



REALIZAÇÃO:



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)



REALIZAÇÃO:



HISTÓRIA DA INSPEÇÃO

1952 - RIISPOA: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

1989 - Lei 7.889: descentralização e divisão de competências para municípios, Estados e União

COMPETÊNCIAS

No Brasil, o controle sanitário de alimentos é executado por duas instituições distintas:

- Ministério da Saúde - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS)
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

COMPETÊNCIAS

Produtos de Origem Animal



Produção Primária



Indústria



Armazenagem Distribuição



Comercialização

AGRICULTURA

SAÚDE

Produtos de Origem Vegetal



Produção Primária



Minimamente Processados



Indústria



Armazenagem Distribuição



Comercialização

AGRICULTURA

SAÚDE



REALIZAÇÃO:



COMPETÊNCIAS

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO

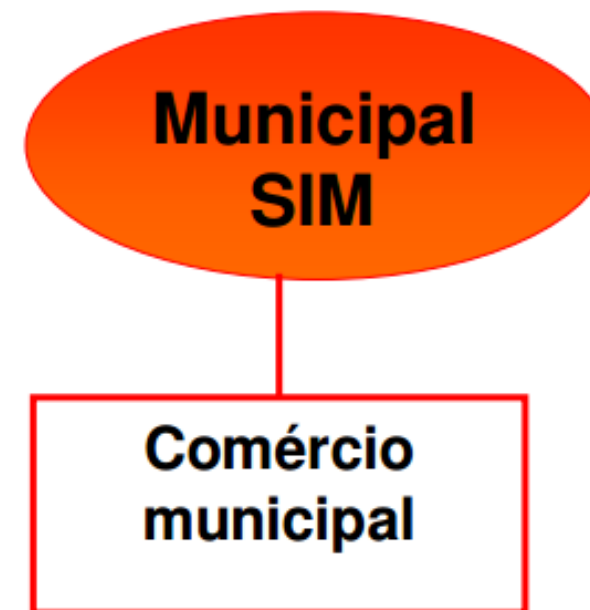
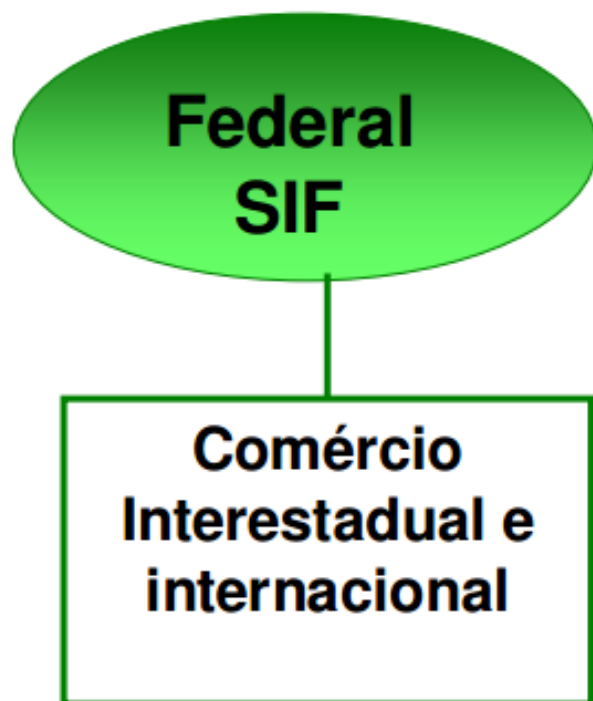
- Produção Primária
- Controle das empresas beneficiadoras de produtos de origem vegetal (minimamente processados) e indústrias de processamento de bebidas
- Controle das indústrias de processamento de produtos de origem animal

MINISTÉRIO DA SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

- Controle dos estabelecimentos comerciais: serviços de alimentação, supermercados, dentre outros
- Controle das indústrias processadoras de: amendoins e derivados, água mineral natural, conservas vegetais, gelados comestíveis, sal para consumo humano, dentre outros
- Controle de todos os produtos alimentícios expostos à venda

CENÁRIO DA INSPEÇÃO DE P.O.A – Lei 7.889/89





REALIZAÇÃO:



INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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

Outras normas específicas:

Portarias

Instruções Normativas

Circulares

As condições para regularização ou enquadramento sanitário das agroindústrias são:

- Registro dos estabelecimentos e produtos
- Rotulagem dos produtos
- Implementação de ferramentas de garantia da qualidade dos produtos e de controle das condições higiênic-sanitárias dos estabelecimentos e produtos



REALIZAÇÃO:



INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Ainda não há regulamento de inspeção

- **Fiscalização e inspeção higiênico-sanitária dos produtos vegetais:**

Coleta de amostras junto aos produtores rurais e “packing houses”, as quais são analisadas em laboratórios oficiais ou credenciados quanto a presença de resíduos de agrotóxicos e contaminantes

- **Fiscalização da classificação de produtos vegetais**

INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

• Fiscalização da classificação de produtos vegetais



LEI DA CLASSIFICAÇÃO VEGETAL

A Lei nº 9.972, de 2000 obriga que os produtos vegetais sejam classificados, nas seguintes situações:

- I. Quando os produtos são destinados diretamente à alimentação humana; ou seja, quando os produtos vegetais estão em condições de serem oferecidos ao consumidor final;
- II. Nas operações de compra e venda do poder público; por exemplo, quando os produtos vegetais são comprados pelas Prefeituras Municipais para a merenda escolar, ou nas compras do Governo do Estado, ou nos Programas do Governo Federal de compra e venda desses produtos (Fome Zero, Programa de Garantia de Preço Mínimo - PGPM, entre outros).
- III. Nos portos, aeroportos e postos de fronteiras, quando da importação



REALIZAÇÃO:



INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Registro único de vinhos e bebidas (polpas de frutas) no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO

Rev.21268

SIPEAGRO

Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

Usuário: Empresa Vb (teste Manual)
Data: 11/07/2014
Unidade Gestora:
[Sair do Sistema](#)
Versão: 1928

Estabelecimentos

Caminho: Estabelecimentos > Solicitação > Novo Registro

Área de interesse

Atividade

* Área de interesse
VINHOS E BEBIDAS

* Classificação/Categoria
SELECIONE ::

* Atividade
SELECIONE ::

* Campo(s) de preenchimento obrigatório

Confirmar Limpar



REALIZAÇÃO:



ETAPAS PARA CONSTITUIÇÃO DO SIM

1) Projeto de Lei – PL:

Aprovação do PL na câmara de vereadores do município;

2) Regulamentação:

Elaboração do Regulamento do serviço de inspeção, incluindo as normas específicas para as pequenas agroindústrias;

3) Estrutura do Serviço de Inspeção:

Disponibilização de equipe técnica e apoio, veículo, sala de trabalho, computador, acesso a laboratório e outros;

4) Treinamento da equipe:

É recomendável a equipe de inspeção receber treinamento e visitar e/ou fazer estágio em outro serviço em funcionamento;



REALIZAÇÃO:



ETAPAS PARA CONSTITUIÇÃO DO SIM

5) Programa de Trabalho:

Elaboração de Plano de Trabalho do serviço de inspeção;

6) Início de atividades:

Registro e inspeção dos estabelecimentos e seus produtos.

7) Protocolo:

Constituir um setor de protocolo geral, para controle de entrada e saída de documentos oficiais;

8) Registros dos atendimentos:

Constituir sistema de guarda de registros auditáveis a respeito das atividades de inspeção, cronogramas, registros das análises realizadas, resultados e providências adotadas etc;

EQUIPE TÉCNICA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO





REALIZAÇÃO:



IMPORTÂNCIA DO SIM

- Possibilita a legalização sanitária para comércio municipal;
- Comercialização local para o mercado institucional – PNAE, PAA;
- Acesso dos agricultores familiares aos projetos de agroindústria – Projeto São José III, FECOP;
- Possibilidade de adesão ao SISBI-POA/SUASA, para comercialização nacional;
- Desenvolvimento econômico do município;
- Arrecadação tributária.



REALIZAÇÃO:



OBRIGADO !
PERGUNTAS ?