

## O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP)

Cláudio Alvarenga de Melo  
Coordenadoria de Defesa Agropecuária – CDA  
Secretaria da Agricultura e Abastecimento  
Do Estado de São Paulo

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP), foi implantado em 1992 em decorrência da Lei Federal nº 7889/89, através da Lei Estadual nº 8208/92 e regulamentado pelo Decreto Estadual nº 36964/94, estando estruturado na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA), na Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA), vinculado ao Grupo de Defesa Sanitária Animal (GDSA) sendo designado Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA). Na estrutura da CDA existem 40 (quarenta) Escritórios de Defesa Agropecuária (EDA) Regionais, sendo que o SISP atende nas regionais e no nível central no CIPOA.

Atualmente estão registrados junto ao SISP, 762 (setecentos e sessenta e dois) estabelecimentos distribuídos nas seguintes categorias:

360 Carne ( Matadouro, Abatedouro, Entrepasto e Fábrica de Conserva)

260 Leite ( Laticínio, Granja e Estábulo Leiteiro)

50 Ovos ( Entrepasto, Fábrica de Conserva)

36 Pescado ( Entrepasto, Fábrica de Conserva)

26 Mel ( Entrepasto, Apiário)

27 Artesanal ( Fabrica de Conserva, Laticínio e Apiário).

Na área de Pescado (Entrepasto e Fabrica de Conserva) os estabelecimentos estão localizados 08 (oito) na Baixada Santista; sendo - 05 (cinco) no município do Guarujá, 01 (um) na Praia Grande , 01 (um) Mongaguá, e 01 (um) Cubatão. Os demais estão localizados 05 (cinco) na Grande São Paulo e 23 (vinte e três) no Interior.

O controle e a fiscalização têm início quando da análise prévia do projeto técnico apresentado, momento em que são avaliadas; as dimensões, características e capacidade, das dependências, instalações e equipamentos, considerando o produto e suas características bem como o volume que pretende manipular. Após análise técnica ocorre a manifestação pela aprovação do projeto.

Considerando que é atribuição precípua do Estado garantir a inocuidade e qualidade dos alimentos, visando preservar a Saúde Pública.

Considerando ainda que os avanços tecnológicos e a produção em escala introduziram ou potencializaram perigos que juntamente com os aspectos

agropecuários que envolvem o aprimoramento dos sistemas de produção, o uso de defensivos, antibióticos, ampliaram os fatores de risco à inocuidade dos alimentos.

Em consequência, os tradicionais sistemas de inspeção alimentar revelaram-se incapazes de identificar produtos em situações de não-conformidade, decorrentes da nova realidade dos meios de produção. Essa limitação da inspeção clássica deve-se ao fato de que ela só é capaz de identificar alguns dos problemas visíveis no momento da inspeção que, nem sempre refletem a realidade industrial. Em síntese, quando a inspeção periódica é executada de forma criteriosa, apenas reflete ou fotografa uma face das condições dos produtos e/ou da indústria e os resultados, sempre, só podem ser correlacionados com o momento da visita do inspetor.

Observamos que visando enfrentar essa nova realidade do mundo contemporâneo, nas últimas décadas as autoridades sanitárias de vários países começaram a introduzir significativas modificações nas suas legislações, fundamentadas nas recomendações da Organização Mundial do Comércio e do Codex Alimentarius, para adoção e implementação de instrumentos de controle da inocuidade alimentar que utilizam os princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, sob a responsabilidade do próprio produtor de alimentos. Os procedimentos de inspeção passaram a agregar técnicas de auditorias, originalmente utilizadas em sistemas contábeis. Para que esses novos procedimentos possam ser aplicados é necessário que se tenha em mente e se cumpram dois princípios básicos:

1. o estabelecimento produtor é o único responsável pela inocuidade de seus produtos;
2. o produtor deve dispor de sistema de registro dos vários aspectos do processo industrial capaz de demonstrar através de evidências, fatos ou provas que seus produtos não apresentam riscos significativos aos consumidores. Somente ao produtor cabe o ônus da prova.

O MAPA buscando adequar-se à tendência mundial, regulamentou através de Portarias nº 368/97 e 46/98 a implantação do Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos “BPF”, e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle “APPCC”. Além disto, o SEPES (Serviço de Inspeção de Pescado e Derivados), do DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal), Ministério da

Agricultura, tem aplicado este sistema de trabalho na prática, desde 1998 . A eficácia do Sistema “APPCC” depende de programas de pré-requisitos, que fornecem as condições operacionais e de ambiente básicas para a produção de alimentos inócuos e saudáveis.

..

O Sistema APPCC deve ser executado sobre uma base sólida de cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) atuais e dos Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional (PPHO), que são parte das GMP

O CIPOA visando adequar-se a esta nova realidade realizou as seguintes atividades:

No ano de 2003, foi realizado pela OPAS (Organização Pan-Americana de Saúde) treinamento de 30 Técnicos em BPF e APPCC e implantação de Auditoria,

No Ano de 2004 .foi desenvolvida uma atividade específica, qual seja Visitas de Supervisão com aplicação de um relatório “ Check-List”. Foram aplicados 493 Check-List apresentando os seguintes resultados/classificação.

33,27 % dos Estabelecimentos Excelentes

36,31 % dos Estabelecimentos Bons

20,69 % dos Estabelecimentos Regulares

5,88% dos Estabelecimentos Deficientes.

Nos casos de estabelecimentos que apresentaram classificação deficiente, foram tomadas providências no sentido de suspender as atividades, nos demais continuaram sendo desenvolvidas as visitas de fiscalização de rotina..

Com o intuito de aprimorar as ações do CIPOA/SISP, entendemos ser necessário a elaboração pôr parte de um profissional especializado a elaboração de um projeto que contemple a implantação dos sistemas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e Auditorias, pois só assim poderemos estruturar o nosso Serviço, dimensionando-o para a grandeza do Estado e de nossas ações.

Na rotina das atividades de controle e fiscalização, as ações são desenvolvidas junto ao processo de manipulação e/ou fabricação, com o intuito de permitir que se obtenha produtos inócuos e de qualidade para serem disponibilizados para a população. Para tanto são observados procedimentos e adotada tecnologia, que evitem e minimizem os perigos quer sejam de natureza química , física ou biológica.

O estabelecimento deve dispor de dependências que permitam um fluxo contínuo e linear, evitando contra-fluxo e a possibilidade de contaminação cruzada. Os equipamentos devem ser de material adequado e recomendado para a indústria de alimentos, de maneira que facilitem a limpeza, e sanitização dos mesmos, que possuam quando necessário de instrumentos que permitam a aferição e o monitoramento do processo. No caso de estabelecimentos de pescado, deve ser cuidadosamente observada a condição dos equipamentos destinados ao processo de produção de gelo, bem como para conservação do produto final pelo frio,

As instalações do sistema de abastecimento de água, rede de esgoto e resíduos, devem propiciar condições quanto ao volume e características que assegurem condições adequadas para o processo. A iluminação é um outro fator que deve ser considerado principalmente nas situações onde a inspeção visual é um dos métodos de controle utilizado.

Com relação ao produto o controle e a fiscalização, têm início na prévia inspeção da matéria prima, tendo continuidade ao longo do processo no qual enfatiza-se a observância das Boas Práticas de Fabricação (BPF), PPHO e a implantação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) , realizando pôr fim a análises laboratoriais do produto final.

O SISP tem participado em parceria com diversos organismos e instituições, de Projetos de Pesquisa no quais, é monitorada e avaliada, a inocuidade e qualidade dos produtos manipulados e/ou fabricados por estabelecimentos registrados junto ao serviço. Um exemplo é o projeto realizado em parceria com o Instituto de Pesca (IP/APTA/SAA) no qual é avaliada a condição sanitária do pescado manipulado em estabelecimentos localizados na Baixada Santista.

O Serviço desenvolve junto aos estabelecimentos ações no sentido de que sejam implementadas as BPF e APPCC, sendo a utilização destas ferramentas uma realidade ou melhor uma exigência do mercado. No curto prazo o Serviço passará a adotar o sistema de auditoria, acreditando que os responsáveis pelos estabelecimentos cada vez mais assimilem o conceito de que a responsabilidade em disponibilizar um produto inócuo e de qualidade é de todos, não cabendo somente ao serviço oficial .

São realizadas pelo SISP ações integradas no campo/produção que envolve a própria SAA ou o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou ainda no trânsito de animais e produtos, que envolve também as Polícias Rodoviárias, Federal e Estadual. No varejo atendendo a demanda da Vigilância Sanitária das Secretarias de Saúde do Estado ou Municípios, ao Ministério Público e a População.

O SISP acredita que uma gestão efetiva de controle dos perigos e pontos críticos na cadeia alimentar requer que seja adotado um enfoque " DO CAMPO À MESA".