



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

EDERALDO DOS SANTOS SILVA JÚNIOR

**Levantamento dos estabelecimentos cadastrados pelo Serviço de Inspeção Estadual
da Paraíba**

JOÃO PESSOA – PB

2019

EDERALDO DOS SANTOS SILVA JÚNIOR

**Levantamento dos estabelecimentos cadastrados pelo Serviço de Inspeção Estadual
da Paraíba**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Curso de Tecnologia de
Alimentos da Universidade Federal da Paraíba
como parte dos requisitos necessários para
obtenção do título de tecnólogo de alimentos

JOÃO PESSOA – PB

2019

EDERALDO DOS SANTOS SILVA JÚNIOR

**Levantamento dos estabelecimentos cadastrados pelo Serviço de Inspeção
Estadual da Paraíba**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado a Universidade Federal da
Paraíba, como parte das exigências para a
obtenção do título de Tecnólogo de
Alimentos.

João Pessoa, 08 de maio de 2019.

RANÇA EXAMINADORA

Adriana Maria Fernandes de O. Golzio
Dra. Adriana Maria Fernandes de Oliveira Golzio
Professora DTA/CTDR/UFPB

Fernanda Vanessa G. da Silva.
Profa. Dra. Fernanda Vanessa Gomes da Silva
Professora DTA/CTDR/UFPB

Ismael Ivan Rockenbach
Prof. Dr. Ismael Ivan Rockenbach
Professor DTA/CTDR/UFPB

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

J951 Junior, Heraldo Dos Santos Silva.

Levantamento dos estabelecimentos cadastrados pelo
Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba / Heraldo Dos
Santos Silva Junior. - João Pessoa, 2019.
24 f. : il.

Monografia (Graduação) - UFPR/CTDR.

1. Estabelecimentos. 2. Inspeções. 3. Produtos. 4.
Selo. I. Título

UFPR/BC

AGRADECIMENTOS

A Deus, pela proteção, pela minha vida, pela orientação em toda minha vida.

À minha família, à minha mãe Alciane Soares de Almeida, ao meu irmão Max de Almeida Silva, minha irmã Maria Clara Soares Martins, minha vó Angelina Soares de Almeida, minha tia Alanna Soares de Almeida por todo seu carinho e afeto, pela compreensão, apoio e confiança em todos os momentos.

À minha orientadora, a prof.^a. Dr.^a Adriana Maria Fernandes de Oliveira Golzio, por aceitar me orientar, por toda a sua paciência comigo, por suas orientações e dedicação e empenho neste trabalho. Tem toda a minha gratidão.

Aos meus amigos e amigas Jordão Pedro, Ivanildo Jacinto, Diego Thomas, Diego Leite, Wesley Sucupira, Jayme Júnior, José Edinaldo, Luiz Ricardo, Gabriela Greyce, Thais França, André Luiz, José Carlos (Vulgo Zé), Gabriela Aureliano, Marcelly César, Juliana, Helena Gonçalves, Raquel Taynam, Debora Araújo, Dayanne Kelly, Thays Alves e a outros amigos que ao longo do curso apoiaram, levantaram a moral, e que em todos os momentos me ajudaram em todas as dificuldades que surgiram ao decorrer do tempo, levo todos vocês comigo, e com muito carinho, para todo sempre.

À Bruna Azeredo por me dizer em todos os instantes que tudo daria certo, que eu iria conseguir, me apoiando, me dando confiança, me acalmando em todos os momentos em que eu parecia perder a cabeça, pela correria, situações da vida e estando ao meu lado, saiba que sempre estarei com você hoje ou amanhã, nunca estará só pois sempre contará comigo em tudo independente dos dias, meses e anos, pois você é muito especial para mim, e tem todo meu carinho.

Faço uns agradecimentos póstumos: ao meu Avô Abmael de Almeida Silva, o homem que considerei um pai, me ensinou muito sobre a vida, sobre amizades, por quem tenho o maior respeito e consideração no mundo, alguém que não importa o quanto fale ainda não seria o suficiente para descrever a pessoa maravilhosa e indescritível que era, que carrego em meu coração. A José Carlos Junior, Vulgo Júnior Beija-Flor, um dos caras mais incríveis que tive o prazer de conviver e estudar, não tinha tempo ruim com ele, um amigo que considerava como um irmão, que sempre aconselhava a fazer o bem, um cara

brilhante, sem igual, carrego vocês em minhas lembranças e em meu coração para todo o sempre.

Aos meus colegas de trabalho da GOIPOA: Luciana Brasil, Lúcia Pimentel, Manoel Taigy, Mariana Rodrigues, Geraldo Neves, Renata Galindo, Edna Ribeiro, sou grato por tudo o que me ensinam nestes anos, por toda confiança, orientação, pelo zelo que tem comigo, pelo apoio que vocês tem me dado por todos estes anos, sou grato do fundo do meu coração por estes anos que trabalhamos. Deus não poderia ter me dado melhores companheiros de trabalhos.

A todos os Professores do Departamento de Tecnologia de Alimentos, por todo o empenho, orientação e dedicação para partilhar seus conhecimentos.

RESUMO

O serviço público de inspeção é responsável pela realização da prévia fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, definida pela Lei 1.283/1950 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tendo a finalidade de vistoriar, fiscalizar e controlar os aspectos higiênicos sanitários dos produtos, assim como cadastrar e credenciar estabelecimentos que comercializem e realizem atividades de produção, armazenamento, beneficiamento e transformação de produtos de origem animal. É permitido a comercialização intermunicipal dos produtos dos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual, dentro de todo o território do Estado da Paraíba. Este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento dos estabelecimentos cadastrados junto ao SIE-PB, nos anos de 2017 e 2018. Trata-se de uma pesquisa documental. Atualmente o SIE-PB fiscaliza uma grande quantidade de estabelecimentos registrados e autorizados a comercializarem seus produtos dentro do estado da Paraíba. Entre estes o de maior número são aqueles que comercializam e produzem produtos lácteos. Durante a fiscalização são avaliados e emitidos laudos sobre as condições dos estabelecimentos, vistorias de terrenos, ações do ministério público estadual, e registro de novos estabelecimentos e novos produtos. O SIE-PB possui uma grande quantidade de estabelecimentos e produtos registrados majoritariamente de laticínios e derivados, autorizados a comercializar seus produtos pelo estado, emissão de autos de infração por se encontrar em desacordo com a legislação.

Palavras-Chave: Estabelecimentos; Inspeções, SIE.

ABSTRACT

The public inspection service is responsible for carrying out the previous industrial and sanitary inspection of products of animal origin, defined by Law 1,283 / 1950 of the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply. The Inspection Service has the purpose of inspecting, supervising and controlling the hygienic sanitary aspects of the products, as well as registering and accrediting establishments that commercialize and carry out activities of production, storage, processing and processing of products of animal origin. The establishments registered with the State Inspection Service are allowed the intermunicipal marketing of their products within the entire territory of the State of Paraíba. This work aimed to survey the establishments registered with the SIE-PB, in the years 2017 and 2018. This is a documentary research. Currently SIE-PB supervises a large number of establishments registered and authorized to market their products within the state of Paraíba. Among these the largest number are those who market and produce dairy products. During the inspection, reports on the conditions of establishments, land surveys, actions of the state public prosecutor's office, and registry of new establishments and new products are evaluated and issued. SIE-PB has a large number of establishments and products registered mainly for dairy products and derivatives, authorized to market their products by the state, issuing notices of infringement because it is in disagreement with the legislation.

Keywords: Establishments; Inspections, SIE.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MPE – Ministério Público Estadual

SEDAP – Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura e pesca da Paraíba

SIE – Serviço de Inspeção Estadual

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIM – Serviço de Inspeção Municipal

SISBI/POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

LISTA DE QUADROS

Quadro 01: Quantidades de Estabelecimentos Registrados por Categoria	21
Quadro 02: Inspeções Realizadas em 2017 e 2018	22
Quadro 03: Vistoria de Terreno e Autos de Infração	22
Quadro 04: Estabelecimentos Registrados	23
Quadro 05: Produtos Registrados	24
Quadro 06: Estabelecimentos Renovados	25
Quadro 07: Produtos Renovados	25

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	12
2 OBJETIVO	14
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
3.1 SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO BRASIL E O SEU HISTORICO	15
3.2 SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO ESTADO DA PARAÍBA	18
4 METODOLOGIA	20
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
6 CONCLUSÕES	26
REFERÊNCIAS	27

1 INTRODUÇÃO

O Serviço de Inspeção tem a finalidade de vistoriar, fiscalizar e controlar os aspectos higiênicos sanitários dos produtos, assim como cadastrar e credenciar estabelecimentos que comercializem e realizem atividades de produção, armazenamento, beneficiamento e transformação (ADAGRI, 2017)

Segundo a legislação brasileira o serviço público de inspeção é responsável pela realização da prévia fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, definida pela Lei 1.283/50 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA(BRASIL,1950):

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.

O Serviço de Inspeção apareceu como um aliado da população, minimizando os riscos para o consumidor. Encontra-se dividido em Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) (CRUZ, 2015).

Para os estabelecimentos registrados junto ao SIM é permitido a comercialização de seus produtos por dentro de todo o território do município; Aos estabelecimentos registrados junto ao SIE é permitido a comercialização intermunicipal de seus produtos dentro de todo o território do Estado; Aos estabelecimentos registrados junto ao SIF é permitido a comercialização de seus produtos por todo o território Nacional e é permitido a Exportação; O SISBI-POA, é o sistema de inspeção mais recente, tem como objetivo padronizar as Inspeções de instancias abaixo do SIF, permitindo que o município ou estado após uma auditoria do SIF e sendo aprovado, receba uma equivalência e eles comercializem produtos por todo o território nacional (CRUZ, 2015).

O SISBI-POA surgiu para criar uma harmonia e padronização entre as 3 esferas de inspeção e com o objetivo de estabelecer uma melhoria para a qualidade dos alimentos, visando alimentos seguros, na prestação de serviço à população e respeito ao código de defesa do consumidor; estabelecer uma regularização das agroindústrias (BRASIL, 2013).

As empresas que atendem os requisitos preconizados da legislação estadual vigentes para registrar seus estabelecimentos e produtos, perante o Serviço de Inspeção após aprovados são autorizados a utilizar no rótulo de seus produtos um selo do Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba, com os seus números de registros dados pelo SIE-PB, provando que o estabelecimento e seus produtos são fiscalizados (PARAÍBA, 2005). Os selos estimam as características de qualidade dos alimentos de origem animal que estão abertamente interligados a saúde do consumidor (UNESP, 2017).

A escolha deste tema foi devido à importância das atividades executadas pelo Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba.

2 OBJETIVO

Realizar um levantamento sobre a quantidade de estabelecimentos e produtos registrados pelo Serviço de Inspeção no estado da Paraíba nos anos de 2017 e 2018.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO BRASIL E O SEU HISTORICO

A inspeção e a vistoria sanitária na produção dos alimentos são atividades exercidas pelo governo, para evitar enfermidades e proteger para que os conceitos básicos de higiene no preparo sejam seguidos. Servindo também para uniformizar a produção, e definir preceitos que sejam seguidos por todos os estabelecimentos (PUGA, 2008).

O serviço de Inspeção promove segurança alimentar e a saúde pública, incluindo controle de abate de animais e seus produtos, o pescado e derivados, o leite e os derivados, ovos e derivados, mel e cera de abelhas e derivados (BRASIL, 2013).

A fiscalização feita pelo Ministério da Agricultura e por Secretarias Estaduais de Agricultura se inicia nas fazendas e prossegue para os entrepostos e nas unidades de processamento federais, estaduais ou municipais. A inspeção de estabelecimentos de venda como feiras e mercados, compete aos órgãos de saúde pública, pela vigilância sanitária (CNM, 2015).

A Lei 1.283/1950 do MAPA foi alterada pela Lei 7.889 de 1989, que incluiu os departamentos ou secretarias de Agricultura dos municípios como competentes de se realizar inspeção, através do Serviço de Inspeção Municipal, tornando os estabelecimentos registrados pela mesma, capazes de comercializarem os produtos dentro do território municipal (BRASIL, 1989).

Os alimentos inspecionados possuem atributos com valor intrínseco para a população, elevando e resguardando a saúde do consumidor, tornando mínimo o risco de doenças veiculadas por alimentos, que formam um grave risco a saúde pública (UNESP, 2017).

Em 1909 foi criada uma Diretoria de Indústria Animal, que era dividida em 5 (cinco) sessões aonde uma delas era a “Secção de Medicina Veterinaria e de Inspeção Sanitaria do Gado”, que tinha a incumbência de que as indústrias de produtos de origem animal no país teriam inspeções sanitárias realizadas pelos veterinários do governo, através do Decreto Nº 7.622/1909 (BRASIL, 1909):

Art. 7º A Secção de Medicina Veterinaria e Inspeção Sanitaria do Gado tem a seu cargo:

- a) o estudo das molestias dos animaes;
- b) as medidas preventivas contra as epizootias;
- c) a inspecção sanitaria dos concursos de animaes, dos mercados, estabulos e matadouros;

- d) a luta contra a extensão das epizootias;
- e) a inspecção dos animais importados;
- f) a desinfecção dos vagões e veículos para transporte dos animais.

Em 1910 foi criado o “Serviço de Inspeção veterinária” que pelo Decreto Nº 8.331 de 30 de outubro de 1910:

Art. 1º Fica creada no Ministerio da Agricultura, Industria e Commercio, a Directoria do Serviço de Veterinaria, comprehendendo:

- 1º, inspecção sanitaria do gado;
- 2º, investigações scientificas sobre as molestias que effectam o gado;
- 3º, preparo dos productos biologicos (sôros, vaccinas, etc.) usados na prophylaxia das molestias do gado;
- 4º, orientação e organização das medidas prophylacticas para repressão e erradicação das epizootias;
- 5º, tratamento das enzootias e epizootias;
- 6º, inspecção sanitaria do trafego ou commercio interestadoal do gado, seja o mesmo realizado por via maritima, fluvial ou terrestre;
- 7º, inspecção sanitaria dos matadouros modelos, entrepostos frigorificos que forem estabelecidos mediante favores da União e do gado que a elles se destinarem;

O Serviço de inspecção no Brasil foi criado pelo decreto nº 11.462, de 27 de janeiro de 1915, seu nome era serviço de inspecção das fabricas de productos animais (BRASIL, 1915).

O Serviço de Inspeção das fábricas de productos animais, que em 1933 viria a ser substituído pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF (BRASIL, 1933)

Em 1952 o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, foi publicado em março de 1952, pelo Decreto Nº 30.691/1952, o qual define as diretrizes que todos os estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, em território nacional devem seguir, ele abrange todas as áreas como animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos o subprodutos e derivados (BRASIL, 1952).

O primeiro RIISPOA publicado pelo Decreto Nº 30.691 de 1952 foi revogado em 2017, sendo publicado um novo RIISPOA mais atualizado pelo Decreto Nº 9.013 de março de 2017 (BRASIL, 2017).

Os sistemas brasileiros de inspeção sanitária de produtos de origem animal são regulamentados por um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros

instrumentos legais. Essa legislação trata do funcionamento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos (PREZOTTO, 2013).

O Brasil é composto de 4 sistemas de serviços de inspeção de produtos de origem animal, considerando-se pelo Estado da Paraíba o uso das Siglas: Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Federal (SIF) e o criado recentemente Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI -POA) (BRASIL,2013).

Em 1989 o governo brasileiro delegou aos estados e os municípios competência em relação a fiscalização e inspeção de estabelecimentos que trabalham com produtos de origem animal, podendo legislar e normatizando, registrando as indústrias que processam alimentos, podendo as mesmas comercializarem por dentro de suas áreas de abrangência (BRASIL, 1989)

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) é o órgão que fiscaliza e registra estabelecimentos que possam atuar com a venda de seus produtos por todo o país e dando a eles aval para exportação, realiza auditoria em estabelecimentos e nos demais Serviços de Inspeções (MAPA, 2017).

Os produtos de origem animal registrados e aprovados juntos ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) seguem as legislações nacionais e aqueles que exportam seguem as legislações Internacionais vigentes, o Brasil exporta seus produtos de origem animal para mais de 180 países (MAPA, 2016)

O Serviço de Inspeção Estadual (SIE) fiscaliza e registra estabelecimentos por dentro do território estadual executando ações/serviços como: orientações e análises técnicas e documentais, para se obter o registro; aplicando auditorias em estabelecimentos de produtos de origem animal registrados; vistorias de estabelecimentos existentes ou em construções, análises de projetos e croquis, vistorias de terrenos, atuando nos limites ou dentre o estado com barreiras sanitárias; executando ações cautelares de interditar, apreender e até mesmo de condenar e destruir produtos impróprios para o consumo e ainda fazendo fiscalização e interditando estabelecimentos clandestinos (MORESCHI, 2011).

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) fiscaliza e registra empresas, dando as mesmas o poder de comercialização por todo o território municipal, algumas vezes é possível se vender os produtos registrados pelo SIM, por fora do município, quando se é feito algum consorcio entre 02 (dois) municípios ou mais, as empresas poderão

comercializar seus produtos por toda a área geográfica que limite estes municípios que estejam no consorcio (PREZOTTO, 2013).

O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem animal – SISBI/POA esse sistema tem o objetivo integrar e dar equivalência entre os Serviços de Inspeção Federal, estaduais e Municipais, dando uniformidade as ações e procedimentos de fiscalização em todo o território nacional, para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos sem importar a esfera da inspeção, esse sistema é coordenado pelo SIF que também é o Serviço Coordenador do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA. (BRASIL, 2017).

3.2 SERVIÇO DE INSPEÇÃO NO ESTADO DA PARAÍBA

O estado brasileiro da Paraíba possui uma área de 56.439,838 Km² contando com 223 municípios espalhados por todo seu território (BRASIL, 2017).

O serviço de Inspeção Estadual da Paraíba foi criado em 2002, com seu regulamento aprovado e publicado no ano de 2005, que atribui suas atividades regulamentadas por lei, tais como a fiscalização de estabelecimentos industriais, registro de estabelecimentos industriais e seus respectivos produtos, apreensões e interdições dentro de todo o território da Paraíba (PARAÍBA, 2005).

Segundo a lei estadual 9.926 de 2012.

Art. 27º. A Inspeção e Fiscalização Sanitária de produtos de origem animal que trata a presente lei abrangem os aspectos industrial e artesanal, dos produtos, leite, carne, pescado, ovos e mel e seus derivados, componentes e afins, submetendo-se no que se refere:

I - À produção, industrialização, manipulação, comercialização, à publicidade, ao uso e ao consumo;

II - A embalagem, acondicionamento, rotulagem, transporte e armazenamento;

III - às condições de higiene e boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores ou industriais de alimentos de origem animal.

O estado da Paraíba conta com uma portaria estadual, a qual dá incentivo à produção e o registro de queijos artesanais, como queijo Coalho, queijo de manteiga e manteiga de garrafa, deixando diretrizes quanto a produção para que o mesmo seja enquadrado como queijaria artesanal (PARAÍBA, 2005).

As empresas, indústrias ou produtores artesanais, registrados junto ao SIE-PB podem atuar por todo o âmbito estadual, ou seja, os mesmos podem comercializar seus produtos por todo o território do estado da Paraíba (PARAÍBA, 2005).

Os estabelecimentos para conseguirem se registrar e adquirir o selo do SIE-PB, é preciso atender e apresentar as exigências segundo a legislação vigente tais como, vistoria de terreno, plantas do estabelecimento, Documentação do estabelecimento (CPF, CNPJ), memoriais descritivos de instalações e equipamentos e econômico-sanitário, análise de água de abastecimento, comprovante dos pagamentos das taxas, carteira do profissional responsável pelo estabelecimentos, análise microbiológica e físico-química dos produtos, acondicionamento do produto, Elaboração do produto, rótulo do produto, após o SIE-PB analisar todos os documentos e vistoriar para comprovar, é autorizado o uso do selo do SIE-PB (PARAÍBA, 2005).

O selo no produto dá garantia de seu produto ser comercializado por dentro de toda Paraíba (PARAÍBA, 2005).

4 METODOLOGIA

4.1 Tipo do estudo

Trata-se de uma Pesquisa documental, sendo um levantamento baseado em documentos, com uma coleta de dados qualitativos. É uma pesquisa em matérias que não sofreram análises críticas e que as fontes de seus materiais são produzidas de suas próprias autorias, em documentos oficiais de órgãos públicos ou instituições privadas (FONTELLES, 2009).

4.2 Local do estudo

O estudo foi realizado na Gerencia Operacional Inspeção de Produtos de Origem Animal – GOIPOA no Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba e suas atribuições.

4.3 Procedimentos metodológicos

Foram coletados dados das atividades do exercício do ano de 2017 e 2018, dos registros de estabelecimentos e produtos, tanto novos como renovados pelo setor.

4.4 Procedimentos éticos

A coleta dos dados foi iniciada após a anuência, por meio de ofício (ANEXO I), da Gerência Executiva de Defesa Animal da Paraíba, onde a Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba está subordinado.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba é responsável por toda fiscalização de produtos de origem animal, possui atualmente registrado 47 estabelecimentos e cerca de 230 produtos. O segmento de mel e derivados não possui nenhum estabelecimento registrado junto ao setor até o momento. Na Paraíba, há uma maior quantidade de indústrias de laticínios em relação aos outros segmentos alimentares (Quadro 01).

Segundo Lima (2017), os estabelecimentos do segmento de leite e derivados registrados juntos ao SIE-PB representam cerca de 30% dos estabelecimentos de leite e derivados, registrados junto ao SIF, que existem por todo o Nordeste, mostrando que a Paraíba possui uma bacia leiteira forte, a produção de leite cai um pouco devido a seca mas ainda possuem uma grande representação, com aproximadamente, 51% de todos os segmentos de estabelecimentos registrados junto ao SIE-PB.

Quadro 01: Quantidades de Estabelecimentos Registrados, no SIE-PB, por Categoria

Segmentos	Quantidade	%
Carne e Derivados	10	21,28%
Leite e Derivados	24	51,06%
Queijaria Artesanal	4	8,51%
Ovos e Derivados	7	14,89%
Pescado e Derivados	2	4,26%
Mel e Derivados	0	0%
TOTAL	47	100%

O Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba realizou em 2017, 93 inspeções, tendo um maior número de inspeções nos meses de maio, julho e outubro, e no ano de 2018, realizou 72 inspeções; com maiores atuações em março, outubro e novembro (Quadro 02). Entre estas 93 inspeções, em 2017 foram 18 fiscalizações e, em 2018, das 72 inspeções 14 foram para atender a prefeitura e ao Ministério Público Estadual (MPE). São fiscalizações que operam em matadouros municipais para avaliar as condições higiênico sanitárias, tecnológicas e também fazer inspeções em locais de produção de alimentos clandestinos visando o fechamento e interdição. Segundo Bueno (2015), as fiscalizações pelo MPE contribuem para combater os abates clandestinos, os maus tratos aos animais

e evitar as disseminações das Zoonoses, sendo estas doenças de animais transmitidas para seres humanos, sendo considerado um problema de saúde pública.

Quadro 02: Inspeções realizadas em 2017 e 2018

Mês Ano	Jan.	Fev.	Mar.	Abri.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Total
2017	3	9	7	2	17	4	16	10	6	14	4	1	93
2018	4	2	11	6	8	4	6	6	3	9	9	4	72

Em 2017, foram realizadas 3 vistorias de terrenos e 15 vistorias de terrenos, em 2018. Lavrando 9 autos de infrações no ano de 2017 e 3 autos de infrações no ano de 2018 (Quadro 03), estes autos são feitos mediante o estabelecimento infringir a legislação vigente, resultando em sanções aplicáveis pelo SIE, podendo ser aplicável até mesmo interdição, dependendo da infração do estabelecimento. Segundo Jorge (2017) uma das causas dos autos de infrações é causada pelas condições de higiene do local que não são realizadas higienizações de formas corretas e deixando as estruturas sem as devidas reformas após serem danificadas; seguido de erros no processo de produção, tais como manipulação incorreta, uso de objetos não permitidos nas áreas de produções e produtos estarem fora do prazo de validade.

Quadro 03: Vistoria de Terreno e Autos de Infração

Tipo Ano	Vistoria de Terreno	Auto de Infração
2017	3	9
2018	15	3

Em 2017, foi concedido o registro de 5 novas indústrias, 40% destas são dos segmentos de carnes e, em 2018, foram concedidos 3 registros de novas indústrias, sendo 50% destas de Laticínios, estando aptas a poderem comercializar seus produtos por todo o âmbito Estadual, como preconiza a legislação (Quadro 04). Para a obtenção do registro junto ao SIE-PB, os estabelecimentos que atenderem os requisitos mínimos previstos segundo a legislação 9.926 de 2012, que preconiza que eles devem apresentar plantas do estabelecimento, análises de água de abastecimento, memoriais descritivos de instalações

e equipamentos e o econômico sanitário, certificado do órgão ambiental estadual ou municipal, o prédio do estabelecimento deve estar em ótimas condições, tanto estrutural como em perfeitas condições higiênico sanitárias, estar longe de possíveis pontos que possam causar a contaminação do mesmo, como vacarias ou locais produtores de maus odores, estar com seu entorno pavimentado evitando emissão de poeiras para dentro dos estabelecimentos.

Quadro 04: Estabelecimentos Registrados, no SIE-PB

Segmento	2017	%	2018	%
Carnes e Derivados	2	40%	0	0%
Leite e Derivados	0	0%	2	50%
Queijaria Artesanal	1	20%	1	25%
Ovos e Derivados	1	20%	1	25%
Pescado e Derivados	1	20%	0	0%
Mel e Derivados	0	0	0	0%
TOTAL	5	100%	4	100%

No exercício de 2017, foram registrados 25 novos produtos, 56% deles produtos lácteos, 28% de novos produtos cárneos e 8% de ovos e derivados registrados e estando autorizados; em 2018, tendo 45 novos destes novos produtos 73,33% de produtos lácteos, 14,56% cárneos e 11,11% de ovos e derivados registrados e autorizados a serem vendidos por todo o âmbito estadual (Quadro 05). Os produtos novos do segmento de leite foram os majoritários, nos dois anos abordados.

Segundo a Legislação estadual da Paraíba Nº 9,926 de 2012, os produtos para serem registrados precisam ter seus rótulos aprovados com todas as informações exigidas pelos órgãos Inmetro e Anvisa, análises dos produtos e memoriais de acondicionamento dos produtos, assim como a elaboração dos mesmos. Segundo Puga (2008), os produtos registrados juntos ao Serviço de Inspeção, passam ao consumidor uma maior segurança, devido ao fato de que, como preconiza a legislação, para serem autorizados a comercializar estes produtos com o Selo da Inspeção, ele precisam atender todos os requisitos exigidos pela legislação, dando ao consumidor uma maior segurança, tanto quanto aos ingredientes utilizados e a procedência dos mesmos, e as condições de

produção, sendo mais seguras e evitando contaminações, e possuindo uma armazenagem mais adequada, sem degradar o produto no processo.

Quadro 05: Produtos Registrados, no SIE-PB

Segmento	2017	%	2018	%
Carnes e Derivados	7	28%	7	15,56%
Leite e Derivados	14	56%	33	73,33%
Queijaria Artesanal	1	4%	0	0%
Ovos e Derivados	2	8%	5	11,11%
Pescado e Derivados	1	4%	0	0%
Mel e Derivados	0	0%	0	0%
TOTAL	25	100%	45	100%

Para renovação de registros de estabelecimentos e produtos, devem apresentar análise microbiológica e físico-química de água e dos produtos, comprovante do pagamento das taxas, e apresentar plantas caso tenha ocorrido alguma alteração no estabelecimento

Em 2017, foram renovados 14 registros de estabelecimentos e 60 produtos, e, em 2018, foram 10 estabelecimentos e 35 produtos para continuarem sua comercialização (Quadros 06 e 07). Um número de renovações menor do que a quantidade de estabelecimentos registrados no setor, como para se obter a renovação os estabelecimentos tem de atender os requisitos mínimos estabelecidos pela legislação vigente.

Segundo Fünkler (2014) as causas que acarretam dificuldades para que os estabelecimentos possam renovar seus registros é que as empresas apresentam problemas na estrutura e não fazendo os reparos necessários na estrutura, recepção das matérias primas de forma inadequadas, não fazer uso de seus fardamentos, atrasos por parte documental, com qualquer inconformidade que possam vir a causar contaminação no produto, a legislação preconiza que as inconformidades sejam sanadas de modo que na próxima fiscalização ao estabelecimento não se encontre mais irregularidades para que sejam renovados os estabelecimentos e seus respectivos produtos.

Quadro 06: Estabelecimentos Renovados, no SIE-PB

Segmentos	2017	%	2018	%
Carnes e Derivados	3	21,43%	3	30%
Leite e Derivados	6	42,86%	4	40%
Queijaria Artesanal	0	0%	0	0%
Ovos e Derivados	4	28,57%	1	10%
Pescado e Derivados	1	7,14%	2	20%
Mel e Derivados	0	0%	0	0%
TOTAL	14	100%	10	100%

Quadro 07: Produtos Renovados, no SIE-PB

Segmentos	2017	%	2018	%
Carnes e Derivados	22	36,67%	4	11,43%
Leite e Derivados	32	53,33%	25	71,43%
Queijaria Artesanal	0	0%	1	2,86%
Ovos e Derivados	5	8,33%	2	5,71%
Pescado e Derivados	1	1,67%	3	8,57%
Mel e Derivados	0	0%	0	0%
TOTAL	60	100%	35	100%

6 CONCLUSÕES

- Há uma grande quantidade de estabelecimentos registrados e autorizados a terem seus produtos comercializados por todo o território, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba;
- A maioria dos estabelecimentos e produtos registrados e renovados pelo Serviço de Inspeção Estadual da Paraíba são lácteos;
- Vários são os motivos pelos quais há a emissão de autos de infração, entre eles as condições de higiene do local.

REFERÊNCIAS

ADAGRI, Agencia de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará. Disponível em: < <https://www.adagri.ce.gov.br/servico-de-inspecao-sie/> > Acessado em 28 de Fevereiro de 2019.

BRASIL. Decreto nº 11.462, de 27 de janeiro de 1915. 1915. Disponível em: < <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1910-1919/decreto-11462-27-janeiro-1915-512840-publicacaooriginal-1-pe.html> >. Acessado em 20 de dezembro de 2018.

BRASIL. [LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950](#). 1950. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L1283.htm >. Acessado em 23 de agosto de 2018.

BRASIL. Decreto nº 22.380, de 20 de janeiro de 1933. 1933. Disponível em: < <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930-1939/decreto-22380-20-janeiro-1933-519891-publicacaooriginal-1-pe.html> >. Acessado em 23 de fevereiro de 2019.

BRASIL. DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. 2017. Disponível em: < <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2017/decreto-9013-29-marco-2017-784536-publicacaooriginal-152253-pe.html> >. Acessado em 08 de setembro de 2018

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/por-cidade-estado-estatisticas.html?t=destaques&c=25> > acessado em 17 de Agosto de 2018.

BRASIL. BRASIL. [LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999](#). 1999. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19782.htm >. Acessado em 15 de setembro de 2018.

BRASIL. BRASIL. [LEI Nº 7.889, DE 23 DE NOVEMBRO DE 1989](#). 1989. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L7889.htm >. Acessado em 12 dezembro de 2018,

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Disponível em:< <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif/competencias-do-sif> > Acessado em 17 de Fevereiro de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Departamento de Inspeção de Inspeção de Produtos de Origem Animal SUASA / SISBI POA. Disponível em: <<http://www.pecnordestefaec.org.br/2013/wp-content/uploads/2013/08/SUASA.pdf>> acessado em 17 de Agosto de 2018.

BUENO, A. C. Z. B. Abate e Inspeção de Bovinos e Bubalinos. Universidade Tuiuti do Paraná. Curitiba-PR. 2015

CNM, Confederação Nacional de Municípios. A importância do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) na Gestão Pública para o desenvolvimento agroindustrial. 2015.

CRUZ, P. E. G. Relatório de Estágio Obrigatório – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 40 p.. Relatório de Estágio Obrigatório apresentado ao curso de Medicina Veterinária como requisito parcial para obtenção do título de Médica Veterinária – Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Tuiuti do Paraná (UTP), Curitiba – PR, 2015.

FONTELLES, Mario José Fontelles. Metodologia da pesquisa científica: diretrizes para a elaboração de um protocolo de pesquisa. Universidade do Amazonas – UNAMA. 2009

FÜNKLER, G. R. F. Avaliação dos Estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal de Porto Alegre. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre – RS. 2014.

JORGE, J. H. B. J. Serviço de Inspeção de Santa Catarina: Levantamento dos Motivos de Autos de Infrações. Universidade Federal de Santa Catarina – Campus Curitibanos. Santa Catarina – SC, 2017.

LIMA, L. P. L. A indústria de laticínio do Brasil. Curitiba, - PR, 2017

MORESCHI, A. L. C. Implantação de um Manual de Procedimentos e de Colheitas de Amostras de Produtos de Origem Animal para Realização de Exames 69 Laboratoriais. 45 p.. Monografia Apresentada como Requisito Parcial para Obtenção de Título de Especialista, no Curso de Especialização em Defesa Agropecuária com Ênfase em Inspeção de Produtos de Origem Animal – Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná (UFPR), Curitiba – PR, 2011.

PARAÍBA. LEI Nº 7.068, DE 02 DE ABRIL DE 2002. 2002. Disponível em: < http://static.paraiba.pb.gov.br/diariooficial_old/diariooficial231005.pdf >. Acessado em 15 de setembro de 2018.

PARAÍBA. DECRETO Nº 26.428, DE 21 DE OUTUBRO DE 2005. 2005. Disponível em: < http://static.paraiba.pb.gov.br/diariooficial_old/diariooficial231005.pdf >. Acessado em 15 de setembro de 2018.

PARAÍBA. PORTARIA ESTADUAL Nº 17 DE 2005 – Registro de Queijarias Artesanais na Paraíba.

PARAÍBA. Lei Nº 9.926 DE 30 DE NOVEMBRO DE 2012. 2012. Disponível em: < <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=247699> >. Acessado em 19 de setembro de 2018.

PARAÍBA. Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca. Legislação Estadual de Defesa Agropecuária. Paraíba: SEDAP, 2006

PREZOTTO, L. L. Manual de orientações sobre constituição de Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Brasília: MAPA, 2013.

PUGA, L. C. H. P. Serviço de Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal: Uma visão pela coordenadoria regional de Juiz de Fora – MG – Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais – MG 2008.

UNESP, Faculdade de Odontologia de Araçatuba. 8º Sim de Saúde – 8º Simpósio de Saúde 2017. Araçatuba. 2017

Anexo I

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

REQUERIMENTO

Ao senhor

Rubens Tadeu de Nóbrega

Gerente Executivo da defesa Agropecuária

Eu, Ederaldo dos Santos Silva Júnior, discente da Universidade Federal da Paraíba, matrícula 11513882, venho, por meio deste, requerer os dados das fiscalizações, registros de estabelecimentos e produtos, renovação de estabelecimentos e produtos, autos de infrações e vistorias de terreno do exercício dos anos de 2017 e 2018 da GOIPOA/SIE, para ser utilizado no trabalho de conclusão de curso.

João Pessoa – PB, 20 de dezembro de 2018

Ederaldo dos Santos Silva Júnior
Requerente



Ederaldo Júnior <ederaldo.junior08@gmail.com>

Informações SIE

SERVICO DE INSPECAO ESTADUAL <sie@sedap.pb.gov.br>

13 de maio de 2019 10:04

Para: Ederaldo.junior08@gmail.com, Jr_pistons@hotmail.com

Bom dia segue em anexo os dados solicitados pelo Ofício sobre informações das atividades do SIE-PB nos anos de 2017 e 2018

Por favor confirmar Recebimento

Att,

SIE-PB

Quantidade de Estabelecimentos e produtos Registrados:

	Quantidade de Estabelecimentos	Quantidade de Produtos
Carne e derivados	9	42
Leite e derivados	22	165
Peixe e derivados	2	4
Ovos e derivados	8	15
Estabelecimentos Relacionados	5	6
TOTAL GERAL	46	232

1. RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DO SIE DE 2017 (Produtividade Mensal)

1.1 Estabelecimentos Registrados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carne e derivados	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
Leite e derivados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peixe e derivados	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Aves e ovos	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Estabelecimentos Relacionados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
TOTAL GERAL	-	-	1	-	2	1	-	-	-	-	1	-	5

1.2 Estabelecimentos Renovados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carne e derivados	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	3
Leite e derivados	-	-	-	-	2	-	1	-	-	1	2	-	6
Peixe e derivados	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Aves e ovos	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	1	4
Estabelecimentos Relacionados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL GERAL	-	-	-	1	3	-	2	1	-	3	3	1	14

1.3 Produtos Registrados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carnes	-	-	2	1	3	-	-	-	-	-	-	1	7
Lácteos	1	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	14
Pescados	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Ovos	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2
Produtos Relacionados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
TOTAL GERAL	1	-	3	2	3	13	-	-	-	-	-	1	25

1.4 Produtos Renovados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carnes	-	-	-	3	1	-	-	-	-	-	18	-	22
Lácteos	-	-	-	-	14	-	4	-	-	-	14	-	32
Pescados	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Ovos	-	-	-	-	-	-	-	2	-	3	-	-	5
Produtos Relacionados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL GERAL	-	-	-	3	15	-	5	2	-	3	32	-	60

2. RESUMO DAS ATIVIDADES MENSAIS DO ANO DE 2017

Atividade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Inspeção / Fiscalização	3	9	7	2	17	4	16	10	6	14	4	1	93
Laudo de inspeção de terreno	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	-	-	3
Laudo de Vistoria/ Atendimento ao MP/AGEVISA/MAPA/PREFEITURAS	1	1	3	-	1	2	2	3	2	2	-	1	18
Auto de Infração	-	1	3	-	1	-	1	2	-	1	-	-	9
Auto de Interdição	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Termo de Desinterdição	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Termo de Apreensão	-	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3
Cancelamento de Estabelecimento	-	3	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	6
Cancelamento de Produtos	-	25	-	-	16	-	-	-	6	1	-	-	48

1. RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DO SIE DE 2018 (Produtividade Mensal)

1.1 Estabelecimentos Registrados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carne e derivados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Leite e derivados	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
Peixe e derivados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aves e ovos	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Estabelecimentos Relacionados	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
TOTAL GERAL	1	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	4

1.2 Estabelecimentos Renovados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carne e derivados	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	3
Leite e derivados	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	-	1	4
Peixe e derivados	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2
Aves e ovos	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Estabelecimentos Relacionados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL GERAL	-	-	1	-	3	-	3	-	-	1	1	-	10

1.3 Produtos Registrados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carnes	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7
Lácteos	-	-	4	-	4	22	-	-	3	-	-	-	33
Pescados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ovos	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	5
Produtos Relacionados	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL GERAL	8	-	5	-	4	22	-	-	3	-	-	6	45

1.4 Produtos Renovados

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Carnes	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	4
Lácteos	-	-	-	4	7	-	1	-	-	7	-	6	25
Pescados	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	3
Ovos	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Produtos Relacionados	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
TOTAL GERAL	-	3	2	4	8	-	4	-	-	7	1	6	35

2. RESUMO DAS ATIVIDADES MENSAIS DO ANO DE 2018

Atividade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total
Inspeção / Fiscalização	4	2	11	6	8	4	6	6	3	9	9	4	72
Laudo de inspeção de terreno	-	-	-	1	4	-	1	4	-	3	2	-	15
Laudo de Vistoria/ Atendimento ao MP/AGEVISA/MAPA/PREFEITURAS	1	1	1	4	-	-	2	2	-	1	2	-	14
Auto de Infração	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	3
Auto de Interdição	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Termo de Desinterdição	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Termo de Apreensão	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Cancelamento de Estabelecimento	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Cancelamento de Produtos	-	-	-	-	16	-	-	-	6	1	-	-	48

João Pessoa, 10 de Maio de 2019.

Atenciosamente,


Luciana Medeiros da Silva Brasil

Gerente Operacional de Produtos de Origem Animal