

PROGRAMA ESTADUAL DE COMBATE À CLANDESTINIDADE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso – INDEA/MT

Elaboração:

Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso
Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA
Rua Eng. Edgard Prado Arze, S/N, Quadra Um Setor A – Centro Político Administrativo
CEP: 78049-903, Cuiabá - MT
Tel.: (65) 3613-6074
www.indea.mt.gov.br
e- mail: cispoa@indea.mt.gov.br

Equipe Técnica:

Coordenador: Márcio Adélio de Carvalho
Karen da costa rocha
Fernanda da Silva Rocco
Carine Baggio Cavalcante
Danielle Malheiros de Almeida
Mérli Carine Schüller
Élida Castro Delmondes
Jociane Cristina Quixabeira dos Santos

1. APRESENTAÇÃO

O Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso – INDEA/MT, foi criado pela Lei nº 4.171 de 31/12/1979.

Como atividades inerentes estão: Defesa Sanitária Animal, Vegetal e Tecnologia Florestal e Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Criado através da Lei Estadual nº 6.338 de 03/12/93, o Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (SISE) atua em estabelecimentos que realizam o comércio de seus produtos dentro do Estado de Mato Grosso, além da fiscalização do trânsito dos mesmos.

2. INTRODUÇÃO

Para a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OMS), o conceito de saúde vai além da mera ausência de doenças. Na verdade, só é possível ter saúde quando há um completo bem-estar físico, mental e social de uma pessoa.¹

Para alcançar a saúde física, os seres vivos necessitam da ingestão de alimentos e água, os quais são, por sua vez, potenciais riscos à saúde humana, pois são veiculadores de contaminações de natureza biológica, química ou física.

Com o aumento da população, a oferta de alimentos seguros pode ser afetada devido à baixa qualidade destes, sendo produzidos de forma displicente e ilegal.

Frente a isso, os Serviços de Inspeção nas três esferas (federal, estadual e municipal) fiscalizam os estabelecimentos produtores, no entanto, diversos outros locais não são fiscalizados devido à informalidade em sua constituição e a clandestinidade na produção.

Há que se frisar que a responsabilidade do fornecimento de alimentos seguros cabe àqueles que participam de alguma forma na cadeia alimentar, desde os produtores rurais até as pessoas que preparam os alimentos, inclusive em nossa casa.²

A Ingestão de alimentos contaminados pode levar ao óbito, dependendo do tipo de perigo (físico, químico ou biológico), da virulência, dos aspectos individuais (imunodeficiência ou imunodebilidade, imunidade por idade tenra ou avançada entre outros fatores) e da dose ingerida.

Os perigos físicos são causados por vários tipos de objetos como vidros, metais (pregos, parafusos e outros), madeira (lascas de utensílios), cabelos entre outros.

Os perigos químicos podem ser causados por substâncias como agrotóxicos, antibióticos, inseticidas, desinfetantes e outros.

Os perigos biológicos podem ser causados por seres vivos visíveis como moscas, insetos em geral, parasitos – vermes - (tênia, lombrigas) e por seres invisíveis ao olho nu, como microrganismos (fungos, bactérias, vírus) que podem ser deteriorantes e/ou patogênicos, estes últimos, os mais importantes, pois muitas vezes não causam qualquer alteração sensorial no alimento, não havendo possibilidade de detecção visual ou por olfato da contaminação do produto.

¹ Fonte: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5263:opas-oms-apoia-governos-no-objetivo-de-fortalecer-e-promover-a-saude-mental-da-populacao&Itemid=839

² https://www.fef.unicamp.br/feff/sites/uploads/deafa/qvaf/alimen_saudavel_cap3.pdf

Além de afetar diretamente o consumidor a produção clandestina impacta também em outras áreas, como:

- Na Defesa Sanitária Animal - O transporte dos animais que não tiverem controle sanitário pode ser fonte de disseminação de enfermidades para outros rebanhos, através dos caminhões, das pessoas e dos próprios animais. Enfermidades estas de importância econômica e/ou de saúde coletiva.
- No Meio Ambiente - O destino dos efluentes além de ser importante pela veiculação de enfermidades através do solo e águas é de extrema importância para o ambiente, uma vez que os contaminantes são altamente “agressivos”. Contaminando solos e rios/córregos/lagoas entre outros, havendo possibilidade de vetores (aves, carnívoros, roedores, por exemplo) disseminarem por um raio incalculável, estas enfermidades, o que pode levar a riscos sobre o status sanitário do estado e também do país.
- Nos tributos - Por não recolherem impostos de qualquer natureza, bem como investimentos em estrutura física e equipamentos e, ainda, regularização trabalhista, há concorrência desleal com os estabelecimentos registrados em serviço de inspeção oficial.
- Nos maus tratos aos animais - Nos frigoríficos legalizados os animais são abatidos obedecendo-se a legislação que versa sobre bem estar animal, ou seja, com todas as garantias de que estes animais não sofram antes de morrerem, cenário este, muito diferente de locais clandestinos, os quais, via de regra, não seguem quaisquer regulamentações, utilizando meios desumanos e cruéis para abaterem estes animais.

Em razão de todo o exposto, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias de atuação voltadas à garantia da oferta de produtos de origem animal de qualidade à sociedade de consumo. Como uma destas estratégias, fica instituído o presente Programa.

3. OBJETIVOS GERAIS

A finalidade principal da atividade de inspeção sanitária de produtos de origem animal, reside na área de Saúde Coletiva, impedindo que alimentos passíveis de colocar em risco a saúde humana, cheguem à mesa do consumidor. Outra finalidade se refere ao auxílio à Defesa Sanitária Animal, com informações quantitativas e de origem, sobre doenças detectadas em abates de animais de açougue nos estabelecimentos registrados no SISE.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Orientar os consumidores, produtores e comerciantes sobre a importância de produzir e consumir alimentos seguros, com a finalidade de garantir e preservar a saúde dos consumidores.

5. METODOLOGIA

Para o cumprimento do presente Programa, insta a definição de etapas na execução deste, a que seguem descritas abaixo.

5.1 Fiscalização de trânsito: São realizadas barreiras volantes internas, de fronteira e de divisas, postos fiscais e barreiras sanitárias em todo Estado de Mato Grosso, com meta de 3138 ações.

5.2 Apuração de Denúncias:

O INDEA possui o canal de acesso ao Cidadão, para denúncias através da Ouvidoria Setorial pelo telefone (65) 3613-6054 ou 0800 647 9990 e e-mail ouvidoria@indea.mt.gov.br. Serão atendidas todas as demandas recebidas pelos canais mencionados, tendo como meta de atendimento 100% das denúncias.

5.3 Fiscalizações ativas realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários:

Durante as ações de vigilância veterinária nas propriedades, os médicos veterinários são orientados a verificar indícios de atividades de abate clandestino. Após o reconhecimento dos estabelecimentos clandestinos com identificação de suas deficiências, comprovando ser um local impróprio e sem condições de funcionamento, será elaborada documentação para interdição do local, apreensão e destruição de todo produto de origem animal encontrado. Todas as propriedades identificadas terão as ações mencionadas e serão atendidas, tendo como meta 100% de atendimento.

5.4 Educação sanitária: PROJETO DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA NA ESCOLA “DO CAMPO AO PRATO” - primeira etapa executada em 2024.

Esse projeto tem como propósito difundir perante a comunidade escolar informações quanto a importância do cumprimento das legislações sanitárias e também alertar os

alunos e professores quanto aos riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), provenientes do consumo de produtos de origem animal oriundas de clandestinos.

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são definidas como enfermidades infecciosas ou tóxicas causadas pelo consumo de alimentos ou água contaminados. Atualmente, são consideradas um dos maiores problemas mundiais de saúde pública. No contexto das DTAs, a higiene pessoal e a produção inadequada de alimentos têm sido apontadas como importantes fatores de risco para a ocorrência de surtos. Baseado nestas considerações, o presente projeto de educação sanitária foi desenvolvido no intuito de instruir crianças em idade escolar sobre a importância da higiene pessoal, a manipulação adequada de alimentos e das atividades de fiscalização e a inspeção sanitária, que são realizadas pelo Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (INDEA-MT) o qual cabe a responsabilidade, juntamente com outras instituições, de fiscalizar e orientar quanto ao perigo da ingestão do alimento sem inspeção sanitária.

O projeto será realizado em escolas da rede pública de ensino municipal, preferencialmente no meio rural, com a participação aproximadamente de 3.034 crianças, entre 10 a 12 anos, do 5º ano do ensino fundamental II, com a abrangências 82 municípios do Estado do Mato Grosso.

6. EXECUÇÃO:

Para a execução das etapas acima descritas, serão designados servidores do INDEA – Fiscais Estaduais de Defesa Agropecuária e, quando necessário, serão formadas equipes com a VISA de cada município, polícia militar ou civil, CRMV-MT, atuando nos estabelecimentos que não possuem registro ou RT e no comércio varejista/atacadista; com apoio do MPE, MAPA, SEMA, SIM de cada município e DECON. As ações são realizadas em conjunto em virtude de a legislação estadual não respaldar contemplar ações no comércio e clandestinos.

7. PERÍODO DE REALIZAÇÃO

A atividade é realizada durante todo o ano, conforme denúncias recebidas e identificação de clandestinos através das vigilâncias em propriedades.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Com a sensibilização dos consumidores, comerciantes e produtores, espera-se que haja maior oferta e, por conseguinte, consumo de alimentos seguros pela população, assim como aumento de indústrias regularizadas e fiscalizadas, diminuindo, em contrapartida, as produções clandestinas.

Atualizado em Abril/2025