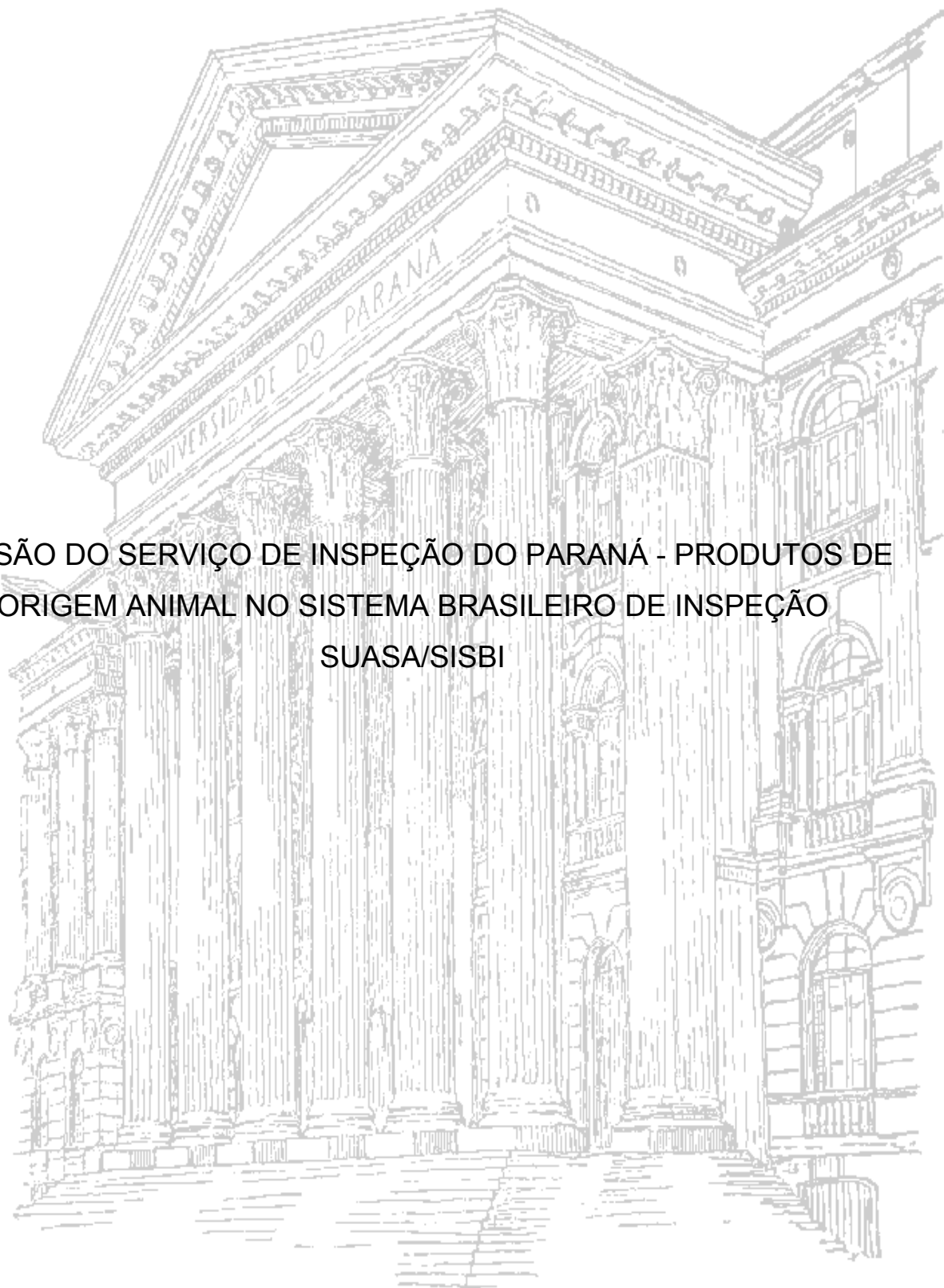


ANA LÚCIA MENON

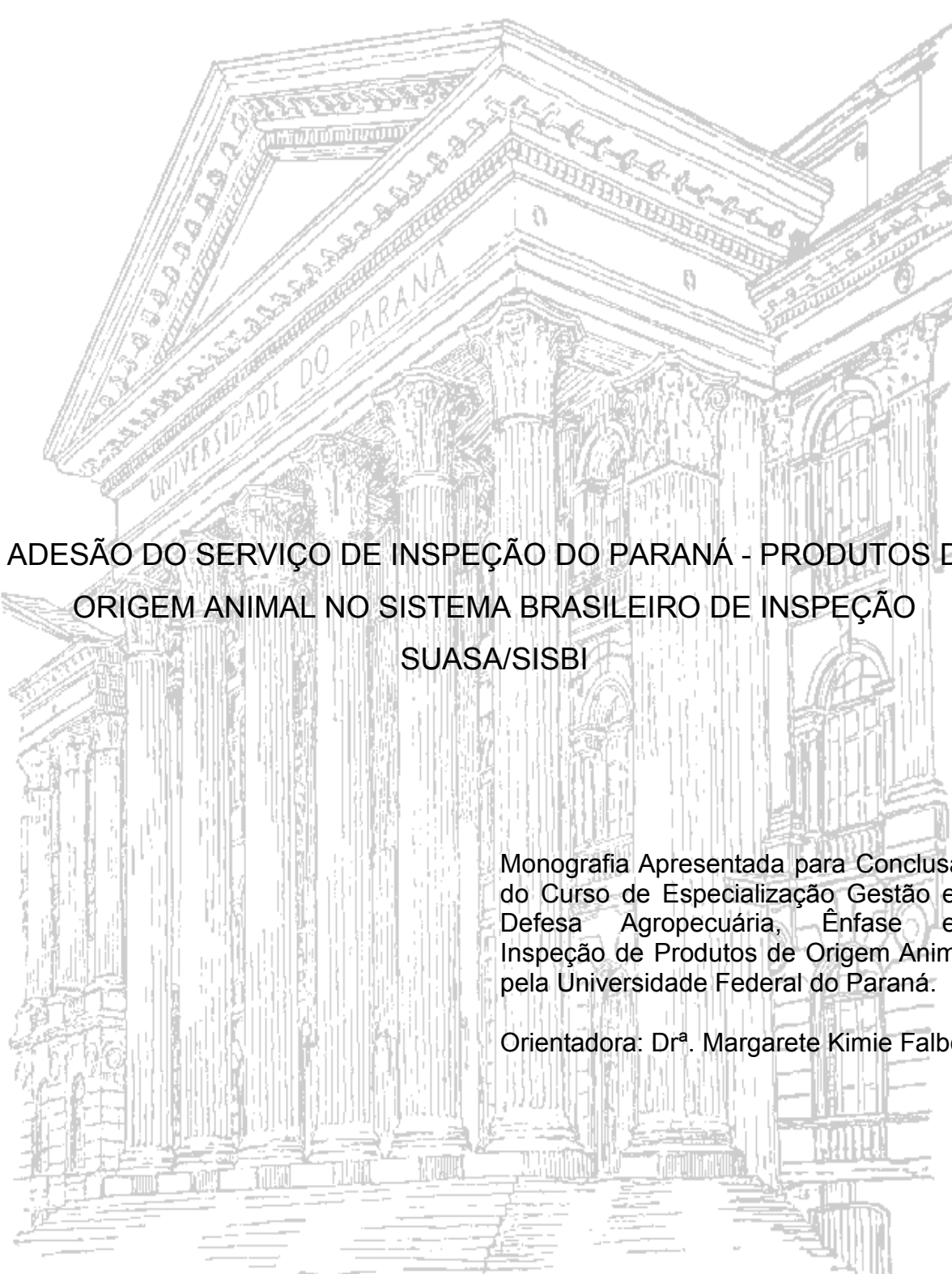
ADESÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ - PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL NO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO
SUASA/SISBI



CURITIBA

2011

ANA LÚCIA MENON



ADESÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ - PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL NO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO
SUASA/SISBI

Monografia Apresentada para Conclusão
do Curso de Especialização Gestão em
Defesa Agropecuária, Ênfase em
Inspeção de Produtos de Origem Animal
pela Universidade Federal do Paraná.

Orientadora: Dr^a. Margarete Kimie Falbo

CURITIBA

2011

TERMO DE APROVAÇÃO

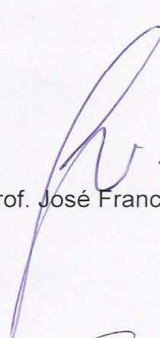
Ana Lúcia Menon

**ADESÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ- PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL NO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO SUASA/SISBI**

Monografia aprovada como requisito parcial para obtenção do Certificado de Especialização no Curso de Especialização Gestão em Defesa Agropecuária: com ênfase em Inspeção de Produtos de Origem Animal, Universidade Federal do Paraná – UFPR, pela seguinte banca examinadora:

Orientador(a): Margarete Kimie Falbo

Membros:


Prof. José Francisco Warth


Prof. Renato Silva de Sousa


Prof. Antonio Waldir Cunha da Silva

Curitiba, 31/08/2011

RESUMO

O SUASA-SISBI tem como objetivo harmonizar os serviços de inspeção, sob a coordenação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento(MAPA), visando sobretudo a oferta de alimentos seguros para o consumidor brasileiro. Este trabalho buscou mostrar as etapas e as dificuldades encontradas pelo Estado do Paraná e pelas empresas que solicitaram adesão ao sistema, em obter equivalência às normas do Ministério da Agricultura. A metodologia utilizada foi de acompanhar a evolução do Estado e das empresas desde o início do pleito de adesão em 2008 até o final do ano de 2010, através dos relatórios de auditorias efetuados pelo MAPA. Os resultados encontrados mostraram que num universo de 476 empresas registradas no SIP/POA apenas 38 demonstraram interesse em aderir ao SISBI/POA, destas 9 foram indicadas para a primeira fase e somente 3 conseguiram obter a equivalência no período estudado. Apesar de o Paraná ter um Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal estruturado e suas legislações e normas serem baseadas nas normas do MAPA, a dificuldade para a adesão e equivalência ficou patente nas auditorias efetuadas do MAPA.

Palavras chaves: MAPA, harmonização, equivalência, auditoria

ABSTRACT

The SUASA-SISBI aims to harmonize the inspection services under the coordination of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA), aimed especially the food supply safe for Brazilian consumers. This study aimed to show the steps and the difficulties encountered by the State of Paraná and the companies that have requested membership in the system, equivalent to those obtaining in the Ministry of Agriculture. The methodology used was to monitor the state and enterprises since the beginning of the election of accession in 2008 until the end of 2010, through the reports of audits performed by the MAPA. The results showed that in a universe of 476 companies registered in the SIP / POA in the period, only 38 expressed interest in joining the SISBI / POA, these 9 were indicated for the first phase and only three managed to get the equivalent in the period studied. Although the Paraná have an Inspection Service Animal Products and structured their laws and rules are based on the standards of the MAPA, the difficulty for membership and equivalence was reflected in the audits performed MAPA.

Key words: Ministry of Agriculture, inspection, harmonization, recognition, audit

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APPCC (HACCP)- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF (GMP)- Boas Práticas de Fabricação

CDC- Centers for Disease Control and Prevention

DIPOA- Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DTA- Doenças Transmitidas por Alimentos

FAO- Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

MAPA- Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

MIP- Manejo Integrado de Pragas

POP- Procedimento Operacional Padrão

PPHO(SSOP)- Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional

RESIP- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Paraná

RIISPOA- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RTIQ- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade

SEAB- Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento

SDA- Secretaria de Defesa Agropecuária

SIH- Sistema de Informações Hospitalares

SIM- Sistema de Informação sobre Mortalidade

SIP/POA- Serviço de Inspeção do Paraná - Produtos de Origem Animal

SISBI- Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SUASA- Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária

SVS- Secretaria de Vigilância em Saúde

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
1.1. TEMA.....	3
1.2. PROBLEMA.....	3
1.3. HIPÓTESES.....	4
1.4. OBJETIVOS.....	5
1.4.1. Objetivo geral.....	5
1.4.2. Objetivos específicos.....	5
1.5. JUSTIFICATIVA.....	5
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	7
3. METODOLOGIA	14
3.1. APRESENTAÇÃO DO REQUERIMENTO PELO ESTADO.....	14
3.2. CRIAÇÃO DO MANUAL DE AUDITORIA INTERNA DO SIP/POA.....	15
3.2.1. Formação das equipes.....	15
3.2.2. Reunião inicial.....	16
3.2.3. Relatório final.....	16
3.2.4. Reunião final.....	17
3.2.5. Ações corretivas.....	17
3.2.6. Relatórios e listas de verificações.....	18
3.2.7. Materiais de apoio.....	19
3.3. ESCOLHA DAS EMPRESAS A SEREM INDICADAS.....	19
3.4. AUDITORIAS EFETUADAS PELO MAPA.....	19
3.4.1. Auditoria de orientação e documental.....	19
3.4.2. Auditoria operacional pelo MAPA.....	20
3.5. RELATÓRIOS DAS AUDITORIAS.....	20
3.6. CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS PELO MAPA.....	21
4. RESULTADOS	22
4.1. AUDITORIAS PRÉVIAS REALIZADAS PELO SIP/POA.....	22
4.2. RELATÓRIO DA 1ª AUDITORIA DE ORIENTAÇÃO DO MAPA.....	25

4.2.1. Plano de ação apresentado pelo Paraná para o relatório.....	25
4.3. RELATÓRIO DA 1ª.AUDITORIA OPERACIONAL DO MAPA	27
4.3.1. Achados de auditoria no Serviço de Inspeção.....	27
4.3.2. Achados de auditoria nas unidades regionais.....	27
4.3.3. Avaliação da atuação dos SIPs junto aos estabelecimentos.....	28
4.3.4. Ações corretivas para a 1ª auditoria operacional do MAPA.....	29
4.3.4.1. Pelo Estado.....	29
4.3.4.2. Pelas empresas.....	30
4.4. RESULTADO DA 2ª AUDITORIA OPERACIONAL DO MAPA.....	31
4.4.1. Plano de ações corretivas.....	32
4.5. RESULTADO DA 3ª AUDITORIA OPERACIONAL DO MAPA.....	33
4.5.1. Ações corretivas para o relatório do MAPA.....	33
4.6. RECONHECIMENTO DO PLEITO DE ADESÃO	34
5. DISCUSSÃO.....	35
6. CONCLUSÕES.....	39
7. REFERÊNCIAS.....	40

1 INTRODUÇÃO

Enquanto no mundo a triste realidade constatada pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), onde mais de 1 bilhão de pessoas sofrem com a fome de forma crônica em todo o mundo (FAO, 2009), outros que tem poder aquisitivo para comprar alimentos e estão cada vez mais bem informadas, não querem correr o risco de morrer pela boca.

Aliado a necessidade do aumento de produção e diante destas diferentes realidades, as empresas que produzem alimentos, bem como os órgãos de fiscalização, estão buscando formas de garantir a segurança alimentar dos consumidores para evitar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) que podem trazer além de prejuízo econômico para as empresas, grandes problemas para o consumidor.

Dados publicados pelo Centers for Disease Control and Prevention (CDC) estimam que a cada ano 1 a cada 6 americanos ficam doentes ou seja, 48 milhões de pessoas, das quais 128.000 serão hospitalizadas e 3000 morrerão de doenças transmitidas por alimentos nos E.U.A. (CDC, 2011).

Segundo o boletim eletrônico epidemiológico da Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS), os dados do Sistema de Informações Hospitalares (SIH) do Ministério da Saúde, de 1999 a 2004, mostraram a ocorrência de 3.410.048 internações por DTA e o Sistema de Informação sobre Mortalidade (SIM), de 1999 a 2002, notificou 25.281 óbitos por DTA, com uma média de 6.320 óbitos/ano. Apesar da comprovada relação de várias doenças com a ingestão de alimentos contaminados, do elevado número de internações hospitalares e da persistência de altos índices de mortalidade infantil por diarreia, em alguns Estados e Municípios do País, pouco se conhece da real magnitude do problema, pois os casos e surtos de DTA não são notificados (SVS; ano 5, nº6).

Segundo Van Amson *et al.*(2006), no Paraná, dados obtidos oficialmente e disponíveis de surtos de DTAs apontam como agentes etiológicos mais comuns os de origem bacteriana, destacando-se *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* sp. Verificou-se também que os alimentos mais frequentemente associados aos surtos

são de origem animal, sendo os domicílios os locais de ocorrência de maior incidência.

Portanto, a inspeção higiênico sanitária dos produtos de origem animal (POA) assume primordial importância na prevenção de contaminações tanto de origem bacteriana como físicas ou químicas que possam causar danos a população, visto que na maioria dos surtos provocados estão envolvidos POA, que por suas características intrínsecas como alto nível de proteínas, vitaminas e atividade água, são alimentos que se contaminam ou deterioram muito facilmente. A inspeção tem também como objetivo, prevenir doenças consideradas zoonoses, de interesse à saúde pública e doenças de interesse sanitários e econômicos capazes de causar grandes perdas às atividades agropecuárias, visto que são nos estabelecimentos de abate que muitas doenças são notificadas e rastreadas pelos órgãos de vigilância.

No Paraná, com relação à inspeção de produtos de origem animal, em 24 de maio de 1994 foi assinada a lei 10.799 que tornou obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial em todo o território Estadual de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis criando o Serviço de Inspeção do Paraná-Produtos de Origem Animal (SIP/POA).

Com as experiências vivenciadas no decorrer de 1989 a 2005 verificou-se que por tratar-se de um país continental com diferenças regionais e culturais muito grandes, e sem que houvesse uma coordenação nacional, começaram a ocorrer discrepâncias na criação e interpretação das legislações, onde cada Estado ou Município tinha uma aplicação para a inspeção, mesmo que a maioria estivesse embasada ou adotasse o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Com o intuito de padronizar os procedimentos de inspeção nos diferentes níveis Federal, Estadual e Municipal, com base na lei 8171/91 da política agrícola, lei 9.712/98, decreto 5741/2006, e Instrução Normativa 19 de julho de 2006, nasce o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuário e incluído neste o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SUASA-SISBI/POA).

O SUASA-SISBI tem como objetivo harmonizar os serviços de inspeção, sob

a coordenação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). A importância do SISBI/POA é contribuir para a oferta de alimentos saudáveis aos consumidores, possibilitar maior inserção dos produtos da agricultura familiar no mercado formal local, regional e nacional, fortalecer os municípios, abrindo espaço para integração dos mesmos e incentivando o desenvolvimento local e dos territórios e integrar os serviços de inspeção federal, estadual e municipal, reduzindo o comércio de produtos sem inspeção (MAPA/SDA, 2007).

A instrução normativa 19 regulamenta os requisitos para adesão dos Estados, Distrito Federal e Municípios individualmente ou por meio de consórcios bem como os critérios para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção (MAPA/SDA,2007).

Para que os Estados ou Municípios pleiteiem a adesão ao SISBI/POA é necessário cumprir uma série de etapas e demonstrar equivalência com o SIF/POA, ou seja, que as medidas de inspeção higiênico-sanitárias e tecnologias aplicadas por diferentes sistemas de inspeção, alcancem os mesmos objetivos: fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos estabelecidos pelo DIPOA.

Desta forma, objetivou-se neste trabalho descrever as etapas e as dificuldades encontradas para obtenção da equivalência e adesão ao SISBI/POA no Estado do Paraná.

1.1 TEMA

Adesão do Serviço de Inspeção dos Produtos de Origem Animal do Estado do Paraná ao Sistema Brasileiro de Inspeção.

1.2 PROBLEMA

Para obtenção da equivalência com a inspeção federal é necessário atender uma série de critérios como cumprimento da legislação federal ou disposição de

regulamentos equivalentes reconhecidos pelo MAPA. Ou seja, todos os procedimentos e a organização relacionados a inspeção deverão ser realizados por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados. Os requisitos para obtenção da equivalência são definidos em relação a: infra estrutura, inocuidade dos produtos de origem animal, qualidade dos produtos de origem animal, controle ambiental e prevenção e combate a fraude econômica (MAPA-IN19, 2006).

Atualmente, o problema no SIP/POA é a falta de harmonização das empresas e da fiscalização, pois independentemente da legislação ser única para todo o Estado, cada região tem suas peculiaridades e cada fiscal regional tem uma visão sobre o trabalho de fiscalização. Nos núcleos Regionais da Secretaria de Agricultura do Estado que são ao todo vinte, cada fiscal tem uma forma de arquivamento de documentos. Esta falta de harmonização e padronização dificulta o cumprimento dos pré-requisitos necessários para a adesão do Estado ao SISBI.

1.3 HIPÓTESES

Se com este trabalho pudermos demonstrar como é o procedimento e as dificuldades enfrentadas pelo Estado do Paraná para conseguir a adesão ao SISBI, poderemos a partir disto ajudar outros Estados e Municípios que queiram pleitear a adesão ao sistema, visto que podem corrigir os erros e buscarem equivalência de legislação e de procedimentos antes do pleito, não incorrendo nos mesmos erros, diminuindo assim o tempo para a implantação, evitando deslocar as equipes de auditorias do MAPA desnecessariamente. Da mesma forma para as empresas que pleitearem a adesão ao sistema, pois saberão exatamente quais os procedimentos que devem ter implantados, e o que atender para obter a equivalência, conseguindo a médio prazo que mais pequenas empresas do Paraná possam vender seus produtos fora do Estado abrindo novos mercados.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo geral

Aderir o SIP/POA-Paraná ao SISBI, através do atendimento a IN 19.

Descrever as etapas e as dificuldades encontradas para obtenção da equivalência e adesão ao SISBI/POA no Estado do Paraná.

1.4.2 Objetivos específicos

Fazer auditorias prévias nas empresas e escritórios regionais e em curto e médio prazo padronizar suas ações indicadas para o SISBI para que efetuem os autocontroles que garantam segurança alimentar aos consumidores;

Buscar a correção dos problemas estruturais e documentais existentes nas empresas indicadas;

Verificar se a planta aprovada das empresas indicadas corresponde à estrutura física que efetivamente existe, caso haja mudanças solicitar a inclusão e aprovação das mudanças ocorridas;

Padronizar os programas de autocontroles efetuados pelas empresas e que estas tenham registros auditáveis;

Padronizar o arquivamento de documentos nos Núcleos Regionais e Sede;

Fazer as ações corretivas para atender as não conformidades apontadas nas auditorias do MAPA.

1.5 JUSTIFICATIVA

A implantação do sistema SISBI/POA no Estado do Paraná possibilitará registros e demais evidências auditáveis que comprovem o efetivo controle da inspeção tecnológica e higiênico sanitária, inclusive no que se refere ao trânsito de animais obtidos por meio de registros, análises físico-químicas e microbiológicas da

água de abastecimento e de produtos elaborados (IN19), prevenindo erros que possam afetar a fabricação de produtos, e também prevenir contra fraudes econômicas que prejudiquem o consumidor.

Desta forma, ter-se-á a garantia que a chancela do SIP/POA utilizada por empresas que obedecem rigorosamente as normas sanitárias de produção, ofereçam ao consumidor a confiança na fiscalização e em produtos com a marca SIP/POA e SISBI/POA, a partir do momento em que os produtos tenham sempre um alto padrão de identidade e qualidade.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Os registros mais antigos sobre controle de alimentos são provenientes dos egípcios, sempre relacionados às práticas religiosas, onde os animais para oferendas eram cuidadosamente inspecionados, devendo ser sadios e sem manchas. A civilização judaica adotou estes preceitos sob a denominação de Leis Mosaicas -(Moisés-Antigo Testamento) - onde os Livros Levítico 11 (4,5,6 e 8) e Deuteronômio 14 (10,21), faz a classificação dos animais em limpos e imundos e estabelecem-se as regras principais para o seu consumo (PRATA; FUKUDA, 2001).

No Brasil, os órgãos responsáveis pelo sistema tradicional de qualidade de Produtos de Origem Animal, envolvem as secretarias ou departamentos de Defesa Sanitária, de Inspeção Sanitária, e a rede federal de laboratórios de patologia animal e de análises de alimentos, os quais estão subordinados ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com uma longa história de relevantes serviços prestados ao desenvolvimento da agroindústria de alimentos (FELÍCIO, 2006).

Segundo Pardi *et al.* (2001, p. 33) “os fatos de maior importância no campo da inspeção sanitária de produtos de origem animal no Brasil ocorreram no limiar deste século”.

2.1 Evolução cronológica das leis sobre a inspeção no País:

- Ano 1909

Em 1909, foi criada a Diretoria de Indústria Animal através de Decreto 7.622/1909, nesta legislação constava a indicação referente a inspeção sanitária e tecnológica de produtos de origem animal. Mais tarde foi criado o Serviço de Veterinária (Decreto 8.331/1910), regulamentado em 1911, constando de texto legal como exigência: “A inspeção sanitária de matadouros, entrepostos frigoríficos e estabelecimentos de laticínios”. (Pardi *et al.*,2001, p. 33)

- Ano 1915

A participação do Brasil no mercado internacional como exportador, em 1914, resultou devido ao aumento da demanda de carnes após a primeira guerra mundial, ocorrendo a instalação de grandes matadouros-frigoríficos anglo-americanos e a organização do primeiro regulamento denominado Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais Decreto 11.426/1915 (Pardi *et. al.*, 2001).

- Ano 1928

Em 1928 houve a instituição das seções de carnes e de leites e derivados (Decreto 14.711/1921); e Instruções para reger a inspeção sanitária federal de frigoríficos, fábricas e entrepostos de carnes e derivados. Em 1933 ocorreu a criação do Serviço de Indústria Pastoril, subordinado ao Departamento Nacional de Produção Animal, constituído por quatro inspetorias regionais, seis laboratórios regionais e o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA).

A partir do Decreto 24.540/1934, a regulamentação determinou a participação exclusiva do médico veterinário na execução da Inspeção Federal (Pardi *et. al.*, 2001).

- Ano 1950

Marco histórico mais significativo da inspeção sanitária de produtos de origem animal, ocorreu com a Lei 1.283 de 18 de dezembro de 1950, que instituiu a obrigatoriedade da inspeção sanitária de produtos de origem animal no Brasil. Por esta simples razão, é considerada por muitos como a Lei "Mãe" da inspeção. Além disso, ela atribuía a responsabilidade de execução aos Governos Federal, Estadual e Municipal, de acordo com o âmbito do comércio atendido pela indústria. (FONSECA; SOUZA FILHO, 2002).

Segundo a Portaria 46 de 1998, a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal tem seus fundamentos técnicos - científicos e jurídicos, procedimentos e mandamentos administrativos inseridos em lei específica, mais precisamente Lei 1.283 de 18/12/50 (DOU de 19/12/50). Esta lei por sua vez dá

lastro aos decretos 30.691, de 20/03/52 e 1255, de 25/06/62, o primeiro aprovando o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e o segundo alterando-o (MAPA, 1998).

- Ano 1971

Em 1971, decretou-se a Federalização da inspeção, passando a constituir competência exclusiva da União em todo o território nacional, a cargo do Serviço de Inspeção Federal da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal-DIPOA, vinculada ao Ministério da Agricultura (Lei nº 5.760, promulgada em 03.12.71) objetivando o comércio exterior e a exportação, além da tentativa de padronização dos procedimentos da inspeção sanitária (Prata; Fukuda, 2001).

Lei que um de seus maiores artífices afirmou ter sido “a maior campanha de saneamento já encetada no campo de alimentos no Brasil”. Esta lei pretendeu suprir as notórias deficiências constatadas nos serviços de inspeção nas alçadas estaduais e municipais (PARDI *et al*, 2001, p. 34).

- Ano 1989

Em 23 de novembro de 1989 foi criada a lei 7. 889 que descentralizou as ações de inspeção de produtos de origem animal ficando também a cargo dos Estados, Municípios e Distrito Federal registrar e fiscalizar os estabelecimentos de Produtos de Origem Animal, ao mudar a redação do art. 4º e 7º da lei 1283 de 1950 (MAPA/SDA, 2007).

A lei 7.889 de 23/11/89 (DOU de 24/11/89), além de disciplinar as sanções relativas às infrações a legislação dos produtos de origem animal (POA), redefiniu as áreas de competência da União, dos Estados, e dos Municípios na fiscalização dos Produtos de Origem animal (PRATA; FUKUDA, 2001).

- 1997

Por meio da Portaria 368, de 04 de setembro de 1997, o Ministério da Agricultura aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores e Industrializadores de alimentos. Este regulamento estabelece os requisitos gerais

(essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados para consumo humano (MAPA, 1997).

- Ano 2005

Através das Circulares 175 e 176/2005/CGPE/DIPOA, o Ministério da Agricultura regulamenta as diretrizes e procedimentos para a verificação dos programas de autocontroles efetuados pelas empresas, com base no controle de processos. Em síntese, esse procedimento fundamenta-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênica sanitária dos produtos expostos ao consumo da população (MAPA, 2005).

Segundo a Circular 175/2005, o DIPOA insere nas suas tarefas rotineiras, a avaliação da implantação e da execução, por parte da indústria inspecionada, dos chamados programas de autocontrole. As modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de alimentos tratam estes programas como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos. No DIPOA, estes programas incluem o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional-PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação-BPFs (GMPs).

Todo o processo de produção (cortes de carnes, embutidos, enlatados, etc.), aplicando-se os modernos instrumentos de gerenciamento voltados para a qualidade, é visualizado como um macroprocesso. Este macroprocesso, do ponto de vista da inocuidade do produto, é composto de vários processos, agrupados basicamente em quatro grandes categorias: matéria-prima, instalações, equipamentos, pessoal e metodologia de produção, todos eles, direta ou indiretamente, envolvidos na qualidade higiênico-sanitária do produto (MAPA, 2005).

A circular 176/2005 faz a modificação das instruções para verificação de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), encaminhados pela Circular 201/97 e aplicação dos procedimentos de verificação dos elementos de inspeção previstos na circular 175/2005.

A premissa dos programas de autocontrole fundamenta-se na responsabilidade dos estabelecimentos de garantir a qualidade higiênico sanitária e

tecnológica dos seus produtos através de um sistema de controle de qualidade capaz de antecipar a materialização dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações, de forma que o sistema possa sofrer, continuamente a verificação do Serviço Oficial de Inspeção de Produtos de Origem Animal (MAPA, 2005).

... uma vez montado pela empresa um esquema de controle de qualidade, reduzem-se o peso da tarefa e o trabalho da intervenção oficial. Nem toda indústria, porém, está suficientemente convencida de que o investimento em controle de qualidade tem retorno e alguns industriais, por falta de capacidade empresarial ou de idoneidade moral, teimam em menosprezar as boas normas de segurança e de qualidade, apoiando suas vendas numa falsa promoção ou na exploração de camadas de consumidores menos exigentes e/ou menos esclarecidos (PARDI, *et al.*, 2001, p. 449).

- Ano 2006

Com o intuito de padronizar os procedimentos de inspeção nos diferentes níveis Federal, Estadual e Municipal, com base na lei 8171/91 da política agrícola, lei 9.712/98, decreto 5741/2006, e Instrução Normativa 19 de julho de 2006, nasce o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária e incluído neste, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SUASA-SISBI).

A Instrução Normativa 19 de 24 de julho de 2006 estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e Municípios ao SISBI. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento como instância central e superior, coordena o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária e expedirá instruções complementares que se fizerem necessárias, observando o disposto no art. 2º do decreto 5.741 de 30 de março de 2006 (MAPA,2007).

Os requisitos para obtenção da equivalência dos Serviços de Inspeção são definidos em relação a:

I - Infra-estrutura administrativa: serão avaliados se o serviço possui recursos humanos, profissionais capacitados em número compatível e que tenham ingressado por meio de concursos públicos, infra-estrutura física, sistema de informação – banco de dados sobre todo o serviço, infra estrutura – veículos oficiais em número e condições adequadas.

II - Inocuidade dos produtos de origem animal: serão avaliados atividades de

inspeção sanitária, condições de higiene que são produzidos, aspectos tecnológicos dos produtos e Boas Práticas de Fabricação (BPF).

III - Qualidade dos produtos de origem animal: serão avaliados os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ, aprovação de Rotulagens.

IV - Prevenção e combate à fraude econômica: serão avaliados os Programas de Prevenção e Combate a Fraudes Econômicas dos Serviços de Inspeção.

V - Controle ambiental: será avaliado o atendimento da regularidade ambiental e da autorização para construção dos estabelecimentos, de acordo com legislação dos órgãos responsáveis.

Quanto aos documentos para solicitar adesão ao SISBI/POA, são necessários:

- requerimento de reconhecimento da Equivalência pelo Serviço de Inspeção interessado;
- solicitação à Secretaria de Agricultura do Estado para que o MAPA supervisione diretamente o Município, quando for o caso;
- programa de trabalho de inspeção e fiscalização;
- organograma do órgão; legislações pertinentes à atividade;
- relação de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção;
- programação das atividades de inspeção e fiscalização;
- programa de treinamento do pessoal técnico; dados gerais do Estado, Distrito Federal e Municípios(MAPA;Circular 52, 2006 e Instrução Normativa 19,2006).

Os Serviços de Inspeção que solicitarem adesão ao SISBI-POA serão auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para avaliação técnica e administrativa em Instância Central(MAPA,2007).

Auditoria é um exame cuidadoso, sistemático e independente das atividades desenvolvidas em determinada empresa ou setor, cujo objetivo é averiguar se elas estão de acordo com as disposições planejadas e/ou estabelecidas previamente. Se foram implementadas com eficácia e se estão adequadas (em

conformidade) à consecução dos objetivos. As auditorias podem ser classificadas em: auditoria externa e auditoria interna. Atualmente, a auditoria externa se distribui em diversas áreas de gestão, havendo várias ramificações: auditoria de sistemas, auditoria de recursos humanos, auditoria de qualidade etc. (WIKIPEDIA. AUDITORIAS).

As ações de auditoria são realizadas para eliminar as causas das chamadas não conformidades, defeitos ou situações indesejáveis, as quais são caracterizadas pelo não atendimento aos requisitos específicos, normas, padrões e critérios definidos, que são classificadas em dois níveis: a) maiores- ausência ou total falha de um procedimento, b) menores- observações isoladas quanto a uma falha. A não conformidade deve ser reconhecida pelo auditado, gerando um relatório de ação corretiva, que é realizado para eliminar as causas de uma não conformidade, defeito ou situação indesejável existente, com o intuito de prevenir sua repetição. Todas as observações durante uma auditoria são documentadas no “*check list*” específico (Giordano, 2008).

3 METODOLOGIA

Este trabalho foi conduzido pela SEAB/PR, divisão do SIP/POA, no período compreendido entre os anos de 2008 a 2010.

Para atingir o objetivo proposto foi avaliado todo o processo desde o pleito de adesão, acompanhamento das auditorias internas e externas, formação de equipes, acompanhamento das empresas aprovadas até o final do ano de 2010, que serão apresentados a seguir:

3.1 APRESENTAÇÃO DO REQUERIMENTO PELO ESTADO E JUNTADA DE DOCUMENTOS PARA A ADESÃO.

Para iniciar o pleito de adesão foi necessário primeiramente o Estado formalizar o pedido, fazendo a juntada de documentos, instruindo o processo com o programa de trabalho de inspeção e fiscalização e a comprovação de estrutura e equipe compatíveis com as atribuições, atendendo as orientações do MAPA descrito na IN 19, sendo eles:

- requerimento de reconhecimento da equivalência pelo Serviço de Inspeção interessado, programa de trabalho de inspeção e fiscalização;
- organograma do órgão legislações pertinentes à atividade;
- programas desenvolvidos;
- relação de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção contendo informações como CNPJ ou CPF, número do registro no serviço, classificação, endereço completo, telefone, fax, endereço eletrônico;
- data do registro, produtos e dados de produção;
- programação das atividades de inspeção e fiscalização;
- programa de treinamento do pessoal técnico, dados gerais do Estado;
- lista dos estabelecimentos que se propuseram a integrar o SISBI.

Após a análise e auditoria inicial da parte documental foi gerado um relatório o qual necessitou de complementação de dados sendo enviado e solicitado ao

Estado para conhecimento e providências.

3.2 CRIAÇÃO DO MANUAL DE AUDITORIA INTERNA DO SIP/POA

Concomitante ao envio da documentação ao MAPA e solicitação do pleito de adesão ao SISBI, o SIP/POA criou o Manual de Auditoria/Supervisão do SIP/POA, que explica passo a passo o que os auditores do SIP devem atender, e incluindo os check lists para verificação das empresas indicadas para o SISBI . Estas empresas foram auditadas pelas chefias de áreas e equipes de auditorias, antes das auditorias do MAPA, para verificar se atendiam as normas de equivalência. Este processo será explicado nos sub itens 3.2.1 a 3.2.7 da metodologia. Posteriormente, a médio e longo prazo essas auditorias estão sendo realizadas em todas as empresas do SIP/POA.

3.2.1 Formação das equipes

Foram formadas equipes de auditorias, com membros indicados pelos chefes das áreas com a anuência do chefe de divisão do SIP/POA, estes foram treinados pelo chefe de área. A coordenação da equipe coube ao chefe de área.

Para fazer auditoria a campo, as equipes foram constituídas por dois membros mais os fiscais do Núcleo Regional, designados pelo chefe da área, que não necessariamente acompanhou os trabalhos a campo. Houve rotatividade das equipes, evitando-se o máximo possível que a mesma empresa fosse auditada pela mesma equipe por duas ou mais vezes consecutivas. A partir de uma primeira equipe bem treinada, esta serviu como multiplicadora para os demais membros do SIP/POA , sendo que em médio prazo todos os profissionais do SIP/POA deverão estar treinados ou terem acompanhado pelo menos uma auditoria.

As auditorias prévias realizadas pelo SIP/POA nos meses de abril e maio de 2009, antes da primeira auditoria do MAPA, tiveram como objetivo verificar as

condições estruturais, atividades de inspeção tecnológica e higiênico sanitárias bem como a verificação da implantação dos programas de autocontroles e registros auditáveis em planilhas. Foram realizadas pelo SIP/POA nos estabelecimentos relacionados na listagem encaminhada para Brasília, sendo 9 empresas indicadas e os resultados estão descritos no item 4.1. dos resultados.

3.2.2 Reunião inicial

Foi realizada uma reunião inicial com os signatários da empresa explicando o escopo da auditoria, e que, foi feito o relatório final e reunião com os responsáveis legais pela empresa, RTs e inspetores. Depois de auditar todas as atividades, a equipe auditora analisou criticamente as observações para determinar quais deveriam ser registradas como não conformidades. A equipe auditora certificou-se que tudo estava documentado de modo claro e conciso e comprovado por evidências. As não conformidades foram identificadas em relação aos requisitos especificados das normas, procedimentos ou métodos segundo a auditoria foi conduzida, e as observações foram avaliadas juntamente com o auditado.

3.2.3 Relatório final

O relatório final seguindo o modelo em anexo no próprio *check list* específico para a atividade, foi feito registrando todas as não conformidades encontradas durante a auditoria. Foi assinado pelos membros responsáveis pela auditoria, fiscal do SIP regional, Responsável Técnico ou Inspetor e Responsável pela Empresa. Os relatórios foram concluídos ao final da auditoria refletindo fielmente o conteúdo da auditoria.

3.2.4 Reunião final

Para repassar o relatório houve uma reunião final com a presença dos auditores, signatário da empresa, controle de qualidade, e em separado com o inspetor e RT para que de forma profissional e ética fossem tratadas situações inerentes a esses profissionais. Quando houvesse impossibilidade do relatório ser terminado no dia da auditoria, o mesmo seria enviado no máximo em 10 dias após a auditoria para o fiscal regional dar conhecimento ao interessado e coletar as assinaturas. Após a cópia do mesmo com as assinaturas foi encaminhado para o SIP sede para arquivar na pasta da empresa.

Em casos de contestação por parte da empresa em itens não conformes, contra argumentações foram realizadas pelas empresas, fundamentada tecnicamente no relatório de ações corretivas que foi analisado pelo SIP/POA, no prazo máximo de 15 dias. Na reunião final, os interessados foram orientados sobre o relatório final e os prazos para atendimento às não conformidades as quais foram acordados entre o fiscal do SIP e a empresa e repassados para o SIP/POA sede para o “de acordo” e arquivar em pasta da empresa. Na reunião final com os representantes formais foram reportados as linhas de trabalho, resultados, não conformidades, conclusões gerais e recomendações. Em separado uma reunião com o RT e inspetor sobre assuntos técnicos.

A reunião final com o fiscal regional aconteceu no escritório e foi repassado ao mesmo o relatório da auditoria local para executar ações corretivas no escritório local.

3.2.5 Ações corretivas

Foram propostas pela empresa, cabendo ao SIP/POA acatar ou não, as ações corretivas propostas, e a resposta seguiu o modelo entregue à empresa. O relatório com as ações corretivas e prazos foram entregue pela empresa, em até 15 dias ao fiscal regional. As não conformidades que deveriam ser corrigidas

imediatamente foram listadas e acompanhadas sua correção pelo fiscal do SIP do Núcleo Regional. O campo, prazo de solução, foi preenchido com as expressões imediato ou cronograma. Em auditorias/supervisões onde se observou não conformidades graves possíveis de causar risco imediato à sanidade dos produtos, foi preenchida como imediato, e houve prioridade do estabelecimento nessas correções. As não conformidades que não afetavam diretamente a sanidade dos produtos foram preenchidas como cronograma, e contempladas em um plano de ação elaborado pela empresa, seguindo o modelo resposta do SIP/POA.

Em alguns casos de não conformidades graves foram tomadas ações imediatas de: suspensão de atividades (até o saneamento das não conformidades), auto de infração, interdição parcial, interdição total, apreensão ou destruição de produtos, sempre atendendo a legislação e conforme normativas do SIP, utilizando os documentos padrões. Estas ações sempre que possível foram executadas pelo fiscal local da SEAB-SIP/POA regional, sempre tratando ao interessado com educação, explicando as motivações que levaram a tal procedimento, para evitar maiores transtornos a todos os envolvidos.

As fiscalizações/supervisões nas empresas indicadas, foram realizadas pelo fiscal do SIP dos núcleos regionais, acompanhando a execução do avençado no termo de compromisso.

Pedidos de prorrogação de prazos para cumprimento de adequações anteriormente aprovadas foram encaminhados ao SIP sede ,com antecedência mínima de dez dias em relação ao vencimento do prazo anteriormente proposto. O SIP sede realizou nova análise e enviou ofício dando conhecimento ao interessado.

3.2.6 Relatórios e listas de verificação

Além das legislações pertinentes, especificações, manuais, documentos específicos, empregou-se um roteiro de questionário “*check list*”, conforme modelos do SIP/POA.

3.2.7 Materiais de apoio

Material de apoio como notebook, trena, termômetro, escalímetro, lanterna, máquina fotográfica, kit verificação de cloro, caneta, prancheta, legislações (RESIP, BPF, HACCP, MIP, POPs, PPHO), Instruções de Serviço, pasta com o processo da empresa e documentos do SIP/POA (autos), foram disponibilizados às equipes.

3.3 ESCOLHA DAS EMPRESAS A SEREM INDICADAS

Foi realizado um primeiro levantamento nos Núcleos Regionais da SEAB para verificar quais as empresas tinham interesse em aderir ao SISBI . A princípio, trinta e oito empresas demonstraram interesse e foram indicadas, conforme consta no pleito de equivalência do Paraná, processo sob o número 21034.001904/2008-09. Em sequência ao levantamento inicial foi realizado um segundo levantamento solicitando para os fiscais regionais indicarem dentro das empresas que demonstraram interesse, quais já tinham as BPF implantadas e os manuais de autocontroles efetivados com registros auditáveis, das 38 iniciais foram indicadas apenas nove empresas, sendo quatro da área de carnes, dois laticínios, uma de ovos, duas de pescados. Na área de carnes uma fábrica de embutidos, um frigorífico de bovinos, um frigorífico de bovinos e suínos e um abatedouro de aves.

Nas empresas indicadas, em maio de 2009, foram feitas auditorias prévias pelo SIP/POA conforme os *check lists* e o manual de auditoria, para verificar os programas de autocontroles efetuados pelas mesmas e se a estrutura estava de acordo com a aprovada. O resultado destas auditorias internas estão apresentadas no item 4.1.

3.4 AUDITORIAS EFETUADAS PELO MAPA

3.4.1 Auditoria de orientação e documental:

Após a avaliação documental para o pleito de adesão, foi realizada no período de 9 a 13/02/2009 a primeira Auditoria de Orientação e documental na sede do SIP/POA em Curitiba, nesta ocasião foi avaliado somente a forma de trabalho do SIP/POA, estando descrita no item 4.2 dos resultados.

3.4.2 Auditoria operacional pelo MAPA:

Primeira Auditoria: Realizada em 18 a 22/05/2009. Esta auditoria além de avaliar as correções implementadas na Sede do SIP/POA em Curitiba após a primeira auditoria de orientação, também percorreu as empresas indicadas para o SISBI e os Núcleos Regionais da SEAB onde estavam instaladas .

Segunda Auditoria: Realizada em 19 a 21/10/2009 na sede em Curitiba e nos Núcleos Regionais da SEAB e também nos estabelecimentos indicados para verificar se as não conformidades apontadas no primeiro relatório haviam sido corrigidas .

Terceira Auditoria: Realizada de 8 a 12/02/2010 pelo MAPA, na sede em Curitiba e nos Núcleos Regionais e estabelecimentos indicados, para verificar se as não conformidades apontadas nos relatórios anteriores haviam sido corrigidas .

Os resultados destas auditorias estão descritas nos itens 4.3 a 4.6 dos resultados.

3.5 RELATÓRIOS DAS AUDITORIAS

As auditorias foram relatadas em questionário formalizado, individual e específico para cada empresa e também para o Estado.

A primeira auditoria de orientação foi relatada em ofício .

Como resultado das auditorias realizadas conforme descrito acima, as principais não conformidades relatadas pelos auditores bem como as ações corretivas estão apresentadas no item 5 dos resultados .

3.6 CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS PELO MAPA

A correção das não conformidades apontadas foram realizadas, tanto pelos estabelecimentos como pelas regionais da SEAB e sede do SIP/POA e estão apresentados nos resultados.

Quando não efetuadas as correções as empresas foram excluídas do processo.

4 RESULTADOS

4.1 AUDITORIAS PRÉVIAS REALIZADAS PELO SIP/POA

Neste item serão apresentados os resultados das auditorias prévias realizadas pelo SIP/POA das nove empresas que foram escolhidas por apresentarem as Boas Práticas de Fabricação já implantadas bem como os manuais de autocontroles efetivados com registros auditáveis, sendo estas:

Empresa 1- laticínio, localizado região metropolitana de Curitiba. A auditoria foi realizada em 15/04/09. A equipe de auditoria concluiu favoravelmente a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA, tendo em vista que a mesma apresentava boa estrutura , os programas de autocontroles estavam sendo implantados, as planilhas de registro dos controles poderiam estar sendo providenciados, além de pequenas correções estruturais que não afetavam a produção e qualidade sanitária dos produtos.

Empresa 2- laticínio, localizado no município de Verê. A auditoria nesta empresa foi realizada em 06/05/09 e após a auditoria a equipe concluiu favoravelmente a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA, tendo em vista que a mesma apresentava boa estrutura e os programas de autocontroles estavam sendo efetuados, faltavam somente algumas planilhas de registro dos controles que poderiam estar sendo providenciados, além de pequenas correções estruturais que não afetavam a produção.

Empresa 3- Indústria de embutidos, localizada no município de Curitiba. A auditoria nesta empresa foi realizada em 14/04/09. Foi realizada reunião inicial e a empresa demonstrou naquele momento que não gostaria mais de fazer parte do SISBI, tendo em vista que já estava entrando com documentação para registro no SIF/POA, mesmo assim a auditoria transcorreu normalmente. Após a auditoria a equipe concluiu favoravelmente a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA, tendo em vista que a mesma apresentava boa estrutura apesar da planta não estar de acordo com a aprovada pelo SIP/POA .Os programas de autocontroles estavam sendo iniciados, não tinham planilhas de registro ,mas poderiam estar

sendo providenciados, além de pequenas correções estruturais que não afetavam a produção, no entanto a empresa reiterou que não gostaria de participar da auditoria do MAPA para inclusão no SISBI, o que foi atendida e excluída da lista de empresas que fariam parte das primeiras auditorias efetuadas pelo MAPA..

Empresa 4- Frigorífico de bovinos, suínos, ovinos e caprinos, desossa e Indústria de embutidos localizada no município de Pato Branco. A auditoria na empresa 4 foi realizada em 05/05/09. Após a auditoria a equipe fez uma reunião final com os responsáveis legais pela empresa, responsável técnico e inspetor e a equipe concluiu desfavorável à inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA, num primeiro momento, tendo em vista que a mesma apresentava estrutura deficiente, estava com a construção não conforme com o projeto aprovado e não tinha planilhas de autocontroles e registros auditáveis.

Empresa 5- entreposto de ovos e produção de ovo líquido, localizada no município de Céu Azul. A auditoria na empresa 5 foi realizada em 05/05/09. Após a auditoria a equipe concluiu favoravelmente a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA, tendo em vista que a mesma apresentava boa estrutura física, de acordo com o projeto aprovado, manual de boas práticas de fabricação e HACCP sendo implantados, com planilhas de autocontroles e registros auditáveis.

Empresa 6- Frigorífico de bovinos localizado no município de Toledo. A auditoria na empresa foi realizada em 06/05/09. Após a auditoria a equipe fez uma reunião final com os responsáveis legais pela empresa, responsável técnico e inspetor e a equipe concluiu desfavorável a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA num primeiro momento, tendo em vista que foi constatado um número considerável de não conformidades, principalmente no que se referia aos autocontroles. Não tinha planilhas de autocontroles e registros auditáveis, além de não conformidades estruturais que deveriam ser corrigidas.

Empresa 7- Frigorífico de pescados localizado no município de Toledo. A auditoria na empresa foi realizada em 07/05/09. Após a auditoria a equipe fez uma reunião final com os responsáveis legais pela empresa, responsável técnico e inspetor e a equipe concluiu desfavorável à inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA num primeiro momento, tendo em vista que foi constatado um número

considerável de não conformidades principalmente no que se referia aos autocontroles. Não tinha planilhas de autocontroles e registros auditáveis.

Empresa 8- Frigorífico de aves localizado no município de Ivaiporã. A auditoria na empresa foi realizada em 12/05/09. Após a auditoria a equipe fez uma reunião final com os responsáveis legais pela empresa, responsável técnico. A equipe concluiu favorável a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA , tendo em vista que foi constatado um número pequeno de não conformidades estruturais, os autocontroles em planilhas e registros auditáveis deveriam ser implementados.

Empresa 9- Estabelecimento Industrial de pescados localizado no município de Antonina. A auditoria na empresa foi realizada em 13/05/09. Na auditoria foi constatado que a instalação e conservação da estrutura era boa, mas que a instalação não condizia com o projeto aprovado, mesmo assim a equipe concluiu favorável a inclusão da empresa para ser auditada pelo MAPA, tendo em vista que as não conformidades poderiam estar sendo corrigidas em tempo antes da auditoria do MAPA.

Todas as empresas responderam no prazo concedido, conforme modelo de resposta contido no *check list* para atendimento as não conformidades apontadas, aquelas que necessitavam da aprovação da planta de reforma, foi dado um prazo para sua apresentação com as mudanças efetuadas para serem analisadas pelas chefias de área.

Como resultado final das auditorias prévias efetuadas pelo SIP/POA nas empresas, um frigorífico de bovinos, um frigorífico de bovinos e suínos e um abatedouro de pescados foram retirados da lista, pois não tinham os programas de autocontroles e BPF ainda implantados. A fábrica de embutidos desistiu de participar da lista de adesão. Portanto, das auditorias prévias dos nove indicados restaram um frigorífico de aves, dois laticínios, um entreposto de ovos, uma indústria de pescados que foram aprovadas inicialmente pelo SIP/POA com parecer conclusivo do laudo técnico sanitário, para serem indicadas a sofrerem auditoria pelo MAPA.

4.2 RELATÓRIO DA PRIMEIRA AUDITORIA DE ORIENTAÇÃO DO MAPA REALIZADA NO PERÍODO DE 9 A 13/02/2009:

Como parte do programa de adesão, as auditorias deveriam realizar-se inicialmente no Serviço de Inspeção Estadual. Esta primeira auditoria foi de caráter orientativo e documental, para verificar se o Estado atendia as normas, sendo auditada somente a sede do Serviço de Inspeção em Curitiba.

A seguir são apresentados o resultado do relatório da auditoria realizada pelo MAPA no Serviço de Inspeção do Paraná:

- Veterinários inspetores eram contratados via entidades profissionais;
- Número de fiscais da SEAB/SIP insuficientes para realização dos trabalhos;
- As normas não estavam equivalentes com as do MAPA;
- Não existia cronograma de supervisões e auditorias;
- Registro de dados nosográficos e estatísticos eram deficientes;
- Não existiam dados de comercialização;
- Faltavam equipamentos de informática;
- Não era realizado o registro de produtos, rótulos e controles de formulações;
- Não existia programa de colheita de amostras para análise fiscal; e,
- Não existia um programa de monitoramento de resíduos e combate a fraudes.

4.2.1 Plano de ação apresentado pelo Paraná para o relatório

Após a primeira auditoria de Orientação foi elaborado um plano de ação datado de 23/03 /2009 onde a SEAB/SIP se comprometeu a:

- Contratar 15 profissionais médicos veterinários do concurso realizado para compor o quadro no prazo de 60 dias;
- Em 60 dias editar uma resolução complementar às normas e

legislações do SIP/POA, que adota na totalidade ou em parte Normas da Inspeção Federal, Portaria 711/95 Normas Técnicas de Industrialização e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos, Portaria 210/98 que trata do Regulamento Técnico de Inspeção Tecnológica e Higiênico Sanitária de Carne de Aves, Circular 175 e 176/05 que trata dos Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontroles, RIISPOA art. 106 a 339 sobre a Inspeção Ante e Pós Morte de Animais de Açougue, Portaria 368/97 Regulamento Técnico sobre Boas Práticas de Fabricação BPF, IN 51/05 do Leite;

- Realizar supervisões semanais e Auditorias anuais nas empresas;
- Adotar planilhas de registro para dados nosográficos e estatísticos, tendo como modelo as do MAPA;
- Reformular o SISIP(REDESIP) que é o sistema informatizado em rede, para lançamentos de dados *on-line*;
- Adquirir equipamentos de informática;
- Disponibilizar recursos necessários para a movimentação dos fiscais;
- Tramitar processo que transfere o registro de produtos da Secretaria de Saúde (SESA) para a SEAB;
- Criar chefia de registro de produtos e baixar normas complementares para registro de produtos e rótulos e criar procedimentos para aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos;
- Realizar um programa de colheita de amostras para análise fiscal , utilizando o Centro de Diagnóstico Marcos Enrietti (CDME) do Estado, inicialmente 20 amostras semanais;
- Credenciar mais laboratórios para análises de rotina, controles realizados pelas empresa;
- Aumentar a capacidade do CDME;
- Criar dentro do sistema informatizado uma forma de sorteio aleatória para monitoramento e fiscalização aos moldes do SISRES;
- Em dois anos implantar um programa de monitoramento de resíduos.

4.3 RELATÓRIO DO MAPA DA PRIMEIRA AUDITORIA OPERACIONAL REALIZADA DE 18 A 22/05/2009.

Essa auditoria ocorreu para verificar se foi cumprido o plano de ação apresentado pelo Paraná e também para verificar as empresas que pleitearam adesão ao SISBI, além de percorrer as unidades regionais da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento (SEAB) onde estavam instaladas às empresas.

4.3.1 Achados de auditoria no Serviço de Inspeção

- Não foi comprovada a contratação de 15 profissionais conforme plano de ação;
- Não foi publicada a minuta de resolução complementar a legislação estadual;
- A rede de informações SISIP(REDESIP) ainda não estava funcionando;
- As supervisões técnicas pelos fiscais regionais,não estavam sendo realizadas semanalmente conforme plano de ação;
- As aprovações de registro e rótulos ainda eram realizados pela Secretaria de Saúde conforme lei 10.799/94 e como ponto agravante não havia controle sobre o processo de fabricação,formulação e rotulagem dos produtos pelo SIP/POA, tornando vulnerável os controles de fraudes nos produtos e a garantia de informações oferecidas aos consumidores; e,
- Não foi renovada a frota de veículos.

4.3.2 Achados da auditoria nas unidades regionais

- Ficou comprovado que o número de fiscais era insuficiente para o acompanhamento efetivo dos serviços de inspeção junto aos estabelecimentos. Por

exemplo, em Curitiba há 1 fiscal para cada 24 estabelecimentos, em Paranaguá 1 fiscal para 17 estabelecimentos, em Francisco Beltrão 1 fiscal para 16 estabelecimentos e em Ivaiporã 1 fiscal para 22 estabelecimentos;

- Não existia cronograma definido de coleta de amostras para realização de análises laboratoriais fiscais. A empresa coletava amostras de controle de qualidade sem periodicidade definida e não fornecia ao SIP todos os resultados, alguns estabelecimentos ficavam muito tempo sem realizar análises;

- Não estava sendo realizada supervisão semanal conforme cronograma do SIP/SEAB;

- Em um dos núcleos não havia nenhum auto de infração lavrado nos anos de 2008 e 2009;

- O arquivamento dos relatórios de auditorias realizadas pelo SIP estava deficiente ou inexistia em alguns núcleos;

- Os dados nosográficos, principalmente de condenações e comercialização, eram deficientes ou inexistiam e constatou-se o não funcionamento do sistema de REDESIP.

4.3.3 Avaliação da atuação dos SIPs junto aos estabelecimentos

- Verificou-se que não existia padronização na qualidade higiênico sanitária da estrutura dos estabelecimentos visitados. Alguns estavam em boas condições e outros bastante deficientes;

- Foi observado que alguns estabelecimentos realizaram obras de ampliação e reformas sem prévia aprovação do SIP, deficiência na aplicação das BPFs, falta de cloração da água e apresentação das planilhas de autocontroles;

- No estabelecimento de pescado observou-se que não existia separação eficiente entre área suja e limpa e a evisceração era realizada na área suja;

- Em algumas plantas detectou-se falta de controle das matérias primas;

- Inspeção sanitária deficiente, sem ábaco para anotação de lesões, GTA

preenchida erradamente sem anotação obrigatória de vacinação para doença de Marek;

- No relatório anotou-se também que o médico veterinário inspetor era também RT das propriedades fornecedoras;
- Foi recomendado treinamento para médico veterinário responsável pela inspeção, bem como dos funcionários de linha, e determinado que estes funcionários realizassem seu trabalho somente nas linhas;

4.3.4 Ações corretivas para a 1ª Auditoria Operacional do MAPA

Mediante as não conformidades apontadas no relatório do MAPA, da primeira auditoria operacional foram executadas ações corretivas.

4.3.4.1 Pelo Estado

- Em 22 de junho de 2009 foi assinado Termo de Compromisso entre o Ministério da Agricultura e Governo do Estado, onde se comprometeram:
 - Pelo DIPOA/MAPA promover no mês de agosto de 2009 Curso de Capacitação e Harmonização dos Procedimentos da Inspeção aos técnicos da SEAB, e em setembro de 2009 realizar Auditoria Operacional para verificação dos procedimentos de inspeção padronizados;
 - Pela SEAB cumprir o plano de trabalho aprovado e o cronograma de atividades constantes no processo 21034.001904/2008-09;
 - Na semana de 02 a 08/08/09 foi efetuado o treinamento pelo MAPA proposto no Termo de Compromisso, participando também outros Estados que haviam pleiteado a adesão ao SISBI, sendo eles: Paraná, Bahia, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Pará, Pernambuco, Alagoas, Mato Grosso, Tocantins, São Paulo, Espírito Santo, Santa Catarina e Município de Uberlândia;
 - Para cumprir o termo de compromisso antes da nova auditoria do

MAPA, o Paraná fez as seguintes ações corretivas:

- Em 15 de julho de 2009 foi publicada a Resolução 110/09 que baixou normas complementares para atender a legislação de equivalência do SISBI. Esta Resolução adota na totalidade ou em parte Normas da Inspeção Federal, Portaria 711/95 Normas Técnicas de Industrialização e Equipamentos para Abate e Industrialização de suínos, Portaria 210/98 que trata do Regulamento Técnico de Inspeção Tecnológica e higiênico sanitária de carne de aves, Circular 175 e 176/05 que trata dos procedimentos de verificação dos programas de autocontroles, RIISPOA art. 106 a 339 sobre a Inspeção Ante e Pós Morte de animais de açougue, Portaria 368/97 Regulamento técnico sobre Boas Práticas de Fabricação BPF, IN 51/05 do Leite;
- Sete profissionais novos passaram a integrar o corpo técnico do SIP/POA;
- Foi feito um cronograma de colheita de amostras para envio ao laboratório oficial, Centro de Diagnósticos Marcos Enrietti (CDME);
- Na questão dos dados nosográficos e de comercialização, o sistema do REDESIP foi implementado pela CELEPAR e com projeção para estar funcionando efetivamente com todos os dados das empresas e nosográficos até junho de 2010;
- Na questão de falta de harmonização da inspeção foi realizado um sistema padronizado de pastas de arquivos pelos regionais;
- Na questão dos registros de produtos e rótulos, segundo a lei 10.799 art. 5º o registro dos produtos era de competência do Órgão de Saúde (SESA), para corrigir isto, foi criada uma área para registros, sendo designado um chefe coordenador desta área. A dificuldade é que como o registro legalmente era feito pela SESA, teria que tramitar a lei na Assembléia Legislativa do Estado, transferindo esta atividade para a SEAB.

4.3.4.2 Pelas empresas

- As empresas apresentaram ações corretivas das não conformidades

apontadas, implementando as BPFs e adoção de planilhas;

- As que tinham reformas e obras não aprovadas apresentaram as novas plantas para aprovação;
- A empresa que foi apontada RT e inspetor a mesma pessoa, contratou outro profissional;
- Foi realizado treinamento do médico veterinário, responsável pela inspeção e também do fiscal regional da SEAB em frigorífico de SIF no abate de aves;
- Uma empresa de laticínios foi excluída da listagem por não apresentar as ações corretivas para as não conformidades.

4.4 RESULTADO DA 2ª AUDITORIA OPERACIONAL DO MAPA OCORRIDA NA SEMANA DE 19 A 22/10/09:

- Algumas melhorias foram observadas, porém ainda eram discretas;
- A Resolução nº 110 de 08 de julho de 2009, que determinava que o SIP iria seguir legislação federal foi publicada em Diário Oficial do Estado na data de 15 de julho de 2009;
- Foram incluídos somente 7 profissionais, ao contrário dos 15 previstos no termo de compromisso entre o Estado e o MAPA ;
- As supervisões não estavam sendo realizadas semanalmente conforme descrito no plano de trabalho;
- Os produtos ainda estavam sem o devido registro na SEAB, pois a transição da legislação da SESA para a SEAB ainda não havia sido feita. O problema de rotulagem ainda persistia, de forma que ficava difícil o controle de formulações e registros de produtos, se os mesmos ainda se encontravam sob a responsabilidade da Secretaria de Saúde, ademais a SESA não fazia registro de produtos in natura, só de produtos industrializados;
- Foi observado que as ações do SIP nos estabelecimentos das unidades regionais ainda era bastante heterogênea;

- Dos quatro estabelecimentos visitados apenas um estava em condições de aderir ao SISBI naquele momento;
- Sistema REDESIP estava em implantação com previsão de pleno funcionamento até 01/2010 para dados dos estabelecimentos e 06/2010 para dados nosográficos;
- Não existia dados de comercialização;
- Apresentava discretas melhorias, principalmente em termos de organização;
- A programação descrita no plano de trabalho não foi efetivada, e o relatório concluiu que o Paraná ainda não reunia os requisitos para adesão ao SISBI/POA/SUASA.

4.4.1 Plano de Ações corretivas

- SIP/POA solicitou as cópias dos memoriais descritivos dos rótulos que estavam com a SESA;
- Foi encaminhado minuta de lei que dispunha sobre a alteração da lei 10.799/94, transferindo o registro de produtos da SESA para a SEAB, para a Assembléia Legislativa do Paraná;
- Foi melhorado o sistema de informações de REDESIP, incluindo item sobre comercialização;
- Cronograma de supervisões foi alterado passando a frequência quinzenal para frigoríficos e mensal para os demais estabelecimentos;
- As empresas efetuaram as correções para as não conformidades apontadas.

4.5 RESULTADO DA 3ª AUDITORIA OPERACIONAL REALIZADA PELO MAPA DE 08 A 12/02/2010

- Embora ainda não efetuada a transferência de registro da SESA para a SEAB, o SIP/POA já possuía cópia dos memoriais descritivos dos rótulos que estavam com a SESA;
- Havia documento encaminhando minuta de lei que dispunha sobre a alteração da lei 10.799/94, transferindo o registro de produtos da SESA para a SEAB, que estava tramitando na Assembléia Legislativa do Paraná;
- Não foram apresentados os dados de comercialização, porém já existia o campo do REDESIP para abrigar este dado;
- Cronograma de supervisões foi alterado passando a frequência quinzenal para frigoríficos e mensal para os demais estabelecimentos;
- Sistema de informações continuava em implantação;
- A maioria das não conformidades detectadas nas empresas, exceto a da fábrica de laticínios foram sanadas;
- A auditoria foi contrária a inclusão no SISBI da indústria de laticínios, devido a mesma não corrigir as inconformidades apontadas em relatórios anteriores;
- Foi recomendado ainda que o SIP/POA apresentasse ao DIPOA no prazo de 15 dias, um plano de ação visando regularizar os itens pendentes do relatório, e que este deveria ter a aceitação do DIPOA.

4.5.1 Ações corretivas para o relatório do MAPA

- Em abril de 2010 a área de pescados onde foi apresentado uma não conformidade com relação a separação entre zona suja e zona limpa que não correspondia ao MAPA, revisou os procedimentos e passou a adotar Zona Suja como a área de recepção e lavagem de pescados e Zona Limpa toda a área de processamento (evisceração, descasque, filetagem);
- Em 23 de junho de 2010 foi publicado em diário oficial a lei 16.531 que incluiu e alterou os dispositivos da Lei 10.799/94 , onde os produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos registrados no SIP/POA exigiam o registro na Secretaria de Estado da Agricultura e Abatecimento(SEAB), sendo realizado pelo

SIP/POA;

- As empresas e o Estado fizeram documento encaminhando as ações corretivas efetuadas.

4.6 RECONHECIMENTO DO PLEITO

Foi dada a resposta pelo Estado do Paraná em ofício, conforme solicitado pelo MAPA das questões apontadas no último relatório de auditoria que ocorreu de 08 a 12/02/2010. A resposta foi acatada por aquele órgão e na data de 17 de março de 2010 através Portaria 99 do MAPA, o SIP/POA e as 3 empresas que passaram pelo processo de auditoria, sendo uma de frigorífico de aves, uma de entreposto de ovos e um estabelecimento industrial de pescado, foram incluídas no SISBI. Faltando apenas implementar as ações corretivas para poderem efetivamente fazer embalagens e rotulagens com a marca SISBI e comercializarem fora do Estado do Paraná.

5 DISCUSSÃO

Apesar de o Paraná ter um Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal estruturado e suas legislações e normas serem baseadas nas normas do Ministério da Agricultura, a dificuldade para a adesão e equivalência ficou patente nas auditorias efetuadas pelo MAPA, pois das 476 empresas registradas no SIP/POA, apenas 38 mostraram interesse e somente três passaram pelas auditorias do MAPA e obtiveram a adesão ao SISBI, representando 0,6% das empresas. Acredita-se que essa baixa percentagem seja pelo fato de que a adesão ao SISBI pelos Estados, Municípios e empresas é voluntária, e desta forma há muito pouco interesse das mesmas em participar da adesão.

Fatores relacionados à dificuldade de produção em escala e logística dos pequenos empresários, deficiência no assessoramento pelos profissionais responsáveis técnicos que deveriam auxiliá-los na implantação das BPF e outras normas exigidas para a equivalência, o baixo nível cultural e financeiro da maioria dos empresários e também a falta de capacitação e baixa qualidade da mão de obra nas pequenas e médias indústrias colaboram também para que as empresas não evoluam efetivamente.

Para que ocorra realmente harmonização das inspeções e equivalência, é necessário antes de tudo mudança de mentalidade do pequeno e médio empresário e dos profissionais que os assistem. Mudança esta que só será alcançada com políticas públicas de desenvolvimento, acesso a crédito e programas de educação continuada realizada pelos governos, conselhos de classe e entidades afins.

Alguns programas voltados para o pequeno empresário através do SEBRAE, SENAI e outros existem, mas os pequenos empreendedores pouco utilizam. Não conseguimos entender o porquê desta baixa procura, já que muitos programas são gratuitos.

Quanto aos profissionais que atendem estas indústrias, várias profissões disputam hoje o mercado de trabalho da Responsabilidade Técnica em empresas de produtos de origem animal, entre elas estão medicina veterinária, zootecnia, agronomia, engenharia de alimentos e engenharia química, pois o diploma habilita

estas e outras profissões a trabalharem nesta área, porém, são poucos os profissionais que além de habilitados estão qualificados para desenvolver este trabalho. Enquanto uma pequena empresa ainda tem dificuldade de contratar um profissional qualificado, as grandes empresas trabalham com equipes multidisciplinares no controle de qualidade.

Acreditamos que talvez a legislação tenha que num futuro próximo, tornar obrigatório cursos de qualificação para empresas ou profissionais que queiram trabalhar na área de alimentos. O empresário bem como a mão de obra que trabalha na indústria de alimentos deve ser talhada e treinada para este fim, mesmo que seja em caráter compulsório, já que os riscos existentes quando a manipulação é inadequada são grandes.

Os médios e grandes empresários buscam por seus próprios meios o desenvolvimento, visto que a maior parte das grandes empresas trabalham com exportação e o mercado comprador exige. No entanto as pequenas empresas ainda não sentiram esta necessidade, pois o consumidor interno mesmo tendo evoluído nos últimos anos ainda é pouco exigente se compararmos com consumidores estrangeiros.

O consumidor tem papel fundamental na evolução das empresas, a partir do momento que se torna mais exigente, impulsiona às empresas a atenderem estas exigências. Infelizmente a maioria da população brasileira ainda não se preocupa com a qualidade dos alimentos e muitas vezes levam mais em consideração o preço do que a questão de qualidade. Também a questão cultural influencia na escolha dos produtos, pois ainda vemos produtos fabricados e colocados à venda da mesma forma que há 50 anos. O consumidor tem a falsa impressão que produtos artesanais têm mais qualidade, mas muitos deles sequer tem um Serviço de Inspeção.

Se analisarmos os fatos, verificamos que num país como o Brasil muito mais pessoas passam fome de forma crônica como citado pela FAO (2009) ou tem acesso a alimentos de baixa qualidade. Já os óbitos causados pela ingestão de alimentos, como ainda são pouco notificados, acabam influenciando também no perfil do consumidor, gerando despreocupação na maioria das pessoas.

Quando existem ações da vigilância sanitária que demonstram as condições

inadequadas de alguns estabelecimentos em mídia televisiva, ocorre um impacto e o consumidor se preocupa momentaneamente porque consegue visualizar as condições precárias de alguns locais e as condições de armazenamento dos alimentos, mas logo esquece e volta a comer em locais com poucas condições de higiene. Infelizmente vale o ditado “o que não mata engorda”.

Diante disso é difícil e demorado num país como o Brasil, as mudanças de hábitos. Acreditamos que o problema é mais grave e complexo quando sabemos que ...“Um terço dos brasileiros sofrem de má nutrição e 18 milhões de pessoas sofrem de desnutrição crônica e aguda...” , relatado pela Comissão de Direitos Humanos da ONU sobre Alimentação em 2002 ...” (§ 11, p. 5), “porém qualquer pessoa tem direito de comer com dignidade e qualidade sanitária”. (BELIK, 2003).

Na Europa surtos como o da vaca louca que ocorreram na Inglaterra e a divulgação de que a mesma poderia ser transmitida ao homem ocasionaram grande diminuição no consumo de carne, na ordem de 38% na França. Na Grécia, o consumo se reduziu à metade, na Itália, em aproximadamente 40% e, na Espanha, 35% (FERREIRA. p.02. 2001).

Mais recentemente em dezembro de 2010, as autoridades de saúde alemãs detectaram a presença de dioxinas em ovos e galinhas, com isso, os alemães mudaram os hábitos de consumo e assistiu-se a uma verdadeira corrida aos produtos biológicos. Depois dos ovos, a dioxina foi descoberta na carne de porco, alimento predileto dos alemães. As autoridades colocaram a hipótese de ter sido comercializada carne contaminada, mas mesmo assim há quem não mude os hábitos alimentares, pois trata-se de uma questão cultural (EURONEWS).

Verificando as diferentes percepções e reações do consumidor nestes momentos, chegamos a conclusão de que, mesmo consciente as vezes ele acha que vale a pena o risco.

Apesar do Serviço de Inspeção ter um papel relevante na prevenção de riscos à saúde pública e também na defesa sanitária animal, a partir do momento que muitas doenças de interesse da saúde pública e da defesa sanitária animal são notificadas nas linhas de inspeção dos frigoríficos, o serviço de inspeção ainda está à margem e não tem o aporte de recursos financeiros como ocorre com a defesa

sanitária animal e vegetal, onde existem convênios com repasse de recursos do MAPA para execução dos trabalhos.

Observou-se que a forma proposta dificulta o SISBI de prosperar, por ser a adesão voluntária e sem repasse financeiro do Ministério da Agricultura para os Estados e Municípios. No caso do SISBI, os Estados e Municípios ficam somente com o ônus de contratar pessoal e aportar recursos financeiros para os serviços de inspeção.

Prova desta dificuldade é que o Decreto 5.741 de março de 2006 que regulamenta o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária, mesmo tendo sido publicado em 2006, até o presente momento teve poucas adesões. Em todo Brasil, apenas três Estados e três Municípios cumpriram as etapas para a adesão conforme pesquisa realizada no site do MAPA na data de 18/08/2010, totalizando 14 empresas aprovadas para comercializar com a marca SISBI. Número irrisório dentro de um universo de empresas existentes no Brasil.

Neste trabalho, as empresas que apresentaram as condições de aderir ao SISBI poderiam solicitar ao Serviço de Inspeção Federal seu registro atendendo as normas do MAPA. O tamanho da empresa não impede o registro no órgão, e as exigências para equivalência no SISBI são as mesmas.

O ganho efetivo que o SIP/POA teve com as auditorias realizadas para o SISBI foi a oportunidade de corrigir as falhas encontradas no sistema buscando agir de acordo com as normas do MAPA, também trouxe novas formas de execução dos trabalhos, como realização de auditorias e supervisões nas empresas registradas e nos núcleos regionais, a fim de harmonizar os procedimentos dentro do Estado do Paraná. Outro benefício foi a aproximação entre o Ministério da Agricultura e o SIP/POA possibilitando um ganho técnico muito grande, visto que em relação ao MAPA o SIP/POA ainda é pueril, pois o Ministério da Agricultura além de estar há mais tempo atuando nesta área é quem dita as normas sobre a inspeção.

6 CONCLUSÕES

- As pequenas e médias empresas não têm demonstrado interesse em aderir ao SISBI.
- Existe dificuldade de logística da maioria das empresas.
- Há falta de mão de obra especializada e assessoramento profissional para as indústrias de alimentos de pequeno porte.
- Falta implementar os programas de autocontroles na maioria das empresas.
- Existem dificuldades em tecnologias adequadas às pequenas empresas.
- Existe dificuldade na obtenção de equivalência por parte das empresas.
- A falta de repasse financeiro do Ministério da Agricultura para os Estados e Municípios executarem as ações dificulta a adesão.

REFERÊNCIAS

AMSON Van Gisele et.al. **Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrência/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no Estado do Paraná-Brasil no período de 1978 a 2000**. 1139 Ciênc. agrotec., Lavras, v. 30, n. 6, p.1139-1145, nov./dez., 2006. Disponível em : <<http://www.scielo.br/pdf/cagro/v30n6/a16v30n6.pdf>>. Acesso em : 04. maio.2011

BELIK, W. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Saúde e Sociedade, v. 12, n. 1, 2003.

BOLETIM FAO, 2009 **El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo Crisis económicas: repercusiones y enseñanzas extraídas**. Disponível em: <<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/012/i0876s/i0876s.pdf>>. Acesso em: 23.maio.2010 /

BRASIL. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997. **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 18.ago.2010.

BRASIL. Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998 **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 23.maio.2011.

BRASIL. Serviço de Inspeção Federal. **Apostila de verificação dos programas de autocontrole. Circulares 175 e 176/2005/CGPE/DIPOA 16 de maio de 2005**.

BRASIL. Instrução Normativa nº 19, de 24 de julho de 2006. **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal: Legislação**, Brasília, DF, p.123-125, MAPA/SDA, 2007.

BRASIL. Circular nº 52/DIPOA /SDA, de 20 de dezembro de 2006 **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal: Legislação**, Brasília, DF, p.137-139, MAPA/SDA, 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **SISBI**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 18 ago.2010.

EURONEWS. **Crise da dioxina: aumenta procura de produtos biológicos na Alemanha**. Disponível em : <<http://pt.euronews.net/2011/01/12/crise-da-dioxina-aumenta-procura-de-produtos-biologicos-na-alemanha>>. Acesso em : 09 mar.2011.

FERREIRA.H.M.P.J. O medo de Comer, **As consequências do “mal da vaca louca” na Europa**, Brasil 21. maio.2001. Disponível em:<<http://www.ciadaescola.com.br/zoom/materia.asp?materia=28&pagina=4>> . Acesso em : 09 março 2011.

FONSECA, Reis Barros Patricia; FILHO Souza Antônio .Fiscais Agropecuários da Gerência de Inspeção de Produtos/IMA - **Artigo da História da Inspeção**, maio 2002. Disponível em : <http://www.anffasindical.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=515:artigo-breve-historia-da-inspecao-sanitaria-animal-no-brasil&catid=36:artigos&Itemid=213>. Acesso em: 04. maio. 2011.

GIORDANO, J. C., **Curso de Formação de Auditores na Aplicação das Ferramentas de Qualidade em Produção de Alimentos** - JGG Assessoria em Higiene e Qualidade - INCADEP, Curitiba, 08 a 12 de dezembro de 2008.

PARANÁ. Lei nº 10.799 de 24 de maio de 1994. Torna obrigatória a inspeção sanitária e industrial em todo território estadual, de todos os produtos de origem animal. **Serviço de Inspeção do Paraná Produtos de Origem Animal: Legislação**, SEAB/DEFIS-SIP/POA , p.3-6 , Curitiba, 2002.

PARDI, M. C. *et al.* **Ciência Higiene e Tecnologia da Carne**. 2ª ed, Goiânia: Ed. da UFG, 2001.

PRATA, L. F.; FUKUDA, T. R. Apostila FCAVL/UNISEP **Fundamentos de Higiene e Inspeção de Carnes**. Jaboticabal: Funep, 2001.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA E SAÚDE (SVS). **Boletim eletrônico Epidemiológico ano 5 - nº 06, dez. 2005**. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/ano05_n06_ve_dta_brasil.pdf>. Acesso em: 16.maio.2011.

WIKIPÉDIA. **Auditoria: NBR ISO 19011**. Disponível em:<<http://pt.wikipedia.org/wiki/Auditoria>>. Acesso em: 21.set.2010.