

Café & Negócios

29|Nov - 14h
na AMAS

Patrocínio

connect^{BR}

FOKUS 30 anos
HONRANDO O PASSADO PROJETANDO O FUTURO

360 DIMENSÃO

Distribuidor autorizado Lumilight do Brasil

Seven
Alimentos
Feito com Amor!

Apoio



AS MAD
ASSOCIAÇÃO SUL-MATO-GROSSENSE
DE ATACADISTAS E DISTRIBUIDORES

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.

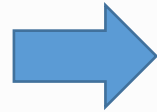


O QUE SE VERIFICA

- 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

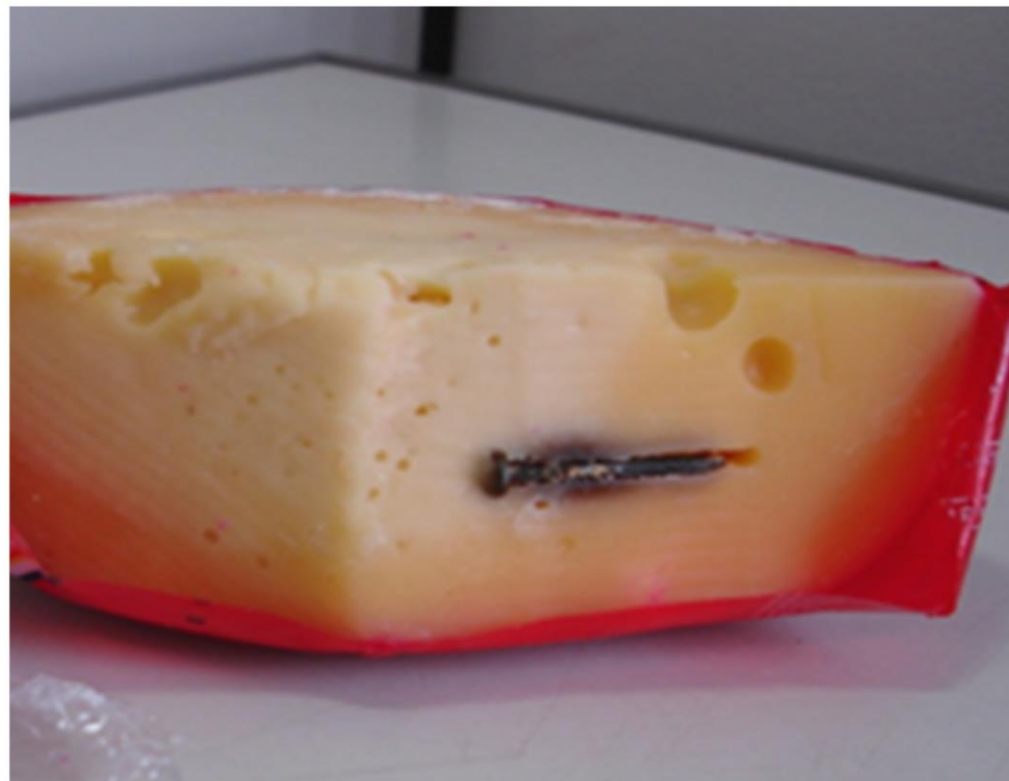
O consumo de carne proveniente do abate clandestino traz inúmeros prejuízos à saúde. As condições de higiene não são respeitadas, os equipamentos utilizados são inadequados e os produtos são transportados sem nenhum cuidado. Isso sem falar no sofrimento causado aos animais e nos danos ao meio ambiente.



PRODUTOS CLANDESTINOS



PRODUTOS CLANDESTINOS



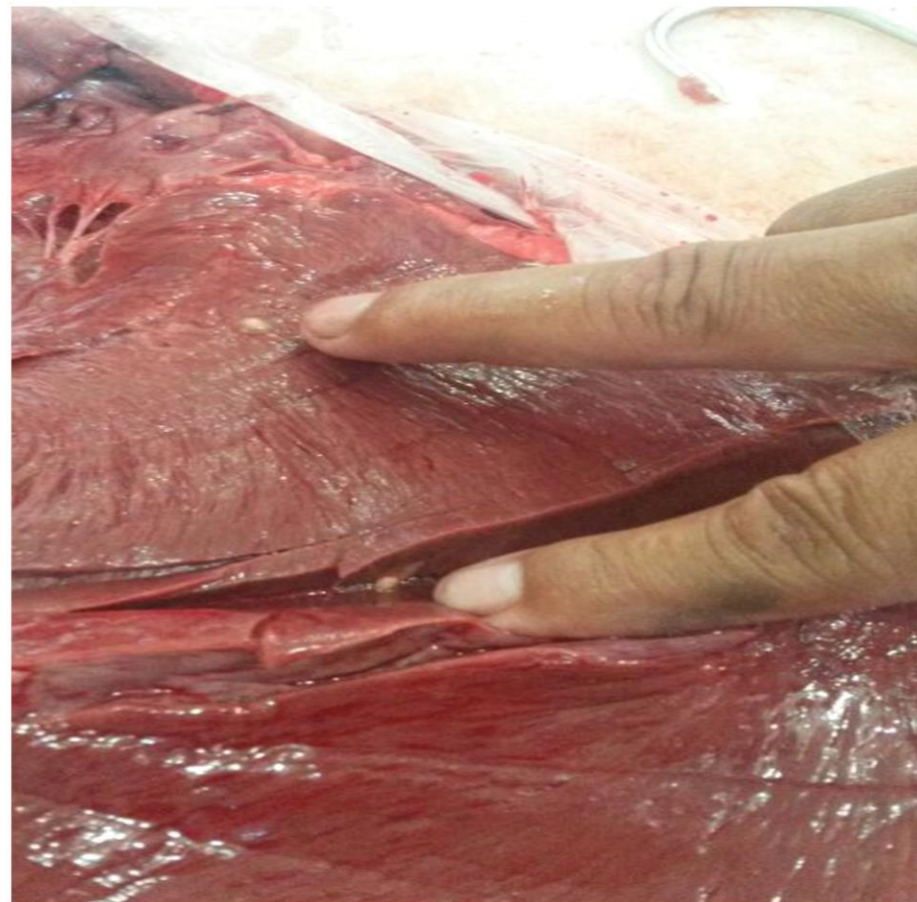
PRODUTOS CLANDESTINOS



PRODUTOS CLANDESTINOS



Produto não inspecionado



Produto impróprio para consumo

PRODUTOS CLANDESTINOS



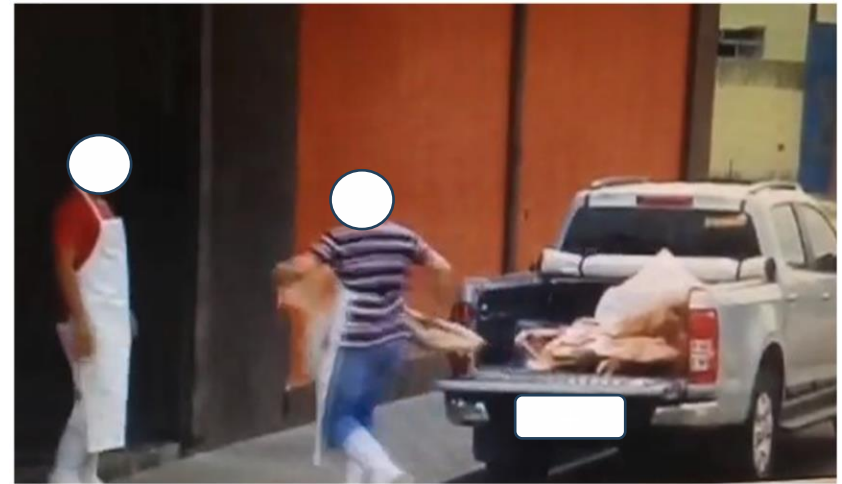


















PRINCIPAIS CASOS DE APREENSÃO DO VAREJO

- PESCADO ADQUIRIDO DIRETAMENTE COM O PRODUTOR RURAL



PESCADO IDENTIFICADO CORRETAMENTE





REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA



ERROS DE ARMAZENAMENTO

SUGESTÕES
 Retire o Sal antes de consumir.
 Deixe o peixe submerso em água durante 24 horas na Geladeira
 Troque a água de 2 a 4 vezes durante este período.
 Não Aqueça ou Ferva dentro da embalagem.
 o Produto conserva suas características originais se
 consumido dentro do prazo de validade e observadas
 suas condições de conservação.

PEIXE SALGADO
 ESPÉCIE: **MANJUBA**

Ingredientes: Peixe e Sal
 Manter Sob temperatura de 0° a 5°C

NÃO CONTÉM GLÚTEN

	Sardinha		Manjuba	
	Quantidade por Porção	%VD	Quantidade por Porção	%VD
Valor Energético	104kcal = 440kj	4%	180kcal = 970kj	7%
Carboidratos	0g	0%	0g	0%
Proteínas	17g	34%	36g	76%
Gorduras Totais	5g	7%	2g	3%
Gorduras Saturadas	Menos de 1g	2%	Menos de 1g	2%
Gorduras Trans	0g	**	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%	0g	0%
Sódio	60mg	3%	260mg	11%

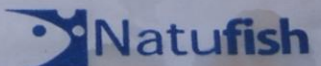
Data de Fabricação/Lote
11/11/2014

Data de Validade
10/11/2015

Peso Líquido 400g



*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2800 Kcal ou 8400KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 ** VD não estabelecido



NATUFISH Indústria e Comércio de Pescados Ltda. EPP.
 Fábrica de Conserva de Pescados
 Estrada Barra do Costão n° 2250 - Bairro Costão dos Engenheiros
 CEP: 11.920-000 - Iguape-SP
 CNPJ: 13.568.030/0001-40 - Inscrição Estadual: 351.021.718.114
 Fone (013) 3841-5014

Registro no Ministério da Agricultura
 SIF/DIPOA sob n° 0003/2396





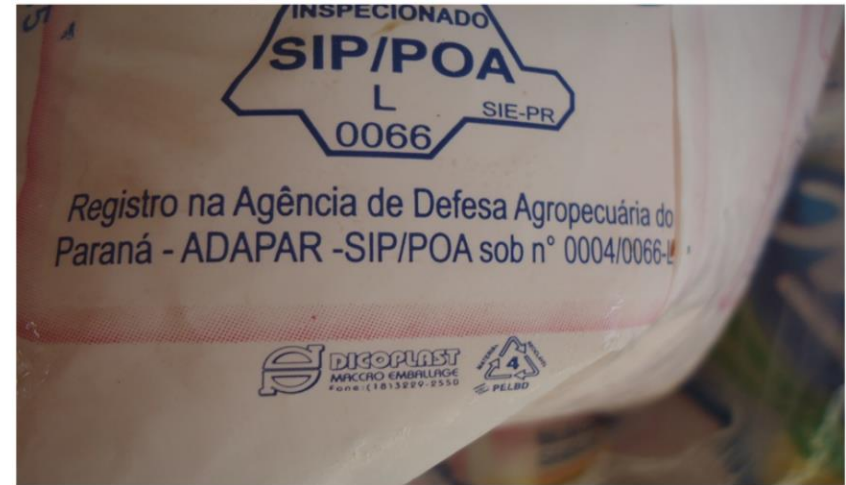


PRODUTOS SEM ROTULAGEM EXPOSTOS À VENDA





PRODUTOS EM DESCONFORMIDADE COM A LEI FEDERAL 7889/89







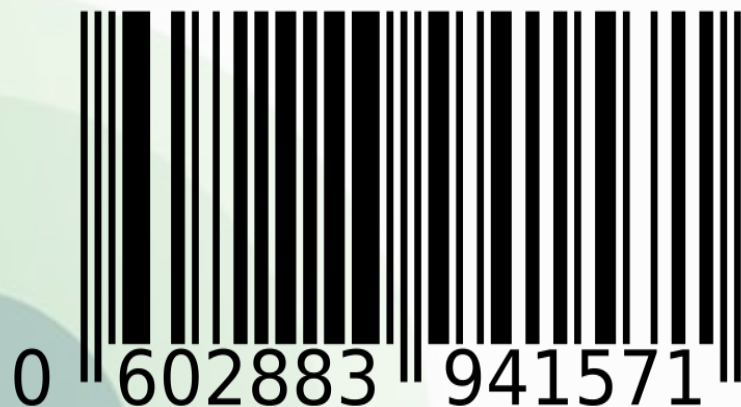
MANEIRA CORRETA DE ROTULAGEM DE CONSÓRCIOS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29, DE 23 DE ABRIL DE 2020



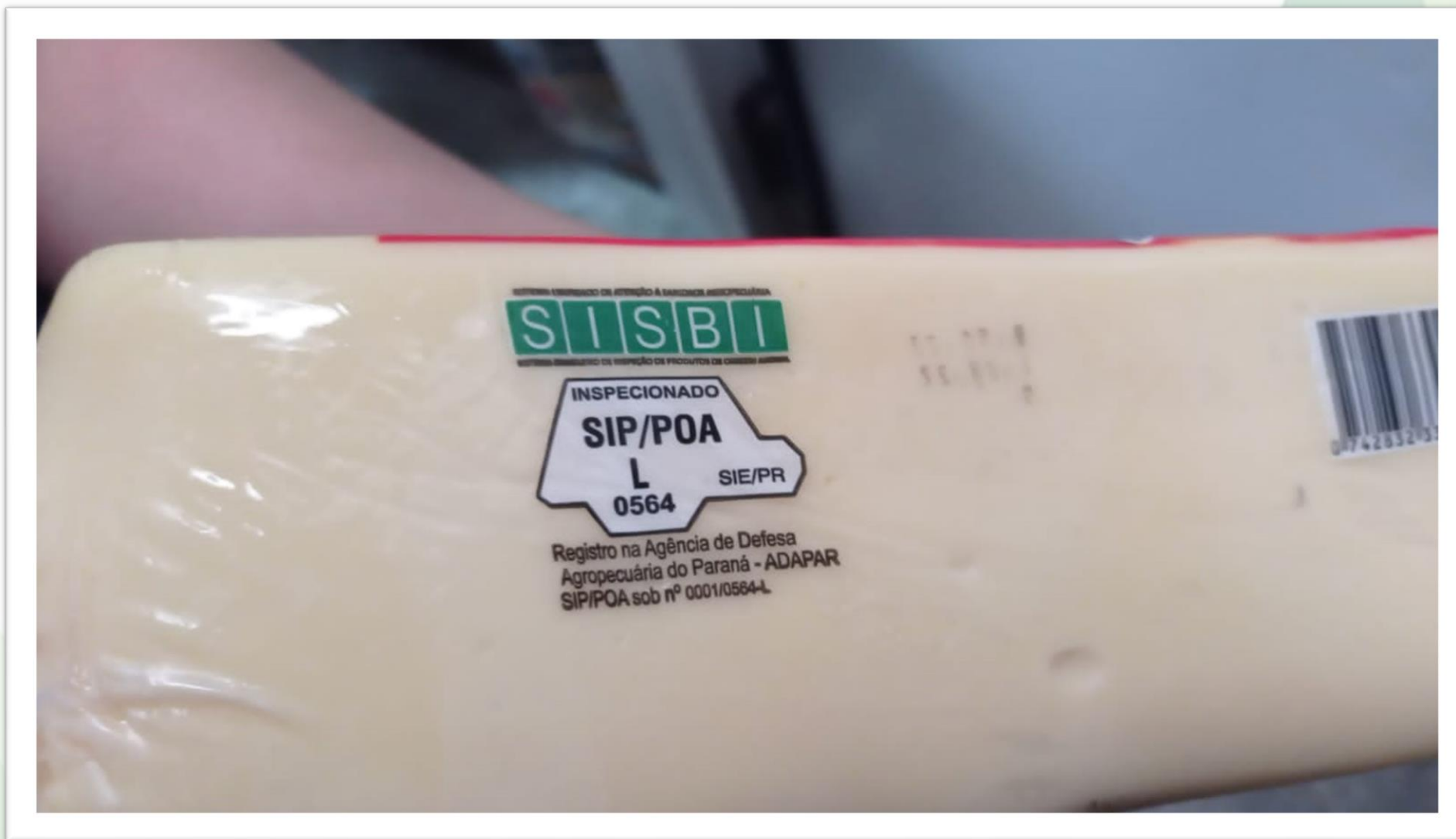
Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento da Região Sul de Mato Grosso Sul

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.consorciokonisul.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







Queso Danbo

LACTOLANDA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción: 30 g (2 rebanadas)

Componente	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	111 kcal=460kJ	6
Carbohidratos	0,6 g	0
Proteínas	8,2 g	11
Grasas totales	8,4 g	15
Grasas saturadas	5,3 g	24
Grasas trans	0,4 g	0
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	153 mg	6
Calcio	243 mg	24

(*) % Valores Diarios de la Ingesta recomendada, en base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser menores o mayores dependiendo de sus necesidades energéticas.

ALTO CONTENIDO DE CALCIO
No contiene gluten

INGREDIENTES:
Leche fluida, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo, cultivo láctico, conservador nitrato de sodio.
CONTIENE LECHE

R. S. P. A. N°: 01950
R. E. N°: 800045300/1
Hab. SENACSA N°: 208
MANTENER REFRIGERADO ENTRE 3° Y 5° C.

VENTA AL PESO
INDUSTRIA PARAGUAYA

PRODUCIDO POR:
LA HOLA
Cooperativa de Productores
Ruta Nacional P...
Estigarribia, Depto. I...
www.lactola...
SERVICIO DE INFORMACIÓN
(021)

DIVERSOS
PESO LIQ.: 3,205kg RS/kg 36,90
CONSUMIR ATÉ: 16.09.22
TOTAL R\$ 118,26
2 000000 118260
Fab./Emb 12.09.22
TARA: 0,000kg

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:	Fecha de Producción: Data de Produção:	Fecha de Vencimiento: Data de Validade:
21/04/2022	22/04/2022	22/04/2023 (12 Meses) (-18°C)

Mantenha Congelado a: **-18°C**
 Orientação ao consumidor:
 Não congelar uma vez descongelado.
 Deve ser pesado à vista do consumidor.
 Mantenha congelado a -18°C /
 Validade a -18°C (freezer): 12 meses a
 partir da data de produção.
 Validade a -4°C (congelador): 6 meses a
 partir da data de produção.
 Quando descongelado deve ser mantido a
 uma temperatura de 0 a 4°C por um
 máximo de 7 dias.

Peso Bruto: **26,500 Kg**
 Tara de embalaje primario: **0,092 Kg**
 Tara da embalagem primária:
 Tara de embalaje secundario: **0,664 Kg**
 Tara da embalagem secundária:
 Tara Total: **0,756 Kg**
 Peso Neto: **25,744 Kg**
 Peso Líquido:

Nº Caja / Caixa:

100220058066

Nº Piezas:
 Peças: **4**
 Lote: 790 Pz's: 4

Faenado y Despostado en Frigorífico Concepción S.A. - Establecimiento Nº 38 - Km 6,5 camino
 Aeropuerto - Concepción Paraguay - Tel: (+595 331 240 610 - www.frigorificoconcepcion.com.py
 Industria Paraguaya - Autoridad competente - SENACSA PARAGUAY
 Abatido y Desossado em Frigorífico Concepción S.A. Estabelecimento Nº 38
 Autoridade Competente - SENACSA PARAGUAY - Produzido no Paraguai
 Registro no Ministério da Agricultura
 SIF / DIPOA sob nº 25/38

 EAN - 13
7841494004968

IMPORTADO POR: BMG FOODS IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO
 LTDA - ROD PR 510, KM 5,5 - SN - BARRAÇÃO 01
 CEP: 83.690-000 - ZONA RURAL - BALSAS NOVA - PR
 CNPJ: 10.389.834/0004-78

**NAO CONTÉM
 GLÚTEN**



211618

FRIGORÍFICO CONCEPCIÓN S.A.



**CARNE ENFRIADA DE BOVINO SIN HUESO
CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
TAPA CUADRIL
PICANHA**

FECHA DE FAENA DATA DE ABATE	FECHA DE PRODUCCIÓN DATA DE PRODUÇÃO	FECHA DE VENCIMIENTO DATA DE VALIDADE
09/08/2022	10/08/2022	08/11/2022
LOTE 998	SEXO MACHO	Peso de embalaje Peso da embalagem 11 g

Registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA sob nº: 23/15

ORIENTACION AL CONSUMIDOR / ORIENTAÇÃO AO CONSUMIDOR

Debe ser pesado a la vista del consumidor / Deve ser pesado à vista do consumidor

Información nutricional para una porción de 100 g
(1 Bife Medio)

	% VD*	% VD*
Valor Calórico 260 Kcal = 1092 KJ	10	Colesterol 95 mg 32
Carboidratos 0 g 0		Fibra Alimentar 0 g 0
Proteínas 19 g 58		Calcio 6 mg 1
Gorduras Totales 15 g 19		Ferro 3 mg 23
Gorduras Saturadas 6 g 24		Sodio 50 mg 2

**NÃO
CONTÉM
GLÚTEN.**

(*)Valores diarios referencia en una dieta de 2.000 Kcal = 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo da sua dieta energética.

Faenado/Despostado y Almacenado en / Abatido/Desossado e Armazenado em

Frigorífico Norte S.A. Establecimiento N° 15

Autoridade Competente - SENACSA PARAGUAY - Produção no Paraguai

Exportado por: Frigorífico Concepción S.A. - Km. 6.5 Camino Aeropuerto Concepción Paraguay.

IMPORTADO POR: NOSTRO BEEF ALIMENTOS IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO EIRELI AVENIDA BRASIL - 4757 - CENTRO CEP: 79.904-578 - PONTA PORA - MS CNPJ: 14.515.766/0006-62



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

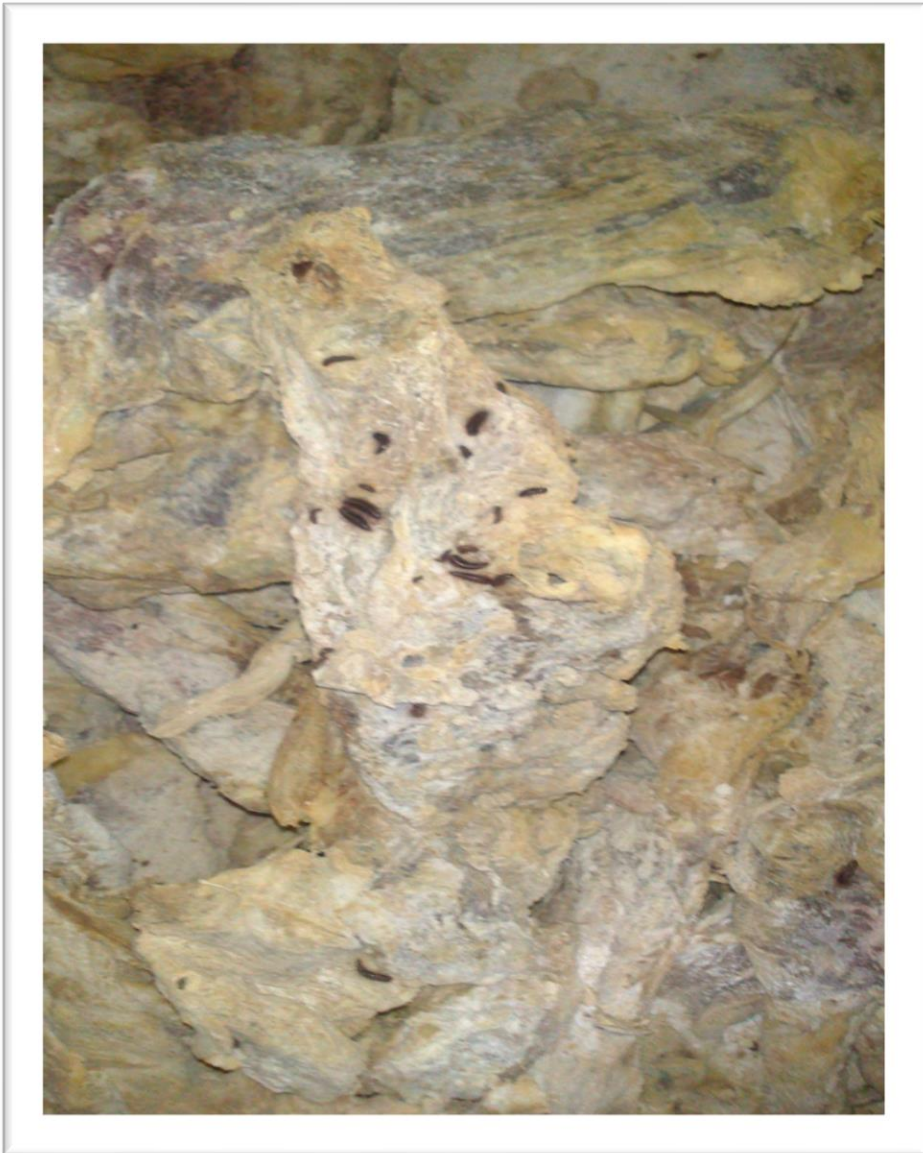
- Estabelecimentos de varejo fabricando produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Oficial.

- 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