

SEMINÁRIO

Os sistemas de controle dos alimentos de origem animal: bases para a saúde pública e o agronegócio do Brasil.

Marcelo Jostmeier Vallandro

Mestre em Ciências Veterinárias - Ufrgs

Especialista em Produção, Tecnologia, Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal – Ufrgs

Médico Veterinário da Secretaria Estadual de Saúde do RS – CIEVS/RS

Médico Veterinário da Secretaria Municipal de Saúde de Alvorada/RS

Membro da Comissão Nacional de Saúde Pública Veterinária do CFMV

Painel II

**O controle sanitário da produção de
alimentos de origem animal e a saúde
pública**

O controle sanitário da produção de alimentos de origem animal ...

LEI Nº 7.889, 23 /11/1989

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização:



Art. 7º **Nenhum** estabelecimento industrial de POA poderá funcionar no País, sem que **esteja previamente registrado no órgão competente** para a fiscalização da sua atividade.

SUASA - Decreto Lei 5741/2006

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização:

Federal

Estadual

Municipal

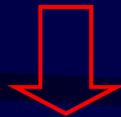
Comércio
Interestadual

SUASA - Decreto Lei
5741/2006



Inspeção e Fiscalização de alimentos

Órgãos da Agricultura



Industrias de Alimentos / Transporte

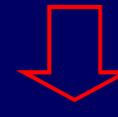
Carnes; Leite; Ovos; Pescados; Mel e derivados;
Bebidas (alcoólicas ou não); Polpa de frutas



SIM/SIE/SIF

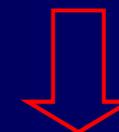
Registro do estabelecimento

Órgãos da Saúde



Mercado de varejo –Comércio

Estabelecimentos Prestadores de Serviços de Alimentação
Estabelecimentos de Comércio de POA
Veículo de Transporte de Alimentos
Barracas, Bancas, Quitandas, Quiosques e Congêneres
Comércio Ambulante de Alimentos
Indústrias de Alimentos (exceção POA)



VISA dos municípios

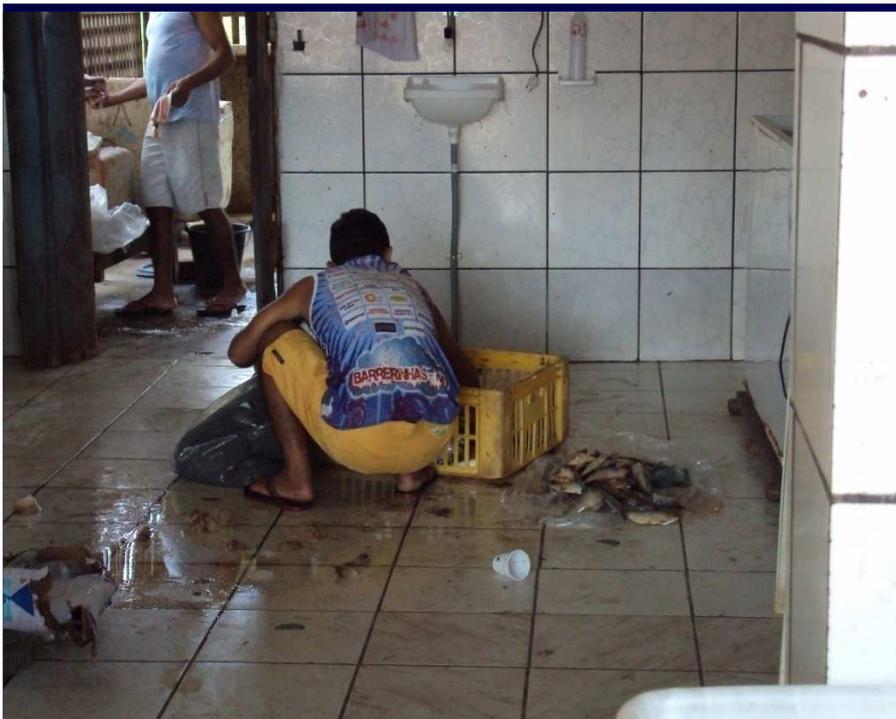
Alvarás sanitários

Art. 6º da Lei Federal Nº 1.283/1950. “É expressamente proibida, em todo o território nacional a **duplicidade de fiscalização industrial e sanitária** em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão.”



Contrastes na
manipulação de produtos
em estabelecimentos **com** e
sem Controle Sanitário
(Serviço de inspeção)







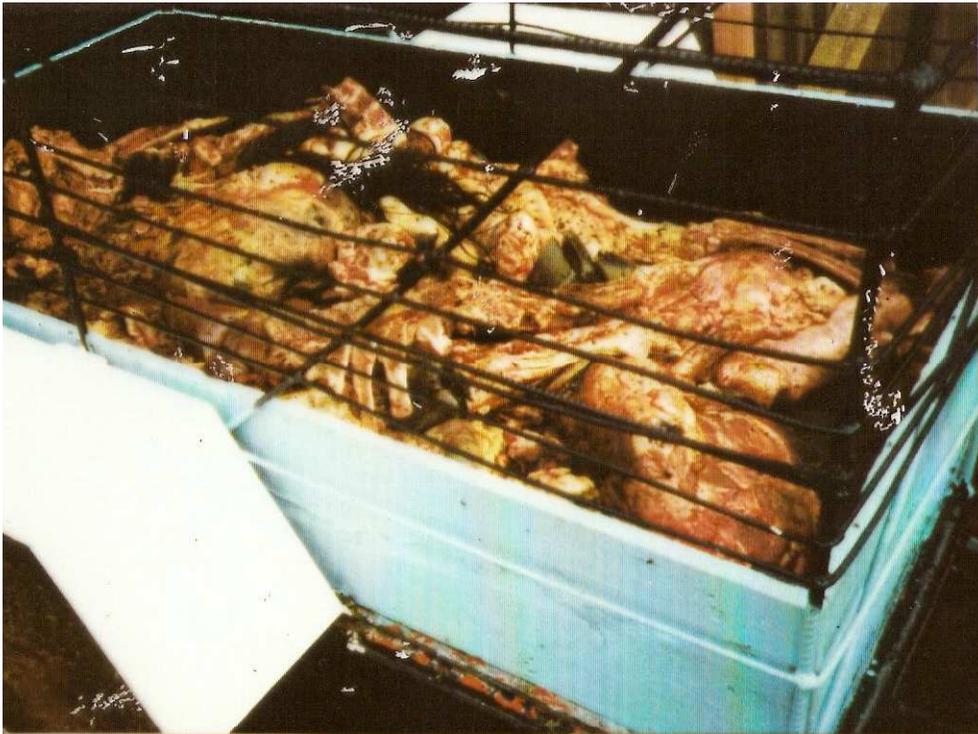
SIM



SIE



SIF



Abate de animais em locais inadequados (pocilga)



Aproveitamento de carcaça de animal morto





Abates em pontos de Comercialização



... e a saúde pública

Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal



Segundo a Organização Mundial da Saúde, alimento de alto risco é:

“Todo aquele que contém em sua composição ingredientes de **proteína animal ou derivados**, e que é comercializado já pronto para o consumo.”

Objetivos do Controle Sanitário

Proteger os consumidores:

- **Dos perigos transmitidos pelos alimentos (inocuidade)** – zoonoses (150), DTAs, alteração do valor alimentício, diminuição da capacidade de conservação, resíduos de produtos químicos
- **Das práticas comerciais enganosas** (correta descrição do produto e fraudes)

Objetivos do Controle Sanitário

Evitar as doenças:

- **Brucelose**
- **Botulismo**
- **Salmonelose**
- **Listeriose**
- **Teniase/Cisticercose**
- ...

Complexidade do Trabalho

1. Investigações de organismos e elementos nocivos: **área da saúde e econômica.**
2. Conhecimento de toda a **cadeia produtiva e industrial,**
3. Domínio dos **aspectos sanitários e tecnológicos dos POA,**
4. Conhecimento de **insumos e serviços** utilizados na agropecuária,
5. Verificação de **fraudes, adulterações** nos produtos
6. Conhecimento dos **resíduos biológicos e químicos**
7. **Na qualidade, conformidade e sanidade dos produtos**
8. **Decisões internacionais** nas atividades sanitárias, (saúde dos animais, saúde humana e ao meio ambiente)
9. **Novas demandas:** rastreabilidade; bem-estar animal; produção sustentável
10. O poder de polícia administrativa

Domínio de conhecimentos

- 1. Anatomia, fisiologia e patologia**
- 2. Microbiologia**
- 3. Sanidade animal**
- 4. Inspeção industrial e sanitária:** procedimentos de inspeção e controle; BPF, APPCC, PPHO;
- 5. Higiene e tecnologia dos POA ;**
- 6. Água de abastecimento industrial;**
- 7. DVAs -Doenças Veiculadas pelos alimentos e zoonoses;**
- 8. PIQ -Padrão de identidade e qualidade dos POA;**
- 9. Classificação e tipificação dos POA;**
- 10. Conhecimento das Cadeias Produtivas e Industriais**

Inspeção voltada aos Processos

Matéria-prima

Animais vivos,
carne, leite, aditivos,
água, embalagens
Bem estar animal

Equipamentos,
instrumentos,
instalações

Processos Operacionais
(APPCC, BPF)
controle de fraudes

Processo

Produto com Qualidade
(SAÚDE PÚBLICA)

Mão-de-obra

Treinamento, hábitos
de higiene, higiene
pessoal

Ambiente e Anexos

Vestiários e sanitários,
Higiene (PPHO), Barreiras
Sanitárias,
Controle de Pragas, Ventilação

Controle ambiental

Tratamento de
resíduos

Papel Indústria X Governo

Indústria



**Qualidade dos
produtos**

Governo



**Verificar o
cumprimento
da legislação**

➤ **Desafio: Órgão Oficiais devem fiscalizar e impedir fraudes, desenvolver métodos validados simples e de baixo custo, e apresentar as indústrias facilidades na implantação de uma nova legislação**

As tarefas desempenhadas pelos Serviços Oficiais de inspeção e fiscalização guardam estreita relação com a função reguladora do Estado:

- **Promoção da Saúde pública**
- Na **defesa** dos interesses difusos dos **consumidores**
- Na defesa dos produtores que se utilizam de insumos e serviços especializados,
- Na promoção de condições para a concorrência saudável entre os agentes econômicos do processo produtivo,
- além da conservação dos recursos naturais, a partir do conceito da função social dos meios de produção

Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA (SAÚDE PÚBLICA)

Dados Internacionais:

- Segundo a OMS, ocorrem 1,8 milhões de mortes anuais devido à ingestão de alimentos e/ou água contaminada (Leitner, 2004).
- 76 milhões de casos estimados por ano nos EUA (323 mil hospitalizações e 5 mil mortes anuais) (Mead et al., 1999).
- Na Inglaterra, 9,4 milhões de casos estimados por ano (Forsythe, 2002).

Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA

- **Brasil**
 - **Doenças Diarréicas Agudas (MS)**
 - **Quase 2.400.000 casos em 2004.**
 - **1999 a 2004: mais de 3.400.000 internações por DTA, com média de 568.000 casos por ano.**
 - **1999 a 2002: 25.281 óbitos (média 6.320/ano).**

Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA

Reflexo econômico direto

- **EUA: U\$ 5 a 17 bilhões por ano no controle de DTA.**
- **Brasil 1999 a 2004: R\$ 280 milhões devido à internações hospitalares.**

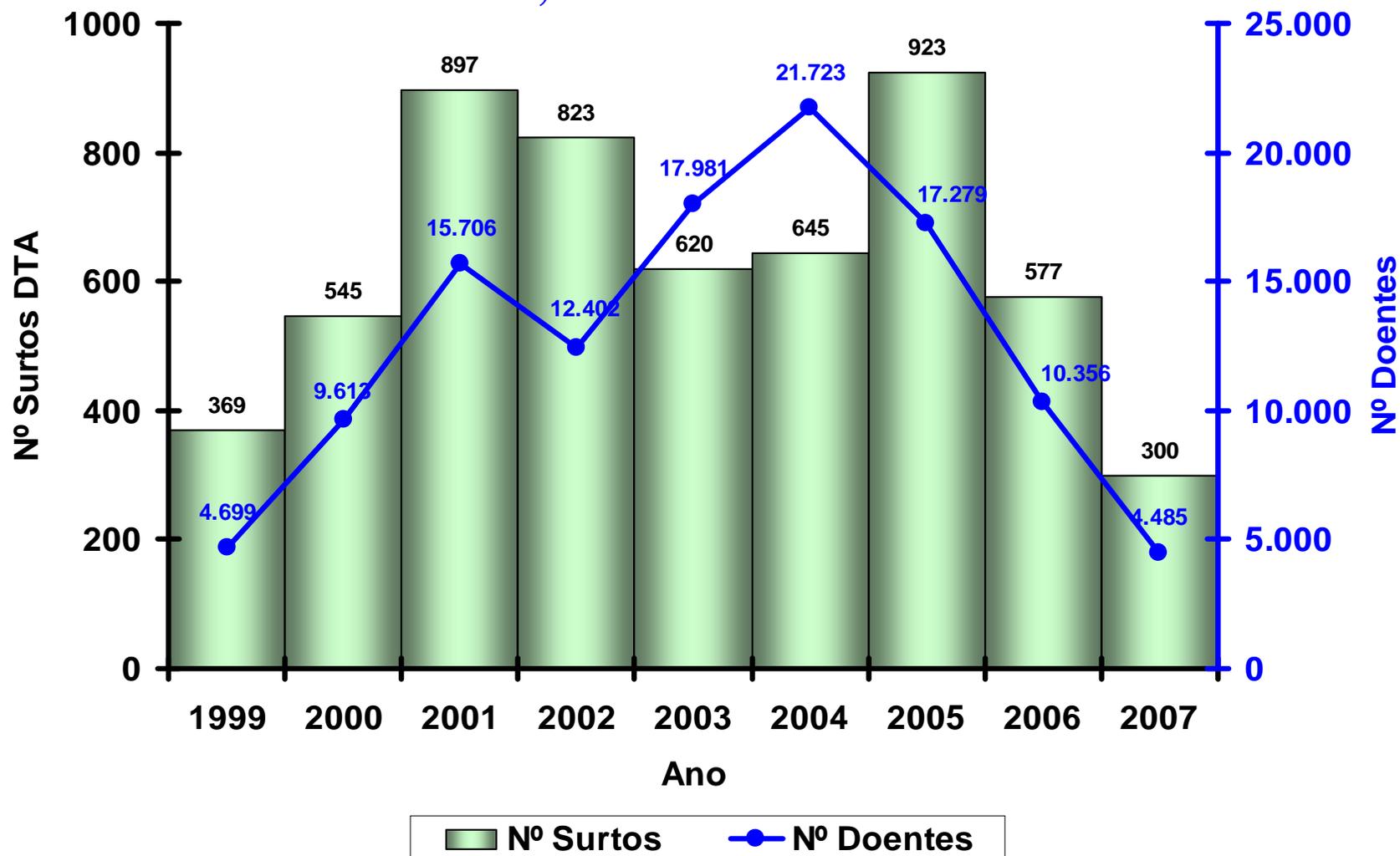
Durante 1999 a 2007* foram notificados:

- **5.699 surtos de DTA**
- **Envolvendo 114.302 pessoas doentes e 61 óbitos**
- **Mediana: 5 pessoas por surto (1-2775 casos)**

Fonte: COVEH/CGDT/DEVEP/SVS/MS

*Dados sujeitos a alterações. Atualizado em 16.10.2007

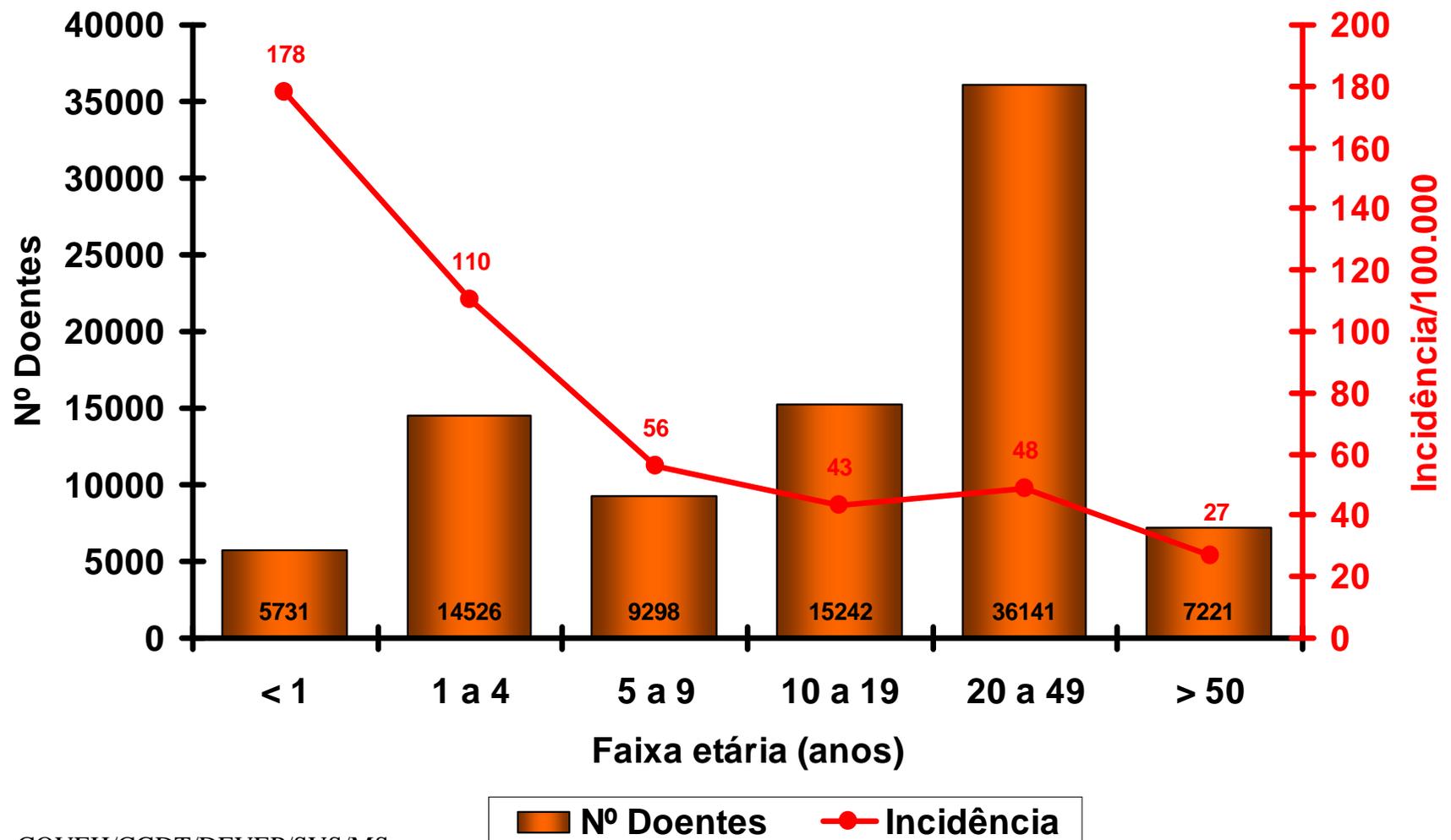
Surtos de DTA e número de doentes, Brasil, 1999 – 2007*



Fonte: COVEH/CGDT/DEVEP/SVS/MS

*Dados sujeitos a alterações. Atualizado em 16.10.2007

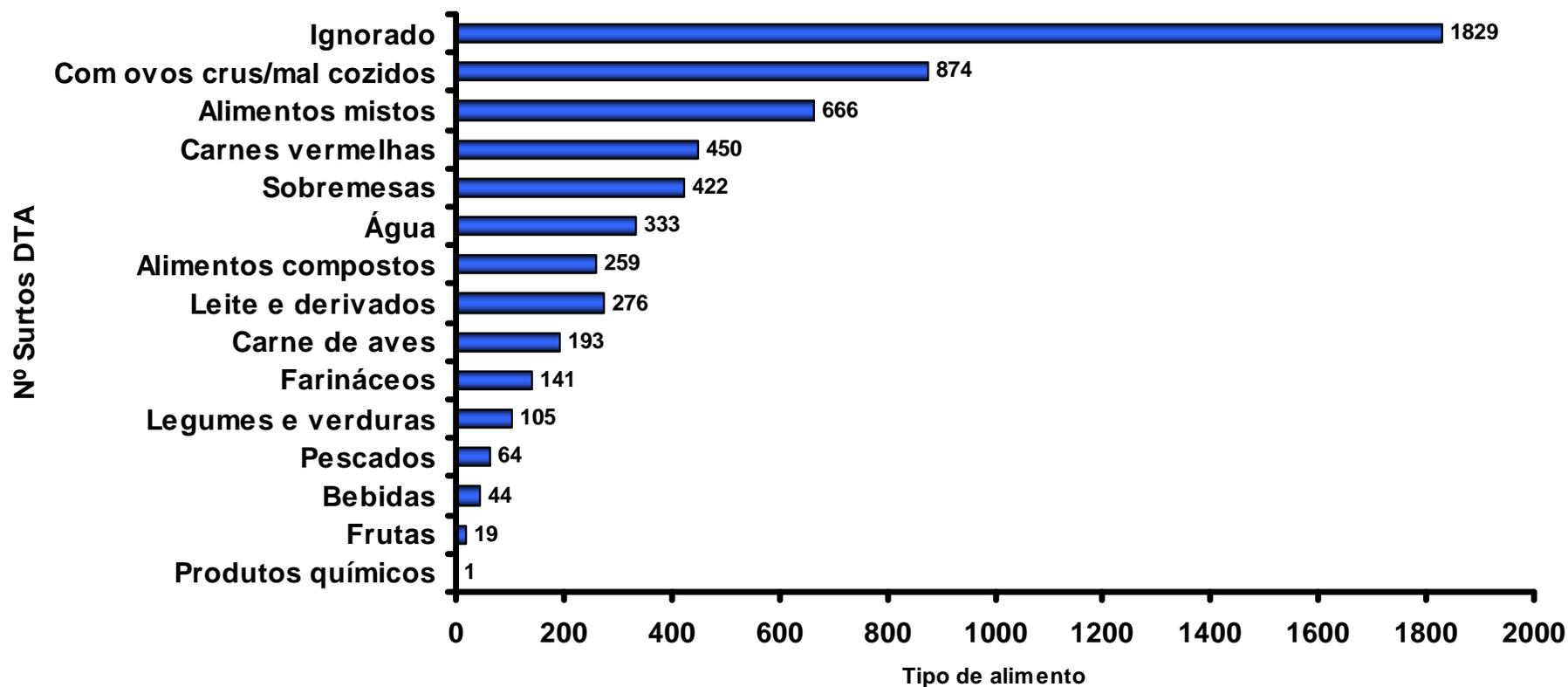
Número de doentes e incidência por faixa etária nos surtos de DTA, Brasil, 1999 – 2007*



Fonte: COVEH/CGDT/DEVEP/SVS/MS

*Dados sujeitos a alterações. Atualizado em 16.10.2007

Surto de DTA por tipo de alimento contaminado, Brasil, 1999 – 2007*



Fonte: COVEH/CGDT/DEVEP/SVS/MS

*Dados sujeitos a alterações. Atualizado em 16.10.2007

Exemplo de atuação

Antes



Depois









Obrigado

marcelovallandro.cnspv@cfmv.gov.br