

Café & Negócios

29|Nov - 14h
na AMAS

Patrocínio

connect^{BR}

FOKUS³⁰ anos
HONRANDO O PASSADO PROJETANDO O FUTURO

360^o DIMENSÃO
Distribuidor autorizado Lumilight do Brasil

Seven
Alimentos
Feito com Amor!

Apoio

 **ASMAD**
ASSOCIAÇÃO SUL-MATO-GROSSENSE
DE APOIADESAS E ESTABILIDADES

Realização

amas 
Associação Sul-Mato-Grossense de Supermercados

ATUAÇÃO DA IAGRO NA FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Marcos Camargo
Fiscal Estadual Agropecuário
Núcleo de Combate e Repressão a Produtos de Origem Animal Clandestinos – NUCLAN - DIPOA
IAGRO - MS

ARCABOUÇO LEGAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE POA

- **Lei Federal nº 1283/50**, alterada pela Lei Federal nº 7.889/89 e regulamentada pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/2017 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- **Decreto Federal nº 9013/17**, Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- **Lei Federal nº 8078/90**, Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
- **Lei Estadual 1293/92**, Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de Mato Grosso do Sul, e dá outras providências.
- **Lei Estadual nº 4820/16** – Dispõe sobre normas que regulamentam a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Estado do Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo e sobre matérias correlacionadas.
- **Decreto Estadual nº 14.756/17** que regulamenta a Lei Estadual nº 4.820 de 10/03/2016. Decreto Estadual nº 15550 de 19/11/2020.
- **Portaria IAGRO n. 3.695/22** – Dispõe sobre a execução das atividades do Decreto Estadual nº 14.756, de 12 de junho de 2017, relativo a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

OBJETIVOS DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Preservar a saúde humana, permitindo à população o acesso a alimentos de origem animal sanitária e higienicamente sadios, evitando-se ou reduzindo-se os riscos de transmissão de zoonoses, de infecções, intoxicações e toxinfecções a quem os consumir.

- SEGURANÇA DOS ALIMENTOS -



SERVIÇO DE INSPEÇÃO

MUNICIPAL – SIM



Serviço de Inspeção Municipal de Dourados

ESTADUAL – SIE



FEDERAL - SIF



Serviço de Inspeção Federal

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

- A LEI FEDERAL 9.712/98, ACRESCEU DISPOSITIVOS NA LEI DA POLÍTICA AGRÍCOLA, CRIANDO O SUASA: “SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO A SANIDADE AGROPECUÁRIA”, através do DECRETO FEDERAL 5.741/2006:
 - Vigilância e defesa sanitária vegetal
 - Vigilância e defesa sanitária animal
 - Inspeção e classificação de POV
 - **Inspeção e classificação de POA- SISBI**
 - Fiscalização de insumos agropecuários



LEI FEDERAL Nº 13680 DE 14 DE JUNHO DE 2018









A IAGRO FISCALIZA

- Os aspectos sanitários e industriais dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, mediante a inspeção, *ante e post mortem*, dos animais destinados ao abate,
- Recebimento,
- Manipulação,
- Fracionamento,
- Transformação,
- Elaboração,
- Conservação,
- Acondicionamento,
- Armazenamento,
- Embalagem,
- Depósito,
- Rotulagem e
- Trânsito de produtos de origem animal.

QUAIS PRODUTOS A IAGRO FISCALIZA?

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - os ovos e seus derivados;
- V - o mel e a cera das abelhas e seus respectivos derivados.

A FISCALIZAÇÃO SERÁ REALIZADA EM:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais, para abate ou para industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam o pescado, para manipulação ou para industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos in natura, para expedição ou para industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados, para beneficiamento ou para industrialização;
- VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam o mel, a cera de abelhas e outros produtos derivados das abelhas, para beneficiamento ou para industrialização;
- VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou espessem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;**
- VIII - nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal, não comestíveis.

FORÇA TAREFA

A IAGRO celebra convênio com municípios, órgão e entidades para estabelecer ações conjuntas na inspeção e na fiscalização dos aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal no segmento varejista, observadas as normas da Lei Federal nº 1.283/50 e 7.889/89.

As ações conjuntas englobam aquelas relacionadas aos aspectos higiênico-sanitários, à proteção e defesa do consumidor, à saúde, ao abastecimento e à promoção do desenvolvimento do setor agropecuário.

NÚCLEO DE COMBATE E REPRESSÃO A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CLANDESTINOS E IRREGULARES

As fiscalizações realizadas pelo núcleo ocorrem:

- Conforme demanda do poder judiciário;
- Demandas encaminhadas pelas instituições parceiras;
- Denúncias realizadas pela população em geral via Fala-BR;
- Denúncias pelos Fiscais Estaduais Agropecuários lotados nos diversos municípios do Estado de Mato Grosso do Sul.

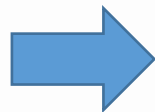


O QUE SE VERIFICA

- Documentação do estabelecimento
 - Alvará Sanitário;
 - Responsável Técnico;
- Origem dos produtos
 - Nota fiscal;
- Condições de armazenamento e transporte
 - Higiene;
 - Temperatura;
- Condições de Fabricação dos Produtos
- Rotulagem.

PRODUTOS CLANDESTINOS

O consumo de carne proveniente do abate clandestino traz inúmeros prejuízos à saúde. As condições de higiene não são respeitadas, os equipamentos utilizados são inadequados e os produtos são transportados sem nenhum cuidado. Isso sem falar no sofrimento causado aos animais e nos danos ao meio ambiente.



PRODUTOS CLANDESTINOS



PRODUTOS CLANDESTINOS



PRODUTOS CLANDESTINOS



PRODUTOS CLANDESTINOS



Produto não inspecionado



Produto impróprio para consumo

PRODUTOS CLANDESTINOS





















PRINCIPAIS CASOS DE APREENSÃO DO VAREJO

- PESCADO ADQUIRIDO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR RURAL



PESCADO IDENTIFICADO CORRETAMENTE





ERROS DE ARMAZENAMENTO









PRODUTOS SEM ROTULAGEM EXPOSTOS À VENDA







PRODUTOS EM DESCONFORMIDADE COM A LEI FEDERAL 7889/89







MANEIRA CORRETA DE ROTULAGEM DE CONSÓRCIOS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29, DE 23 DE ABRIL DE 2020



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento
da Região Sul de Mato Grosso Sul

CONISUL-MS CNPJ nº 06.189.978/0001-20
Endereço Sede: Rua Lindolfo Martins Farias nº 1164
CEP: 79.960-000 Iguatemi/MS
Data de Cadastro junto ao MAPA: 29/04/2020
www.consorciococonisul.com.br





MANEIRA CORRETA DE ROTULAGEM SISBI





RESUMO

- **SIM** – Dentro do município
- **SIE** – Dentro do Estado
- **SISBI** – Dentro do Brasil
- **SIF** – Dentro do Brasil + Exportação
- **Consórcio** – Dentro dos municípios consorciados
- **Serviço de Inspeção Oficial ou Consórcio com SISBI** – Para todo território Nacional
- **Produto com Selo Arte** – Dentro do território Nacional

PRODUTOS ESTRANGEIROS SEM IMPORTAÇÃO







MANEIRA CORRETA DE ROTULAGEM DE IMPORTAÇÃO

CARNE CONGELADA DE BOVINO SIN HUESO
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
CARNAZA BLANCA
COXÃO DURO

Fecha de Faena:
Data de Abate:

21/04/2022

Fecha de Producción:
Data de Produção:

22/04/2022

Fecha de Vencimiento:
Data de Validade:

22/04/2023

(12 Meses)
(-18°C)

Manténla Congelada a: **-18°C**
 Instrucción al consumidor:
 No congelar una vez descongelado.
 Debe ser pasado a vista de consumidor.
 Manténla congelada a **-18°C**.
 Validez a **-18°C** (freezer) 12 meses a
 partir de la fecha de producción.
 Validez a **-4°C** (congelador) 6 meses a
 partir de la fecha de producción.
 Cuando descongelado debe ser mantido a
 una temperatura de 0 a 4°C por un
 máximo de 7 días.

Peso Bruto:

26,500 Kg

Tara de embalaje primario:

0,092 Kg

Tara de embalagem primária:

0,092 Kg

Tara de embalagem secundario:

0,664 Kg

Tara Total:

0,756 Kg

Peso Neto:

25,744 Kg

Peso Líquido:

Nº Piezas:
Paças:

4

Lote: 790

Pz's: 4

Nº Caja / Caixa:



100220058066

Embalado y Despostado en Frigorífico Concepción S.A. - Establecimiento Nº 38 - Km 8,9 camino
 Aeropuerto - Concepción Paraguay - Tel: (098) 331 240 610 - www.frigorificosconcepcion.com.py
 Industrias Paraguaya - Autoridad competente: SENACSA PARAGUAY

Abattoir y Desossado en Frigorífico Concepción S.A. Establecimiento Nº 38
 Autoridade Competente: SENACSA PARAGUAY - Instalado no Paraguai

Registro no Ministério da Agricultura
 SIF - DNDIA sub nº 25/3R



7541421001866

LAN - 13

REPORTADO POR: RMO FOODS IMPORTACAO E EXPORTACAO
 LTDA - ROD PR 519, KM 5,5 - SN - NARRACAO 93
 CEP: 83.650-000 - ZONA RURAL - BALSA NOVA - PR
 CNPJ: 18.989.434/0001-78

**NAO CONTEM
GLUTEN**



21161R

FRIGORIFICO CONCEPCION S.A.



PONTOS DE ATENÇÃO PARA CAMPO GRANDE

- Alvarás e Licenças Sanitárias vencidas ou sem a expressa autorização para manipulação e/ou fabricação de produtos de origem animal;
- Produtos vencidos expostos à venda;
- Produtos de origem animal clandestinos;
- Produtos com registro no SIM de outro município ou SIE de outro Estado, sendo comercializado em desconformidade com a Lei Federal 7889/89;
- Produtos estrangeiros sem importação legal;
- Produtos com selo de inspeção falsificado.



CARNE PREVIAMENTE MOÍDA

- Estabelecimentos de varejo deixando carne previamente moída exposta à venda.
- Lei Estadual nº 3892 de 10 de maio de 2010.

“Art. 1º Fica proibida a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída.

Art. 2º Os estabelecimentos comerciais deverão moer qualquer tipo de carne apenas no ato da venda e sempre na presença do consumidor.”

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS SEM REGISTRO

- Estabelecimentos de varejo fabricando produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Oficial.

- Lei Federal nº 1283/1950 prevê:

“Art 1º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.”

















OUTROS PRODUTOS FABRICADOS NO ESTABELECIMENTO

- Produtos Descongelados, Temperados e Fatiados previamente pelo próprio estabelecimento sem possuir o devido registro no Serviço de Inspeção Oficial
- Lei Estadual nº 1293/1992 que diz:

“...Art. 256. Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentos “in natura”, aditivos para alimentos, embalagens, equipamentos, substâncias resinosas e polímeras, coadjuvante da tecnologia de fabricação e outros previstos na legislação pertinente, que:

I - tenham sido previamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde ou liberados pela Secretaria de Estado de Saúde, conforme legislação federal e estadual pertinente;

II - tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;...”

RDC 727/2022

“Art. 7º A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, a declaração das seguintes informações:

I - denominação de venda;

II - lista de ingredientes;

III - advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;

IV - advertência sobre lactose;

V - nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;

VI - advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

VII - rotulagem nutricional;

VIII - conteúdo líquido;

IX - identificação da origem;

X - identificação do lote;

XI - prazo de validade;

XII - instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;

e XIII - outras informações exigidas por normas específica”

CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

- **Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor)**
 - Art. 18, § 6º. São impróprios ao uso e consumo:
 - I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;
 - II - os produtos 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;
 - III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

POA comercializado irregularmente é impróprio para o consumo

(art. 18, § 6º, do CDC c/c art. 7º, IX, da Lei n. 8.137/90)

Lei Federal nº 8137/90

IX - vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo;

Pena - detenção, de 2 (dois) a 5 (cinco) anos, ou multa.

Parágrafo único. Nas hipóteses dos incisos II, III e IX pune-se a modalidade culposa, reduzindo-se a pena e a detenção de 1/3 (um terço) ou a de multa à quinta parte.

Obrigado !!!

Marcos Camargo

Núcleo de Combate e Repressão a Produtos de Origem Animal Clandestinos e Irregulares

Contato: (67) 3901-2737

Whatsapp (67) 999619218

nucleoclandestino@iagro.ms.gov.br