

# **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO PARÁ**

**MARCO AURÉLIO LIMA DO NASCIMENTO**  
*Promotor de Justiça de Defesa do Consumidor de Belém/PA*

***SEGURANÇA ALIMENTAR : CARNE***

**FORTALEZA- CE  
05 DE SETEMBRO DE 2012**



# **MINISTÉRIO PÚBLICO:** **Fundamentos Jurídicos para** **atuação:**

**1. Artigos 5º, XXXII; 127; 129, II e III; 170,V; 196, 197, 200 da Constituição Federal.**

**2. Lei 7.347/85 (Ação Civil Pública) e Lei 8.078/90 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor)**

A faint, light-colored map of Brazil is visible in the background of the slide. The map shows the outline of the country and some internal state boundaries.

**Lei Federal N.º 1.283, de 18/12/1950**

**Lei Federal N.º 7.889, 23/11/1989**

## **COMPETÊNCIA**

**1 – MAPA: Com. Interestadual ou Internacional**

**2 – ADEPARÁ(PARÁ): Com. Intermunicipal**

**3 – Sec. Agr. Muni: Com. municipal**

# ATRIBUIÇÕES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

- Planejar, coordenar e executar a Política de Defesa Agropecuária com a finalidade de promover a fiscalização, a inspeção e a execução das atividades de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (POA) e seus Derivados;
- Registrar e credenciar estabelecimentos que realizem as atividades de : produção, beneficiamento, armazenamento e comercialização de POA e seus derivados;
- Inspeccionar, fiscalizar e controlar aspectos tecnológicos, higiênicos e sanitário dos estabelecimentos de POA.

# ATRIBUIÇÕES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

- Orientar produtores e analisar projetos;
- Vistoria de terrenos;
- Vistoria de construção.



# ATRIBUIÇÕES DO SI

- Vistoria de Estabelecimento Pré-existente (reforma);
- Registro de Empresa;
- Registro de Rótulos de Produtos.



# ATRIBUIÇÕES DO SI

- Coleta de Material (amostras) para análises laboratoriais;
- Desenvolver campanhas de educação sanitária, visando a conscientização dos consumidores;

A topographic map of South America is shown in the background, with colors ranging from green to yellow to indicate elevation. A blue gradient banner is overlaid horizontally across the center of the map. The text "COMPROMISSO COM A SAÚDE PÚBLICA" is written in bold black capital letters on this banner.

# COMPROMISSO COM A SAÚDE PÚBLICA

# Intoxicação alimentar atinge 120 clientes de churrascaria em Franca

Da Reportagem Local

Cerca de 120 pessoas apresentando vômitos e diarreias provocadas por intoxicação alimentar foram atendidas de domingo até ontem em hospitais e prontos-socorros de Franca.

O número foi divulgado ontem pelo secretário da Saúde de Franca, José Lancha Filho, 64. Ele disse que pelo menos 40 pacientes foram internados para tratamento de soroterapia.

Lancha Filho diz que os pacientes apresentam sintomas de uma doença chamada salmonel-

losa — causada por bactéria que provoca vômito e diarreia.

Segundo o secretário, todos os 120 pacientes afirmaram ter comido na churrascaria e restaurante Ranchão, na região central.

A Vigilância Sanitária do DIR-13 (Diretório Regional de Saúde de Franca) interditou na tarde de domingo a churrascaria, após ser comunicada que os prontos-socorros já haviam atendido pelo menos 61 casos.

Lancha Filho afirmou que suspeita que a maionese servida pelo restaurante estivesse estragada.

Foram colhidas amostras de

todos os alimentos e enviadas para o Instituto Adolfo Lutz de Ribeirão Preto para serem analisados. O resultado, segundo o secretário, deve sair hoje.

O caso também está sendo investigado pelo 1.º Distrito Policial de Franca, sob responsabilidade do delegado Gilberto José Tadeu Frejoello, 44.

Uma das donas do restaurante, que se identificou como Terezinha Germano, se recusou a comentar o caso. Ela disse que retornaria a ligação, mas até a conclusão da edição, às 19h, não procurou a Folha.

# ATRIBUIÇÕES DO SI

## ▪ COMBATER A ATIVIDADE CLANDESTINA

- MINISTÉRIO PÚBLICO;
- MAPA;
- INSPEÇÃO ESTADUAL;
- PROCON;
- POLICIA CIVIL E MILITAR;
- SEFA;
- SEMA.

# **PENALIDADES APLICADAS**

▪ **ADMINISTRATIVAS**

▪ **CÍVEIS**

▪ **CRIMINAIS**

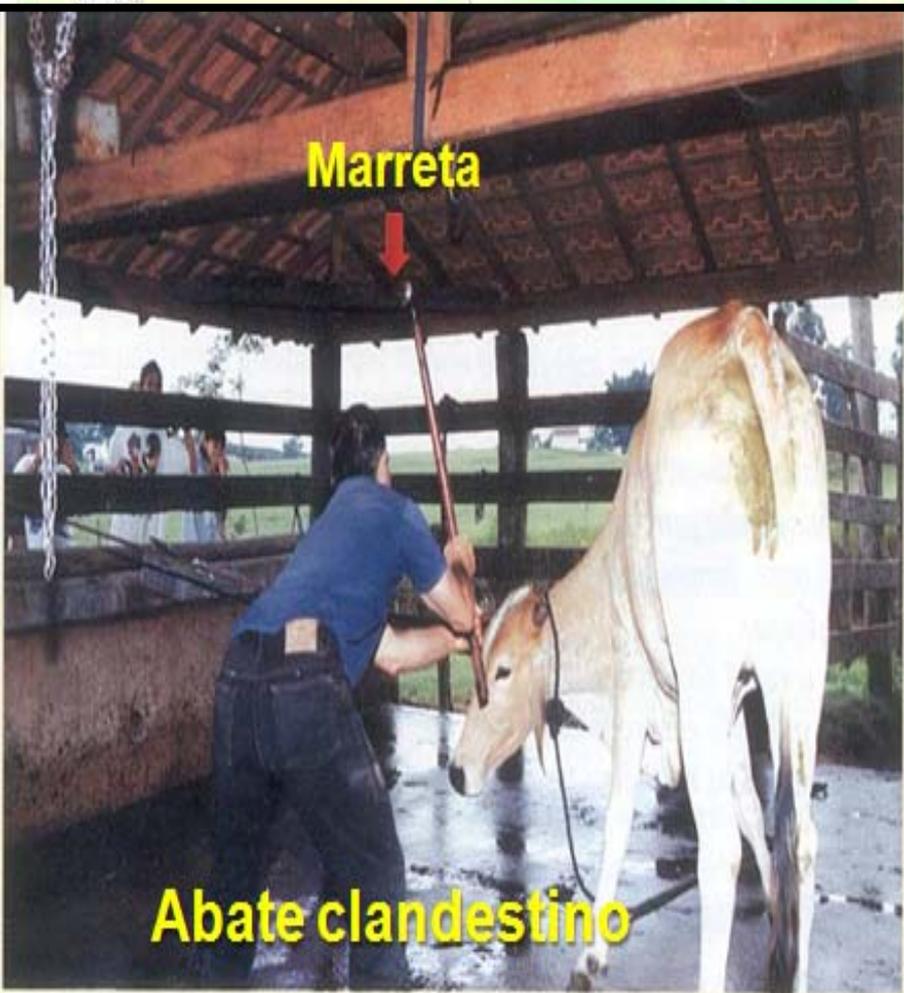
# PREJUÍZOS DA ATIVIDADE CLANDESTINA

- **Concorrência desleal com os estabelecimentos registrados;**
- **Ocorrência de ZOONOSES;**
- **Estimula o roubo de gado, Sonegação de taxas e impostos;**
- **Baixo investimento nas instalações, Baixo custo de operação;**
- **Desinformação do consumidor;**
- **Falência da indústria organizada;**
- **Danos ao meio ambiente;**
- **Gastos públicos com internações e procedimentos médicos.**

A topographic map of South America is shown in the background, with colors ranging from green (low elevation) to yellow and brown (higher elevation). A blue gradient banner is overlaid horizontally across the center of the map. The text "INSPEÇÃO DE CARNE" is written in bold black capital letters on this banner.

# INSPEÇÃO DE CARNE

# INSENSIBILIZAÇÃO



O boi é morto com marretadas na cabeça, quando, no abatedouro oficial o animal passaria antes por um banho e seria abatido com a pistola pneumática, no chamado abate humanitário



# Aspecto Geral da Sala de Matança

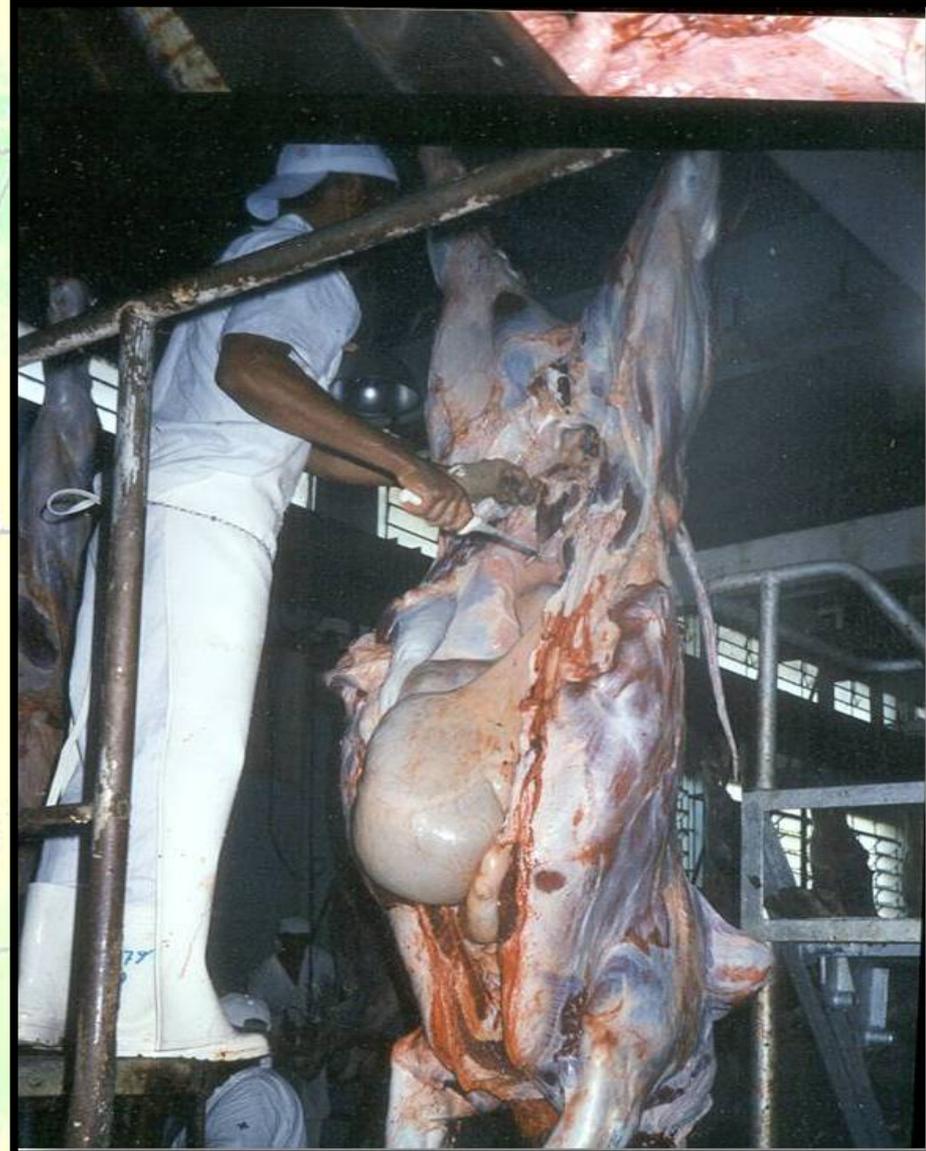


Outro animal é abatido; a operação segue um ritmo quase industrial: um faz o abate, o outro pendura ou corta o boi, enquanto o cachorro circula entre carne, cabeça, sangue e fezes



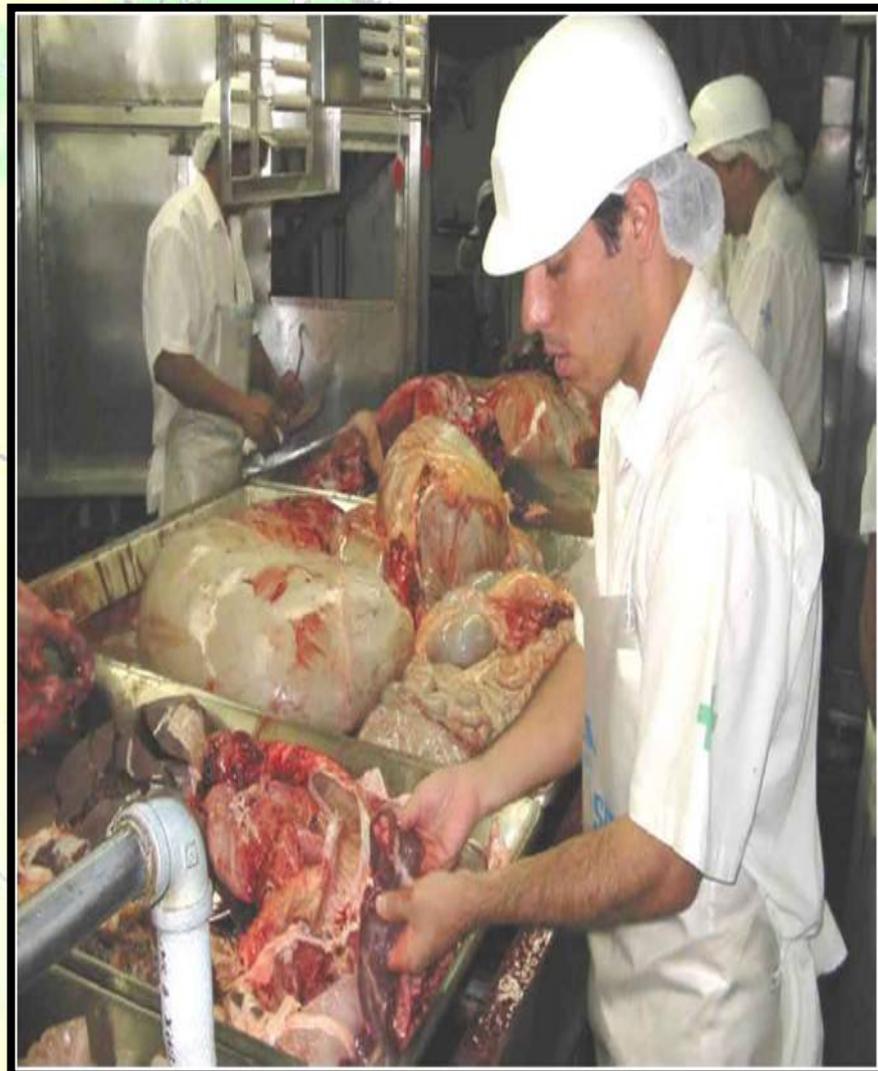


# EVISCERAÇÃO





# TRATAMENTO DAS VISCERAS



# ACONDICIONAMIENTO



# DANOS AO MEIO AMBIENTE



# TRANSPORTE

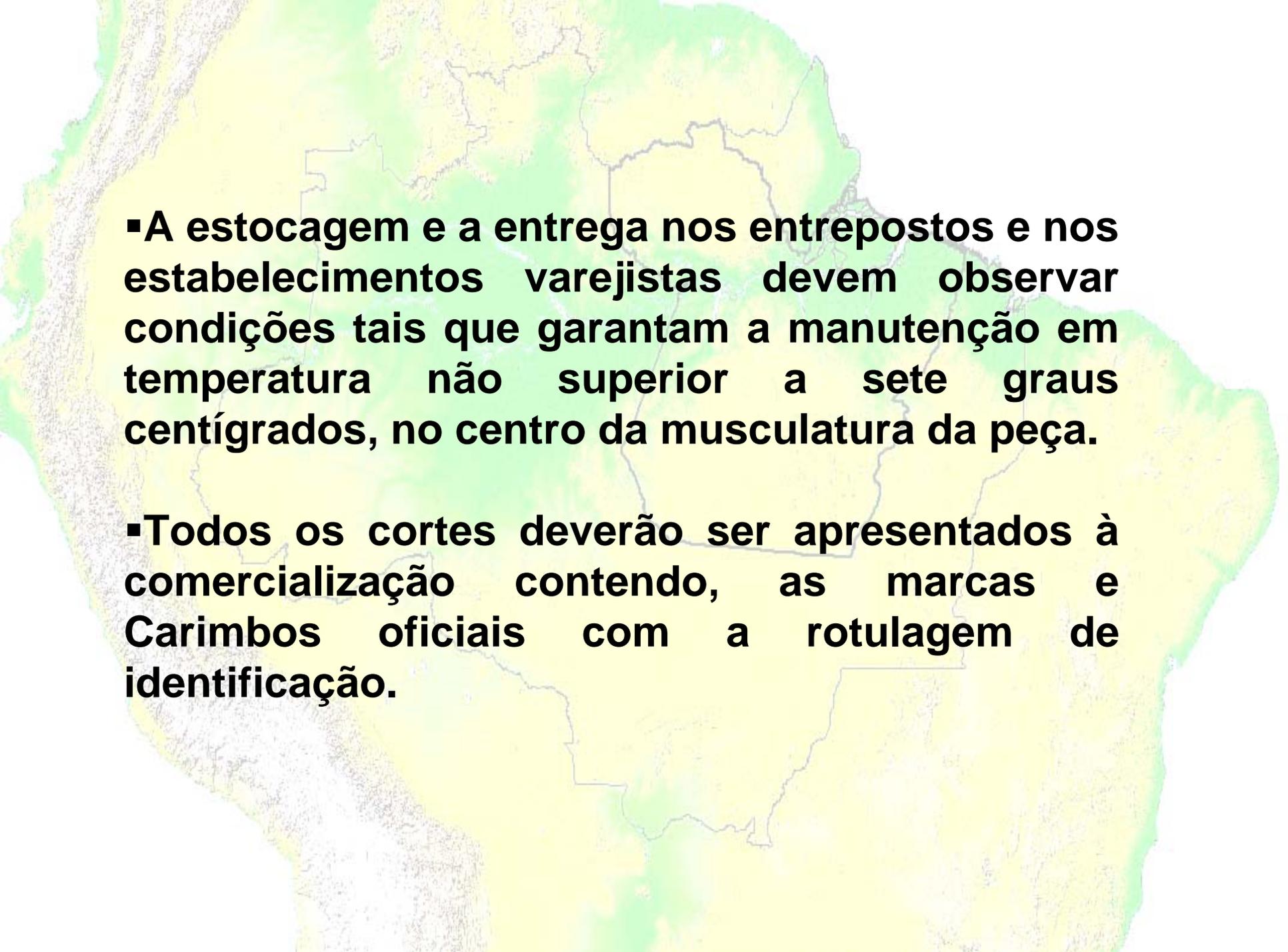


# TRANSPORTE



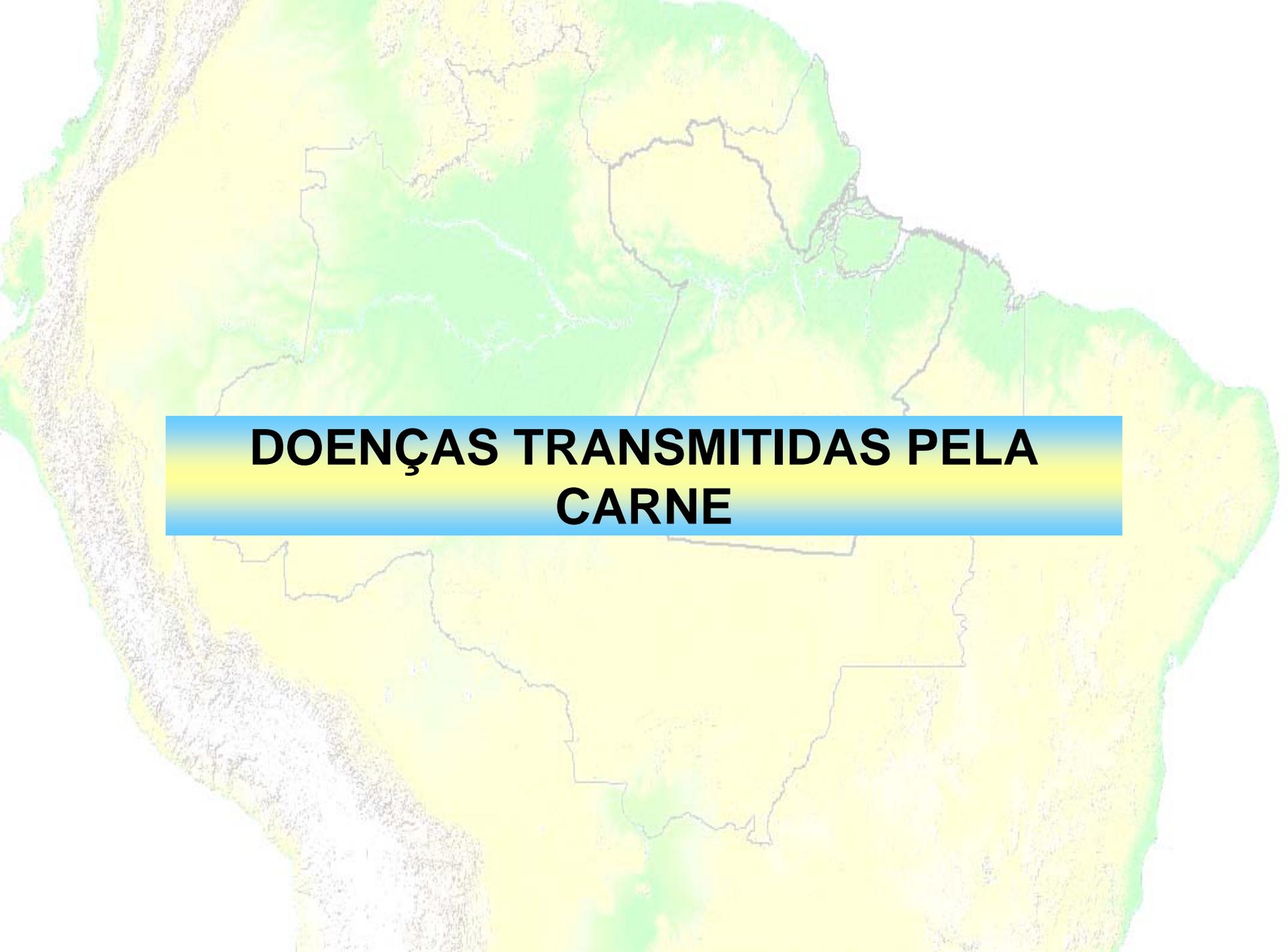
# **PORTARIA 304 22/04/96**

- **Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.**
- **As carnes de bovinos e bubalinos, somente poderão ser distribuídas em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas.**



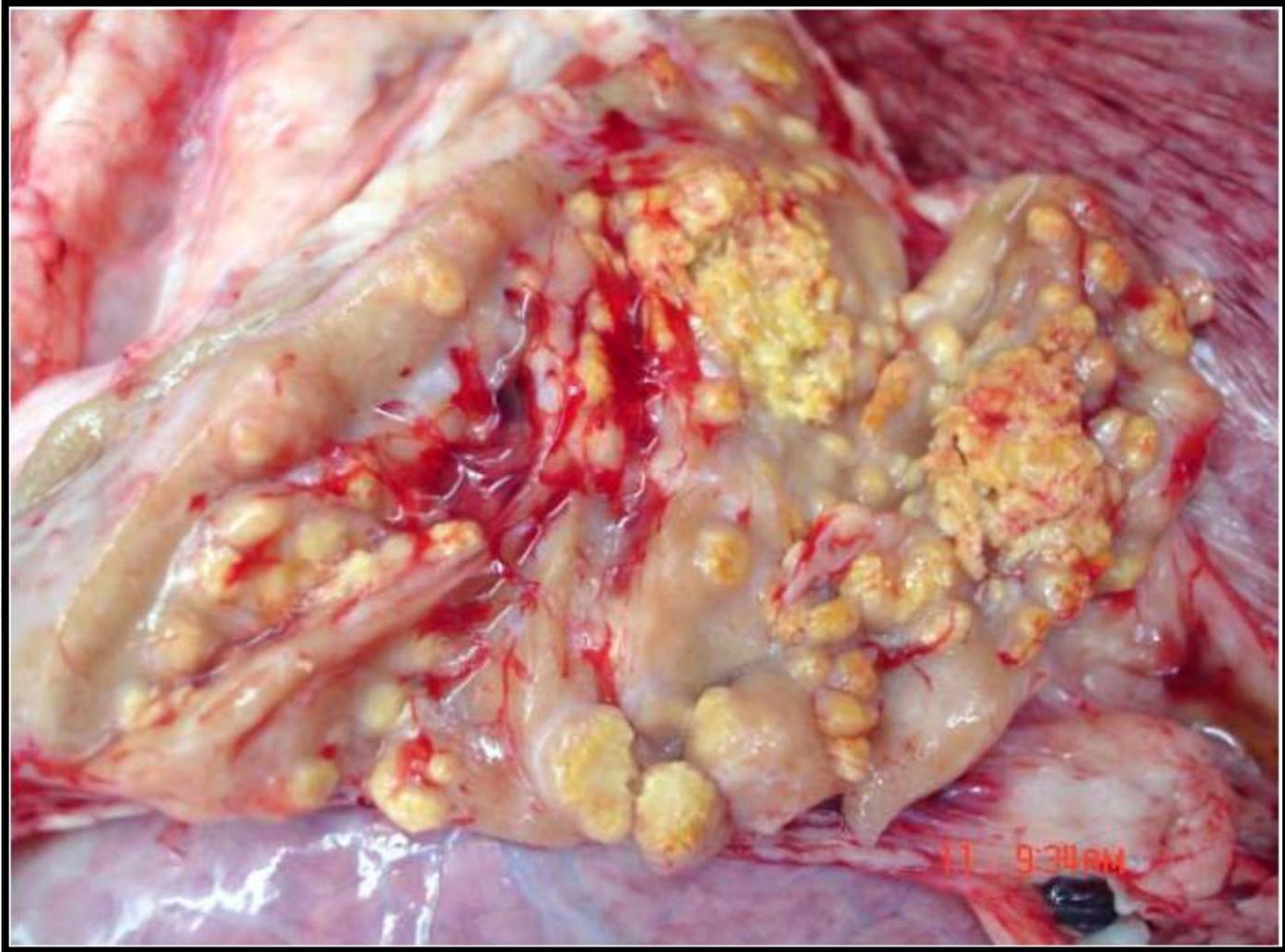
▪A estocagem e a entrega nos entrepostos e nos estabelecimentos varejistas devem observar condições tais que garantam a manutenção em temperatura não superior a sete graus centígrados, no centro da musculatura da peça.

▪Todos os cortes deverão ser apresentados à comercialização contendo, as marcas e Carimbos oficiais com a rotulagem de identificação.

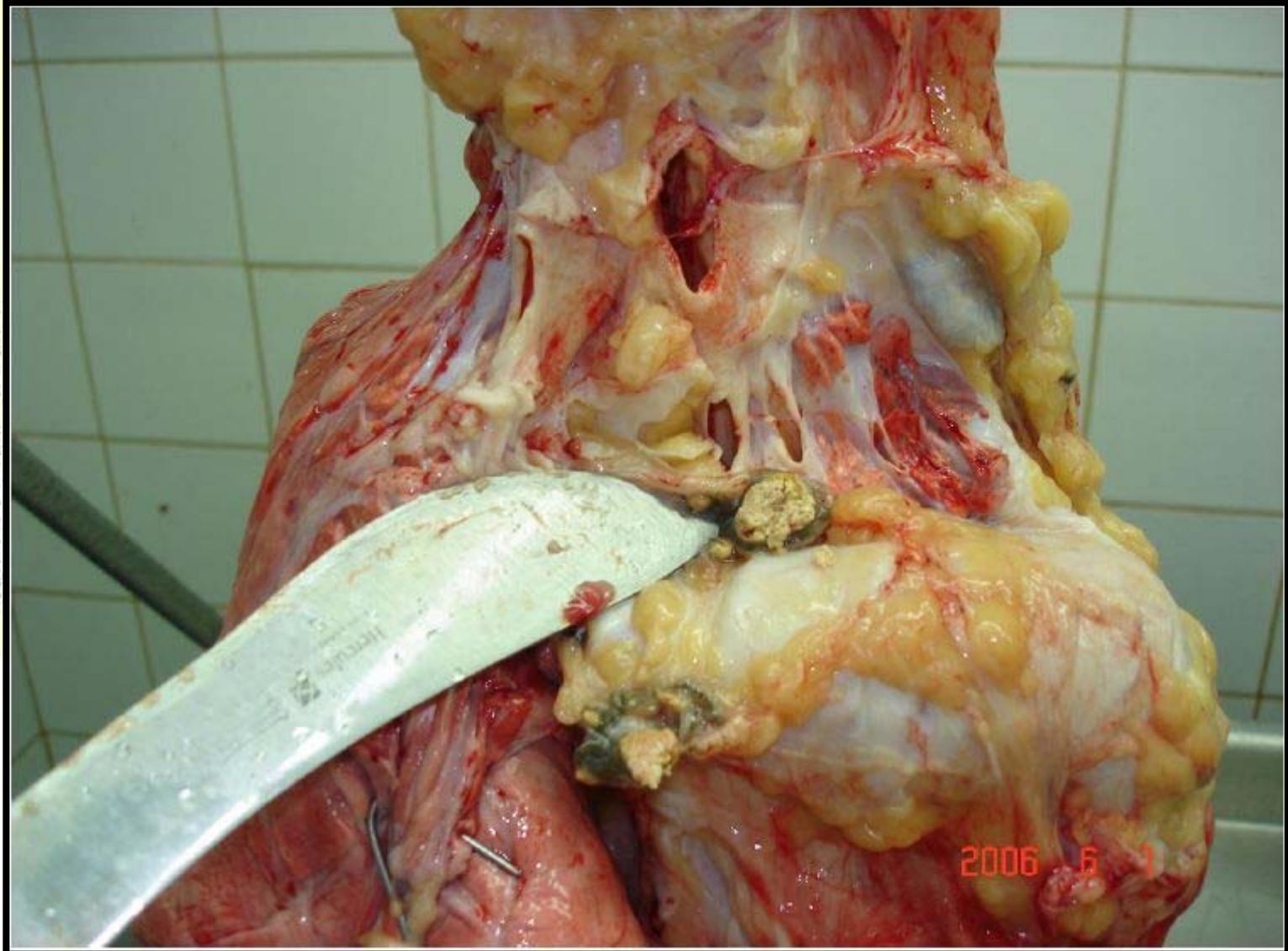
A topographic map of South America showing elevation contours and country borders. The map uses a color gradient from green (low elevation) to yellow and brown (high elevation). A blue and yellow gradient banner is overlaid across the center of the map.

# **DOENÇAS TRANSMITIDAS PELA CARNE**

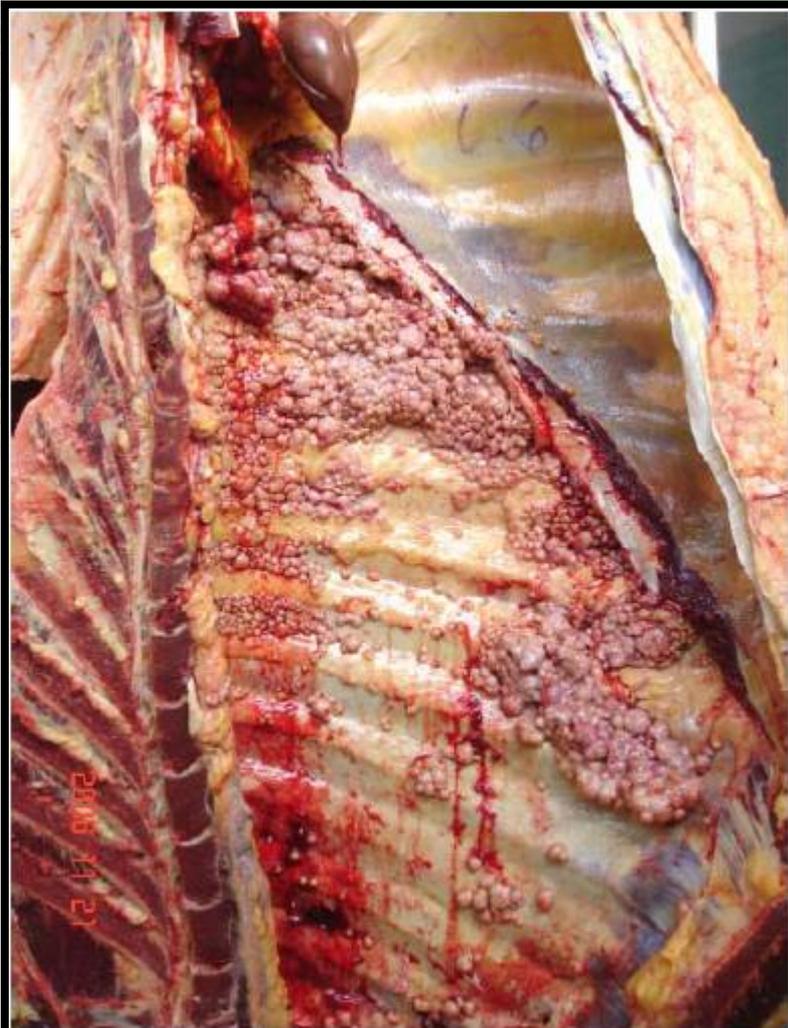
# TUBERCULOSE PULMONAR



# TUBERCULOSE



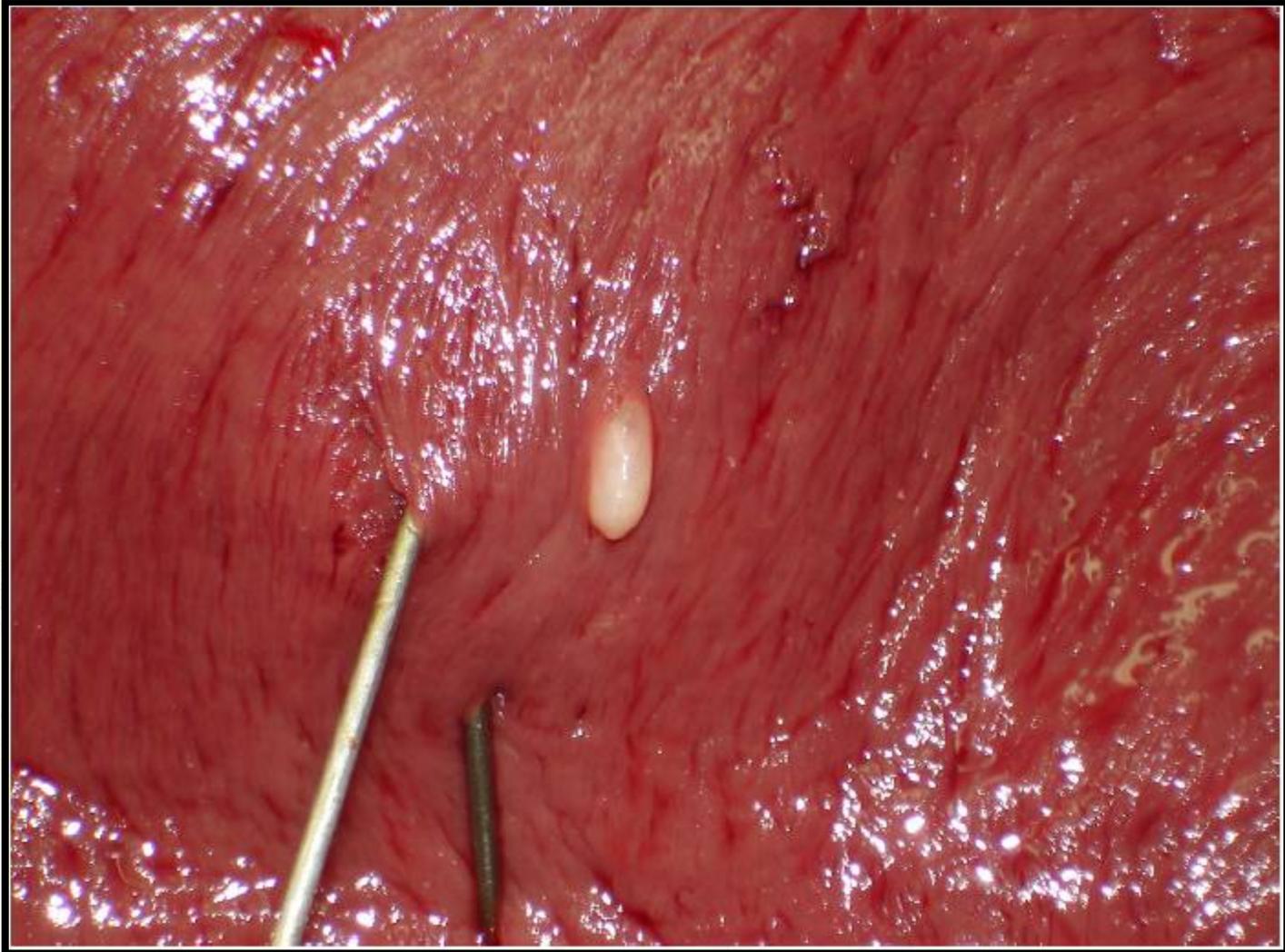
# TUBERCULOSE MILIAR



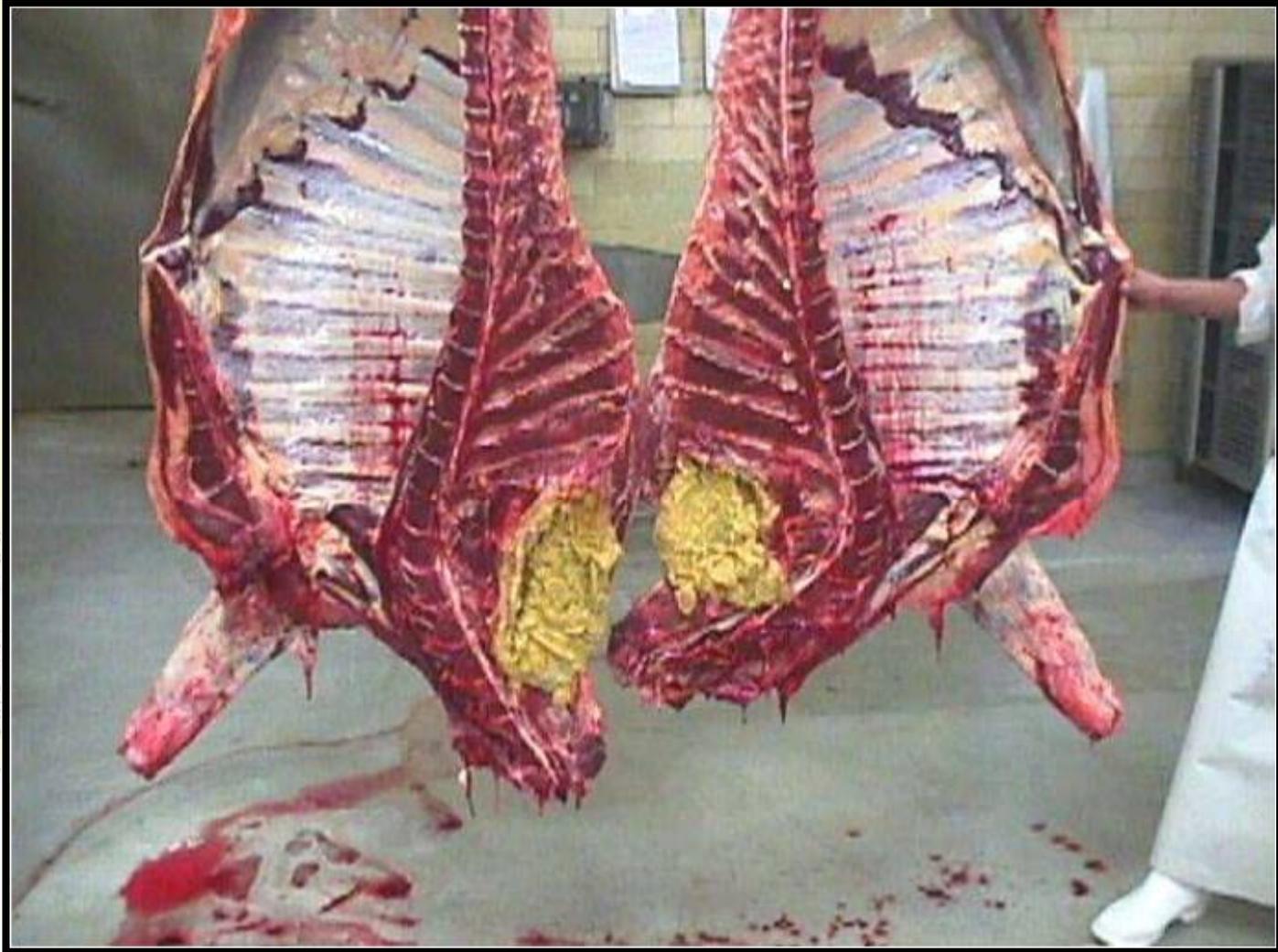
# URONEFROSE



# CISTICERCOSE



# BRUCELOSE



A topographic map of South America is shown in the background, with colors ranging from light green to yellow and brown to indicate elevation. A blue gradient banner is overlaid horizontally across the center of the map. The text "INSPEÇÃO DE PESCADO" is written in bold black capital letters on the banner.

# INSPEÇÃO DE PESCADO

# DEFINIÇÃO

▪Art. 438 – Pescado: Peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, mamíferos de água doce ou salgada e cefalópodes usados na alimentação humana.



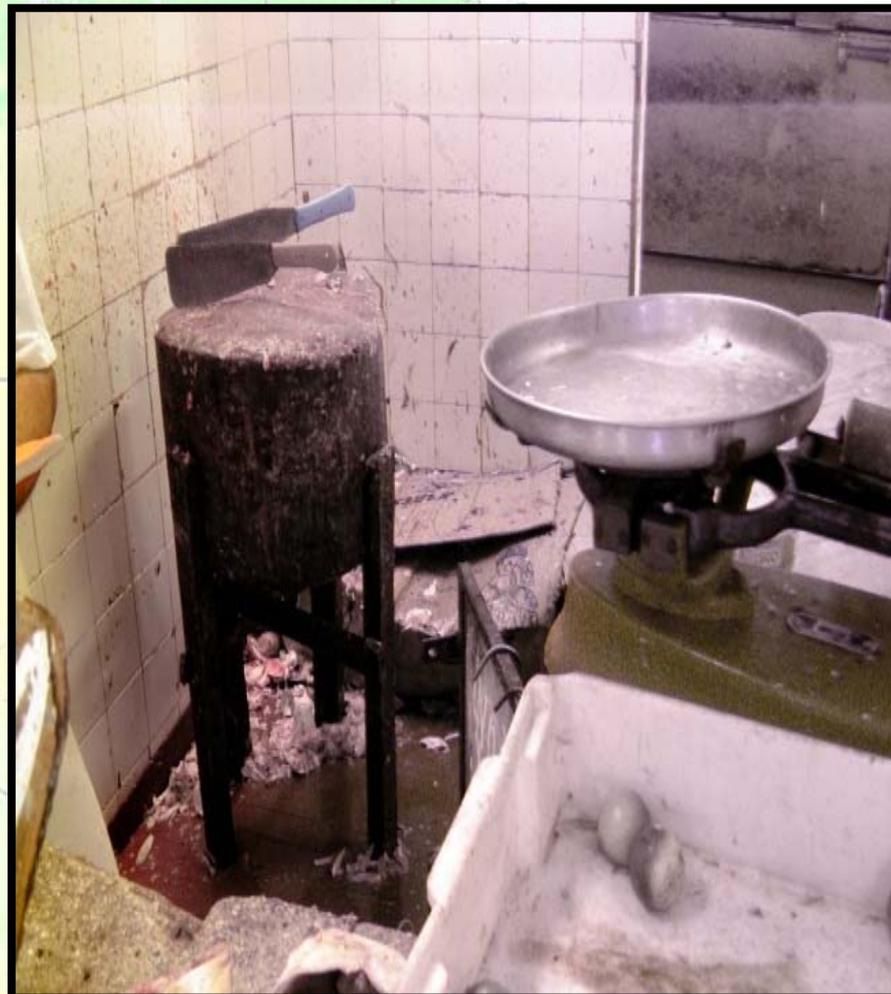








# BENEFICIAMENTO



# BENEFICIAMENTO



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES



# EMBALAGEM



# CONGELAMENTO



# UTENSÍLIOS



# HIGIENE DOS MANIPULADORES



# HIGIENE DAS INSTALAÇÕES



# ENFERMIDADES TRANSMITIDAS POR PESCADO

## ▪ Infecções e intoxicação bacteriana:

- Salmonela;
- Vibrio parahaemolyticus;
- Staphylococcus aureus;
- Coliformes totais (35°);
- Coliformes fecais (45°).

## ▪ Vírus:

- Hepatite A.

## ▪ Parasitoses

**Ingredientes:** Carne Suína, água, sal, maltodextrina, açúcar, espessante carragena, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, especiarias naturais (alho e pimenta) e conservadores nitrito e nitrato de sódio.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**MANTENHA EM LOCAL SECO  
E FRESCO ATÉ + 25°C**

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
EMBALAGEM	TEMPERATURA	CONSUMIR ATÉ
Fechada	Em local seco e fresco até +25°C	Vide validade
Aberta	Resfriado até +10°C	15 dias*
	Local seco e fresco até +25°C	10 dias*

\* Dentro do prazo de validade



**PESO DA EMBALAGEM: xxg**

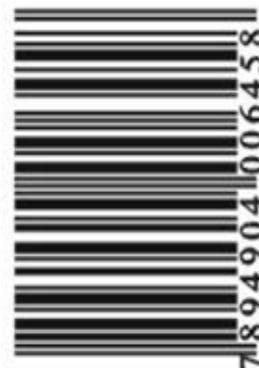


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 fatia)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	218kcal = 910kJ	11%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	5 g	7%
Gorduras Totais	22 g	40%
Gorduras Saturadas	6 g	27%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	560 mg	23%

\* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido



449717-V13

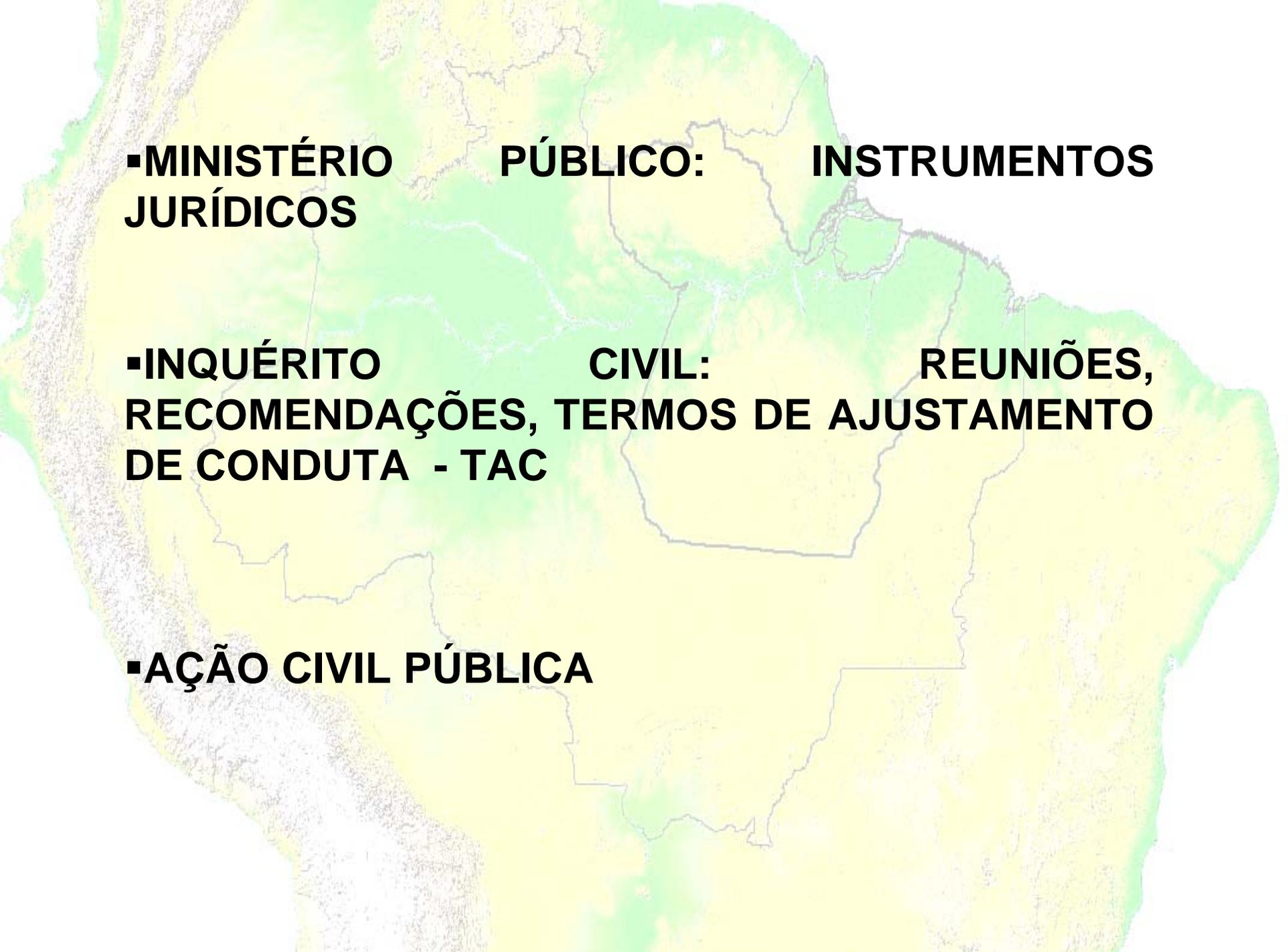
**Cargill**



**DATA DE FABRICAÇÃO/L:**

Seara Alimentos S.A.  
Av. Paludo, 155 - Bairro Industrial  
CEP 89770-000 - Seara - SC  
CNPJ 02.914.460/0018-07  
Matadouro Frigorífico  
Registro no Ministério da  
Agricultura SIF/DIPOA sob nº0033/490  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

**VÁLIDO ATÉ:**

A map of Brazil with a green and yellow color scheme, showing state boundaries. The text is overlaid on the map.

▪ **MINISTÉRIO  
JURÍDICOS**

**PÚBLICO:**

**INSTRUMENTOS**

▪ **INQUÉRITO  
RECOMENDAÇÕES,  
DE CONDUTA - TAC**

**CIVIL:**

**REUNIÕES,**

**TERMOS DE AJUSTAMENTO**

▪ **AÇÃO CIVIL PÚBLICA**



***OBRI GADo***