Número de produtos com as irregularidades encontradas
Iogurte	2	-	-
Leite pasteurizado	8	Coliformes fecais	3
Queijo Minas Frescal	2	-	-
Queijo Minas Padrão	1	-	-
Ricota Fresca	3	Coliformes fecais <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	2 1
Total	16	2	-

Fonte: dados de pesquisa.

Com relação aos parâmetros microbiológicos, foi encontrado um menor número de irregularidades que na análise de rotulagem, mas novamente o leite pasteurizado é o que mais diverge dos padrões, com 3 amostras (37,5 %) apresentando contagem de coliformes fecais acima do permitido (de 4 NMP/mL), demonstrando falta de cuidado e de higiene com o produto e os equipamentos de produção e armazenamento, não observância do binômio tempo x temperatura de pasteurização ou alta contaminação prévia do leite cru submetido à pasteurização. Assim, há uma possibilidade de se encaminhar produto sem pasteurização correta para consumo direto, o que é um risco à saúde pública pela presença de patógenos que podem ser carreados pelo leite. A maior parte do leite fornecido para as usinas de beneficiamento de leite registradas no IMA ainda é entregue em latões em prazo superior a duas horas, em desacordo com a Instrução Normativa 51/2002 do MAPA.

Na análise de ricota fresca, foi demonstrada a falta de cuidados higiênicos na obtenção do produto ou no seu armazenamento. Ao contrário dos resultados de análises

fiscais realizadas pelo IMA, não houve irregularidades nos queijos minas frescal e padrão analisados pelo ProgVisa, de acordo com os padrões microbiológicos.

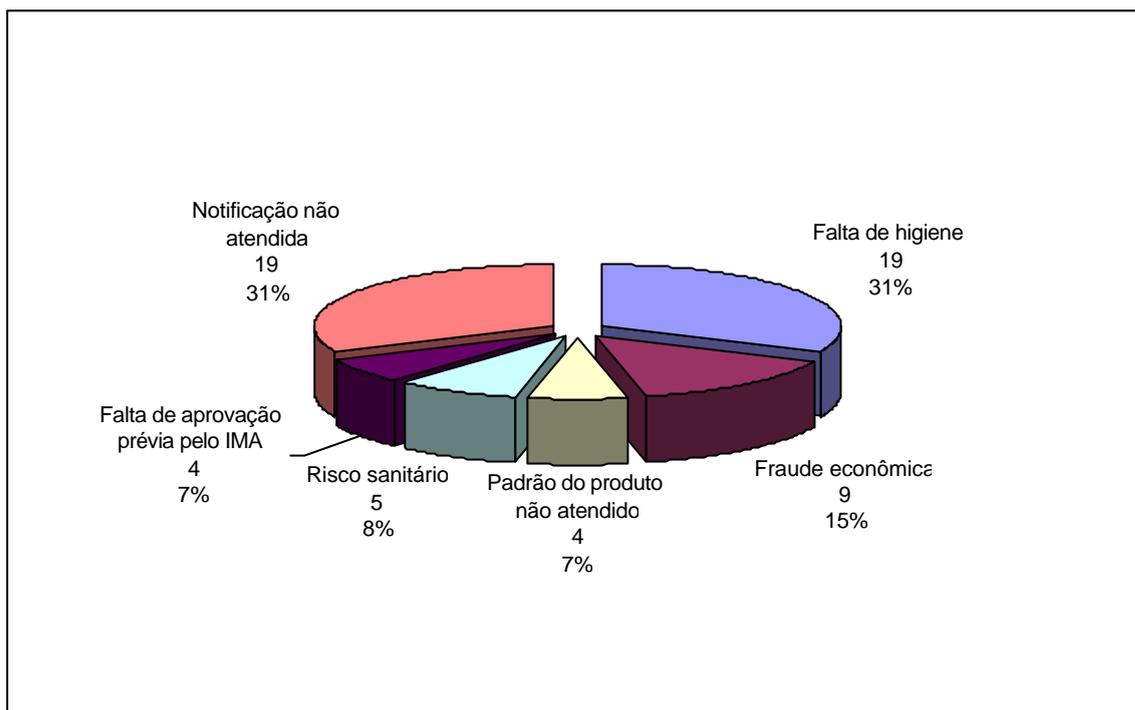
Há necessidade de maior interação entre a Vigilância Sanitária e os serviços de inspeção sanitária, principalmente com relação aos produtos fiscalizados no comércio, pois, verifica-se, nos pequenos municípios, a predominância de produtos clandestinos expostos à venda.

4.10. Infrações e interdições aplicadas nos estabelecimentos registrados que não cumprem as exigências sanitárias

As empresas registradas devem cumprir as normas higiênico-sanitárias e zelar por seus produtos, visto que uma gama de consumidores irá adquiri-los. Para corrigir ou impedir novas irregularidades em empresas que descumpram as normas ou não atendam aos prazos previstos para correção das irregularidades, o Decreto Estadual n.º 38.691 (ANEXO) prevê penalidades que vão desde simples advertência até cassação definitiva do registro e aplicação de penalidades pecuniárias de forma isolada ou acumulativa. Como penalidade administrativa cabe uma interdição cautelar, que pode ser parcial (uma sala ou uma seção de produção, por exemplo) ou total, se a natureza da infração gerar possibilidade de contaminação de toda a produção, além de riscos à saúde dos consumidores. A interdição cautelar também ocorre por falta de equipamento apropriado ou instalações adequadas e aprovadas pelo Serviço de Inspeção. Para que um processo ou novo produto a ser fabricado seja liberado, é necessário um projeto prévio e uma solicitação à Supervisão da Inspeção da Coordenadoria Regional para avaliação das condições e também para prevenir contra-fluxo, evitando gastos desnecessários e riscos para o preparo de alimentos.

O IMA aplicou 70 autos de infração em 2006 e 90 em 2007 nas empresas inspecionadas pela autarquia em Minas Gerais. A partir de novembro de 2005, até março de 2008, 48 infrações foram aplicadas às empresas, por descumprimento de normas higiênico-sanitárias e tecnológicas e atendimento às notificações apresentadas, no âmbito de atuação da CRJF. Das 44 empresas registradas em março de 2008, 29 sofreram algum tipo de infração desde novembro de 2005. Portanto, em 15 empresas não foi aplicada qualquer infração no período que corresponde a 34,1 % de empresas que trabalham dentro da legalidade. A maior parte dos autos de infração aplicados às indústrias relacionou-se aos resultados de análises insatisfatórios ou condenatórios, seja por falta de higiene ou por resultarem em riscos iminentes à saúde, bem como para ocorrência de fraudes econômicas. Os dados referentes aos autos de infração aplicados

podem ser vistos na Figura 12. Como cada auto pode conter mais de uma infração, há 60 irregularidades totais citadas no gráfico.



Fonte: dados de pesquisa.

Figura 12 – Autos de infração aplicados de novembro de 2005 a março de 2008, de acordo com as irregularidades encontradas.

Conforme se verifica na Figura 12, a falta de higiene e as notificações não atendidas foram as irregularidades predominantes encontradas nos estabelecimentos infracionados pelo IMA. Após mais de um ano, em que algumas dessas empresas cometeram infrações, aplicaram-se apenas sanções pecuniárias. A demora na aplicação de penalidades pecuniárias ou administrativas por parte da Procuradoria (como interdição cautelar, por exemplo) faz com que o número de infrações cresça, pois os empresários não sentem o prejuízo imediato da aplicação de restrições e continuam a cometer irregularidades.

Foram aplicadas nove interdições cautelares, parciais ou totais, aplicadas a partir de novembro de 2005 até março de 2008, verificado na Tabela 14.

Tabela 14 – Autos de interdição aplicados nas indústrias que estavam registradas no IMA até março de 2008, na CRJF.

Classificação do Estabelecimento	N.º	Motivo da Interdição
Usina de beneficiamento	2	Interdição total - Sem condições higiênico-sanitárias para funcionamento e análises oficiais em desacordo com a legislação vigente
Usina de beneficiamento	1	Interdição total - não cumpriu prazos para reforma do estabelecimento
Usina de beneficiamento	1	Interdição total - Sem condições higiênico-sanitárias para funcionamento
Usina de beneficiamento	1	Interdição parcial – produto não liberado para fabricação
Fábrica de Laticínios	1	Interdição parcial – produto não liberado para fabricação
Fábrica de Laticínios	1	Interdição total - Sem condições higiênico-sanitárias para funcionamento
Fábrica de Laticínios	1	Presença de <i>Listeria monocytogenes</i> no estabelecimento
Frigorífico de Bovinos e Suínos	1	Sem condições higiênico-sanitárias para funcionamento

Fonte: dados de pesquisa.

Das nove interdições em estabelecimentos, cinco foram em usinas de beneficiamento, três em fábricas de laticínios e uma em frigorífico de bovinos e suínos. Dessas, seis foram interdições totais, impedindo a fabricação de produtos por ausência de condições sanitárias satisfatórias, o que geraria riscos à saúde dos consumidores.

4.11. Diligências e vistorias diversas a estabelecimentos sem inspeção do IMA

Apesar de estar previsto em Lei – Lei Federal 7.889 (BRASIL, 1989) e haver o exercício do Poder de Polícia por parte dos servidores do IMA, a ação de interditar estabelecimentos que funcionam sem estarem devidamente registrados em qualquer instância do serviço de inspeção só ocorre após encaminhamento oficial pelo Ministério Público ou pela Justiça. Ao longo dos 11 anos de funcionamento do serviço de inspeção estadual, foram realizadas 73 diligências em indústrias de alimentos de origem animal na área de atuação da CRJF. Dessas diligências, 71 foram por solicitação do Ministério Público, uma por solicitação da Prefeitura de um município e uma pelo próprio IMA. Os dados podem ser visualizados na Tabela 15.

Tabela 15 – Diligências, vistorias e interdições a indústrias não inspecionadas pelo IMA, na área de atuação da CRJF.

Classificação do Estabelecimento	Perícias	Notificações	Interdições	Coleta de amostras
Fábrica de Laticínios	8	1	1	1
Matadouro de bovinos e suínos	25	-	3	-
Açougue	2	-	-	-
Matadouro e açougue	31		1	-
Total	66	1	5	1

Fonte: dados de pesquisa.

Houve grande demanda por parte do Ministério Público para verificação de condições sanitárias de estabelecimentos de abate e comercialização de carne em vários municípios. As interdições ocorreram em atendimento denúncias formalizadas ao Ministério Público e/ou por ausência de condições higiênicas mínimas para funcionamento, em discordância com as normas de produção.

Todos os matadouros de bovinos e/ou suínos vinculados às prefeituras municipais ou açougueiros, que se encontravam em funcionamento até março de 2008 e que foram vistoriados pelo IMA, apresentavam irregularidades graves, que vão desde a ausência de insensibilização correta dos animais, até o uso de equipamentos e instalações inadequadas e de difícil higienização, ausência de roupas adequadas para os manipuladores, transporte ao mercado consumidor sem refrigeração em veículos inadequados, tratamento de efluentes incorreto ou inexistente, entre outras. Um exemplo de abate inadequado de bovinos pode ser verificado na Figura 13, em que se observam uniformes incompletos, ausência de estrutura adequada como bancadas e trilhos, além do principal, que é a carência de inspeção sanitária, com a possibilidade de ocorrência de enfermidades transmitidas por alimento aos consumidores da carne a ser comercializada.



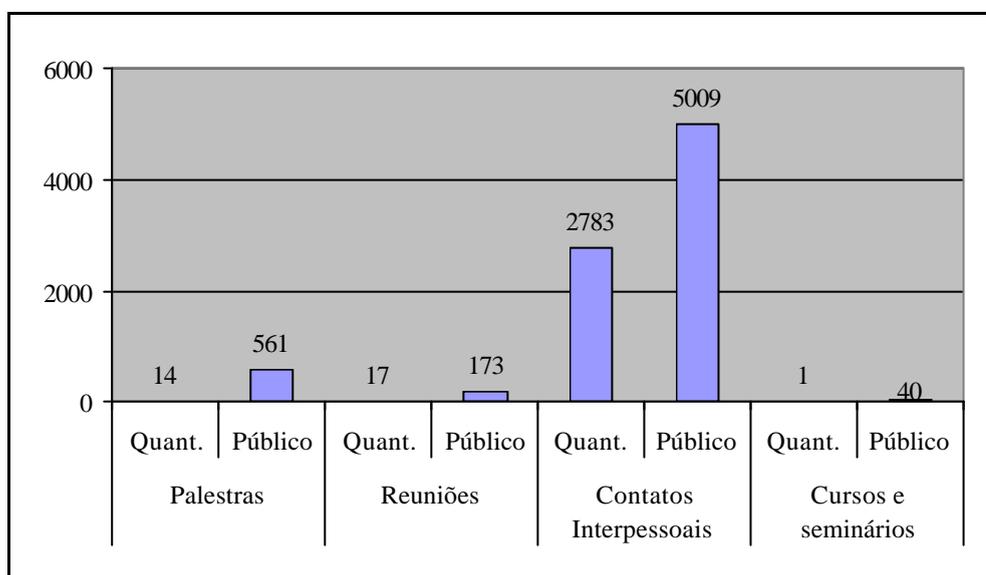
Figura 13 – Matadouro municipal interditado por não atender às normas higiênico-sanitárias.

4.12. Ações de Educação Sanitária nos anos de 2006 e 2007

A educação sanitária deve ser realizada para prevenir a ocorrência de doenças ou surtos de toxinfecções alimentares na população. O consumidor deve associar os alimentos inspecionados com as características de inocuidade e segurança alimentar. Os empresários devem ter em mente que a entrega de alimentos seguros para consumo é uma obrigação do fabricante. Assim, o IMA realiza atividades pedagógicas direcionadas principalmente aos consumidores, para aquisição de alimentos com procedência assegurada.

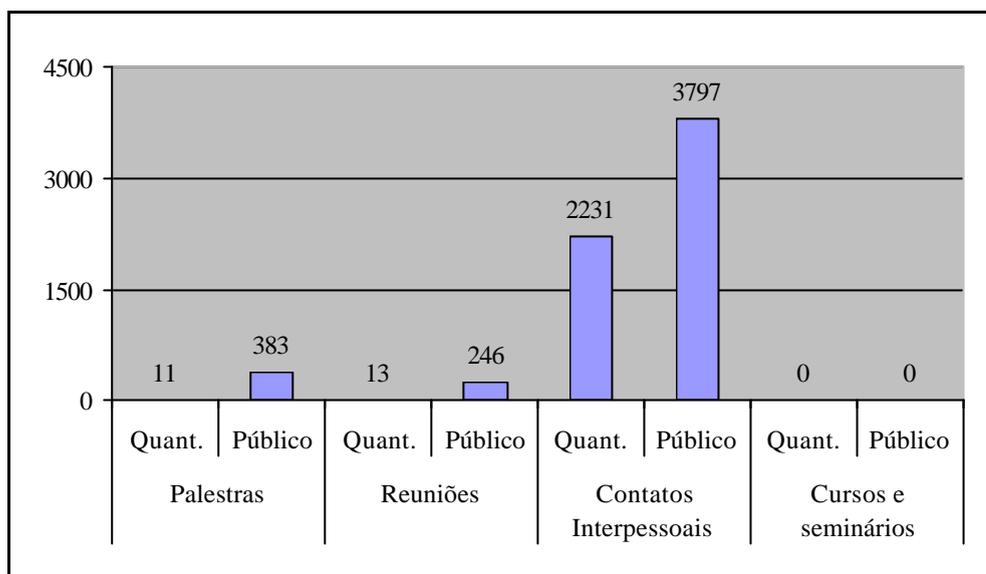
Em maio do corrente ano, foi publicada a Instrução Normativa n.º 28, que institui o Programa Nacional de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária, que tem como objetivo geral promover, por via educativa, a sanidade, inocuidade e qualidade dos produtos agropecuários brasileiros e de seus derivados (BRASIL, 2008).

O programa estabelece como diretrizes principais: o estímulo ao desenvolvimento da responsabilidade individual e coletiva quanto à necessidade e benefícios decorrentes da manutenção de padrões elevados de sanidade, inocuidade e qualidade dos produtos e serviços ligados à agropecuária nacional; elaboração de projetos educativo-sanitários em defesa agropecuária; estímulo à promoção de atividades de educação sanitária em defesa agropecuária por parte da sociedade organizada, em articulação com as Instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e com os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários; promoção de cursos de educação sanitária para capacitar os profissionais que atuam na inspeção de produtos; formação de multiplicadores para difundir orientações ao público alvo, seja de consumidores ou de elaboradores de alimentos.



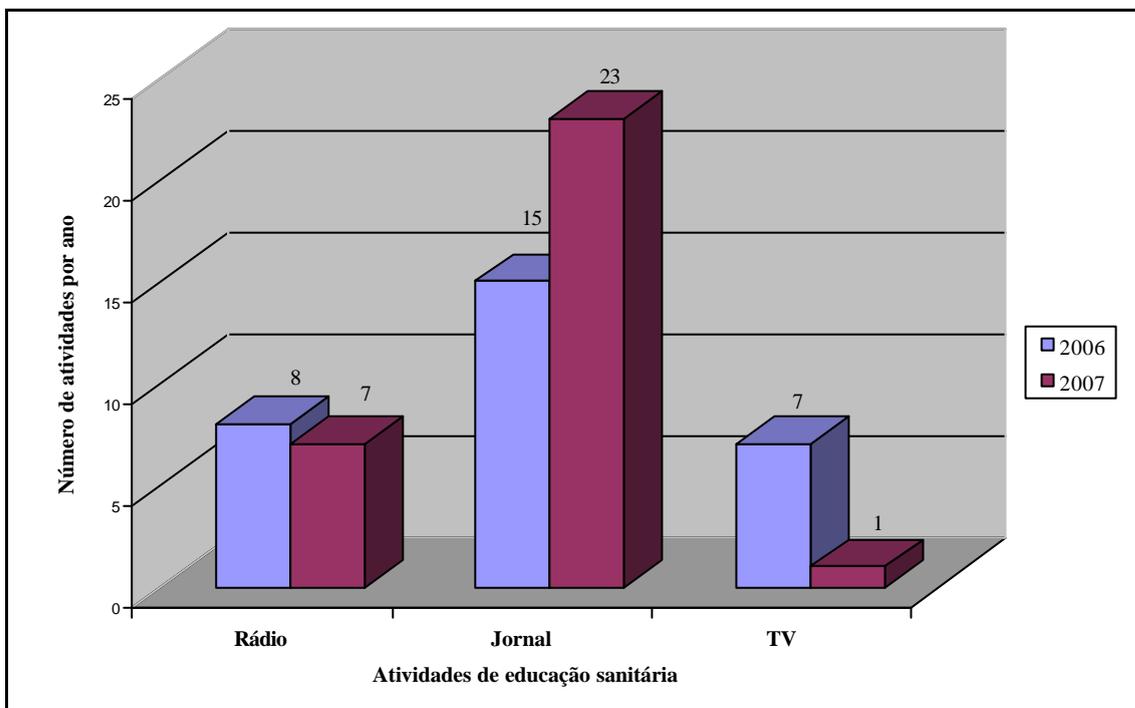
Fonte: IMA (2008c).

Figura 14 – Atividades coletivas de educação sanitária no ano de 2006, no Estado de Minas Gerais.



Fonte: IMA (2008c).

Figura 15 – Atividades coletivas de educação sanitária no ano de 2007, no Estado de Minas Gerais.



Fonte: IMA (2008c)

Figura 16 – Veiculações de matéria sobre inspeção de produtos de origem animal na mídia, referente aos anos de 2006 e 2007, em todo o estado de Minas Gerais.

Analisando-se as Figuras 14 e 15, vê-se que de modo geral, no ano de 2006, o número de atividades coletivas referentes à inspeção de produtos de origem animal foi maior do que em 2007. Isso se deve ao fato de que, em 2007, o número de atividades planejadas em todo o IMA foi maior, deixando em segundo plano as atividades de educação sanitária, que não eram menos importantes, mas a exigência no cumprimento das metas era menor. Porém, verifica-se na Figura 16 que, em 2007, o número de

matérias publicadas em jornais foi maior, mas caiu o número de notícias veiculadas no rádio e na TV.

As ações de educação sanitária executadas pelo IMA durante os anos de 2006 e 2007 tiveram como prioridade o acesso ao público consumidor, como donas-de-casa e alunos do ensino fundamental. As reuniões e palestras listadas nas figuras 14 e 15 referem-se principalmente às ações para treinamento de servidores do IMA que trabalhavam na atividade de inspeção sanitária, além de professores e consumidores. Não houve treinamento de funcionários que trabalham nos estabelecimentos industriais registrados no período, que poderia assim ter proporcionado uma melhoria efetiva da qualidade microbiológica dos produtos que foram reprovados nas análises oficiais fiscais.

Está havendo um grande investimento do Estado de Minas Gerais na formação dos chamados “sanitaristas mirins,” projeto educativo que repassa material didático e realiza a capacitação dos professores do ensino fundamental para que os alunos aprendam, entre outras coisas, sobre a qualidade dos alimentos oferecidos para consumo. O resultado esperado, a médio e longo prazo, é a formação de pessoas críticas e com capacidade de influenciarem o ambiente em que vivem para assim promoverem a melhoria da qualidade de vida e consumo de alimentos de qualidade.

Com a obrigatoriedade de execução da educação sanitárias nas três esferas de poder, conforme previsto na Instrução Normativa 28/2008 do MAPA, espera-se maior motivação e interesse por parte dos servidores para realização de treinamentos e capacitação de funcionários que trabalham com alimentos para melhoria da qualidade dos produtos oferecidos para consumo.

4.13. Adesão ao SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção

Minas Gerais é o estado pioneiro na solicitação para adesão ao sistema. Outros municípios e estados estão solicitando a adesão, conforme se verifica na Figura 17.

Os procedimentos de padronização de atividades, normas e relatórios, a realização freqüente de auditorias, bem como o aumento da programação de amostras para análises fiscais de alimentos a serem coletadas pelo serviço de inspeção estadual já são metas que o IMA está cumprindo para assim adequar às normas do MAPA e liberar a comercialização de produtos de origem animal para outros estados da Federação.



Fonte: BRASIL (2008).

Figura 17 – Unidades Federativas que estão solicitando a adesão de seus serviços de inspeção ao SISBI.

Analisando a Figura 17 verificou-se que, até o mês de junho de 2008, o Estado de Minas Gerais, juntamente com o município de Uberlândia, solicitaram a adesão do Serviço de Inspeção Estadual ao SISBI, para possibilitar a venda de seus produtos para além de suas divisas estaduais e limite municipal. Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo possuem municípios que desejam entrar no SISBI. Os estados da Bahia e do Paraná também já solicitaram a adesão. Porém, nesses estados, não havia municípios que desejassem aderir ao SISBI.

O IMA é pioneiro nos procedimentos de capacitação e contratação de novos servidores para adequação à demanda necessária e o Governo de Minas Gerais está injetando recursos financeiros para o crescimento e modernização dessa autarquia. As mudanças que estão sendo proporcionadas pelo Projeto Estruturador Certifica Minas já estão sendo implementadas, como o aumento do número de amostras fiscais e do número de servidores nomeados, treinados e capacitados, além de novos veículos exclusivos para a atividade de inspeção sanitária e industrial.

4.14. Queijo Minas Artesanal

O queijo minas artesanal, que é um patrimônio de Minas Gerais, apresentou, até final do mês de março de 2008, 63 queijarias registradas na Gerência de Certificação do IMA. Na microrregião do Serro foram certificadas 24 queijarias, 21 na microrregião do Cerrado (anteriormente Alto Paranaíba), 14 na microrregião da Canastra e apenas quatro na microrregião de Araxá (IMA, 2008f).

Nenhuma queijaria foi cadastrada para produção de queijo minas artesanal na área de abrangência da CRJF, pois não havia municípios tradicionalmente produtores, de acordo com as portarias do IMA, até o mês de junho de 2008.

O cadastro de produtores de queijo minas artesanal infringe a legislação sanitária, por permitir a comercialização de queijo de maturação curta, produzido sem a pasteurização prévia do leite, e sem seguir as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas que regem a produção de produtos lácteos. As queijarias não foram cadastradas na Gerência de Inspeção de Produtos, portanto não estariam sujeitas às normas dessa Gerência.

4.15. Avaliação das Atividades de Inspeção Realizadas no Período

Foi verificado na atividade de inspeção sanitária de produtos de origem animal com ênfase ao âmbito de atuação da Coordenadoria Regional do IMA em Juiz de Fora, que alguns parâmetros merecem melhor destaque, conforme descrito a seguir.

4.15.1. Pontos de Avaliação

Para avaliação dos resultados encontrados na pesquisa quanto à atividade de inspeção sanitária do IMA, deve-se verificar os pontos fracos e fortes do serviço, que estão listados a seguir.

4.15.1.1. Pontos Fortes

- A regularização de pequenas e médias empresas que processam produtos de origem animal para comércio local ou intermunicipal que anteriormente trabalhavam na clandestinidade.
- Treinamento e capacitação periódica dos servidores novos e antigos.
- Distribuição das unidades administrativas e servidores para atendimento a todos os municípios de Minas Gerais.

- A padronização de procedimentos técnicos e administrativos por meio da utilização de manuais.
- Pioneirismo em relação aos outros estados brasileiros para adesão ao SISBI e que desde o final do ano de 2006 já estão sendo realizados os procedimentos para padronização de normas, adequação do laboratório e aumento do número de servidores para a execução das atividades do serviço de inspeção estadual.

4.15.1.2. Pontos Fracos

- Poucos servidores para trabalho exclusivo no serviço de inspeção.
- Política de remuneração salarial insatisfatória, que gera alta rotatividade entre servidores que pedem exoneração e novos servidores a serem contratados sem realização de treinamento, aumentando os custos do Estado para a regularização da situação.
- Ausência efetiva do poder de polícia para coibir ações que induzem à produção e distribuição de alimentos impróprios para consumo.
- Havia poucos servidores na Procuradoria Jurídica, o que prejudicou o andamento de processos administrativos e aplicação de sanções administrativas ou pecuniárias aos infratores da legislação sanitária. O rito processual, que cria os trâmites legais para a confecção de processos administrativos e aplicação de penalidades, quando necessário, é muito moroso e carece de resultados rápidos, principalmente quando se trata de sanções às situações de risco sanitário.
- Resultados insatisfatórios das análises físico-químicas e microbiológicas realizadas, o que demonstra poucos cuidados higiênicos e tecnológicos na produção, desde a origem da matéria prima de origem animal quanto aos alimentos processados e prontos para consumo, apesar de ainda haver um número baixo de análises realizadas.

4.15.2. Ações para melhoria do desempenho

- É necessária a contratação de novos servidores – principalmente fiscais agropecuários e fiscais assistentes agropecuários – e valorização da carreira fiscal com remuneração satisfatória para conter o êxodo de pessoal qualificado e manter o serviço de inspeção ativo em todos os estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no IMA.

- Incentivar a produção de alimentos de qualidade com a implementação de ferramentas obrigatórias nas indústrias e já aprovadas internacionalmente como: BPF's – Boas Práticas de Fabricação, o PPHO – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- Investir na educação sanitária e divulgação de matérias educativas de interesse do consumidor, para que este venha a adquirir alimentos de qualidade e inspecionados, e que este venha a denunciar aos órgãos competentes a existência de fábricas ou produtos clandestinos de origem animal.
- Avaliar periodicamente as ações de inspeção sanitária e aumentar o número de análises oficiais fiscais realizadas anualmente, para verificar se os alimentos estão sendo produzidos dentro das normas higiênico-sanitárias e padrões tecnológicos.
- Criar, na Procuradoria Jurídica, novas vagas para contratação de advogados e também o cargo de analista técnico, para auxiliar na avaliação das infrações aplicadas aos estabelecimentos e tornar mais ágil o processo de tomada de decisão quanto às sanções de caráter administrativo e/ou pecuniário que deverão ser utilizadas.

4.15.3. Perspectivas para o futuro

Com a adesão pioneira ao SISBI, a padronização de procedimentos de fiscalização, a manutenção e melhoria da infra-estrutura (recursos humanos, veículos e equipamentos) e uso de auditoria permanente, o Serviço de Inspeção Estadual de Minas Gerais poderá se despontar como exemplo para o restante do país. O montante de recursos previstos para os orçamentos dos próximos anos, se bem utilizados, proporcionarão ganhos para a Instituição, com maior ênfase na inspeção de produtos e garantia de alimentos seguros para consumo.

4.15.4. Avaliação dos clientes e da Instituição

A satisfação dos clientes (empresas inspecionadas e público consumidor) deve ser periodicamente avaliada, como *feedback* das ações de inspeção sanitária realizadas nas indústrias. A destruição de alimentos apreendidos por estarem em desacordo com as normas higiênico-sanitárias, por exemplo, é um mecanismo que gera insatisfação generalizada da população, pois é verdade que há diversas famílias brasileiras em condições de miséria e pobreza extrema, com fome. A garantia de alimentos inócuos

para a saúde é um dever do Estado e também é um direito do cidadão que adquira alimentos seguros e nutritivos, mas também é interessante que se diminua a destruição de alimentos irregulares, fazendo-se a doação dos produtos que estiverem em boas condições de consumo.

A interdição de empresas em desacordo com as normas gera desemprego e induz a produção clandestina de alimentos, com riscos à população e redução de impostos arrecadados. É necessário que os dirigentes das empresas que processam produtos de origem animal sejam educados para que assim se reduza a ocorrência de infrações e sanções administrativas e pecuniárias que venham a restringir a produção de alimentos e causar prejuízos.

Os servidores que atuam na inspeção sanitária, representados pelos Supervisores Regionais da Inspeção e Gerência de Inspeção de Produtos, devem se reunir periodicamente para avaliar os rumos da inspeção sanitária no Estado de Minas Gerais e propor melhorias do desempenho da atividade junto ao Governo e à sociedade.

5. CONCLUSÕES

Com a finalidade de se obter um diagnóstico da situação do Serviço de Inspeção Estadual, tendo como parâmetro a área da Coordenadoria Regional de Juiz de Fora, foram analisadas 105 indústrias que já obtiveram registro junto ao IMA, desde a criação do serviço em março de 1997 até março do ano de 2008. Todas as ações diretas ou indiretas inerentes ao exercício da fiscalização e inspeção de indústrias que processam alimentos de origem animal foram incluídas neste trabalho, com ênfase maior para os anos de 2006 e 2007.

Os alimentos de origem animal são veiculadores de diversas doenças, inclusive zoonoses, e são potenciais causadores de toxinfecções alimentares. Necessitam, portanto, de estudos abrangentes desde a produção até o consumo. A análise do exercício da fiscalização sanitária e industrial de estabelecimentos que processam alimentos de origem animal, por meio de uma abordagem científica, é necessária ao entendimento e para nortear as ações governamentais no setor e prevenir gastos públicos e perdas diversas referentes ao afastamento de trabalhadores por ocorrência de toxinfecções alimentares.

Como metodologia, utilizou-se a análise de conteúdo e a análise documental, e com a experiência de mais de dez anos no exercício da fiscalização e inspeção sanitária de indústrias pôde-se, assim, verificar os dados da pesquisa e inferir sobre os resultados encontrados. Entre as dificuldades observadas durante a pesquisa, listam-se a falta de registro padronizado e disponível de dados referentes a indústrias de outras coordenadorias regionais, bem como a carência do Escritório Central do IMA em fornecer relatórios específicos e abrangentes que possam ser transformados em excelentes fontes de pesquisa e informações relevantes.

Mais de 1.800 toneladas de produtos lácteos sólidos e 4.000.000 de litros de produtos lácteos fluidos, 90.000 aves, 9.800 bovinos, 51.000 suínos e 1,31 tonelada de pescado foram inspecionados no ano de 2007. Ações de fiscalização de trânsito,

educação sanitária e interdições pelo IMA, a pedido da Justiça, auxiliaram no combate aos produtos clandestinos e perigosos à saúde dos consumidores.

O custeio do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial é facilmente mantido por meio da arrecadação das indústrias inspecionadas, que pagam de acordo com a produção mensal, apesar de que essa é uma atividade indelegável exercida pelo Estado, que deve garantir a produção de alimentos com qualidade e seguros pelas indústrias.

Foram realizadas vistorias em estabelecimentos que realizavam produção clandestina de alimentos de origem animal, a maioria por solicitação do Ministério Público Estadual. A totalidade dos matadouros clandestinos de bovinos e/ou suínos, apresentava irregularidades higiênico-sanitárias e tecnológicas, e a quase totalidade dos estabelecimentos não possuía inspeção sanitária realizada por médico veterinário.

Os resultados das análises oficiais fiscais físico-químicas e microbiológicas realizadas pelo IMA demonstraram que é necessário maior rigor no cumprimento dos parâmetros de segurança alimentar e também para evitar fraudes econômicas. É urgente o aumento da capacidade da Rede Laboratorial do IMA em efetuar análises oficiais fiscais. Recomenda-se, também, proporcionar maior agilidade na análise de processos administrativos e na aplicação de sanções administrativas e pecuniárias aplicadas nas empresas que cometem irregularidades. Ao corrigir esses e outros pré-requisitos, padronizar e ditar normas pertinentes, para capacitar os servidores da área, a inspeção estadual poderá, assim, participar do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ao ampliar a área de comercialização dos produtos mineiros.

Diversas recomendações foram sugeridas para a melhoria do desempenho das atividades de inspeção sanitária e industrial, entre elas: a contratação de mais advogados pela Procuradoria Jurídica e criação do cargo de analista técnico para auxiliar na aplicação de penalidades aos estabelecimentos que descumprem as normas; contratação de novos fiscais agropecuários e fiscais assistentes com investimento na carreira fiscal; implementação gradativa dos programas de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional e Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle; valorização da educação sanitária e implementação da avaliação periódica institucional pelos servidores do serviço de inspeção estadual e também junto aos consumidores e empresas.

Essa pesquisa inédita no Estado de Minas Gerais serviu para traçar um diagnóstico do serviço de inspeção estadual. A partir dos dados obtidos e de acordo com a metodologia aplicada, pode-se estabelecer novos trabalhos de pesquisa, referentes ao

serviço de inspeção estadual de Minas Gerais ou de outros estados da Federação, de forma a entender e direcionar recursos para a atividade.

O Serviço de Inspeção Estadual retirou da clandestinidade diversas indústrias de porte intermediário que necessitavam do registro para comércio de produtos dentro do Estado de Minas Gerais contribuindo, assim, para o desenvolvimento de indústrias alimentícias. Por outro lado, é necessário maior investimento na contratação e capacitação de servidores, bem como na carreira de fiscal agropecuário, para manter os servidores nessa atividade.

O projeto estruturador do Governo de Minas Gerais, denominado Certifica Minas, deverá proporcionar investimentos diretos na atividade de fiscalização, destinando mais recursos para fiscalização de trânsito e de indústrias clandestinas. Maior agilidade nos entraves burocráticos na aplicação de penalidades pecuniárias e administrativas possibilita a coibição de irregularidades, principalmente em relação aos riscos da comercialização de alimentos impróprios para consumo e às fraudes econômicas, que lesam o consumidor. Com esse projeto, o Estado de Minas Gerais provavelmente se tornará o pioneiro na adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos, possibilitando a comercialização de alimentos das indústrias inspecionadas pelo IMA para outros estados da Federação.

O Instituto Mineiro de Agropecuária contribuiu, então, para o desenvolvimento industrial, pois retirou da clandestinidade diversas empresas e proporcionou a adaptação de empresas para ingresso no Serviço de Inspeção Federal. Contribuiu também para a produção de alimentos seguros para consumo no Estado de Minas Gerais.

6. REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, R. M. C. M.; NOGUEIRA, P. A.; MALUCELLI, M. I. C. O comércio clandestino de carne e leite no Brasil e o risco da transmissão da tuberculose bovina e de outras doenças ao homem: um problema de saúde pública. **Archives of Veterinary Science**, v. 10, n. 2, p. 1-17. 2005.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 14 mai. 2004. Disponível em: < <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=11057>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 2002a.

_____. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 26 dez. 2003. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=9059>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 2003a.

_____. Resolução RDC nº 222, de 05 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 6 ago. 2002. Disponível em: < <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=1631&word=>> . Acesso em: 15 jun. 2008. 2002b.

_____. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 10 jan. 2001. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=144&word=>>Acesso em: 8 jun. 2008.

_____. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 23 set. 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=1261>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 2002c.

_____. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=9059>> Acesso em: 15 jun. 2008. 2003b.

_____. Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 23 out. 2002. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=8134>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2002d.

ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DE MINAS GERAIS – ALMG. **Site da Assembléia Legislativa de Minas Gerais**. Disponível em: <<http://www.almg.gov.br/index.asp?grupo=estado&diretorio=mregiao&arquivo=macro regioes¯o=3>>. Acesso em: 18 jun. 2008.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR14900**. Sistemas de gestão da análise de perigos e pontos críticos de controle – Segurança de alimentos. 31 out. 2002.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977. 226p.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979. 229 p.

BRASIL. **Constituição da República Federativa**, promulgada em 05 de outubro de 1988. Brasília: Senado Federal. 1988. 1988a.

_____. Decreto 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 7 jul. 1952. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D30691.htm>. Acesso em: 15 mar. 2008.

_____. Decreto-Lei n.º 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 1969. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=1471>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

_____. Lei Federal n.º 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei n.º 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. 23 nov. 2008. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9712.htm#art28a>. Acesso em: 10 mar. 2008. 1998a.

_____. Lei Federal n.º 9.677, de 2 de julho de 1998. Altera dispositivo do Capítulo III do Título VIII do Código Penal, incluindo na classificação dos delitos considerados hediondos crimes contra a saúde pública, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 3 jul. 1998. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=589>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 1998b.

_____. Lei Federal n.º 8.543, de 23 de dezembro de 1992. Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 24 dez. 1992. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=32>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

_____. Lei. 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Rio de Janeiro: Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 19 dez. 1950. Disponível em: <[http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsfViv_Identificacao/lei%201.283-1950?](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsfViv_Identificacao/lei%201.283-1950?>)>. Acesso em: 02 nov. 2007.

_____. Lei Federal n.º 5.760, de 3 de dezembro de 1971 (revogada). Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências. **Diário Oficial da República da República Federativa do Brasil**. 07 dez. 1971. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=4699>>. Acesso em: 08 jan. 2008.

_____. Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. **Diário Oficial da República da República Federativa do Brasil**. 24 nov. 1989.

_____. Lei Federal 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 12 nov. 1990. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8078.htm>. Acesso em: 15 mar. 2008.

_____. Lei Federal n.º 5.517 de 23 de outubro de 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária. **Diário Oficial da República da República Federativa do Brasil**. 25 out. 1968. Disponível em: <http://www.cfmv.org.br/portal/legislacao/leis/lei_5517.pdf>. Acesso em: 8 jan. 2008.

_____. Lei Federal n.º 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991. Fixa os fundamentos, define os objetivos e as competências institucionais, prevê os recursos e estabelece as ações e instrumentos da política agrícola. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8171.htm>. Acesso em: 10 mar. 2008.

_____. Lei Federal n.º 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. 19 mai. 2003. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=5854>>. Acesso em 18 jul. 2008.

_____. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa n.º 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, em 25 de novembro de 2005. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=14493>>. Acesso em 8 jul. 2008. 2005a.

_____. _____. Instrução Normativa n.º 51, de 18 de setembro de 2002. Aprova os Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 20 set. 2002. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=8932>>. Acesso em: 15 mar. 2008.

_____. _____. Instrução Normativa n.º 19, de 24 de julho de 2006. Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 28 jul. 2006. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=17187>>. Acesso em: 15 mar. 2008. 2006a.

_____. _____. Instrução Normativa n.º 28, de 15 de maio de 2008. Institui o Programa Nacional de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 16 mai. 2008. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=18628>>. Acesso em: 18 jul. 2008.

_____. _____. Instrução Normativa n.º 68, de 12 de dezembro de 2006. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 14 dez. 2006. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=17472>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 2006b.

_____. _____. Instrução Normativa n.º 62, de 26 de agosto de 2003. Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 18 set. 2003. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2851>>. Acesso em: 8 jul. 2008.

_____. _____. Portaria n.º 85, de 24 de junho de 1988. Aprova as normas relativas às condições gerais para funcionamento dos pequenos e médios matadouros para abastecimento local, a que se refere o Decreto n.º 94.554, de 7 de julho de 1987, propostas pela Secretaria de Inspeção de Produto Animal, em anexo. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. 28 jun. 1988. Disponível em:

<<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=17784>>. Acesso em: 8 mar. 2008. 1988b.

_____. _____. Portaria n.º 711, de 01 de novembro de 1995. Aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. 3 nov. 1995. Disponível em:

<<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1281>>. Acesso em: 8 mar. 2008.

_____. _____. Portaria n.º 352, de 04 de dezembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 08 set. 1997. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1220>>. Acesso em: 18 jun. 2008. 1997a.

_____. _____. Portaria n.º 146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 11 mar. 1996. Disponível em:

<<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1218>>. Acesso em: 08 mar. 2008.

_____. _____. Portaria n.º 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do serviço de inspeção federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 16 mar. 1998.

Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/servlet/VisualizarAnexo?id=13371>>. Acesso em: 15 mar. 2008. 1998c.

_____. _____. Portaria n.º 368, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 8 set. 1997. Disponível em:

<<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=3015>>. Acesso em: 2 mar. 2008. 1997b.

_____. _____. **Site do Ministério da Agricultura**. Disponível em: www.agricultura.gov.br. Acesso em: 18 jun. 2008.

_____. Ministério da Saúde. Portaria n.º 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 2 dez. 1993. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=661>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

_____. _____. Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 16 jan. 1998. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=97>> Acesso em: 15. jun. 2008. 1998d.

_____. _____. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação em Saúde. **Saúde Brasil 2006: uma análise da desigualdade em saúde**. Editora do Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/saude_brasil_2006.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2007. 2006c.

_____. _____. _____. **Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_dta.pdf>. Acesso em 10 jan. 2008. 2005b.

_____. _____. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n.º 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo. 1 ago. 1997. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=100&word=>>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 1997c.

_____. _____. Secretaria-Executiva, Secretaria de Atenção Básica. **Glossário temático: alimentação e nutrição**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2008.

BRESSAN, M.; MARTINS, M. C. Segurança alimentar na cadeia produtiva do leite e alguns de seus desafios. **Revista de Política Agrícola**. Ano XIII – nº3 - Jul./Ago./Set. 2004. Disponível em: <http://www.agronegocios-e.com.br/agr/down/artigos/Pol_agr_03p27_37.pdf>. Acesso em: 13 abr. 2008.

BRESSAN, M. C. **Legislação de alimentos de origem animal**. Curso de Pós-Graduação "Lato Sensu" (Especialização) a Distância: Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999. 365 p.

CARVALHO, P. B. **Conflito de competências na fiscalização de alimentos de origem animal no Brasil: uma análise à luz do direito**. Monografia de Final de Curso - Curso de Especialização em Direito Sanitário para Profissionais de Saúde. Escola Nacional de Saúde Pública. Brasília. 2003. Disponível em: <<http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&exprSearch=418641&indexSearch=ID>>. Acesso em: 10 jan. 2008.

CAPELLE, M. C. A.; MELO, M. C. O. L.; GONÇALVES, C. A. Análise de conteúdo e análise de discurso nas ciências sociais. Lavras: **Revista Eletrônica de Administração da Ufla**, Vol. 5, n° 1, jan.-jul. de 2003. Disponível em: <<http://www.geocities.com/Athens/Aegean/5389/Analise2.pdf>>. Acesso em: 24 jan. 2008.

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA DE MINAS GERAIS – CRMV-MG. **CRMV-MG com você: Boletim informativo do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Minas Gerais**, Ano I, n° 2. Belo Horizonte, mai. 2008.

DUREK, C. M. **Verificação das boas práticas de fabricação em indústrias de leite e derivados, registradas no Serviço de Inspeção Federal – SIF**. Dissertação Mestrado. Curitiba: UFPr, 2005. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/1884/5082>>. Acesso em: 01 mai. 2008.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Jornal do Leite**. Informativo Eletrônico Externo. Juiz de Fora: Ed. 48, de 18 de fevereiro de 2008. Disponível em: <<http://www.cnp.gl.embrapa.br/nova/sala/jornaldoleite/jornalexternov.php?id=48>>. Acesso em: 15 jun. 2008. 2008a.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Site da Embrapa Gado de Leite. Juiz de Fora, fevereiro de 2008. Disponível em: <<http://www.cnp.gl.embrapa.br/nova/informacoes/estatisticas/producao/producao.php>>. Acesso em 18 de junho de 2008. 2008b.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Jornal do Leite**. Informativo Eletrônico Externo. Juiz de Fora: Ed. 35, de 7 de maio de 2007. Disponível em: <<http://www.cnp.gl.embrapa.br/nova/sala/noticias/jornaldoleite.php?id=326>>. Acesso em 15 jun. 2008.

FREITAS, H.; JANISSEK, R. **Análise léxica e análise de conteúdo: Técnicas complementares, sequenciais e recorrentes para exploração de dados qualitativos**. Porto Alegre: Sphinx: Sagra Luzzatto, 2000. 176 p. Disponível em: <<http://www.geocities.com/Athens/Aegean/5389/Analise4.pdf>>. Acesso em: 24 jan. 2008.

FONSECA, M. C. P.; SALAY, E. Opinião de consumidores do município de Campinas (SP) sobre riscos à saúde provenientes de alimentos. **Segurança Alimentar e Nutricional** 12, vol. 1, p. 10-25. Campinas: dez. 2005. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/Opinio_de_Consumidores_e_riscos_alimenta_res.pdf. Acesso em: 04 jul. 2007.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION - FAO. **Codex Alimentarius**: Vol. 1B - Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos). Disponível em: http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/DOCREP/005/Y1579S/Y1579S00.HTM>. Acesso em: 01 mai. 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE.
Comentários: Produção da Pecuária Municipal, v.33, 2005. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2005/comentarios.pdf>>. Acesso em: 17 jun. 2008.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA – INMETRO. **Portaria n.º 157**, de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, em anexo, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000786.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

_____. **Portaria n.º 74**, de 25 de maio de 1995. Estabelece os critérios para verificação do conteúdo efetivo de produtos pré-medidos, com conteúdo nominal igual, expresso em unidades do Sistema Internacional de Unidades. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000183.pdf>>. Acesso em: 17 jun. 2008.

_____. **Portaria n.º 25**, de 2 de fevereiro de 1986. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC000065.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2008.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA – IMA. Belo Horizonte: **Intranet**. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2008a.

_____. **Coordenadoria de Apoio à Operação Fiscal** – COF. Relatórios de fiscalizações de trânsito dos anos de 2006 e 2007. abr. 2008. 2008b.

_____. **Coordenadoria de Educação Sanitária** – CES. abr. 2008. 2008c.

_____. **Coordenadoria Regional de Juiz de Fora** – CRJF. abr. 2008. 2008d.

_____. **Gerência da Rede Laboratorial** – GRL. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 30 mai. 2008. 2008e.

_____. **Gerência de Certificação** – GEC. Relação dos produtores de queijo minas artesanais cadastrados e legislação pertinente. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 30 mai. 2008. 2008f.

_____. **Gerência de Inspeção de Produtos** – GIP (Relação dos estabelecimentos inspecionados, por Coordenadoria Regional). 24 abr. 2008. 2008g.

_____. **Gerência de Planejamento e Modernização Institucional** – GPM. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>>. Acesso em: 30 mai. 2008. 2008h.

_____. Portaria IMA n.º 874, de 2 de outubro de 2007. Altera a denominação da microrregião do Alto Paranaíba como produtora do queijo minas artesanal. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008.

_____. **Portaria IMA n.º 818**, de 12 de dezembro de 2006. Baixa o regulamento técnico de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>. Acesso em: 10 mar. 2008.

_____. **Portaria IMA n.º 523**, de 3 de julho de 2002. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do queijo minas artesanal. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2002a.

_____. **Portaria IMA n.º 518**, de 14 de junho de 2002. Dispõe sobre requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do queijo minas artesanal. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2002b.

_____. **Portaria IMA n.º 666**, de 27 de julho de 2004. Dispõe sobre rotulagem de produtos de origem animal. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2004a.

_____. **Portaria IMA n.º 517**, de 14 de junho de 2002. Estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de queijo minas artesanal. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2002c.

_____. **Portaria IMA n.º 694**, de 17 de novembro de 2004. Identifica a microrregião da Canastra. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2004b.

_____. **Portaria IMA n.º 594**, de 10 de junho de 2003. Identifica a microrregião de Araxá. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2003a.

_____. **Portaria IMA n.º 619**, de 1º de dezembro de 2003. Identifica a microrregião do Alto Paranaíba como produtora do queijo minas artesanal. Disponível em: <<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/legislacao.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2003b.

_____. **Portaria IMA n.º 546**, de 29 de dezembro de 2002. Identifica a microrregião do Serro. Disponível em: <http://imanet.ima.mg.gov.br>. Acesso em: 10 mar. 2008. 2002d.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **A pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU. 1986. 99p.

MALUF, R. S.; MENEZES, F.; VALENTE, F. L. Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. **Cadernos de Debate**, Vol. IV, p. 66-88. 1996. Campinas: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/Contribuicao_ao_Tema_da_Seguranca_Alimentar_no_Brasil.pdf>. Acesso em 10 jan. 2008.

MINAS GERAIS. Decreto Estadual n.º 42.645, de 5 de junho de 2002. Aprova o regulamento de lei que dispõe sobre o processo de produção de queijo minas artesanal. Belo Horizonte: **Diário Oficial de Minas Gerais**. 06 jun. 2002. Disponível em: <http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=&s2=42645&s3=2002&s4=>>. Acesso em: 18 jun. 2008. 2002a.

_____. Decreto Estadual n.º 44.611, de 10 de setembro de 2007. Contém o Regulamento do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA. **Diário Oficial de Minas Gerais**. 11 set. 2007. Disponível em: <http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=Decreto&s2=44611&s3=&s4=>>. Acesso em: 18 jul. 2008.

_____. Decreto Estadual n.º 38.691, de 10 de março de 1997. Estabelece as normas que regulam, no Estado de Minas Gerais, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal. **Diário Oficial de Minas Gerais**. 11 mar. 1997. Disponível em: <http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=&s2=38691&s3=&s4=>>. Acesso em: 08 jan. 2008.

_____. Lei Estadual n.º 10.594, de 07 de janeiro de 1992. Cria o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA - e dá outras providências. **Diário Oficial de Minas Gerais**. 08 jan. 1992. Disponível em: <http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=&s2=10594&s3=&s4=>>. Acesso em: 8 jan. 2008.

_____. Lei Estadual n.º 11.812, de 23 de janeiro de 1995. Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal e dá outras providências. **Diário Oficial de Minas Gerais**, Diário do Executivo. 24 jan. 1995. Disponível em: <http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=&s2=11812&s3=1995&s4=>>. Acesso em: 8 jan. 2008.

_____. Lei Estadual n.º 14.185, de 31 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o processo de produção do queijo minas artesanal e dá outras providências. **Diário Oficial de Minas Gerais**, Diário do Executivo. 1 fev. 2002. Disponível em: http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=&s2=14185&s3=2002&s4=. Acesso em: 8 jan. 2008. 2002b.

_____. Lei Estadual 15.032, de 20 de janeiro de 2004. Estabelece o Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado - PMDI -, e dá outras providências. Diário Oficial de Minas Gerais. 21 jan. 2004. Disponível em: http://hera.almg.gov.br/cgi-bin/nph-brs?d=NJMG&f=G&l=20&n=&p=1&r=1&u=http://www.almg.gov.br/njmg/chama_pesquisa.asp&SECT1=IMAGE&SECT2=THESOFF&SECT3=PLUROFF&SECT6=HITIMG&SECT7=LINKON&SECT8=DIRINJMG&SECT9=TODODOC&co1=E&co2=E&co3=E&s1=&s2=15032&s3=&s4=. Acesso em: 18 jul. 2008.

_____. **Minas On Line: Portal de informações sobre serviços do Governo do Estado de Minas Gerais**. *Visa reprovava 40% dos queijos inspecionados em Minas*. Internet: 12 jan. 2005. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/portalmg/do/noticias?op=estruturaConteudo&opMenu=&coConteudo=15030&coSeqPagina=18&coSeqOrigemAcesso=>. Acesso em: 18 jun. 2008.

_____. Minas On Line. **Projeto Certifica Minas consolida avanços do IMA em 2007**. Internet: 29 out. 2008. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/portalmg/do/noticias?op=estruturaConteudo&opMenu=&coConteudo=44490&coSeqPagina=18&coSeqOrigemAcesso=1>. Acesso em 10 jan. 2008. 2007a.

_____. _____. **Projeto Estruturador Certifica Minas define metas para o IMA**. Internet: 14 ago. 2007. Disponível em: <https://www.mg.gov.br/portalmg/do/noticias?op=estruturaConteudo&opMenu=&coConteudo=41265&coSeqPagina=18&coSeqOrigemAcesso=1>. Acesso em 10 jan. 2008. 2007b.

MINAYO, M. C.; SANCHES, O. Quantitativo-Qualitativo: oposição ou Complementaridade? **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, 9 (3): 239-262, jul/set, 1993. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v9n3/02.pdf>. Acesso em: 31/01/2008.

MINAYO, M. C. de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 7. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. 269 p.

PAUL, P. **A dimensão ética na educação para a saúde**. Saúde e Sociedade, v.14, n.1. p.30-40. 2005. Disponível em: http://www.apsp.org.br/saudesociedade/XIV_1/revista%2014.1%20artigo%204.pdf. Acesso em: 9 jan. 2008.

PFUETZENREITER, M. R.; ZYLBERSZTAJN, A.; AVILA-PIRES, F. D. **Ciência Rural**. Santa Maria. V.34, n.5, p.1661-1668, set-out, 2004. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_pdf&pid=S0103-84782004000500055&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 21 abr. 2007.

PINTO, M. S. **Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo minas artesanal do Serro**. Viçosa: UFV. 2004.

PORTAL DO AGRONEGÓCIO. Aberta consulta pública do novo regulamento de inspeção animal: A nova proposta do Decreto nº 30.961 de 1952 vai atualizar conceitos e exigências higiênico-sanitárias. Internet: 10 jul. 2008. Disponível em: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=24871>. Acesso em 18 jul. 2008.

RANTHUM, M. A. **“Subnotificação e Alta Incidência de Doenças Veiculadas por Alimentos e de seus Fatores de Risco: causas e consequências no município de Ponta Grossa – PR.”** Tese apresentada a Escola Nacional de Saúde Pública para obtenção do grau de *Magister Scientiae*. Rio de Janeiro. 2002. 97p. il. Disponível em: <http://teses.cict.fiocruz.br/pdf/ranthummam.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2008.

SCHALL, V. T.; STRUCHINER, M. Educação em saúde: novas perspectivas. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro: 1999. Disponível em: http://www.scielosp.org/scielo.php?script=sci_pdf&pid=S0102-311X1999000600001&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 10 jan. 2008.

SCHREINER, L. L. MACHADO, C. P. TEIXEIRA, A. D. C. R. **A vigilância sanitária de alimentos e o desafio da inserção da produção artesanal mineira no comércio formal**. Rio de Janeiro: Divulgação em Saúde para Debate, n.º 25, p. 46-54, novembro 2001. disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/coprh/revista/07%20-%20Artesanal.pdf> Acesso em: 17 dez. 2007.

SILLOS, M. D.; FAGUNDES NETO, U. **The Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition and Liver Diseases**. Sociedad Latinoamericana de Gastroenterología Pediátrica y Nutrición. Set. 2004; Vol. 8(3). Disponível em: <http://www.e-gastroped.com.br/sept04/intoxica.htm>. Acesso em: 15 mar. 2008.

SILVA Jr., E. A.. **Manual de Controle higiênico-sanitário dos alimentos**. São Paulo: 1995. Livraria Varela.

SOUZA, J. A. M. **José Alberto Moreira de Souza** : entrevista [dez. 2007]. Entrevistador: L. C. H. P. Puga. Juiz de Fora: 2007.

Universidade de São Paulo – USP. V Seminário Internacional de Direito Sanitário. **Segurança sanitária no mundo globalizado: Aspectos legais**. São Paulo: Série de Informes Técnicos 74, mar. 2001. Disponível em: <http://www.paho.org/Spanish/Hdp/Hdd/IT74.pdf#page=111>. Acesso em: 10/03/08.

7. ANEXO

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, BAIXADO PELO DECRETO DE N.º 38.691, DE 10 DE MARÇO DE 1997.

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º - Este regulamento estabelece as normas que regulam, no Estado de Minas Gerais, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açougue, os animais silvestres para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelha, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e qualquer espécie que se preste ao consumo humano.

§ 1º - São considerados animais de açougue os bovídeos, os eqüídeos, os muares, os suínos, os caprinos e ofídios, as aves e os coelhos.

§ 2º - A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal e seus derivados, adicionados ou não de vegetal, destinados ou não à alimentação humana.

§ 3º - A inspeção e a fiscalização abrangem também outros produtos, tais como coalho e coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º - A inspeção e a fiscalização, a que se refere o artigo anterior, são da competência do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, quando se tratar de produto destinado ao comércio intermunicipal.

§ 1º - A inspeção e a fiscalização do estabelecimento, que destine sua produção ao comércio local, é de competência dos Municípios.

§ 2º - A inspeção e a fiscalização do estabelecimento atacadista ou varejista são da competência da Secretaria de Estado da Saúde e dos Municípios.

Art. 4º - A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal têm por objetivo:

- I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;
- II - proteger a saúde do consumidor;
- III - estimular o aumento da produção.

Art. 5º - Para cumprir o disposto nos artigos 1º e 2º deste regulamento, o Instituto Mineiro de Agropecuária, IMA, desenvolverá e coordenará, dentre outras, ações que visem a:

I - promover a integração dos órgãos estaduais de inspeção e de fiscalização por meio da criação de Comissão Sanitária, visando à troca de informações, a definição de competências e de ações conjuntas;

II - formular instruções técnico-normativas, com base nas diretrizes da União, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, respeitadas as peculiaridades do Estado;

III - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV - regulamentar o registro e o relacionamento dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem, manipulem e comercializem produtos de origem animal;

V - realizar a inspeção permanente ou periódica das indústrias de laticínios e de carne e o controle sanitário dos animais e dos procedimentos de abate;

VI - organizar rede laboratorial regionalizada, coordenada e hierarquizada, composta de laboratórios oficiais, conveniados e credenciados, de modo a possibilitar as ações de inspeção, fiscalização e vigilância sanitária;

VII - promover a divulgação do resultado da análise dos produtos, com a finalidade de orientar o consumidor;

VIII - fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade, objetivando a melhoria de suas condições higiênico-sanitárias;

IX - investir em recursos humanos e materiais, como forma de garantir a continuidade e o aperfeiçoamento das ações propostas.

§ 1º - Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou relacionados, na forma deste regulamento.

§ 2º - O IMA pode conceder prazo para os estabelecimentos se adaptarem às exigências deste regulamento.

Art. 6º - O IMA, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização sanitária, considerará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I - a definição das prioridades de serviço;

II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal;

IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

V - a divulgação de informações de interesse da área;

VI - a recomendação de medidas de prevenção e controle.

Parágrafo único - As ações de inspeção e fiscalização terão caráter preponderantemente educativo e, secundariamente, punitivo, na forma estabelecida por este regulamento.

Art. 7º - A inspeção e a fiscalização, de que trata este regulamento, será realizada:

I - no estabelecimento industrial, especializado no abate de animais e no preparo ou industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;

II - no estabelecimento que receba, abata ou industrialize as diferentes espécies de animais silvestres de abate autorizado;

III - na propriedade rural, no entreposto de leite e derivados e no estabelecimento industrial que recebam, produzam, manipulem, conservem, acondicionem ou armazenem produtos de origem animal e seus derivados;

IV - no entreposto de ovos e na indústria de produtos deles derivados;

V - no entreposto de recebimento e distribuição de pescado e na indústria que o beneficie;

VI - no estabelecimento que produza ou receba mel e cera de abelha para beneficiamento ou industrialização;

VII - no posto de fiscalização do produto em trânsito.

Parágrafo único - Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e subprodutos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 8º - O IMA pode celebrar convênio com a Secretaria de Estado da Saúde para estabelecer ação conjunta na inspeção e fiscalização do aspecto higiênico-sanitário dos produtos de origem animal no setor varejista, visando à apreensão e à inutilização de produto clandestino ou impróprio para o consumo humano.

Parágrafo único - As despesas necessárias à inutilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator.

Art. 9º - É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento.

Art. 10 - O IMA pode firmar convênio com município, órgão ou entidade ligados à defesa do consumidor, à saúde e ao abastecimento, visando à inspeção e fiscalização integrada do processo de produção e de comercialização de produto de origem animal.

Parágrafo único - Os encargos decorrentes de convênio firmado com o município serão por este custeados, pelo valor da prestação de serviços fixada pelo IMA, nos termos do disposto no inciso V do artigo 22 da Lei de n.º 10.594, de 7 de janeiro de 1992.

Art. 11 - O Estado incentivará a educação higiênico-sanitária e tecnológica por meio de:

I - capacitação e renovação de recursos humanos;

II - divulgação da legislação sanitária e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, de trabalhadores, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade;

III - divulgação do resultado do laudo de inspeção das empresas;

IV - desenvolvimento de programa educativo de extensão rural para produtor, com a possibilidade de participação das demais esferas de governo;

V - fomento das atividades de extensão rural e de pesquisa na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - EMATER/MG, na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, na Universidade do Estado de Minas Gerais - UEMG, e em outras instituições de pesquisa;

VI - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal;

VII - fomento da educação sanitária no ensino fundamental e médio, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 12 - O IMA pode coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 13 - A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento deste regulamento, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único - A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pelo IMA, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 14 - A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado pelo IMA.

Art. 15 - O estabelecimento registrado ou relacionado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar ao IMA relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Parágrafo único - A reincidência no descumprimento do disposto neste artigo sujeita o infrator às seguintes multas:

I - duzentos e quarenta e quatro e noventa centésimos (244,90) Unidades Fiscais de Referência - UFIR, por fornecedor sem atestado sanitário, para os estabelecimentos que abatam animais;

II - quarenta e oito e noventa e oito centésimos (48,98) Unidades Fiscais de Referência - UFIR por fornecedor sem atestado sanitário, para os estabelecimentos que recebam leite.

Art. 16 - Entende-se por estabelecimento de produto de origem animal, para efeito deste regulamento, qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 17 - No estabelecimento sujeito a inspeção estadual, será ela instalada em caráter permanente ou periódico, de acordo com a característica de produção ou industrialização daquele, mediante portaria baixada pelo Diretor-Geral do IMA.

Art. 18 - A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal abrange:

I - a classificação do estabelecimento;

II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;

III - a fiscalização da higiene do estabelecimento;

IV - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

V - as normas de funcionamento do estabelecimento;

VI - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

VII - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

- IX - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;
- X - a embalagem e rotulagem do produto e subproduto;
- XI - o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;
- XII - a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;
- XIII - os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;
- XIV - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;
- XV - a coleta de material para análise de laboratório;
- XVI - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;
- XVII - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;
- XVIII - a aplicação de penalidade decorrente de infração;
- XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 19 - O IMA pode, quando julgar necessário, exigir que matéria-prima destinada a estabelecimento registrado, proveniente de local não fiscalizado, se faça acompanhar de certificado sanitário, expedido por serviço sanitário oficial.

Art. 20 - A entrada de produto ou matéria-prima de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimento sob inspeção e fiscalização municipal, somente será permitida, em estabelecimento sob inspeção e fiscalização estadual, após vistoria técnica realizada no estabelecimento de origem localizado em município com o qual o IMA não mantenha convênio.

Art. 21 - O servidor incumbido da execução deste regulamento terá carteira de identidade funcional expedida pelo IMA.

Art. 22 - O detalhamento das normas e os procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de portarias específicas, expedidas pela IMA.

CAPÍTULO II

Do Registro e do Relacionamento

Art. 23 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal, com produto de origem animal, sem estar registrado ou relacionado no IMA, exceto aquele sob regime de inspeção federal.

Parágrafo único - Estabelecimento relacionado é aquele que, não preenchendo todos os requisitos tecnológicos, inclusive os concernentes a instalações e equipamentos, para ser registrado, poderá, a juízo do IMA, ser autorizado a comercializar matéria prima ou produto de origem animal.

Art. 24 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouro de bovino, suíno, eqüideo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;
- II - indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;
- III - usina de beneficiamento de leite, indústria de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite;

- IV - entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;
- V - entreposto de mel, cera de abelha e derivados;
- VI - entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;
- VII - fábrica de coalho, coagulante e fermento.

Parágrafo único - Os demais estabelecimentos previstos neste regulamento serão relacionados.

Art. 25 - O pedido de registro de estabelecimento será instruído com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Diretor-Geral do IMA, conforme modelo padrão;
- II - cópia do registro da propriedade, do contrato social ou contrato de arrendamento;
- III - cópia do CGC e da inscrição estadual ou inscrição de produtor rural;
- IV - memorial descritivo, contendo informações de interesse econômico-sanitário e os municípios a serem abastecidos, de acordo com modelo padrão;
- V - alvará de licença da Prefeitura Municipal;
- VI - autorização do órgão responsável pela proteção ambiental;
- VII - exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;
- VIII - planta do estabelecimento, compreendendo planta baixa de cada pavimento, na escala de um por cinquenta (1:50), planta da fachada, com cortes longitudinal e transversal, na escala de um por cinquenta (1:50), locação dos equipamentos, na escala de um por cinquenta (1:50), usadas as seguintes convenções:
 - a) nos estabelecimentos novos, cor preta;
 - b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar, cor preta para as partes a serem conservadas; cor vermelha para as partes a serem construídas e cor amarela para as partes a serem demolidas;
- IX - planta da situação, contendo detalhes sobre localização de todas as instalações existentes na área definida; afastamento em relação às vias públicas e confrontações, orientação e detalhes sobre as redes de abastecimento de água, esgoto e estação de tratamento de efluentes, na escala de um por quinhentos (1:500);
- X - carteira de saúde ou atestado de saúde dos empregados do estabelecimento.

§ 1º - O estabelecimento de leite e derivados deve juntar, também, cópia do cartão sanitário expedido pelo IMA e exame sanitário de brucelose e tuberculose do rebanho de seus fornecedores, que devem ser renovados a cada seis (6) meses.

§ 2º - O IMA pode exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários.

Art. 26 - O projeto compreendendo as plantas indicadas nos incisos VIII e X do artigo anterior deve ser apresentado em três (3) vias, datadas e assinadas por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente e com as normas técnicas definidas pelo IMA.

Parágrafo único - Para o estudo técnico preliminar poderá ser aceito anteprojeto ou croquis.

Art. 27 - Para construção de estabelecimento novo é obrigatório:

- I - "Licença Prévia de Localização", fornecida por entidade de proteção ao meio ambiente;
- II - apresentação de projeto das respectivas construções nas escalas e cores previstas neste regulamento, acompanhado do memorial descritivo da obra a realizar, material a empregar e equipamentos a serem instalados.

Parágrafo único - O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção fornecido por servidor do IMA, exigindo-se, conforme o caso, planta detalhada de toda a área.

Art. 28 - O requerente não dará início à construção de estabelecimento sujeito à inspeção estadual sem que o projeto tenha sido aprovado pelo IMA.

Art. 29 - As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento destinado à fabricação de produto de origem animal, para comércio intermunicipal, sem que o projeto tenha sido aprovado pelo IMA.

Art. 30 - A aprovação prévia pelo IMA do local para a construção de estabelecimento não isenta o requerente das demais obrigações legais.

Art. 31 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências ou instalações, somente pode ser feita após a aprovação do projeto pelo IMA.

Art. 32 - Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, para efeito de registro e de relacionamento, o IMA mandará vistoriar o estabelecimento para emissão do laudo técnico.

Art. 33 - Tratando-se de registro de estabelecimento que anteriormente se encontrava sob inspeção municipal ou federal, será realizada vistoria prévia de todas as instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, piso, teto e pé direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, sua procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro.

Art. 34 - Satisfeitas as exigências fixadas neste regulamento, o Diretor-Geral do IMA autorizará a expedição do "Título de Registro ou de Relacionamento", de que constarão o número e o nome da empresa, a classificação do estabelecimento e sua localização (município, distrito, bairro e endereço), de acordo com modelo padrão.

§ 1º - O pedido de registro ou de relacionamento será dirigido ao Diretor-Geral do IMA.

§ 2º - O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado ou relacionado assinará termo de responsabilidade pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares.

Art. 35 - O IMA procederá à inspeção periódica da obra em andamento no estabelecimento em construção ou remodelação, conforme projeto aprovado.

Art. 36 - Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a seis (6) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único - Quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a um (1) ano, o estabelecimento terá o seu registro ou relacionamento automaticamente cancelado.

Seção Única

Da Transferência do Registro e do Relacionamento

Art. 37 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita pela empresa sucessora perante o IMA, a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento.

§ 1º - Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi efetuado o registro ou relacionamento no IMA.

§ 2º - Adquirido o estabelecimento, com compra ou arrendamento do imóvel respectivo, e realizada a transferência do registro ou do relacionamento, a empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as exigências feitas ao responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pelo IMA.

CAPÍTULO III

Do Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 38 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal, para comércio intermunicipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, salvo aquele que se encontre com registro ou relacionamento provisórios, de acordo com o § 2º do artigo 5º deste regulamento.

Art. 39 - Para aprovação de estabelecimento de produto de origem animal devem ser atendidas as seguintes condições:

I - localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II - ser instalada, de preferência, em centro de terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (5) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipótese em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos ou a construção de paredes desprovidas de abertura para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

III - dispor de luz natural e artificial e ventilação suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento de águas residuais e permitir sua boa limpeza e higienização;

V - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pelo IMA, numa altura de pelo menos dois (2) metros, de fácil lavagem e higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VI - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e higienização, vedado o uso de madeira, podendo ele ser dispensado no caso em que a cobertura proporcione perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros, e assegure fácil higienização;

VII - dispor de dependências e instalações mínimas segundo definição do IMA, respeitadas as finalidades a que se destine, para recepção, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produto comestível, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produto não comestível;

VIII - dispor de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, separadas do corpo industrial sempre que recomendado pelo IMA;

IX - estar equipado com mesas revestidas de material impermeável, aprovado pelo IMA, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização;

X - dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil lavagem e higienização, aprovados pelo IMA;

XI - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário, de instalação para tratamento de água;

XII - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível;

XIII - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental;

XIV - dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalação sanitária adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto à dependência industrial, quando localizados em seu corpo;

XV - possuir, quando necessário, instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível;

XVII - dispor, no estabelecimento sob inspeção permanente, de sala destinada à inspeção estadual, provida de vestiário, instalação sanitária e chuveiro;

XVIII - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade adequada para atender às necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XIX - dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza.

CAPÍTULO IV

Do Estabelecimento de Carne e Derivados

Art. 40 - O estabelecimento de carne e derivados é classificado em:

I - matadouro:

a) de bovino;

b) de suíno;

c) de ave e coelho;

d) de eqüídeo;

e) de caprino e ovino;

f) de outras espécies autorizadas para o abate;

II - indústria de carne e derivados;

III - entreposto de carne e derivados;

IV - indústria de produto não comestível.

§ 1º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalação adequada para a matança de qualquer das espécies vendidas em açougue, sem dependência para industrialização, visando ao fornecimento de carne ao natural para o comércio intermunicipal. Se necessário, disporá de instalação e equipamento para o aproveitamento de subproduto não comestível e instalação de frio.

§ 2º - Entende-se por "indústria de carne e derivados" o estabelecimento que industrialize carne das diversas espécies vendidas em açougue, com ou sem sala de matança anexa, dotado, se necessário, de instalação de frio industrial e equipamento adequado para o preparo de subproduto não comestível.

§ 3º - Entende-se por "entrepasto de carne e derivados" o estabelecimento destinado à recepção, estocagem, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carne fresca, resfriada e congelada, das diversas espécies vendidas em açougue, e de outros produtos animais.

§ 4º - Entende-se por "indústria de produto não comestível" o estabelecimento que manipule matéria-prima e resíduos de origem animal, de várias procedências, para o preparo exclusivo de produto não utilizado na alimentação humana.

Art. 41 - Por "carne de açougue" entende-se a massa muscular e demais tecidos que a acompanham incluindo ou não a base óssea do animal abatido sob inspeção veterinária oficial.

Parágrafo único - Consideram-se "miúdo" os órgãos e as vísceras do animal de açougue, usado na alimentação humana, tais como miolo, língua, coração, fígado, rim, rumem, retículo, mocotó e rabada.

Art. 42 - O animal abatido, formado da massa muscular e osso, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, couro, órgão e vísceras torácicas e abdominais, constitui a "carcaça".

§ 1º - No suíno, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

§ 2º - A carcaça, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as "meias carcaças", que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros, e posteriores ou traseiros.

Art. 43 - A simples designação "produto", "subproduto", "matéria-prima" ou "derivado" significa, para efeito deste regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou sua matéria-prima".

SEÇÃO ÚNICA

Normas para o Funcionamento de Estabelecimento de Carne e Derivados

Art. 44 - O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I - dispor de suficiente pé-direito na sala de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente do trilhamento aéreo, numa altura adequada para se manterem as condições de higiene na sangria, evisceração, manipulação da carcaça e demais matérias-primas, de acordo com as especificações estabelecidas em portaria do Diretor Geral do IMA;

II - dispor de altura mínima do trilhamento aéreo, da área de atordoamento e sangria até a linha e matambre, no estabelecimento para abate de bovino e de eqüídeo, de acordo com as especificações estabelecidas em portaria do Diretor Geral do IMA;

III - dispor de curral e de pocilga coberta, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

IV - dispor, no caso de matadouro frigorífico, de meio que possibilite a lavagem e a desinfecção do veículo utilizado no transporte de animais;

V - dispor, de acordo com a classificação e a capacidade do estabelecimento, de dependência de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações;

VI - dispor, no estabelecimento de abate, de dependência para o esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis;

VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o provimento de matéria-prima gordurosa e subproduto não comestível; de câmara fria; de sala de desossamento e corte de carcaça; de dependência tecnicamente necessária à fabricação de produto de salsicharia e conserva; de dependência para classificação e embalagem; de depósito e salga de couro; de salga, ressalga e secagem de carne; de depósito de subproduto não comestível e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovino; guincho elétrico ou talha manual; tanque ou equipamento de escaldagem de suíno; trilhamento aéreo;

plataforma; mesa; carro; caixa; estrado; pia; esterilizador e outros, utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produto, em número suficiente, construídos com material fácil e perfeita higienização;

IX - possuir dependência específica para higienização de carretilha ou balancim; carro; gaiola; bandeja, e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - dispor de plataforma coberta para recepção e descanso dos animais, no estabelecimento destinado ao abate de ave e coelho.

CAPÍTULO V

Do Estabelecimento de Leite e Derivados

Art. 45 - O estabelecimento de leite e derivados é classificado em:

I - propriedade rural, que pode ser:

- a) fazenda leiteira;
- b) microusina de leite;
- c) granja leiteira;
- d) queijaria;

II - estabelecimento industrial, que compreende:

- a) posto de refrigeração;
- b) entreposto-usina;
- c) usina de beneficiamento;
- d) indústria de laticínios;
- e) entreposto de laticínios.

Art. 46 - Entende-se por "propriedade rural" o estabelecimento produtor de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

I - "fazenda leiteira", o estabelecimento produtor de leite tipo "B" ou "C", com destinação para outro estabelecimento, visando ao beneficiamento ou industrialização;

II - "microusina de leite", o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite;

III - "granja leiteira", o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo "A" para consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria;

IV - "queijaria", o estabelecimento situado em propriedade rural, destinado exclusivamente à produção de queijo tipo minas, mussarela e provolone, cuja matéria-prima seja de produção própria.

Art. 47 - Entende-se por "estabelecimento industrial" o destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - "posto de refrigeração", o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

II - entreposto-usina, assim denominado o estabelecimento localizado em centro de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e que satisfaça as exigências deste regulamento, previstas para as fábricas de laticínios;

III - "usina de beneficiamento", o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente, o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização;

IV - "indústria de laticínios", o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para o preparo de produto lácteo;

V - "entreposto de laticínios", o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produto lácteo, excluído o leite ao natural.

Seção Única

Normas para Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados

Art. 48 - O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I - quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado, a critério do IMA;

II - possuir dependência ou local próprio para higienização do vasilhame e do carro tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III - dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV - ter dependência para recebimento de matéria-prima ou produto, provida de laboratório de análise quando exigido pelo IMA;

V - dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura, quando destinado à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

VI - contar com dependência adequada para resfriamento, seleção, pré-beneficiamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento;

VII - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou destinado a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

a) possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

b) contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado;

VIII - quando o estabelecimento se destinar ao beneficiamento de leite para consumo, para envio a outro estabelecimento, ou recebimento de leite já beneficiado

para distribuição ao consumo, ou, ainda, desde que instalado e equipado, elabore ou fabrique produto para complementação e distribuição, dispor de dependências para análise físico-química e microbiológica, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de produto lácteo para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalado e equipado, para recepção de leite beneficiado destinado ao consumo direto, ou, ainda, quando se destinar à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado, dispor de:

a) dependência para recebimento de produto semi-acabado, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias;

b) dependência e equipamentos adequados à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado.

CAPÍTULO IV

Do Estabelecimento de Pescado e Derivados

Art. 49 - O estabelecimento destinado ao pescado e seus derivados é classificado em:

I - entreposto de pescado;

II - indústria de conserva de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependência e de instalação adequadas para recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comercialização de pescado.

§ 2º - Por "indústria de conserva de pescado" entende-se estabelecimento dotado de dependência, instalação e equipamento adequados para o recebimento e a industrialização de pescado.

Seção Única

Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Pescado e Derivados

Art. 50 - O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer as seguintes condições:

I - quando provido de cais ou trapiche para atracação de barco pesqueiro;

a) possuir cobertura e equipamento adequado no local reservado à carga e descarga do barco, cuja área deverá ser destinada exclusivamente para este fim;

b) possuir instalação e equipamento adequado à higienização e desinfecção do barco;

c) possuir vestiário e banheiro para a tripulação do barco;

II - quando receber, manipular e comercializar pescado fresco ou se dedicar à sua industrialização, para o consumo humano:

a) dispor de dependência, instalação e equipamento para recepção, seleção, industrialização e expedição do pescado, compatível com sua finalidade;

b) possuir instalação para o fabrico e armazenamento de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em região onde exista facilidade para a aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final;

d) dispor de equipamento destinado à hipercloreção da água para lavagem de pescado, de limpeza e higienização da instalação, dos equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalação e equipamento para a colheita e transporte, para o exterior da área de manipulação de comestíveis, dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial;

f) dispor de instalação e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando à sua transformação em subproduto não comestível, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado ao estabelecimento dotado de instalação e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículo apropriado;

g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamentos adequados para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus derivados;

i) dispor, no estabelecimento que elabore produto congelado, de instalação frigorífica independente, para seu congelamento e estocagem final;

j) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de câmara fria em número e dimensão necessária à sua estocagem, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimento dotado de instalação frigorífica adequada ao seu armazenamento;

l) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de depósito de sal;

m) dispor, no caso de industrialização de laboratório para controle da qualidade de pescado e derivados.

CAPÍTULO V

Do Estabelecimento de Mel, Cera de Abelha e Derivados

Art. 51 - O estabelecimento destinado ao mel, à cera de abelha e derivados, é classificado em:

I - apiário;

II - entreposto de mel, cera de abelha e derivados.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel, cera de abelha e derivados", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, da cera de abelha e de seus derivados.

SEÇÃO ÚNICA

Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Mel, Cera de Abelha e Derivados

Art. 52 - O estabelecimento de mel, cera de abelha e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I - dispor de dependência para a recepção;

II - dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO VI

Do Estabelecimento de Ovos e Derivados

Art. 53 - O estabelecimento de ovos e derivados é classificado em:

I - entreposto de ovos;

II - indústria de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos ao natural, dispondo ou não de instalação para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por "indústria de conserva de ovos" o estabelecimento destinado à industrialização de ovos.

SEÇÃO ÚNICA

Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados

Art. 54 - O estabelecimento de ovos e derivados deve satisfazer o seguinte:

I - dispor de sala ou área coberta para recepção;

II - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação do ovo;

III - dispor de área para classificação comercial;

IV - dispor de câmara frigorífica quando exigida pelo IMA;

V - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Art. 55 - A indústria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPÍTULO VII

Da Higiene dos Estabelecimentos

Art. 56 - Toda dependência e equipamento dos estabelecimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho industrial de rotina, e as águas servidas e residuais terão destino de acordo com a legislação vigente.

Art. 57 - Os utensílios e equipamentos serão convenientemente identificados, usando-se a denominação "de comestível" e "de não-comestível", conforme a sua finalidade.

Art. 58 - O piso e as paredes, assim como os utensílios e equipamentos utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados com substância previamente aprovada pelo IMA.

Art. 59 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, sob a mais rigorosa condição de higiene e de ventilação, livres de insetos e outros animais, agindo-se cautelosamente quando do emprego de veneno, cujo uso só é permitido em dependência não destinada à manipulação ou depósito de produto comestível, sempre com autorização do IMA.

Art. 60 - O pessoal que trabalha com produto comestível, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniforme próprio e limpo, inclusive gorro, aprovados pelo IMA.

Art. 61 - O pessoal que manipula produto condenado ou trabalhe em necropsia fica obrigado a desinfetar mãos, instrumentos e vestuário com produto anti-séptico.

Art. 62 - É proibido fazer refeição no local onde se realiza trabalho industrial, bem como depositar produto, objeto e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 63 - Toda vez que for necessário, o IMA pode determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de piso, parede, teto, equipamentos, dependências e anexos.

Art. 64 - A instalação própria, utilizada para animal vivo ou depósito de resíduo industrial, deve ser lavada e desinfetada, tantas vezes quantas forem necessárias.

Art. 65 - Durante a fabricação, expedição, transporte e estocagem, o produto deve ser conservado ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 66 - É proibido empregar na coleta, embalagem e conservação de matéria-prima ou produto usado na alimentação humana, utensílio que, pela sua composição e estado de conservação, possa comprometer a qualidade dela.

Art. 67 - Será exigido exame médico, pelo menos uma vez por ano ou tantas vezes quantas forem necessárias, de todos os empregados dos estabelecimentos, inclusive de seus proprietários, se exercerem atividade industrial. O servidor do IMA fica responsável pela anotação dos resultados dos exames em fichas individuais apropriadas.

Art. 68 - Será permitido o reaproveitamento de recipiente destinado ao acondicionamento de produto utilizado na alimentação humana, quando previamente inspecionado, condenando-se o que após ter sido limpo e desinfetado por meio de vapor ou substância permitida pelo IMA não for julgado em condições satisfatórias.

Parágrafo único - Não é permitido o acondicionamento de matéria-prima e de produto destinado à alimentação humana em recipiente que tenha servido para produto não comestível.

Art. 69 - Não é permitido residir na área da indústria delimitada no projeto.

Art. 70 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno à origem.

CAPÍTULO VIII

Das Obrigações dos Estabelecimentos

Art. 71 - Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - observar e fazer observar as exigências contidas neste regulamento e nas normas expedidas pelo IMA;

II - responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico;

III - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável ao trabalho de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exame de laboratório;

IV - fornecer a seus empregados e servidores da inspeção uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas do IMA;

V - fornecer ao IMA, até o décimo (10º) dia de cada mês, os dados estatísticos referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, bem como uma via da guia de recolhimento da taxa de inspeção sanitária quitada;

VI - avisar o IMA, com antecedência de no mínimo doze (12) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

VII - avisar, com antecedência de no mínimo doze (12) horas, a chegada de animal a ser abatido, fornecendo os dados solicitados pelo IMA;

VIII - manter local apropriado, a juízo do IMA, para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção, ou de retorno de centro de consumo para ser inspecionado, bem como para seqüestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

IX - fornecer substância apropriada para desnaturação de produto condenado, quando não haja instalação para sua imediata transformação;

X - fornecer instalação, aparelho e reativo necessário, a juízo do IMA, para análise de matéria-prima ou produto, no laboratório do estabelecimento;

XI - dar aviso, com antecedência, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado.

Art. 72 - O material fornecido pelos estabelecimentos constitui patrimônio seu, ficando, porém, à disposição e sob a responsabilidade do IMA.

Art. 73 - Cancelado o registro ou o relacionamento, o material pertencente ao IMA, inclusive o de natureza científica, o arquivo e o carimbo oficial da inspeção estadual serão recolhidos à autarquia.

Art. 74 - O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado ou relacionado é obrigado a manter escrituração da matéria-prima oriunda de outros pontos para ser utilizada, no todo ou em parte, na fabricação de produto e de subproduto não comestível.

Art. 75 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em mapa, conforme modelo fornecido pelo IMA, além dos casos previstos, a entrada e a saída de matéria-prima e de produto, especificando origem, quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou de produto de laticínio procedente de outro estabelecimento sob inspeção, deve, ainda, o estabelecimento anotar, no mapa indicado, a data de entrada, o número da guia de expedição ou do certificado sanitário, a quantidade o número do registro ou do relacionamento do estabelecimento remetente.

§ 2º - O estabelecimento de leite e derivados fica obrigado a fornecer, a juízo do IMA, relação atualizada dos fornecedores de matéria-prima, sua produção média, nome da propriedade rural, sua localização e atestado sanitário dos respectivos rebanhos.

Art. 76 - Os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, Livro de Ocorrência, onde o servidor do IMA registrará todos os fatos relacionados com este regulamento.

CAPÍTULO IX

Da Reinspeção Industrial e Sanitária de Produto de Origem Animal

Art. 77 - O produto e a matéria-prima de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º O produto e a matéria-prima, que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subproduto industrial, derivado não comestível ou para alimentação animal, depois de retirada a marca oficial e submetido à desnaturação, a juízo do IMA.

§ 2º - O IMA pode autorizar o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento de produto e matéria-prima, desde que sejam submetidos a processo apropriado, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 78 - Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção estadual sem que esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado ou relacionado no IMA ou no Serviço de Inspeção Federal - SIF.

§ 1º - A entrada de produto ou matéria-prima de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimento sob inspeção e fiscalização municipal, somente será permitida, em estabelecimento sob inspeção e fiscalização estadual, após celebração de Convênio entre o IMA e o município de origem.

§ 2º - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produto que, na reinspeção, seja considerado impróprio para o consumo, devendo-se promover a sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

Art. 79 - Na reinspeção de carne ao natural ou conservada pelo frio, será condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação.

§ 1º - Sempre que necessário, a inspeção verificará o "pH" do extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará os parâmetros estabelecidos pelo IMA, para considerar a carne própria para o consumo.

Art. 80 - No local onde se encontrar depositado produto de origem animal, procedente de estabelecimento sob inspeção estadual ou federal (SIF), a reinspeção se destinará especialmente a:

- I - conferir o certificado sanitário;
- II - identificar o rótulo e a marca oficial, bem como a data de fabricação, prazo de validade e composição;
- III - verificar a condição de integridade e padronização do envoltório e recipiente;
- IV - verificar os caracteres organolépticos de uma ou mais amostras;
- V - coletar amostra para exame físico, químico e microbiológico, mantendo-a sob condição apropriada de conservação.

§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória da inspeção, claramente preenchida pelo servidor do IMA que efetuou a coleta e rubricada pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento.

§ 2º - Devem ser coletadas três (3) amostras, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando duas (2) delas contraprovas que permanecerão em poder do proprietário e do IMA, lavrando-se termo de coleta em duas (2) vias, uma para cada parte.

§ 3º - Tanto a amostra como as contraprovas devem ser colocadas em invólucros do IMA, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento e pelo servidor da autarquia.

§ 4º - A amostra de reinspeção terá preferência para exame.

§ 5º - Quando o proprietário discordar do resultado do exame, poderá requerer, dentro do prazo de quarenta e oito (48) horas, a análise de contraprova.

§ 6º - O requerimento será dirigido ao Diretor-Geral do IMA, protocolado no Escritório Seccional da jurisdição.

§ 7º - O exame de contraprova será realizado em laboratório oficial, com a presença de um representante do IMA, responsabilizando-se o proprietário ou responsável pelo estabelecimento pelas respectivas despesas.

§ 8º - É facultado ao proprietário, além da escolha do laboratório oficial para o exame de contraprova, fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação da matéria-prima, produto ou partida, o IMA determinará sua destruição, aproveitamento condicional ou transformação em produto não comestível.

§ 10 - A análise da amostra coletada pelo IMA, para exame de rotina, será inteiramente gratuita.

Art. 81 - O IMA poderá determinar o retorno, ao estabelecimento de origem, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fim não comestível, de produto apreendido no mercado de consumo ou em trânsito.

§ 1º - No caso de o responsável pela fabricação ou expedição do produto recusar a devolução, será o produto, após a inutilização pelo IMA, aproveitado para fim não comestível, em estabelecimento dotado de instalação apropriada.

§ 2º - A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem, que não comunicar a chegada do produto ao servidor do IMA, será apenada na forma deste regulamento.

Art. 82 - No caso de coleta de amostra para exame de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado auto de apreensão, ficando ele sob a guarda do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, que o depositará em local apropriado, até o resultado do exame e sua destinação final pelo IMA.

Art. 83 - O produto contaminado ou alterado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 84 - No caso de apreensão, por falta de indicação no rótulo do registro no órgão competente, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado a instituição de caridade ou congêneres, recebendo o proprietário o comprovante de entrega.

CAPÍTULO X

Do Trânsito de Produto de Origem Animal

Art. 85 - O IMA deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produto de origem animal, bem como a condição higiênica do meio de transporte utilizado.

Art. 86 - O produto e a matéria-prima de origem animal, satisfeitas as exigências deste regulamento, terão livre curso sanitário no Estado, para comercialização no território mineiro.

Art. 87 - É proibida a saída e o trânsito de matéria-prima e de produto de origem animal, quando procedentes de município onde grasse doença considerada de segurança sanitária, de acordo com a legislação específica.

Art. 88 - O produto de origem animal saído de estabelecimento e em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado ou, se for o caso, acompanhado de certificado sanitário, expedido em modelo próprio e firmado por servidor do IMA.

Art. 89 - O IMA pode permitir o comércio intermunicipal de produto de origem animal sem apresentação do certificado sanitário, quando convenientemente identificado, observadas as disposições contidas na legislação estadual ou federal.

Parágrafo único - Não estão sujeitos à apresentação do certificado sanitário o leite e o creme despachados como matéria-prima e acondicionados em latão, para beneficiamento ou industrialização, desde que destinados a estabelecimento situado em outro município.

Art. 90 - Qualquer autoridade estadual que exerça função de natureza fiscal poderá exigir a apresentação do certificado sanitário para produto de origem animal oriundo de outro Estado ou município, destinado ao comércio intermunicipal, salvo nos casos previstos neste regulamento.

Art. 91 - Verificada a ausência de certificado sanitário, nos casos previstos neste regulamento, o produto será apreendido e posto à disposição do IMA, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado auto de infração contra o respectivo estabelecimento ou transportador.

Art. 92 - O produto de origem animal destinado à alimentação humana, sendo gênero de primeira necessidade e perecível, deve ter prioridade no embarque fluvial, ferroviário, rodoviário e aéreo.

Parágrafo único - No depósito e armazém, bem como no meio de transporte, o produto de origem animal deve ser colocado em ambiente apropriado, de forma a não comprometer sua qualidade e características.

Art. 93 - O certificado sanitário para comércio intermunicipal de produto de origem animal será válido por (5) cinco dias.

Parágrafo único - De acordo com a característica do produto, o certificado sanitário poderá ter seu prazo de validade prorrogado, a juízo do IMA.

Art. 94 - Em se tratando de trânsito de produto de origem animal procedente de outro Estado, será, também, observado o que estabelece a legislação federal.

Art. 95 - O IMA pode determinar o retorno de produto de origem animal ao Estado ou Município de origem, quando houver infração do disposto neste regulamento ou na legislação federal.

CAPÍTULO XI Dos Exames de Laboratório

Art. 96 - O produto de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos efetuados por laboratório oficial ou particular credenciado pelo IMA.

Art. 97 - A orientação analítica obedecerá à seguinte seqüência:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisa de corantes e conservadores;
- III - determinação de fraude, falsificação ou alteração;
- IV - verificação do índice, mínimo e máximo, constante das técnicas oficiais padronizadas.

Art. 98 - O exame microbiológico deve verificar:

- I - a presença de germes, quando se tratar de conserva submetida à esterilização;
- II - a presença de produto de metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - a contagem global de microorganismos mesófilos, termófilos, psicrófilos, proteolíticos, lipolíticos, halófilos ou, especificamente, de leveduras, cogumelos e coliformes;
- IV - análise de coliformes totais e fecais (presuntivo e contagem, conforme o caso);
- V - a presença de germes patogênicos;
- VI - o padrão microbiológico de potabilidade da água que abastece o estabelecimento sob inspeção estadual;
- VII - o padrão microbiológico da matéria-prima e de outras substâncias componentes do produto de origem animal.

CAPÍTULO XII

Das Taxas

Art. 99 - As taxas decorrentes do registro e vistoria de estabelecimento, registro ou alteração de rótulo de produto, alteração de razão social e da inspeção e reinspeção sanitárias de produto de origem animal, previstas na Lei de n.º 11.363, de 29 de dezembro de 1993, serão recolhidas a banco oficial, a crédito do IMA.

§ 1º - A guia de recolhimento obedecerá a modelo do IMA, em (4) quatro vias, com a seguinte destinação: 1ª via, banco; 2ª via, estabelecimento; 3ª via, escritório central/IMA; 4ª via, emitente.

§ 2º - As taxas de inspeção e reinspeção, devidas em razão da atividade desenvolvida pelo estabelecimento no mês, serão recolhidas até o (10º) décimo dia do mês seguinte, sendo as demais recolhidas imediatamente após o fato gerador.

§ 3º - O atraso no recolhimento sujeitará o devedor à multa de dez por cento (10%), juros de mora de um por cento (1%) ao mês ou fração, e atualização do valor pela variação da Unidade Fiscal de Referência - UFIR.

§ 4º - O não pagamento da taxa importará inscrição do débito em dívida ativa, para cobrança judicial.

§ 5º - O recolhimento da taxa de inspeção não isenta o produto de novo pagamento, no caso de reinspeção.

Art. 100 - Todos os estabelecimentos mencionados neste regulamento estão sujeitos ao pagamento das taxas a que se refere o artigo anterior.

CAPÍTULO XIII

Das Infrações e Penalidades

Art. 101 - A infração de disposição da Lei de n.º 11.812, de 23 de janeiro de 1995, na forma deste regulamento, será punida administrativamente e, quando for o caso, também criminalmente.

Parágrafo único - Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção estadual no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização sanitária de produto de origem animal.

Art. 102 - Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa de até doze mil duzentos e quarenta e cinco (12.245) Unidades Fiscais de Referência _ UFIR, aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé;

III - apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados;

IV - suspensão da atividade, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados.

§ 1º - As multas, sem prejuízo das demais penalidades, poderão ser agravadas em até cem (100) vezes o valor previsto neste artigo, nos casos de artifício, ardil, desacato, embaraço, resistência, reincidência ou simulação diante da ação fiscal, levadas em consideração as atenuantes e agravantes.

§ 2º - A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram.

§ 3º - Se a interdição ultrapassar doze (12) meses, será cancelado o título de registro ou de relacionamento.

§ 4º - Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III deste artigo, o proprietário ou responsável pelo estabelecimento será nomeado fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela sua adequada conservação.

Art. 103 - As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

Art. 104 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal:

I - que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que for adulterado, fraudado ou falsificado;

III - que contiver substância tóxica ou nociva à saúde;

IV - que for prejudicial ou imprestável para a alimentação, por qualquer motivo;

V - que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pelo IMA.

Parágrafo único - Independentemente de qualquer outra pena que couber, tal como multa, suspensão e interdição parcial ou total da atividade do estabelecimento, serão adotados os seguintes critérios:

1) no caso de apreensão, após a reinspeção completa, pode ser autorizado o aproveitamento condicional do produto para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo IMA;

2) no caso de condenação poderá ser, a critério do IMA, permitido, sob o seu acompanhamento o aproveitamento da matéria-prima e do produto para fim não comestível ou alimentação animal.

Art. 105 - Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - adulteração:

a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes;

b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do IMA;

d) quando o produto contiver qualquer aditivo sem prévia autorização e sem declaração no rótulo;

e) quando se constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade;

II - fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou fórmula aprovada pelo IMA;

b) execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substância proibida;

e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente;

III - falsificação:

a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário;

b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada.

Art. 106 - Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei n.º 11.812, de 23 de janeiro de 1995, na forma deste regulamento e das portarias que forem expedidas pelo IMA, serão aplicadas as seguintes multas:

I - de 244,90 a 2.449,00 UFIR:

a) ao que descumprir qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene da dependência, do equipamento, do trabalho de manipulação, preparo de matéria-prima e de produto;

b) ao que permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente;

c) ao que acondicionar ou embalar produto em continente ou recipiente não permitido;

d) ao que não colocar em destaque, na esteira do continente, no rótulo ou no produto, o carimbo do IMA;

e) ao que elaborar ou comercializar produto que não contenha data de fabricação, prazo de validade, composição e temperatura de conservação;

f) ao que fornecer produto de origem animal para trânsito intermunicipal sem prévia certificação sanitária expedida pelo IMA;

- g) ao que infringir qualquer outra exigência sobre rotulagem do produto de origem animal, para a qual não tenha sido especificada outra penalidade;
 - h) ao que expedir ou conduzir produto de origem animal exclusivamente para consumo derivado e o destinar a fim comercial;
 - i) ao estabelecimento de leite e derivados que não realizar a perfeita higienização do vasilhame, carro-tanque e demais veículos;
 - j) ao estabelecimento que, após o término do trabalho industrial e durante as fases de manipulação e preparo, não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos, destinados ao trabalho de matéria-prima e de produto para alimentação humana e animal;
 - l) ao estabelecimento registrado ou relacionado que não providenciar, perante o IMA, a transferência de responsabilidade prevista neste regulamento;
 - m) ao responsável pela confecção, impressão, litografia, grafia ou gravação de carimbo do IMA a ser usado, isoladamente ou em rótulo, por estabelecimento não registrado ou que esteja em processo de registro;
 - n) ao que destinar ao consumo produto de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para ser submetido à inspeção sanitária;
 - o) ao que expedir ou transportar produto de origem animal em desacordo com as determinações do IMA;
 - p) ao estabelecimento que mantiver produto estocado em desacordo com os critérios do IMA e que possa ficar prejudicado em sua condição para consumo;
 - q) ao estabelecimento que abater animal em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista a defesa da produção ou a preservação da espécie;
 - r) ao que vender, em mistura, ovos de diversos tipos;
 - s) ao estabelecimento de produto de origem animal que realizar construção nova, reforma ou ampliação, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo IMA;
- II - de 2.497,98 a 4.898,00 UFIR:
- a) ao que misturar matéria-prima em percentagem diferente da prevista em norma baixada pelo IMA;
 - b) ao que adquirir, manipular, expuser à venda ou distribuir produto de origem animal oriundo de outro município, procedente de estabelecimento não registrado ou relacionado na inspeção estadual ou federal;
 - c) à pessoa física ou jurídica que embarçar ou burlar a ação de servidor do IMA no exercício de sua atividade;
 - d) ao que ultrapassar a capacidade máxima de abate, estocagem, industrialização ou beneficiamento;
 - e) ao que infringir as disposições legais ou regulamentares quanto ao documento de classificação de ovos em entreposto, referente ao aproveitamento condicional;
 - f) ao que lançar no mercado produto cujo rótulo não tenha sido aprovado pelo IMA;
 - g) ao estabelecimento, sob inspeção estadual, que enviar para consumo produto sem rótulo;
 - h) ao estabelecimento que fizer comércio intermunicipal sem que seu produto tenha sido previamente registrado ou relacionado na inspeção estadual ou federal;
- III - de 4.946,98 a 7.347,00 UFIR:
- a) ao que lançar mão de rótulo ou carimbo oficial para facilitar a saída de produto ou subproduto industrial de estabelecimento que não esteja registrado ou relacionado no IMA;
 - b) ao que receber e mantiver guardado em estabelecimento registrado ou relacionado, ingrediente ou matéria-prima proibida, que possam ser utilizados na fabricação de produto de origem animal;

c) ao que, embora notificado, mantiver na produção de leite animal em estado de magreza extrema ou portador de doença infecto-contagiosa, que tenha sido afastado do rebanho pelo IMA;

IV - de 7.395,98 a 12.245,00 UFIR:

a) ao que utilizar indevidamente certificado sanitário, rótulo ou carimbo de inspeção para acobertar escoamento de produto de origem animal que não tenha sido inspecionado pelo IMA;

b) ao que expuser à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro;

c) ao que adulterar, fraudar ou falsificar produto de origem animal;

d) ao que aproveitar, no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou procedente de animal não inspecionado;

e) ao que subornar ou usar de violência contra servidor do IMA no exercício de sua atribuição;

f) ao que burlar determinação quanto ao retorno de produto destinado ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) ao que der aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo IMA;

h) ao estabelecimento que fabricar produto de origem animal em desacordo com fórmula aprovada ou padrão fixado pelo IMA, ou, ainda, sonegar elemento informativo sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) ao que preparar, com finalidade comercial, produto de origem animal, novo e não padronizado, cuja fórmula não tenha sido previamente aprovada pelo IMA;

V - de 244,90 a 12.245,00 UFIR, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do IMA, ao que cometer infração de natureza higiênico-sanitária não prevista neste regulamento.

Parágrafo único - Os valores, por infração, das multas previstas nos incisos I a IV deste artigo serão fixadas por portaria do Diretor Geral do IMA.

Art. 107 - Todo produto de origem animal exposto à venda no Estado sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no Estado e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 108 - As penalidades previstas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei.

Art. 109 - As multas, a que se refere este regulamento, serão dobradas na reincidência e, em nenhuma hipótese, isentam o infrator da inutilização do produto e de ação criminal.

§ 1º - A ação criminal cabe não só pela natureza de infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência, nos termos da legislação penal.

§ 2º - A ação criminal não exime o infrator de penalidade, podendo o IMA determinar a suspensão da inspeção estadual e a cassação do registro ou do relacionamento, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio intermunicipal.

§ 3º - As penas de suspensão da inspeção estadual e de cassação do registro ou relacionamento serão aplicadas pelo Diretor-Geral do IMA.

Art. 110 - Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de

infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento.

Art. 111 - O auto de infração será lavrado pelo servidor do IMA e encaminhado à Divisão de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal, que examinará sua procedência e fixará o valor da multa a ser aplicada, submetendo-se à aprovação do Superintendente de Produção Animal, que a julgará.

Art. 112 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou, pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante e por duas testemunhas.

Parágrafo único - Se o infrator ou seu representante não estiver presente ou se recusar a assinar o auto, será feita declaração a respeito do ocorrido no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, contra recibo, ou por correspondência registrada, com aviso de recebimento.

Art. 113 - O auto de infração será lavrado em três (3) vias, sendo a primeira entregue ao infrator, a segunda remetida à Divisão de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal do IMA, permanecendo a terceira no talão de autos de infração.

Art. 114 - Nos casos em que fique evidenciada a inexistência de dolo ou má-fé, e tratar-se de infrator primário, o IMA pode não aplicar a multa, cabendo ao servidor que lavrou o auto de infração advertir e orientar, convenientemente, o proprietário ou o responsável pelo estabelecimento, para que cumpra e faça cumprir integralmente as normas legais vigentes sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal.

Art. 115 - O infrator poderá apresentar defesa ao Diretor-Geral do IMA até quinze (15) dias a contar da data de recebimento do auto de infração.

Parágrafo único - Da decisão contrária do Diretor-Geral cabe recurso no prazo de quinze (15) dias, para a Câmara de Recursos da autarquia.

Art. 116 - O infrator, uma vez multado, terá quinze (15) dias de prazo para efetuar o pagamento da multa, comprovando seu recolhimento ao Escritório da jurisdição do seu estabelecimento.

Art. 117 - A omissão ou conivência de servidor do IMA com irregularidade passível de punição, será apurada na forma da legislação de pessoal vigente.

Art. 118 - O IMA pode divulgar, por qualquer meio de comunicação disponível, as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, a natureza da infração e a sede do estabelecimento.

Art. 119 - São responsáveis pela infração de disposição legal e deste regulamento, para efeito de aplicação das penalidades:

I - o produtor de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento no estabelecimento registrado ou relacionado no IMA;

II - o proprietário ou arrendatário de estabelecimento registrado ou relacionado onde for produzido, recebido, manipulado, transformado, elaborado, preparado, conservado, acondicionado, distribuído ou expedido produto de origem animal;

III - o proprietário ou o arrendatário de casa comercial atacadista, exportadora ou varejista que receber, armazenar, vender ou expedir produto de origem animal;

IV - o que expuser à venda produto de origem animal;

V - o que expedir ou transportar produto de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade, a que se refere este artigo, abrange a infração cometida por empregado ou preposto da pessoa física ou jurídica.

Art. 120 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado, devendo o servidor do IMA marcar-lhe, se for o caso, prazo para seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da infração, aplicar-lhe nova multa por reincidência e, ainda, indicar ao Diretor-Geral do IMA a necessidade de suspender a inspeção estadual e cassar-lhe o registro ou o relacionamento.

Art. 121 - O servidor do IMA, quando em serviço de inspeção e fiscalização sanitárias, tem livre acesso, com a apresentação da carteira de identidade funcional, em qualquer dia ou hora, a todo estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou transacione produto de origem animal.

Parágrafo único - Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção federal, o disposto neste artigo depende da celebração de convênio entre o IMA e o Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

CAPÍTULO XIV

Da Responsabilidade Técnica

Art. 122 - O IMA exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão.

§ 1º - O responsável técnico será co-responsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.

§ 2º - O exercício da responsabilidade técnica do profissional ou empresa de assistência técnica requer credenciamento prévio no IMA.

§ 3º - O IMA pode dispensar a contratação de responsável técnico para estabelecimento de pequeno porte, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar a autarquia da ocorrência de qualquer irregularidade.

CAPÍTULO XV

Disposições Gerais e Transitórias

Art. 123 - A inspeção estadual não será exercida em estabelecimento que não esteja registrado ou relacionado no IMA.

§ 1º - Excetua-se da proibição o estabelecimento que esteja com obra concluída e possa funcionar enquanto se processa o registro, desde que autorizado pelo IMA.

§ 2º - Excetua-se, ainda, do disposto neste artigo, o estabelecimento que esteja sob fiscalização federal ou municipal e que, em virtude do disposto neste regulamento, tenha de passar para a jurisdição estadual, competindo ao IMA, neste caso, fixar-lhe prazo de até um (1) ano para adaptação e registro.

§ 3º - Findo o prazo a que se refere o parágrafo anterior, o estabelecimento que não for registrado ou relacionado no IMA terá suspensa a inspeção estadual.

§ 4º - Suspensa a inspeção estadual, o IMA poderá divulgar o fato por todos os meios de comunicação disponíveis e fazer imediata comunicação às autoridades das Secretarias de Estado da Saúde, da Fazenda, da Segurança Pública e à respectiva Promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor, ficando o estabelecimento impossibilitado de realizar comércio intermunicipal.

§ 5º - Desrespeitada a suspensão de que trata o parágrafo anterior, ficará sujeito à apresentação do produto, onde quer que se encontre, desde que tenha sido expedido após a suspensão da inspeção estadual, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

Art. 124 - No caso de cancelamento de registro ou de relacionamento, a pedido do interessado, bem como no de cassação como penalidade, deve ser inutilizado o carimbo oficial no rótulo e, a matriz, entregue ao IMA, contra recibo.

Art. 125 - No estabelecimento sob inspeção estadual, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§ 1º - A aprovação do rótulo e da fórmula e de processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência deste regulamento.

§ 2º - Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins deste regulamento:

- a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;
- b) composição centesimal;
- c) tecnologia de produção.

Art. 126 - O IMA publicará os atos e normas que expedir e dará conhecimento deles às autoridades federais, estaduais e municipais competentes.

Art. 127 - A inspeção estadual permanente organizará, com antecedência, horário e escala de serviço, inclusive para plantões, a fim de atender ao exame de animais, de matéria-prima e de produtos.

Art. 128 - O transporte de produto de origem animal deve ser feito em caminhão, vagão, carro ou outro veículo apropriado, construído ou adaptado para este fim, e dotado de instalação frigorífica ou isotérmica, de acordo com a necessidade.

§ 1º - O transporte deverá dar preferência ao embarque de animais e de produtos de origem animal destinados à alimentação humana e de animais domésticos, nos termos da legislação.

§ 2º - O transportador tomará as providências necessárias para que, após o desembarque, seja o veículo convenientemente higienizado antes de receber carga de retorno.

§ 3º - Nenhum transportador poderá receber, para acondicionamento de leite, vasilhame que não esteja convenientemente higienizado.

§ 4º - Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animal vivo, destinado ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

§ 5º - Não pode, igualmente, ser despachado, pela empresa de transporte, engradado, gaiola ou jaula com excesso de animais.

Art. 129 - Em estabelecimento sob inspeção estadual poderá, a critério do IMA, ser permitida a mistura de matérias-primas, produtos ou subprodutos, de qualidade ou padrões diferentes, desde que prevaleça, para classificação e rotulagem, o tipo inferior adicionado à mistura.

Art. 130 - O leite condensado que, a critério do IMA possa ser aproveitado na alimentação animal, será adicionado de substância que modifique a sua tonalidade, desde que não seja tóxica.

Art. 131 - A fixação, classificação de tipo e padrão, aprovação de produto de origem animal, fórmula, carimbo e rótulo serão estabelecidos em instruções baixadas pelo IMA.

Art. 132 - O rótulo e o carimbo que não satisfaçam as normas deste regulamento, na ocasião de sua implantação, só podem ser utilizados dentro do período fixado pelo IMA.

Art. 133 - O estabelecimento oficial, estatal e paraestatal estão no mesmo nível do estabelecimento privado em relação às disposições deste regulamento.

Art. 134 - Somente o IMA pode autorizar, após registro ou relacionamento, o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal destinado ao comércio intermunicipal.

Art. 135 - A desinfecção do meio de transporte de animal vivo, prevista neste regulamento, será realizada de acordo com as instruções expedidas pela defesa sanitária animal do IMA.

Art. 136 - O IMA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal, para beneficiar a pecuária, a pesca, a indústria, a saúde pública, o abastecimento e a economia.

Art. 137 - A autoridade civil e militar com encargo policial dará total apoio ao servidor do IMA no exercício de sua função, quando por ele solicitado, nos termos do parágrafo único do artigo 25 da Lei n.º 10.594, de 7 de janeiro de 1992.

Art. 138 - A autoridade de saúde pública, em sua função de fiscalização em estabelecimento varejista ou atacadista, comunicará ao IMA o resultado de análise que realizar, se dela resultar apreensão ou condenação de produto de origem animal.

Art. 139 - As medidas referentes ao pescado, ao entreposto de ovos, ao estabelecimento de mel, cera de abelha e derivados, e ao embarque de produto de origem animal em comércio intermunicipal, previstas neste regulamento, serão postas em execução após as instruções baixadas pelo IMA, que pode solicitar a colaboração dos órgãos técnicos e fiscais competentes.

Art. 140 - Este regulamento pode ser alterado, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal.

Art. 141 - Ficam revogados os atos oficiais sobre inspeção e fiscalização sanitária de produto de origem animal, que passam a reger-se por este regulamento.

Art. 142 - É de competência exclusiva do Médico-Veterinário a coordenação,

execução e supervisão das disposições deste regulamento, de acordo com o disposto no artigo 5º da Lei Federal de n.º 5.517, de 23 de outubro de 1968.

Art. 143 - O IMA baixará portarias específicas para cada produto de origem animal, fixando normas técnicas para a construção e o funcionamento dos respectivos estabelecimentos.

Parágrafo único - Em atendimento ao constante avanço tecnológico da indústria de produto de origem animal, o IMA pode baixar novas instruções, fixando normas e procedimentos a serem atendidos pelos estabelecimentos registrados ou relacionados na autarquia.

Art. 144 - Qualquer recurso relacionado com matéria de que trata este regulamento será julgado, em última instância administrativa, na forma do § 1º do artigo 3º da Lei de n.º 10.594, de 7 de janeiro de 1992.

Art. 145 - A Secretaria de Estado da Fazenda, por solicitação do IMA, recolherá imediatamente os talonários de notas fiscais em poder das indústrias e dos produtores rurais em situação irregular perante a inspeção e fiscalização de produto de origem animal e a defesa sanitária animal e vegetal.

Parágrafo único - O restabelecimento do uso dos documentos de que trata este artigo somente se efetivará após comprovação de regularização perante o IMA.

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)