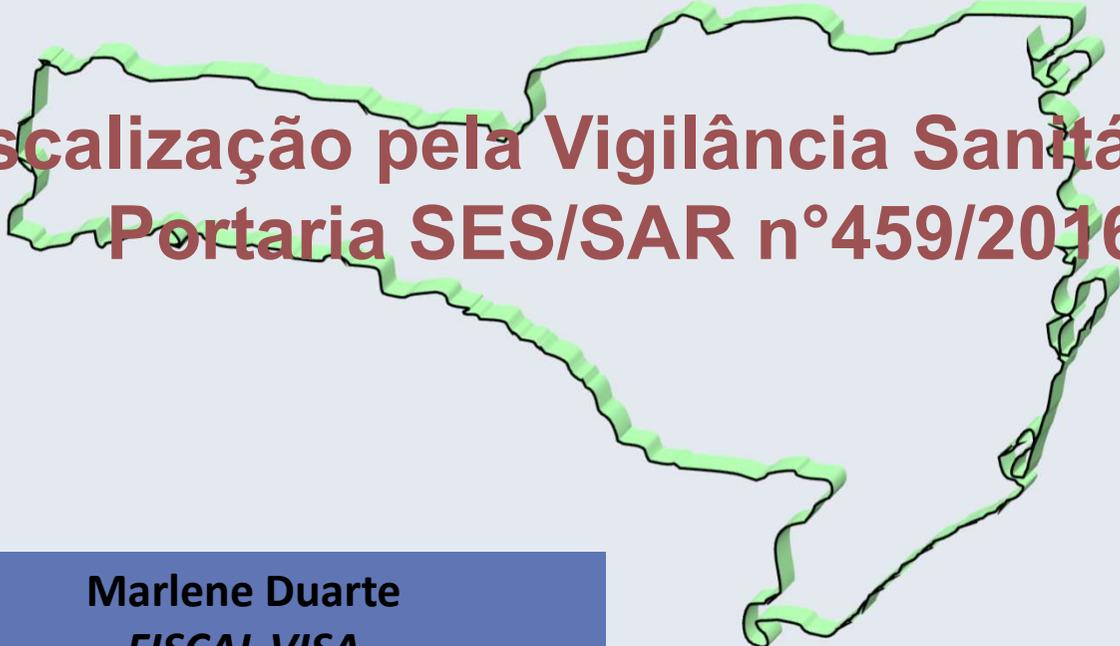


Diretoria de Vigilância Sanitária
Gerência de Inspeção e Monitoramento de Produtos



Fiscalização pela Vigilância Sanitária da
Portaria SES/SAR nº459/2016

Marlene Duarte
FISCAL VISA
1ª GERSA - SMOESTE

LEGISLAÇÃO

Registro de Agrotóxicos



LEGISLAÇÃO

Em 2008 que a Anvisa divulgou oficialmente a lista de 14 ingredientes ativos que deveriam passar por reavaliação toxicológica.

Dentre essas substâncias estavam: parationa metílica, lactofem, forato, carbofurano, abamectina, tiram, paraquat, glifosato e outros.

LEGISLAÇÃO



LEGISLAÇÃO

Precisamos nos conscientizar sobre o uso de **todos os defensivos agrícolas de forma consciente**, no momento certo, com a **máxima economia e eficiência para o produtor** e, conseqüentemente, para o ambiente e sociedade.

Contaminações:

- ✓ *resíduo no produto agrícola - Respeitar período de carência*
- ✓ *contaminação do ambiente*
- ✓ *contaminação do operador agrícola.*

LEGISLAÇÃO

✓ **PORTARIA SES/SAR N°459/2016 - SC**

Define as competências, os princípios e os procedimentos para assegurar o cadastro de produtor, o caderno de campo e a rastreabilidade de produtos vegetais, *in natura* e minimamente processados, destinados ao consumo humano no Estado de Santa Catarina.

✓ **INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA – INC N° 2, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2018
- MAPA E ANVISA**

Define procedimentos para a aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos destinados à alimentação humana, para fins de monitoramento e controle de resíduos de agrotóxicos, **em todo o território nacional**

✓ **INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SES/SAR N° 01, DE 31 DE JULHO DE 2018**

Dispõe sobre os prazos para a aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de produtos vegetais in natura e minimamente processados destinados à alimentação humana em SC

LEGISLAÇÃO

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 2, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2018 MAPA E ANVISA

Art. 2º VII - **lote**: conjunto de produtos vegetais frescos de uma mesma espécie botânica e variedade ou cultivar, **produzidos pelo mesmo produtor**, em um espaço de tempo determinado e sob condições similares;

Art. 4º. A **rastreabilidade** deve ser assegurada **por cada ente da cadeia** produtiva de produtos vegetais frescos em todas as etapas sob sua responsabilidade.

Parágrafo Único:

- I - nos estabelecimentos que compõem a etapa de produção;
- II - nos estabelecimentos que beneficiam ou manipulam produtos vegetais frescos; e III
- nas demais etapas da cadeia produtiva (transporte, armazenamento, consolidação e comercialização).

LEGISLAÇÃO

Portaria Conjunta SES/SAR 459 de 07 de junho de 2016

Este regulamento se aplica aos fornecedores de produtos vegetais *in natura* e minimamente processados nas fases de produção, manipulação, beneficiamento, fracionamento, descascamento, corte, acondicionamento, embalagem, consolidação de lotes, armazenagem, transporte, distribuição e comercialização, destinados ao consumo humano.



LEGISLAÇÃO

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA – INC Nº 2, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2018 MAPA E ANVISA

Art. 6º - Os produtos vegetais frescos, ou seus envoltórios, suas caixas, sacarias e demais embalagens devem estar devidamente identificados de forma a possibilitar o acesso, pelas autoridades competentes,

§ 1º - A identificação de que trata o caput pode ser realizada por meio de etiquetas impressas com caracteres alfanuméricos, código de barras, QR Code, ou qualquer outro sistema que permita identificar os produtos vegetais frescos de forma única e inequívoca.

§ 2º - O detentor do produto comercializado a granel, no varejo, deve apresentar à autoridade competente informação relativa ao nome do produtor ou da unidade de consolidação e o nome do país de origem. (Importados)

LEGISLAÇÃO

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA – INC Nº 2, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2018 MAPA E ANVISA

Art. 10. O descumprimento dos termos desta Instrução Normativa Conjunta sujeita o infrator às penalidades previstas na Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, cuja incidência se dará independentemente de outras infrações administrativas, civis e penais previstas na legislação ordinária.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.
Diretor-Presidente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL
Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

LEGISLAÇÃO

Portaria SES/SAR n°459/2016

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA - INC N°. 2, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2018

Instrução Normativa Conjunta SES/SAR n° 01/2018: prazos para adequação

GRUPOS DE VEGETAIS / PRAZO	180 (dias) ou 06/08/2018	360 (dias) ou 02/02/2019	720 (dias) ou 28/01/2020
Frutas	Citros, Maçã, Uva	Melão, Morango, Coco, Goiaba, Caqui, Mamão, Banana, Manga	Todos os demais
Raízes, tubérculos e bulbos	Batata	Cenoura, Batata doce, Beterraba, Cebola, Alho	Todos os demais
Hortaliças folhosas e ervas aromáticas frescas	Alface, Repolho	Couve, Agrião, Almeirão, Brócolis, Chicória, Couve - flor	Todos os demais
Hortaliças não folhosas	Tomate, Pepino	Pimentão, Abóbora, Abobrinha	Todos os demais

LEGISLAÇÃO

2) Decreto Estadual 31455/87: Art. 9º.

“A pessoa não pode comercializar os alimentos e bebidas que: III - não estejam rotulados, quando obrigados a esta exigência, ou, quando desobrigados, não puder ser comprovadas a sua procedência;”

COMO A VISA DEVERÁ FISCALIZAR?

Produtos vegetais *in natura* e minimamente processados

Produtos *In natura* em mercados, feiras e afins...

- **Solicitar a nota fiscal dos produtos:** comprovante de procedência
Legislações: Decreto Federal nº. 24.114/1934, Lei Federal nº. 8.078/1990 e Decreto Estadual nº. 31.455/1987
- Verificar na área de armazenamento e na exposição se há **identificação da origem do produto** –

IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO PRODUTO

Nome comum da espécie/ variedade ou cultivar

Peso ou unidade

Nome do produtor
(Razão Social/Nome Fantasia);
Endereço completo
Inscrição estadual, CPF ou CNPJ;

Lote
Código de Rastreabilidade

Lote: Data da colheita – dia/mês/ano

Lote consolidado: identificação escolhida pelo responsável que deve manter registros quando houver mistura de diferentes lotes.

Código de rastreabilidade:

Código de identificação do produtor primário fornecido pelo sistema SIGEN+ e-Origem da CIDASC, para o caso de venda direta dos **produtores primários**;

Para os demais casos poderão ser gerados por sistemas próprios ou não e informatizados ou não, desde que organizados de forma a obter a informação fidedigna do produtor primário e da movimentação do produto

BANANA Caturra
Peso líquido 20kg

Produtor: Fazenda Pascoal
Endereço: BR 101, km 205, Barreiros,
São José/SC

Inscrição do produtor: 01.001.001-1

Lote: 01/08/2016

Código de rastreabilidade

Produtos *embalados* comercializados em mercados, feiras e afins...

Identificação da origem do produto

Portaria Conjunta SES/SAR 459 de 07 de junho de 2016

Da identificação

Art. 7º O produto vegetal in natura deve ser identificado a partir da sua origem e em todas as etapas da cadeia de produtos vegetais até o seu consumo.

BANANA Caturra

Peso líquido 20kg

Produtor: Fazenda Pascoal

Endereço: BR 101, km 205, Barreiros,
São José/SC

Inscrição do produtor: 01.001.001-1

Lote: 01/08/2016

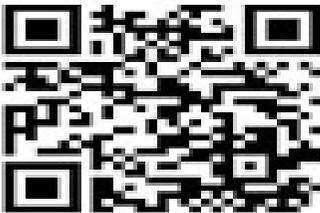
Código de rastreabilidade



Produtos *embalados* comercializados em mercados, feiras e afins...

Como a VISA deverá fiscalizar?

etiqueta, conforme previsto na Portaria SES/SAR nº459/2016

TOMATE	
Produtor: JOSÉ PEREIRA	
Inscrição do produtor: 333.333.333	
Endereço: Rua dois	
Localidade: Vila Velha	
Cep: 29222-222	
Lote: <input type="text" value="123456"/>	
Peso líquido: <input type="text" value="15"/> kg	
PRODUTO COM ORIGEM RASTREADA	

7D87S66WY12

PARIPASSU APLICATIVOS ESPECIALIZADOS	POWERED BY PARIPASSU
CNPJ: 07.661.189/0001-02, TEL. (48) 3029-9100	
RUA CORONEL LUIZ CALDEIRA 67 SALA 03, BLOCO 1	
ITACORUBI - FLORIANÓPOLIS - SC	
PRODUZIDO POR: PARIPASSU TESTE	
CNPJ: 07.661.189/0001-02	
RUA CORONEL LUIZ CALDEIRA 67 SALA 03, BLOCO 1	
ITACORUBI - FLORIANÓPOLIS - SC	
ABACATE	
Bandeja (500g)	
DATA DE ENTREGA: 14/06/2016	
DATA DE VALIDADE: 17/06/2016	
DATA DE FABRICAÇÃO: 14/06/2016	
CÓD RASTREAMENTO: DNVBJTM8F52DST0J	
PRODUTO COM ORIGEM RASTREADA	

Como a VISA deverá fiscalizar?

Etiqueta, conforme previsto na Portaria SES/SAR nº459/2016

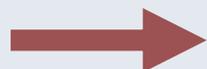


Regras para fabricação de Vegetais Minimamente Processados

- Mercado/sacolão deve ter instalação própria para a atividade, conforme IN 001/2015 DIVS/SES,
- Indústrias devem implantar Boas Práticas e POP conforme RDC nº. 275/2002



POP para seleção de matéria-prima, ingredientes, embalagens



→ Critérios para Identificação da origem dos produtos (lote consolidado)

**-Fornecedores matéria – prima
– boas práticas agrícolas**

POP para seleção de matéria-prima

Deve estar descrito no POP que somente serão recebidas matérias-primas que contenham as **informações de origem, conforme a Portaria Conjunta.**

Treinamento e conscientizar importância informação correta –
Gôndola ---- estoque

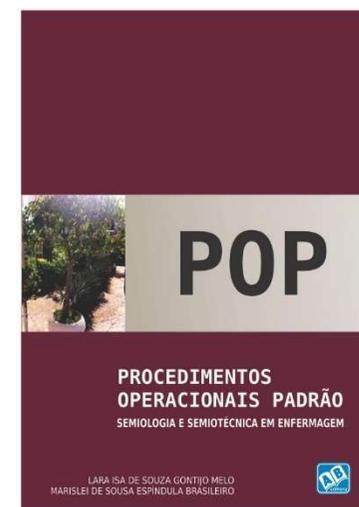
Juntar lotes no mercado = lote consolidado

As informações devem ser mantidas registradas

Aplicado pelos funcionários – POPs

Conferências notas fiscais no recebimento

Sistema interno de notas alinhado à rastreabilidade



Produtos embalados na ausência do consumidor:
Podem ser utilizados rótulos comerciais, desde que...

Não utilizem vocábulos, sinais, denominações, símbolos, ilustrações **que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano**, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso

(RDC ANVISA 259/2002)

Critérios de Rotulagem

Produtos embalados na ausência do consumidor devem seguir as legislações de rotulagem em vigor da ANVISA e demais legislações:

RDC 259/02, RDC 359/03, RDC 360/03, Lei nº. 10.674/2003, e outras



A Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 do MS, estabelece padrões microbiológicos para os alimentos em geral,

para Hortaliças frescas refrigeradas ou congeladas padrões estabelecidos são:

*** *Salmonelas (ausência em) 25g***

*** *Coliformes Fecais NMP (Máximo) 1 x 10²/g***

Vegetais Minimamente Processados

- A natureza e a qualidade das matérias primas;
- Tipos de tratamentos podem ser empregados;
- Disponibilidade de oxigênio;
- Métodos de resfriamento aplicados a produtos tratados termicamente;
- Tipo de embalagem;
- Temperatura de armazenamento;

Fatores que influenciam sobre o crescimento de micro-organismos deteriorantes e patogênicos nos alimentos.

Considerações finais

Benefícios para o setor regulado

- Norma veio para trazer regras claras para identificação de origem já obrigatória por diversas legislações.

Benefícios para o consumidor

- Produtos com mais qualidade: caso haja algum produto irregular identificado em monitoramento será possível chegar até a origem para adequação.



Divisão de Alimentos

dialidvs@saude.sc.gov.br

(48) 3251-7892



e
origem

**SEU PRODUTO COM
NOME E SOBRENOME**

www.sigen.cidasc.sc.gov.br