



Florianópolis, 20 de outubro de 2021.

## Nota Técnica nº 307.2021

### SGPe CIDASC 6515/2021

**Assunto:** Produtos de origem animal inspecionados

Vimos por meio desta Nota de Esclarecimento reforçar a importância da produção, do comércio e do consumo de produtos de origem animal devidamente inspecionados!

O consumo de produtos de origem animal inspecionados proporciona a segurança alimentar e promove a saúde da população, uma vez que passam por processos de fabricação com controle de qualidade e com boas práticas de fabricação implementados, garantidos pelo serviço de inspeção.

Produtos de origem animal (carnes e derivados, pescados e derivados, leite e derivados, ovos e derivados, mel e derivados) sem inspeção, cujo comércio é realizado de forma clandestina e ilegal, apresentam potenciais riscos à saúde dos consumidores.

Alimentos sem inspeção conferem alto risco de contaminação por doenças, como tuberculose, brucelose, salmonelose, colibacilose, listeriose, entre tantas outras. São potenciais contaminantes dos alimentos e conseqüentemente causadores de enfermidade aos seres humanos.

A tuberculose, por exemplo, pode causar dores no peito, tosse crônica ou com sangue, fadiga, febre, perda de apetite, suor noturno, perda de peso não intencional severa, catarro e inchaço dos gânglios. O tratamento para tuberculose é longo e é constituído por vários antibióticos. A brucelose pode causar dores nas costas, nas articulações, no abdômen ou nos músculos, febre, calafrios, fadiga, perda de apetite ou suor noturno, dor de cabeça, inchaço dos gânglios, perda de peso e tosse. O tratamento inclui antibioticoterapia de longo prazo e recaídas são muito comuns.

Os alimentos sem registro de inspeção não apresentam garantias higiênico-sanitárias para conferir a qualidade necessária para o consumo humano. Além disso, para produzir quaisquer produtos de origem animal, é legalmente obrigatório o registro em algum serviço de inspeção (municipal, estadual ou federal).

O artigo 31 da Lei 6320, de 20 de dezembro de 1983, diz o seguinte:

“Toda pessoa poderá construir, instalar ou pôr em funcionamento estabelecimento que produza, fabrique, transforme, comercie, manipule, armazene ou coloque à disposição do público alimento e/ou bebida, desde que obtenha a autorização e registro junto ao serviço público competente, cumprindo, para isto, normas regulamentares, entre outras, as referentes a projeto de construção, localização, saneamento, pessoal, tecnologia empregada, reutilização de embalagens, instalações, materiais e instrumentos, conforme a natureza e a importância das

atividades, assim com os meios de que dispõe para proteger a saúde da comunidade e evitar a poluição e/ou contaminação do ambiente.”

Determina o artigo 30 da Lei 6320, de 20 de dezembro de 1983:

“Toda pessoa que produza, fabrique, transforme, comercie, transporte, manipule, armazene ou coloque à disposição do público, inclusive ao ar livre, alimentos e/ou bebidas, deve obedecer aos padrões de higiene e salubridade estabelecidos em lei e regulamento.

§ 2º somente poderá ser comercializado o alimento que preencher os requisitos dispostos em lei, regulamentos, portarias e/ou normas técnicas.”

Traz a Lei 8078/90, o Código de Defesa do Consumidor:

“Art. 12 - O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.

Art. 18 - Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

§ 5º - No caso de fornecimento de produtos *in natura*, será responsável perante o consumidor o fornecedor imediato, exceto quando identificado claramente seu produtor.

§ 6º - São impróprios ao uso e consumo:

I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

III - os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

Art. 23 - A ignorância do fornecedor sobre os vícios de qualidade por inadequação dos produtos e serviços não o exime de responsabilidade.”

É inadequado e ilegal disponibilizar produtos em desconformidade com as normas sanitárias para consumo.

O produtor e o representante legal do estabelecimento são responsáveis pela qualidade e inocuidade dos alimentos oferecidos ao consumo humano.

Alimentos inspecionados são identificados obrigatoriamente por meios de rotulagem com o selo de inspeção, nomenclatura do produto, dados do produtor, listagem dos ingredientes, forma de conservação, tabela nutricional e data de validade, entre outras informações essenciais.

Todos procedimentos que envolvem a fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal visam salvaguardar a saúde pública, protegendo o consumidor de doenças infectocontagiosas, e garantir os padrões de qualidade higiênico sanitárias dos produtos a serem consumidos!

O consumidor que identifica produtos de origem animal sem o selo de inspeção no varejo deve notificar a Vigilância Sanitária de seu município (o contato pode ser solicitado à prefeitura) ou pelo link <http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php/contato>.

Ao identificar uma empresa/indústria que esteja fabricando produtos de origem animal sem inspeção, deve-se notificar a Ouvidoria Geral do Estado através do link <http://www.ouvidoria.sc.gov.br/cidadao/>.

É rotina dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária e inspeção de alimentos averiguar as denúncias, e os infratores respondem conforme previsões legais para os casos de comércio ilegal e fabricação de produtos clandestinos, uma vez que disponibilizam para o comércio alimentos potencialmente danosos à saúde humana.

A CIDASC é responsável pela execução de ações fiscais ligadas à sanidade animal e à inocuidade de alimentos, atuando de forma ativa nas agroindústrias, preservando a saúde pública e combatendo a clandestinidade.

Preservar a saúde de todos constitui escolhas de consumo seguras e conscientes.

O combate à clandestinidade e o resguardo à saúde pública consistem em trabalho coletivo imprescindível!

*(assinado eletronicamente)*

Jader Nones

Gestor do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIDASC

*(assinado eletronicamente)*

Diego Rodrigo Torres Severo

Diretoria de Defesa Agropecuária - CIDASC



# Assinaturas do documento



Código para verificação: **PD0Y8K54**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO** (CPF: 001.XXX.340-XX) em 21/10/2021 às 11:03:11  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.  
(Assinatura do sistema)
  
- ✓ **JADER NONES** (CPF: 039.XXX.999-XX) em 21/10/2021 às 11:09:32  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDY1MTVfNjUyM18yMDIxX1BEMFk4SzU0> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00006515/2021** e o código **PD0Y8K54** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.