

I Seminário Normativo/ Tecnológico do Setor Carnes / GTASC / UNIVATES

17 e 18 de Abril de 2008

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



Exigências para comercialização de carne suína (mercado interno*) e exportação de carne suína para os estados-membros da Comunidade Européia**.

* PORTARIA Nº 304, de 22 de abril de 1996, MAPA.

** CIRCULAR Nº 130/2007/CGPE/DIPOA/MAPA, de 13 fevereiro de 2007.



BREVE HISTÓRICO DA LEGISLAÇÃO DE INSPEÇÃO

- 1906 - criado Ministério dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio (Presidente Afonso Pena)

- Lei nº 1606 de 29/12/1906 – criada a Diretoria de Indústria Animal – inspeção veterinária – consiste velar sobre a sanidade do gado, com medidas para evitar e combater as epizootias, e pela fiscalização dos matadouros e estábulos para melhoramento da higiene alimentar.

-1910 – Decreto nº 7.945/1910 – estabelece bases para concorrência destinada à instalação de matadouros modelos e entrepostos frigoríficos destinados a conservação e transporte de produtos nacionais e estrangeiros.

-1910 – Decreto nº 8.331/1910 – **criado o Serviço de Veterinária:** inspeção sanitária do gado importado, investigações científicas das moléstias do gado, inspeção sanitária dos matadouros e entrepostos frigoríficos, inspeção sanitária das feiras e exposições de gado, etc.



HISTÓRICO DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO

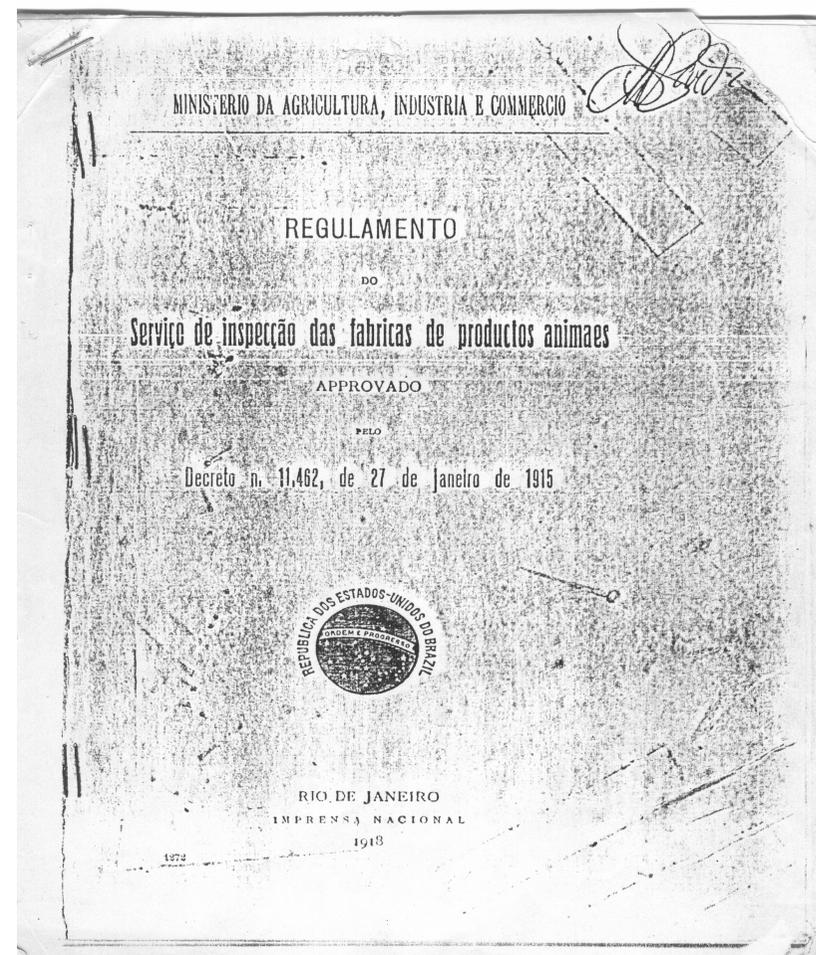
1914 – Exportações de carnes enlatadas para suprir a I Guerra Mundial (indústrias anglo americanas instaladas no Brasil)

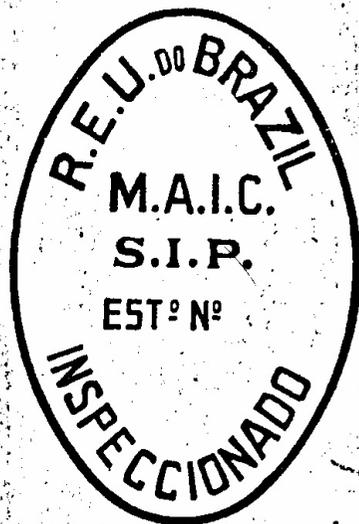
1915 – Decreto nº 11.462 de 11/01/1915 – 1º Regulamento do Serviço de Inspeção de Fabricas de Productos Animais – Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio com 23 artigos – regras básicas para inspeção sanitária do terreno e aprovação dos planos de instalação; espécies animais a serem abatidas e a classificação dos produtos; condições de higiene; escala dos inspetores de carnes e regras para exames antes e depois do abate, estado sanitário dos animais, prevendo a queima das carcaças e dejetos nos casos de rejeição total; modelos de certificados de salubridade e carimbos.

1917 – Contratação de veterinários diplomados no Brasil - até então as certificações eram feitas por médicos.

Decreto nº 11.462 de 27/01/1915

I Regulamento do Serviço de Inspeção das Fabricas de Productos Animaes –
“23 artigos gerais”





Marca para quartos do bovinos



Marca para productos de suinos



Marca para suinos e ovinos



Marca para saccos

Primeiros modelos de carimbos utilizados

HISTÓRICO DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO

1921 – Decreto nº 14.711 de 05/03/1921 – documento de “capa verde” - 18 artigos específicos dedicados à inspeção

1933 – Decreto nº 22.985 – Serviço de Caça e Pesca – 1938 → inspeção sanitária e industrial do **pescado**; 1950 → Lei 1.283/50 – passou para o SIF

1939 – Decreto nº 3.688 – aprova Regulamento dos estabelecimentos industriais de aproveitamento de **pescado e derivados**.

1934 – Decreto nº 24.550 de 03/07/1934 – aprova Regulamento de Inspeção de **carnes e derivados** (197 artigos)

1938 – Decreto nº 3.467/1938 – aprova Regulamento de Inspeção Sanitária e de classificação, conservação e embalagem de **ovos** destinados ao comércio internacional.

1934 – Decreto nº 24.549 de 03/07/1934 – aprova Regulamento de Inspeção de **leite e derivados** (119 artigos)

HISTÓRICO DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO

1948 – Decreto nº 25.386 – criou a o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) em substituição ao SIPOA

1941 – Decreto nº 3.717/1941 – dispôs sobre inspeção sanitária e classificação do mel de abelhas.

1950 – Lei nº 1.283/50 de 18/12/1950 – dispôs sobre obrigatoriedade da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, regulamentada pelos Decretos nº 29.561 de 08/06/1951 e 30.691 de 29/03/1952, resultando na criação do RIISPOA.

RIISPOA continha inicialmente 1.000 artigos porém 48 artigos foram suprimidos, restando 952 artigos.

1962 – Decreto nº 1.255 de 25/06/1962 alterou 224 artigos e suprimiu 12 do Decreto 30.961/52



HISTÓRICO DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO

1971 – Lei nº 5.760/71 de 03/12/1971 – criou a federalização no país

1975 – Lei nº 6.275/75 de 01/12/1975 – desarticula o processo de federalização

1989 – Lei nº 7.889/89 de 23/11/1989 – **estabelece competência dos Municípios, Estados, Distrito Federal e União para realizar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal.**

1994 – Decreto nº 1.236/94 de 02/09/1994 – altera o Decreto 30.961/52

1996 – Decreto nº 1.812/96 de 08/02/1996 – altera o Decreto 30.961/52

1997 – Decreto nº 2.244/97 de 04/06/1997 – altera o Decreto 30.961/52

EXIGÊNCIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE SUÍNA NO MERCADO INTERNO



EXIGÊNCIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE SUÍNA NO MERCADO INTERNO

PORTARIA Nº 304, de 22 de abril de 1996, MAPA.

- 1. Medida de combate e controle do Abate clandestino;**
- 2. Refere-se a carne suína, bovina e bubalina;**
- 3. Carnes com e sem osso e miúdos “RESFRIADOS”**
 - Temperatura de Comercialização a 7°C**
 - As carnes devem ser embaladas e identificadas**
 - Rotulagem aprovada e padronizada**



PERMITE CONTROLE NO MERCADO VAREJISTA

EXIGÊNCIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE SUÍNA NO MERCADO INTERNO

ROTULAGEM

Observar legislações vigentes:

- **MAPA** – RIISPOA – art. 790 o art. 844
 - Portaria N° 1/01-Padronização nomenclatura; IN 22/ 05-Reg. Téc. Rotulagem; etc...
- **ANVISA** – RDCs 23/00, 27/98, 259/02, 359/03, 163/06, etc...
- **INMETRO** - Portaria 019/97 – Quantidade Líquida
 - Portaria 157/02 – Regulamento metrológico
- **Lei 10.674**, de 16.05.03 - “Lei do Glúten”
- **Decreto 4.680**, de 24.04.2003 - Utilização OGMs
- **Lei 8.078**, de 11.09.1990 – Código Defesa do Consumidor

ROTULAGEM – INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA MÍNIMA

- **Denominação de venda do produto**
- **Nome/ razão social e endereço do estabelecimento**
- **Categoria do estabelecimento**
- **CNPJ**
- **Peso, conteúdo líquido ou peso da embalagem**
- **Carimbo Oficial da Inspeção**
- **Marca comercial**
- **Identificação do lote, data de fabricação e validade do produto**
- **Número do registro no órgão oficial**
- **Informações para conservação do produto (ponto venda/consumidor)**
- **Composição e lista de ingredientes (industrializados/temperados)**
- **Instruções sobre preparo, uso ou risco do produto**
- **Contém ou não contém Glúten e Informação Nutricional**

EXIGÊNCIAS PARA EXPORTAÇÃO DE CARNE SUÍNA PARA A COMUNIDADE EUROPÉIA





CONDIÇÕES MÍNIMAS ESTABELECIDAS PARA EXPORTADORES PRÉ-REQUISITOS BÁSICOS

- MBPFs
 - PPHO
 - APPCC
 - » PLANOS ESCRITOS
 - » MONITORAMENTOS E VERIFICAÇÕES REGISTRADOS
 - » PROGRAMAS RODANDO (ACULTURADOS)
- Circular 368/97 e 369/2003

EXIGÊNCIAS PARA EXPORTAÇÃO PARA COMUNIDADE EUROPEIA

IMPLANTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTABELECIDOS PELAS:

- CIRCULARES 175 E 176/2005/CGPE/DIPOA
 - CIRCULAR 130/2007/CGPE/DIPOA
 - CIRCULAR 001/2008/DICS/CGI/DIPOA

1. Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
2. Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
3. Iluminação;
4. Ventilação;
5. Água de abastecimento;
6. Águas residuais;
7. Controle integrado de pragas;
8. Programa padrão de higiene operacional (PPHO - Pré e Operacional);
9. Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
10. Procedimentos Sanitários das Operações – PSOs;
11. Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
12. Controle de temperaturas;
13. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
14. Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC;
15. Testes microbiológicos;
16. Embasamento para certificação dos produtos exportados;
17. Controle de Formulações de Produtos Industrializados
18. Bem estar animal

CIRCULAR 130/2007/CGPE/DIPOA

**I – CONTROLE DA PRODUÇÃO
PRIMÁRIA**



**II – CONTROLES APLICADOS NO
SEGMENTO INDUSTRIAL**



I – CONTROLE DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA

1. Requisitos para instalação de produção (localização, instalações e barreiras sanitárias);
2. Desinfecção das instalações, equipamentos e veículos de transporte de animais;
3. Vazia sanitário entre os lotes;
4. Manejo;
5. Controle da matéria-prima destinada a produção de ração oferecida aos animais (OGMs);
6. Controle integrado de pragas nas granjas;
7. Controle do acesso de outros animais às instalações (domésticos e silvestres);
8. Colheita e tratamento adequado de cadáveres e dejetos;
9. Procedimentos para isolamento de animais doentes;
10. Controle do uso de agentes antimicrobianos e outros produtos veterinários;
11. Controle da qualidade da água;
12. Critérios de entrada e saída de animais na propriedade (origem);
13. Bem-estar animal na granja e durante o transporte (lotação, condução, manejo, instalações e caminhões);
14. Rastreabilidade.

CIRCULAR 130/2007/CGPE/DIPOA

II – CONTROLES APLICADOS NO SEGMENTO INDUSTRIAL

- 1. Programas de autocontrole (MPBFs)**
 - 2. PPHO (Pré e Operacional)**
 - 3. APPCC**
- 4. Testes Microbiológicos para controle processo**

4. TESTES MICROBIOLÓGICOS PARA CONTROLE DE PROCESSO

- ✓ Ciclo de *Salmonella*
- ✓ Ciclo de *Enterobacteriaceae*
- ✓ Ciclo de Contagem Total de Microorganismos Mesófilos

CICLOS MICROBIOLÓGICOS *SALMONELLA*

- **Plano de amostragem – 5 carcaças suínas/dia/1x semana, todos dias da semana devem ser contemplados durante o ciclo, totalizando 50 amostras em 10 semanas**
- **Procedimentos de colheita – coleta antes do resfriamento da carcaça, com esponja abrasiva esterilizada, área de 100 cm², em quatro pontos da carcaça (pernil, lombo, barriga e papada).**
- **Apresentação dos resultados – em tabela, sendo o limite aceitável de 5 presença em 50 amostras.**

AMOSTRA DO PROGRAMA DE CONTROLE DE SALMONELLA

Acompanhamento Microbiológico – *Salmonella* – SIF 3975

SIF 3975

Ciclo 3

Carcças

Data de início

12/10/2007

Data de término

14/12/2007

N=50

C = 3

Nos casos em que $c > 5$:

Medidas corretivas adotadas:

AMOSTRA DO PROGRAMA DE CONTROLE DE SALMONELLA

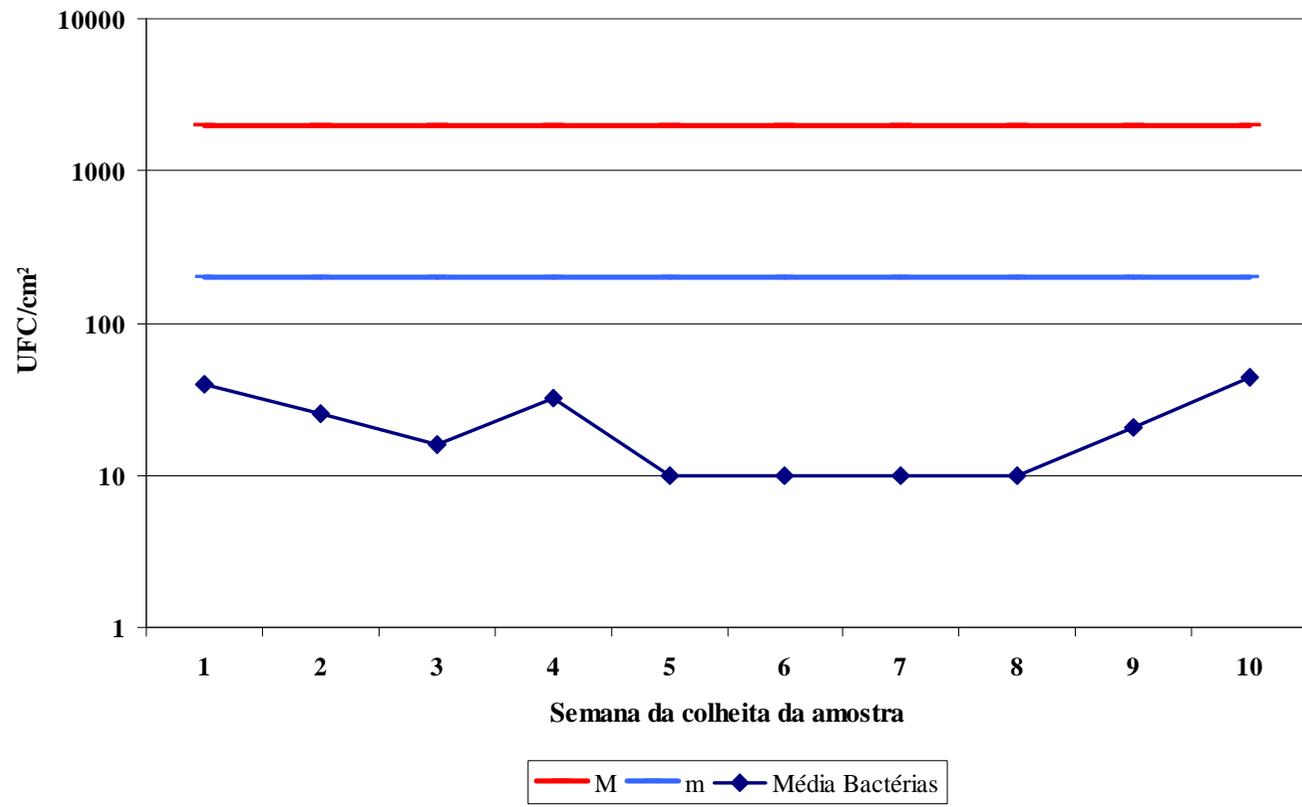
Acompanhamento Microbiológico – *Salmonella* – SIF 3975

SIF 3975		Ciclo 4	
Carcças	Data de início	15/12/2007	
	Data de término	15/02/2008	
	N=50	C = 2	
Nos casos em que $c > 5$:		Medidas corretivas adotadas:	

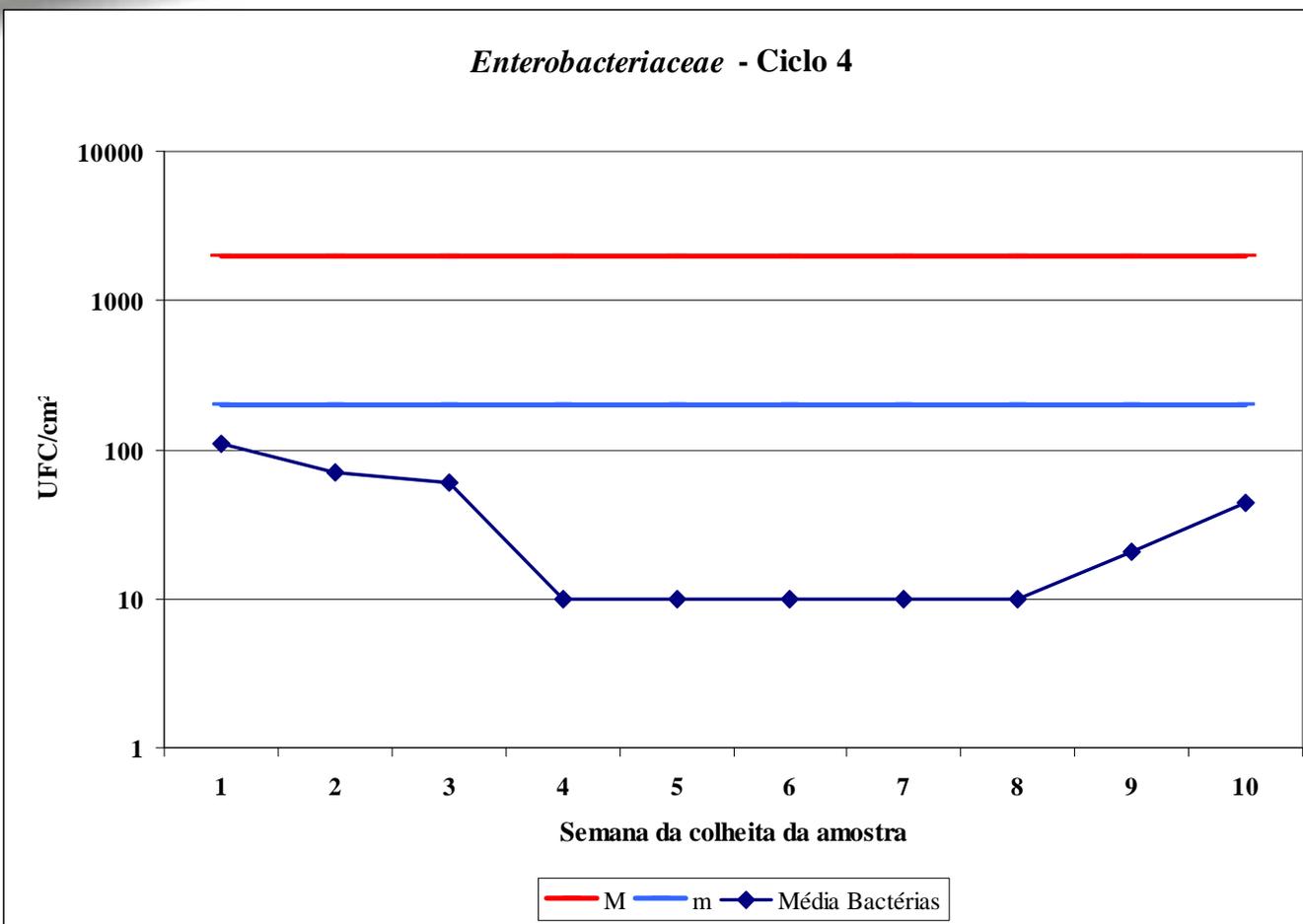
CICLOS MICROBIOLÓGICOS *ENTEROBACTERIACEAE*

- **Plano de amostragem, freqüência e procedimentos de colheita >>> IDEM ANTERIOR**
- **Apresentação e interpretação dos resultados**
(Plotagem da média logarítmica dos resultados de 5 carcaças = 1 amostra/semana)

Enterobacteriaceae - Ciclo 3



Enterobacteriaceae - Ciclo 4

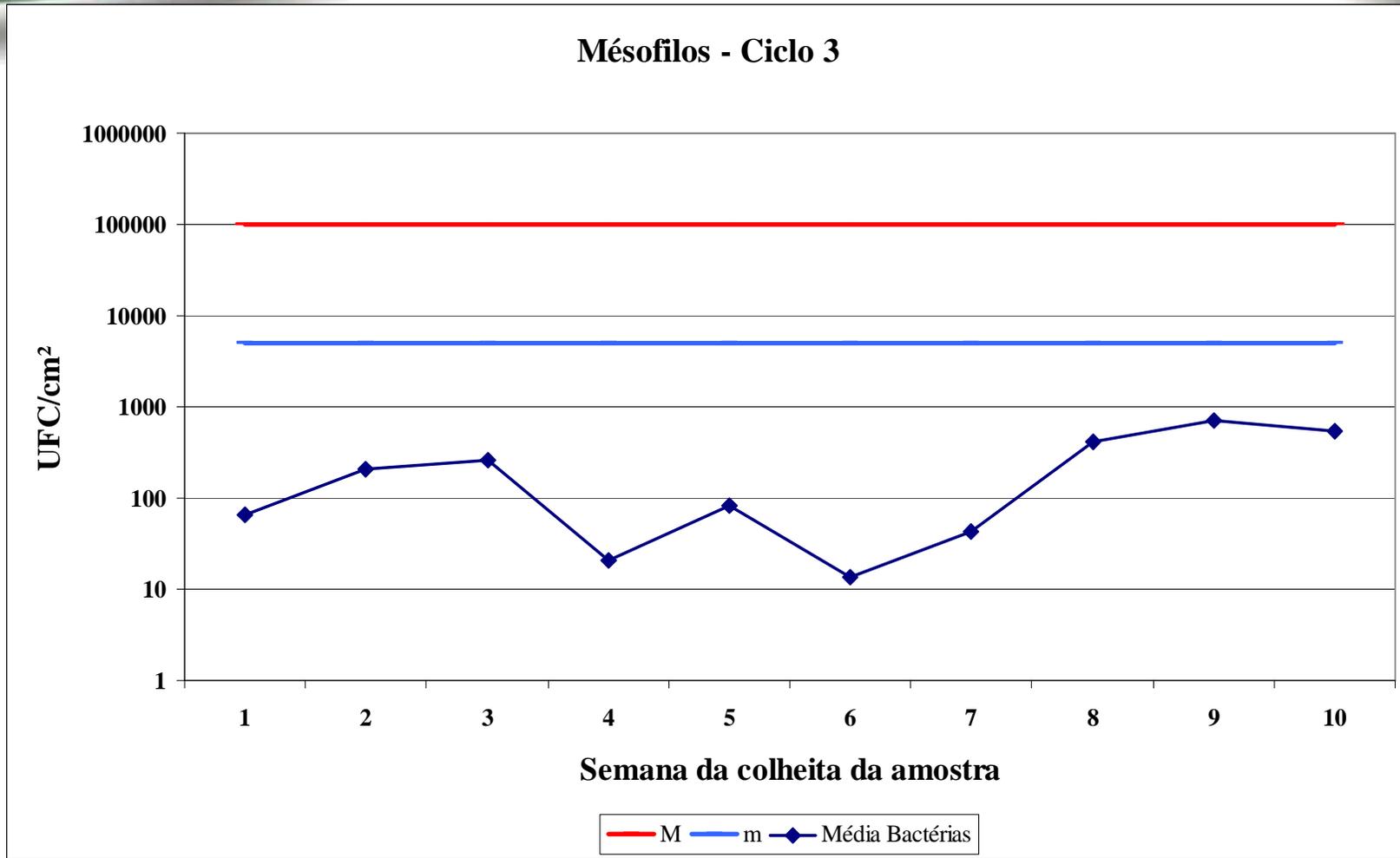


CICLOS MICROBIOLÓGICOS

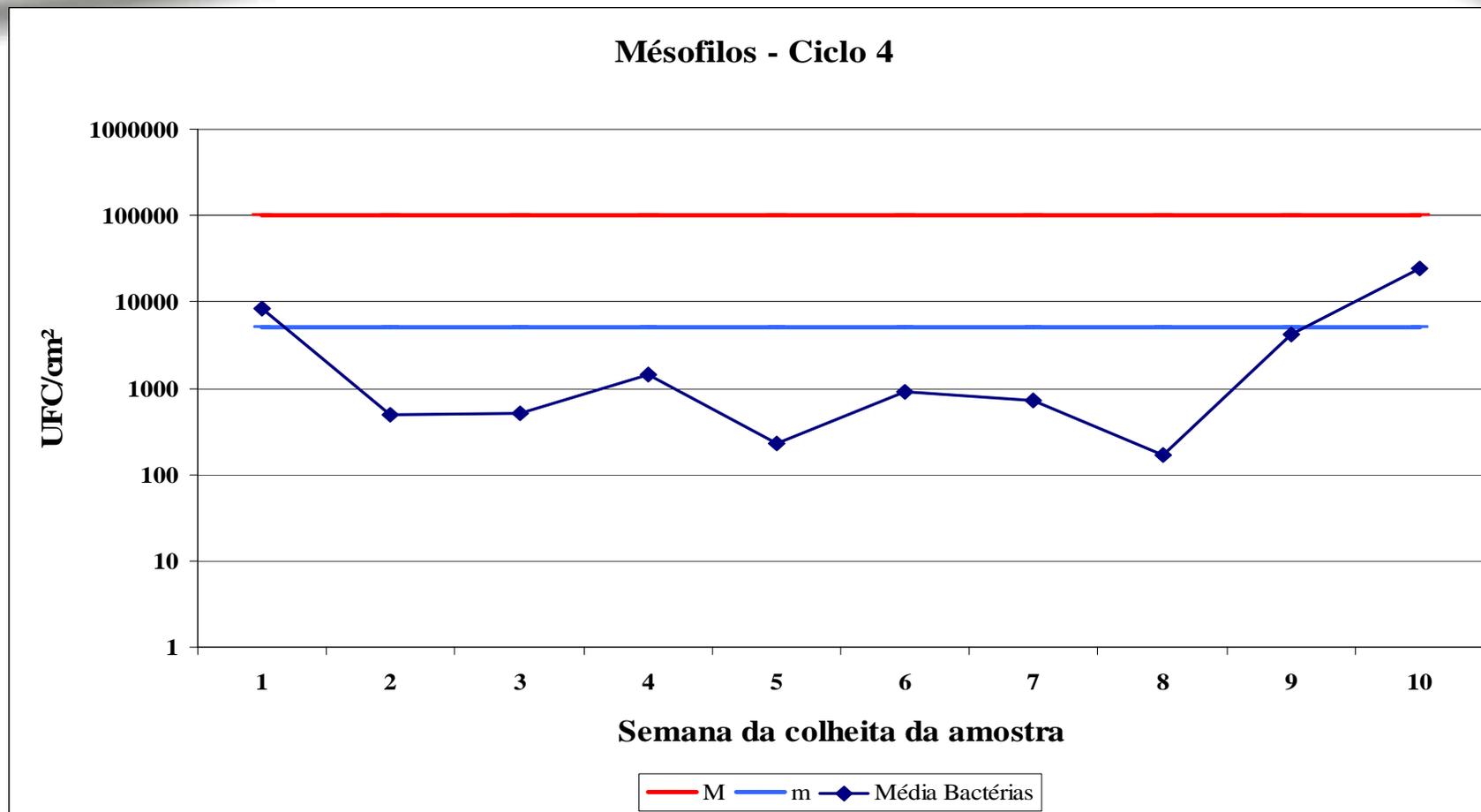
CONTAGEM TOTAL DE MESÓFILOS

- **Plano de amostragem, frequência e procedimentos de colheita >>> IDEM ANTERIORES**
- **Apresentação e interpretação dos resultados**
(Plotagem da média logarítmica dos resultados de 5 carcaças = 1 amostra/semana)

Mésofilos - Ciclo 3



Mésofilos - Ciclo 4



SUGESTÃO DE LEITURA

DIRETIVAS e REGULAMENTOS CE

- Decisão 471/2001 – HACCP e Amostragem em carcaças
- Directiva 96/1977; 319/1984 e 321/1989 – Exame de Triquina
- Directiva 83/1998 – Qualidade da água destina ao consumo
- Directiva 433/1964 – Condições de produção e comercialização de carnes
- Directiva 462/1972 – Importação animais e carnes de países terceiros
- Regulamento CE 852/2004 – Regras Gerais de Higiene e Boas Práticas
- Regulamento CE 853/2004 – Regras Gerais de Registro, Rotulagem, Higiene, Desossa, ... – Semelhante as disposições gerais RIISPOA
- Regulamento CE 854/2004 – Tarefas da Inspeção
- Regulamento CE 2073/2005 – Critérios Microbiológicos aplicáveis alimentos

OBRIGADO PELA ATENÇÃO DISPENSADA!

GERMANO MUSSKOPF – Médico Veterinário – CRMV/RS 4676

FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO – MAPA

germano.musskopf@agricultura.gov.br

sif3975@agricultura.gov.br

Fone: (51) 3714-9082