



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINA GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



NOTA INFORMATIVA

QUANTO AO ABATE DE AVES

A Gerência de Vigilância Sanitária do Município de Campina Grande, órgão vinculado à Secretaria de Saúde Municipal, informa que o papel principal da vigilância Sanitária não é repressivo, mas educativo, através de orientações e de uma rotina de cursos, palestras sobre Manipulação de Alimentos, realizados em sua sede, feiras, eventos, rotinas de inspeções ou junto aos regulados e a comunidade, para que ambulantes, empresários, comerciantes e funcionários viabilizem a segurança alimentar nos serviços e nos produtos alimentícios comercializados, promovendo uma ação eficaz e capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, como doenças e infecções alimentares, que podem causar danos à saúde, quando embalados, manipulados ou preparados de forma inadequada.

Destacamos, especificamente, que a LEI FEDERAL Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, aplica-se ao ABATE DE AVES realizadas no município, e atribui competência específica, no art. 4º, para o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional; para as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal, **para as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea “a” desde artigo que façam apenas comércio municipal.** Destaque: Art. 3º, alínea “a” – “*nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo*”.

Diante disso, destaca-se que em Campina Grande, a Vigilância Sanitária não possui competência legal para atuar junto aos ABATEDORES DE AVES, porém, quando se tratar de uma empresa que possui atividades comerciais atacadistas e/ou varejistas, a própria LEI FEDERAL Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, atribui competência para realizar fiscalização, em seu art. 4, alínea “d” *“aos órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea “g” do mesmo art. 3º.”* Destaque: Art. 3º, alínea “g” *“nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas”*. No entanto, destaque-se que a supracitada fiscalização sanitária está em conformidade com os Termos de Pactuação de Ações de Vigilância Sanitária, entre Estados e Municípios, que são obrigações assumidas pelo Município para execução de atividades na área de vigilância sanitária, mediante estabelecimento de parceria entre as partes, em conformidade a legislação. Ainda sobre isso, o próprio Código de Saúde Pública de Campina Grande, Lei Complementar nº 51 de 09 de novembro de 2010, em seu anexo I, dispõe das atividades susceptíveis de Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde e passíveis de penas e sanções na fiscalização sanitária que visa verificar durante a ação, a correta manipulação de alimentos, acondicionamento, higiene pessoal, higiene do ambiente, tanto na parte interna quanto externa do estabelecimento, dando orientações sobre manuseio, acondicionamento e preparo de alimentos e manutenção geral do local onde são manipulados e armazenados para o consumo. Podemos destacar no anexo I: Comércio atacadista de aves abatidas e derivados; comércio atacadista de aves vivas e ovos; comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados; comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais; comércio varejista de carnes – açougues; comércio varejista de hortifrutigranjeiros. Conforme o código sanitário de campina grande, hortifrutigranjeiros, inclui: (hortaliças, frutas, legumes, verduras, ovos e frangos abatidos ou vivos), produtos congelados; açougue, casa de carnes e frios (laticínios e embutidos).

Não existe dúvidas, quanto à repartição de competências. Em outras palavras, para as atividades contempladas nas alíneas “a” até “f” do art. 3º:

“A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:
a) *nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a*

- matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;*
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;*
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;*
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;*
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;*
- f) nas propriedades rurais;*
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas”.*

A competência para a fiscalização se divide entre o Ministério da Agricultura e as Secretarias ou Departamento de Agricultura dos Municípios, segundo o art. 4º, alíneas “a” e “b” da Lei nº. 7.889/89. A Vigilância Sanitária somente incide, na fiscalização dos estabelecimentos de que trata a alínea “g” do mesmo art. 3º, ou seja, nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas, quando o frango/carne estão efetivamente abatidos e prontos para os mercados para comercialização.

Considerando a informação acima, observamos que o Código de Saúde Pública do Município, não dispõe de forma explícita sobre o “ABATE DE AVES” ou “ABATE DE ANIMAIS” como uma atribuição da vigilância sanitária. Porém, considerando a Legislação Federal que incide em todo território Nacional, o Ministério da Agricultura, detém a ferramenta própria e específica para atuar nessa demanda do controle do “ABATE DE AVES”, através da PORTARIA Nº 210 DE 10 DE NOVEMBRO DE 1998, instituída pelo SECRETARIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, e que Aprovou o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves, levando em consideração a necessidade de Padronização dos Métodos de Elaboração de Produtos de Origem Animal no tocante às Instalações,

Equipamentos, Higiene do Ambiente, Esquema e Trabalho do Serviço de Inspeção Federal, para o Abate e a Industrialização de Aves.

Considerando a cultura e as condições das empresas legalmente constituídas, além das condições financeiras e econômicas do momento. Considerando que o ABATEDOR DE AVES e o ABATEDOR DE AVES COM COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO são atividades do Micro Empreendedor Individual inseridas pela Resolução 58/2009, atualizada pela Resolução 78/2010, que regulamentou o capítulo da Lei Complementar nº 128/08 que criou o Empreendedor Individual e suas atividades. Considerando que a implantação de ações por parte da administração devem ser razoáveis, consistindo em agir com bom senso, prudência, moderação, quando tomar atitudes que sejam adequadas e coerentes. Considerando a relação de proporcionalidade entre os meios empregados e a finalidade a ser alcançada para a implantação de todo processo descrito no decreto. Considerando a razoabilidade na adequação dos estabelecimentos inspecionados e uma efetiva atividade de abate de aves normatizada pelo decreto. A Gerência de Vigilância Sanitária alerta que uma medida de grande impacto repressivo pode gerar grandes problemas econômicos, financeiros, trabalhistas e de saúde pública, aumentando significativamente os abates extremamente irregulares e clandestinos em fundo de quintais e residências. Recomenda-se que o órgão competente ao aplicar o decreto, realize-o com a máxima razoabilidade, e não deixe o monopólio do abate de aves na mão de um único empresário, mas que promova as condições ideais para que muitos empreendedores individuais ou microempresários possam legalizar junto ao órgão competente seus abatedouros de aves.

Com a devida vênia, a Vigilância Sanitária de Campina Grande não se furta em cooperar com os órgãos da Agricultura e o Ministério Público que recentemente solicitou diversas demandas de ações, entre elas, a já realizada ação de averiguação sobre as condições higiênicas sanitárias de locais específicos onde realizam comércio de frango abatidos, e recebeu um relatório técnico com informações e as medidas tomadas por parte da equipe técnica de fiscalização. Entendemos que as condições higiênicas sanitárias, seja em abatedouros de aves privados e até mesmo os clandestinos, são fundamentais para a qualidade sanitária dos produtos postos ao consumo humano. No entanto, temos que fixar nossas atribuições, sob pena de

abarcarmos uma série de atividades que não nos competem, a ponto de prejudicarmos àquelas que realmente nos envolve direta ou indiretamente.

Quanto às denúncias inoportunas com tons ameaçadores, informamos que a vigilância sanitária tem mantido rotina mensal de fiscalizações em feiras livres, sempre com a política sanitária de educar, orientar e conscientizar para o consumo saudável e seguro dos alimentos. Orientando quanto ao acondicionamento, armazenamento e refrigeração adequada de carnes e frangos, e retirando do comércio aqueles alimentos impróprios para o consumo, vencidos ou deteriorados. Lembramos também que ao longo do ano de 2018, a Gerência de Vigilância Sanitária de Campina Grande, GEVISA, realizou averiguação de centenas de denúncias diversas e milhares de inspeções no comércio em geral de Campina Grande, com uma equipe extremamente competente e multidisciplinar, constituída por Médicos Veterinários, biólogos, nutricionistas, engenheiros, profissionais da saúde em geral.

Com efeito, manteremos e continuaremos a fiscalização nas feiras livres, supermercados, açougues e comércios atacadistas e varejistas de alimentos em geral, onde se comercializa produtos de origem animal, todavia, há de se preservar o interesse público, atendendo aos ditames da legalidade, salvaguardando o direito daqueles que são alvos do poder de polícia da vigilância sanitária, sobretudo, garantindo-lhes a oportunidade da ampla defesa e do contraditório e, isto não se consegue da noite para o dia. Entendemos que o papel da Vigilância Sanitária de Campina Grande dentro do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, é promover e proteger a saúde da população, eliminando, diminuindo ou prevenindo riscos à saúde. Agindo em conformidade com o princípio da Legalidade e o rigor dos preceitos legais, regulamentares e técnicos estabelecidos pela ANVISA. A GEVISA jamais se utilizou de subterfúgios para camuflar as decisões, nunca atribuiu responsabilidades para terceiros e não se acovarda diante das pressões de empresários ou gestores de outros órgãos porque possuem uma equipe técnica competente e com autonomia na fiscalização, gerenciados por uma gerente com qualidades profissionais e técnicas para o exercício devido de gestão consciente e preventiva em saúde pública e que há anos tem se preocupado com a qualidade sanitária dos produtos/serviços postos à disposição da população Campinense. Para tanto, vem se empenhado na aprovação, pela Câmara Municipal, da **Reforma do Código Sanitário** do Município, contemplando tudo que está sob a regulação deste órgão da saúde

pública e em consonância com as macropolíticas sociais e econômicas brasileiras, objetivando integrar e fortalecer as estratégias da política de saúde relacionadas ao desenvolvimento social do Brasil, em especial àquelas relativas à desburocratização das atividades de controle sanitário exercidas pela Vigilância Sanitária deste Município.

Para finalizar, estamos cientes das prerrogativas de que dispõe a Vigilância Sanitária em executar ações mais enérgicas junto ao Setor Regulado em face da autotutela administrativa inerente ao bem da supremacia do interesse público, de modo que não fraquejaremos, diante de denúncias levianas quanto ao trabalho da Vigilância Sanitária.

Gerência de Vigilância Sanitária de Campina Grande