



IMPORTÂNCIA DO REGISTRO NO SIE, FRAUDES E ADESÃO AO SISBI

GLAYCIONE COSTA RODRIGUES

MÉDICA VETERINÁRIA- Msc

Coordenadora do SIE

Gerente da Fiscalização e Inspeção Animal (GEIFA)

Serviço de Inspeção Estadual - SIE

OBJETIVO

Inspeccionar, fiscalizar e controlar aspectos higiênico-sanitários dos produtos, bem como cadastrar e credenciar estabelecimentos que comercializam e realizam as atividades de produção, armazenamento e beneficiamento de produtos de origem animal



AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DO ESTADO DO CEARÁ



LEGISLAÇÃO ESTADUAL

LEI 17.172, DE 09 DE JANEIRO DE 2020

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e regulamenta o Serviço de Inspeção Estadual

Art. 1º Esta Lei regula a obrigatoriedade de prévia fiscalização e inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, produzidos no Estado do Ceará, e destinados ao consumo nos limites de sua área geográfica, bem como cria o Serviço de Inspeção Estadual – SIE



LEGISLAÇÃO ESTADUAL

Art. 6º Estão sujeitos à fiscalização e inspeção, prevista nesta Lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e suas matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados; III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados; **V - os produtos de abelhas e seus derivados;**

VI - os produtos não comestíveis de origem animal.

Periódica

Art. 10. Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais próprios, credenciados ou conveniados pela Adagri.



LEGISLAÇÃO ESTADUAL

DECRETO Nº 33.472 DE 17/02/2020

Regulamenta a Lei nº 17.172, de 09 de janeiro de 2020, que dispõe sobre o serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Estado do Ceará, cria o Serviço de Inspeção Estadual - SIE, e dá outras providências.

Art. 10. Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:



LEGISLAÇÃO ESTADUAL

Portaria N° 1243/2019, 30 de Dezembro de 2019

Dispõe sobre os parâmetros físico-químicos e microbiológicos da água de abastecimento a serem observados pelo SIE

Portaria N° 1245/2019, 30 de Dezembro de 2019

Dispõe sobre os programas de autocontrole em estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Estadual – SIE/ADAGRI e as diretrizes para verificação pelo SIE





REGISTRE SUA AGROINDÚSTRIA NO SIE

VANTAGENS DO SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE

MELHOR PREÇO DE
VENDA DOS
PRODUTOS
POR AGREGAÇÃO
DE VALOR

AMPLIAR O RAIO DE
ATUAÇÃO ATRAVÉS DO
FORNECIMENTO PARA
NOVOS MERCADOS

ACESSO COM FACILIDADE
AS LINHAS DE CRÉDITO

FORNECER PRODUTOS
PARA PROGRAMAS
SOCIAIS QUE SÓ
COMPRAM ALIMENTOS
INSPECIONADOS

ACOMPANHAMENTO
DOS PROGRAMAS DE
AUTOCONTROLE

ATENDER A
LEGISLAÇÃO
VIGENTE



MAIS INFORMAÇÕES: www.adagri.ce.gov.br | sie@adagri.ce.gov.br | 3433.4893





ADAGRI
Agência de Defesa Agropecuária
do Estado do Ceará

Do que você precisa?

OUVIDORIA ESTADUAL
CEARÁ TRANSPARENTE
ACESSO À INFORMAÇÃO

IMPrensa | INSTITUCIONAL | ANIMAL | VEGETAL | **SIE** | SERVIÇOS | OUVIDORIA

Sobre | **REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS** | FICHA DE ANEXAÇÃO | ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS REGISTRADOS | LEGISLAÇÃO

ÚLTIMAS ATUALIZAÇÕES

INSTITUCIONAL

MEDIDAS DE COMBATE À PROLIFERAÇÃO DO COVID-19

**ADAGRI DISPONIBILIZA
SERVIÇOS ONLINE ATRAVÉS
DO APLICATIVO PRODUTOR**



ADAGRI
Agência de Defesa Agropecuária
do Estado do Ceará

FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE CADASTRO DE ESTABELECIMENTO

Serviço de Inspeção Estadual - Ceará

1. Dados do estabelecimento | 2. Categorias | 3. Contatos

Tipo de Estabelecimento

PESSOA JURÍDICA

CNPJ (*)

Inscrição Estadual

Razão Social (*)

Nome Fantasia (*)

Telefone 1 (*)

Telefone 2

Email (*)



SIDA - SIE

CADASTRO DO ESTABELECIMENTO

LOGIN E SENHA

ACESSO AO SIDA PARA O PREENCHIMENTO DO MTSE E UPLOAD DAS PLANTAS, DOCUMENTOS E ECONÔMICOS SANITÁRIOS, PARA ANÁLISE

ANÁLISE DE PRODUTOS

VISTORIA FINAL



COMO REGULARIZAR OU REGISTRAR SUA AGROINDÚSTRIA NO SIE

INÍCIO DO PROCESSO

- 1** ACESSA O SITE DA ADAGRI; CLICA EM SIE
- 2** CLICA EM REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS (REGISTRE OS DADOS E SEU E-MAIL)
- 3** AO FINALIZAR O CADASTRO DO ESTABELECIMENTO VOCÊ RECEBERÁ POR E-MAIL UM LOGIN E UMA SENHA PARA ACESSAR A PLATAFORMA DO SIDA
- 4** RECEBERÁ TAMBÉM, POR E-MAIL, UMA LISTA DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

100%
CADASTRO DIGITAL · CADASTRO DIGITAL · CADASTRO DIGITAL · CADASTRO DIGITAL



MAIS INFORMAÇÕES: www.adagri.ce.gov.br | sie@adagri.ce.gov.br | 3433.4893



Principais problemas detectados nas análises de registro no SIDA

Quando são solicitadas correções, essas não são feitas;

Apresentação de documentos como as licenças, vencidas ou não condizentes com o estabelecimento;

Divergências entre o memorial descritivo e as plantas colocadas;



https://sida.adagri.ce.gov.br/sie/registro-etapa2/index

Exibir documentos aprovados		Exibir documentos reprovados		Exibir documentos pendentes		
CÓDIGO	TIPO DO DOCUMENTO	ARQUIVO	OBSERVAÇÕES	DATA E HORA DO ENVIO	STATUS	AÇÕES
3794	RG	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		DOCUMENTO APRESENTADO NÃO CORRESPONDE AO SOLICITADO.			
3795	CPF	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		DOCUMENTO APRESENTADO NÃO CORRESPONDE AO SOLICITADO.			
3796	CNPJ OU CEI (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	✅	
3797	DOCUMENTO DE INSTITUICAO DA PESSOA JURIDICA	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		DOCUMENTO APRESENTADO NÃO CORRESPONDE AO SOLICITADO.			
3798	LICENCA MUNICIPAL (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		DOCUMENTO APRESENTADO NÃO CORRESPONDE AO SOLICITADO.			
3799	LICENÇA PRÉVIA OU DE INSTALAÇÃO - MEIO AMBIENTE (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		DOCUMENTO COM DATA DE VALIDADE EXPIRADA EM 05/06/2019.			
3800	MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUCAO/REFORMA	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		ESSE DOCUMENTO FOI SUBSTITUÍDO PELO MTSE, DISPONIBILIZADO VIA SISTEMA INFORMATIZADO DA ADAGRI, CONFORME ESTABELECIDO NO DECRETO ESTADUAL Nº 33.472/2020.			
3801	MEMORIAL ECONOMICO-SANITARIO	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		ESSE DOCUMENTO FOI SUBSTITUÍDO PELO MTSE, DISPONIBILIZADO VIA SISTEMA INFORMATIZADO DA ADAGRI, CONFORME ESTABELECIDO NO DECRETO ESTADUAL Nº 33.472/2020.			
3793	CROQUI	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	🚫	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:		DOCUMENTO APRESENTADO NÃO CORRESPONDE AO SOLICITADO.			

PLANTAS

3805	PLANTA BAIXA COM EQUIPAMENTOS (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:	A PLANTA ARQUITETÔNICA NÃO APRESENTA OS EQUIPAMENTOS, DADOS DO ESTABELECIMENTO, BEM COMO A IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELO PROJETO; A MESMA SERÁ ANALISADA JUNTAMENTE COM O FORMULÁRIO MTSE.			
3802	SITUAÇÃO (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:	DOCUMENTO APRESENTADO NÃO CORRESPONDE AO SOLICITADO.			
3803	FACHADA E CORTES (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:	A PLANTA ARQUITETÔNICA NÃO APRESENTA OS DADOS DO ESTABELECIMENTO, BEM COMO A IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELO PROJETO; A MESMA DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PLANTA BAIXA E SERÁ ANALISADA JUNTAMENTE COM O FORMULÁRIO MTSE.			
3804	HIDROSSANITÁRIA (*)	VISUALIZAR	-	28/07/2020 09:22	
	MOTIVO REPROVAÇÃO:	A PLANTA ARQUITETÔNICA NÃO IDENTIFICA OS PONTOS DE ÁGUA QUENTE E FRIA E HALOS SIFONADOS; NÃO APRESENTA A IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELO PROJETO; A MESMA SERÁ ANALISADA JUNTAMENTE COM O FORMULÁRIO MTSE.			

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO(MTSE)

PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL REQUERENTE

DECLARAÇÃO DE VERACIDADE

Declaro para os devidos fins de direito, que me responsabilizo e atesto a veracidade de todas as informações prestadas e documentos apresentados, para fins de registro de estabelecimento de produtos de origem animal- POA no Serviço de Inspeção Estadual- SIE, estando ciente das sanções penais expostas no art. 299 do Código Penal Brasileiro, bem como da possibilidade de não concessão do Registro SIE em caso da constatação da prestação de informações inverídicas.

Concordo com termo de referência

BOLETOS



Principais problemas observados nas plantas baixas enviadas

Aproveitamento de ambientes já construídos;

Área limpa, não separada da área suja;

Falta de barreira sanitária;

Fluxograma errado de processamento;

Memorial descritivo não condiz com as plantas;

Equipamentos não identificados nas plantas baixas;



PRODUTOS DERIVADOS DAS ABELHAS



Características físico-químicas

- **Maturidade**

Viscosidade, peso, conservação, sabor, palatabilidade e cristalização

- **Pureza**

Sólidos insolúveis em água - máximo 0,1 g/100 g
Mel prensado, que se tolera até 0,5 g/100 g

- **Deterioração**

- **Acondicionamento**

Características sensoriais do Mel

Cor, sabor, aroma e viscosidade (variável)



ANÁLISES DAS ADULTERAÇÕES DO MEL

As análises para a identificação da fraude podem ser de dois tipos, **as qualitativas e as quantitativas**:

Qualitativas – são as de fácil execução como a reação de lugol, reação de lund e reação de fiehe. Que indicam somente a ausência ou presença de adulteração.

Quantitativas – são realizadas por testes mais modernos, com equipamentos de alta precisão que podem informar tanto a quantidade quanto os valores do produto que foi adicionado ao mel.



Reação de Lugol

–**Iodo**/ iodeto de potássio (lugol)

–**Adulterado**

•amido e dextrinas

Adição de xarope de milho ou amido

Nesse caso o teste de Lugol é um indicador de fraude, pois quando detecta a presença de amido há uma reação que apresenta mudança na coloração: o amido oclui o iodo formando um complexo vermelho-violeta indicando adulteração no mel. Também pode ser feito o exame microscópico do mel para identificar a presença de grãos de amido.



A reação de Lugol deve apresentar resultado negativo (-), sem alteração de cor.

Quando ocorrer alteração de coloração, resultado considerado positivo (+) é caracterizado um produto fraudado ou que não é mel (SCHLABITZ, SILVA e SOUZA, 2010).



• Prova de Lund

–Substâncias albuminóides

•componentes normais no mel e que são precipitados pelo ácido tânico adicionado na amostra

Quantidades < a 0,6 mL de precipitado indicam que o produto é falso ou adicionado de substâncias artificiais. Valores > de 3,0 mL podem estar relacionados com a adição de substâncias proteicas, alimentação das abelhas com hidrolisados proteicos ou prensagem dos favos para obtenção do mel (SCHLABITZ, SILVA e SOUZA, 2010).

•Mel natural: um depósito de 0,6 a 3,0mL no frasco

•Mel artificial: reação não ocorre

•Mel adulterado: formação de menor quantidade de precipitado



• Prova de Fiehe

–HMF (Hidroximetilfurfural)



https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fperiodicos.fapam.edu.br%2Findex.php%2Fsynthesis%2Farticle%2Fdownload%2F70%2F66&psig=AOvVaw0wV0CX1j8mLU9TCYb3_-Ox&ust=1617814444728000&source=images&cd=vfe&ved=2ahUKEwjg_svLiurVAhUbArkGHacKDFYQr4kDegUIARDHAQ

• **adulterações no mel por xaropes e glicose comercial** - atribui-se valor positivo (+), quando os níveis de HMF forem considerados altos, ou seja, fora dos limites estabelecidos. Valores negativos (-) são atribuídos a resultados considerados baixos, dentro dos valores permitidos pela legislação.

• **Superaquecimento–Cor vermelha persistente: positivo**

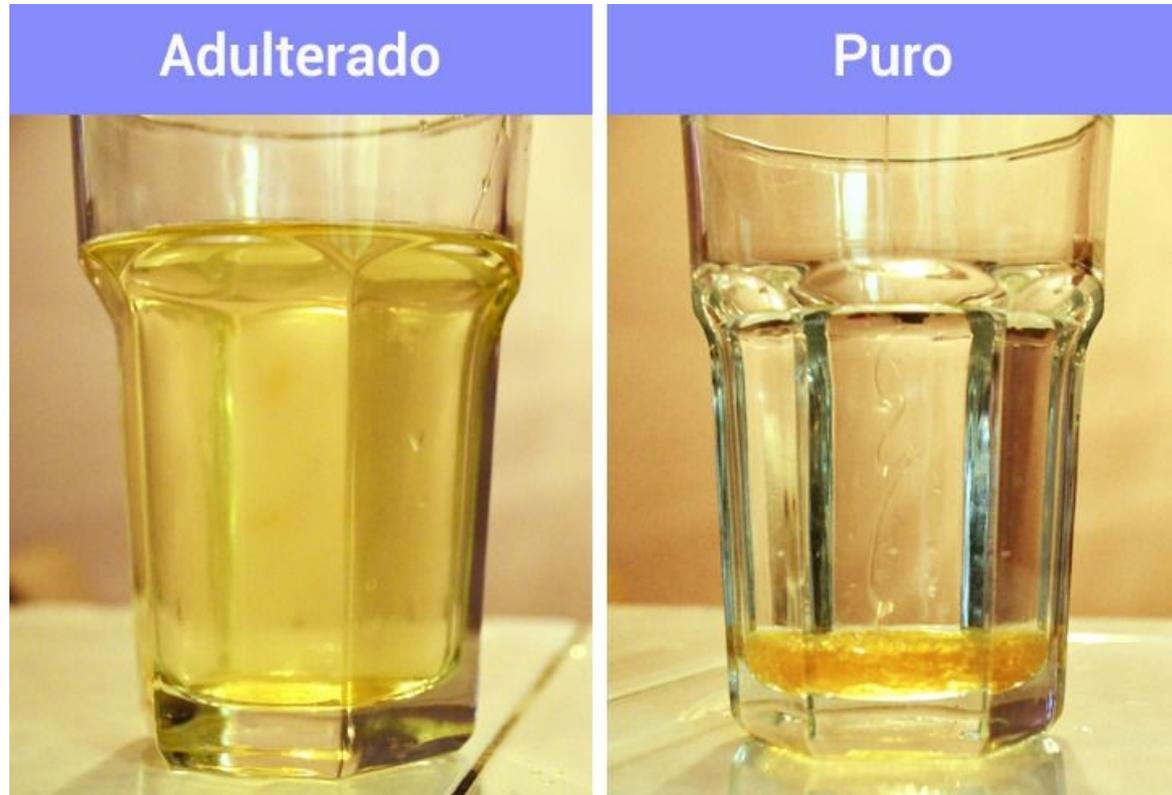
Adição de açúcar

É identificada pela reação de hidroximetilfurfural (HMF), utilizado como indicador de qualidade, uma vez que tem origem na degradação de enzimas presentes no mel e indica adulteração por adição de açúcar comercial, estocagem inadequada ou superaquecimento.



Adição de água

A detecção é feita através da densidade mel, que deve ser igual ou superior a 1,099 a 25°C.



Mel cristaliza

-separação da glicose -frutose

-menos solúvel em água

•origem botânica, temperatura ambiente, umidade



Mel não cristalizado



Mel em fase cristalizado



Mel cristalizado



• **Deterioração (Características físico-químicas)**

– **Fermentação**

- Umidade do mel
- Temperatura de armazenamento
- Contaminação por leveduras

– **Consequência**

- Açúcares presentes no mel → álcool e gás carbônico
- Álcool na presença de oxigênio → ácido acético – Meio propício - micro-organismos - qualidade do mel



Estrutura e Atribuições do Sistema Brasileiro de Inspeção

MAPA
DIPOA



Serviço de Inspeção
Coordenador

Serviço de Inspeção
dos Estados, Distrito
Federal e Municípios



Adesão
Voluntária



OBJETIVOS DO SISBI



INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES

Uniforme

Harmônica

Equivalente



OBJETIVOS DO SISBI

Inspeccionar e fiscalizar os produtos de origem animal e vegetal, e os insumos agropecuários, assegurando:

A identidade, a qualidade, a conformidade, a idoneidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos **produtos**.

Que os procedimentos e a organização da inspeção se façam por métodos universalizados e **aplicados eqüitativamente em todos os estabelecimentos** inspecionados.



Esferas da Inspeção Industrial e Sanitária de POA



Requisitos Gerais

Competência legal

Infraestrutura administrativa compatível

Sistema de informação

Laboratórios

Procedimentos descritos

Rotina de inspeção e fiscalização

Identidade e qualidade dos produtos

Registros auditáveis

Equivalência reconhecida

Rastreabilidade e PAC



Pontos Importantes para Adesão ao SISBI





GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
*Secretaria do Desenvolvimento
Econômico e Trabalho*



sie@adagri.ce.gov.br

glaycione.rodriques@adagri.ce.gov.br

**Obrigada pela
atenção!**



AV. DR. JOSÉ MARTINS RODRIGUES, 150 - EDSON QUEIROZ FORTALEZA, CE -CEP: 60.811-520 TEL: (85) 3433-4893