

UNIVERSIDADE TUIUTI DO PARANÁ
FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CURITIBA

2008

Marcela Budant Franco

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Relatório de Estágio Curricular apresentado ao Curso de Medicina Veterinária da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Tuiuti do Paraná, como requisito para obtenção do título de Médica Veterinária.

Professor Orientador: José Mauricio França.

Orientador Profissional: MV Diego L. Rodrigues.

CURITIBA

2008

TERMO DE APROVAÇÃO
MARCELA BUDANT FRANCO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
VIGILÂNCIA AGROPECUÁRIA INTERNACIONAL

Esta dissertação (Trabalho de Conclusão de Curso) foi julgada para a obtenção do título de graduação em Médico Veterinário no Programa (Curso) de Medicina Veterinária da Universidade Tuiuti do Paraná

Curitiba, 17 de novembro de 2008

Medicina Veterinária

Universidade Tuiuti do Paraná

Professor: Dr. José Mauricio França

Universidade Tuiuti do Paraná – Orientador

Professora Pesquisadora : Anderlise Borsoi

Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Membro

Professor: Felisberto Queiroz Baptista

Universidade Tuiuti do Paraná - Membro

A meus pais Richard Amatzuzi Franco e Josiane Budant Franco por todo esforço durante cinco anos de vida acadêmica, que mesmo nos momentos difíceis não desaminaram e acreditaram em mim, permitindo a concretização deste sonho.

A meu avô Erothides da Silva Franco (*in memoriam*) por ter aprendido com ele que por mais difícil seja a caminhada, vale a pena recomeçar.

DEDICO

AGRADECIMENTOS

À Deus por estar ao meu lado e me indicar os caminhos a seguir.

Aos meus pais por permitirem a realização deste sonho.

A minha irmã Milena Budant Franco pela paciência e colaboração.

Ao meu namorado André Natel Gaissler pela paciência e apoio nessa longa caminhada, dando carinho e atenção em todas as etapas da minha vida.

Ao Professor José Mauricio França pela ajuda e desenvolvimento deste.

Aos meus amigos Rafaele, Fernanda, Flávia, Giovanna, Vane, Luana que sempre estiveram comigo e são exemplos de amizade.

Aos meus colegas de faculdade em especial Patrícia Moro, Jaqueline, Bruna, Andréa que juntas lutamos e vencemos essa etapa tão importante de nossas vidas.

Aos professores da UTP que têm muita dedicação e vontade de transmitir o conhecimento da Medicina Veterinária para seus alunos e em especial meu orientador e amigo José Mauricio França por ter me aceito como orientada, pelo conhecimento transmitido o qual estará sempre comigo durante minha caminhada como Médica Veterinária, e que de mim não será tirado.

Ao meu orientador profissional, Médico Veterinário Diego Leonardo Rodrigues e demais funcionários do MAPA, pela amizade e paciência para transmitir seu conhecimento.

Aos animais de estimação que me fizeram ser mais criteriosa com suas vidas.

**“O sucesso nasce do querer, da
determinação e persistência em se
chegar a um objetivo. Mesmo não
atingindo o alvo, quem busca e vence
obstáculos, no mínimo fará coisas
admiráveis”.**

(José de Alencar)

RESUMO

O presente relatório foi realizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na cidade de Paranaguá, no setor de Vigilância Agropecuária Internacional, localizada no Terminal de Contêineres de Paranaguá (TCP) com o objetivo de reunir os requisitos necessários para realização do trânsito internacional de animais, vegetais e seus subprodutos, derivados e insumos agropecuários disponibilizando a prática de importação e exportação de produtos de origem animal. Também houve a oportunidade de visitar o Entreposto Frigorífico Martine Meat situado na cidade de Paranaguá, mais especificamente na BR 277, onde possui uma sede da Vigilância Agropecuária Internacional e o Sistema de Inspeção Federal – SIF 1599.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1. Amostra de couro enviada para análise, destacando-se as regiões amostradas.....	24
FIGURA 2. Corte Histológico do corpo de prova da amostra identificado como “4481” onde se observa a camada superior, conhecida como flor, e que identifica um couro com flor integral ou corrigida - Aumento de 50vezes.....	25
FIGURA 3. Corte Histológico do corpo de prova identificado como “4561” onde se observa apenas a camada reticular (região inferior do couro) e que identifica um couro tipo raspa – Aumento de 50 vezes.....	25
FIGURA 4. Corte Histológico do corpo de prova identificado como “4486” onde se observa a camada reticular (região inferior do couro) e que identifica um couro tipo raspa - Aumento de 50 vezes.....	26
FIGURA 5. Corte Histológico do corpo de prova identificada como “4488” onde se observa apenas a camada reticular (região inferior do couro) e que identifica um couro tipo raspa – Aumento de 50 vezes.....	26
FIGURA 6. Corte Histológico do corpo de prova identificada como “4562” onde se observa apenas a camada reticular (região inferior do couro) e que identifica um couro tipo raspa – Aumento de 50 vezes.....	27
FIGURA 7. Identificação da porta do contêiner a ser importado.....	31
FIGURA 8. Lacre da Inspeção Federal (SIF) de origem antes de ser rompido.....	31
FIGURA 9. Permeato de Soro de Leite (aditivo para ração animal) estocado no contêiner.....	32
FIGURA 10. Embalagem adequada para importação de Permeato de Soro de leite (Aditivo para ração animal).....	32
FIGURA 11. Permeato de Soro de Leite (aditivo para ração animal) com rotulagem adequada nas normas do SIF.....	33
FIGURA 12. Cloreto de Colina Líquida 75% (aditivo para ração animal), estocado no contêiner de modo adequado.	33
FIGURA 13. Rotulagem de Cloreto de Colina Líquida 75% (aditivo para ração animal) de acordo com as normas de inspeção.	34
FIGURA14. Setor de protocolo, empresas dando entrada aos processos.....	37

FIGURA 15. Pré-Analise documental realizada por estagiários do MAPA.....	38
FIGURA 16. Caminhão frigorífico sendo encostado na DOCA para a realização da vistoria.....	38
FIGURA 17. Identificação do contêiner antes da vistoria realizada no corredor frigorífico do Porto de Paranaguá.....	39
FIGURA 18. Corredor frigorífico do Porto de Paranaguá, setor da Vigilância Agropecuária Internacional.....	39
FIGURA 19. Equipamentos utilizados para a realização adequada da vistoria.....	40

LISTA DE SIGLAS

CSN: Certificado Sanitário Nacional.

CSI: Certificado Sanitário Internacional.

CF: Certificado Fitossanitário.

CTPI: Controle de Trânsito de Produtos Importados.

CDPNE: Controle de Devolução de Produtos Não Exportados.

DSA: Defesa Sanitária Agropecuária.

DIPOA: Departamento de Produtos de Origem Animal.

FFA: Fiscal Federal Agropecuário.

LI: Licenciamento Importação.

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

RIPAA: Requerimento para Importação de Produtos para Alimentação Animal.

RE: Registro de exportação.

SISCOMEX: Sistema de Comercio Exterior.

SIF: Sistema de Inspeção Federal.

SVA: Serviço de Vigilância Agropecuária.

TCP: Terminal de Contêineres de Paranaguá.

TO: Termo de Ocorrência.

UVAGRO: Unidade de Vigilância Agropecuário.

UF: Unidade Federal.

VIGIAGRO: Vigilância Agropecuária Internacional.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. VIGILÂNCIA AGROPECUÁRIA INTERNACIONAL.....	14
3. SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).....	16
4. CADEIA DE FRIO	17
4.1 Desossa de Seqüestro	19
4.2 Túneis de Congelamento Rápido.....	19
4.3 Armazenamento de Congelados.....	20
4.4 Transporte Frigorífico	21
5. ATIVIDADES REALIZADAS.....	23
5.1 Fiscalização Federal de Couro	23
5.1.1 Amparo Legal.....	23
5.1.2 Desenvolvimento da Fiscalização	23
5.1.3 Análise dos resultados:.....	27
5.1.4 Conclusão da Análise	28
5.2 Vistoria Federal de Importação de Aditivos para Alimentação Animal	28
5.2.1Amparo Legal.....	28
5.2.1 Desenvolvimento da Vistoria	28
5.3 Fiscalização Seguida de Vistoria Federal de Exportação de Produtos de Origem Animal com destino a Rússia	34
5.3.1 Amparo Legal.....	34
5.3.2 Desenvolvimento da Fiscalização e Vistoria	35

5.3.3 Relato de caso	36
5.3.4 Desenvolvimento da Fiscalização seguida de Vistoria.....	36
5.3.5 Providências Tomadas	37
5.3.6 Conclusão do caso	38
6. CONCLUSÃO	41
7. BIBLIOGRAFIA	42

1. INTRODUÇÃO

As atividades de vigilância sanitária agropecuária no Brasil, são de responsabilidade privativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tendo a função de coordenar e executar as atividades do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento formarão o comitê gestor do sistema e seus subcomitês de vigilância agropecuária internacional nos portos, aeroportos internacionais, postos de fronteiras, e aduaneiras especiais, os quais atuarão como órgãos que darão o parecer junto com as autoridades presentes, tendo como responsabilidade a fiscalização sanitária e zoonosológica das cargas agropecuárias que transitam em diferentes pontos de entradas de pessoas e mercadorias no país.

As autoridades competentes para atuar na área de fiscalização da sanidade agropecuária das importações, exportações e trânsitos aduaneiros de animais, vegetais, insumos, inclusive alimentos para animais e produtos de origem animal e vegetal são os Fiscais Federais. Suas normas gerais estão previstas no Decreto nº.5741/06 (BRASIL, 2006).

A missão da vigilância sanitária Internacional é de promover a vigilância no trânsito internacional de produtos e insumos agropecuários, impedindo o ingresso e a disseminação de pragas e doenças que representem ameaça agropecuária nacional, garantindo a qualidade dos produtos dos produtos e insumos agropecuários importados e exportados.

2. VIGILÂNCIA AGROPECUÁRIA INTERNACIONAL

Antes de iniciar a descrição dos casos vistos durante o estágio foi necessário deixar claro o objetivo maior da vigilância agropecuária internacional que *é prevenir o ingresso, a disseminação e o estabelecimento de pragas e enfermidades, assegurando a saúde dos animais, a sanidade dos vegetais e a inocuidade dos alimentos, além de evitar danos ao meio ambiente, certificando a qualidade dos produtos e insumos importados e exportados e evitando prejuízos à economia brasileira e à saúde pública por meio da fiscalização do trânsito internacional de animais, vegetais, produtos, subprodutos, derivados, insumos agropecuários e materiais para pesquisa científica* (Instrução Normativa nº36 de 10 de novembro de 2006) (BRASIL, 2006).

A unidade da Vigilância Agropecuária Internacional em Paranaguá esta situada no Terminal Contêineres de Paranaguá (TCP) localizada na Avenida Portuária sem número, com atendimento das 8:00 às 18:00 horas de Segunda a Sexta Feira.

Os Fiscais Federais são as autoridades que atuam na área da fiscalização da sanidade agropecuária das importações, exportações e trânsitos aduaneiros, realizando as funções de: análise documental com relação aos trâmites legais de importação e exportação de produtos de origem animal, inspeções dos produtos exportados e importados que transitam pelo Porto de Paranaguá, garantindo a proteção de nossas fronteiras contra a integração de pragas e doenças exóticas que exigem uma modernização a fim de torná-los mais efetivos, rápidos e seguros.

A Inspeção dos produtos de origem animal é realizada pelo Fiscal Federal, o qual faz a análise documental detalhada, após marca-se a vistoria do produto

realizando como está descrito na Instrução Normativa nº 36 de 10 de novembro de 2006, onde consta o Manual de procedimentos da Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO) (BRASIL, 2006)

Nesta vistoria foi conferida a rotulagem do produto, o país exportador, o país importador, a numeração do contêiner o lacre da Inspeção Federal (SIF) de origem onde não pode ter indícios de rompimento e sua numeração que deve ser idêntica a do Certificado Sanitário Internacional (CSI).

A missão da Vigilância Agropecuária Internacional é de promover a vigilância no trânsito internacional de produtos e insumos agropecuários, impedindo o ingresso e a disseminação de pragas e doenças que representam ameaça à agropecuária nacional, garantir a qualidade dos produtos e insumos agropecuários dos produtos importados e certificar a sanidade e qualidade dos produtos exportados garantindo o acesso aos mercados internacionais.

3. SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) é o órgão responsável pela inspeção e controle sanitário dos produtos de origem animal e tem como missão, supervisionar por meio de legislação federal, adotar medidas que venha assegurar um alto controle de sanidade animal, com a necessidade de profissionais capacitados e competentes para desenvolverem com responsabilidade suas atribuições.

Sua finalidade é aprovar os procedimentos operacionais para habilitação de estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal interessados em destinar seus produtos ao comércio internacional e realizar auditorias e supervisões para a verificação do cumprimento dos requisitos sanitários específicos dos países ou blocos de países importadores (Instrução Normativa nº27 de 27/08/2008) (BRASIL, 2008).

O Serviço de Inspeção Federal 1599 tem como objetivo a verificação e implantação de planos de autocontrole aplicados no entreposto Frigorífico Martini Meat, a fim de garantir a qualidade sem que ocorram danos nos produtos estocados.

Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego do frio industrial. (DECRETO Nº. 1.255, DE 25 DE JUNHO DE 1962,) (BRASIL, 1962).

Além da supervisão do controle de sanidade animal, o serviço de inspeção federal 1599 também fornece o serviço de emissão do Certificado Sanitário Nacional e Internacional, sendo credenciado a todos os países da lista geral incluindo a União Européia e a Rússia.

4. CADEIA DE FRIO

A cadeia de frio é extremamente necessária em todos os alimentos de origem animal. As alterações que ocorrem desde sua fabricação ou abate (em caso de carnes) devem ser rigorosamente efetuadas, caso contrário ocorre à deterioração em pouco tempo.

Existem várias formas de tratamento para conservar os produtos, sendo o frio aplicável em todos os produtos.

Quanto mais baixa for a temperatura de conservação, menor a possibilidade de desenvolvimento de microorganismo e de alterações químicas que levem a deterioração dos produtos, com isso, maior será o tempo de conservação. (EVANGELISTA, 2001).

Segundo José Evangelista (2001), *as baixas temperaturas, em seus diversos graus, exercem ação direta sobre os microorganismos, que em sua temperatura sensível, ficam inibidos ou destruídos, também o frio, em seus níveis correspondentes retardam ou anulam as atividades enzimáticas e as reações químicas.*

As instalações do entreposto Frigorífico Martini Meat o controle de temperatura é realizado sistematicamente através de termorregistadores, termógrafos e sua verificação ocorre em loco a cada duas horas nos termômetros localizados nas câmaras, túneis e antecâmaras. A Inspeção Federal faz três verificações ao dia, as quais são registradas em formulários próprios conforme o modelo da Circular 175/2005 CGPE (BRASIL. 2005).

O entreposto Martini Meat contém duas câmaras frigoríficas, antecâmaras e duas plataformas.

Segundo Oliveira, Baruffaldi (1998) *são chamadas câmaras frias ou frigoríficas, salas isoladas termicamente que possibilitam temperaturas muito inferiores aquelas do ambiente externo.*

Na câmara 1, possui subdivisões por corredores A, B, C, D, onde cada corredor é feito a inspeção no início, meio e fim, seguindo as normas de boas práticas de fabricação, normas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e a câmara 2, divide-se em corredores A e E .

Verificam-se portas, paredes, piso, teto, iluminação e drive in devendo todos estar em perfeita higiene, vedados e sem ausência de neve e gelo.

Segundo José Evangelista (2001) *São chamadas de câmaras de refrigeração quando se desejam temperaturas próximas a 0°C e de congelamentos quando são necessárias temperaturas inferiores a 0°C.*“

O entreposto Frigorífico Martini Meat adota a cadeia de frio industrial, utilizando equipamentos resfriadores, congeladores, caminhões frigoríficos e contêineres frigoríficos.

As antecâmaras são exigidas em todas as instalações de câmaras frias. Servirão apenas como área de circulação, não permitindo o uso para outros fins, exceto as operações de retiradas de congelados das formas para acondicionamento em sacos ou outros contingentes.

Exigem-se antecâmaras de carregamento dimensionadas de forma que permitam a circulação ou pesagem dos produtos que saem das câmaras frigoríficas para veículos transportadores. Proíbe-se nestas o acúmulo de produtos a serem embalados, prevendo-se o fluxo por meio de portas nos pontos de acostamento dos veículos, sendo que estes locais estarão protegidos por coberturas. Junto ao local de embarque deve existir porta de acesso para a circulação do pessoal que irá

trabalhar. Nas aberturas externas recomenda-se dispositivos especiais, visando atenuar a entrada de ar quente ao meio ambiente.

As câmaras de resfriamento para seqüestro de carcaças e desossa de seqüestro deverão estar de acordo com os anexos da inspeção final que são:

4.1 Desossa de Seqüestro

Localizada ao lado da câmara de seqüestro, sendo destinada exclusivamente; a desossa de carcaças para aproveitamento condicional.

A desossa da câmara de seqüestro deverá ser dotadas de portas com chaves, e de uso exclusivo da Inspeção federal, sendo identificada com o dizer “PRIVATIVO À INSPEÇÃO FEDERAL”.

4.2 Túneis de Congelamento Rápido

Destinam-se ao congelamento rápido de carcaças, cortes, recorrentes de carnes em geral e miúdos comestíveis, com temperatura de -35° à -40°C e a velocidade do ar de 5 a 6 m/seg. Os túneis deverão possuir antecâmaras amplas, de fácil localização para facilitar as operações de carga, descarga e fluxo para a estocagem. Seu interior deverá seguir as normas do DIPOA para pé-direito, pisos, paredes, portas iluminação e termômetros.

Para melhor preservação e qualidade das carnes e menor mão de obra, é recomendado como melhor sistema, o congelamento das carnes embaladas com plásticos ou papel celofane e revestidas externamente com proteção de caixas de

papelão ou outro exemplo aprovado pelo DIPOA, para melhor manuseio e estocagem nas câmaras de estocagem logo após o congelamento.

Para aprimorar a técnica de emprego do frio no congelamento, recomenda-se a colocação de equipamentos na parte superior central de cada túnel, permitindo assim melhor circulação de ar frio do centro para as extremidades.

4.3 Armazenamento de Congelados

Segundo Oliveira, Baruffaldi (1998) o armazenamento congelado é feito em câmaras à temperaturas muito baixas, as quais devem variar de conformidade com o alimento a ser conservado. Quanto mais a água contida no alimento estiver congelado, melhor será para a qualidade do produto. Nas câmaras frias as temperaturas são ainda mais baixas.

Destinado exclusivamente à estocagem de congelados sendo exigida no mínimo duas câmaras, suficientes para a realização do trabalho diário. Sua temperatura não pode ser inferior a -10°C e a circulação de ar o suficiente para manter constante a temperatura da câmara.

As câmaras devem ser de fácil localização possibilitando o fluxo de congelados procedentes dos túneis para a estocagem, e desta para o congelamento.

As pilhas devem ser colocadas sobre os estrados não permitindo seu contato direto com o piso, recomenda-se o uso de estrados providos de anteparos até a altura máxima permitida das pilhas, nas laterais e fundos feitos com canos galvanizados, desmontáveis e de fácil higienização, facilitando a separação e o controle de carnes estocadas.

Os congelados, obrigatoriamente deverão receber proteção externamente de sacos de algodão, plástico, ou outro material aprovado pelo DIPOA, antes de darem entrada nas câmaras de estocagem.

Não é permitido armazenar produtos sem sua devida proteção. Recomenda-se a instalação de frio na parte superior central com o intuito de que exista a distribuição uniforme da temperatura dentro de cada câmara de estocagem.

As Instalações e equipamentos para a produção de frio (sala de máquinas) na Martini Meat os equipamentos estão localizados fora do bloco do estabelecimento, utilizando painéis eletrônicos para controle da decréscimo das temperaturas das diferentes câmaras, túneis e ambientes climatizados.

4.4 Transporte Frigorífico

Para que haja o embarque de congelados, devem atingir a temperatura interna das carnes (suína, bovina ou frango) atingirem no mínimo de -10°C , verificando sempre se a temperatura e as condições de temperatura nas embalagens por ocasião de retiradas das câmaras de estocagem, para a exportação ou importação, independente de seu destino.

Segundo José Evangelista (2001) *caminhões frigoríficos têm características que variam de acordo com as particularidades de congelação e transporte dos produtos. A parte destinada às atividades frigoríficas, consta de um grande caixa sobre o chassis do caminhão, isolada interna e externamente por chapa metálica (geralmente alumínio), contendo entre as duas, material isolante.*

O embarque deverá ser em locais próprios, de acordo com o DIPOA, o veículo frigorífico deve estar devidamente higienizado e com a temperatura interna

de suas câmaras de 0°C, cumprindo à Inspeção Federal a verificação antes do embarque.

Após o término do carregamento, a Inspeção Federal coloca o lacre nas portas das câmaras frigoríficas dos veículos transportadores, verificando se as câmaras foram ligadas com a devida temperatura.

No desembarque, a Inspeção Federal deverá observar rigorosamente as condições higiênicas do transporte, analisando suas embalagens, verificando se não houve o rompimento do lacre do SIF de origem, se o certificado sanitário esta correto e se a temperatura interna da carne está no mínimo em -8°C.

5. ATIVIDADES REALIZADAS

5.1 Fiscalização Federal de Couro

5.1.1 Amparo Legal

Por meio da Resolução nº 5 de 23/01/2003, o SIF/DAS do MAPA aprova as *Instruções Operacionais constantes dos Anexos a serem utilizados pelos estabelecimentos industriais que transformem peles em couro (curtumes), das diversas espécies animais.* (BRASIL, 2003)

5.1.2 Desenvolvimento da Fiscalização

Fiscalização de exportação realizada no terminal Forte Solo, onde estavam estocados os paletes de raspas de couro bovino curtido com acabamento final e paletes couro bovino curtido ao cromo tingido com acabamento final.

Foi acompanhado pelo Fiscal Federal Agropecuário responsável, o qual possuía um formulário adaptado do formulário oficial de vistorias, para poder ter um controle interno, mas não oficial, pois a Vigilância Agropecuária Internacional ainda não disponibilizou um formulário com normas exatas para esse tipo de produto.

Foi verificada a Nota Fiscal do produto, o Certificado Sanitário Internacional para verificação de compatibilidade com os paletes presentes.

Verifica-se também a embalagem, pois existem tipos de couro que necessita de umidade, com isso sua vedação deve ser completa para que não danifique o produto.

Geralmente é coletada amostra do produto, faz-se uma amostragem de 10% da quantidade de paletes para comparação se realmente é o produto que esta discriminada na Nota Fiscal e no Certificado Sanitário Internacional, confere-se o número de série, o número do contêiner e número do lacre colocado sob supervisão. Após essas verificações o produto poderá ser ou não liberado para a exportação.

Foi solicitada ao Centro Tecnológico de Couro SENAI a análise de amostrar de couro tipo flor (denominação dada ao couro que apresenta a camada superior integral ou corrigida) ou raspa (região do processo de divisão e que não apresenta camada flor).

Foram coletadas cinco amostras de couro acabado, lacrados com o número 005.462, identificadas como 4561, 4486, 4488,4481.



Figura 1. Amostra de couro enviada para análise, destacando-se as regiões amostradas.

Os procedimentos que foram realizados são de observação da superfície das amostras através do microscópio estereoscópico (lupa), com 160x, retiradas dos corpos de prova para análise corte e análises histopatológica e fotomicrografia dos cortes histológicos foram realizadas.

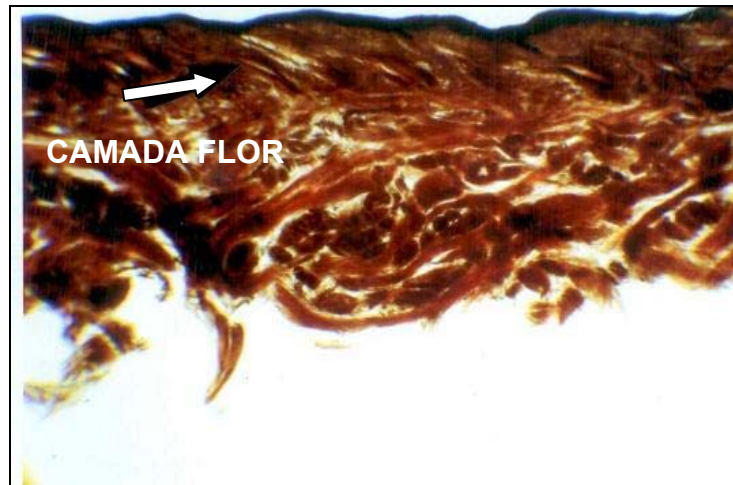


Figura 2. Corte histológico do corpo de prova da amostra identificada como "4481" onde observa-se a camada superior, conhecida como camada flor, e que identifica um couro com flor integral ou corrigida – aumento 50 vezes.

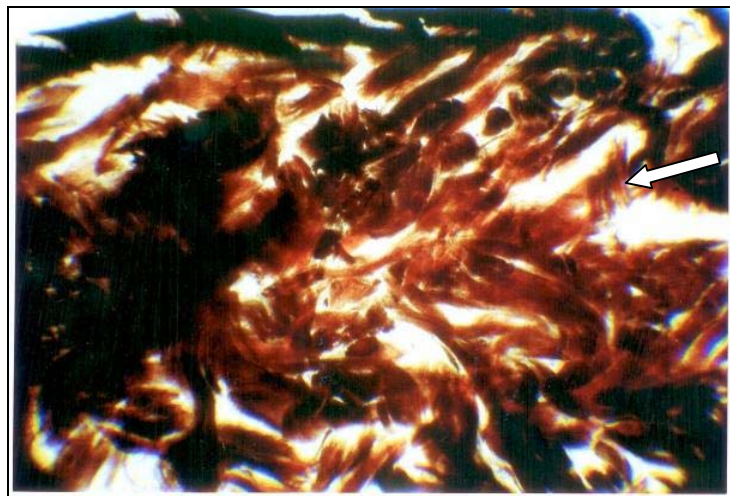


Figura 3. Corte histológico do corpo de prova identificada como "4561", onde se observa apenas a camada reticular e que identifica um couro tipo raspa. - Aumento de 50 vezes.

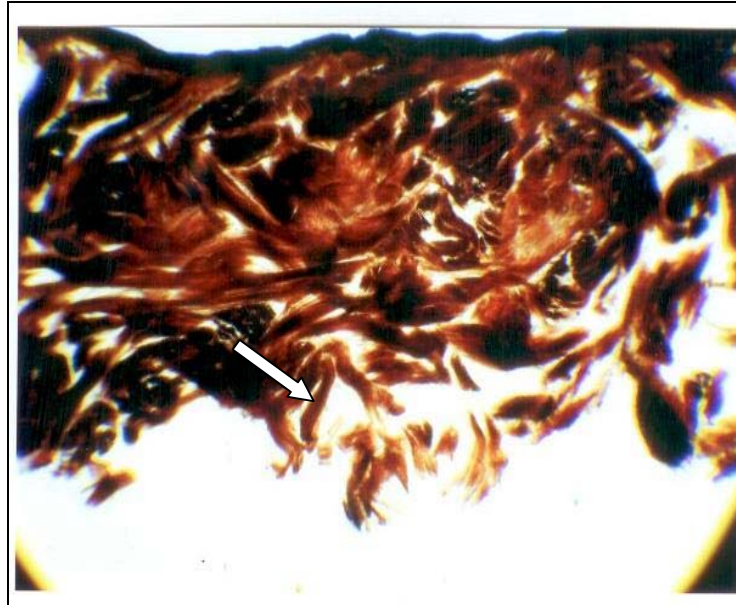


Figura 4. Corte histológico do corpo de uma prova identificado como "4486" onde se observa a camada reticular, que identifica um couro tipo raspa. - Aumento de 50 vezes.

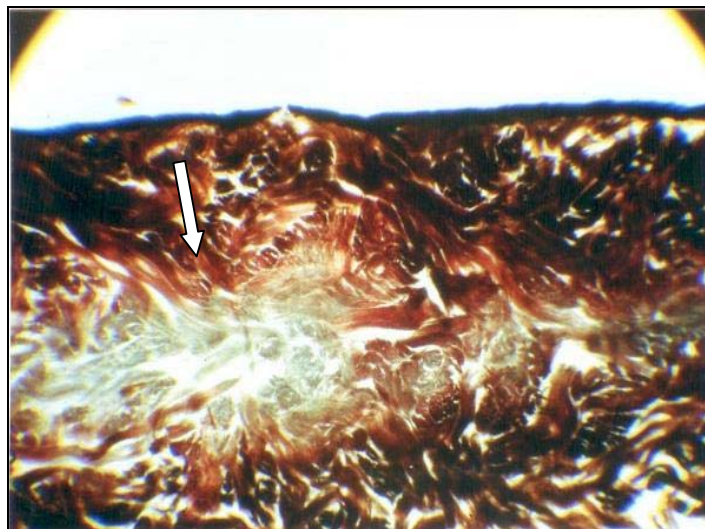


Figura 5. Corte histológico do corpo de prova identificada como "4488" onde se observa apenas a camada reticular, que identifica um couro tipo raspa. - Aumento de 50 vezes

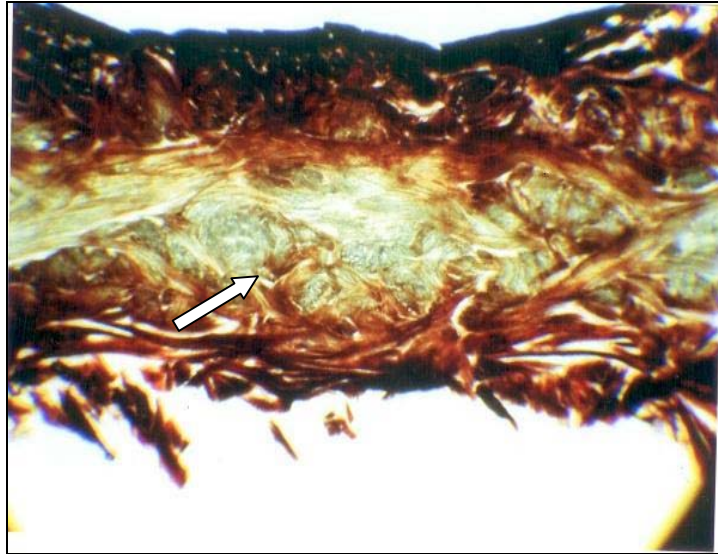


Figura 6. Corte histológico do corpo de prova identificada como "4562" onde se observa apenas a camada reticular, que identifica um couro tipo raspa. - Aumento de 50 vezes.

5.1.3 Análise dos resultados:

Foi observada a estrutura fibrilar dos corpos de prova, analisados, identificados apenas na amostra "4481" a presença de camada flor, a qual ocupa uma pequena porção da espessura total do corte. Também verificaram neste corpo de prova, a presença de folículo piloso (cavidades da pele onde os pêlos são originados e na quais estes se desenvolvem) e fibras formando feixes bem compactados e com angulação característica de um couro com flor integral, ou corrigida, conforme a Figura N°2.

As demais amostras não apresentam a camada flor, estando presente apenas à camada reticular (camada situada na região inferior do couro), portanto com ausência de cavidades onde pêlos estariam inseridos, caracterizando um couro tipo raspa, conformes as Figuras N° 3,4,5 e 6.

5.1.4 Conclusão da Análise

Ao final das análises, pode-se concluir que apenas o corpo de prova retirado da amostra identificada como “4481” apresentavam a estrutura fibrilar caracterizada pela presença da camada flor.

Os demais corpos de prova foram caracterizados como corpo tipo raspa.

Após o resultado da análise, o Fiscal Federal Agrônomo com a certeza do produto descrito na nota fiscal, era o mesmo a ser importado, realizou o estufamento (colocação do produto) no contêiner e o produto pode ser embarcado para o seu destino.

5.2 Vistoria Federal de Importação de Aditivos para Alimentação Animal

5.2.1 Amparo Legal

Por meio da Instrução Normativa nº29 de 14/06/2007, o SIF/SDA do MAPA, *aprova os procedimentos para importação de Produtos destinados à alimentação Animal* (Brasil, 2007)

5.2.1 Desenvolvimento da Vistoria

Desembarcou no porto de Paranaguá uma grande quantidade de aditivos destinados a produção de ração animal. Importados pela Indústria Sadia, os produtos: Permeato de Soro de Leite (aditivo para ração animal) e Cloreto de Colina Líquida 75% (aditivo para ração animal), vindos da Bélgica.

Após os trâmites legais, realizados pelo importador no qual deverá apresentar a documentação de acordo segundo a Normativa nº 36 de 10 de novembro de 2006 que constam de: *Documentação Exigida: Requerimento para fiscalização de produtos agropecuários; original do Certificado Sanitário Internacional (CSI) expedido pelo Serviço Veterinário Oficial do país de origem; constando às exigências sanitárias, Requerimento de Importação de Produtos para Alimentação Animal (RIPAA) Original autorizado pelos setores competentes SVA/UF; fatura ou invoice; cópia do conhecimento e ou Manifesto de carga, Certificado de Análise, Certificado de origem, Extrato de Liberação de Importação* (BRASIL, 2006).

Após tais trâmites, o importador teve de dar entrada da documentação no departamento da Receita Federal (RF) e no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), no setor de Vigilância Agropecuária (SVA), solicitando a fiscalização do produto para posterior retirada do produto do terminal de contêineres.

O Fiscal Federal Agropecuário (FFA) realizará a fiscalização seguindo as diretrizes da Instrução Normativa nº 29 de 14 de junho de 2006 que expressa:

O Fiscal Federal Agropecuário encarregado da inspeção e da fiscalização da mercadoria no Serviço de Vigilância Agropecuária - SVA ou Unidade de Vigilância Agropecuária – UVAGRO nos Portos, Aeroportos, Postos de Fronteiras Internacionais ou Aduana especial de destino, respeitadas as competências técnicas e profissionais, por ocasião da chegada da mercadoria e antes do despacho aduaneiro, verificará o LI do SISCOMEX se o embarque foi devidamente autorizado (Brasil, 2006)

Após a conferência documental, o Fiscal Federal Agropecuário realizou a conferência do lacre de origem, a fiscalização da mercadoria, a inspeção fitossanitária ou sanitária e realizou o deferimento ou indeferimento da mercadoria.

Ao liberar a mercadoria, o FFA do ponto de ingresso emitirá duas vias do Controle de Trânsito de Produtos Importados – CTPI. Uma das vias seguirá com a mercadoria até o estabelecimento de destino e a segunda permanecerá para controle da unidade iminente. Este documento deverá ser apresentado para controle de fiscalização quando houver necessidade de realizar reinspeção dos produtos (Instrução Normativa nº 29).

Os produtos importados para serem liberados necessitam estar em bom estado de conservação, contendo todas as informações necessárias à identificação do produto no idioma dos países que transitam a data de fabricação, a data de validade, identificação completa do estabelecimento fabricante em sua rotulagem.

Os produtos importados, para serem comercializados deverão estar acondicionados em embalagens com rótulo com dizeres em português, devidamente registrada pelo MAPA. A rotulagem dos produtos importados poderá ser realizada tanto na origem quanto na empresa importadora e deverá ser realizada antes da comercialização do produto (Instrução Normativa nº 29).

Durante a rotina, identificamos um contêiner que o lacre de origem esta com a numeração diferente da qual constava no Certificado Sanitário Internacional. Neste caso o Fiscal Federal Agrônomo não realizou o rompimento do lacre e abertura do contêiner declarando a importadora e realizando um termo de desistência oficial da fiscalização o qual a importadora deverá solucionar com todos os trâmites novamente junto a Receita Federal. Após a liberação da receita, o Fiscal Federal Agrônomo pode fazer a vistoria novamente analisando a rotulagem, em caso de

algum erro de descrição, o contêiner não poderá ser retirado do Terminal de Contêineres de Paranaguá (TCP).



Figura7. Identificação da porta do contêiner a ser importado



Figura 8. Lacre da Inspeção Federal (SIF) de origem antes de ser rompido.



Figura 9. Permeato de Soro de Leite (aditivo para ração animal) estocado no contêiner.



Figura10. Embalagem adequada para importação de Permeato de Soro de leite (aditivo de ração animal).



Figura 11. Permeato de Soro de Leite (aditivo para ração animal) com rotulagem adequada nas normas do SIF.



Figura 12. Cloreto de Colina Líquida 75% (aditivo para ração animal), estocado de modo adequado com as normas de inspeção no contêiner.



Figura 13. Rotulagem de Cloreto de Colina Líquida 75% (aditivo para ração animal) de acordo com as normas de inspeção.

5.3 Fiscalização Seguida de Vistoria Federal de Exportação de Produtos de Origem Animal com destino a Rússia

5.3.1 Amparo Legal

Por meio da Instrução Normativa nº33 de 02/06/2003, o SIF/DAS do MAPA, *estabelecem o funcionamento de Serviço de Vigilância Agropecuária Internacional junto às fronteiras internacionais (portos, aeroportos, postos de fronteira e aduaneiras especiais) e de Serviço de Inspeção Federal – SIF junto aos estabelecimentos habilitados ao comércio internacional, com vistas ao controle das exportações de Produtos destinados à alimentação Animal. (Brasil, 2003).*

5.3.2 Desenvolvimento da Fiscalização e Vistoria

A empresa exportadora reuniu a documentação necessária para a exportação segundo o que consta na Instrução Normativa nº 36 de 10 de novembro de 2006 capítulo III, seção VII: *Documentação exigida: Requerimento para Fiscalização de Produtos Agropecuários, Certificado Sanitário Internacional (emitido pelo SIF), seus anexos e declarações adicionais, quando exigidas pelo país, Registro de Exportação (RE), Nota Fiscal, cópia do Conhecimento e ou manifesto de carga (Brasil, 2006).*

O exportador entrou com o processo no setor da Vigilância Agropecuária Internacional pedindo a fiscalização e vistoria do produto a ser exportado.

Antes de chegar às mãos dos responsáveis, o processo, obrigatoriamente passou pelo setor de protocolo, registrando a data e horário da entrada do pedido de vistoria, que será marcada diretamente com o Fiscal Federal Agropecuário (FFA).

No setor de protocolo, o processo chegou aos estagiários do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, onde realizam uma pré-análise verificando a ortografia. Realizaram a comparação dos dados do requerimento com os dados do Certificado Sanitário Internacional, com isso, agilizando o processo.

Logo após, o processo foi para a sala dos Fiscais Federais Agropecuários, onde foi feita a análise técnica e marcado a vistoria.

A vistoria seguiu as normas da Instrução Normativa nº 36 capítulo III, Seção VII que relata: *Vistoriar, verificando a integridade dos lacres, placas dos caminhões e código dos contêineres, identificando-os conforme a documentação contante no processo (Brasil, 2006)*

A vistoria é feita com a presença do representante legal do exportador.

No caso em que a exportação seja direcionada para Rússia como a estagiária presenciou, há algumas regras que o Fiscal Federal Agropecuário deve seguir o que consta no Ofício Circular nº 379/2008.

As exportações de produtos de origem animal destinados à Rússia deverão obrigatoriamente ser comunicadas as Unidades do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional – VIGIAGRO, mediante protocolização, em tempo hábil, conforme na IN MAPA nº36/2006, do Requerimento para Fiscalização de Produtos Agropecuários, anexados este o original e uma fotocópia do certificado Sanitário Internacional e a Nota Fiscal (Brasil, 2008).

5.3.3 Relato de caso

Um das fiscalizações seguidas de vistoria acompanhada, foi realizada em uma determinada empresa que apresentou o processo destinado à Rússia junto ao protocolo, o qual foi marcado a fiscalização seguida de vistoria do produto.

5.3.4 Desenvolvimento da Fiscalização seguida de Vistoria

Ao chegar o caminhão Frigorífico que possuía o produto, o Fiscal Federal Agropecuário pediu para que retirasse algumas caixas para que fosse checada a temperatura, a data de fabricação, o SIF de origem, a embalagem, os dados tanto do exortador como do importador, e detectou que em uma das caixas a temperatura estava - 6°C, sendo que isso indica temperatura acima da estabelecida.

Segundo o Ofício Circular nº379/2008 que relata: *Verificação de temperatura das peças, conferindo de acordo com o disposto nos modelos do Certificado*

Sanitário Internacional a ser emitido (Carne bovina $\leq - 8^{\circ}\text{C}$, Carne Suína $\leq - 8^{\circ}\text{C}$, Carne de Aves $\leq - 12^{\circ}\text{C}$) (BRASIL, 2008). A temperatura verificada estava fora do determinado.

5.3.5 Providências Tomadas

Com isso, o Fiscal Federal Agropecuário solicitou uma reinspeção do produto, não autorizando o embarque, emitindo o Controle de Devolução de Produtos não Exportados (CDPNE) como descrito no Ofício Circular nº379/2008.

Em caso de não conformidade identificada durante o procedimento de reinspeção, o embarque será proibido a partir da constatação e os produtos serão direcionados a estabelecimento registrado no SIF, indicado pelo exportador, que possua condições técnicas de realizar a reinspeção e aplicar o destino adequado, acompanhados pelo Controle para devolução de Produtos não Exportados e do CS, carimbado pelo FFA responsável pela reinspeção. (Ofício Circular nº379/2008.) (BRASIL, 2008).



Figura 14. Setor de protocolo, local de entrada de processos.

5.3.6 Conclusão do caso

Após o Recebimento da notificação do FFA, a empresa exportadora declarou que o produto retornou a fabrica de origem.



Figura 15. Pré-análise documental realizada por estagiários do MAPA



Figura 16. Caminhão frigorífico sendo encostado na DOCA para realização de vistoria



Figura 17. Identificação da nomenclatura do contêiner antes da vistoria realizada no corredor frigorífico de Paranaguá



Figura 18. Corredor do frigorífico Porto de Paranaguá setor da Vigilância Agropecuária Internacional, mostrando as instalações adequadas nas normas do SIF



Figura 19. Equipamentos utilizados para a realização adequada da vistoria (faca, papel toalha, fita adesiva termômetros e furadores).

6. CONCLUSÃO

Os conhecimentos adquiridos na área da Vigilância Agropecuária Internacional são fundamentais para uma melhor capacitação de profissionais que desejam trabalhar nesta área. Como em qualquer ramo da Medicina Veterinária, apenas a teoria é insuficiente para a entrada no competitivo mercado de trabalho.

Devido ao pequeno número de estagiários ativos no setor da Vigilância Agropecuária Internacional, uma diminuição de processos pré-analisados, ocorre atraso do serviço, sendo que a falta de Fiscais Federais Agropecuários atinge os principais focos de entrada e saída de produtos do país. O Porto de Paranaguá consta de apenas cinco Fiscais Federais Agropecuários, quando neste caso, seriam necessários doze.

O Sistema de Inspeção Federal 1599 (SIF) vem desempenhando papel essencial para a melhoria do nível de qualidade dos produtos estocados e exportados, tendo a conscientização dos responsáveis demonstrada pelo controle de qualidade realizado de acordo com a legislação vigente.

Este estágio descrito proporcionou conhecer as legislações necessárias para exportação e importação de produtos de origem animal, as qualidades e diversidades e defeitos dos couros para o comércio nacional e internacional e o funcionamento do serviço de Inspeção Federal, deste modo enriquecendo capacitação de profissionais que desejam trabalhar nesta área.

7. BIBLIOGRAFIA

1. BRASIL. Decreto nº. 1255, de 25 de junho de 1962. Fica alterado nos termos da redação que se segue o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Publicado no Diário Oficial da União de 04/07/1963, Seção 1, Página 7238;
2. BRASIL. Circular nº. 175, de 16 de maio de 2005. Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole (Versão Preliminar). Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta;>
3. BRASIL. Instrução Normativa nº. 36, de 10 de novembro de 2006. Aprova o Manual de Procedimentos Operacionais da Vigilância Agropecuária Internacional. Publicado no Diário Oficial da União de 14/11/2006, Seção 1, Página 3.
4. BRASIL. Instrução Normativa nº. 29, de 14 de junho de 2007. Aprova os Procedimentos para a Importação de Produtos destinados à Alimentação Animal. Publicado no Diário Oficial da União de 15/06/2007, Seção 1, Página 2.; Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta;>
5. BRASIL. Instrução Normativa nº. 33, de 02 de junho de 2003. Aprova os Anexos desta Instrução Normativa, que estabelecem o funcionamento do Serviço de Vigilância Agropecuária Internacional junto às fronteiras internacionais (portos, aeroportos, postos de fronteira e aduanas especiais) e do Serviço de Inspeção Federal - SIF. Publicado no Diário Oficial da União de 03/06/2003, Seção 1, Página 3,

6. BRASIL. Ofício Circular nº. 379/2008 – VIGIAGRO/DTUF. Exportação de produtos de origem animal para a Rússia. Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta>.
7. BRASIL. Portaria nº. 234, de 29 de dezembro de 2005. Submete à consulta pública, por um prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, em anexo, que institui o novo Manual de Procedimentos Operacionais da Vigilância Agropecuária Internacional. Publicado no Diário Oficial da União de 02/01/2006, Seção 1, Página 4. Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta>.
8. BRASIL. Instrução Normativa nº27, de 27 de agosto de 2008. Aprovar os procedimentos operacionais para habilitação de estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal interessados em destinar seus produtos ao comércio internacional e para as auditorias e supervisões para a verificação do cumprimento dos requisitos sanitários específicos dos países ou blocos de países importadores. Publicado no Diário Oficial da União de 28/08/2008, Seção 1, Página 6. Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta>.
9. EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2000;
10. OLIVEIRA, M. Nogueira & BARUFFALDI, Renato. **Fundamentos de tecnologia de alimentos** vol.3; São Paulo: Editora Atheneu, 1998;