

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO PARÁ  
EMATER-PARÁ

MANUAL TÉCNICO

# CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA



Marituba-Pará  
2023





EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO PARÁ  
EMATER-PARÁ

# **CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA**

**(Manual Técnico, 8)**

Karine de Almeida Sarraf

**Marituba-Pará  
2023**

Obra editada pela

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER-PARÁ

Rodovia BR 316, Km 12, s/n. CEP: 67.105-970. Marituba-Pará

Telefone.: (91) 3256-1931 / 3256.5660

Site: [www.emater.pa.gov.br](http://www.emater.pa.gov.br)

Revisão técnica

Engº Agrº Antônio Andrey Silva Matos

Revisão do Texto:

Cristina Reis dos Santos

Normalização: Ana Cristina Ferreira – CRB2/1420

Arte da Capa/ Diagramação/ Editoração Eletrônica:

Socióloga Rosa Helena Campos de Melo

Impressão/Acabamento: Gráfica EMATER-PARÁ

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)  
Biblioteca da EMATER, Marituba – PA

---

Sarraf, Karine de Almeida (Org.)

S243s Certificação Sanitária / Karine de Almeida Sarraf. \_ Marituba: EMATER, 2013.

33p. : il. \_ (Manual Técnico, 8)

Inclui Bibliografias.

ISSN 2317-9252

1. Engenharia Sanitária e Municipal. I. Título.

---

**CDD-21.628**

# APRESENTAÇÃO

A Empresa Pública de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado do Pará- EMATER-PARÁ é o órgão responsável em prestar serviços especializados nas áreas de ciências agrárias e humanas por meio de informações tecnológicas e interação de conhecimentos que venham a contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas que trabalham no meio rural.

Tem como missão contribuir com soluções para a agricultura familiar com serviços de assistência técnica, extensão rural e pesquisa, baseados nos princípios éticos e agroecológicos.

Deste modo, a instituição apresenta a cartilha sobre “Certificação Sanitária” com o objetivo de fornecer informações sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA no sentido de subsidiar técnicos e pessoas interessadas no assunto, na tentativa de contribuir com um conjunto de informações e esclarecimentos sobre as legislações vigentes.

Deste modo, esta publicação faz parte da série “Manual Técnico”, resultado dos esforços de profissionais da extensão rural, comprometidos com o trabalho da assistência técnica junto aos produtores rurais, disposto a compartilhar informações atualizadas a partir de dados de pesquisa e das experiências de campo. No entanto, para sua efetivação e considerando a realidade local, compete a estes profissionais fazerem os ajustes necessários e as possíveis adaptações visando à adequação a Lei.



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>07</b>
<b>2 VISA - SISTEMA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....</b>	<b>08</b>
<b>3 SISTEMA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA .....</b>	<b>08.</b>
3.1 INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL ....	09.
3.2 INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL .....	12
<b>4 SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL .....</b>	<b>14</b>
<b>5 SUASA - SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA .....</b>	<b>17.</b>
5.1 BASE LEGAL DO SUASA .....	20
5.2 FORMAS DE ADESÃO AO SUASA .....	22
5.3 FUNÇÕES DAS INSTÂNCIAS DO SUASA .....	23.
5.4 PROCEDIMENTOS PARA CRIAÇÃO DO SIM .....	25.
<b>6 PRODUTOS ARTESANAIS .....</b>	<b>29</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>33.</b>



## 1 INTRODUÇÃO

O beneficiamento e o processamento da produção agropecuária são elos da Cadeia Produtiva que agregam valor e facilitam a inserção dos produtos no mercado. Para que tais processos e seus produtos sejam legais, entretanto, é necessário que a unidade de produção e os próprios produtos tenham uma certificação sanitária.

### CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

É um procedimento administrativo, legalmente constituído, cujo objetivo é garantir a qualidade higiênica e a inocuidade dos produtos e das unidades de produção. De acordo com o produto, a certificação sanitária pode ser executada pelas Vigilâncias Sanitárias e pelos Serviços de Inspeção.

Nesse contexto e considerando que um dos objetivos da Política Nacional de ATER é assessorar as diversas fases das atividades econômicas, a gestão dos negócios, sua organização, a produção e a inserção no mercado, observa-se a necessidade de incluir nas ações da extensão rural atividades que promovam a certificação sanitária dos produtos e das unidades de produção familiares.

Contudo, proporcionar a regularidade sanitária dos produtos e das unidades de produção familiares depende, além do conhecimento técnico e da legislação, da disponibilidade das ferramentas de fiscalização, exercidas pelos serviços públicos por meio de dois sistemas: o Sistema de Vigilância Sanitária e o Sistema de Inspeção Sanitária.

## **2 VISA - SISTEMA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

O Sistema de Vigilância Sanitária é um programa do Sistema Único de Saúde, cuja função é eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens, incluindo os de consumo e da prestação de serviços, relacionados direta ou indiretamente com a saúde.

Este Sistema é regulamentado (cria as normas) pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); gerenciado (fiscaliza a execução das normas) pela Secretaria Executiva de Saúde Pública do Estado e, executado (faz cumprir as normas), na maioria das vezes, pelas Secretarias Municipais de Saúde, num processo de gestão descentralizada, em que cada esfera do governo tem atribuições específicas e autonomia de decisões sobre o orçamento, desde que esteja de acordo com o planejamento anual.

Dentre as atribuições deste Sistema, estão o controle e a fiscalização de um grupo de estabelecimentos e produtos que fazem parte da categoria “Produtos de Origem Vegetal”. Por isso, a Vigilância Sanitária também executa a Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, dividindo as atribuições com o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), de acordo com o produto e o estabelecimento.

## **3 SISTEMA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

O Sistema de Inspeção é a ferramenta dos órgãos de

agricultura (municipal, estadual ou federal) que fiscaliza o estabelecimento produtor, o processo de fabricação e a qualidade sanitária dos produtos de origem animal e vegetal. Apresenta dois serviços: Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SIPOV) e Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA).

As atividades realizadas pelo Sistema de Inspeção Sanitária são: registro do produto, registro do estabelecimento produtor (Agroindústria), classificação e padronização sanitária de produtos, padronização e regulamentação dos rótulos e embalagens. Essas atividades são regulamentadas por atos administrativos normativos (resoluções, portarias, instruções normativas, etc.) editados pelo MAPA, podendo ser complementados pela ANVISA, no âmbito de suas competências específicas quanto à fiscalização e licenciamento do estabelecimento produtor (agroindústria), realizado pela Vigilância Sanitária.

### 3.1 INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SIPOV) ainda é centralizado no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), embora algumas ações sejam realizadas pelo Sistema de Vigilância Sanitária dos órgãos de saúde pública.

Na área da Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, os produtos podem ser divididos em quatro grupos, de acordo com as atribuições legais que cabem ao MAPA e à Vigilância Sanitária, no que diz respeito ao registro do estabelecimento produtor (Agroindústria). No entanto, ressalta-se que a regulamentação da qualidade dos produtos de origem vegetal é determinada diretamente pelo MAPA

(Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000).

**Quadro 01:** Resumo das competências do MAPA e da Vigilância Sanitária para registro de produtos de origem vegetal e estabelecimentos produtores

PRODUTO	REGISTRO DE PRODUTO	REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	OBSERVAÇÃO
Bebidas Alcoólicas e Não Alcoólicas, incluindo Polpas de Frutas	Realizado pelo MAPA (Lei nº 8.918/94)	Realizado pelo MAPA (Lei nº 8.918/94)	A única exceção é o tucupi que, por ser um produto regional, é fiscalizado pela ADEPARÁ.
* Produtos de consumo imediato	Dispensado de registro	Dispensado de registro	Os estabelecimentos que comercializam estes produtos têm que atender às normas de Vigilância Sanitária
Açúcares e Produtos para adoçar; Balas, Bombons e Gomas de Mascar; Café, Cevada, Chá, Erva-Mate; Chocolate e Produtos de Cacau; Especiarias, Temperos e Molhos; Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal; Produtos Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos; Produtos Protéicos de Origem Vegetal; Produtos de Vegetais (Exceto o Palmito), Produtos de frutas e Cogumelos Comestíveis; Vegetais em conserva	Dispensado de registro	Realizada pela Vigilância Sanitária (Resolução ANVISA nº 23 de 15/03/2000 modificada pela RDC/ANVISA nº 27 de 06/08/2010)	A ANVISA deve ser comunicada do início da fabricação destes produtos, por meio de petição própria, de acordo com Resolução ANVISA nº 23 de 15/03/2000. O Processo administrativo deve ser conduzido pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais
Palmito	Dispensado de registro	Realizada pela Vigilância Sanitária Estadual	O Processo administrativo deve ser conduzido pela Vigilância Sanitária Estadual

\* Produtos de consumo imediato: são aqueles que não sofrem nenhum processo tecnológico de elaboração (frutas, hortaliças e legumes *in natura*)

**FONTE:** Lei nº 8.918 de 14/07/1994; Resolução ANVISA nº 23 de 15/03/2000 modificada pela RDC/ANVISA nº 27 de 06/08/2010;



**Foto 01** - Oficina de Indústria Caseira - Preparo de Compotas

O Produto açai obtido do despolpamento da fruta, com adição de água, tecnicamente, não é considerado como polpa de fruta, e sim, como suco, e deveria estar incluído no grupo de Bebidas não alcoólicas. No entanto, no estado do Pará, o fator cultural, onde o estabelecimento que beneficia o fruto também é o mesmo que comercializa o suco, faz com que este produto seja considerado de consumo imediato. Portanto, no Pará, o produto açai é dispensado de registro e as bateadeiras de açai tem que ter a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária, por serem estabelecimentos comerciais.

### 3.2 INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

De acordo com a Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, os Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) são organizados de acordo com a comercialização, da seguinte forma:

a) Se os produtos são comercializados em municípios de estados brasileiros diferentes ou são exportados, a fiscalização da produção será exercida pelo MAPA, por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF);

b) Se a comercialização ocorre em municípios do mesmo estado, a fiscalização da produção será exercida pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÀ), por via do Serviço de Inspeção Estadual (SIE);

c) Se a comercialização ocorre em único município, a fiscalização da produção será exercida pelas Secretarias Municipais de Agricultura, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

No âmbito da Inspeção de Produtos de Origem Animal, todas as atividades realizadas pelo sistema (registro de produto, registro de estabelecimento produtor, classificação e padronização sanitária de produtos, padronização e regulamentação dos rótulos e embalagens) são regulamentadas por atos administrativos normativos (resoluções, portarias, instruções normativas, etc.) editados pelo MAPA, sendo principal ato regulamentador o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que instituiu o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

No entanto, outro Decreto Presidencial, nº 7.216, de 17/06/2010, modificou o artigo 1º do RIISPOA - passou a estabelecer as normas que regulam a inspeção de produtos de origem animal apenas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal.

Desta forma, estados e municípios, que possuem seus respectivos Serviços de Inspeção, podem editar normas específicas, relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, observados os princípios básicos de higiene dos alimentos, objetivando a garantia da inocuidade dos produtos de origem animal.



**Foto 02** - Unidade de Extração de Mel de Abelha

Estabelecimento Agroindustrial Rural de Pequeno Porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

#### **4 SIM – Serviço de Inspeção Municipal**

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é o órgão legalmente responsável pela fiscalização dos produtos de origem animal elaborados e comercializados no mesmo município.

Considerando que os produtos da agricultura familiar são, na maioria das vezes, alimentos de origem animal e vegetal, comercializados na comunidade ou na sede do município em que o agricultor vive e que a comercialização dos produtos da agricultura familiar é um dos principais gargalos dos arranjos produtivos locais (APL's), devidos à irregularidade desses produtos nos órgãos fiscalizadores competentes, a criação do SIM possibilita a adesão do agricultor familiar às normas vigentes de produção, o que consequentemente viabiliza a comercialização de seus alimentos sem restrição legal.

Além disso, os produtos e instituições registrados pelo SIM são mais competitivos no mercado e podem participar de programas que exigem a certificação sanitária, como o Programa de Aquisição de

Alimentos (PAA), gerenciado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) e o Programa de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar (PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar), do Ministério da Educação - MEC.

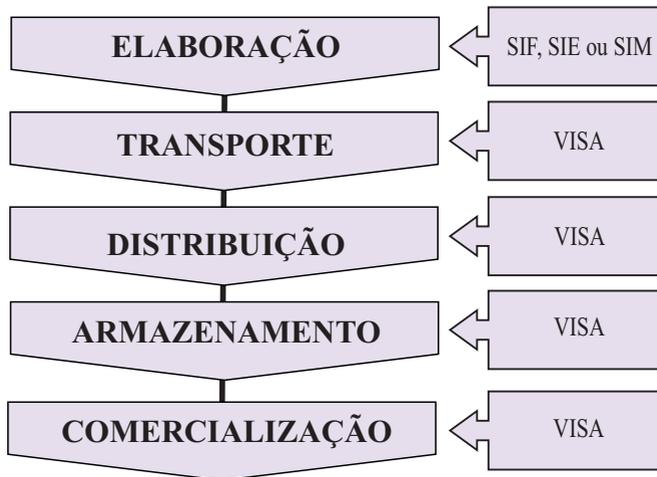
Por outro lado, a instituição do SIM possibilita ainda a adesão do município ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, SUASA, que tem como principal vantagem a possibilidade de comercialização dos produtos registrados no SIM em todo território nacional, uma vez que ele é descentralizado e preserva autonomia dos municípios.

A Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, previu que os municípios criassem os Serviços de Inspeção Municipais e que a fiscalização dos estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal (carnes bovina, suína, bubalina, de aves, de caça, equina – derivados, subprodutos comestíveis e não comestíveis; leite – derivados, subprodutos comestíveis e não comestíveis; mel e derivados; ovos e derivados; pescados – derivados, subprodutos comestíveis e não comestíveis) ocorressem de acordo com o âmbito da comercialização destes produtos.

Ressalta-se que, ainda de acordo com a mesma Lei, a fiscalização dos órgãos de agricultura (MAPA, ADEPARÁ e Secretarias Municipais) incida apenas na elaboração de produtos de origem animal, enquanto as demais partes da cadeia (transporte, distribuição, armazenamento e comercialização) sejam fiscalizadas pelos órgãos de saúde pública, p5r meio do Sistema de Vigilância Sanitária (VISA).

Portanto, o poder público exerce a função de regulamentar, normatizar, fiscalizar e controlar os alimentos em todas as etapas da cadeia de produção, o que inviabiliza eticamente que o mesmo poder público seja gestor ou administrador de estabelecimentos produtores de alimentos, como matadouros-frigoríficos, laticínios e casas de mel.

**Esquema de atuação dos órgãos de fiscalização de produtos de origem animal na cadeia produtiva**



**Fonte** – Lei nº 7.889 de 23/11/1989

A execução deste serviço no município deverá contribuir para melhorar as condições de produção local, com atendimento aos padrões de saúde pública e o favorecimento dos negócios da pequena agricultura local. Os critérios de qualidade sanitária, que são incrementos à parte do SIM, estabelecerão padrões mais justos de

competitividade para os que produzem, fortalecendo a competição honesta.

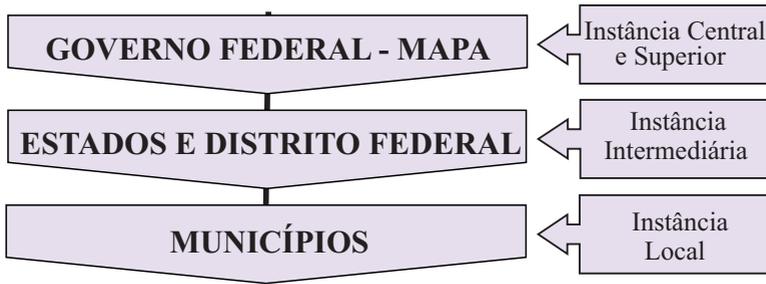
Aos municípios que instituírem o SIM, caberá a incorporação de valor e reconhecimento da produção local, funcionando também como meio regulatório da atividade fiscal do município, para aumento da arrecadação.

## **5 SUASA - SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA**

Considerando os diferentes gerenciamentos dos Serviços de Inspeção Animal e Vegetal, assim como e a necessidade de regularizar produtos que não estão de acordo com as normas técnicas definidas legalmente, especialmente aqueles provenientes da agricultura familiar, o MAPA incorporou à Política Agrícola Nacional o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, SUASA, que preserva a autonomia de cada nível de gestão (municipal, estadual, federal) dos serviços de inspeção.

O SUASA é o novo sistema de inspeção sanitária organizado de forma descentralizada e integrada, que unifica todos os serviços de inspeção do país. Cada agente envolvido no SUASA tem autonomia para organizar e gerir o seu serviço de modo mais conveniente e adequado à sua realidade, sem ferir a legislação do próprio Sistema.

Dessa forma, o SIM decidirá quais as agroindústrias que serão registradas e inspecionadas em cada local.

**Esquema de atuação das instâncias do SUASA**

**Fonte:** Lei nº 9.712 de 20/11/1998

O objetivo do SUASA é garantir a saúde dos animais e a sanidade dos vegetais; a qualidade dos insumos e dos serviços; a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos a serem consumidos. Por isso, ele é formado por quatro subsistemas de inspeção e fiscalização:

- 1 – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA);
- 2 – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBI-POV);
- 3 – Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas;
- 4 – Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agropecuários.

O SISBI-POA tem por objetivo a harmonização e padronização dos procedimentos de inspeção dos produtos de origem animal e está em processo mais avançado de implantação. O SISBI-POV, por sua vez, é responsável pela inspeção dos produtos de origem vegetal e depende, ainda, de regulamentação.

Esse novo sistema de inspeção sanitária permite a legalização e implantação de novas agroindústrias, facilitando a comercialização dos produtos locais industrializados no mercado formal, em todo território brasileiro. Com isso, melhor do que o sistema de inspeção atual, o SUASA impulsiona a geração de postos de trabalho e de renda entre as famílias envolvidas no processo produtivo.

O resultado desse movimento da economia local é o aumento da arrecadação municipal de tributos provenientes da venda dos produtos industrializados e do aumento de renda das famílias. Além disso, a renda gerada aumenta a capacidade de consumo das famílias, aquece o comércio (vestuário, alimentos, eletrodomésticos, insumos, etc.) e aguça o desenvolvimento local e dos territórios.

Para a agricultura familiar, a importância da implantação do SUASA é a facilitação da produção e inserção dos produtos no mercado formal – local, regional e nacional, ou seja, quando o produto sofre inspeção por qualquer uma das instâncias do SUASA: municípios, estados, Distrito Federal ou União, tem-se a possibilidade de comercialização desse produto em todo o território nacional. Além disso, melhora o acesso das famílias agricultoras ao Crédito do PRONAF para investir na agroindustrialização, permitindo que a legalização sanitária dos empreendimentos agroindustriais seja feita no próprio município em que será instalada a unidade, o que facilita também o acesso ao PAA e ao mercado da merenda escolar.

O outro aspecto refere-se ao trâmite para aprovação e registro dos projetos agroindustriais que, com a descentralização do serviço de inspeção, poderá ser mais rápido e menos oneroso. Isso poderá estimular também a implantação de novas agroindústrias. O SUASA pode valorizar os produtos locais, com origem na agricultura familiar,

levando aos consumidores alimentos mais seguros e saudáveis, melhorando a qualidade de vida das pessoas.

Para os consumidores, por sua vez, tem-se o fortalecimento do foco no controle da qualidade higiênico-sanitária, aumentando a segurança dos alimentos ofertados e comercializados. A inspeção será baseada em métodos universalizados e nas Boas Práticas de Fabricação – BPF. O SUASA é ainda, um instrumento facilitador para os consumidores que queiram valorizar os produtos de origem local, sem risco à saúde e ao meio ambiente e que tenham origem na agricultura familiar ou produtores excluídos (presidiários, reabilitados, pessoas em risco social, etc.)

O reconhecimento da equivalência é base para a adesão dos serviços ao SUASA. Equivalência significa obter os mesmos resultados em termos de qualidade higiênico-sanitária e inocuidade dos produtos, mesmo que o serviço de inspeção do estado ou município tenha sua própria legislação e que utilize critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos, diferentes dos outros serviços de inspeção. Ou seja, o foco do SUASA está em garantir a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos destinados ao consumo e é neste aspecto a (exigência da equivalência entre os serviços), que será constatada a eficiência e eficácia do serviço proponente através das auditorias processuais.

## 5.1 BASE LEGAL DO SUASA

- a) Lei nº 8.171 (Lei Agrícola), alterada pela Lei nº 9.712/1998,

nos artigos 27, 28 e 29, que criou o SUASA;

b) Decreto nº 5.741/2006, que regulamentou o funcionamento do SUASA;

c) Instrução Normativa do MAPA, nº 19/2006, que definiu os procedimentos para adesão dos entes federados ao SISBI-POA/SUASA;

d) Circular do MAPA, sob nº 52/2006, que padronizou os procedimentos para análise de processos de adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA/SUASA;

e) Decreto nº 7.216/2010, que acrescentou dispositivos ao Regulamento aprovado pelo Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Após a adesão dos entes federados ao SUASA, todo o trabalho de serviço de inspeção será regido pela sua própria legislação (lei, decreto, portaria, resolução etc.), ou seja, é a própria legislação do estado ou do município que definirá os critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos, desde que não fira os princípios legais do SUASA. Neste contexto, as auditorias processuais previstas a serem feitas nos serviços integrantes do SUASA servirão de parâmetro avaliativo sobre a execução do serviço de inspeção, saber se há ou não eficácia e eficiência na qualidade higiênico-sanitária, na inocuidade e segurança de alimentos, e se o serviço dispõe de estrutura e equipe técnica compatível com as atribuições.

## 5.2 FORMAS DE ADESÃO AO SUASA

Para aderir ao novo sistema, é necessário que estados e municípios possuam seus Serviços de Inspeção, o que tem sido a maior dificuldade na implantação do SUASA, pois a maior parte dos municípios não possui SIM.

A adesão dos municípios é voluntária e pode ser:

- Individual: Cada município solicita a sua adesão;
- Coletiva: Por meio de consórcios de municípios.

A vantagem da adesão em consórcio de municípios é que a estrutura do serviço, que inclui a equipe técnica de inspeção, veículo, computador, telefone e sala de trabalho, poderá ser a mesma para todos os municípios que fazem parte do consórcio. Neste caso, os custos do serviço de pessoal e da estrutura física do serviço de inspeção poderão ser divididos entre os vários municípios que fazem parte do consórcio. Esta alternativa é muito importante principalmente para os pequenos municípios, em que existem poucas agroindústrias a serem inspecionadas, pois diminui o custo do serviço. Lembrando que os municípios que optarem pelo consórcio, devem criar, primeiro, o seu serviço individualmente, por meio de lei municipal e de regulamento, nos quais deverão estar detalhados todos os critérios, procedimentos e forma para executar o serviço de inspeção, assim como para aprovar e registrar plantas e agroindústrias; estruturar e executar o serviço em conjunto, depois.

O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) apoia as instituições de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), especialmente as empresas estaduais de ATER, para o desenvolvimento e realização de assessoria aos municípios.

### 5.3 FUNÇÕES DAS INSTÂNCIAS DO SUASA - DECRETO Nº 5.741 DE 30/03/2006.

É previsto um conjunto de atividades para cada instância participante do SUASA. À Instância Central e Superior compete:

- A vigilância agropecuária de portos, aeroportos e postos de fronteira internacionais e aduanas especiais;
- A fixação de normas referentes a campanhas de controle e de erradicação de pragas dos vegetais e doenças dos animais;
- A aprovação dos métodos de diagnóstico e dos produtos de usos veterinário e agrônômico;
- A manutenção do sistema de informações epidemiológicas;
- A regulamentação, regularização, implantação, implementação, coordenação e avaliação das atividades referentes à educação sanitária em defesa agropecuária nas três Instâncias do Sistema Unificado;
- A auditoria, a supervisão, a avaliação e a coordenação das ações desenvolvidas nas Instâncias intermediárias e locais;
- A representação do País nos fóruns internacionais que tratam de defesa agropecuária;
- A realização de estudos de epidemiologia e de apoio ao desenvolvimento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;
- O aprimoramento do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;
- A cooperação técnica às outras instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;
- A manutenção das normas complementares de defesa agropecuária;

- A execução e a operacionalização de atividades de certificação e vigilância agropecuária em áreas de sua competência.

Em relação às Instâncias Intermediárias (Estados e Distrito Federal), competem as seguintes atividades:

- Vigilância agropecuária do trânsito interestadual de vegetais e animais;
  - Coordenação e execução de programas e campanhas de controle e erradicação de pragas dos vegetais e doenças dos animais;
    - Manutenção dos informes nosográficos;
    - Coordenação e execução das ações de epidemiologia;
    - Coordenação e execução dos programas, dos projetos e das atividades de educação sanitária em sua área de atuação;
      - Controle da rede de diagnóstico e dos profissionais de sanidade credenciados;
        - Coordenação e compilação das informações concernentes às atividades de sanidade agropecuária;
        - Auditoria e outras atividades em relação às instâncias locais.

A Instância Local (municípios ou consórcios de municípios) dará, na sua jurisdição, plena atenção à sanidade agropecuária, tratando das seguintes atividades:

- Cadastro das propriedades;
- Inventário das populações animais e vegetais;
- Controle de trânsito de animais e vegetais;
- Cadastro dos profissionais atuantes em sanidade;
- Execução dos programas, projetos e atividades de educação

sanitária em defesa agropecuária, na sua área de atuação;

- Cadastro das casas de comércio de produtos de usos agrônômico e veterinário;
- Cadastro dos laboratórios de diagnósticos de doenças;
- Inventário das doenças e pragas diagnosticadas;
- Execução de campanhas de controle de doenças e pragas;
- Educação e vigilância sanitária;
- Participação em projetos de erradicação de doenças e pragas;
- Atuação em programas de erradicação de doenças e pragas.

#### 5.4 PROCEDIMENTOS PARA CRIAÇÃO DO SIM E ADESÃO AO SUASA (Decreto nº 5.741/2006; Instrução Normativa do MAPA nº 19/2006)

A criação do SIM é feita por Lei Municipal específica, regulamentada pelo Poder Executivo Municipal. Além disso, é necessário que o município disponha de infraestrutura administrativa (veículos, móveis, equipamento de informática, material de consumo, etc.), de recursos humanos e de um sistema de informação (banco de dados), paragarantira inocuidade e qualidade dos produtos, a prevenção e combate à fraude econômica e o controle ambiental.

Nesta etapa, a ADEPARÁ deverá ser solicitada para auxiliarna adequação dos processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, de acordo com a legislação federal, além de cuidar para que a regulamentação seja equivalente e possa ser reconhecida pelo MAPA.

Uma vez criado e estruturado o SIM, o município poderá requerer ao MAPA sua adesão ao SUASA, instruindo o processo com o programa de trabalho de inspeção e fiscalização e a comprovação de

estrutura e equipe compatíveis com as atribuições. Essa solicitação poderá ser feita em consórcio, desde que todos os municípios do grupo tenham suas legislações específicas. Os Serviços de Inspeção dos Municípios terão sua equivalência reconhecida para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção, após a publicação no Diário Oficial da União - DOU e inserção no Cadastro Geral, mantido pelo MAPA.

O serviço interessado poderá priorizar a adesão por categoria de produto, como: carnes, mel e leite, de acordo com as características e interesses da região. Para isso, deverá apresentar justificativa e metas para a adesão plena de todas as demais cadeias produtivas. Outro aspecto importante é que apenas os estabelecimentos indicados em lista específica, enviada pelo serviço proponente, serão contemplados no SUASA. Após a adesão, novos estabelecimentos poderão ser incluídos no sistema, sempre contemplando, porém, os objetivos e critérios previstos no SUASA.

Os procedimentos para os entes federados aderirem ao SUASA são:

1. Formalizar a solicitação de adesão ao MAPA;
2. Apresentar programa de trabalho de inspeção e a comprovação de estrutura e equipe compatíveis com as atribuições;
3. Apresentar lista de estabelecimentos que farão parte (do quê?), que será a base para aferição da eficiência e eficácia;
4. Dispor de registros auditáveis. Quem que não dispuser do registro em questão deverá constituí-lo de forma a gerar registros auditáveis;
5. Comprovar que dispõe de procedimentos de inspeção e legislação equivalentes ao federal ou reconhecidos pelo MAPA.

## Requisitos para obtenção da equivalência dos serviços de inspeção

Os requisitos a serem observados para equivalência dos serviços para a adesão são:

### **a) Infraestrutura administrativa:**

1. Recursos humanos – profissionais capacitados em número compatível e sem conflitos de interesse;
2. Estrutura física – disponibilidade de materiais de apoio e equipamentos;
3. Sistema de informação – banco de dados sobre todo o serviço, alimentado e atualizado;
4. Infraestrutura – veículos oficiais em número e condições adequadas;

### **b) Inocuidade dos produtos:**

1. Atividades de inspeção tecnológica e higiênico-sanitária;
2. Ferramentas de autocontrole.

**Obs:** São considerados a aplicação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e os registros e evidências auditáveis sobre a inspeção.

### **c) Qualidade dos produtos:**

1. Regulamento técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ.
2. Rotulagem.

**Obs:** os produtos, sob a inspeção dos serviços que fazem parte do SUASA, terão em seu rótulo um logotipo identificador definido pela Coordenação do SUASA.

**d) Prevenção e combate à fraude:** será avaliado o atendimento dos critérios estabelecidos pela legislação federal sobre a qualidade e composição centesimal dos produtos.

**e) Controle ambiental:** o atendimento da regularidade ambiental e da autorização para construção dos estabelecimentos, passarão por uma análise, conforme a legislação dos órgãos responsáveis.

Auditorias na documentação (auditoria documental) e no serviço serão realizadas no momento da adesão; e depois, de período em período (auditoria processual). A instância local será avaliada pela instância intermediária (na falta desta, pela central) e a instância intermediária será avaliada pela instância central.

A seguir, apresentamos uma síntese para melhor compreensão dos principais passos para adesão:

**1º Passo:**

1. Organograma do órgão;
2. Legislação do serviço proponente, em que deverão estar detalhados todos os critérios, procedimentos e forma de executar o serviço de inspeção, e para aprovar e registrar plantas e agroindústrias;
3. Relação dos estabelecimentos registrados;
4. Programação das atividades de inspeção;
5. Programa de treinamento de pessoal;
6. Dados gerais do estado e município;
7. Comprovação de estrutura e equipe (recursos humanos, instalações e equipamentos, sistema de informação informatizado, laboratórios e veículos oficiais).

**2º passo:** MAPA faz a auditoria documental e emite laudo.

**3º passo:** MAPA realiza auditoria processual no serviço proponente e nos estabelecimentos por ele inspecionados, gerando um laudo, indicando restrições ou aprovação. Se for aprovado, passa-se imediatamente para o 5º passo;

**4º passo:** O serviço proponente informa ao MAPA sobre o atendimento das restrições, quando houver.

**5º passo:** Após a correção das restrições, quando for o caso, o MAPA faz nova auditoria processual e emite o laudo final com aprovação (ou novas restrições). Após a aprovação final da adesão do serviço proponente ao SUASA, a respectiva notificação será publicada no Diário Oficial da União – DOU. A partir daí, o serviço fará parte do SUASA.

Os documentos deverão ser enviados à Superintendência Federal de Agricultura (SFA) do respectivo Estado, iniciando os procedimentos de adesão. Se a documentação estiver de acordo com o previsto, ela será enviada ao MAPA, em Brasília/DF, dando continuidade a tramitação necessária à adesão.

## 6 PRODUTOS ARTESANAIS

Designa-se **produto artesanal** a qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em escala não industrial, inclusive aqueles que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais, de reconhecido valor social. A **atividade artesanal** é a atividade econômica de raiz tradicional, ou étnica, ou contemporânea na confecção habitual de bens alimentares,

caracterizada pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal constitui um fator predominante, e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, sem prejuízo da abertura à inovação. A predominância da intervenção pessoal é avaliada em relação às fases do processo produtivo, em que se influencie ou determine a qualidade e natureza do produto final.

Além disso, para ser considerada **produção artesanal** os estabelecimentos devem utilizar e/ou adquirir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de matéria-prima oriunda da produção local e dos municípios paraenses, e não podem exceder o limite de produção, de acordo com sua atividade:

PRODUTO	LIMITE DE PRODUÇÃO
Produtos Cárneos - embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos	150 Kg/dia
Leite – Derivados Líquidos	500 L/dia
Leite – Derivados Sólidos	1.000 L/dia
Peixes, crustáceos e Moluscos	150 Kg/dia
Ovos	200 dúzias/ dia
Produtos <i>in natura</i> de Abelhas do gênero <i>Apis</i>	11 T/ano
Produtos <i>in natura</i> de Abelhas do gênero <i>Melipona</i>	4 T/ano
Frutas <i>in natura</i>	60 T/ano
Polpas de frutas	300 T/ano
Hortaliças e Legumes	3 00 kg/dia
Cereais	100 T/ano
Mandioca	360 T/ano

**Nota:** Em casos de associações ou cooperativas, o limite diário pode atingir três vezes a quantidade estabelecida para produtores individuais

Os estabelecimentos processadores e os produtos artesanais recebem tratamentos diferenciados nas áreas: fiscal e tributária; de crédito; de licenciamento ambiental; de produção e comercialização dos produtos comestíveis de origem vegetal e animal. Todos devidamente regulamentados em legislação específica.

O licenciamento, registro e fiscalização dos estabelecimentos beneficiadores e dos produtos artesanais cabem ao Serviço de Inspeção Estadual e aos Serviços de Inspeção Municipais homologados pela ADEPARÁ, que poderá celebrar convênios com municípios ou entidades públicas que disponham de estrutura técnica e laboratorial para desenvolver as atividades, cabendo ao órgão estadual o acompanhamento e fiscalização das atividades dos convênios previstos. O registro do estabelecimento processador e do produtor fornecedor de matéria-prima de origem vegetal e animal na ADEPARÁ é obrigatório, bem como o controle sanitário do rebanho, destinado a fornecer matéria prima para as atividades previstas no Decreto estadual nº 480, de 12 de julho de 2012.

Para fins de registro do produto e do estabelecimento, formaliza-se o pedido com as seguintes documentações:

1. Requerimento dirigido à ADEPARÁ, solicitando o registro e o serviço de inspeção;
2. Prova da condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta Lei;
3. Documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;
4. Cadastro ou inscrição do produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;

5. Carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitidas por instituição habilitada;
6. Protocolo de produção, conforme estabelecido no art. 32 do Decreto Estadual nº 480, de 12 de julho de 2012;
7. Comprovante do pagamento das taxas estabelecidas em norma complementar, respeitado o preconizado no art. 4º da Lei nº 7.565/2011;
8. Outros atestados ou exames exigidos pelo órgão competente, desde que previstos em lei.

Quanto à rotulagem e embalagem do produto artesanal de origem animal e vegetal, obedecerão à legislação vigente, indicando que é produto artesanal com a inscrição do Serviço de Inspeção Estadual e, quando se tratar de produto registrado no Serviço de Inspeção Municipal, deverá ser acrescido à informação o número do convênio com o Serviço de Inspeção Estadual. Os estabelecimentos de produtos artesanais não contemplados pelo Decreto Estadual nº 480, de 12 de julho de 2012, continuarão regidos pelo disposto no Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952.

**REFERÊNCIAS**

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989. Disponível em: <[www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta](http://www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta)>. Acesso em: 15 Mar 2013.

BRASIL. MINISTERIO DA SAÚDE. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/legis](http://www.anvisa.gov.br/legis)> Acesso em: 23 Fev 2013.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº 8.918, 14 de julho de 1994. Disponível em:<[www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta](http://www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta)> Acesso em: 15 Mar 2013.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº 9.712 DE 20 DE NOVEMBRO DE 1998. Disponível em: <[www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta](http://www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta)> Acesso em: 23 Fev 2013.

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000, Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/legis](http://www.anvisa.gov.br/legis)> Acesso em: 15 Mar 2013.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Disponível em: <[www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta](http://www.agricultura.gov.br/sislegis-consulta)> Acesso em: 15 Mar 2013.

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC/ANVISA nº 27 de 06 de agosto de 2010. Disponível em: <[www.anvisa.gov.br/legis](http://www.anvisa.gov.br/legis)> Acesso em: 15 Mar 2013.





**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**

**Helder Zahluth Barbalho**  
Governador

**Hana Ghassan Tuma**  
Vice-governadora

**Giovanni Corrêa Queiroz**  
Secretário de Desenvolvimento  
Agropecuário e da Pesca



**EMATER-PARÁ**

**Joniel Vieira de Abreu**  
Presidente

**Robson de Castro Silva**  
Diretor Administrativo

**Rosival Possidônio do Nascimento**  
Diretor Técnico