

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE VETERINÁRIA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA PREVENTIVA

RENATO MARTINS DUARTE

**IMPACTOS DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 7123 DE 27 DE MAIO DE 2020 NAS
AÇÕES DE FISCALIZAÇÃO EXERCIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS
AÇOUGUES DA REGIONAL NORDESTE DE BELO HORIZONTE, NO PERÍODO
DE 2017 A 2020**

BELO HORIZONTE

2022

RENATO MARTINS DUARTE

**IMPACTOS DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 7123 DE 27 DE MAIO DE 2020 NAS
AÇÕES DE FISCALIZAÇÃO EXERCIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS
AÇOUGUES DA REGIONAL NORDESTE DE BELO HORIZONTE, NO PERÍODO
DE 2017 A 2020**

Dissertação apresentada ao Colegiado de Pós-Graduação em Ciência Animal na Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência Animal.

Área de Concentração: Epidemiologia

Orientador: Prof. Dr. Marcos Xavier Silva

Co-orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Lilian Viana
Teixeira

BELO HORIZONTE

2022

D812i Duarte, Renato Martins, 1981-
Impactos da resolução SES/MG N° 7123 de 27 de maio de 2020 nas ações de fiscalização exercidas pela Vigilância sanitária nos açougues da Regional Nordeste de Belo Horizonte, no período de 2017 a 2020 / Renato Martins Duarte. – 2022.
89f.: il.

Orientador: Marcos Xavier Silva

Coorientadores: Lilian Viana Teixeira.

Dissertação (Mestrado) apresentada à Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais para obtenção do título de Mestre em Ciência animal.

Área de concentração: Epidemiologia

Bibliografia: f. 78 a 84.

1. Epidemiologia - Teses - 2. Ciência animal - Teses - 3. Veterinária - Teses – I. Silva, Marcos Xavier – II. Teixeira, Lilian Viana - III. Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Veterinária – IV. Título.

CDD – 636.089

Bibliotecária responsável Cristiane Patricia Gomes – CRB2569

Biblioteca da Escola de Veterinária, Universidade Federal de Minas Gerais



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE VETERINÁRIA
COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL

FOLHA DE APROVAÇÃO

RENATO MARTINS DUARTE

Dissertação submetida à banca examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em CIÊNCIA ANIMAL, como requisito para obtenção do grau de MESTRE em CIÊNCIA ANIMAL, área de concentração Epidemiologia.

Aprovado(a) em 11 de abril de 2022, pela banca constituída pelos membros:

Dr.(a). Marcos Xavier Silva - Presidente - Orientador(a)

Dr.(a). Elisa Helena Paz Andrade

Dr.(a). Soraia de Araujo Diniz

Dr.(a). Lilian Viana Teixeira



Documento assinado eletronicamente por **SORAIA DE ARAUJO DINIZ, Usuário Externo**, em 13/04/2022, às 15:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Elisa Helena Paz Andrade, Professora do Magistério Superior**, em 14/04/2022, às 10:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lilian Viana Teixeira, Professora do Magistério Superior**, em 18/04/2022, às 14:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcos Xavier Silva, Professor do Magistério Superior**, em 19/04/2022, às 09:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1386385** e o código CRC **4E08442B**.

A minha esposa, filhas, mãe e pai (in
memorian), dedico.

AGRADECIMENTOS

A minha esposa Tatiane pelo incentivo, apoio, amor e carinho durante todo percurso.

As minhas filhas Luísa e Manuela pelo amor e paciência nos momentos de ausência.

A minha mãe pelo exemplo e amor incondicional.

Ao professor e orientador Marcos pelo apoio ao projeto desde o primeiro contato, pelo conhecimento, contribuição, correções, disponibilidade e atenção durante todo o tempo.

A professora Consolação pelo empurrão inicial e conselhos.

A professora Soraia pela ajuda e disponibilidade sempre que precisei.

A professora Lilian pela dedicação, atenção e conselhos, que tornaram o trabalho mais fácil.

A todos os meus professores da pós-graduação em Ciência Animal da Universidade pelos ensinamentos.

A minha gerente Gisele pelos conselhos, ensinamento e por disponibilizar toda logística necessária para que o trabalho acontecesse.

Ao meu coordenador Calixto pelo apoio, paciência e ajuda na busca e análise dos documentos fiscais.

Aos motoristas da Vigilância Sanitária - NE Gabriel e Rodrigo pela disponibilidade, dedicação e ajuda nas inspeções.

Aos fiscais da Vigilância Sanitária - NE pelo ensinamento e colaboração com o projeto.

A equipe administrativa da Vigilância Sanitária - NE pela ajuda e disponibilidade com os documentos fiscais e com utilização do SISVISA.

A Mariana, Samira e Iara pelos socorros e colaboração nos momentos de dificuldade.

A todos que torceram por mim.

“Tenha paciência e sabedoria nos momentos de dificuldade, eles passarão. Nos momentos de alegria aproveite ao máximo, eles também passarão.” Autor Desconhecido

RESUMO

A principal legislação municipal que dispõe sobre o comércio varejista de carnes – açougues em Belo Horizonte é o Decreto nº 5616/87, que proíbe a salga ou qualquer outro tratamento dado a carne. De encontro ao Decreto, em 2019 o estado de Minas Gerais publicou a Resolução SES/MG nº 6693/19, posteriormente revogada pela Resolução SES/MG nº 7123/20, que permite a elaboração de produtos de origem animal nos açougues por meio da transformação artesanal. O estudo objetiva descrever a interferência que o conflito de legislações provocou na atuação dos fiscais sanitários da Vigilância Sanitária da regional Nordeste de Belo Horizonte. Foi realizado um estudo dos documentos fiscais, entre abril de 2017 e março de 2020 para comparar a atuação dos fiscais sanitários, antes e após a introdução da Resolução SES/MG nº 7123/20. Para avaliar se o conflito de legislações interferiu, e de que forma aconteceu a possível interferência, foi realizado um levantamento das inspeções, dos autos de infração, termos de intimação e autos de apreensão. Para descartar que a diminuição da quantidade de documentos fiscais lavrados ocorreu devido a boa condição dos estabelecimentos foi aplicado um checklist em todos os açougues da regional Nordeste para avaliar o nível de conformidade dos estabelecimentos em relação ao Decreto nº 5616/87 e a Resolução SES/MG nº 7123/20. Em todo período analisado a lavratura dos autos de infração caiu de 36 para três (91,66%), os termos de intimação de 29 para três (89,65%) e os autos de apreensão de 19 para três (84,21%). Dos 77 estabelecimentos de comércio varejista de carnes que manipulam somente quatro (5,19%) atenderam as exigências do Decreto nº 5616/87, e quando a Resolução SES/MG nº 7123/20 foi usada como referência nenhum estabelecimento atendeu. Conclui-se que a introdução da Resolução SES/MG nº 7123/20 provocou insegurança e diminuição da atuação dos fiscais sanitários no comércio varejista de carnes. Considerando o risco à saúde dos consumidores, a situação se agrava quando constatado o baixo número de estabelecimentos em conformidade com as exigências legais

Palavras-Chave: Açougues; Resolução SES/MG nº 7123; Transformação Artesanal; Vigilância Sanitária.

ABSTRACT

The main municipal legislation that provides for the retail meat trade - butcher shop in Belo Horizonte is Decree No. 5616/87, which prohibits salting or any other treatment given to meat. Against the Decree, in 2019 the state of Minas Gerais published SES/MG Resolution No. 6693/19, later revoked by SES/MG Resolution No. 7123/20, which allows the preparation of animal products in butcher shops through artisanal processing. The study aims to describe the interference that the conflict of legislations caused in the performance of health inspectors of the Health Surveillance of the Northeast region of Belo Horizonte. A study of fiscal documents was carried out between April 2017 and March 2020 to compare the performance of health inspectors before and after the introduction of SES/MG Resolution No. 7123/20. To evaluate if the conflict of legislations interfered, and in what way the possible interference happened, a survey of inspections, infraction notices, subpoena terms, and seizure notices was carried out. To rule out that the decrease in the number of tax documents issued was due to the good condition of the establishments, a checklist was applied to all butcher shops in the Northeast region to assess the level of compliance of the establishments with regard to Decree No. 5616/87 and Resolution SES/MG No. 7123/20. In the whole analyzed period, the infraction reports fell from 36 to 3 (91.66%), the summonses fell from 29 to 3 (89.65%), and the seizure reports fell from 19 to 3 (84.21%). Of the 77 retail meat establishments handling meat, only four (5.19%) met the requirements of Decree 5616/87, and when SES/MG Resolution 7123/20 was used as reference, no establishment met the requirements. We conclude that the introduction of Resolution SES/MG # 7123/20 caused insecurity and a decrease in the performance of health inspectors in the retail meat trade. Considering the risk to consumer health, the situation is aggravated when it is verified that the low number of establishments complying with the legal requirements

Keywords: Butchers; Resolution SES/MG n° 7123; Handmade Processing; Health Surveillance.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Regiões administrativas do município de Belo Horizonte e sua localização no estado de Minas Gerais. Fonte: Samira Resende.....	41
Figura 2: Fluxograma com a relação da quantidade de estabelecimentos com atividade de comércio varejista de carne, comércio varejista de carnes com outras atividades, os excluídos durante trabalho de campo e população objeto do trabalho	47
Figura 3: Distribuição geográfica dos estabelecimentos com atividade de comércio varejista de carne, selecionados como objetos desse estudo.....	48
Figura 4 : Quantidade de estabelecimentos de comércio varejista de carnes, regional Nordeste de Belo Horizonte, ao final de cada intervalo, entre abril de 2017 e março de 2020.....	50
Figura 5: Quantidade de inspeções realizadas nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes – Açougue, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020	51
Figura 6: Evolução da quantidade de inspeções e estabelecimentos de comércio varejista de carnes, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020	52
Figura 7: Relação entre a quantidade de inspeções/estabelecimentos no Comércio Varejista de Carne - Açougue, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020	53
Figura 8: Quantidade de autos de auto de infração, termo de intimação e auto de apreensão lavrados em estabelecimentos de Comércio Varejista de Carne - Açougue, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020	55
Figura 9: Porcentagem das inspeções em que ocorreu lavratura de auto de infração, auto de apreensão e termo de intimação nos estabelecimentos de Comércio varejista de carnes, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020.....	56

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Ranking dos cinco municípios com maior participação no PIB nacional	39
Tabela 2: Índice de Desenvolvimento Humano Municipal, Belo Horizonte, 1991, 2000 e 2010.	40
Tabela 3: População de Belo Horizonte, segundo regional de saúde e sexo, 2010	41
Tabela 4: Distribuição da população de Belo Horizonte por categoria de IVS em 1998, 2003 e 2012	42
Tabela 5: População por regional de saúde segundo IVS, Belo Horizonte, 2012.....	42
Tabela 6: Quantidade de estabelecimentos de comércio varejista de carnes cadastrado no SISVISA - Sistema de Vigilância Sanitária SMSA – Prodabel de Belo Horizonte, divididos por regional.	47
Tabela 7: Quantidade de estabelecimentos ao final de cada intervalo, quantidade de inspeções realizadas, e quantidade de autos de infração, termos de intimação e autos de apreensão lavrados, semestralmente, entre abril de 2017 e março de 2020	48
Tabela 8: Resultado do checklist aplicado nos 83 estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte.	57
Tabela 9: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente os 77 estabelecimentos que manipulam.	58
Tabela 10: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente 66 os estabelecimentos que produzem ao menos um produto da lista de transformação artesanal.	59
Tabela 11: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente os 70 estabelecimentos que fazem a desossa.....	59
Tabela 12: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente os estabelecimentos que produzem carne de salga.....	60
Tabela 13: Estabelecimentos que atendem, de acordo com a respostas do checklist, todas as exigências do Decreto Municipal nº 5616, de 15 de maio de 1987.....	60
Tabela 14: Itens Conformes e não conformes de todos os estabelecimentos de acordo com o Decreto Municipal nº 5616, de 15 de maio de 1987.	61
Tabela 15: Estabelecimentos que atendem, de acordo com as respostas do checklist, todas as exigências da Resolução SES/MG N.º 7123, de 27 de maio de 2020.....	62
Tabela 16: Itens Conformes e não conformes de todos os estabelecimentos de acordo com a Resolução SES/MG N.º 7123, de 27 de maio de 2020.....	63

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BP	Boas Práticas
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
CONCLA	Comissão Nacional de Classificação
Decreto nº 17012/18	Decreto Municipal nº17012, de 08 de novembro de 2018
Decreto nº 5616/87	Decreto nº 5616, de 15 maio de 1987
DICOP	Divisão de Cosméticos e Produtos de Higiene
DIMED	Divisão de Medicamentos
DINAL	Divisão de Alimentos
DIPAF	Divisão de Portos, aeroportos e fronteiras
DISAD	Divisão de Saneantes e Domissanitários
DNSP	Departamento Nacional de Saúde Pública
DRES	Diretoria Regional de Saúde
FAO-OMS	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – Organização Mundial da Saúde
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
IN nº 66/20	Instrução Normativa nº 66 de 1º de setembro de 2020
Lei nº 1283/50	Lei nº1283 de 18 de dezembro de 1950
Lei nº 13317/99	Lei Estadual 13.317, de 24 de setembro de 1999
Lei nº 4323/86	Lei nº 4323 de 13 de janeiro de 1986
Lei nº 7031/96	Lei nº 7031 de 12 de janeiro de 1996
Lei nº 7279/97	Lei nº 7279 de 23 janeiro 1997
Lei nº 8080/90	Lei nº 8080 de 19 de setembro de 1990
Lei nº 9782/99	Lei nº 9782 de 19 de setembro de 1999
MERCOSUL	Mercado Regional do Cone Sul
NE	Nordeste
PDVISA	Plano Diretor de Vigilância Sanitária
POA	Produtos de Origem Animal
Portaria nº 041/98	Portaria SMSA/SUS-BH nº 041 de dezembro de 1998
RDC nº 153/17	Resolução da Diretoria Colegiada nº153 de 26 de abril de 2017
RDC nº 418/20	Resolução da Diretoria Colegiada nº 418 de 1º de abril de 2020
Resolução nº 6693/19	Resolução SES/MG nº 6693 de março de 2019
Resolução nº 7123/20	Resolução SES/MG nº 7123, de 27 maio de 2020
SMSA	Secretaria Municipal de Saúde
SNFM	Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina
SNVS	Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária
SPSM	Serviço de Polícia Sanitária Municipal
SISVISA	Sistema de Vigilância Sanitária
SUS	Sistema Único de Saúde
VISA-BH	Vigilância Sanitária Municipal
VISA-MG	Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	16
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	18
2.1 HISTÓRICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL	18
2.2 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)	20
2.3 PLANO DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (PDVISA)	21
2.4 NATUREZA DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	22
2.5 ORGANIZAÇÃO DA SAÚDE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM MINAS GERAIS E EM BELO HORIZONTE	23
2.6 DOCUMENTOS FISCAIS DA VISA	24
2.7 REGULÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	25
2.8 HISTÓRICO DO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES EM BELO HORIZONTE	28
2.8.1 RESOLUÇÃO SES/MG Nº 7123 DE 27 MAIO DE 2020	32
2.9 GRAU DE RISCO DOS ESTABELECIMENTOS VAREJISTAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	34
2.10 ADITIVO ALIMENTAR	36
2.11 O CONFLITO DE LEGISLAÇÕES	37
3. OBJETIVO GERAL	38
3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	39
4. MATERIAIS E MÉTODOS	39
4.1 ÁREA DE ESTUDO:	39
4.2 DESENHO EXPERIMENTAL	43
4.3 LEVANTAMENTO DO NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS, INSPEÇÕES E DOCUMENTOS FISCAIS LAVRADOS	43
4.4 CHECKLIST	44
4.5 PROCESSAMENTO E ANÁLISE DE DADOS	46
5. RESULTADOS	46
5.1 QUANTITATIVO DE ESTABELECIMENTO UTILIZADO NO TRABALHO	46
5.2 ESTABELECIMENTOS/INSPEÇÕES/DOCUMENTOS FISCAIS	48
5.3 QUANTITATIVO DE ESTABELECIMENTOS QUE EXERCEM ATIVIDADE DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES	49
5.4 QUANTIDADE DE INSPEÇÕES	50
5.5 QUANTIDADE DE AUTOS DE INFRAÇÃO	53

5.6 QUANTIDADE DE TERMOS DE INTIMAÇÃO	54
5.7 QUANTIDADE APREENSÕES	54
5.8 CHECKLIST	56
6. DISCUSSÃO	64
6.1 ESTABELECIMENTOS/INSPEÇÕES/DOCUMENTOS FISCAIS	64
6.1.1 ESTABELECIMENTOS	64
6.1.2 INSPEÇÕES E ESTABELECIMENTOS	65
6.1.3 AUTO DE INFRAÇÃO	65
6.1.4 TERMO DE INTIMAÇÃO	66
6.1.5 AUTO DE APREENSÃO	67
6.1.6 INFRAÇÃO/INTIMAÇÃO/APREENSÃO	68
6.2 CHECKLIST	68
6.2.1 DESOSSA	69
6.2.2 AUTOSSERVIÇO	70
6.2.3 CARNE MOÍDA	70
6.2.4 RESPONSÁVEL TÉCNICO	71
6.2.5 TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL	72
6.2.6 CARNE DE SALGA	75
6.2.7 QUADRO DE CONFORMIDADES RELACIONADOS AO DECRETO MUNICIPAL Nº 5616 DE 15 DE MAIO DE 1987 E A RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6693 DE 29 DE MARÇO DE 2019	75
7. CONCLUSÃO	76
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	78
9. APÊNDICE	85
10. ANEXOS – DOCUMENTOS FISCAIS	86
ANEXO 1 - TERMO DE INTIMAÇÃO	86
ANEXO 2 - AUTO DE INFRAÇÃO – ADVERTÊNCIA	87
ANEXO 3 - AUTO DE INFRAÇÃO – MULTA	88
ANEXO 4 - AUTO DE APREENSÃO	89

1. INTRODUÇÃO

O controle sanitário é uma atividade típica de Estado que se faz presente na sociedade como uma das dimensões mais antigas e complexas da Saúde Pública. No Brasil, este serviço teve sua importância reconhecida pela Constituição Federal de 1988, que estabeleceu um marco para a organização do serviço, seguido pela criação e publicação da Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990 (Lei nº 8080/90) na qual tanto os objetos quanto objetivos de controle da Vigilância Sanitária foram definidos. A Vigilância Sanitária passou por um período de instabilidade institucional e política na década de 90, marcada por deficiências estruturais e administrativas. A criação da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) em 1999, deu início a um processo de reestruturação, possibilitando o desenvolvimento de novas políticas, regidas pelos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), distribuindo as competências entre os três níveis de gestão – municipal, estadual e federal. Esse processo deu força ao movimento de descentralização da vigilância a partir da adesão dos estados e municípios.

Atualmente as definições de Vigilância Sanitária possuem caráter multidisciplinar, com intervenção política, jurídica, econômica e administrativa sobre uma variada gama de produtos, assim sua atuação deve ser integral, adotando diferentes estratégias para a prevenção, a proteção e a promoção da saúde. Para o desenvolvimento desse serviço, a compreensão do risco sanitário é imprescindível, pois é ele que fundamenta todos os objetivos e práticas da Vigilância Sanitária. A atuação da vigilância sobre o risco sanitário pode ser dividida na avaliação de risco, que é de natureza científica e utiliza dados concretos para identificar os fatores do risco e efeitos advindos da exposição; e o gerenciamento de risco que é de natureza mais político-administrativa com finalidade de selecionar a ação regulatória mais adequada.

Apesar do grande avanço no campo da Vigilância Sanitária, as inúmeras legislações que são constantemente submetidas a alterações, configuram um complexo fator de dificuldade em sua efetivação na prática. O conflito de legislações dificulta o trabalho da Vigilância Sanitária, de forma que, os fiscais, ao vistoriar um estabelecimento não possuem uma diretriz oficial sobre qual legislação adotar e assim acabam não exercendo o poder de polícia como deveria, deixando de orientar, punir, advertir e intimar sobre irregularidades diversas, além de não poder descartar produtos comercializados fora dos padrões exigidos pelas legislações.

De acordo com Lucchese (2001), o alto número de incertezas envolvidas no processo de avaliação de risco faz com que nenhum sistema regulatório seja perfeito. Dessa forma, o princípio da precaução se constitui em uma importante ferramenta para a Vigilância Sanitária fazer o gerenciamento do risco, restringindo e controlando seu uso até a obtenção de evidências

mais definitivas sobre seu grau de risco. Nesse contexto o presente estudo buscou abranger aspectos do conflito legislativo e seus impactos nas ações de fiscalização em estabelecimentos de comércio varejista de carnes (açougue) em Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais. Nesse município a insegurança jurídica provocada pela Resolução SES/MG nº 7123 de 27 maio de 2020 (Minas Gerais, 2020), que versa sobre Boas Práticas (BP) para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, dificulta a aplicação das normas pela Vigilância Sanitária nos estabelecimentos e aumenta o número de possíveis irregularidades não coibidas pelos fiscais sanitários, levando a comercialização de produtos sem as condições mínimas necessárias e fora dos padrões exigidos.

O estudo descritivo se caracteriza como um método adequado para o pesquisador obter melhor entendimento a respeito do comportamento dos fatores que influem sobre determinados fenômenos. Sendo assim, buscou-se caracterizar e descrever detalhadamente como a introdução da Resolução SES/MG nº 7123/20 inibiu a atuação dos agentes sanitários em relação as BPs, aumentando o número de estabelecimentos que comercializam produtos fora dos padrões. A hipótese é de que os estabelecimentos comerciais não estão cumprindo as legislações relacionadas à atividade, e os produtos estão sendo comercializados sem as condições mínimas de segurança, oferecendo risco aos consumidores.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 HISTÓRICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO BRASIL

O Brasil é historicamente conceituado por imensas desigualdades sociais, decorrentes da formação econômica, política e social do país. Apesar dos avanços e investimentos em políticas públicas, a desigualdade, pobreza, exclusão social, desemprego estrutural, preconceito e vários outros substantivos do gênero, podem compor um quadro que caracteriza minimamente o cenário social do país, convergindo em um quadro sanitário negativo para a maioria da população. Esse cenário é resultante da falta de estrutura dos serviços de saúde, que de forma geral são direcionados para a doença, desconsiderando as medidas de cunho preventivo e promoção de saúde (Costa e Rozenfeld, 2000). No país, a saúde é constitucionalmente reconhecida como um direito de todos e um dever do Estado. A criação de políticas sociais e econômicas visa garantir esse direito, reduzindo o risco de doenças e de outros agravos, além de visar o acesso universal e igualitário às ações e serviços para promoção e proteção da saúde (Oliveira et al., 2011).

A abertura dos portos no Brasil em 1808 marcou o início das epidemias, como consequência da intensificação da migração. Nessa fase o setor sanitário sofreu reformas na tentativa de controlar a situação. A partir de 1828 as ações eram decididas de forma centralizada e aprovadas com o recurso legal do Decreto-Lei que, desde essa época, passa a marcar o processo decisório em saúde no país (Silva, 1996). A instauração da República desencadeou mudanças na área da saúde, que se dividiu em dois ramos: um modelo de assistência curativa-individual, e um modelo sanitário, campanhista, com braço encarregado do controle de novos objetos, de importância crescente no processo industrial (Costa & Rozenfeld, 2000).

O trabalho desempenhado pelo sanitarista Oswaldo Cruz entre 1903 e 1907 foi importante no combate de epidemias como a febre amarela e a peste bubônica, persistentes no Rio de Janeiro. As ações estruturadas no modelo campanhista, estabeleciam o isolamento de pessoas infectadas, introduzindo a obrigatoriedade da notificação e exigência da vacinação (Silva, 1996; Eduardo 1998). Na sequência, Carlos Chagas empreendeu em 1921 a ampla Reforma Sanitária, baseada na manutenção de ações coercitivas em saúde pública, culminando na criação de instituições especializadas e expansão de serviços à população. Nesse contexto, ocorreu a criação do Departamento Nacional de Saúde Pública (DNSP) pelo Decreto-Lei nº

3.987, como tentativa de sanar graves problemas sanitários, expandindo e centralizando no Estado Nacional as ações de Saúde Pública (De Seta, 2007).

Na década de 1930, surge um Estado com perfil mais autoritário e centralizador. Essa fase é marcada por uma intensa produção normativa e legal, com reformas estruturais na saúde pública e criação do Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina (SNFM) (Costa e Rozenfeld, 2000). Outro marco importante foi a criação do Ministério da Saúde por meio da Lei nº 1.920 de 25 de julho de 1953, e do Laboratório Central de Controle de Drogas e Medicamentos, dando início a análises para estabelecer padrões. Em 1961 foi regulamentado o Código Nacional de Saúde, atribuindo ao Ministério da Saúde a atuação na regulação de alimentos, estabelecimentos industriais e comerciais (Costa e Rozenfeld, 2000).

O golpe militar de 1964 enfatizou no país a dependência econômica e a exclusão social. Para o campo de ação da Vigilância Sanitária, esse período corresponde ao aumento de sua abrangência, com a incorporação de novos objetos e práticas de controle, acompanhando o crescimento da produção e do consumo de produtos e serviços de interesse sanitário (Costa e Rozenfeld, 2000). Como resultado do projeto político do governo militar, ocorreu o que foi chamado de “milagre econômico”, que ampliou tanto a produção industrial quanto as exportações. O desdobramento desse projeto político impôs novas demandas ao Estado, como regulamentações para adaptação da produção brasileira às exigências internacionais de qualidade dos produtos (Costa, Fernandes e Pimenta, 2008, Bresser-Pereira, 2012).

Uma nova reformulação do Ministério da Saúde aconteceu entre 1976 e 1977, desencadeando a criação da Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), dividida em: portos, aeroportos e fronteiras (DIPAF), medicamentos (DIMED), alimentos (DINAL), saneantes e domissanitários (DISAD) e cosméticos e produtos de higiene (DICOP). Promover, elaborar, controlar a aplicação e fiscalizar o cumprimento de normas sanitárias relativas a portos, aeroportos, fronteiras, produtos médico-farmacêuticos, bebidas, alimentos e outros produtos ou bens foram as finalidades definidas para a SNVS (Bueno, 2005).

O processo de industrialização reforçou a necessidade de adequação de produtos brasileiros as exigências internacionais, e em 1976 foi promulgada a “Lei de Vigilância Sanitária”, acarretando um maior desenvolvimento desta política no Brasil (Costa e Pimenta, 2008). Embora houvesse avanço nesse processo, até 1988 a Vigilância Sanitária era definida pelo Ministério da Saúde como um conjunto de medidas que visavam elaborar, controlar a aplicação e fiscalizar o cumprimento de normas e padrões de interesse sanitário de acordo com a legislação pertinente (COSTA, 2004). Em 1988 a Constituição Federal instituiu o Sistema

Único de Saúde (SUS), lhe conferindo dentre outras atribuições, a de executar as ações de Vigilância Sanitária, que com a aprovação da Lei Orgânica de Saúde – Lei nº 8080/90 –, passou a ser descrita no artigo 6º como campo de atuação do SUS (Lucchese, 2001).

As ações de Vigilância Sanitária vêm historicamente sendo conhecidas como o “braço mais estendido” da Saúde Pública devido à sua ampla abrangência de atendimento à população (Oliveira et al., 2011). A publicação de instrumentos legais vem apontando então para a ampliação da dimensão mais fiscalizatória que caracteriza a Vigilância Sanitária com suporte no desenvolvimento de atividades que não envolvem diretamente o controle e a fiscalização de produtos ou serviços, mas que promovam a aproximação com a comunidade e com os demais entes do SUS (Eduardo, 1998; De Sales et al., 2018).

As fragilidades da Vigilância Sanitária ficaram mais evidentes na década de 90, devido a demandas por procedimentos sanitários que atendessem as relações comerciais externas exigidas no processo de globalização econômica e da implantação do Mercado Regional do Cone Sul (MERCOSUL). A necessidade de desenvolver novos conceitos e ações mais complexas de controle sanitário, aliadas à denúncias de falsificação de medicamentos, adulteração de produtos para a saúde e corrupção, culminaram na definição de um conceito amplo para o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Lei nº 9.782, de 19 de setembro de 1999 (Lei nº 9782/99), com a finalidade de proteger a saúde da população mediante o controle sanitário sobre produtos e serviços relacionados com a saúde (Brasil, 1999; Campos et al., 2001).

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária foi um grande marco na valorização da intervenção estatal na regulação sanitária (Lucchese, 2001). Pode-se definir o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária como o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, através de ações de regulação, normatização, controle e fiscalização na área de Vigilância Sanitária por meio de instituições da Administração Pública direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios (Brasil, 1999; Brasil 2007).

2.2 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA)

A VISA foi um alvo ideal para as estratégias de reforma do aparelho do Estado devido tanto a sua importância social e econômica, quanto também a suas fragilidades institucionais. Desta forma, foi criada a ANVISA na forma de agência reguladora, vinculada ao Ministério da

Saúde e caracterizada pela independência administrativa, pela estabilidade de seus dirigentes e pela autonomia financeira. A criação desta autarquia é considerada um “divisor de águas” na conformação da Vigilância Sanitária no país. A agência incorporou as funções da antiga secretaria ministerial e novas funções que conferem uma feição mais consentânea com a abrangência das necessidades atuais de regulação sanitária no contexto interno e internacional (Silva et al., 2018).

A ANVISA, autarquia diferenciada, diretamente vinculada ao Ministério da Saúde, permite atuação em todo território nacional com a finalidade de proteger a saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e comércio de produtos, e serviços submetidos à Vigilância Sanitária, incluindo os ambientes, processos, insumos e tecnologias relacionadas, além do controle de portos, aeroportos e fronteiras. Dessa forma, se submetem à Vigilância Sanitária as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos (Brasil, 1999). A ANVISA é dirigida por uma diretoria colegiada de cinco membros, indicados e nomeados pelo Presidente da República após aprovação do Senado (Brasil, 1999).

2.3 PLANO DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (PDVISA)

Diante da necessidade de se ter uma vigilância integrada com as ações, princípios e diretrizes do SUS, e considerando a falta de estrutura do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, surgiu a ideia de se criar o Plano Diretor de Vigilância Sanitária (PDVISA), discutido inicialmente na I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária. O PDVISA foi criado a partir da publicação da Portaria GM/MS nº 08 de maio de 2007, resultado de um processo amplo e democrático de discussão e pactuação, com as três esferas de governo, contemplando as múltiplas visões e experiências dos gestores, profissionais de saúde e conselheiros. Um dos pontos a se considerar na construção do PDVISA, é a sua interface integrada ao SUS, contemplando seus instrumentos de pactuação. Embora inserida dentro do SUS, a VISA reforça por meio do PDVISA a necessidade de não desvincular as ações do contexto econômico, enfatizando a importância de priorizar os interesses sanitários quando estes se contrapõem aos interesses econômicos (Brasil, 2007).

O PDVISA pode então ser descrito como um instrumento para eleger prioridades na atuação da VISA, considerando a ampla diversidade encontrada no território brasileiro, respeitando a dinâmica das especificidades e heterogeneidades locorregionais. Esse Plano

Diretor destaca-se pela capacidade de romper com a dimensão prioritariamente fiscalizatória, recomendando atividades para fortalecimento e consolidação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. A intervenção da vigilância sanitária, também se constitui como espaço para construção da cidadania e para promoção da saúde, e teve maior valorização a partir do PDVISA não apenas através das ações educativas e de consciência sanitária, mas também por seu aspecto coercitivo. Dessa maneira o PDVISA apresenta algumas diretrizes relacionadas à gestão da educação, como promoção da qualificação dos profissionais que atuam na VISA, divulgação de informações e integração com os programas de saúde da família. Todo planejamento das ações deve ser implementado por meio dos planos de ação em vigilância sanitária, com cronograma de realização no período de um ano (De Sales et al., 2018).

2.4 NATUREZA DAS AÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

As políticas sanitárias no Brasil foram sendo influenciadas pelos aspectos políticos, sociais e econômicos de cada período, em um processo de avanços e retrocessos. De modo especial, esta dualidade esteve presente no período de transição da Secretária Nacional de Vigilância Sanitária para ANVISA, pois reflete a conjuntura extremamente crítica que o país vivia, oriunda de um longo período de regime de exceção política e sucessivas crises econômicas (Oliveira, 2011).

Apesar de significativos avanços, em especial após a ANVISA, o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária precisa de avaliação constante quanto à efetividade de seus fundamentos teóricos e práticos e do seu modelo; também precisa ser planejado sistematicamente, na busca da superação das dificuldades e deficiências. O SUS e seu contexto de necessidades é o referencial básico.

Para a atuação da Vigilância Sanitária, os conceitos de risco potencial e princípio da precaução são fundamentais na finalidade de proteção à saúde da população, considerando que a VISA não atua apenas nos eventos com causas e efeitos delimitados, mas também naqueles que podem causar dano, mesmo sem causas e efeitos descritos. Nem sempre é possível eliminar o risco, cabendo então à Vigilância Sanitária buscar meios de controlá-lo, de forma a propiciar um melhor custo-benefício para a sociedade (Leite & Navarro, 2009). É importante destacar que isso pode afetar interesses comerciais, considerando que produtos que contenham risco sanitário possam ser comercializados sob regulação estatal em função dos benefícios que trazem para a coletividade, por outro lado as relações de consumo podem alterar esse ciclo, submetendo as pessoas a riscos desnecessários.

2.5 ORGANIZAÇÃO DA SAÚDE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM MINAS GERAIS E EM BELO HORIZONTE

O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, organizado no âmbito do SUS, é formado por órgãos representantes de entidades públicas da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, dentre eles, a Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais (VISA-MG). O funcionamento da VISA - MG é regulamentado pela Lei Estadual nº 13317, de 24 de setembro de 1999 (Minas Gerais, 1999). À VISA-MG compete a responsabilidade pelas atividades de regulação, normatização, capacitação, monitoramento e quando necessário, realizar a fiscalização em serviços e produtos, de forma complementar às ações dos municípios (Oliveira et al., 2011).

Em Minas Gerais, a Vigilância Sanitária prioriza estimular a população à adoção de práticas sanitárias que busquem a promoção da saúde e prevenção de agravos e de doenças, fazendo-se necessário o estabelecimento de parâmetros que priorizem ações de prevenção, diminuição ou eliminação dos riscos sanitários. Certamente, se for preciso e em nome da saúde pública, a VISA-MG utiliza a prerrogativa de poder de polícia sanitária para que os interesses coletivos da população estejam acima de interesses individuais (Dallari, 2008; Oliveira et al., 2011).

Com a proposta de descentralização da saúde em todo país a partir da Constituição de 1988, houve inúmeras alterações da estrutura organizacional dentro dos mais variados níveis, inclusive municipal. No município de Belo Horizonte, foram criadas as administrações regionais, distribuídas atualmente em nove regionais que passaram a ser denominadas como Diretoria Regional de Saúde (DRES), onde está localizada a Gerência de Vigilância Sanitária de cada regional, responsável pela coordenação e planejamento da política de vigilância sanitária.

O Decreto nº 17345 de 23 de setembro de 2020 reorganizou a Secretaria Municipal de Saúde (SMSA) de Belo Horizonte, criando a subsecretaria de Promoção e Vigilância a Saúde, que por sua vez foi subdividida em três Diretorias: Diretoria de Promoção à Saúde e Vigilância Epidemiológica; Diretoria de Vigilância Sanitária e Diretoria de Zoonoses (Belo Horizonte, 1989). Dentro da Diretoria de Vigilância Sanitária foram criadas duas gerências, uma de Serviços de Interesse da Saúde e outra de Produtos de Interesse da Saúde. Esta última tem a função de gerir a execução das ações de vigilância sanitária de produtos de interesse da saúde, e as atividades descentralizadas pela ANVISA e pela Secretaria de Estado da Saúde

de Minas Gerais (Brasil(b), 2020). Para que as ações de vigilância sanitária sejam efetivas os documentos fiscais possuem papel fundamental.

2.6 DOCUMENTOS FISCAIS DA VISA

No município de Belo Horizonte são considerados autoridades sanitárias: o Prefeito; o Secretário Municipal de Saúde; os dirigentes dos departamentos de Planejamento e Coordenação das Ações de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde e dos departamentos de Distrito Sanitário das administrações regionais, ou outros órgãos que os substituam; os chefes dos serviços de Vigilância Sanitária ou outros órgãos de natureza fiscal sanitária que os substituam; o presidente e membros das Juntas de Julgamento e Recurso Fiscal Sanitário; os membros das equipes multidisciplinares ou grupos técnicos de fiscalização e Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Saúde do Trabalhador; e os fiscais sanitários municipais. Apesar da extensa lista de autoridades sanitárias, somente o Fiscal Sanitário Municipal, em efetivo exercício das suas funções ou cargo em comissão exclusivamente na área fiscal, possui competência para lavrar auto de infração, auto de coleta de amostra, autos de apreensão e/ou inutilização, termos de interdição e termo de intimação. Para o pleno exercício de suas funções, incluindo lavratura de documentos, o fiscal sanitário municipal “terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços de qualquer natureza, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário”(Belo Horizonte, 1996).

O auto de infração é o documento fiscal que dá início a procedimentos administrativos relacionados a questões sanitárias. É lavrado quando se constata transgressões a dispositivos relacionados a proteção, promoção e recuperação da saúde constante em legislações vigentes relacionadas a questões sanitárias. Uma infração sanitária pode ser punida respectivamente com: advertência; pena educativa; multa; apreensão de produtos, embalagens e utensílios; interdição de produtos, serviços, embalagens, utensílios e equipamentos; interdição parcial ou total de estabelecimentos, seções, dependências, veículos e equipamentos; inutilização de produtos, embalagens e recipientes; suspensão de vendas do produto; suspensão de fabricação do produto; cancelamento do registro de produto, embalagens e utensílios; cancelamento da autorização para funcionamento de empresas; cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária; proibição de propaganda e imposição de contrapropaganda (Belo Horizonte, 1996).

O termo de intimação é lavrado em casos de problemas relacionados a condições físicas dos estabelecimentos, equipamentos e veículos de transporte, e quando necessário para solicitar informações, dados e depoimentos relacionados à saúde. Pode ser usado na ausência da lavratura do auto de infração. Quando do vencimento do prazo estipulado na intimação sem o devido cumprimento, lavrar-se á o auto de infração. O prazo máximo fixado no termo de intimação será de no máximo 30 dias, podendo ser prorrogado em pedido protocolado e fundamentado junto ao órgão fiscal competente (Belo Horizonte, 1996).

O auto de apreensão será lavrado nas seguintes situações: produtos comercializados que não atendem às especificações de registro e rotulagem; produtos comercializados em desacordo com os padrões de identidade e qualidade; estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atender às as legislações vigentes; estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros estejam impróprios para os fins a que se destinam, de acordo com os critérios do agente fiscalizador; situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados no diário oficial. O produto apreendido pode ser inutilizado no próprio local da apreensão ou encaminhado para local previamente autorizado pela autoridade sanitária. Este produto pode também ser devolvido ao proprietário ou representante legal, com imposição de multa, ou ser doado a instituições públicas ou privadas, sendo elas de caridade, filantrópicas ou beneficentes (Belo Horizonte, 1996).

O termo de interdição é lavrado como uma das possíveis punições para o caso de infração sanitária, e o auto de coleta de amostra para encaminhamento do produto para análise fiscal ou de rotina (Belo Horizonte, 1996).

Para se lavrar documentos fiscais com segurança, relacionados a produtos de origem animal, é importante entender como funciona a regulação destes no país.

2.7 REGULAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O comércio e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal são regulamentados por um conjunto de legislações desde a esfera federal até a municipal. A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 coloca a saúde como um direito da população e dever do Estado, obtido por meio de políticas que visem a redução do risco de ocorrência de doença e outros agravos, cabendo ao Poder Público a regulamentação, fiscalização e controle das ações e serviços de saúde. A fiscalização e inspeção de alimentos é uma das competências do SUS (Brasil, Constituição de 1988).

A Lei nº 8080/90, que regula em todo país as ações e serviços de saúde, também coloca como atribuição do SUS a fiscalização e a inspeção de alimentos, e acrescenta a execução de ações de vigilância sanitária. A Lei define a Vigilância Sanitária como sendo ações com objetivo de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, e de intervir nos problemas sanitários causados pelo meio ambiente, produção e circulação de bens, e também da prestação de serviços de interesse da saúde. A direção do SUS em cada esfera de governo é única, exercida no âmbito da União pelo Ministério da Saúde, no âmbito Estadual e Distrito Federal pela respectiva Secretaria de Saúde ou órgão equivalente e no âmbito Municipal também pela respectiva Secretaria de Saúde ou órgão equivalente. As atribuições de cada ente federativo em relação a vigilância sanitária são bem definidas. Cabe ao município a execução dos serviços, ao estado a coordenação e a execução complementar dos serviços, e a União a definição e coordenação do sistema. A União também poderá estabelecer critérios, parâmetros e métodos de controle da qualidade sanitária para produtos, substâncias e serviços de consumo e uso humano, e executar ações de vigilância sanitária em situações especiais, como em agravos inusitados à saúde, que possa sair do controle do estado ou quando apresentar risco de disseminação no país. A definição das instâncias e mecanismos de controle e fiscalização inerentes ao poder de polícia sanitária são atribuições comuns a todas as esferas de governo (Brasil, 1990; Minas Gerais, 1999).

A Lei nº 9782/99 define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) como uma autarquia especial, e vinculada ao Ministério da Saúde para atuação em todo território nacional com a finalidade de proteger a saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e comércio de produtos, e serviços submetidos à vigilância sanitária, incluindo os ambientes, processos, insumos e tecnologias relacionadas, além do controle de portos, aeroportos e fronteiras. Os alimentos estão entre os produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela ANVISA, com a execução podendo ser delegada aos Estados, Distrito Federal e Municípios (Brasil, 1999, Brasil 2007).

Mesmo a Constituição de 1988, a Lei nº 8080/90 e a Lei nº 9782/99 deixando claro que a fiscalização e inspeção dos alimentos cabe aos órgãos da Saúde, mais especificamente aos órgãos de Vigilância Sanitária, os produtos de origem animal possuem regramento específico, que coloca parte da fiscalização e inspeção destes produtos sob controle dos órgãos de Agricultura. A Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 (Lei nº 1283/50) define as competências de cada órgão e esfera governamental, de acordo com a atividade exercida.

A Lei nº 1283/50 estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário dos produtos de origem animal (POA), comestíveis ou não, adicionados ou não de produtos vegetais, transformados, preparados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito (Brasil, 1950). Os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas, pescado e seus derivados, leite e seus derivados, ovo e seus derivados e o mel e cera de abelhas e seus derivados são considerados produtos de origem animal sujeitos a fiscalização (Brasil, 1950). Ainda de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA, 2017), estará sujeito à inspeção e fiscalização: os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais

A inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal (POA), de acordo com o Art. 6º do RIISPOA, atualizado em 2017, deve acontecer: I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal; II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização; III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização; IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização; V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e VIII - nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

A competência para fiscalizar casas atacadistas e varejistas fica a cargo dos órgãos de saúde pública dos Estados, Distrito Federal e dos municípios. O RIISPOA, 2017 determina que a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional, são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Já a inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de

fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei nº 1.283, de 1950, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio internacional.

Os estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal só poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente para fiscalização de acordo com sua atividade (Brasil, 1950).

No próximo tópico é detalhado o funcionamento da etapa que representa o comércio varejista de carnes em Belo Horizonte.

2.8 HISTÓRICO DO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES EM BELO HORIZONTE

Em 26 de novembro de 1949, o então Prefeito de Belo Horizonte, Otacílio Negrão de Lima sancionou a Lei nº 120, que cria o Serviço de Polícia Sanitária Municipal (SPSM), subordinado e controlado pelo Departamento de Assistência e Saúde (Belo Horizonte, 1949). O SPSM abrangia a higiene das habitações, estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, matadouros, mercados e feiras, gêneros alimentícios, e todos os estabelecimentos destinados à fabricação, preparo, comércio ou depósito de carnes contando para isto com um laboratório Bromatológico e Bacteriológico (Belo Horizonte, 1949). Todos estes estabelecimentos somente poderiam funcionar com aprovação da autoridade sanitária, e com prévia inspeção e licença do SPSM (Belo Horizonte, 1949).

Todos os estabelecimentos supracitados tiveram regulamentação quanto às suas condições de estrutura física, localização, qualidade dos produtos, aprovação e sistema de refrigeração dos veículos, saúde e higiene dos empregados, higiene dos estabelecimentos e dependências. Aplicação de multas e interdição de estabelecimentos cujos produtos fossem suspeitos de alteração, falsificação ou deterioração, além da realização de análises bromatológicas também estavam regulamentadas nesta Lei. O SPSM nos matadouros incluía a inspeção *ante mortem* e *post-mortem* dos animais por médicos-veterinários. Rigorosa inspeção deveria ser realizada no gado vivo para evitar o abate de animais doentes destinados ao consumo ou que representasse qualquer risco ao consumidor. Após o abate, durante a abertura das carcaças e evisceração, a inspeção condenaria e apreenderia carcaça, vísceras ou outros órgãos impróprios para o consumo humano. As carnes consideradas boas para o consumo humano eram marcadas através de carimbo especial (Belo Horizonte, 1949).

O regulamento na Lei nº 120/49 possuía um capítulo específico para os açougues que proibia: o uso do cepo; uso de machadinha; uso de papéis velhos, jornais ou outros impressos

para embrulhar carnes ou vísceras; a fabricação ou preparo de produtos cárneos; o funcionamento de fábricas de produtos de carnes. As fábricas de produtos de carnes e estabelecimentos congêneres não poderiam funcionar nas dependências dos açougues, sob pena de multa (Belo Horizonte, 1949; Belo Horizonte, 1987).

Trinta e sete anos depois, a Lei nº 4323 de 13 de janeiro de 1986 (Lei nº 4323/86) veio a modificar a Lei nº 120/49. Os assuntos referentes a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal estavam sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, responsável por exercer o Poder de Polícia Sanitária do Município, promover, orientar e coordenar estudos de interesse da Saúde Pública (Belo Horizonte, 1986). A autoridade sanitária municipal, segundo a Lei nº 4323/86, é responsável pela fiscalização dos alimentos, do pessoal, dos locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos. Estes estabelecimentos só poderão funcionar mediante expedição de alvará sanitário de autorização, posteriormente regulamentado pelo Decreto nº 5616, de 15 maio de 1987 (Belo Horizonte, 1987).

No ano seguinte, o prefeito Sérgio Ferrara aprovou o regulamento da Lei nº 4323/86, por meio do Decreto nº 5616/87, sobre a Vigilância Sanitária no município de Belo Horizonte. Comparando com a Lei nº 120/49 o Decreto nº 5616/87 é mais abrangente, promovendo normas para o controle da Inspeção e Fiscalização Sanitária, que é exercido não apenas sobre os alimentos, mas também sobre o pessoal que os manipula, locais e instalações onde se fabricam, produzem, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam, ou consomem alimentos (Belo Horizonte, 1987).

O Decreto nº 5616/87, ainda vigente, e muito utilizado, é composto por 231 artigos, quase todos voltados para a área de alimentos, possuindo um capítulo específico para açougues, assim como na Lei nº 120/49. Além de manter a proibição do uso de machadinha e de cepo, o Decreto nº 5616/87 proibiu também: o armazenamento de carnes moídas e bifés batidos; a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne; lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas; a permanência de carnes na barra, devendo elas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa; a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação; dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa (Belo Horizonte, 1949; Belo Horizonte 1987).

Em 1996, o prefeito Patrus Ananias de Sousa sancionou a Lei nº 7031 de 12 de janeiro de 1996 (Lei nº 7031/96), que dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde pelo Código Sanitário Municipal (Belo Horizonte, 1996). Essa Lei foi baseada nos novos conceitos abordados na Lei nº 8080/90 do Ministério da Saúde que dispôs as ações de vigilância sanitária sobre serviços, produtos e ambiente sob responsabilidade dos órgãos de saúde (Belo Horizonte, 1996).

Nesse sentido, segundo a Lei nº 7031/96, o sistema de saúde no âmbito do município está organizado com base nos princípios e objetivos do ordenamento nacional, notadamente: acesso universal e igualitário; cobertura e atendimento integral, priorizando as atividades preventivas, sem prejuízo das demais; gestão única, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, com descentralização de ações, de acordo com a estrutura administrativa do Executivo; caráter democrático, com participação da sociedade, por meio do Conselho e da Conferência Municipal de Saúde (Belo Horizonte, 1996).

A Lei nº 7031/96 incluiu os serviços que se relacionam direta ou indiretamente com saúde, e reforçou o alimento como um dos produtos de interesse à saúde e sujeito à fiscalização da autoridade sanitária competente, juntamente com as drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, saneantes domésticos, produtos tóxicos e radioativos, bebidas, sangue e hemoderivados, e qualquer outra substância que possa causar danos à saúde. Dessa forma, estabelecimentos de alimentos, incluindo açougues, somente poderiam funcionar quando autorizados devidamente pelo órgão gestor que emitirá o Alvará de Autorização Sanitária, considerando a classificação de risco da atividade econômica (Belo Horizonte, 1996).

A Lei nº 7031/96, ao tratar de alimento exposto à venda no comércio, reforça a obrigatoriedade da fiscalização e vigilância sanitária dos produtos de origem animal nos açougues, e passa a incluir também os preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no município, quando a produção se destinar ao comércio municipal (Belo Horizonte, 1996). Essa mesma Lei resolve que existe obrigatoriedade da responsabilidade técnica para estabelecimentos que fazem produção, acondicionamento, comercialização, dispensação, armazenamento, manipulação, beneficiamento, análise e distribuição de alimentos e bebidas. Estes estabelecimentos deverão possuir responsável técnico em número suficiente para atender a demanda. Em 1998 a Secretaria de Saúde de Belo Horizonte, através da Portaria SMSA/SUS-BH nº 041 de dezembro de 1998 (Portaria nº 041/98), definiu que estes Responsáveis Técnicos deveriam possuir somente habilitação relativa a Boas Práticas de Produção e/ou de Prestação de Serviços, não exigindo, portanto, médico

veterinário ou outro profissional de nível superior para comércio varejista de carne (Belo Horizonte, 1998b).

Apesar da Lei federal nº 1283/50 estabelecer que a indústria de produtos de origem animal esteja sob o controle dos órgãos de Agricultura, o então prefeito Célio de Castro criou a Lei nº 7279 de 23 janeiro 1997 (Lei nº 7279/97) deixando estes produtos sob a responsabilidade da Vigilância Sanitária, quando do comércio intramunicipal. A Lei nº 7279/97 que dispõe sobre a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal no município colocou como obrigatória a inspeção e fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no município. A fiscalização mediante vistoria do órgão fiscalizador sanitário do município seria efetuada nos estabelecimentos atacadistas, varejistas indústrias, fábricas e comércio em geral (Belo Horizonte, 1997).

O Decreto nº 9965 de 6 de julho de 1999, que regulamenta a Lei nº 7279/97, deixa sujeita a inspeção e fiscalização pelo órgão fiscalizador sanitário do município: os animais de açougue, os animais silvestres para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelha, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, industrializados e/ou comercializados. A fiscalização se daria: nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de carnes e congêneres que comercializem seus produtos em âmbito local, e que realizam fracionamento e embalagem/reembalagem, caracterizando-se assim como Estabelecimentos de Corte ou Desossa/Entrepasto de Carnes para comércio local; abatedouros, criatórios comerciais de animais e micro e pequenas indústrias de embutidos; estabelecimentos que produzam mel, cera de abelha e derivados; estabelecimentos que tenham como produção principal ovos e derivados. Todos estes estabelecimentos deverão requerer o registro dos seus produtos na Vigilância Sanitária Municipal (VISA-BH) (Belo Horizonte, 1999).

No Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, contido na Lei nº 13317/99, não há nada específico sobre açougue. Em 2019 a Secretaria Estadual de Saúde criou a Resolução SES/MG nº 6693 de março de 2019 (Resolução nº 6693/19), um ano depois revogada pela Resolução nº 7123/20 (Minas Gerais, 2020), levando a um conflito de legislações.

2.8.1 RESOLUÇÃO SES/MG N° 7123 DE 27 MAIO DE 2020

A Resolução n° 7123/20 é a legislação mais específica e atual sobre o comércio varejista de carnes no âmbito do Estado de Minas Gerais. Ela apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas com os requisitos mínimos e diretrizes para este tipo de comércio. Esta Resolução revogou a Resolução n° 6693/19, que estabelecia um prazo de 180 dias após sua promulgação para adequações dos estabelecimentos. Esta Resolução foi responsável por trazer profundas mudanças na regulação dos estabelecimentos de comércio varejista de carne, no entanto foi revogada pela Resolução n° 7123/20 (Minas Gerais, 2020).

A Resolução n° 7123/20 trouxe poucas alterações em relação a Resolução n° 6693/19. A troca da temperatura máxima do sistema de climatização de 12°C para 16°C em estabelecimentos que desossam e fazem transformação artesanal; acréscimo do hambúrguer na lista de produtos considerados de transformação artesanal e a exigência de um profissional de nível superior para capacitação do responsável pela manipulação são as alterações relevantes (Minas Gerais, 2020).

Ao comércio varejista de carnes, foi permitido o fracionamento de carcaças, desossa, manipulação, transformação artesanal de carnes e/ou comercialização de carne de animais de abate no balcão ou através do autosserviço, continuando proibida a atividade industrial e abate de animais nestes estabelecimentos (Minas Gerais, 2020).

A Resolução n° 7123/20 também trouxe alguns conceitos importantes para seu pleno entendimento. O fracionamento de carcaça é o corte das meias carcaças em quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros. A manipulação refere-se a operações efetuadas sobre as carcaças, meias carcaças, quartos e/ou carnes para entrega ao consumidor final do produto acabado. Os animais de abate são mamíferos (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção dos órgãos oficiais da Agricultura. Autosserviço são locais dentro do comércio varejista de carnes onde os produtos são comercializados em bandejas expostas em gôndolas, devidamente identificados e rotulados, para que o consumidor tenha acesso para escolher e levar até o local de pagamento. A transformação artesanal de carnes é um conceito recente, que significa o “processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias em carnes *in natura* resfriadas com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação, ficando permitido o uso de corantes naturais, cuja utilização

seja autorizada em regulamentos técnicos específicos. O produto poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada” (Minas Gerais, 2020).

Os estabelecimentos foram classificados por categoria de acordo com a atividade realizada: Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço; Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver transformação artesanal de carnes e sistema autosserviço; e, Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal de carnes e sistema de autosserviço (Minas Gerais, 2020).

Os estabelecimentos que fracionam carcaças, desossam ou fazem transformação artesanal de carnes devem possuir área climatizada para realização destes procedimentos. O sistema de climatização deve manter o ambiente com temperatura de 16°C. O armazenamento de carnes moídas e bifes batidos é proibido. A carne só poderá ser vendida se moída na presença do consumidor. A presença de responsável técnico em todas as categorias de estabelecimentos não é exigida, bastando somente um responsável pelas atividades ou substituto. A capacitação para este responsável deve ser específica na área de manipulação de alimentos, ou curso nesta mesma área, ministrado por profissional de nível superior com grade curricular que contemple os seguintes tópicos: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne; manipulação higiênica dos alimentos; boas práticas; e embalagem e rotulagem (Minas Gerais, 2020).

O ponto mais importante e polêmico desta Resolução está relacionado com os estabelecimentos da categoria A, em que é permitido a elaboração de produtos de transformação artesanal. A elaboração dos produtos de transformação artesanal deve ser compatível com a venda em 24 horas e serem comercializados somente no próprio estabelecimento para não caracterizar industrialização de produtos de origem animal. As carnes de salga poderão ser comercializadas em até quatro dias contados a partir da data de fabricação. São considerados produtos de transformação artesanal: almôndega; carnes temperadas; carnes recheadas; frango a passarinho; hambúrguer; linguiça de carne de frango frescal de transformação artesanal; linguiça de carne suína frescal de transformação artesanal; linguiça de carne bovina frescal de transformação artesanal; linguiça mista de carne suína e bovina frescal de transformação artesanal; espetinho de carnes; carnes de salga; e medalhão de carnes. Os produtos de transformação artesanal não podem ser congelados e nem adicionados de nitrito e nitrato,

proteína não cárnica, aditivos ou ingredientes que contenham substâncias com função de prolongar o tempo de vida das carnes e subprodutos. A área para transformação artesanal deve ser em local específico para todos os tipos de produtos permitidos. Em especial, o preparo da carne de salga deve ser realizado em local exclusivo, contendo no mínimo duas áreas específicas, uma área para preparo e salga da carne e outra para secagem (Minas Gerais, 2020).

O comércio varejista de carnes segundo a Resolução nº 7123 de 27 de maio de 2020 compreende as atividades de venda de carnes e produtos cárneos em açougues, casas de carnes e estabelecimentos que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate. Não é permitido atividade industrial ou o abate de animais (Belo Horizonte, 2020). Para a Comissão Nacional de Classificação (CONCLA), órgão responsável pela Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), e a Resolução SES/MG nº 7.426, de 25 de fevereiro de 2021, o comércio varejista de carnes compreende o comércio de carnes de bovino, suíno, caprino, ovino, equídeo e aves abatidas frescas, congeladas ou frigorificadas, pequenos animais abatidos como coelhos, patos, perus, galinhas e similares (Minas Gerais, 2020 CNAE-IBGE, 2022).

De acordo com a categoria do açougue, A, B, ou C o estabelecimento terá uma classificação relacionada a seu grau de risco.

2.9 GRAU DE RISCO DOS ESTABELECIMENTOS VAREJISTAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O grau de risco é definido como o “nível de perigo potencial de ocorrência de danos à integridade física e à saúde humana, ao meio ambiente em decorrência de exercício de atividade econômica”. A Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº153 de 26 de abril de 2017 (RDC nº 153/17), após atualização sofrida pela Resolução da Diretoria Colegiada nº 418 de 1º de abril de 2020 (RDC nº 418/20), estabeleceu uma nova classificação de grau de risco para fins de licenciamento, em baixo, médio e alto risco para as atividades econômicas sujeitas a vigilância sanitária. Antes da atualização, as atividades eram classificadas somente em baixo risco e alto risco (Brasil, 2017).

De acordo com a versão atualizada da RDC nº 153/17, para início das atividades econômicas, os estabelecimentos definidos como de baixo risco não necessitam de vistoria prévia e emissão de licenciamento sanitário; o de médio risco comporta vistoria posterior ao início do funcionamento e emissão de licenciamento sanitário provisório; e o de alto risco exige vistoria e licenciamento antes do funcionamento. De acordo com a versão anterior da RDC nº

153/17, antes da atualização pela RDC nº 418/20, o início das atividades econômicas de baixo risco ocorreria sem a realização de inspeção sanitária ou análise documental prévia, enquanto no alto risco é necessário a inspeção ou análise documental (Brasil, 2017; Belo Horizonte, 2020).

A lista de classificação das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária quanto ao seu grau de risco é definida na Instrução Normativa da ANVISA nº 66 de 1º de setembro de 2020 (IN nº 66/20) (Brasil, 2020). De acordo com essa Instrução Normativa, o comércio varejista de carnes é classificado como médio risco, enquanto a Instrução Normativa da ANVISA nº 16 de 24 de setembro de 2017, revogada pela IN nº 66, classifica como baixo risco. Em ambos os casos, o início de funcionamento e licenciamento ocorrem sem a necessidade de vistoria prévia. Algumas atividades são dependentes de informação para determinação do grau de risco, devendo considerar critérios referentes à natureza das atividades, seus produtos e insumos, bem como a frequência de exposição aos produtos e serviços. Independente do grau de risco da atividade econômica, a autoridade sanitária permanece com livre acesso para inspeção em todos os ambientes de interesse para a saúde (Brasil, 2017; Brasil, 2020).

Além da resolução do governo federal, o estado de Minas Gerais também criou sua legislação: A Resolução SES/MG nº 7426 de 25 de fevereiro de 2021, que segue os mesmos critérios de classificação de risco - baixo, médio e alto - da RDC nº 153/17 atualizada (SES/MG 2021). Nesta resolução estadual as atividades do comércio varejista de carne foram classificadas como dependente de informação, sendo assim se o responsável legal pelo estabelecimento informar que possui transformação artesanal ou autosserviço, o local será classificado como de alto risco, do contrário baixo risco (SES/MG 2021).

O município de Belo Horizonte, embasado pela RDC nº 153/17, adotou a classificação de alto e baixo risco para classificar atividades econômicas sujeitas a vigilância sanitária, não incluindo a classificação de médio risco, como estabelece a versão atualizada da RDC (Belo Horizonte, 2018). De acordo com o Decreto Municipal nº 17012, de 08 de novembro de 2018 (Decreto nº 17012/18), o licenciamento das atividades de baixo risco é condicionado ao preenchimento de um roteiro de auto inspeção pelo responsável legal do estabelecimento, sem que haja necessidade de realização da inspeção ou análise documental. Caso a atividade seja de alto risco, o licenciamento está condicionado a inspeção prévia ou análise documental, com preenchimento do roteiro de inspeção pelo fiscal sanitário, sendo exigida a liberação do alvará de autorização sanitária para o início das operações (Belo Horizonte, 2018).

A Portaria SMSA/SUS nº 423/2018, que regulamenta o Decreto nº 17012/18, define os procedimentos para o licenciamento sanitário e o grau de risco para cada atividade econômica sujeita à vigilância sanitária no município (Belo Horizonte, 2018b). O comércio varejista de carne é considerado como dependente de informação complementar, sendo considerado de alto risco quando alegar a realização de atividade além da manipulação e comercialização no balcão frigorífico, do contrário baixo risco. Os roteiros de inspeção e auto inspeção fiscal são listas com itens a serem cumpridos, sendo atribuído um parâmetro de criticidade em relação ao risco. A liberação do Alvará de Autorização Sanitária está condicionada ao atendimento pelo estabelecimento de 100% dos itens críticos, 80% dos itens de maior risco e 60% para itens de menor risco. O não cumprimento implica a não liberação do alvará, devendo o requerente regularizar as pendências e iniciar um novo processo (Belo Horizonte, 2018b).

Dentro da classificação de risco para comercialização dos produtos de origem animal, deve-se considerar também a presença de aditivos alimentares, que são ingredientes adicionados de forma intencional aos alimentos, podendo se transformar em um componente do próprio alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.10 ADITIVO ALIMENTAR

Aditivos alimentares não possuem objetivo de nutrir, mas tem o propósito de alterar características sensoriais, biológicas, físicas ou químicas durante toda cadeia de produção do alimento, desde a fabricação, passando pelo processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação. Este conceito não inclui contaminantes ou substâncias nutritivas adicionadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais. A ANVISA é o órgão designado a controlar, por meio de regulamentos técnicos, o uso destes aditivos, detalhando aqueles que são aprovados, estabelecendo suas funções e limites para o uso, de acordo com a categoria de cada alimento (Brasil, 1997).

O emprego dos aditivos alimentares deve seguir alguns princípios de segurança antes de obter a autorização para uso os aditivos, devendo haver uma avaliação toxicológica, considerando os efeitos acumulativos, sinérgicos e de proteção de cada produto. Devem ser mantidos sob observação e reavaliados sempre que modificarem suas condições de uso previamente aprovadas. Restrição: seu uso deve ser restrito a alimentos e condições específicas, e sempre usando a menor quantidade possível para se obter o efeito desejado. Necessidade:

devem ser usados sempre que proporcionar vantagem tecnológica e não quando poderiam ser atingidas através de operações de fabricação mais adequadas ou maior cuidado relacionados a higiene ou questões operacionais (Brasil, 1997).

Os aditivos alimentares podem ser utilizados por motivos tecnológicos, sanitários, nutricionais ou sensoriais em concentrações que não ultrapassem os valores de ingestão diária recomendados, e atenda exigências de pureza estipuladas pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – Organização Mundial da Saúde (FAO-OMS) ou pelo *Food Chemical Codex*. O uso deve ser proibido quando da suspeita ou evidência de risco a saúde do homem, em caso de interferência desfavorável no valor nutritivo do alimento, utilizado para esconder falhas durante o processamento e/ou nas técnicas de manipulação, esconder adulteração ou alteração da matéria prima ou produto pronto e induzir o consumidor a confusão, engano ou erro. O aditivo utilizado na matéria prima deve constar na lista de ingredientes do alimento quando a concentração na matéria prima for suficiente para exercer função tecnológica, e no caso da utilização de aditivos que obrigatoriamente, por questões de risco, seja obrigado a constar na lista dos ingredientes do alimento (Brasil, 1997).

Para regulamentar o uso de aditivos alimentares em carne e produtos cárneos, a ANVISA, através da Resolução da Diretoria Colegiada nº 272 de 14 de março de 2019, dispôs sobre os aditivos alimentares autorizados, suas funções, limites máximos e condições de uso. Vale ressaltar que as carnes *in natura* não podem receber qualquer tipo de tratamento de conservação, com exceção do frio (carne resfriada e congelada), e nenhum tipo de adição de ingrediente (Brasil, 2019).

2.11 O CONFLITO DE LEGISLAÇÕES

O Decreto municipal de Belo Horizonte nº 5616/87 que ‘Aprova o regulamento que se refere o artigo 24 da Lei nº 4323/86, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal’, no seu artigo 82, inciso III, proíbe a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado a carne. Em 29 de março de 2019, a Secretaria de Saúde de Minas Gerais publicou a Resolução nº 6693/19, que ‘Divulga o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais’, posteriormente revogada pela Resolução nº 7123/20 de mesmo título, que de acordo com seu artigo 5º, permite o fracionamento das carcaças, desossa, manipulação, transformação artesanal de carnes e/ou comercialização de carne de animais de abate.

Os produtos de transformação artesanal de acordo com a Resolução nº 7123/20 podem ser produzidas nos estabelecimentos varejistas de carnes, contrariando o Decreto municipal nº 5616/87 que proíbe qualquer tratamento a carne nestes estabelecimentos. O conflito de legislações dificulta o trabalho da VISA-BH, que ao fiscalizar um estabelecimento não sabe qual legislação seguir e acaba, por insegurança, não exercendo o poder de polícia, deixando de orientar, punir, advertir e intimar sobre irregularidades diversas, além de não descartar produtos comercializados fora dos padrões exigidos pelas legislações. A consequência deste conflito são estabelecimentos funcionando e produzindo alimentos cárneos de transformação artesanal em estruturas inadequadas e comercializando produtos fora dos padrões exigidos pelas legislações, aumentando o risco sanitário para os consumidores.

A insegurança jurídica provocada pela publicação e entrada em vigor da Resolução nº 7123/20 dificulta aplicação das normas pela Vigilância Sanitária nos estabelecimentos varejistas de produtos cárneos, aumentando o número de ilegalidades não coibidas pela fiscalização sanitária, o que leva a comercialização de produtos cárneos produzidos em locais sem as condições mínimas necessárias e fora dos padrões exigidos pela Resolução.

É importante ressaltar nesse contexto que o Brasil é um país de formação heterogênea, com forte influência de imigrantes e desenvolvimento de culturas com características diferentes em cada região do país. Nesse misto de contrastes uma característica constitutiva que se tornou marcante na nossa identidade é o jeitinho brasileiro. O Jeitinho trata-se de um processo usado para driblar determinações no qual alguém atinge um dado objetivo a despeito de determinações contrárias. Ele está localizado entre o “pode” e “não pode” e está ligado ao descumprimento consciente ou aplicação seletiva das leis, ao uso pessoal dos contatos sociais, ao desprezo às formalidades, a falta de planejamento e ao cumprimento dos prazos. Sua utilização pode ser justificada como uma forma de conseguir enfrentar todo um processo burocrático, formal e patrimonialista, que está intrínseco em nossas raízes. Nesse país existe um excesso de burocracias e leis, que muitas das vezes são elaboradas com frases elegantemente construídas, mas que pecam por apresentar um conteúdo muito diferente dos costumes e até mesmo das necessidades daqueles a quem se destinam (França, 2010; Gomes et al., 2015; Braga e Bezerra., 2017).

3. OBJETIVO GERAL

Avaliar a influência da introdução da Resolução SES/MG nº 7123/20 na atuação da Vigilância Sanitária de Belo Horizonte em comércio varejista de carne, regional Nordeste.

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Avaliar como a introdução da Resolução nº 7123/20 interferiu na atuação dos Fiscais Sanitários na regional Nordeste do município de Belo Horizonte;
- Avaliar a situação dos estabelecimentos considerando o Decreto nº 5616/87, que proíbe qualquer tipo de tratamento dado a carne no comércio varejista de carnes na regional Nordeste do município de Belo Horizonte;
- Avaliar a situação dos estabelecimentos considerando a Resolução nº 7123/20, que permite a produção através da transformação artesanal no comércio varejista de carnes na regional Nordeste do município de Belo Horizonte;
- Identificar qual legislação o comércio varejista de carnes utiliza como referência, na regional Nordeste do município de Belo Horizonte;

4. MATERIAIS E MÉTODOS

4.1 ÁREA DE ESTUDO:

O estudo foi realizado no município de Belo Horizonte, capital do Estado de Minas Gerais (Figura 1). A cidade conta com uma população de aproximadamente 2,5 milhões habitantes em 331,4 Km² de área (IBGE, 2021: Censo de 2010). Belo Horizonte possui temperaturas médias mensais entre 18°C e 27°C e índices pluviométricos superiores a 1.300 mm por ano. Este clima, aliado aos desafios de infraestrutura e deficiência de saneamento básico contribuem para a ocorrência de inúmeros agravos e epidemias de variadas magnitudes no município (Almeida et al., 2008).

Em relação ao Produto Interno Bruto (PIB), a cidade possui a 4ª posição no ranking nacional de municípios, com participação de 1,52% no PIB nacional, atrás de São Paulo, Rio de Janeiro, e Brasília (Tabela 1). O PIB per capita foi de R\$38.695,31 em 2019, demonstrando a riqueza produzida na cidade dividida pela população (IBGE, 2019).

Tabela 1: Ranking dos cinco municípios com maior participação no PIB nacional

Município	Participação (%)
1º São Paulo - SP	10,87%
2º Rio de Janeiro - RJ	5,19%
3º Brasília - DF	3,42%
4º Belo Horizonte - MG	1,52%

5º Curitiba - PR	1,37%
------------------	-------

Fonte: IBGE, 2019

O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal – IDHM é composto pelos indicadores de longevidade, educação e renda, que levam em consideração expectativa de vida ao nascer, indicadores de escolaridade da população adulta, fluxo da população escolar jovem e renda per capita da população (PNUD, 2013).

Todos os indicadores que compõe o IDHMs cresceram quando comparados a 1991 (Tabela 2). O IDHM geral, que era 0,602 em 1991 passou a 0,726 em 2000 até chegar a 0,810 em 2010. Longevidade, educação e renda também evoluíram desde 1991 quando avaliados isoladamente. O IDHM relacionado a Educação foi o que mais cresceu (PNUD, 2013).

Tabela 2: Índice de Desenvolvimento Humano Municipal, Belo Horizonte, 1991, 2000 e 2010.

Índice de Desenvolvimento Humano Municipal	1991	2000	2010
IDHM Geral	0,602	0,726	0,810
IDHM Longevidade	0,727	0,784	0,856
IDHM Educação	0,406	0,617	0,737
IDHM Rende	0,740	0,792	0,841

Fonte: IDHM, 2010

Em 1983, o município foi subdividido em nove regionais administrativas, levando em conta a posição geográfica e a história de ocupação. São elas: Barreiro, Centro-Sul, Leste, Nordeste, Noroeste, Norte, Oeste, Pampulha e Venda Nova. (Almeida et al., 2008)

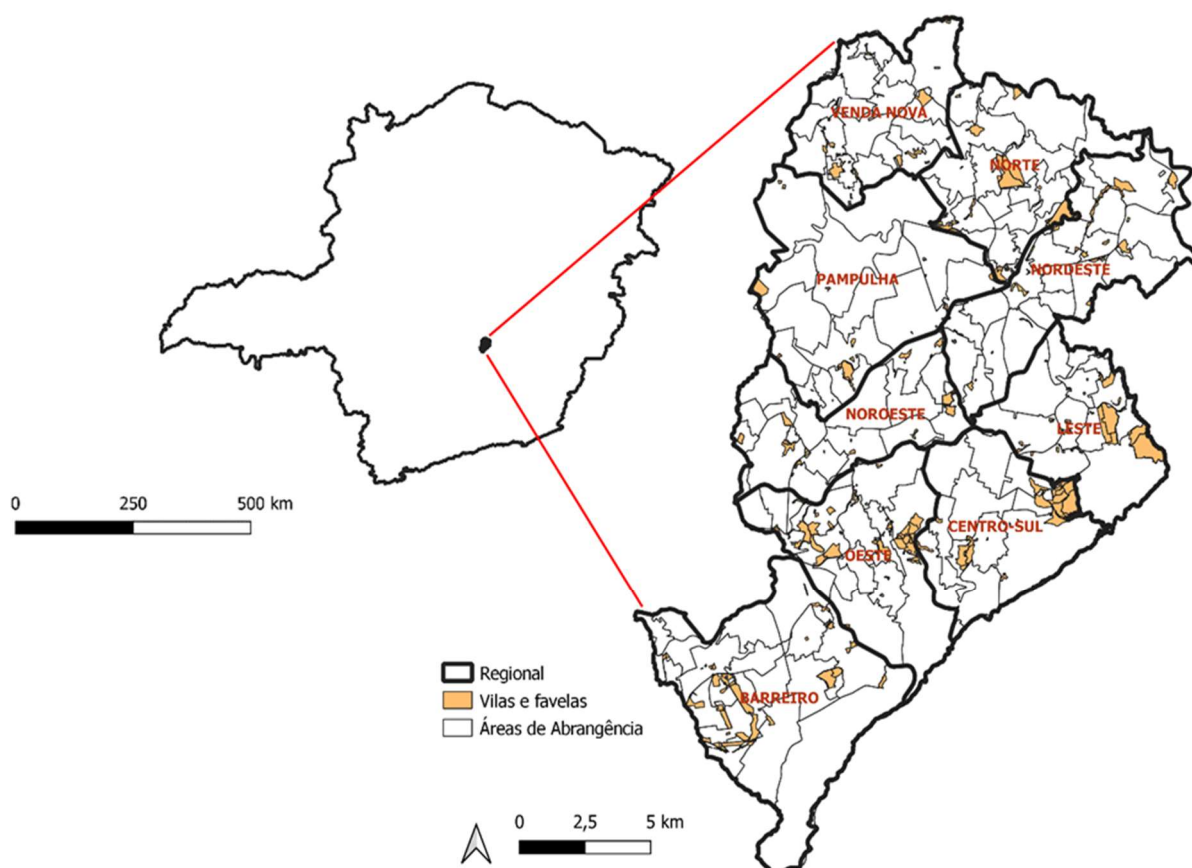


Figura 1: Regiões administrativas do município de Belo Horizonte e sua localização no estado de Minas Gerais. Fonte: Samira Resende.

A Tabela 3 apresenta a população segundo regional e sexo. A regional Oeste apresenta a maior população, aproximadamente 13% de toda cidade, seguida da Nordeste e Centro-Sul. A menor concentração de pessoas está na regional Norte, seguido pelas regionais Leste e Pampulha (Almeida et al., 2008).

Tabela 3: População de Belo Horizonte, segundo regional de saúde e sexo, 2010

Regional	Masculino	Feminino	Ignorado	Total
Barreiro	135.815	146.369	398	282.582
Centro Sul	127.045	155.702	101	282.848
Leste	109.961	128.398	180	238.539
Nordeste	136.441	153.177	735	290.353
Noroeste	124.085	143.819	134	268.038
Norte	100.252	110.425	67	210.744
Oeste	144.142	163.752	1.553	309.447
Pampulha	106.684	118.372	1.054	226.110
Venda Nova	126.980	139.510	0	266.490
TOTAL	1.111.405	1.259.524	4.222	2.375.151

Fonte: PBH, 2010

Outro índice usado para avaliar as condições socioeconômicas e de saneamento da cidade é o Índice de Vulnerabilidade da Saúde - IVS. O território do município é classificado em áreas de baixa, média, elevada e muito elevada vulnerabilidade. Entre 1998 e 2012, a população distribuída em áreas de baixo IVS aumentou de 476.306 para 798.797, o que representa uma variação na qualidade de vida dos belo-horizontinos de 11% (Tabela 4). Já a população situada em área de IVS muito elevado, neste mesmo período, apresentou queda de 5%. A regional Norte apresentou a maior concentração de pessoas em área de IVS muito elevado, enquanto a Noroeste a menor (Tabela 5). Centro-sul possui o maior número de pessoas em áreas de baixo IVS e Venda Nova o menor (Belo Horizonte, 2008 (c)).

Tabela 4: Distribuição da população de Belo Horizonte por categoria de IVS em 1998, 2003 e 2012

ANO	1998		2003		2012	
	População	%	População	%	População	%
Baixo	476.306	22,8	627.224	28,0	798.797	33,7
Médio	1.017.492	48,7	849.611	38,0	945.410	39,9
Elevado	339.907	16,3	603.600	27,0	452.418	19,1
Muito Elevado	257.625	12,3	157.897	7,1	173.984	7,3
Total	2.091.330	100,0	2.238.332	100,0	2.370.609	100,0

Fonte: PBH, 2012

Tabela 5: População por regional de saúde segundo IVS, Belo Horizonte, 2012

Regional	IVS Baixo		IVS Médio		IVS Elevado		IVS Muito Elevado		Populaçã o Total
	População (%)		População (%)		População (%)		População (%)		
Barreiro	18.962	6,7	170.794	60,5	68.069	24,1	24.359	8,6	282.184
Centro Sul	222.225	78,6	2.471	0,9	31.081	11,0	26.902	9,5	282.679
Leste	96.992	40,7	83.386	35,0	35.508	14,9	22.379	9,4	238.265
Nordeste	71.628	24,7	138.361	47,8	63.456	21,9	16.075	5,6	289.520
Noroeste	103.223	38,5	130.370	48,7	28.413	10,6	5.839	2,2	267.845
Norte	16.641	7,9	94.119	44,6	71.047	33,7	29.089	13,8	210.896
Oeste	139.703	45,4	94.347	30,6	52.586	17,1	21.258	6,9	307.894
Pampulha	121.238	53,9	66.841	29,7	26.748	11,9	10.128	4,5	224.955

Venda Nova	8.185	3,1	164.721	61,8	75.510	28,3	17.955	6,7	266.371
TOTAL	798.797	33,7	945.410	39,9	452.418	19,1	173.984	7,3	2.370.609

Fonte: PBH, 2012

4.2 DESENHO EXPERIMENTAL

O presente trabalho é um estudo descritivo das ações de vigilância sanitária comparando as legislações vigentes no período de abril de 2017 a março de 2020, relacionadas a venda dos produtos de origem animal no comércio varejistas de carnes de Belo Horizonte

Com dados referente ao período entre abril de 2017 e março de 2020, foi realizado o levantamento do número de: estabelecimentos cadastrados como comércio varejista de carnes na VISA-BH; vistorias/inspeções realizadas; e autos de infração (advertência e multa), termo de intimação e auto de apreensão lavrados. Em outra etapa do trabalho foi realizada visitas a açougues na regional Nordeste do município de Belo Horizonte – MG com aplicação de checklist com itens relacionados a exigências da Resolução nº 7123/20 e Decreto nº 5616/87.

A Resolução nº 6693/19 foi revogada pela Resolução nº 7123/20, trazendo algumas correções, mas que para o atual estudo são pouco significativas, portanto, a utilização do termo Resolução nº 7123/20 ou Resolução nº 6693/19 não altera o entendimento. A escolha do termo utilizado na redação do texto foi baseada na legislação em vigor no período em que os dados foram gerados: (i) para dados referentes às quantidades de estabelecimentos, inspeção e documentos fiscais foi utilizada como referência a Resolução nº 6693/19. (ii). Para dados do checklist foi utilizada como referência a Resolução SES/MG N.º 7123/20.

4.3 LEVANTAMENTO DO NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS, INSPEÇÕES E DOCUMENTOS FISCAIS LAVRADOS

Para verificar uma possível interferência na atuação da Vigilância Sanitária no comércio varejista de carnes foram analisados os documentos fiscais auto de apreensão, termo de intimação e auto de infração (advertência e multa), lavrados durante 36 meses, entre abril de 2017 e março de 2020, período em que foi disponibilizado o acesso aos documentos. O fim do período de análise foi março de 2020 pois após este período as ações da Vigilância Sanitária sofreram profundas modificações na forma de atuar devido a Pandemia do COVID-19, quando praticamente todas as ações passaram a ser direcionadas ao enfrentamento do vírus, o que causaria interferência significativa na análise dos dados. A análise foi realizada agrupando as

informações semestralmente. O intervalo de seis meses foi definido na apresentação dos dados para que todos os intervalos usados no estudo fossem iguais ao período que compreende o início da obrigação com o cumprimento das exigências estipuladas pela Resolução nº 6693/19, até o início pandemia da COVID-19, em março de 2020.

O levantamento do número de estabelecimentos cadastrados exclusivamente como comércio varejista de carnes na VISA-BH e as inspeções realizadas foram obtidos por meio do software, sem número de versão, SISVISA - Sistema de Vigilância Sanitária SMSA – Prodabel.

A análise dos autos de infração (advertência e multa), termo de intimação e autos de apreensão lavrados foram realizados manualmente utilizando um arquivo físico de documentos dentro da própria VISA-BH da Regional Nordeste. Para estes levantamentos foram utilizados, documentos fiscais de estabelecimentos com atividade exclusiva ou não de comércio varejista de carnes. Para fins didáticos, durante a ação fiscal quando se utilizou mais de um documento fiscal do mesmo tipo devido à falta de espaço no papel para descrever todo conteúdo necessário, foram considerados como único.

4.4 CHECKLIST

Para verificação do cumprimento a Resolução nº 7123/20 e ao Decreto nº 5616/87 foi aplicado um checklist (Apêndice 1) nos açougues da regional Nordeste durante o mês de outubro de 2021. O checklist continha 22 itens para serem preenchidos por meio da marcação de SIM ou NÃO para cada pergunta. O checklist foi criado considerando as exigências a serem cumpridas pelos açougues, constantes na Resolução nº 7123/20 e no Decreto nº 5616/87. As perguntas foram elaboradas com o objetivo de identificar qual das legislações o estabelecimento mantém como referência e se são cumpridas as exigências que constam na Resolução nº 7123/20, relacionadas a manipulação, desossa, autosserviço, carne moída e transformação artesanal.

O questionamento sobre a presença do Responsável Técnico médico veterinário não é um assunto abordado nas legislações, mas foi realizado para conhecimento e futuros trabalhos. O checklist foi aplicado em todos os estabelecimentos da regional Nordeste de Belo Horizonte que possuíam como atividade exclusiva o comércio varejista de carne. A listagem dos estabelecimentos foi obtida através do software SISVISA - Sistema de Vigilância Sanitária SMSA – Prodabel, e busca ativa no campo.

O checklist foi desenvolvido, testado e validado pela equipe de pesquisa do Laboratório de Epidemiologia do Departamento de Ciência Animal da Escola de Veterinária da UFMG.

Após validação, o autor foi a campo aplicar o checklist, respondendo as questões possíveis de serem avaliadas através da observação e questionando diretamente ao responsável pelo estabelecimento as demais questões no ato da visita. Cada estabelecimento foi identificado por meio de um número, de forma crescente, de acordo com a ordem de aplicação do checklist.

Para verificar o cumprimento ao Decreto nº 5616/87 foi utilizado no checklist as perguntas referentes à venda de carne previamente moída na presença do consumidor (P4), venda através do autosserviço (P3), a produção de qualquer um dos produtos da lista de transformação artesanal (P6A, P6B, P6C, P6D, P6E, P6F, P6G, P6H, P6I) e tratamento da carne com aditivo ou qualquer outro ingrediente com a finalidade de aumentar a validade do produto (P11). Todos estes itens citados são proibidos pelo Decreto. As outras perguntas não foram utilizadas nesta etapa do estudo porque o decreto não faz referência ao assunto, ou não se avalia a permissibilidade.

Caracterizou-se como estabelecimentos que não cumpriam integralmente o Decreto aqueles que tiveram resposta “SIM” para as perguntas P3, P6A, P6B, P6C, P6D, P6E, P6F, P6G, P6H, P6I e P11, e “NÃO” para a pergunta P4. A pergunta P11 sobre aditivo foi considerado não aplicável em todo estabelecimento que respondeu não elaborar produtos da lista de transformação artesanal.

Para verificar o cumprimento da Resolução nº 7123/20, foram usadas perguntas do checklist relacionadas à venda da carne moída na presença do consumidor (P4) e desossa em área climatizada (P7). Para os que elaboram produtos da lista de permitidos para transformação artesanal, perguntas relacionadas a produção compatível com venda em 24 horas (P8), venda dos produtos elaborados somente no próprio local (P9), proibição de processo de conservação através do congelamento (P10), presença de aditivo ou qualquer ingrediente com função de aumentar a validade da carne (P11), área específica para produção e área climatizada (P7, P12). Em relação aos estabelecimentos que fazem carne de salga, as perguntas foram relacionadas ao período permitido para comercialização a partir da sua fabricação (P13), e a presença de duas salas exclusivas para produção (P14). As outras perguntas não foram utilizadas nesta etapa do estudo porque a Resolução não faz referência ao assunto, ou não se avalia a permissibilidade da atividade constante na pergunta.

Não cumpre integralmente a resolução o estabelecimento que respondeu “NÃO” para as perguntas P4, P7, P8, P9, P12, P13 e P14, e “SIM” para as perguntas P10 e P11. Foi considerada “NÃO SE APLICA” a pergunta P7 sobre a exigência de área climatizada nos estabelecimentos que manipulam, mas não fazem desossa e nem elaboram produtos de

transformação artesanal; a pergunta P8 sobre a venda em até 24 horas nos estabelecimentos que não elaboram qualquer produto da lista de transformação artesanal ou produz somente carne de salga, já que o prazo para venda desse produto são de quatro dias; a pergunta P9 sobre comércio somente no próprio local nos estabelecimentos que manipulam, mas não elaboram produtos de transformação artesanal; a pergunta P10 sobre congelamento nos estabelecimentos que manipulam, mas não elaboram produtos de transformação artesanal; a pergunta P11 sobre utilização de aditivos nos estabelecimentos que manipulam, mas não elaboram produtos de transformação artesanal; a pergunta P12 sobre exigência de área específica para elaboração dos produtos nos estabelecimentos que manipulam, mas não elaboram produtos de transformação artesanal; e as perguntas P13 e P14 sobre carne de salga em estabelecimentos que não elaboram esse produto.

Uma limitação do trabalho foi a impossibilidade de aplicação do checklist para avaliar o grau de conformidade dos estabelecimentos no período em que as Resoluções de 2017 e 2020 foram lavradas, dado que daria uma maior precisão no conflito entre as duas resoluções. Outra limitação, decorre de o fato do aplicador ser autoridade sanitária, fazendo com que algumas respostas do checklist possam sofrer influência relacionada a confiança do entrevistado em responder itens que envolvesse legalidade perante as legislações. Por fim, o checklist podem não ter sido aplicado em estabelecimentos que não constavam no banco de dados da VISA-BH ou não foram encontrados durante a busca ativa.

4.5 PROCESSAMENTO E ANÁLISE DE DADOS

Todos os dados coletados foram processados pelo software Epi Info™ versão 7.2 (CDC) que geraram tabelas no Excel® versão 2019 (Microsoft).

5. RESULTADOS

5.1 QUANTITATIVO DE ESTABELECIMENTO UTILIZADO NO TRABALHO

De acordo com o SISVISA-BH, levantamento realizado em outubro de 2021, foram detectados 1.762 estabelecimentos que realizam atividade de comércio varejista de carnes em Belo Horizonte. Após aplicação do filtro selecionando somente a regional Nordeste restaram 190 estabelecimentos (Tabela 6).

Tabela 6: Quantidade de estabelecimentos de comércio varejista de carnes cadastrado no SISVISA - Sistema de Vigilância Sanitária SMSA – Prodabel de Belo Horizonte, divididos por regional.

Regional	Comércio Varejista de Carne
Nordeste	190
Centro Sul	228
Venda Nova	280
Noroeste	220
Barreiro	208
Pampulha	219
Oeste	139
Norte	156
Leste	122
TOTAL	1762

Os estabelecimentos comerciais podem optar por mais de uma atividade no mesmo local, dentre elas o comércio varejista de carnes. Foi necessário excluir, já que não são objetos do trabalho, os estabelecimentos de comércio varejista de carnes que possuía outra atividade em conjunto, permanecendo somente 105 estabelecimentos, que formaram a lista inicial para aplicação do checklist no campo.

Durante o trabalho de campo foram excluídos da lista 37 estabelecimentos que encerraram as atividades ou estavam com cadastro da atividade errada, e adicionado 15 estabelecimentos que foram descobertos através da busca ativa e não constavam no SISVISA. Definiu-se a população objeto do trabalho com 83 estabelecimentos (Figura 2).

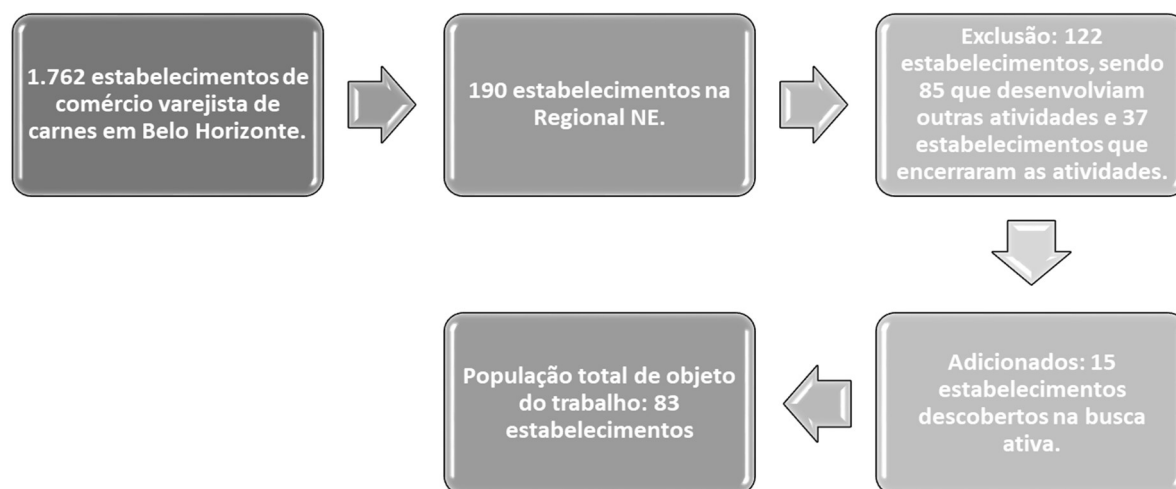


Figura 2: Fluxograma com a relação da quantidade de estabelecimentos com atividade de comércio varejista de carne, comércio varejista de carnes com outras atividades, os excluídos durante trabalho de campo e população objeto do trabalho.

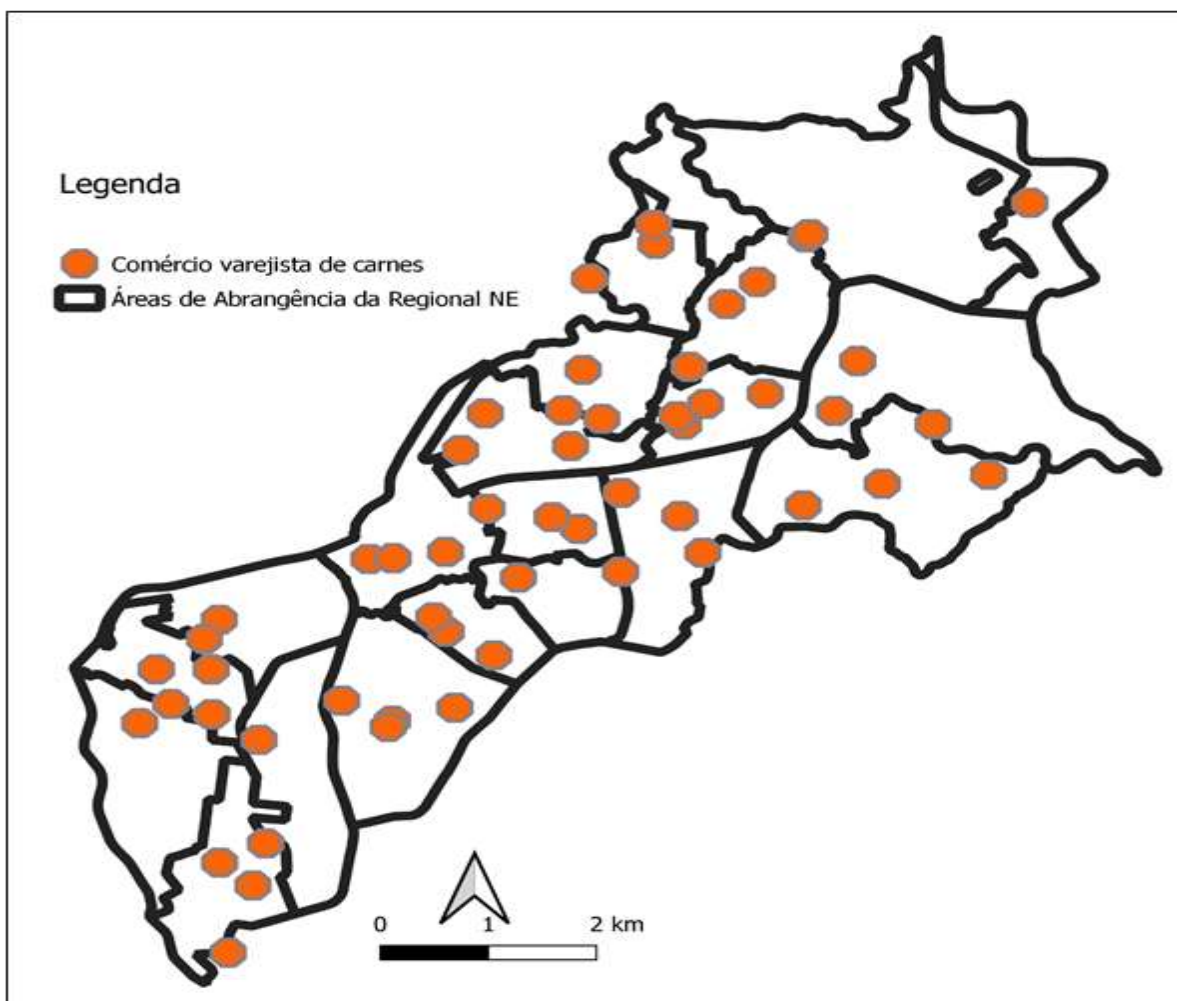


Figura 3: Distribuição geográfica dos estabelecimentos com atividade de comércio varejista de carne, selecionados como objetos desse estudo.

5.2 ESTABELECIMENTOS/INSPEÇÕES/DOCUMENTOS FISCAIS

O levantamento da quantidade de estabelecimentos, inspeções e documentos fiscais, entre janeiro de 2017 e março de 2020 apresentou os resultados, após agrupá-los de forma semestral, expostos na Tabela 7.

Tabela 7: Quantidade de estabelecimentos ao final de cada intervalo, quantidade de inspeções realizadas, e quantidade de autos de infração, termos de intimação e autos de apreensão lavrados, semestralmente, entre abril de 2017 e março de 2020.

Período	Nº de estabelecimentos ao final do período	Nº de inspeções realizadas	Nº de Autos de Infração lavrados	Nº de Termos de Intimação lavrados	Nº de Autos de Apreensão lavrados
abril 2017 – setembro	68	65	36	29	19

2017					
outubro 2017 – março 2018	74	73	20	21	14
abril 2018 – setembro 2018	90	101	27	10	13
outubro 2018 – março 2019	99	98	27	5	18
abril 2019 – setembro 2019	125	200	23	11	12
outubro 2019 – março 2020	137	81	3	3	3
Total	593	618	136	79	79

5.3 QUANTITATIVO DE ESTABELECIMENTOS QUE EXERCEM ATIVIDADE DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES.

O primeiro intervalo apurado no SISVISA-BH, abril 2017 - setembro 2017, apresentou 68 estabelecimentos com a atividade de comércio varejista de carnes, número que apresentou aumento em todos os intervalos seguintes. O aumento durante o período analisado, foi de 101,47 %, chegando 137 estabelecimentos no último intervalo, outubro 2019 - março 2020 (Figura 4).

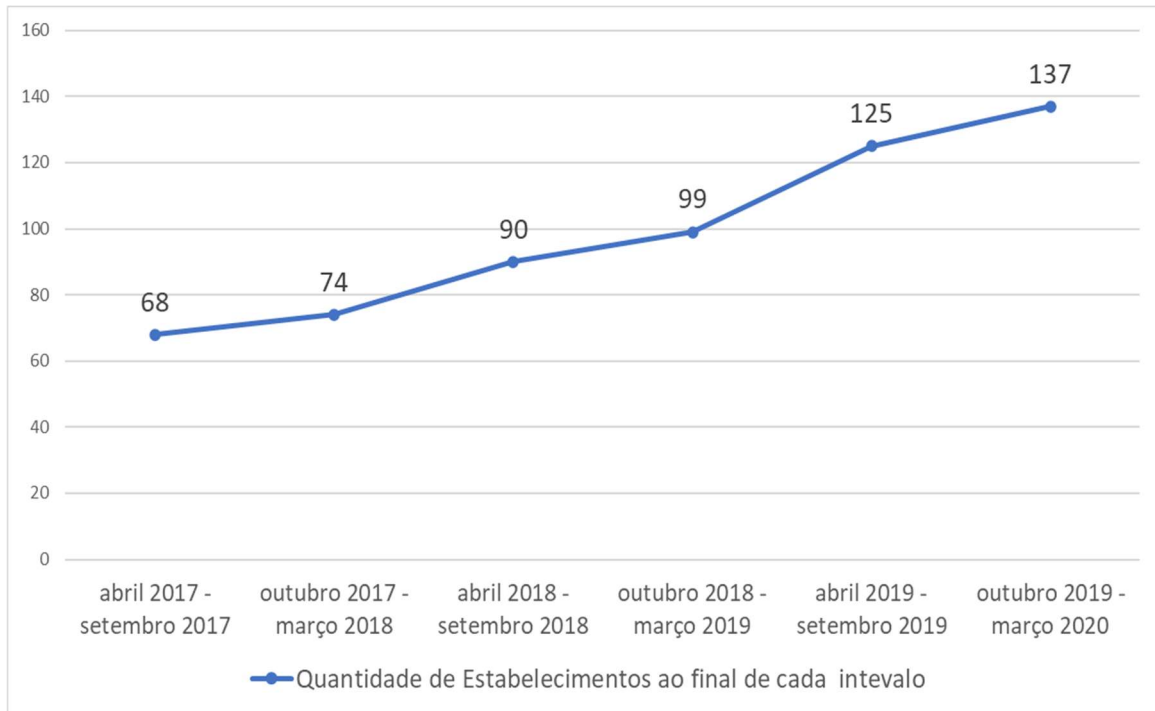


Figura 4 : Quantidade de estabelecimentos de comércio varejista de carnes, regional Nordeste de Belo Horizonte, ao final de cada intervalo, entre abril de 2017 e março de 2020.

5.4 QUANTIDADE DE INSPEÇÕES

O número total de inspeções em comércio varejista de carnes no período analisado foi de 618, com o intervalo abril 2017 - setembro 2017 apresentando menos inspeções (65), enquanto abril 2019 - setembro 2019 foi o intervalo que apresentou a maior quantidade (200). O salto no número de inspeções do intervalo abril 2019 - setembro 2019 teve influência de uma ação específica realizada nos meses de agosto e setembro de 2019, em todas as regionais de Belo Horizonte, que objetivou vistoriar 100% de todos os estabelecimentos de comércio varejista de carnes da cidade. No restante dos meses do período estudado as inspeções ocorreram de forma rotineira (Figura 5).

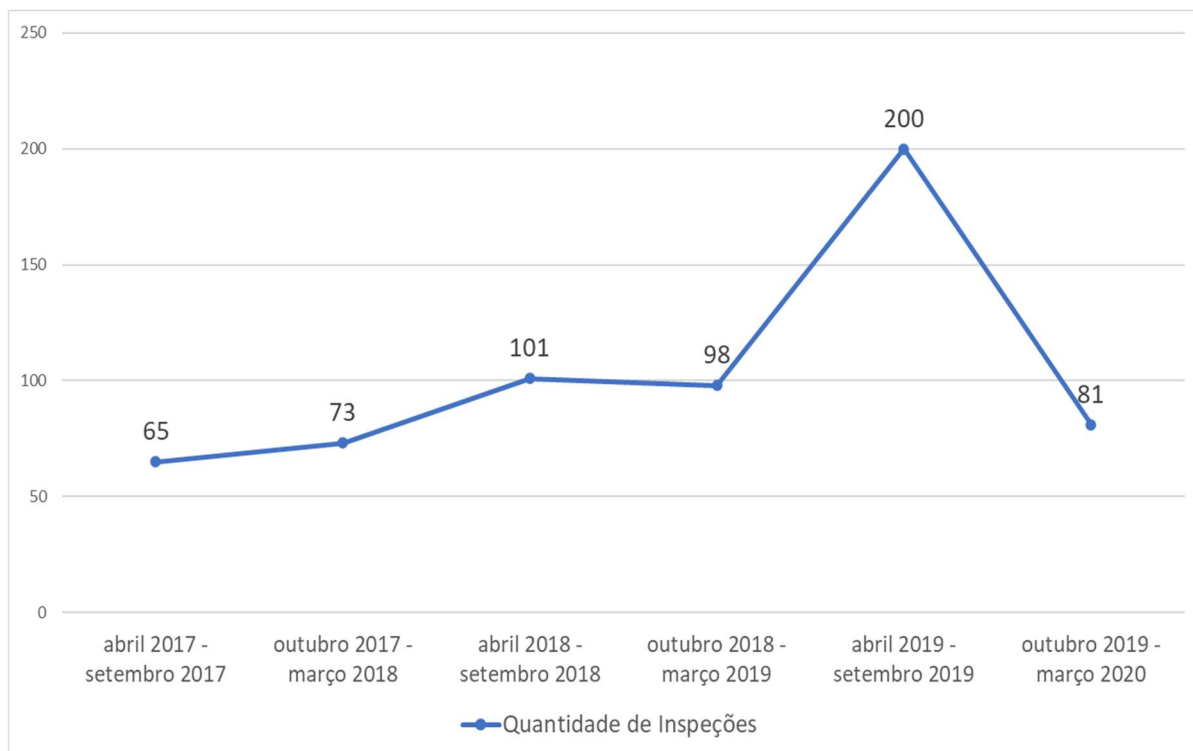


Figura 5: Quantidade de inspeções realizadas nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes – Açougue, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020.

Quando a quantidade de estabelecimentos e inspeções são colocadas em um mesmo gráfico percebe-se que as linhas da quantidade de inspeção e de estabelecimentos cresceram juntas entre os períodos de abril 2017 - setembro 2017 e outubro 2018 - março 2019, sempre apresentando números próximos. O intervalo abril 2019 - setembro 2019 continuou apresentando crescimento para as duas variáveis, mas com as inspeções evoluindo bem acima do número de estabelecimentos, devido a ação específica que ocorreu em toda cidade objetivando vistoriar 100% dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes da cidade. No último intervalo, outubro 2019 - março 2020, após o fim do período de adequação a Resolução nº 6693/19, as inspeções caíram a níveis anteriores ao intervalo abril 2018 - setembro 2018, enquanto a quantidade de estabelecimentos continuou evoluindo, chegando a 137 (Figura 6).

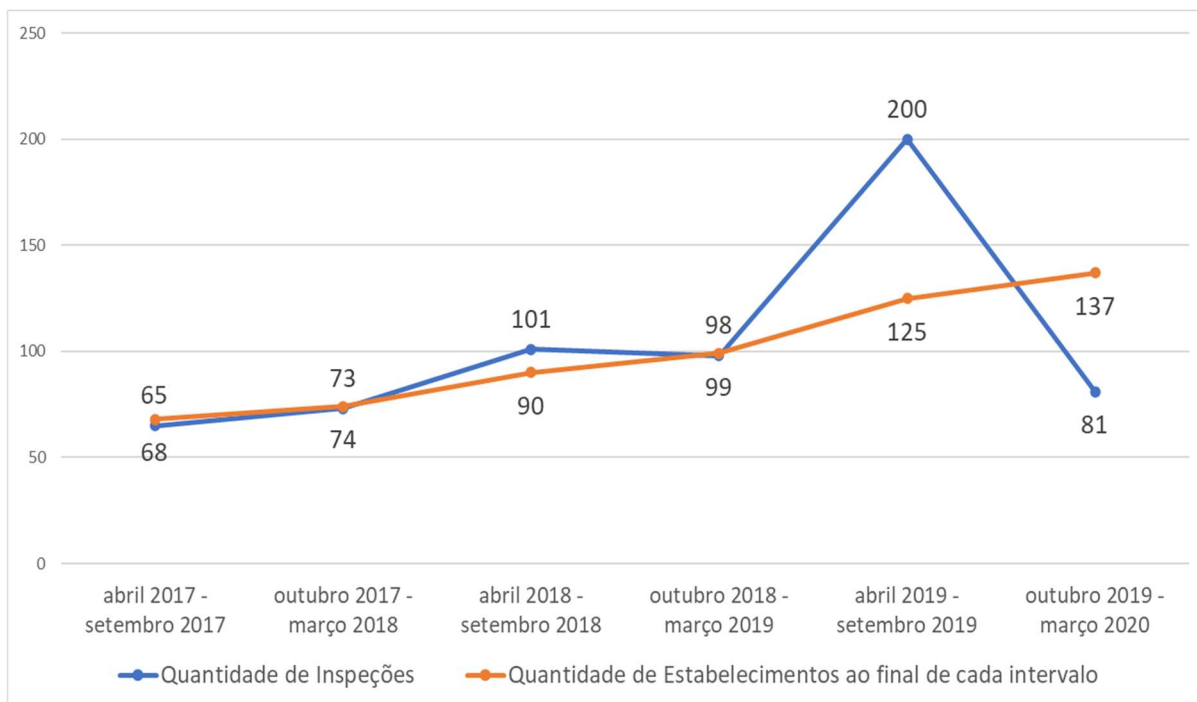


Figura 6: Evolução da quantidade de inspeções e estabelecimentos de comércio varejista de carnes, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020.

Ainda sobre estabelecimento/inspeção, entre os intervalos abril 2017 - setembro 2017 e outubro 2018 - março 2019 a relação era de aproximadamente uma inspeção para cada estabelecimento semestralmente, com o intervalo abril 2018 – setembro 2018 apresentando em alguns estabelecimentos mais de uma inspeção no período. No intervalo abril 2019 - setembro 2019 ocorreu 1,6 inspeções para cada estabelecimento, devido a ação específica ocorrida em toda cidade. No intervalo após o período de adequação à Resolução nº 6693/19, outubro 2019 - março 2020, caiu para 0,59 inspeções por estabelecimento (Figura 7).

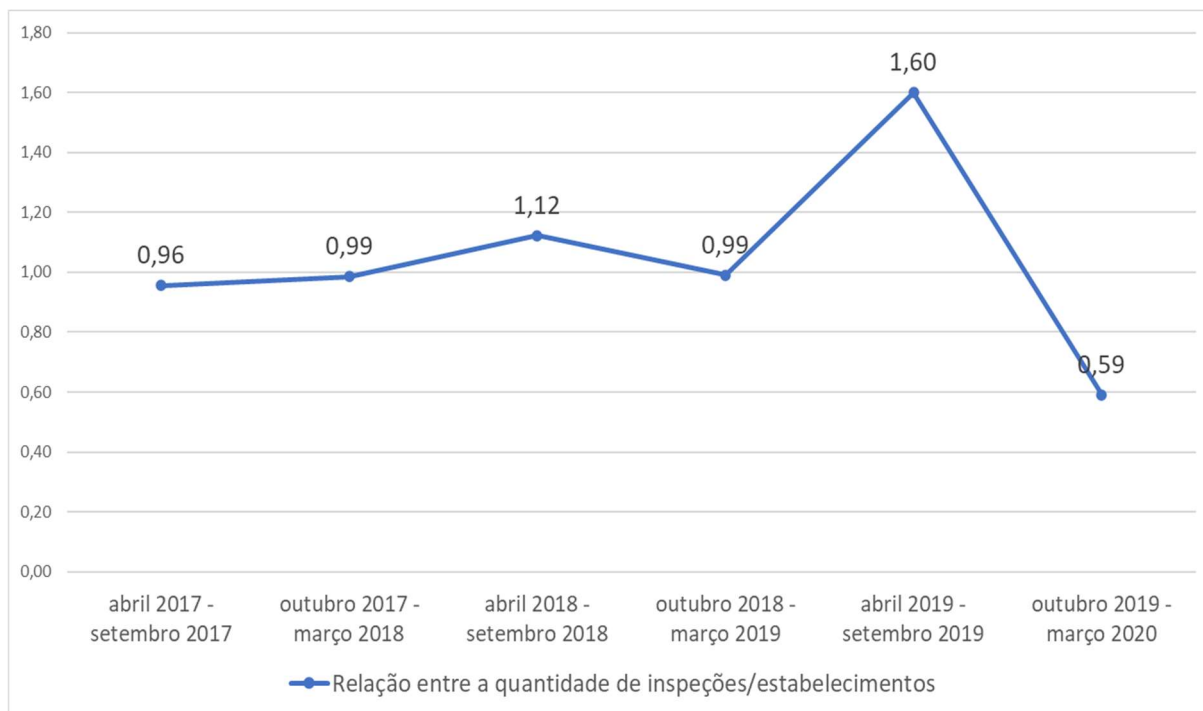


Figura 7: Relação entre a quantidade de inspeções/estabelecimentos no Comércio Varejista de Carne - Açougue, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020.

5.5 QUANTIDADE DE AUTOS DE INFRAÇÃO

Durante todo período analisado foram lavrados 136 autos de infrações com o primeiro intervalo, abril 2017 - setembro 2017 apresentando 36 autos lavrados. No intervalo seguinte, outubro 2017 - março 2018, caiu para 20, permanecendo entre 23 e 27 até o intervalo abril 2019 - setembro 2019. No último intervalo, outubro 2019 - março 2020, pós adequação à Resolução 6693, chegou à quantidade de três autos de infração lavrados em seis meses (Figura 8).

Quando analisado junto com a quantidade de inspeções dentro de cada intervalo, o percentual de estabelecimentos inspecionados que ocorreu lavratura de auto de infração caiu de 55,38%, no primeiro intervalo, abril 2017 - setembro 2017, para 3,70 % no último intervalo, outubro 2019 - março 2020. Manteve estável entre os intervalos outubro 2017 - março 2018 e outubro 2018 - março 2019. No intervalo em que a Resolução nº 6693/19 entrou em vigor a porcentagem de inspeções com lavratura de autos de infração foi a 11,5%, e a partir do momento que as adequações passam serem exigidas chegou a 3,7% (Figura 9).

5.6 QUANTIDADE DE TERMOS DE INTIMAÇÃO

A quantidade de termos de intimação lavrados durante o período analisado apresentou queda no decorrer do tempo, com exceção do intervalo abril 2019 - setembro 2019 em que ocorreu aumento de seis termos de intimação quando comparado ao intervalo anterior, passando de cinco para 11 termos lavrados. No primeiro intervalo, abril 2017 - setembro 2017, foram lavrados 29 termos, chegando a somente três no último intervalo, quando as adequações preconizadas pela Resolução nº 6693/19 poderiam ser exigidas (Figura 8).

Considerando as inspeções realizadas, o percentual de inspeções em que ocorreu lavratura de termo de intimação caiu de 44,62% no primeiro intervalo abril 2017 - setembro 2017, para 28,77% no intervalo seguinte, e chegando a 9,90% no intervalo abril 2018 - setembro 2018. Após este período a porcentagem de inspeções com lavratura de termo de intimação manteve-se estável, apresentando leve queda no último intervalo, outubro 2019 - março 2020, quando os estabelecimentos já poderiam ser cobrados em relação as exigências da Resolução nº 6693/19 (Figura 9).

5.7 QUANTIDADE APREENSÕES

Entre os intervalos, abril 2017 - setembro 2017 e outubro 2018 - março 2019 a quantidade de autos de apreensão lavrados permaneceu sempre entre 13 e 19 a cada intervalo de seis meses. No intervalo em que a Resolução nº 6693/19 foi promulgada, abril 2019 - setembro 2019, caiu para 12 e quando as exigências já poderiam ser cobradas, entre outubro 2019 - março 2020, as lavraturas caíram para três (Figura 8).

Como aconteceu no percentual de inspeção que ocorreu lavratura de auto de infração e termo de intimação, o auto de apreensão também apresentou uma tendência de queda, com o último intervalo apresentando 3,7% das inspeções com auto de apreensão lavrado. O primeiro intervalo, abril 2017 - setembro 2017, teve 29,23% das inspeções com auto lavrado, diminuindo para 19,18% no intervalo outubro 2017 - março 2018, e 12,87% no intervalo abril 2018 - setembro 2018. Apresentou crescimento no intervalo outubro 2018 - março 2019 para novamente voltar a diminuir de forma mais acentuada a partir da promulgação da Resolução nº 6693/19, intervalo abril 2019 - setembro 2019, até alcançar os 3,7% no último intervalo, quando as exigências já poderiam ser cobradas (Figura 9).

Quando analisadas em conjunto, a lavratura de autos de infração, autos de apreensão e termo de intimação, apresentam padrão similar. Comparando o primeiro intervalo com último, ou seja, do início do período de estudo até o final, ocorreu uma queda abrupta na lavratura de

todos os documentos fiscais. No último intervalo, outubro 2019 - março 2020, todos apresentaram queda e terminaram o período com a mesma porcentagem de inspeções com lavratura de documento fiscal, somente 3,70% (Figura 9).

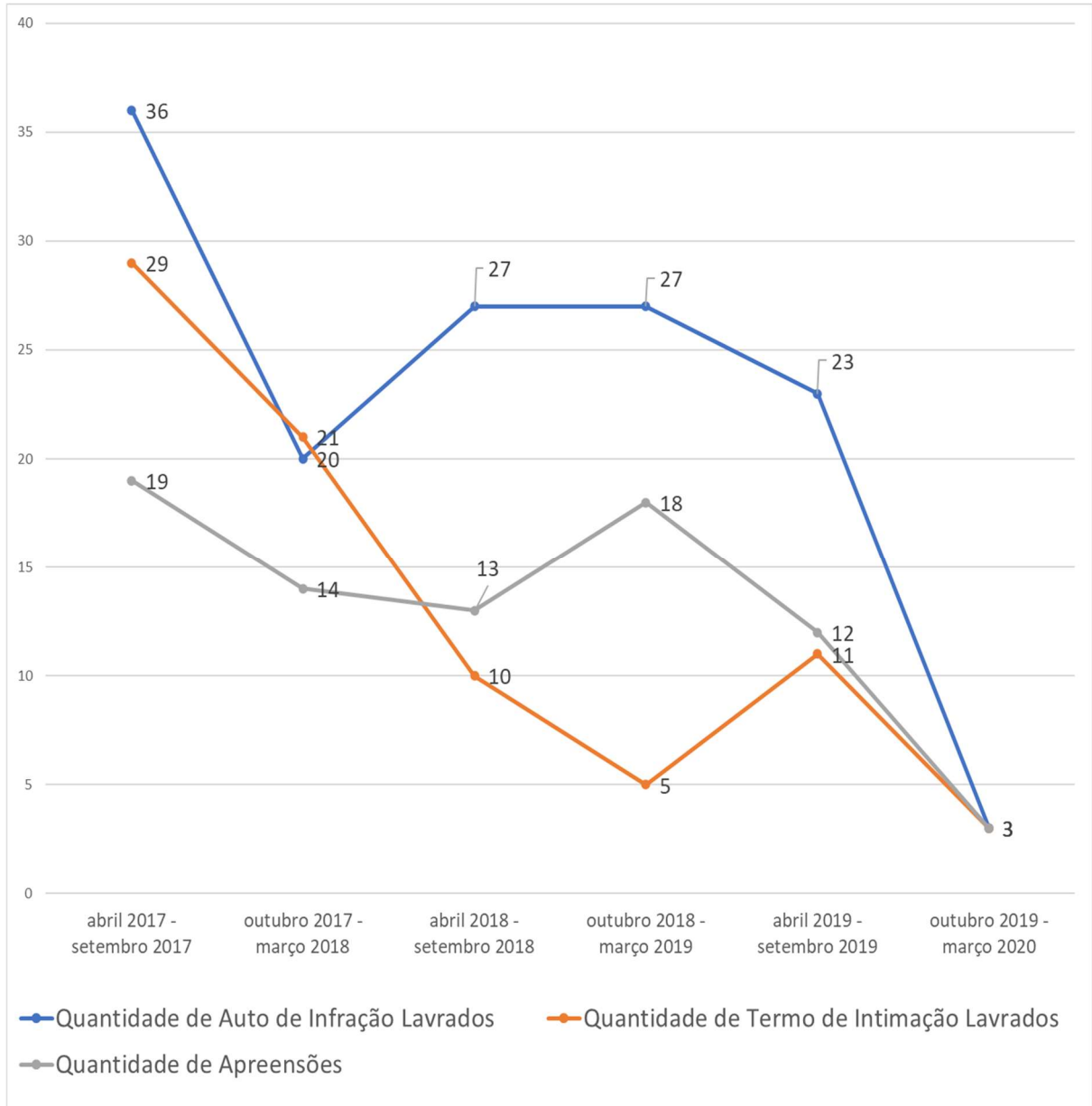


Figura 8: Quantidade de autos de auto de infração, termo de intimação e auto de apreensão lavrados em estabelecimentos de Comércio Varejista de Carne - Açougue, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020.

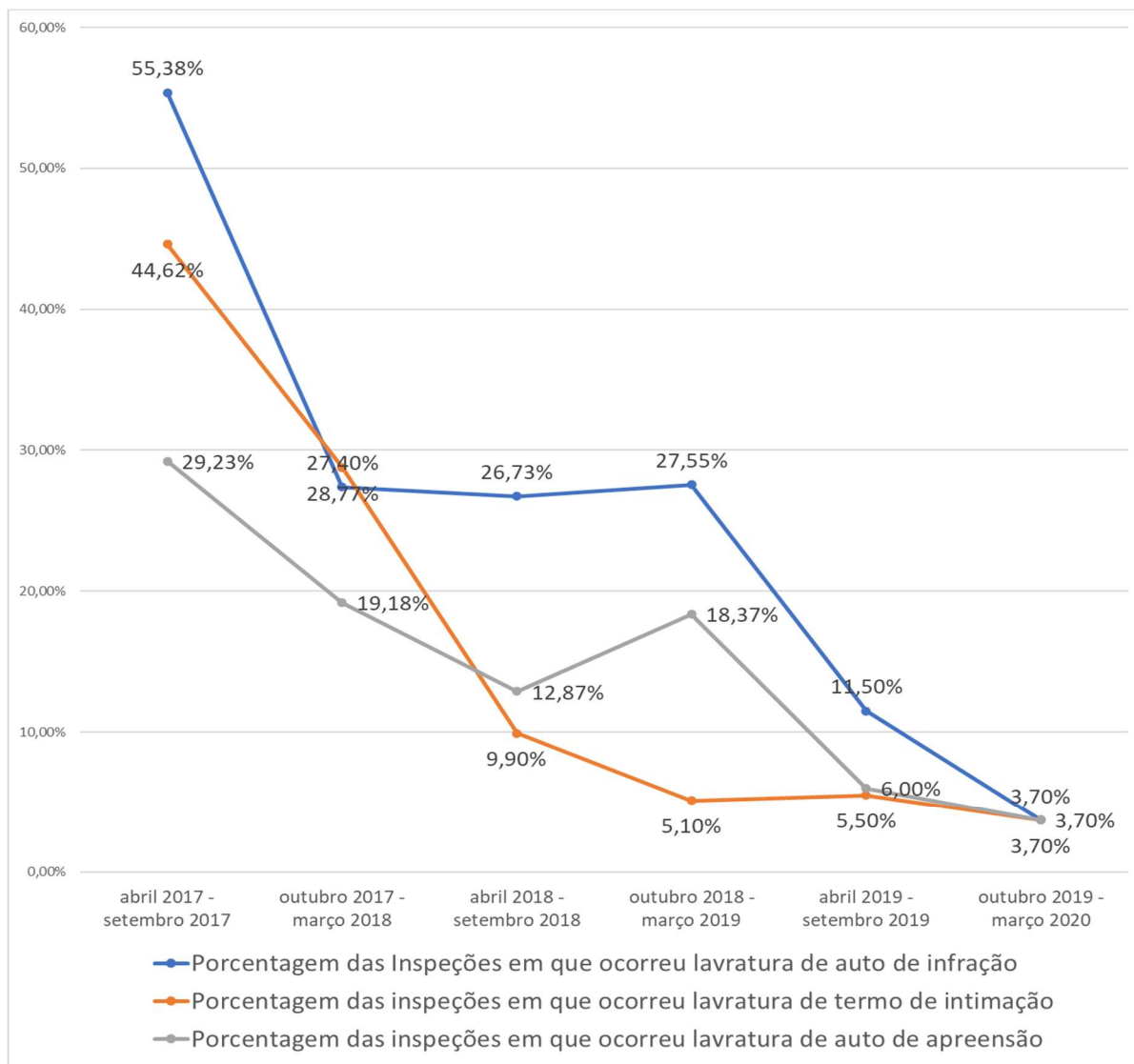


Figura 9: Porcentagem das inspeções em que ocorreu lavratura de auto de infração, auto de apreensão e termo de intimação nos estabelecimentos de Comércio varejista de carnes, regional Nordeste de Belo Horizonte, entre abril de 2017 e março de 2020.

5.8 CHECKLIST

O trabalho de campo, com aplicação do checklist, ocorreu em todos os 83 estabelecimentos de comércio varejista de carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte. Destes, 77 (92,77%) manipulam e seis (7,23%) não fazem qualquer tipo de manipulação. Em relação a desossa, 13 (15,66%) adquirem a carne já desossada e 70 (84,34%) compram a carcaça ou parte para desossar. Os produtos elaborados no próprio local e vendidos através do sistema de autosserviço estão presentes em 33 (39,76%) estabelecimentos. A carne moída é vendida previamente moída em 45 (54,22%), enquanto a moagem na presença do consumidor ocorre em 38 (45,78%) estabelecimentos. A presença do médico veterinário como responsável foi

verificada em somente quatro (4,82%) estabelecimentos. Estabelecimentos com sala climatizada que mantenha a temperatura a 16°C somaram somente 10 (12,05%). Dos produtos elaborados no próprio local, o mais frequente foi a linguiça, presente em 52 (62,65%) estabelecimentos, seguido pela carne de salga (42 - 50,6%), frango a passarinho (35 - 42,17%), carnes recheadas (33 - 39,76%), carnes temperadas (32 - 38,55%), almondega (28 - 33,73%), espetinho de carne (24 - 28,92%), hambúrguer (22 - 26,51%) e medalhão de carne (16 - 19,28%). Dos 83 estabelecimentos, 66 (79,52%) produzem ao menos um destes produtos (Tabela 8).

Tabela 8: Resultado do checklist aplicado nos 83 estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte.

Perguntas	n = 83 (100%) estabelecimentos	
	SIM Frequência (%)	NÃO Frequência (%)
Ocorre manipulação?	77 (92,77%)	6 (7,23%)
Faz desossa?	70 (84,34%)	13 (15,66%)
Venda através do autosserviço dos produtos elaborados/manipulados no local?	33 (39,76%)	50 (60,24%)
A carne é moída somente na presença do consumidor?	38 (45,78%)	45 (54,22%)
Possui Responsável Técnico médico veterinário?	4 (4,82%)	79 (95,18%)
Possui área climatizada, com equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente com 16°C?	10 (12,05%)	73 (87,95%)
Produz no local almondega?	28 (33,73%)	55 (66,27%)
Produz no local carnes temperadas?	32 (38,55%)	51 (61,45%)
Produz no local carnes recheadas?	33 (39,76%)	50 (60,24%)
Produz no local frango a passarinho?	35 (42,17%)	48 (57,83%)
Produz no local hambúrguer?	22 (26,51%)	61 (73,49%)
Produz no local linguiça?	52 (62,65%)	31 (37,35%)
Produz no local espetinho de carnes?	24 (28,92%)	59 (71,08%)
Produz no local carne de salga?	42 (50,60%)	41 (49,40%)
Produz no local medalhão de carnes?	16 (19,28%)	67 (80,72%)
Total de estabelecimentos que produzem ao menos um produto da lista de transformação artesanal?	66 (79,52%)	17 (20,48%)

Os estabelecimentos que constam nas respostas do checklist como ausentes de manipulação não precisam cumprir as exigências do checklist, portanto não serão foco do estudo. Excluindo os seis estabelecimentos que não manipulam restam 77. Desta forma, considerando somente os 77 estabelecimentos que manipulam, a porcentagem de estabelecimento que desossa aumenta de 84,34% para 90,91%, os que elaboram para vender pelo sistema de autosserviço de 39,76% para 42,86%, a venda de carne moída na presença do consumidor de 45,78% para 49,35%, a presença do médico veterinário como responsável

técnico de 4,82% para 5,19% e sala climatizada com equipamento de frio que mantenha temperatura a 16°C de 12,05% para 12,99%. Em relação aos tipos de produtos produzidos no próprio local, a porcentagem de linguiça cresceu de 62,65% para 67,53%, a carne de salga de 50,6% para 54,55%, frango a passarinho de 42,17% para 45,45%, carnes recheadas de 39,76% para 42,86%, carnes temperadas de 38,55% para 41,56%, almôndega de 33,73% para 36,36%, espetinho de carne de 28,92% para 31,17%, hambúrguer de 26,51% para 28,57% e medalhão de carne de 19,28% para 20,76%. A porcentagem sobre os estabelecimentos que produzem ao menos um dos produtos da lista de transformação artesanal aumentou de 79,52% para 85,71% (Tabela 9).

Tabela 9: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente os 77 estabelecimentos que manipulam.

Perguntas	n = 77 (100%) estabelecimentos	
	SIM Frequência (%)	NÃO Frequência (%)
Faz desossa?	70 (90,91%)	7 (9,09%)
Venda através do autosserviço dos produtos elaborados/manipulados no local?	33 (42,86%)	44 (57,14%)
A carne é moída somente na presença do consumidor?	38 (49,35%)	39 (50,65%)
Possui Responsável Técnico médico veterinário?	4 (5,19%)	73 (94,81%)
Possui área climatizada, com equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente com 16°C?	10 (12,99%)	67 (87,01%)
Produz no local almondega?	28 (36,36%)	49 (63,64%)
Produz no local carnes temperadas?	32 (41,56%)	45 (58,44%)
Produz no local carnes recheadas?	33 (42,86%)	44 (57,14%)
Produz no local frango a passarinho?	35 (45,45%)	42 (54,55%)
Produz no local hambúrguer?	22 (28,57%)	55 (71,43%)
Produz no local linguiça?	52 (67,53%)	25 (32,47%)
Produz no local espetinho de carnes?	24 (31,17%)	53 (68,83%)
Produz no local carne de salga?	42 (54,55%)	35 (45,45%)
Produz no local medalhão de carnes?	16 (20,78%)	61 (79,22%)
Total de estabelecimentos que produzem ao menos um produto da lista de transformação artesanal?	66 (85,71%)	11 (14,29%)

Para os 66 estabelecimentos que responderam elaborar ao menos um dos produtos da lista de transformação artesanal, foram verificadas as exigências para execução da atividade de acordo com a Resolução nº 7123/20. Somente sete (10,61%) estabelecimentos elaboram com venda compatível em 24 horas, e 55 (83,33%) elaboram sem respeitar o prazo. Responderam produzir somente carne de salga quatro (6,06%) dos estabelecimentos, e como neste caso o prazo para venda é de quatro dias foi considerado não se aplica. Estabelecimentos que elaboram

e vendem os produtos no próprio local totalizam 64 (96,97%), e dois (3,03%) repassam para venda em outros estabelecimentos. Além de elaborar, 34 (51,52%) mantém congelado, e 32 (48,48%) não utilizam esta forma de conservação para os produtos. A utilização de aditivos ou qualquer outro ingrediente com finalidade de prolongar a validade da carne e subprodutos é praticada por 50 (75,76%) estabelecimentos, enquanto 16 (24,24%) não utilizam. A presença de uma área específica para elaboração foi verificada em nove (13,64%) estabelecimentos, enquanto 53 (80,3%) elaboram em área comum. Possuem área climatizada com equipamento que mantém temperatura em 16°C para elaboração 10 (15,15%) estabelecimentos, e 56 (84,85%) elaboram em temperatura ambiente (Tabela 10).

Tabela 10: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente 66 os estabelecimentos que produzem ao menos um produto da lista de transformação artesanal.

Perguntas	n = 66 (100%) estabelecimentos		
	SIM Frequência (%)	NÃO Frequência (%)	Não se aplica
A elaboração dos produtos é compatível com a venda em 24 horas?	7 (10,61%)	55 (83,33%)	4 (6,06%)
Produtores elaborados no local são comercializados somente no próprio estabelecimento?	64 (96,97%)	2 (3,03%)	0
Mantém congelado produto elaborado no local?	34 (51,52%)	32 (48,48%)	0
Possui aditivo ou qualquer ingrediente com a função de prolongar a validade da carne e subprodutos?	50 (75,76%)	16 (24,24%)	0
Possui área específica para elaboração de produtos constantes da lista de produtos de transformação artesanal?	9 (13,69%)	53 (80,30%)	4 (6,06%)
Possui área climatizada, com equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente com 16°C?	10 (15,15%)	56 (84,85%)	0

Estabelecimentos de comércio varejista de carnes que fazem desossa somam 70, destes, 10 (14,29%) possui área climatizada, com equipamento de frio que mantém a temperatura ambiente em 16 °C e 60 (85,71%) desossam em temperatura ambiente (Tabela 11).

Tabela 11: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente os 70 estabelecimentos que fazem a desossa.

Pergunta	n = 70 (100%) estabelecimentos	
	SIM Frequência (%)	NÃO Frequência (%)

A elaboração dos produtos é compatível com a venda em 24 horas?	10 (14,29%)	60 (85,71%)
---	-------------	-------------

Produzem carne de salga 42 estabelecimentos de comércio varejista de carnes. Destes, 18 (42,86%) comercializam as carnes de salga em até 4 dias da data de fabricação, e 24 (57,14%) não respeitam o prazo. Somente dois (4,76%) estabelecimentos dispõem de uma estrutura específica e exclusiva contendo no mínimo duas áreas específicas, uma para preparo e salga da carne e outra para secagem, e 40 (95,24%) estabelecimentos preparam sem a existência dessa área (Tabela 12).

Tabela 12: Resultado do checklist aplicado nos estabelecimentos de Comércio Varejista de Carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte considerando somente os estabelecimentos que produzem carne de salga.

Perguntas	n = 42 (100%) estabelecimentos	
	SIM Frequência (%)	NÃO Frequência (%)
São comercializadas em até quatro dias a partir da data de fabricação?	18 (42,86%)	24 (57,14%)
Existe estrutura específica e exclusiva contendo no mínimo duas áreas específicas, uma para preparo e uma para secagem?	2 (4,76%)	40 (95,24%)

Considerando as respostas do checklist aplicado nos 77 estabelecimentos que manipulam, e o Decreto nº 5616/87, principal legislação municipal sobre as exigências específicas para o comércio varejista de carnes, somente quatro (5,19%) cumprem integralmente as exigências do Decreto e 73 (94,81%) possuem instalações e práticas em desacordo com a legislação (Tabelas 13 e 14).

Tabela 13: Estabelecimentos que atendem, de acordo com a respostas do checklist, todas as exigências do Decreto Municipal nº 5616, de 15 de maio de 1987.

n = 77 (100%) estabelecimentos	
ATENDE Frequência (%)	NÃO ATENDE Frequência (%)
4 (5,19%)	73 (94,81%)

Tabela 14: Itens Conformes e não conformes de todos os estabelecimentos de acordo com o Decreto Municipal nº 5616, de 15 de maio de 1987.

Estabelecimento	P3	P4	P6A	P6B	P6C	P6D	P6E	P6F	P6G	P6H	P6I	P11	Cumpre o decreto?
1	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
2	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
3	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
4	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
5	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
6	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
7	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
8	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
9	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
10	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
11	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
12	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
13	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
14	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
15	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
16	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
17	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
18	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
19	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
20	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
21	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
22	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
23	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
24	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
28	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
29	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
30	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO
31	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
32	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	SIM
33	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	SIM
34	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
35	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
36	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
37	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
38	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
39	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
40	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
41	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
42	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
43	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
44	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	SIM
45	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
46	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
47	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO
48	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
49	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
51	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
52	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
53	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
54	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
55	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
56	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
57	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
58	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
59	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
60	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
61	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
62	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
63	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
64	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
65	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
66	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
67	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
68	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
69	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO
70	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
71	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
72	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
73	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
74	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
75	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
76	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
77	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	NÃO
78	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
81	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	-	SIM
82	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO
83	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO

 = Item não conforme
 = Item Conforme
 = Conforme para todos itens
 --- = Não se aplica

P3 = Venda através do autosserviço dos produtos elaborados/manipulados no local?
 P4 = A carne é moída somente na presença do consumidor?
 P6A = Produz no local almôndega?
 P6B = Produz no local carnes temperadas?
 P6C = Produz no local carnes recheadas?
 P6D = Produz no local frango a passarinho?
 P6E = Produz no local hambúrguer?
 P6F = Produz no local linguiça de carne de frango, boi, suína ou mista frescal?

P6H = Produz no local carnes de salga?
 P7 = Possui área climatizada, com equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente com 16 °C na área de produção?
 P8 = A elaboração dos produtos é compatível com a venda em 24 horas?
 P9 = Produtos elaborados no local são comercializados somente no próprio estabelecimento?
 P11 = Existe adição de ingredientes diferente de sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais?

Quando se utiliza as respostas do checklist e a Resolução nº 7123/20 para verificação do cumprimento das exigências pelos 77 estabelecimentos de Comércio varejista de carnes que manipulam, nenhum cumpre integralmente as exigências (Tabela 15 e 16).

Tabela 15: Estabelecimentos que atendem, de acordo com as respostas do checklist, todas as exigências da Resolução SES/MG N.º 7123, de 27 de maio de 2020.

n = 77 (100%) estabelecimentos	
ATENDE Frequência (%)	NÃO ATENDE Frequência (%)
0	77 (100%)

Tabela 16: Itens Conformes e não conformes de todos os estabelecimentos de acordo com a Resolução SES/MG N.º 7123, de 27 de maio de 2020.

Estabelecimento	P4	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	CUMPRE A RESOLUÇÃO ?
1	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
2	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
3	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
4	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
5	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
6	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
7	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
8	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
9	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
10	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
11	NÃO	NÃO	---	SIM	NÃO	NÃO	---	SIM	NÃO	NÃO
12	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
13	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
14	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
15	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
16	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
17	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
18	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO
19	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
20	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
21	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
22	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
23	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
24	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
28	SIM	NÃO	---	SIM	NÃO	NÃO	---	SIM	NÃO	NÃO
29	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
30	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
31	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	---	---	NÃO
32	SIM	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
33	SIM	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
34	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
35	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
36	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
37	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
38	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
39	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
40	SIM	NÃO	---	SIM	NÃO	NÃO	---	NÃO	NÃO	NÃO
41	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
42	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
43	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
44	SIM	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
45	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	---	---	NÃO
46	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
47	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
48	NÃO	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
49	NÃO	NÃO	---	SIM	NÃO	NÃO	---	NÃO	NÃO	NÃO
51	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	---	---	NÃO
52	SIM	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
53	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
54	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
55	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	---	---	NÃO
56	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	---	---	NÃO
57	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
58	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
59	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
60	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
61	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	---	---	NÃO
62	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
63	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
64	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
65	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
66	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
67	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	---	---	NÃO
68	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
69	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	---	---	NÃO
70	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
71	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
72	SIM	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
73	SIM	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
74	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
75	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
76	NÃO	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
77	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
78	SIM	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
81	SIM	NÃO	---	---	---	---	---	---	---	NÃO
82	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO
83	NÃO	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO

 = Item não conforme = Item Conforme = Conforme para todos itens --- = Não se aplica

P4 = A carne é moída somente na presença do consumidor?

P7 = Possui área climatizada, com equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente com 16 °C na área de produção?

P8 = A elaboração dos produtos é compatível com a venda em 24 horas?

P9 = Produtos elaborados no local são comercializados somente no próprio estabelecimento?

P10 = Possui produto elaborado no local congelado?

P11 = Existe adição de ingredientes diferente de sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais?

P12 = Possui aditivo/ingrediente com a função de prolongar a validade da carne e subprodutos?

P13 = Possui área específica para elaboração de produtos?

P14 = As carnes de salga são comercializadas em até 4(quatro) dias a partir da data de fabricação?

6. DISCUSSÃO

6.1 ESTABELECIMENTOS/INSPEÇÕES/DOCUMENTOS FISCAIS

A Resolução nº 6693/19 entrou em vigência na data da sua publicação, com os estabelecimentos tendo mais 180 dias para fazer as adequações necessárias, como também os fiscais sanitários só poderiam exigir o cumprimento após este prazo, a partir do início de outubro 2019.

6.1.1 ESTABELECIMENTOS

O aumento, entre abril de 2017 e março de 2020, de 101,47% na quantidade de estabelecimentos cadastrados no SISVISA-BH, que exercem a atividade de comércio varejista de carnes, coincide com a introdução das novas legislações sobre classificação de grau de risco, como a RDC nº 153/17, IN nº 66/20, de 1º de setembro de 2020, Decreto nº 17012/18, e Portaria SMSA/SUS-BH nº 0423/2018. Com estas novas legislações, as inspeções para funcionamento e obtenção do Alvará de Autorização Sanitária para as atividades classificadas como de alto risco continuaram a ser obrigatórias, com o fiscal sanitário aplicando um roteiro para verificação das conformidades. Os estabelecimentos quando classificados como de baixo risco ficaram isentos da necessidade de inspeção pelo fiscal sanitário para o funcionamento e obtenção do Alvará de Autorização Sanitária, com o roteiro de conformidades sendo preenchido pelo próprio requerente. As solicitações para o alto e baixo risco passaram a ser realizadas pela internet.

A facilidade para o cadastro e obtenção do Alvará de Autorização Sanitária junto a Vigilância Sanitária simplificou e desburocratizou o processo, o que conseqüentemente, levou a um crescimento considerável do número de estabelecimentos cadastrados nos bancos de dados, que anteriormente eram desconhecidos pela VISA. O processo de desburocratização e simplificação no cadastramento das empresas e obtenção dos alvarás de licenciamento é entendida por Bondarovsky e colaboradores (2015) como importante para aumentar eficiência, eficácia, efetividade, celeridade e simplicidade do processo, melhorando assim o ambiente de negócios. No entanto, ressalta-se que devido às condições higiênico-sanitárias, estabelecimentos que não teriam o alvará liberado pelo fiscal, adquiriram o alvará devido a facilitação do processo e dispensa de inspeção sanitária prévia, devido à declaração como de baixo risco. A obtenção do alvará sanitário não indica necessariamente que o estabelecimento está em condições ideais, mas sim que o responsável pelo estabelecimento preencheu o

questionário de auto inspeção de forma a obter o alvará, o que pode não retratar a situação real. Para coibir este tipo de atitude, quando a Vigilância identificar estes casos, o responsável deverá ter o alvará cassado e ser punido para que tal situação não se repita.

6.1.2 INSPEÇÕES E ESTABELECIMENTOS

A partir do intervalo outubro 2019 a março 2020, os estabelecimentos ficaram obrigados a cumprir a Resolução nº 6693/19, e o fiscal sanitário a exigir as adequações, com isso esse número passou para 0,59 inspeções para cada estabelecimento, já que com o Decreto nº 5616/87 ainda vigente, o fiscal sanitário não sabendo qual legislação seguir passou a evitar estes locais. Esta afirmação decorre pelo fato de o autor fazer parte da equipe da Vigilância Sanitária da regional Nordeste e presenciar tais atitudes. Seguindo a mesma linha Moriconi e Moriconi, 2021 alertam que a insegurança jurídica prejudica as autoridades sanitárias, que têm sua atividade sujeita a questionamentos. Com a menor presença do fiscal sanitário nos estabelecimentos, irregularidades higiênico-sanitárias deixam de ser corrigidas, permitindo que chegue aos consumidores produtos sem a devida segurança. A relação de 1,6 inspeções por estabelecimento ocorrida no intervalo, abril 2019 - setembro 2019, foi uma distorção ocorrida devido a uma ação programada no comércio varejista de carnes de toda cidade que objetivou vistoriar 100% dos estabelecimentos nos meses de agosto e setembro, causando uma elevação incomum no número de inspeções.

Além da Resolução nº 6693/19 a diminuição da relação inspeção/estabelecimento sofreu influência também das legislações de grau de risco que desobrigam a inspeção nos estabelecimentos de baixo risco para liberação do alvará sanitário. Deve-se também ao desfalque no quadro de fiscais sanitários no município de Belo Horizonte que ocorre a cada ano por aposentadoria.

6.1.3 AUTO DE INFRAÇÃO

A queda na quantidade de autos de infração lavrados durante as inspeções, entre abril de 2017 e março de 2020 foi de 91,65 %, passando de 36 autos para apenas três. No último intervalo, outubro 2019 – março 2020, que representa o momento em que os fiscais sanitários passaram a poder exigir adequações/e ou permitir atividades da Resolução nº 6693/19, ocorreram somente três lavraturas de autos de infração, contra 23 do intervalo anterior, abril 2019 – setembro de 2019, o que representa uma queda de 87%.

O Decreto nº 5616/87, ao contradizer a Resolução provoca grande insegurança nos fiscais sanitários que não sabem como atuar. Como exemplo podemos citar a Resolução nº

6693/19 que permite a elaboração de frango a passarinho dentro do estabelecimento, enquanto Decreto nº 5616/87 proíbe qualquer tratamento a carne. Uma das atribuições do fiscal sanitário é iniciar um procedimento administrativo com a lavratura do auto de infração para coibir e/ou punir determinada atividade ilegal, mas como não se sabe qual legislação seguir acaba se abstendo da decisão para que a mesma não seja equivocada, ou que possa causar prejuízos ao contribuinte. A Lei nº 7031/96 conceitua o auto de infração como o documento fiscal que dá início a procedimentos administrativos relacionados a questões sanitárias. É lavrado quando constatado transgressão a dispositivos relacionados a proteção, promoção e recuperação da saúde constante em legislações vigentes relacionadas a questões sanitárias. A Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 normatiza o auto de infração como o documento que dá início a um processo administrativo sanitário, lavrado pela autoridade sanitária, fundamentado nas normas sanitárias, onde serão descritas as infrações constatadas. O Manual de Processo Administrativo Sanitário complementa explicando que a observância de todos os requisitos legais para sua confecção é de extrema relevância, tendo em vista que, como peça inaugural do Processo Administrativo Sanitário, vincula todo o procedimento subsequente (Brasil, 1977; Belo Horizonte, 1996; Do Sul, 2010).

Para eliminar a hipótese de a quantidade de auto de infração ter diminuído devido exclusivamente a queda no número de inspeções, foi realizada uma análise da quantidade de autos lavrados por inspeção. O intervalo inicial do período de estudo, abril 2017 – setembro 2017, mostra que em 55,38% das inspeções ocorreram lavratura de auto de infração. A partir da promulgação da Resolução nº 6693/19 a porcentagem de inspeções com lavratura caiu para 11,50%, e após o período de carência para as adequações, intervalo outubro 2019 a março 2020, chegou a 3,70%.

6.1.4 TERMO DE INTIMAÇÃO

O termo de intimação é lavrado nos estabelecimentos de comércio varejista de carnes em caso de não conformidade relacionada a condições físicas dos estabelecimentos, equipamentos e veículos de transporte. Sua lavratura apresentou queda acentuada de 29 autos lavrados para três durante todo período de estudo, entre abril de 2017 e março de 2020, o que representa uma queda de 89,65% (Belo Horizonte, 1996).

Como na análise da quantidade de autos de infração lavrados, após o início do período de cumprimento das exigências a Resolução nº 6693/19, intervalo outubro 2019 – março 2020, houve uma queda de 11 para três autos lavrados, queda de 72,72% em 6 meses. Quando se

relaciona quantidade de termo de intimação com inspeção a lavratura ocorreu em 44,62% das inspeções no intervalo inicial, abril 2017 – setembro 2017, chegando a 3,7% no último intervalo, outubro 2019 – março 2020. Este último, quando comparado aos dois intervalos imediatamente anteriores a queda foi de 5,10% e 5,5% para 3,7%, indicando que a lavratura do termo de intimação sofreu pouca influência a partir do início da vigência da Resolução nº 6693/19. Esta pequena queda é justificada pelo auto de intimação ser lavrado para adequações estruturais, que pode demandar alto investimento, e levou os fiscais começarem a evitá-los desde 2017, quando surgiu a notícia da criação de uma legislação que modificaria a forma de comercializar carne nos açougues de Belo Horizonte. Este fato explica a queda mais acentuada de inspeções com termo de intimação lavrado ter ocorrido entre os intervalos abril 2017 – setembro 2017, e abril 2018 – setembro 2018, de 44,62% para 9,9 %.

6.1.5 AUTO DE APREENSÃO

No início do estudo, intervalo abril 2017 – setembro 2017, ocorreram 19 apreensões, enquanto no último período, outubro de 2019 – março de 2020, somente três. Considerando o intervalo que representa a promulgação da Resolução nº 6693/19, abril 2019 – setembro 2019, a queda foi de 18 para 12 autos. O intervalo seguinte, outubro 2019 – março 2020, início do cumprimento das exigências, houve queda de 12 para três autos lavrados. No intervalo imediatamente anterior a existência da Resolução nº 6693/19, outubro de 2018 – março 2019, ocorreram 18 apreensões e quando comparado aos números do último intervalo, outubro 2019 – março de 2020, apresentou diminuição de 83,33%, com somente três autos lavrados, mostrando que houve influência da Resolução na queda.

A ocorrência de inspeção com lavratura de auto de apreensão caiu de 29,23%, para 3,7% entre o início e final do período estudado. Após a promulgação da Resolução nº 6693/19, apresentou queda acentuada de 18,37% para 6%, chegando a 3,7% com o fim do período de carência para as adequações, indicando interferência da Resolução na ação fiscal.

O auto de apreensão é usado para tirar do comércio produtos que não estão de acordo com as exigências legais e podem apresentar risco aos consumidores. A diminuição da lavratura deste tipo de auto pode representar um aumento no risco aos consumidores, permitindo acesso a produtos sem a devida segurança. Corroborando, Tancredi e colaboradores (2004) explicam que as lavraturas de termo de apreensão permitem apreender e inutilizar ou manter em depósito gêneros alimentícios impróprios ou suspeitos de impropriedade, funcionando como medida preventiva e punitiva.

6.1.6 INFRAÇÃO/INTIMAÇÃO/APREENSÃO

Todos os documentos fiscais, auto de infração, auto de apreensão e termo de intimação, quando analisados junto com os dados de inspeção, apresentam queda após o período (outubro 2019 – março 2020) em que os fiscais sanitários passaram a ter que exigir/permitir as adequações e atividades constantes da Resolução nº 6693/19, refletindo uma diminuição da ação fiscal, causada pelo conflito com o Decreto nº 5616/87. Entre os intervalos, abril 2017 – setembro 2017 e abril 2018 – setembro 2018, também ocorreu queda acentuada na porcentagem de inspeção com lavratura dos documentos fiscais, mas sem relação com a vigência da Resolução nº 6693/19, já que a mesma foi criada após este período.

A queda na lavratura de todos os documentos fiscais nos dois primeiros intervalos, abril 2017 – setembro 2017 e outubro 2017 – março 2018, pode ser explicado pela propagação da informação da criação de uma legislação que modificaria a forma de comercializar carne nos açougues de Belo Horizonte, inibindo os fiscais de proibir/permitir atividades baseado em legislações que não se sabia por quanto tempo ainda teriam validade. Adequações para cumprimento das legislações muitas vezes demandam investimento financeiro e estrutural, que em pouco tempo poderiam não ter mais validade.

Não há como exercer a função reguladora sem segurança para se exigir/permitir determinadas situações, prejudicando a função da autoridade sanitária de eliminar, diminuir ou prevenir riscos relacionados à saúde. O trabalho de Moriconi e Moriconi, (2021) menciona que o conflito de legislações pode levar a insegurança jurídica e incorrer na omissão da atuação dos agentes públicos, e acrescenta que a duplicidade de normatização, não só confunde os agentes públicos, como também o setor regulado e o consumidor. Documentos fiscais são importantes ferramentas para correção de problemas higiênico-sanitários dos estabelecimentos, mas a partir do momento que o fiscal sanitário deixa de usar por insegurança jurídica acaba não coibindo situações que pode colocar em risco a qualidade dos produtos e consequentemente a saúde dos consumidores.

6.2 CHECKLIST

Mesmo com os resultados sugerindo a influência direta da Resolução nº 6693/19 sobre a diminuição da lavratura de documentos fiscais, ainda poderia haver a hipótese de que este dado seria reflexo do cumprimento da legislação pelo comércio varejista de carnes, o que justificaria a redução do percentual de penalidades aplicadas. No entanto, os dados obtidos pela aplicação do checklist reforçaram que este resultado não se deve ao cumprimento da legislação,

já que as respostas apontaram alta quantidade de não conformidades relacionadas a Resolução nº 6693/19 e ao Decreto nº 5616/87 nos comércios varejistas de carne.

A aplicação do checklist aconteceu nos 83 estabelecimentos com atividade exclusiva de comércio varejista de carnes, da regional Nordeste de Belo Horizonte, mas o foco da discussão será os 77 estabelecimentos que realizam algum tipo de manipulação nos produtos. Ainda que os dados sobre estabelecimentos que não manipulam sejam úteis para estudos futuros, no presente estudo não serão usados pois as exigências e permissões avaliadas pelo checklist para verificar a situação do comércio varejista de carnes são específicas para aqueles que manipulam. O trabalho de campo, com aplicação do checklist, em todos os 83 estabelecimentos foi importante para traçar o perfil dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte.

6.2.1 DESOSSA

Dentre os 77 estabelecimentos que manipulam, 70 fazem desossa, o que representa 90,91% dos estabelecimentos. O Decreto nº 5616/87 além de não proibir a desossa possui artigos que regulamentam a prática, como a permanência da carne na barra pelo tempo mínimo necessário para desossa, e especificação de material inoxidável, inócuo e inatacável para os ganchos utilizados na sustentação da carne (Belo Horizonte, 1987). A Resolução nº 6693/19 permite e regula a desossa no comércio varejista de carnes classificado como A e B. Para realizar a desossa existe a exigência de uma área climatizada específica, com equipamento que mantenha temperatura ambiente em 16°C, com comprovação de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos (Belo Horizonte, 1996).

Dos 70 estabelecimentos que realizam desossa 60 (85,71%) não possuem área climatizada, e praticam a atividade em temperatura ambiente. No município de João Pessoa, De Oliveira e colaboradores (2008), também encontraram baixa ocorrência de estabelecimentos com sala climatizada na área de manipulação de carnes. Os autores identificaram que dos 30 estabelecimentos da amostra estudada, 75% manipulam produtos de origem animal sem climatização.

De acordo com o Decreto nº 5616/87 a existência da área climatizada não é uma exigência, portanto os estabelecimentos que não dispõem desta área não podem ser considerados irregulares. Em contrapartida, de acordo com a Resolução nº 6693/19 os 60 estabelecimentos sem climatização estão cometendo infração. Com o impasse, a fiscalização sanitária não tem segurança para atuar, mesmo sabendo que microrganismos patogênicos e

frequentemente usados para avaliar a qualidade da carne, como *Salmonella spp*, *Escherichia Coli* e *Staphylococcus aureus*, apresentam crescimento acelerado em temperatura ambiente, e temperatura ótima em 37°C (Silva Junior, 2005).

A situação do fiscal sanitário se agrava quando as duas legislações conflitantes possuem 33 anos de diferença. A ciência, tecnologia e costumes evoluíram bastante neste intervalo, sem a atualização de uma das legislações, neste caso específico do Decreto nº 5616/87 (Germano et al., 2001).

6.2.2 AUTOSSERVIÇO

Comodidade e praticidade são questões valorizadas pelos consumidores de carne, com a modalidade de autosserviço se difundindo rapidamente no Brasil como uma nova prática de consumo. O açougue, parte da cadeia produtiva de carnes no Brasil, ao mesmo tempo que busca oferecer comodidade procura melhorar a qualidade dos seus produtos para satisfazer os consumidores cada vez mais exigentes (Brisola et al., 2005; Junior et al., 2019; Moriconi e Moriconi, 2021). Já vendem através desta modalidade 33 (42,86%) estabelecimentos do estudo. O Decreto nº 5616/87 por ser antigo não trata sobre autosserviço, e nem passou por qualquer atualização sobre o assunto, enquanto isso a prática está se difundindo dentro do comércio varejista de carnes.

Mesmo autorizado pela Resolução nº 6693/19, e com 42,86% dos estabelecimentos comercializando através do autosserviço, a modalidade ainda gera muitas dúvidas já que envolve novas embalagens e rotulagens, o que gera o questionamento se não deveria ser considerado um novo produto e conseqüentemente uma prática característica da indústria, e não do varejo. Se considerado atividade industrial de produto de origem animal, a inspeção caberia aos órgãos da Agricultura e não da Vigilância Sanitária (Brasil 1950). De acordo com o estudo de Moriconi e Moriconi (2021) a questão sobre o que é considerado atividade industrial, ainda não é claramente definida em nenhuma legislação sanitária, deixando a autoridade sanitária desamparada para tratar sobre o assunto.

6.2.3 CARNE MOÍDA

Em relação a carne moída, 38 (49,35%) dos 77 estabelecimentos fornecem este produto com a moagem realizada somente na presença do consumidor. Os outros 39(50,65%) fornecem aos clientes carne previamente moída, o que é proibido tanto pelo Decreto nº 5616/87 quanto pela Resolução nº 6693/19. Diferente do resultado encontrado, De Oliveira e colaboradores (2020) encontraram somente 7,1% dos estabelecimentos moendo carne moída ou bife na

ausência do cliente. A Resolução nº 6693/19 manteve a proposta do Decreto nº 5616/87 de permitir a venda da carne moída somente na presença do consumidor, proibindo o depósito de carne previamente moída (Belo Horizonte, 1987; Belo Horizonte, 1996).

Como já demonstrado no atual trabalho, a quantidade de estabelecimentos com presença menos frequente do fiscal sanitário aumentou devido a diminuição progressiva no quadro de funcionários desta categoria, da inserção das legislações de risco e da Resolução nº 6693/19. A diminuição das inspeções realizadas pelo fiscal sanitário nos estabelecimentos ocasiona um relaxamento por parte dos comerciantes, o que pode estar associado ao aumento na produção e comercialização da carne previamente moída na ausência do consumidor.

A carne moída por ser um ótimo meio de cultura para microrganismos e apresentar grande superfície de contato e manipulação merece atenção especial para seu consumo seguro, portanto uma fiscalização efetiva sobre sua venda é de fundamental importância (Hangui et al., 2015). No Distrito Federal, Da Silva, e colaboradores (2018) realizaram análises microbiológicas em carnes moídas coletando 15 amostras de diferentes supermercados, e destas, 27% apresentaram *Salmonella spp.* e 87% *Staphylococcus aureus*. No estudo de Sinop-MT, Zorzo e colaboradores (2019), das 20 amostras de carne moída provenientes de estabelecimentos comerciais foi detectada presença de *Salmonella spp* em 55% das amostras e de *Escherichia coli* em 60% das amostras.

6.2.4 RESPONSÁVEL TÉCNICO

Alvo de várias reuniões, debates e discussões, a presença do Responsável Técnico médico veterinário nos estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal no comércio varejista de carnes não é obrigatória na cidade, portanto a presença ou ausência deste profissional não é requisito para avaliar conformidade do estabelecimento perante as legislações municipais e a Resolução nº 6693/19 (Belo Horizonte, 1996; Belo Horizonte, 1998).

Em relação as legislações municipais, o Decreto nº 5616/87 não faz menção ao assunto. A Lei nº 7031/96 exige a responsabilidade técnica para estabelecimentos que tenham produção, manipulação e comercialização de qualquer alimento, mas através da Portaria nº 041/98 definiu que esta responsabilidade técnica deve possuir somente habilitação para boas práticas, não exigindo, portanto, profissional de nível superior. A Resolução nº 6693/19 não exige um responsável técnico, e sim um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos que tenha sido capacitado por um profissional de nível superior da área.

Diferente de Minas Gerais, a Secretária de Saúde do Estado de Santa Catarina, por meio da Portaria Conjunta SES/SAR Nº 264 DE 30 de março de 2016, decidiu que os açougues que porcionam, reembalam e rotulam devem possuir responsável técnico, enquanto os que não realizam estas atividades estão isentos da exigência (Moriconi e Moriconi, 2021).

6.2.5 TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL

Conceito novo dentro do comércio varejista de carnes e baseado na Resolução nº 6693/19, a transformação artesanal de carne é um procedimento que dará origem a um produto que poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada, desde que preparado a partir de carne *in natura* com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação. O Decreto nº 13013 de 14 de setembro de 2011 conceitua a produção oriunda da transformação artesanal como produtos elaborados a partir de carne *in natura* resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham como objetivo aumentar a vida de prateleira do produto, caracterizados por possuírem somente um manipulador em seu processo produtivo, o qual realiza todas as etapas de produção (Uberlândia, 2011).

A Lei nº 1283/50 estabelece a obrigatoriedade de prévia fiscalização do ponto de vista industrial e sanitário de produtos de origem animal preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito. Além da fiscalização, estes estabelecimentos industriais somente poderão funcionar com registro fornecido pelos órgãos competentes para fiscalizar tais atividades. No caso de produção industrial de produtos de origem animal, o órgão responsável pela regulação é o da Agricultura, enquanto no varejo e atacado é o da Saúde. A Resolução nº 6693/19, de autoria da Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais, permite a transformação artesanal dentro dos estabelecimentos varejistas de carnes. A transformação de produtos de origem animal, de acordo com a Lei nº 1283/50, estabelece que a função de regular este tipo de atividade é dos órgãos da Agricultura, e a atividade somente poderia acontecer dentro de estabelecimentos industriais. Para não caracterizar indústria de produto de origem animal e poder regular sobre o assunto, a Secretaria de Saúde do Estado de Minas Gerais, criou exigências para que a transformação realizada dentro do comércio varejista de carnes não fosse caracterizada como industrial.

Além de ser considerado produto de transformação artesanal a almôndega, carne temperada e recheada, frango a passarinho, hambúrguer, espetinho, carne de salga, medalhão de carne e linguiça de frango, suína, bovina e mista, deverão atender exigências para elaboração, como a presença de uma área específica com sala climatizada a 16°C, não poderá ser congelado

ou adicionado de ingredientes diferentes de sal, açúcar, vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais, a produção deverá ser compatível com venda em 24 horas e comercialização no próprio local. A carne de salga ainda deverá ter estrutura específica e exclusiva, com uma área para produção e outra para secagem, além da carne ser comercializada em até quatro dias.

Dos 77 estabelecimentos que manipulam, 66 elaboram ao menos um dos produtos da lista de transformação artesanal. A exigência da produção compatível com a venda em 24 horas é desrespeitada em 55 estabelecimentos (83,33%). A fiscalização para este item é dependente da sinceridade do responsável pelo estabelecimento, já que a previsão e expectativa de venda de cada produto de transformação artesanal é uma informação restrita e calculada exclusivamente pelo estabelecimento. Diferente do atual trabalho, De Oliveira e colaboradores (2020) encontraram 35,7% dos estabelecimentos não cumprindo a exigência da venda em 24 horas no município mineiro de Uberlândia.

O congelamento não pode ser usado como forma de conservação dos produtos da lista de transformação artesanal dentro do estabelecimento, devendo ser mantido em temperatura de resfriamento, com exceção da carne de salga que pode ser comercializada à temperatura ambiente, desde que em local protegido de contaminação. Aproximadamente metade dos estabelecimentos (51,25%) que elaboram produtos da lista de transformação artesanal usa o congelamento como forma de conservação. Como a produção permitida no comércio varejista de carnes deve ser compatível com a venda em 24 horas não há necessidade do congelamento dentro do estabelecimento, assim a presença de produtos elaborados no local e conservado desta forma poderá ser caracterizada como industrial. Segundo o trabalho de Vasconcelos e colaboradores (2016), a refrigeração geralmente é empregada para conservação de alimentos a curto prazo e o congelamento a longo prazo.

O produto de transformação artesanal não pode ser vendido fora do estabelecimento onde foi elaborado, sendo proibida a destinação para venda em outro local. A venda deve acontecer exclusivamente para o consumidor final. Das exigências analisadas para realização da transformação artesanal, a venda restrita ao próprio local de fabricação foi a mais respeitada, com 64 (96,97%) estabelecimentos cumprindo. A venda para outro estabelecimento pode caracterizar a produção como industrial, necessitando do selo de inspeção fornecido pelo órgão da agricultura.

Em relação a estrutura física, somente nove (13,64%) estabelecimentos possuem área específica para elaboração dos produtos, enquanto 53 (80,30%) elaboram na própria área de

atendimento. Não possuem equipamento de frio que mantenha temperatura a 16°C, 56 (84,85%) estabelecimentos, mostrando que não houve preparação da estrutura física para iniciar a elaboração de produtos de transformação artesanal. Em Uberlândia, De Oliveira e colaboradores (2020) encontraram 78,57% dos açougues com ambiente para transformação artesanal climatizado e temperatura máxima de 16°C. Ressalta-se que microrganismos patogênicos apresentam crescimento acelerado em temperatura ambiente, e temperatura ótima a 37°C. Mesmo sendo veementemente proibido pela Resolução nº 6693/19 e Decreto nº 5616/87 o acréscimo de qualquer aditivo com a função de prolongar a validade, é uma prática comum e encontrada em 50 (75,76%) estabelecimentos (Silva Junior, 2005). No estudo realizado em Uberlândia, nenhum estabelecimento utilizava substância proibida na elaboração de produtos de transformação artesanal (De Oliveira et al., 2020).

O alto teor proteico dos produtos cárneos usados na alimentação serve como ótimo substrato para o crescimento de microrganismos, ainda mais quando altamente manipulados, como no caso de embutidos, que são produtos submetidos a moagem. Para amenizar o risco a saúde, aditivos com função de impedir e ou retardar a alteração provocada por microrganismos são amplamente usados (Leite 1989; Oliveira et al., 2005). A proibição do uso de aditivos para elaboração de produtos cárneos altamente manipulados pode apresentar riscos à saúde dos consumidores, principalmente quando a produção é oriunda de processos deficitários, como é o caso dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes da regional Nordeste de Belo Horizonte. Linguiça e hambúrguer são exemplos de produtos altamente manipulados, que se produzidos sem aditivos podem apresentar risco à saúde dos consumidores.

Nitrito e nitrato são exemplos de aditivos frequentemente utilizados para prolongar a validade dos produtos cárneos, mas que em contrapartida se usados de forma inadequada podem ser tóxicos, com implicações carcinogênicas, mutagênicas e respiratórias (Karwowska e Kononiuk 2020), apesar de alguns trabalhos como o de Milkowski e colaboradores (2010) consideraram o risco baixo ou até mesmo inexistente. No trabalho realizado por De Oliveira e colaboradores (2017), no qual foram analisadas 270 amostras de três diferentes marcas, todas apresentaram nitrito, sendo que duas marcas apresentando teor acima do valor permitido pela legislação brasileira. Outra pesquisa realizada pelo grupo de Oliveira e colaboradores (2005), evidenciou 7,1% das linguiças com nitrito acima da quantidade permitida. Nesses trabalhos não foi possível saber se os produtos foram produzidos em indústrias autorizadas pelo Serviço de Inspeção ou produzidos no próprio estabelecimento varejista. Se produzido na indústria sob supervisão do Serviço de Inspeção remete a uma produção com um controle do uso de aditivos

maior que no varejo, portanto os resultados destes trabalhos podem não refletir a realidade da produção quando realizada nos açougues.

A elaboração de embutidos sem aditivo, dentro do comércio varejista de carnes, considerando a quantidade de inconformidades encontrada nos estabelecimentos, como também a elaboração com utilização de aditivos sem controle coloca em risco a saúde dos consumidores. A menor atuação da Vigilância Sanitária na inspeção desses produtos, como vem ocorrendo, agrava a situação.

6.2.6 CARNE DE SALGA

Com produção de carne de salga presente em 42 (54,55%) estabelecimentos, é preocupante a queda da ação fiscal dentro destes locais, principalmente quando consideramos que 54,14% e 95,24% dos estabelecimentos não cumprem as exigências da Resolução nº 6693/19 de comercializar os produtos em até quatro dias, e de possuir duas estruturas exclusivas para preparo e secagem, respectivamente. Da lista de transformação artesanal constante somente a carne de salga possui estas exigências. O Decreto nº 5616/87 proíbe a elaboração de carne de salga no comércio varejista de carnes em qualquer circunstância.

A ausência de uma fiscalização efetiva coloca em risco a saúde dos consumidores. A carne de salga é um produto com grande manipulação e sujeito a contaminação quando elaborado sem as devidas condições. O trabalho de Gurgel e colaboradores (2014) sugeriu uma maior atuação da Vigilância Sanitária depois de analisar 80 amostras de carne de salga e encontrar 96,25% das amostras com contagem microbiana maior que o permitido pela legislação brasileira.

6.2.7 QUADRO DE CONFORMIDADES RELACIONADOS AO DECRETO MUNICIPAL Nº 5616 DE 15 DE MAIO DE 1987 E A RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6693 DE 29 DE MARÇO DE 2019

Com os dados obtidos na aplicação do checklist foi realizado um levantamento para identificar qual legislação os estabelecimentos estariam seguindo. O resultado mostrou que somente quatro seguem o Decreto nº5616/87 e nenhum a Resolução nº 7123/19. Aproveitando do conflito de legislações, o comerciante tem usado do jeitinho brasileiro para não seguir adequadamente as legislações e aumentar seu lucro, mesmo que por meio da elaboração de produtos sem a devida segurança.

Considerando o Decreto nº 5616/87 como a legislação a ser obedecida, dos 77 estabelecimentos somente 4 (5,19%) cumprem as exigências presentes no checklist. Estabelecimentos que comercializam carne previamente moída, elaboram ao menos um produto constante da lista de transformação artesanal, utilizam aditivo com finalidade de aumentar a validade da carne e/ou comercializam através do autosserviço somam 73 (94,81%) estabelecimentos. Considerando a Resolução nº 6693/19 como a legislação a ser obedecida, nenhum estabelecimento atendeu todas as exigências presentes no checklist. Quando comparado com o Decreto, a Resolução é mais permissiva, autorizando a elaboração de vários produtos, ao contrário do Decreto que proíbe qualquer tipo de tratamento a carne. A permissão para produzir, de acordo com a Resolução, impõe exigências, que nenhum dos estabelecimentos cumpriu integralmente.

Três estudos que usaram metodologia semelhante para avaliar o nível de atendimento as exigências legais foram realizados em estabelecimentos que comercializam carne e também apresentaram baixo índice de conformidade. Os estabelecimentos foram classificados em três grupos: 1 – atende entre 76% e 100% dos itens avaliados; 2 – atende entre 51% e 75% dos itens avaliados; 3 - atende entre 0% e 50% dos itens avaliados. O estudo de Costa e colaboradores (2013), revelou que 80,95% dos estabelecimentos pertenciam ao grupo 3, 19,05% ao grupo 2 e nenhum se enquadrava no grupo 1. Outro estudo obteve 73,68% no grupo 3, 15,79% no grupo 2, 10,53% no grupo 2 e 10,53% no grupo 1 (Dos Santos et al., 2018). E para finalizar, no trabalho de Rodrigues e colaboradores (2017) foi encontrado 82,36% no grupo 3, 17,64% no grupo 2 e nenhum no grupo 1.

7. CONCLUSÃO

O conflito de legislações causado pela introdução da Resolução nº 7123/20 interferiu na ação fiscal, influenciando na queda do percentual de estabelecimentos inspecionados e lavratura de documentos fiscais. Os estabelecimentos, em geral, não têm seguido nenhuma das legislações, e aproveitam a ausência da fiscalização sanitária e conseqüentemente da impunidade, para elaborar produtos permitidos pela Resolução nº 7123/20, porém sem respeitar as exigências higiênico-sanitárias para produção. Produtos estão sendo expostos a venda com a presença de aditivos sem qualquer controle, e elaborados em temperatura ambiente e sem local específico, colocando em risco a saúde dos consumidores. Não só o excesso de aditivo, como também sua ausência em produtos altamente manipulados no comércio varejista de carne pode

trazer risco ao consumidor, portanto seu uso deve ser reavaliado. O uso de forma correta inibe o crescimento microbiano de forma segura.

Considerando o baixo nível de conformidade dos estabelecimentos e o risco na elaboração de produtos altamente manipulados, a atuação do fiscal sanitário é fundamental para correção das não conformidades, garantindo o fornecimento de um alimento seguro. Uma decisão sobre a legislação a ser adotada deve ser tomada rapidamente para que os fiscais voltem a atuar de forma segura e seja restabelecida a segurança das atividades praticadas dentro do comércio varejista de carnes. Caso a Resolução nº 7123/20 seja adotada em Belo Horizonte análises físico-químicas e microbiológicas para avaliar a qualidade e segurança dos produtos elaborados devem ser realizadas rotineiramente.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Plano diretor de Vigilância em Saúde e informação. Plano de ação da vigilância, sanitária de Belo Horizonte de Belo Horizonte: Secretaria Municipal de Saúde Belo Horizonte; 2008.

Almeida, N. Epidemiologia Sem Números: Uma Introdução Crítica à Ciência Epidemiológica. Campus, Rio de Janeiro, 1989.

Belo Horizonte 1949; Decreto 5616 de 15 de maio de 1987 Regulamento da Inspeção e Fiscalização Sanitária Do Município De Belo Horizonte

Belo Horizonte 1949; Lei N°120, de 26 de novembro de 1949. Dispõe sobre o Serviço de Polícia Sanitária Municipal, Diário Oficial do Município.

Belo Horizonte 1950; Lei N° 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Belo Horizonte 1986; Lei 4323 de 13 de janeiro de 1986. Dispõe sobre a inspeção e fiscalização sanitária no município de Belo Horizonte.

Belo Horizonte 1987; Decreto N° 5616, de 15 de maio de 1987. Regulamento da inspeção e fiscalização sanitária do município de Belo Horizonte.

Belo Horizonte 1989; Lei N° 5562, de 31 de maio de 1989. Dispõe sobre a estrutura organizacional da administração direta da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte.

Belo Horizonte 1996; Lei N° 7031 de 12 de janeiro de 1996. Dispõe sobre a normatização complementar dos procedimentos relativos à saúde pelo código sanitário municipal e dá outras providências.

Belo Horizonte, 1997; Lei N°7279, de 23 de janeiro de 1997, Regulamentada pelo Decreto n° 9965/1999. Dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal no município.

Belo Horizonte 1998; Portaria SMSA/SUS-BH N° 039/98, de 09 de dezembro de 1998. Dispõe sobre norma técnica especial que trata dos procedimentos para efetuação de análises fiscais, de apoio ou de rotina e coleta de amostras de alimentos, matérias-primas alimentares, aditivos intencionais ou incidentais e coadjuvante da tecnologia de fabricação.

Belo Horizonte (b) 1998, Portaria SMSA/SUS-BH N° 041/98 de 22 de dezembro de 1998, Aprova Norma Técnica Especial que dispõe sobre a obrigatoriedade dos estabelecimentos que extraíam, produzam, fabriquem, transformem, preparem, manipulem, purifiquem, fracionem, embalem ou reembalem, armazenem, expeçam, transportem, comprem e/ou vendam gêneros alimentícios, sediados no Município, de possuírem Responsável Técnico com habilitação relativa às "Boas Práticas de Produção e/ou de Prestação de Serviços", seus programas, diretrizes e regulamentos técnicos aprovados e previstos na Portaria Federal n° 1.428 de 26 de novembro de 1993, e na Lei Municipal n° 7.031, de 12 de janeiro de 1996.

Belo Horizonte, 1999; Decreto nº 9.965 de 06 de julho de 1999 do município de Belo Horizonte. Regulamenta a lei nº 7.279, de 23 de janeiro de 1997 e dá outras providências.

Belo Horizonte 2000; Lei Nº 8146/00 de 29 de dezembro de 2000. Dispõe sobre a estrutura organizacional da administração direta do poder executivo.

Belo Horizonte 2005; Lei Nº 9011 de 1 de janeiro de 2005; dispõe sobre a estrutura organizacional da administração direta do poder executivo e dá outras providências.

Belo Horizonte 2018; - Decreto nº 17.012, regulamenta os procedimentos para concessão do alvará de autorização sanitária. 8 de novembro de 2018.

Belo Horizonte 2018(b); Portaria SMSA/SUS – BH, nº 0423/2018. Alvará de Autorização Sanitária, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 17012 de 08 de novembro de 2018 e pela Portaria SMSA/SUS-BH nº 0423/2018.

Belo Horizonte 2018(c) – Plano Municipal de Saúde de Belo Horizonte - 2018-2021

Belo Horizonte 2020; Decreto Nº 17.345, de 24 de abril de 2020. Dispõe sobre a organização da Secretaria Municipal de Saúde.

Braga, Sergio Pereira; Bezerra, Eudes Vitor. O jeitinho brasileiro: as pequenas corrupções diárias e seus reflexos na morosidade da justiça. Revista de Política Judiciária, Gestão e Administração da Justiça, v. 3, n. 1, p. 17-33, 2017.

Brasil 1950; Lei Nº1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e Sanitária dos produtos de origem animal, Diário Oficial União. 18 dezembro 1950.

Brasil, 1977; Lei Nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

Brasil. 1988, Constituição: República Federativa do Brasil. Brasília, Senado Federal.

Brasil, 1990; Lei Nº8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção, e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

Brasil 1997, Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997- ementa não oficial: Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Publicação: D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 28 de outubro de 1997

Brasil 1999; Lei Nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial União. 26 jan 1999.

Brasil 2007; Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Plano Diretor de Vigilância Sanitária – PDVISA. 3 ed. ANVISA, 2007

Brasil 2017; RDC N° 153, de 26 de abril de 2017. Dispõe sobre a Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências. Diário Oficial União. 26 abr 2017.

Brasil 2019; RDC N° 272, de 14 de março de 2019. Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Diário Oficial União. 14 mar 2019.

Brasil 2020 (a); IN N° 66, de 1° de setembro de 2020. Estabelece a lista de classificação nacional de atividades econômicas – CNAE sujeitas à vigilância sanitária por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, conforme previsto no parágrafo único do art. 6° da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 153, de 26 de abril de 2017. Diário Oficial União. 01 set 2020.

Bondarovsky, Bruno; Lisboa, Magda Múmic; Dos Santos, César. Desburocratização e Abordagem sistêmica na Concessão De Alvarás Na Cidade Do Rio De Janeiro. 2015.

Brisola, Marlon Vinícius; de Castro, Antônio Maria Gomes. Preferências do consumidor de carne bovina do Distrito Federal pelo ponto de compra e pelo produto adquirido. REGE Revista de Gestão, v. 12, n. 1, p. 81-99, 2005.

Bueno, Eduardo. À sua saúde: a vigilância sanitária na História do Brasil. In: À sua saúde: a vigilância sanitária na história do Brasil. 2005. p. 208-208.

Campos, Francisco Eduardo de, Gustavo Azeredo Furquim Werneck, and Lídia Maria Tonon. "Vigilância sanitária." *Vigilância sanitária*. 2001. 129-129.

CNAE-IBGE, Comissão Nacional de Classificação (CONCLA). <https://cnae.ibge.gov.br/?view=classe&classe=47229>, acesso em 02 de fevereiro de 2022.

Costa, Ediná Alves. Vigilância sanitária e proteção da saúde. In: Márcio Iorio Aranha. (Org.). *Direito Sanitário e Saúde Pública*. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

Costa, Ediná Alves; Fernandes, Tania Maria; Pimenta, Tânia Salgado. A vigilância sanitária nas políticas de saúde no Brasil e a construção da identidade de seus trabalhadores (1976-1999). *Ciência & Saúde Coletiva*, Vol.13, suppl.3, pp.995- 1004, 2008.

Costa, J. N. P. D., Santos, V. V. M., Silva, G. R. D., Moura, F. M. L. D., Gurgel, C. A. B., & Moura, A. P. B. L. D. (2013). Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais da área de manipulação de carne in natura em minimercados de Recife (PE), Brasil. *Arquivos do Instituto Biológico*, 80(3), 352-358.

Cunha, Maria da Consolação Magalhães. Vigilância Sanitária no Brasil: evolução histórica. In: Werneck, Gustavo Azeredo Furquim; Fekete, Maria Christina. *Textos de Vigilância Sanitária: VISA na atenção básica*. Belo Horizonte: Cooperativa Editora e de Cultura Médica; 2007.

Da Silva, C., Monteiro, M. L. G., Ribeiro, R. D. O. R., Guimarães, C. F. M., Mano, S. B., Pardi, H. S., & Mársico, E. T. (2009). Presença de aditivos conservantes (nitrito e sulfito) em carnes bovinas moídas, comercializadas em mercados varejistas. *Revista Brasileira de Ciência Veterinária*, 16(1).

Da Silva Monteiro, E., da Costa, P. A., de Castro Manfrin, L., Freire, D. O., da Silva, I. C. R., & Orsi, D. C. (2018). Qualidade microbiológica de carne bovina moída comercializada em supermercados do Distrito Federal, Brasil. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 12(4), 520-530.

Dallari, Sueli Gandolfi, and organizadora. "Vigilância sanitária: responsabilidade pública na proteção e promoção da saúde." Costa EA, organizador. *Vigilância sanitária: desvendando o enigma*. Salvador: EDUFBA (2008): 45-52.

De Oliveira, J. F., da Silva, U. R., Pastore, V. A. A., de Azevedo, E. C., de Campos, G. M., da Silva, F. C. G., ... & Martins, O. A. (2017). Determinação espectrofotométrica de nitrito em produtos cárneos embutidos. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 11(1), 19-31.

De Oliveira, Katiuce Aparecida; Lombardi, Eliane Cristina; Noronha, Renata Almeida. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de açougues em Uberlândia, Minas Gerais. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, v. 8, n. 4, p. 108-115, 2020.

De Oliveira, S., da Silva, J. A., Maciel, J. F., & de Souza Aquino, J. (2008). Evaluation of the hygienic-sanitary conditions of bovine meat marketed in supermarkets of Joao Pessoa/Avaliacao das condicoes higienico-sanitarias de carne bovina comercializada em supermercados de Joao Pessoa. *Alimentos e Nutricao (Brazilian Journal of Food and Nutrition)*, 19(1), 61-67.

De Freitas Silva, D., de Santana Alves, I. C., Câmara, G. B., Valadares, Y. N., da Cunha Soares, T., da Cunha Soares, T., ... & Menezes, L. D. M. (2020). Análise microbiológica da carne bovina moída comercializada em açougues dos mercados de Itapetinga–BA. *Research, Society and Development*, 9(2), 99.

De Sales, M. R., Gondim, A. P. S., Batista, J. S., & de Sousa Lopes, N. M. (2018). Vigilância Sanitária: a necessidade de reorientar o trabalho e a qualificação em um município. *Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia*, 6(4), 56-64.

De Seta, Marismary Horsth & DAIN, Sulamis. Construção do Sistema Brasileiro de Vigilância Sanitária: argumentos para debate. *Ciência & Saúde Coletiva*, Vol.15, suppl.3, pp.3307-3317, 2010.

Dos Santos, D. M., Lopes, M. O., Constantino, C., Morikawa, V. M., Hildebrando, L. C. L., & de Queiroz, J. F. (2018). Diagnóstico situacional da adesão às boas práticas higiênicas em supermercados de um município da região metropolitana de Curitiba-PR, Brasil. *Archives of Veterinary Science*, 23(3).

Do Sul, Estado Do Rio Grande; Sanitária, Divisão De Vigilância. Manual de Processo Administrativo Sanitário. 2010.

EPI Info: pacote estatístico gratuito desenvolvido pelo CDC. Plataforma Renast Online. Epi Info: <https://www.cdc.gov/epiinfo/index.html>.

Faoro, Raymundo. *Os Donos Do Poder*, Porto Alegre: Ed. Globo, (Second Edition, 1975), 1958.

França, Raimundo. *Políticas Públicas No Brasil: O Favor, O Jeitinho E O Direito*. *Revista Inter-Legere*, n. 7, 2010.

Germano, Pedro Manuel Leal; Germano, Maria Izabel Simões. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. In: *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. 2001. p. 629-629.

Gomes, Danilo Cortez; De Moraes, Aline Fábila Guerra; HELAL, Diogo Henrique. *Faces da cultura e do jeitinho brasileiro: uma análise dos filmes o auto da compadecida e saneamento básico*. *Holos*, v. 6, p. 502-519, 2015.

Gurgel, T. E. P., Bandeira, M. G. L., Abrantes, M. R., de Sousa, Ê. S., da Silva Silvestre, K., Sakamoto, S. M., & da Silva, J. B. A. (2014). Avaliação da qualidade da carne-de-sol produzida artesanalmente. *Revista do Instituto Adolfo Lutz*, 73(2), 208-213.

Hangui, S. A. R., Pereira, A. F., Dourado, A. T. D. S., Martins, J. D., Vargem, D. D. S., & Da Silva, J. R. (2015). Análise Microbiológica Da Carne Bovina Moída Comercializada Na Cidade De Anápolis-Go. *Revista Eletrônica De Farmácia*, 12(2), 30-38.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo Brasileiro de 2010*. Belo Horizonte: IBGE 2021

Junior, Newton Narciso Gomes; Borges, Bárbara Loureiro. *O varejo moderno de alimentos: modernidade e insegurança alimentar e nutricional*. *Retratos de Assentamentos*, v. 22, n. 1, p. 11-31, 2019.

Karwowska, Małgorzata; Kononiuk, Anna. *Nitrates/Nitrites In Food—Risk For Nitrosative Stress And Benefits*. *Antioxidants*, V. 9, N. 3, P. 241, 2020.

Leite, Handerson Jorge Dourado & Navarro, Marcus Vinícius Teixeira. *Risco Potencial: Um Conceito De Risco Operativo Para A Vigilância Sanitária*. In: COSTA, Ediná Alves (org.). *Vigilância Sanitária: temas para debate*. Salvador: EDUFBA, 2009.

Leite, O. A. *Aspectos físico-químicos de interesse higiênico-sanitário e tecnológico de linguiças frescas*. Niterói, 1989. 67 p. 1989. Tese de Doutorado. Dissertação de Mestrado em Medicina veterinária. Faculdade de veterinária, Universidade Federal Fluminense (UFF).

Lucchese, Geraldo. *Globalização e Regulação sanitária: os rumos da vigilância sanitária no Brasil*. Rio de Janeiro. [Tese de Doutorado - Escola Nacional de Saúde Pública - ENSP/FIOCRUZ], 2001.

Lucchese, Geraldo. *Descentralização e Modelo sistêmico: o caso da vigilância sanitária*. *Ciência & Saúde Coletiva*, Vol. 15 (Supl. 2), pp. 3020-3026, 2010.

Milkowski, A., Garg, H. K., Coughlin, J. R., & Bryan, N. S. (2010). Nutritional epidemiology in the context of nitric oxide biology: A risk–benefit evaluation for dietary nitrite and nitrate. *Nitric oxide*, 22(2), 110-119.

Mídio, Antônio Flávio. Toxicologia de alimentos. Varela, 2000.

Minas Gerais, 1999; Lei nº13317, de 24/09/1999. Contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais.

Minas Gerais 2020; Resolução SES/MG Nº 7123, de 27 de maio de 2020. Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Minas Gerais, 2021; Resolução SES/MG nº 7.412, de 18 de fevereiro de 2021. Estabelece as regras de adesão, execução, acompanhamento, controle e avaliação do incentivo financeiro de custeio, destinado à implantação de serviço hospitalar de referência da Rede de Atenção Psicossocial do Estado de Minas Gerais, nos termos que menciona, e dá outras providências.

Minas Gerais 2021; Resolução SES/MG Nº 7.426 / 2021. Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual N.º 48.036/020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado De Minas Gerais.

Moriconi, Patrícia Rossi; Moriconi, Karina. Conflito de competência entre órgãos da saúde e da agricultura na inspeção e fiscalização de açougues no Estado de São Paulo. Revista de Direito Sanitário, v. 21, 2021. (Moriconi e Moriconi, 2021)

Oliveira, Milyan Jorge de; Araújo, Wilma; Borgo, Luiz Antônio. Quantificação de nitrato e nitrito em linguças do tipo frescal. Food Science and Technology, v. 25, n. 4, p. 736-742, 2005.

Oliveira, Ana Maria Caldeira, and Sueli Gandolfi Dallari. "Vigilância sanitária, participação social e cidadania." Saúde e Sociedade 20 (2011): 617-624.

Oliveira, Silvio Luiz De. Tratado De Metodologia Científica: Projetos De Pesquisa, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses - São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

PNUD - Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, e Fundação João Pinheiro. "Índice de Desenvolvimento Humano Municipal Brasileiro." (2013).

Resolução SES/MG Nº 7.426 / 2021 - MG - Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036/020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais. 26/02/2021t

Riedel, Guenther. "Controle sanitário dos alimentos." *Controle sanitário dos alimentos*. 1987. 445-445.

Rodrigues, A. A., de Sousa, W. L., Pinheiro, R. E. E., & Carvalho, A. P. D. L. S. (2017). Aspectos higiênico-sanitários de estabelecimentos comercializadores de carnes no município de Bom Jesus-PI. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 11(1), 94-103.

RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Lei 1283 de 18/12/1950 – regulamentada pelo Decreto 30691 de 29/03/1952, atualizado em 2017.

Ruiz, M. J., Padola, N. L., Leotta, G., Colello, R., Passucci, J., Rodríguez, E., ... & Etcheverría, A. I. (2021). Calidad microbiológica de la carne picada y detección de patógenos en muestras ambientales de carnicerías de la ciudad de Tandil, provincia de Buenos Aires, Argentina. *Revista Argentina de Microbiología*.

Silva Júnior, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. In: Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 2005. p. 623-623.

Tancredi, Rinaldini Coralini Philippo et al. Vigilância sanitária municipal do Rio de Janeiro: considerações sobre a aplicabilidade normativa no controle de alimentos. 2004.

Tang, Yaoping, Hong Jiang, and Nathan S. Bryan. "Nitrite and nitrate: cardiovascular risk–benefit and metabolic effect." *Current opinion in lipidology* 22.1 (2011): 11-15.

Uberlândia, 2011. Decreto nº 13.013, de 14 de setembro de 2011. Aprova o regulamento das ações em vigilância sanitária nos açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no município de Uberlândia.

Vasconcelos, Margarida Angélica da Silva; Melo, Filho Artur Bibiano de. Conservação de alimentos. 2016.

Zorzo, C., Santos, L. B., de Carvalho, K. A. R., dos Anjos, T. R., Vieira, T. B., Santos, C. B., & Sandamann, P. H. D. (2019). Aspecto higiênico e sanitário da carne moída comercializada no município de Sinop-MT. *PUBVET*, 13, 150.


9. APÊNDICE

APÊNDICE 1: CHECKLIST

Código	PERGUNTAS	SIM	NÃO
P1	Ocorre manipulação ?		
P2	Faz Desossa?		
P3	Venda através do autosserviço dos produtos e elaborados/manipulados no local ?		
P4	A carne é moída somente na presença do consumidor?		
P5	Possui Responsável Técnico Médico Veterinário ?		
P6A	Produz no local	almôndega?	
P6B		carnes temperadas?	
P6C		carnes recheadas?	
P6D		frango a passarinho?	
P6E		hambúguer?	
P6F		linguiça de carne de frango, boi, suína ou mista frescal?	
P6G		espetinho de carnes	
P6H		carnes de salga?	
P6I		medalhão de carnes?	
PERGUNTAS RELACIONADAS A TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL E/OU DESOSSA			
P7	Possui área climatizada, com equipamento de frio que mantenha a temperatura ambiente com 16 °C ?		
PERGUNTAS RELACIONADAS SOMENTE A ESTABELECIMENTOS QUE PRATICAM TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL			
P8	A elaboração dos produtos é compatível com a venda em 24 horas?		
P9	Produtos e elaborados no local são comercializados somente no próprio estabelecimento?		
P10	Mantém congelado produto elaborado no local?		
P11	Possui aditivo ou qualquer ingrediente com a função de prolongar a validade da carne e subprodutos?		
P12	Possui área específica para elaboração de produtos constantes da lista de produtos de transformação artesanal ?		
PERGUNTAS RELACIONADAS SOMENTE A ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZEM CARNE DE SALGA			
P13	As carnes de salga são comercializadas em até 4(quatro) dias a partir da data de fabricação?		
P14	Existe estrutura específica e exclusiva contendo no mínimo 2 (duas) áreas específicas, uma para preparo e salga da carne e outra para secagem da carne?		

10. ANEXOS – DOCUMENTOS FISCAIS


ANEXO 1 - TERMO DE INTIMAÇÃO

 PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE		<input checked="" type="checkbox"/> TERMO INTIMAÇÃO <input type="checkbox"/> AUTO INFRAÇÃO	<input type="checkbox"/> TERMO DE INTERDIÇÃO	Nº							
01 - DADOS DO ÓRGÃO											
NOME ÓRGÃO		GEVIS-NE GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA		CODIGO DO ÓRGÃO ADMINISTRATIVO							
ENDEREÇO ÓRGÃO		SANITÁRIA NORDESTE - PBH									
15 - RAÍFO SÃO PAULO - CEP 31.910-000											
02 - DADOS DO AUTUADO / INTIMADO											
NOME / RAZÃO SOCIAL			INSCRIÇÃO MUNICIPAL								
ATIVIDADE	CPF / C N P J	C I S	UF	PLACA							
ACOUQUE											
ENDERECO											
NOME RESPONSÁVEL (CONTATO)											
03 - DISPOSITIVO LEGAL											
1ª TRANSGRESSÃO	TP	NIV	NUMERO	ANO	ARTIGO	PARAG	INCISO	AL	COMBINADO		
	DM 05/11/08 87 979										
	TP	NIV	NUMERO	ANO	ARTIGO	PARAG	INCISO	AL	COMBINADO		
PENALIDADE									ANEXO	VALOR	VALOR POR EXTENSO
DESCRÇÃO									PROVIDENCIAR REPARO NO PISO DA CÂMARA DO RESPEI-		
ADD, CONFORME ORÇAMENTO ANTERIORMENTE.											
2ª TRANSGRESSÃO	TP	NIV	NUMERO	ANO	ARTIGO	PARAG	INCISO	AL	COMBINADO		
	RDC F 816 04 4.1.14										
	TP	NIV	NUMERO	ANO	ARTIGO	PARAG	INCISO	AL	COMBINADO		
PENALIDADE									ANEXO	VALOR	VALOR POR EXTENSO
DESCRÇÃO									SUBSTITUIR TODOS OS SACOS DE LIXO, POR LIXO-		
RAM COM TAMPA ACIONADA POR POTE.											
3ª TRANSGRESSÃO	TP	NIV	NUMERO	ANO	ARTIGO	PARAG	INCISO	AL	COMBINADO		
	TP	NIV	NUMERO	ANO	ARTIGO	PARAG	INCISO	AL	COMBINADO		
PENALIDADE									ANEXO	VALOR	VALOR POR EXTENSO
DESCRÇÃO											
PARA OS EFEITOS LEGAIS, FOI LAVRADO O PRESENTE DOCUMENTO FISCAL, FICANDO O CONTRIBUINTE:											
1	<input checked="" type="checkbox"/>	INTIMADO A CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS NO PRAZO DE 30 (TRINTA) DIAS OU APRESENTAR DEFESA EM 20 DIAS									
2	<input type="checkbox"/>	AUTUADO A EFETUAR RECOLHIMENTO DO VALOR OU APRESENTAR DEFESA NO PRAZO DE () DIAS.									
3	<input type="checkbox"/>	OFICIALIZADO DA INTERDIÇÃO DE:									
TP - TIPO / L - LEI / D - DECRETO / P - PORTARIA / N - DELIBERAÇÃO NORMATIVA / N - NÍVEL : F - FEDERAL : E - ESTADUAL : M - MUNICIPAL											
AUTUANTE						TESTEMUNHAS					
NOME:						NOME / ASSINATURA 1ª TESTEMUNHA					
CARGO:						CI					
ASSINATURA:						ENDEREÇO					
LOCAL / DATA / HORA						NOME / ASSINATURA 2ª TESTEMUNHA					
B. RZTE 26/10/18						CI					
ENDEREÇO											
RECEBI A 2ª VIA DO PRESENTE DOCUMENTO FISCAL, ESTANDO CIENTE DO SEU CONTEÚDO											
TIPO DE CANCELAMENTO						ASSINATURA AUTUADO					
PESSOAL 3						AVISO RECEBIMENTO 3					
EDITAL PUBLICADO						DATA					
						26/10/18					
1ª VIA - ÓRGÃO FISCALIZADOR - 2ª VIA - AUTUADO - 3ª VIA - ÓRGÃO FISCALIZADOR											

SANS - 03019009 - G

Digitizada com CamScanner

ANEXO 2 - AUTO DE INFRAÇÃO – ADVERTÊNCIA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE	<input type="checkbox"/> TERMO INTIMAÇÃO <input checked="" type="checkbox"/> AUTO INFRAÇÃO	<input type="checkbox"/> TERMO DE INTERDIÇÃO	Nº _____
01 - DADOS DO ÓRGÃO				
NOME ÓRGÃO GEVIS-NE GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NORDESTE - PBH		CÓDIGO DO ÓRGÃO ADMINISTRATIVO		
ENDEREÇO ÓRGÃO RUA QUELUZITA, 45 - BAIRRO SÃO PAULO - CEP 31 910-000				
02 - DADOS DO AUTUADO/INTIMADO				
NOME / RAZÃO SOCIAL				INSCRIÇÃO MUNICIPAL
ATIVIDADE ACUQUE	CPF / CNPJ	C.I.S.	UF	PLACA
ENDEREÇO				
NOME RESPONSÁVEL (CONTATO)				
03 - DISPOSITIVO LEGAL				
1ª TRANSGRESSÃO	TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL D H 0306 87 1181 III	COMBINADO TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL L H 09328 87	VALOR POR EXTENSO ADVERTÊNCIA	
	PENALIDADE TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL D H 0306 87 1181 III			
	DESCRIÇÃO: ADVERTIDO POR NÃO UTILIZAR PROTEÇÃO PARA OS CABOS AO MANIPULAR CABOS			
2ª TRANSGRESSÃO	TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL D F 216 04 4 114	COMBINADO TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL	VALOR POR EXTENSO ADVERTÊNCIA	
	PENALIDADE TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL D H 0306 87 1181 III			
	DESCRIÇÃO: ADVERTIDO POR NÃO MANTER ADEQUADOS SUPORTES DE SÓDIO LÍQUIDO E PAPEL TOALHA PARA A PIA DA SALA DE MANIPULAÇÃO.			
3ª TRANSGRESSÃO	TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL D H 0306 87 070	COMBINADO TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL L H 014323 87	VALOR POR EXTENSO ADVERTÊNCIA	
	PENALIDADE TP NIV NÚMERO ANO ARTIGO PARAG INCISO AL D H 0306 87 070			
	DESCRIÇÃO: ADVERTIDO POR NÃO MANTER BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO NA SALA DE MANIPULAÇÃO O CANTO DO ACUQUE			
PARA OS EFEITOS LEGAIS, FOI LAVRADO O PRESENTE DOCUMENTO FISCAL, FICANDO O CONTRIBUINTE:				
<input type="checkbox"/> 1	INTIMADO A CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS NO PRAZO DE _____ (_____) DIAS OU APRESENTAR DEFESA EM 20 DIAS			
<input checked="" type="checkbox"/> 2	AUTUADO REFEITOU O RECOLHIMENTO DO VALOR OU APRESENTAR DEFESA NO PRAZO DE 20 (VINTE) DIAS.			
<input type="checkbox"/> 3	OFICIALIZADO DA INTERDIÇÃO DE:			
TP - TIPO / L - LEI / D - DECRETO / P - PORTARIA / N - DELIBERAÇÃO NORMATIVA / N - NÍVEL : F - FEDERAL : E - ESTADUAL : M - MUNICIPAL				
AUTUANTE		TESTEMUNHAS		
NOME:		NOME / ASSINATURA 1ª TESTEMUNHA		
CARGO:		CI	ENDEREÇO	
ASSINATURA:		NOME / ASSINATURA 2ª TESTEMUNHA		
LOCAL / DATA / HORA B. HETE 15/10/18		CI	ENDEREÇO	
RECEBI A 2ª VIA DO PRESENTE DOCUMENTO FISCAL, ESTANDO CIENTE DO SEU CONTEÚDO				
TIPO CIÊNCIA <input checked="" type="checkbox"/> 1 PESSOAL <input type="checkbox"/> 2 AVISO RECEBIMENTO <input type="checkbox"/> 3 EDITAL PUBLICADO		ASSINATURA AUTUADO		DATA 15/10/18
1ª VIA - ÓRGÃO FISCALIZADOR - 2ª VIA - AUTUADO - 3ª VIA - ÓRGÃO FISCALIZADOR				

SAVS - 0019009 - G


ANEXO 3 - AUTO DE INFRAÇÃO – MULTA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE	<input type="checkbox"/> TERMO INTIMAÇÃO <input checked="" type="checkbox"/> AUTO INFRAÇÃO	<input type="checkbox"/> TERMO DE INTERDIÇÃO Nº _____																							
01 - DADOS DO ÓRGÃO																										
NOME ÓRGÃO		CÓDIGO DO ÓRGÃO ADMINISTRATIVO																								
ENDEREÇO ÓRGÃO																										
RUA QUELUZITA, 45 - BAIRRO SÃO PAULO - CEP 31.910-000																										
02 - DADOS DO AUTUADO INTIMADO																										
NOME / RAZÃO SOCIAL		INSCRIÇÃO MUNICIPAL																								
ATIVIDADE:	CPF / C.N.P.J.	C.I.S.	UF PLACA																							
SUPERMERCADO																										
ENDEREÇO																										
NOME RESPONSÁVEL (CONTATO)																										
03 - DISPOSITIVO LEGAL																										
1ª TRANSGRESSÃO	TP	NV	NÚMERO	ANO	ARTIGO	PARAG.	INCISO	AL	COMBINADO	TP	NV	NÚMERO	ANO	ARTIGO	PARAG.	INCISO	AL									
	DM		5616	87	49		III			DM		17323	86													
	PENALIDADE									ANEXO		VALOR		VALOR POR EXTENSO												
	DM 5616/87 49 III									I		387,29		Trêscentos e oitenta e sete reais e vinte nove centavos												
DESCRIÇÃO: Autuado por expor a venda e manter em depósito produtos de origem animal sem rótulo que compõe a sua procedência.																										
2ª TRANSGRESSÃO	TP	NV	NÚMERO	ANO	ARTIGO	PARAG.	INCISO	AL	COMBINADO	TP	NV	NÚMERO	ANO	ARTIGO	PARAG.	INCISO	AL									
	PENALIDADE									ANEXO		VALOR		VALOR POR EXTENSO												
	DESCRIÇÃO:																									
3ª TRANSGRESSÃO	TP	NV	NÚMERO	ANO	ARTIGO	PARAG.	INCISO	AL	COMBINADO	TP	NV	NÚMERO	ANO	ARTIGO	PARAG.	INCISO	AL									
	PENALIDADE									ANEXO		VALOR		VALOR POR EXTENSO												
	DESCRIÇÃO:																									
PARA OS EFEITOS LEGAIS, FOI LAVRADO O PRESENTE DOCUMENTO FISCAL, FICANDO O CONTRIBUINTE:																										
1 <input type="checkbox"/> INTIMADO A CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS NO PRAZO DE _____ () DIAS OU APRESENTAR DEFESA EM 20 DIAS																										
2 <input checked="" type="checkbox"/> AUTUADO A EFETUAR RECOLHIMENTO DO VALOR OU APRESENTAR DEFESA NO PRAZO DE <u>20</u> (<i>Vinte</i>) DIAS.																										
3 <input type="checkbox"/> OFICIALIZADO DA INTERDIÇÃO DE:																										
TP - TIPO / L - LEI / D - DECRETO / P - PORTARIA / N - DELIBERAÇÃO NORMATIVA / N - NÍVEL : F - FEDERAL : E - ESTADUAL : M - MUNICIPAL																										
AUTUANTE									TESTEMUNHAS																	
NOME:									NOME / ASSINATURA 1ª TESTEMUNHA																	
CARGO:									CI ENDEREÇO																	
ASSINATURA:									NOME / ASSINATURA 2ª TESTEMUNHA																	
LOCAL / DATA / HORA									CI ENDEREÇO																	
RECEBI A 2ª VIA DO PRESENTE DOCUMENTO FISCAL, ESTANDO CIENTE DO SEU CONTEÚDO																										
TIPO CIÊNCIA									ASSINATURA AUTUADO									DATA								
1 <input type="checkbox"/> ESSOAL 2 <input checked="" type="checkbox"/> AVISO RECEBIMENTO 3 <input type="checkbox"/> EDITAL PUBLICADO																										
1ª VIA - ÓRGÃO FISCALIZADOR - 2ª VIA - AUTUADO - 3ª VIA - ÓRGÃO FISCALIZADOR																										

SAVS - 03019009 - G

Digitizada com CamScanner

ANEXO 4 - AUTO DE APREENSÃO

 <p>PREFEITURA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE</p>	<p>AUTO DE APREENSÃO</p>	<p>NÚMERO</p>
<p>01 - DADOS DO INTIMADO</p> <p>IDENTIFICAÇÃO (RAZÃO SOCIAL / NOME PESSOA FÍSICA) _____</p>		
RAMO ATIVIDADE <i>mini-mercado</i>	REGIONAL <i>Nordeste</i>	
ENDEREÇO _____	BAIRRO _____	
INSCRIÇÃO MUNICIPAL _____	CNPJ / CPF _____	OUTRA IDENTIFICAÇÃO (ESPECIFICAR) _____
<p>02 - DA APREENSÃO</p> <p>DISPOSITIVO LEGAL UTILIZADO</p> <p><i>ARTIGO 17, 49 (III), 82 (D) do DM 5616/82 construções com ARTIGOS 117 inciso II e 119 inciso II da LM 7031/96.</i></p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO APREENDIDO (QUANTIDADE, QUALIDADE, NOME E MARCA)</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• 6,70g (seiscentos e setenta gramas) de carne previamente moída.</i> <i>• 4,6 Kg (quatro quilos e seiscentos gramas) de peças de presunto, queijo, salame sem identificação (rotulagem) dentro do frasco.</i> <i>• 600g (seiscentos gramas) de costela defumada, sem identificação, dentro do balcão exposto.</i> <p>DESTINO IMEDIATO DO PRODUTO</p> <p><i>Multiplicados no local</i></p>		
<p>03 - OBSERVAÇÃO</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>		
NOME, BEM E ALIQUANTE <i>At. ...</i>	CARGO DO ALIQUANTE	
ASSINATURA DO ALIQUANTE _____	DATA <i>25/09/18</i>	
RECEBI A 2ª VIA DO PRESENTE AUTO DO QUAL FICO CIENTE	O REPRESENTANTE LEGAL OU PREPOSTO RECUSA-SE A ASSINAR O PRESENTE AUTO OU ESTÁ IMPOSSIBILITADO LEGALMENTE DE FAZÊ-LO.	
	ASSINATURA DO FISCAL/BM	
NOME E CPF DO RESPONSÁVEL PELOS PRODUTOS	ASSINATURA E IDENTIDADE - 1ª TESTEMUNHA	
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELOS PRODUTOS _____	ASSINATURA E IDENTIDADE - 2ª TESTEMUNHA	

SAVS - 03019003

CS Digitalizada com CamScanner